

Informe de Sostenibilidad 2014



harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS

Contenido

Mensaje a nuestros grupos de interés



familias en Colombia, tenemos una gran responsabilidad con nuestros grupos de interés, que incluye un comportamiento transparente, abierto en el diálogo para construir en conjunto la sociedad que queremos, fundamentados en los 10 principios de las Naciones Unidas y en los Objetivos de Desarrollo del Milenio ODM que ya serán los Objetivos para el Desarrollo Sostenible, ODS. Por lo tanto, para construir este reporte nos hemos fundamentado en la metodología GRI 4 con el objetivo de avanzar en nuestro camino y estructurar cada vez más estratégicamente este proceso para producir mejores resultados.

¿Por qué la sostenibilidad es hoy un elemento fundamental de Harinera del Valle?

Durante estos cinco años hemos crecido como organización, madurando la visión de sostenibilidad, cuyo concepto preliminar se enfocó en los diálogos con las comunidades y posteriormente se amplía a la comunicación y relacionamiento con todos nuestros grupos de interés: clientes, consumidores, proveedores,

Entrevista al Líder de Gerencia General de Harinera del Valle

¿Cuál es la importancia de este ejercicio para Harinera del Valle?

Nuestro quinto reporte de sostenibilidad es un ejercicio que nos ha permitido reconocer el camino que desde ese entonces, ha vivido nuestra Compañía,

sus logros y por supuesto los retos que aún tenemos por superar.

Como empresa líder en el sector de Molinería de Trigo en Colombia que cuenta con marcas que hacen parte de la cotidianidad de millones de

colaboradores y comunidad. De ahí que, la sostenibilidad no sea solo un concepto sino una práctica que atraviesa transversalmente la Compañía. Es una apuesta ética para hacer negocios fundamentados en la posibilidad de contar con un país más próspero, ambientalmente viable y socialmente equitativo, democrático e incluyente.

¿Cuáles han sido los resultados más destacados en ese objetivo?

Ser sostenibles nos exige, en primer lugar, contar con una Compañía próspera para nuestros accionistas, proveedores colaboradores y sus familias, para que Harinera del Valle siga siendo un motor importante de la economía nacional. Por ello, destaco que tuvimos un crecimiento en ventas del 10% frente al 2013, superior al promedio del sector de alimentos en el país y que ya nos exige, además de fortalecernos en el mercado nacional, mirar a otros horizontes para duplicar en el 2015 nuestras exportaciones que ya suman 9 países: Costa Rica, Panamá, EEUU, Chile, Ecuador, España, Curazao, Canadá y República Dominicana. Igualmente hemos fortalecido nuestros

espacios de relacionamiento con los diferentes grupos e interés y por supuesto, continuamos mejorando nuestras prácticas para tener cada vez menos impactos ambientales y así, no solamente consumir menor cantidad de recursos, sino también reducir y compensar nuestros impactos.

¿Dentro de la brújula de la Organización que es el Cuadro de Mando Integral, cómo se articula la sostenibilidad?

Dentro de nuestra visión como organización e igualmente en el objetivo de nuestro Cuadro de Mando Integral incluimos ser una Compañía innovadora, rentable y sostenible, directriz que debe estar en el ADN de cada colaborador de la Compañía para aportar diariamente a este propósito. Por supuesto, lo que no se mide no se mejora y para ello estamos desarrollando en el 2015 un indicador global de gestión sostenible que nos permitirá avanzar en ese propósito.

¿Cómo ve el futuro en este propósito para Harinera del Valle?

La sostenibilidad para Harinera del Valle, más que una estrategia es una

forma fundamentada en principios éticos para hacer negocios. Por lo tanto, como Compañía entendemos que aún tenemos mucho camino por recorrer y que cada día es una oportunidad para aportar a este propósito, pero también, miramos con orgullo el camino que hemos recorrido, entendiendo que hemos avanzado y que este ejercicio es una posibilidad que nos permite conocernos mejor, tender puentes y dialogar, principios básicos para construir la verdadera paz.

Hechos Relevantes 2014

AMBIENTAL

Sostenibilidad 2014

ECONÓMICA



Energía

192 Kwh/T.P
176 Kwh/T.P



Gas Natural

35 M3/T.P
34,1 M3/T.P



Residuos Sólidos

191 Ton
166 Ton



Residuos Aprovechados

253 Ton
233 Ton



Ventas internacionales

\$ 7.504



Ventas Colombia

\$ 608.422



Ventas totales

\$ 615.926

Ebitda

4.1%



Sostenibilidad 2014

SOCIAL

Colaboradores

1188
COLABORADORES
\$ 2.737 millones Beneficios



BENEFICIOS	(EN MILLONES)
Educación	\$ 946
Salud	\$ 217
Recreación	\$ 100
Otros Auxilios	\$ 164
Prestamos	\$ 900
Pólizas	\$ 209
Calidad de vida	\$ 201

283
Colaboradores en los Comités de Salud y Seguridad

100%
de los Comités de Participación del Pacto Colectivo operan en cada una de las Plantas

Cientes y consumidores

260 panaderos del país atendidos y asesorados a través de la Línea de Atención del CAP



Panaderos capacitados por el CENTRO DE ATENCIÓN AL PANADERO

1420

80 Panaderos capacitados por el Instituto Americano de Panadería - AIB

Innovación:

- Hojaldres y Galletas Dulces Harina de Trigo Haz de Oros
- Ravioli de pollo La Muñeca
- Syrup Haz de Oros, tradicional y light
- Mezcla lista para Cupcakes de vainilla y chocolate
- Aceite Canola Life 4 litros

Innovación en la preparación

Lasagna y canelones La Muñeca y Doñatorra se pueden cocinar en la estufa para quienes no cuentan o no les gusta el horno o el microondas

Calidad

Cumplimiento de la norma ISO 9001:2008 Certificación del Sistema de Gestión de Calidad de Alimentos y las Normas NTC 1055 (pastas alimenticias) NTC 267 (Harinas de trigo).



Proveedores

98%
PROVEEDORES NACIONALES



Contamos con un **Código de conducta** para nuestros proveedores

portal para proveedores
Comunicación y relacionamiento

Comunidad

Educación
304 Millones
6207 BENEFICIARIOS



Arte, cultura y paz
\$ 80.500.890

Medio ambiente
\$ 84.795.466



Desarrollo, competitividad y transparencia
\$ 109.320.000



Población vulnerable
\$ 78.764.103

Alcance del Informe



Nuestro quinto reporte de sostenibilidad, además de constituirse en un ejercicio de autorreflexión, nos permitió el análisis sobre temas claves para nuestros Grupos de interés, con quienes en este año afianzamos los escenarios de relacionamiento y comunicación.

En este proceso de diálogo y aprendizaje con nuestros grupos de interés, les presentamos y socializamos nuestro cuarto Reporte de Sostenibilidad del año 2013, experiencia que permitió

además identificar temas de interés para los mismos y que han sido fuente de consulta para la construcción de la materialidad del presente reporte.

En este sentido, en el contexto del postconflicto por el que atraviesa nuestro país, nos sumamos, como empresa, a las campañas Soy Capaz promovida por la ANDI, Respira Paz de la Organización de las Naciones Unidas –ONU y a nivel local, apoyamos la Semana por la Paz auspiciada por la Arquidiócesis de Cali y cuyo propósito

es participar activamente en la construcción de escenarios de paz.

De otro lado, con el apoyo de la Corporación Fortalecerse, por primera vez, se identificaron los asuntos relevantes de Harinera del Valle para la construcción del Reporte. Éste fue realizado bajo los lineamientos de la guía G4 del Global Reporting Initiative GRI y cuenta con un nivel ESCENCIAL O CORE. Así mismo nuestros indicadores de desempeño están correlacionados con los principios del Pacto Global de las Naciones Unidas, al cual nos adherimos en el año 2009.

La presentación del reporte es anual y fue realizado por el equipo de Comunicaciones y RSE con el apoyo de las distintas áreas de gestión de la empresa. De igual forma contamos este año con la facilitación de Fortalecerse, que nos brindó su apoyo en la formulación y elaboración de nuestro reporte.

Bajo el principio de la exhaustividad, este reporte informa sobre la gestión realizada en el año 2014 (enero 1- diciembre 31/2014) por Harinera del Valle s.a., el cual cubre información de las Plantas de producción, Distritos Comerciales y Sedes Administrativas.

Las fuentes de información consultadas para la elaboración de este reporte fueron diversas:

a) Las técnicas de medición cuantitativas se realizaron mediante la sistematización y el análisis de datos que arroja el sistema ERP-SAP, el cual se alimenta de la información suministrada permanentemente por los diferentes Equipos de la Organización, b) Se consultaron algunos procesos en el Sistema de Gestión Documental GIMAC, lo cual permitió actualizar información relacionada con cambios en políticas, procedimientos e instructivos, c) Se continuo la sistematización de experiencias a la luz de avances y aprendizajes en el campo productivo y en el relacionamiento con nuestros grupos de interés, d) por último, este reporte utiliza material audiovisual y gráfico del Equipo de Comunicaciones y RSE como fuente importante de información que ha sido difundida de acuerdo al interés de cada uno de nuestro grupos.

Es importante destacar que en cada capítulo del informe se tuvieron en cuenta los principios de comparabilidad y claridad, el primero presentando la información de años anteriores en comparación con el año 2014, buscando interpretar y explicar los cambios e impactos económicos, sociales y ambientales en cada uno de los asuntos abordados en el periodo. Se utilizó un lenguaje claro, preciso y visual que permitiera el acceso a una lecturabilidad fácil y dinámica por parte de todos nuestros grupos de interés.

Los temas e información recolectada para el Reporte de este año, fueron avalados por un comité conformado por representantes de diferentes equipos de la Organización, quienes también participaron del proceso de consulta para la identificación de la materialidad. Los estados financieros fueron revisados por KPMG Ltda.

Para ampliar la información sobre este reporte, así como para expresar sus sugerencias o comentarios, pueden remitirse al Equipo de Comunicaciones y RSE:

Elisa Ivette Ramírez V. o Carlos Mario Jaramillo V. Dirección: Carrera 1 A No. 47-20 Cali-Colombia, teléfono: (57-2) 418 70 00 extensión 1315 ó 1317. correos electrónicos: ei.ramirez@harineradelvalle.com; cm.jaramillo@harineradelvalle.co; comunicaciones@harineradelvalle.com



Aspectos Materiales

En enero del año 2015, con el apoyo de la Corporación Fortalecerse se realizaron dos sesiones de trabajo con un grupo de 21 personas provenientes de diversas áreas de gestión de la empresa. En estas sesiones se puso en práctica el TEST DE MATERIALIDAD. Cabe anotar que este TEST fue realizado para Harinera del Valle S.A, siendo esta la persona jurídica que responde por la operación en el país.

Esta prueba tuvo como objetivo identificar los asuntos materiales de sostenibilidad para la empresa. La vigencia es de dos (2) años.

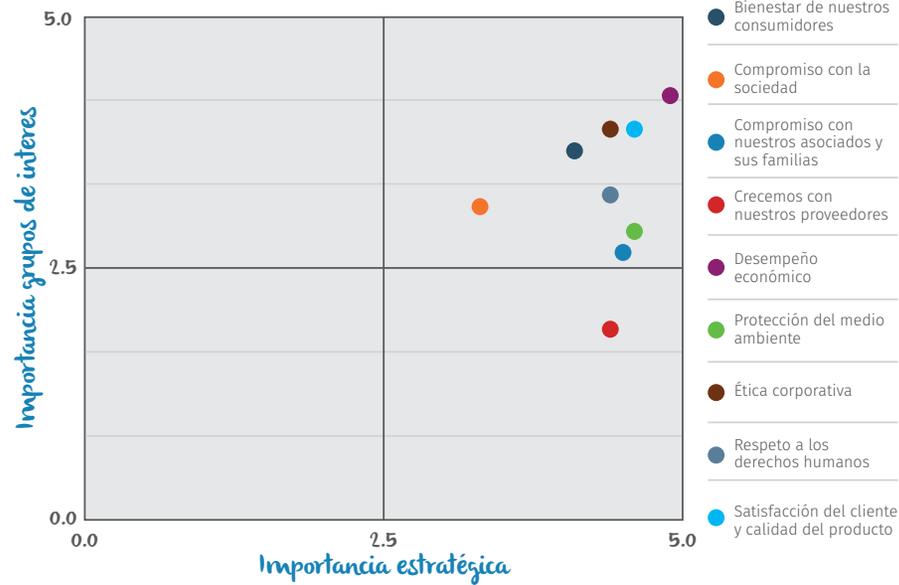


La metodología para identificar los asuntos materiales se basó en un análisis interno que tuvo en cuenta, el plan estratégico de la Organización, los reportes de años anteriores, talleres de consulta con diferentes equipos relacionados estratégicamente con la sostenibilidad; en el involucramiento con los grupos de interés se sistematizó la información de talleres, reuniones, encuentros realizados con cada uno de ellos, así como las encuestas específicas aplicadas, el análisis de las conversaciones en las redes sociales con nuestros consumidores en las diferentes páginas web y estudios que dieron cuenta de los temas de interés para ellos.

Igualmente, se revisaron las principales tendencias en materia de Sostenibilidad para empresas del sector de alimentos empaçados. Para ello tomamos la base de datos Standard Maps de la Organización Mundial del Comercio OMC.

Finalmente, se buscaron las principales normas privadas y estándares en el mundo que rigen los mercados de alimentos empaçados y aceites comestibles.

Se filtró a Colombia como país de origen y Sur América y Centro América como sitio de destino y/o mercado objetivo. De igual forma se utilizó la base de datos del CBI del Reino de los Países Bajos para indagar sobre las tendencias para aceites comestibles.



Se encontraron 21 asuntos de sostenibilidad, los cuales fueron los insumos para el desarrollo del ejercicio de materialidad, junto con los asuntos internos propios de la empresa y el resultado de los diversos diálogos con grupos de interés de la empresa.

En este ejercicio, de los 21 asuntos de sostenibilidad planteados, 8 resultaron ser materiales para la empresa y los grupos de interés. En este sentido la gestión de RSE y Sostenibilidad de la empresa para el año 2015 se centrará en estos grandes temas. Sin embargo por decisión de la empresa, el asunto: “Crecemos con nuestros proveedores” a pesar que no entró en el cuadrante de la materialidad, se reconoce como relevante, pues entiende que el trabajo con los proveedores es un paso fundamental hacia un aprovisionamiento sostenible.





Capítulo 1

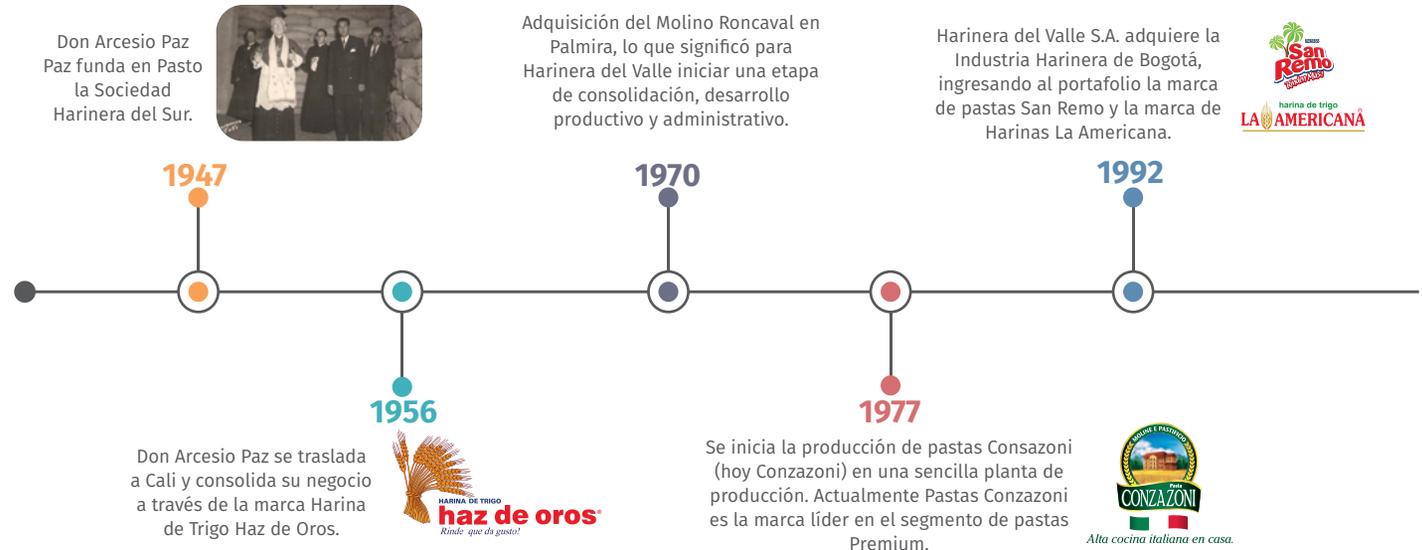
Sobre Harinera del Valle

1.1 Sobre Harinera del Valle

Más de 66 años de tradición acompañando a las familias colombianas hacen de Harinera del Valle una de las Compañías más importantes del país en la producción y comercialización de alimentos procesados.

Contamos con Plantas de Producción en el suroccidente colombiano en Cali, Palmira, Dagua, Villa Rica y en Bogotá, Distritos Comerciales ubicados en 10 ciudades del país y un sistema de distribución propio que llega directamente a más de 700 municipios de Colombia.

Harinera del Valle alimenta los sueños de las familias colombianas a través de marcas tradicionales como Pastas La Muñeca, Harina de Trigo Haz de Oros, Brownies Mama-ía y Doñarepa. Actualmente nuestro portafolio consta de diez categorías con 40 marcas en las líneas de consumo masivo e industrial a través de la cuales llegamos a tiendas, supermercados, panaderías mayoristas de 900 municipios. Exportamos nuestros productos a nueve países: Costa Rica, República Dominicana, Curazao, Canadá, Estados Unidos, Panamá, Ecuador, Chile y España.





Harinera del Valle S.A. compra la empresa La Muñeca, que genera la ampliación del proceso productivo a través de una nueva planta de pastas, dos nuevos molinos de trigo en Cali y Yumbo y un nuevo molino de maíz, también ubicado en Cali. En esta adquisición ingresan al portafolio de la Compañía marcas como Pastas La Muñeca, Doñarepa, Doña Torta, Harina de Trigo Aguilera y Harina de Trigo Bola de Nieve.

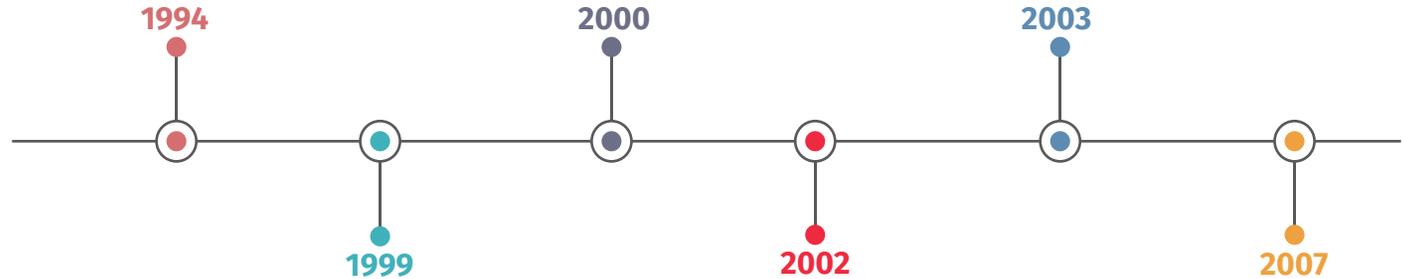
Mezcla lista para
Pancakes
Crepes y Waffles
haz de oros®



Se inicia producción de premezclas para Pancakes Haz de Oros. Igualmente, Harinera del Valle S.A. adquiere Pastas Pugliese, con el objetivo de fortalecer presencia en la Costa Caribe.



Inicia la comercialización del portafolio de Salsas La Muñeca y Salsas y Aceites Bucatti. Igualmente se presenta al mercado el Syrup Haz de Oros. Se comercializa la primera línea de aceites y margarinas de canola en el mercado colombiano con la marca Canola Life.



Adquisición del Molino Dagua ampliando la importante en capacidad logística y posición estratégica.



Construcción y puesta en funcionamiento de la Planta de Pastas en el Municipio de Villa Rica, ubicada en el norte Departamento del Cauca, una de las más avanzadas en tecnología en el suroccidente colombiano.



Se inicia la operación del Canal T&P, Tiendas y Panaderías. Actualmente Harinera del Valle llega directamente a más de 90 mil de ellas en el país.



Mama-ia y Grandpetitas S.A. se fusionan con Harinera del Valle S.A., permitiendo incursionar en la categoría de productos alimenticios listos con los brownies y alfajores Mama-ia y galletas Petitas. De esta manera, Mama-ia y Petitas pasaron de ser marcas regionales a productos de fuerte distribución nacional.

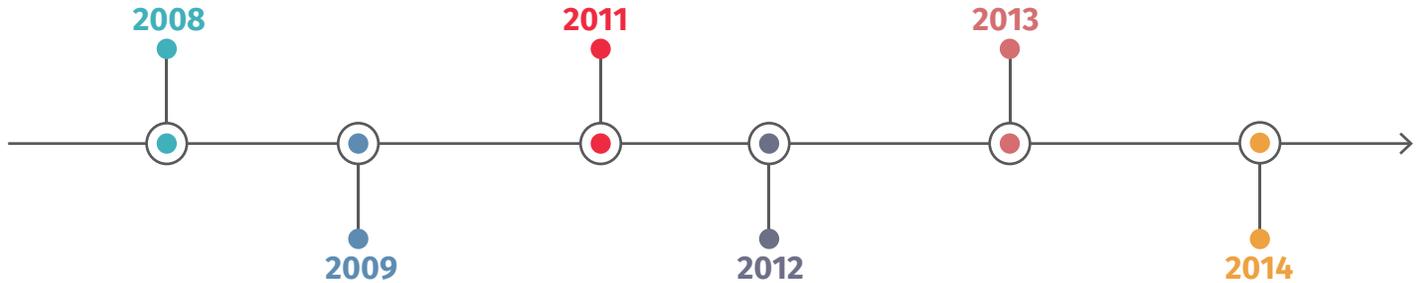
SANTA CLARA

...el pan de cada día!

Adquisición Santa Clara



La marca Harina de Trigo Haz de Oros fortalece su portafolio de productos presentando 3 nuevos productos para panadería: Harina de Trigo Haz de Oros para Congelados, Harina de Trigo Haz de Oros para Tortas y Ponqués y Harina de Trigo Haz de Oros Integral.



2008

Harinera del Valle adquiere la empresa de producción de tortillas Pancho Villa, integrándola a su portafolio de productos listos.



2011

Lanzamiento de 14 nuevos productos en un año, convirtiéndose en una de las empresas más innovadoras del país, incluyendo en su portafolio las nuevas Pastas La Muñeca con Maíz, pioneras en el mercado colombiano, así como Pastas La Muñeca al huevo y las Pastas Secas Rellenas La Muñeca en versiones Tortellini de Tomate y Ravioli de Carne.



2013

Lanzamiento de Harina de Trigo Haz de Oros Hojaldres y Galletas, Mini Brownies Mama-ia, Brownies Mama-ia con M&M's, Mezcla lista para Cupcakes.



Nuestros Pilares Corporativos

Misión

Con marcas potentes y soluciones integrales alimentamos hogares generando valor y bienestar.





Visión

Ser una organización innovadora, rentable y sostenible con soluciones y marcas irresistibles que generan experiencias únicas en los mercados de alimentos nacionales e internacionales.



focos Estratégicos



Innovación



Enfoque en el cliente



Excelencia Operacional



1.2 Modelo corporativo

Nuestro modelo corporativo se sustenta en las instancias, mecanismos y medios a través de los cuales garantizamos una estructura sólida y transparente, cuyo propósito es ser una Compañía que sabe de alimentos, con principios éticos, socialmente responsable y sostenible en el campo económico, social y ambiental.

1.2.1 Estructura Organizacional

Harinera del Valle S.A. cuenta con una Junta Directiva conformada por tres miembros principales y sus respectivos suplentes. En el año 2014, no se registraron cambios en los integrantes de la Junta Directiva. La Asamblea de Accionistas elige a la Junta Directiva de la Organización y ésta a su vez, elige al Líder de Equipo de Gerencia General.

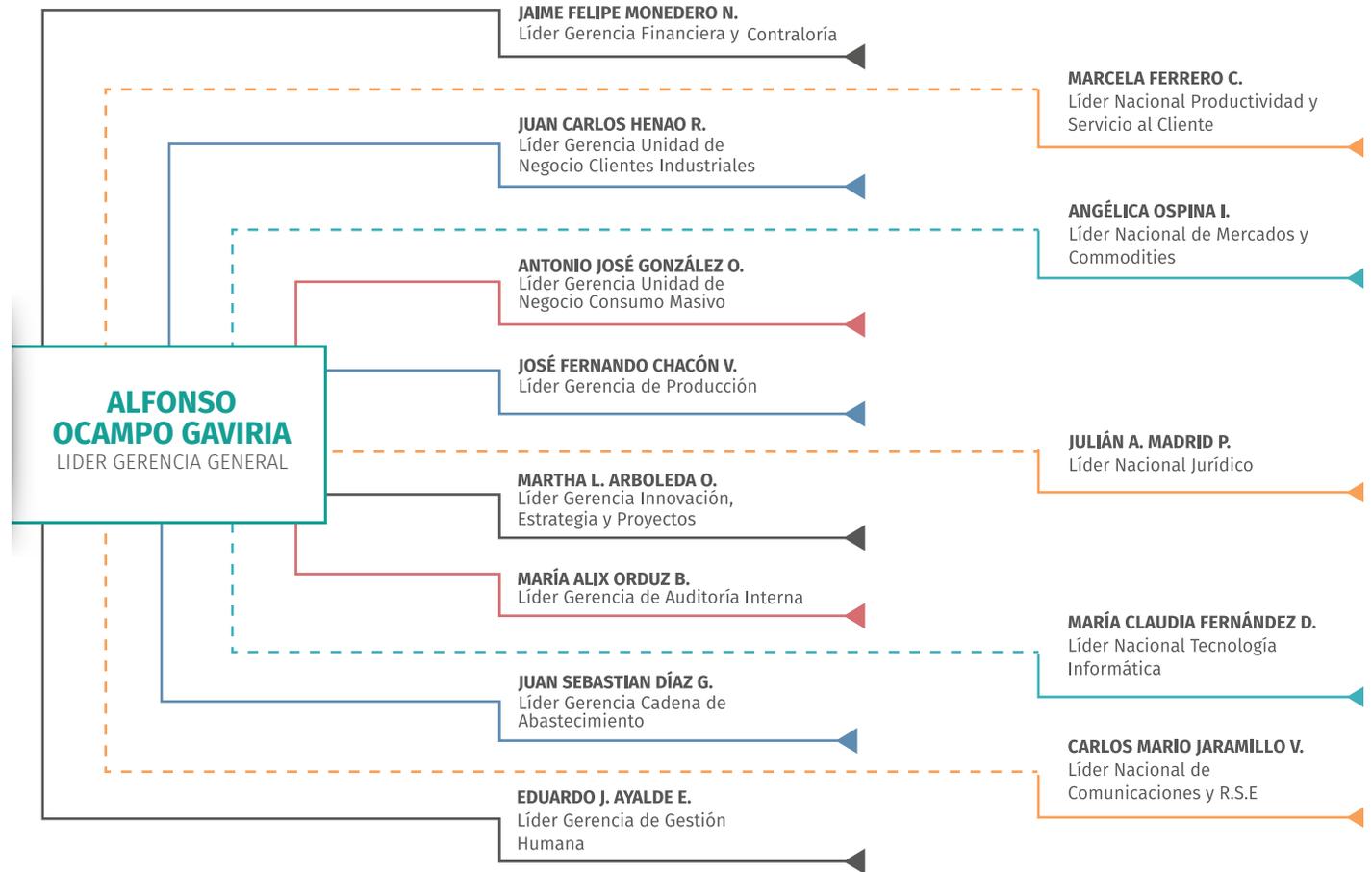
JUNTA DIRECTIVA	
PRINCIPAL	SUPLENTE
Luz Marina Paz Bautista	Eduardo Urdaneta Wiesner
Fernando Paz Bautista	Adriana Martínez Ramírez
José Ignacio Leiva Gonzalez	Marta Sofía Pérez Perdomo

En el año 2014, la Junta Directiva se reunió en cuatro ocasiones, mientras la Asamblea de accionistas se reunió en el mes de Marzo/2014, fecha en la cual se aprobaron los informes de gestión y estados financieros correspondientes al ejercicio del año 2013.

Alfonso Ocampo Gaviria, Líder de Equipo de Gerencia General de Harinera del Valle S.A. no ocupa cargo alguno en la Asamblea, ni en la Junta Directiva de la Organización.



Para afrontar los nuevos retos de la Organización, en el año 2014 se registraron cambios en el organigrama corporativo quedando de la siguiente manera:



En el año 2014, el Comité de Gerencia conformado por el Gerente General y su equipo de Líderes de Gerencia, se continuo reuniendo semanalmente con el fin de abordar temas estratégicos para la empresa y hacer seguimiento al avance de los mismos.

1.2.2 Prácticas que fortalecen nuestra transparencia y ética corporativa

CÓDIGO DE ÉTICA

Con el fin que todos los colaboradores(as) de Harinera del Valle conozcan y se apropien del Código de Ética, se realizaron divulgaciones del documento por parte del Equipo de Gestión Humana.

En el 2014, trescientos setenta y tres (373) colaboradores participaron en espacios de difusión del Código a través de 40 horas equivalentes a talleres de cuatro horas. Igualmente con el objetivo de mantener las normas del Código de Ética, y garantizar su conocimiento, la empresa incluyó dentro del proceso de inducción su difusión, espacios en los que se hace entrega del documento y se firma la carta de aceptación de su recibo.

Durante el periodo no se registraron casos o denuncias de colaboradores(as) que hubieran faltado a las políticas o reglamentaciones establecidas por la Empresa en el Código de Ética.

SISTEMA DE GESTIÓN EN CONTROL Y SEGURIDAD BASC (SGCS)

Para fortalecer nuestro Sistema de Control y Seguridad, en el año 2014, se estructuró el Área de Seguridad la cual está a cargo del Jefe de Seguridad, quien avanzó en la actualización de riesgos en seguridad física, manejo de proveedores de seguridad, simulacros de contaminación con narcóticos y explosivos y centralizó la figura de seguridad para la totalidad de sedes de la Compañía tanto Plantas y Distritos Comerciales, lo cual permite una estandarización de prácticas enfocadas a la mitigación de riesgos.

Durante el mes de octubre se realizó la auditoría de recertificación por parte de BASC Suroccidente, en la cual se verificó el cumplimiento de la Norma BASC en su versión actual y al estándar de exportador.

El resultado de la Auditoría fue positivo y en su informe final destacan el compromiso de la Compañía con el Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo de LA/FT a través de la figura del Oficial de Cumplimiento y el gran número de colaboradores que conforman el Equipo de Auditores Internos capacitados y certificados en la más reciente versión de la norma.

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

En el marco de la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013, Harinera del Valle socializó en el año 2014 esta normatividad, cuyo cumplimiento se llevó a cabo mediante la inclusión en los diferentes formatos y registros, la autorización para el tratamiento de datos personales de nuestros Grupos de Interés – Proveedores, clientes, consumidores, colaboradores y comunidad-.





CONTROL AL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO (LA/FT)

En el año 2014, la Oficial de Cumplimiento de la Organización, además de hacer seguimiento a los procesos y controles que permiten dar cumplimiento a las medidas que se han ido adoptando para la prevención del riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo (LA/FT), promovió su difusión a través de los procesos de inducción y de los medios de comunicación de la Organización.

La Superintendencia de Sociedades, en el ejercicio de sus funciones de instruir a las entidades sujetas a su supervisión sobre las medidas que deben adoptar para la prevención del riesgo de Lavado de Activos y de Financiación

del Terrorismo (LA/FT), en el año 2014 estableció que las empresas vigiladas que al 31 de diciembre del año 2013, registraban ingresos brutos iguales o superiores a 160.000 salarios mínimos mensuales legales vigentes, tienen la obligación de adoptar un Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo.

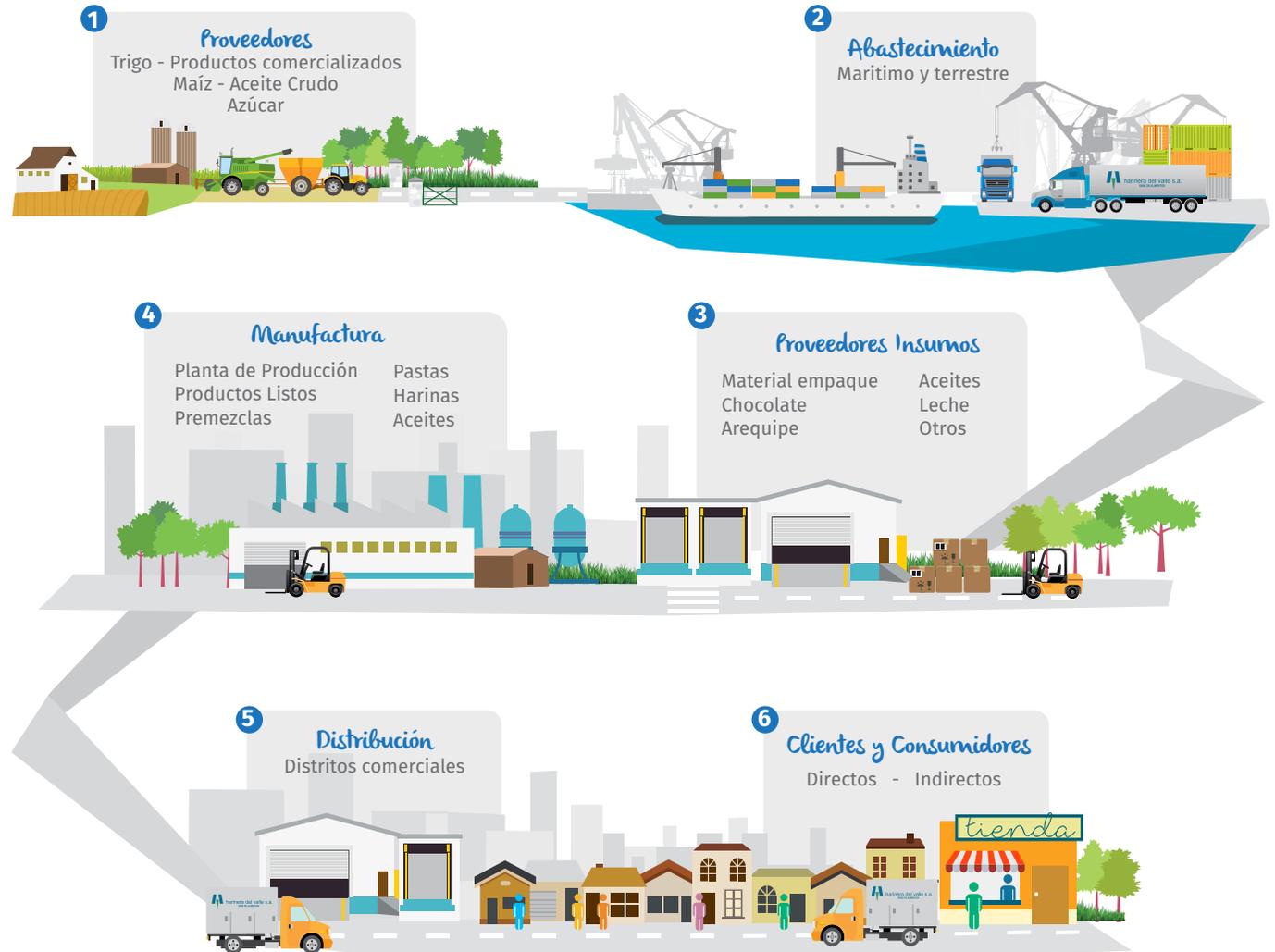
En cumplimiento de la Circular Externa 100-00005 de 2014 de la Superintendencia de Sociedades, la Compañía diseñó la política para la implementación del Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo LA/FT. De acuerdo con lo establecido en el numeral 4.1 de la circular, esta política se integró al Manual SIPLA, quedando un nuevo manual que se denominó Manual del Sistema de Autocontrol y Gestión del Riesgo LA/FT.

GESTIÓN DE RIESGOS

Como parte del Sistema de Control Interno, en Harinera del Valle S.A., bajo el liderazgo de Auditoría Interna y con la asesoría de Marsh Risk Consulting, durante el año 2014 se inició el proyecto sobre la Gestión de Riesgos Estratégicos, en donde se han determinado y evaluado los riesgos que puedan impactar el logro de los objetivos estratégicos de la Compañía, para los cuales en la calificación del impacto se tuvieron en cuenta los factores humano, ambiental, económico, reputacional, operacional y de mercado.

En el año 2015, estos riesgos, una vez determinadas las respectivas actividades, serán gestionados por las áreas directamente afectadas y serán objeto de seguimiento periódico por parte de la Gerencia General.

1.2.3 Nuestra Cadena de Abastecimiento



1.2.4 Adhesiones a otros Códigos

En el año 2014 continuamos nuestra adhesión a los Códigos externos



*Declaración de
Principios Éticos del
Empresario Colombiano*

*Compromiso de la ANDI
y de los Empresarios
afiliados a ella
con el respeto de los
Derechos Humanos.*



*Los Diez Principios del
Pacto Global*



*Código Disney para el
uso de marca.*



1.3 Nuestras Líneas y Productos



*Distribuidor Autorizado

ACEITES
*La Americana**

MARGARINA
*Natura** *La Americana**
*Klass**

LÍNEA INDUSTRIAL

AZÚCAR
azúcar*

maría luisa

HARINAS DE TRIGO
harina de trigo
LA AMERICANA®
 **haz de OROS**
 HARINA DE TRIGO **Bola de nieve**
 Premezcla *Integral*

*Distribuidor Autorizado

1.4 Reconocimientos 2014



RANKING MERCOR EMPRESAS 2014

Ubicó a Harinera del Valle entre las 87 empresas con mejor reputación del país y entre las 14 del sector de alimentos y bebidas. Retornamos a este ranking después de no estar reseñados en el 2013.

ACORD ATLÁNTICO

La Asociación de Periodistas Deportivos del Atlántico otorgó el reconocimiento al mejor patrocinador del deporte.

ACORD
ATLÁNTICO

REVISTA
Dinero

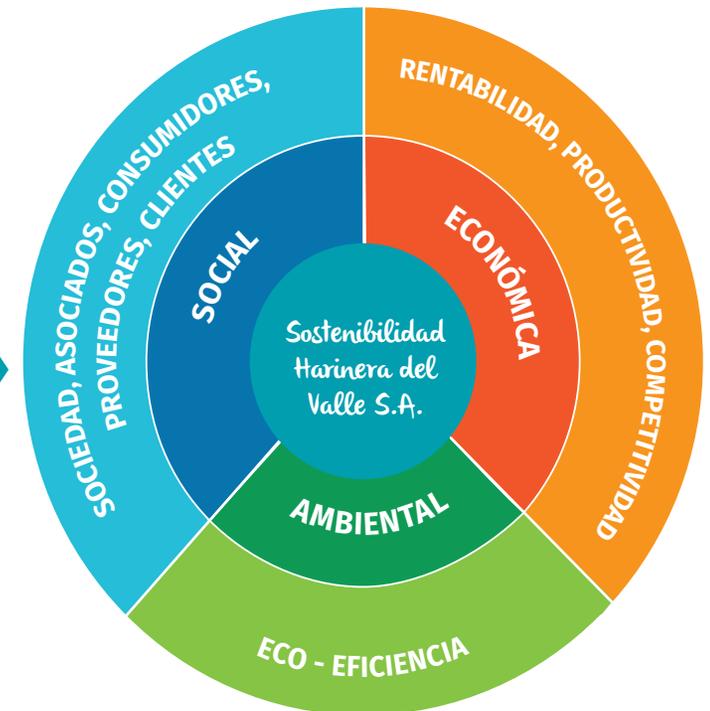
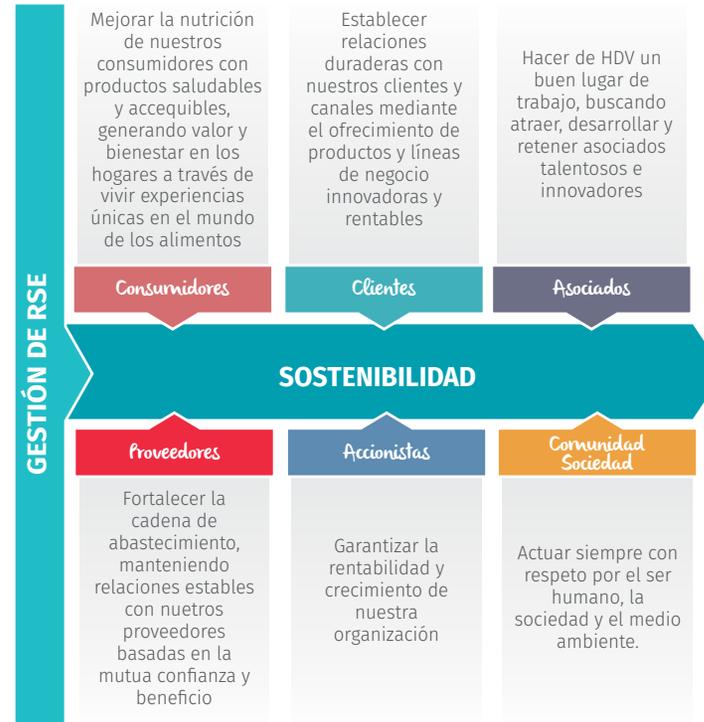
DINERO

Destacó a Harinera del Valle entre las 35 industrias más representativas, por ser la primera en el sector de Molinería y Trigo.

1.5 Gestión de Responsabilidad Social

En el contexto de la Consultoría de Comfandi – Axisirse, en el año 2009 se identificaron los Grupos de Interés de Harinera del Valle. En este año a través de los criterios formulados por la AA1000 (Norma de Aseguramiento de Sostenibilidad) se validaron estos grupos de interés.

En este reporte planteamos nuestros compromisos y los mecanismos de relacionamiento y comunicación con cada uno de ellos en el marco de la gestión de Responsabilidad Social, como parte fundamental de nuestra sostenibilidad. Este enfoque nos permite hacer seguimiento y evaluación a la generación de valor económico, social y ambiental en toda nuestra cadena de relacionamiento.





El año 2014 se inició con la visita del Gerente General, Doctor Alfonso Ocampo Gaviria a todas las Plantas de producción y Distritos Comerciales de nuestra Organización, con el objetivo de dialogar con los colaboradores, informar acerca de los resultados de la Compañía y conocer de primera mano sus intereses, inquietudes e ideas innovadoras a nivel de procesos y productos. Este escenario de retroalimentación permitió por un lado, que el Gerente General expresará la meta anual y objetivos de la Organización, invitando a los colaboradores a sumarse al logro de los mismos. Este espacio de dialogo también posibilitó la identificación de propuestas y temas que fueron objeto de análisis y de fortalecimiento de los planes de trabajo de algunas áreas.

Durante el periodo, los colaboradores conocieron mes a mes los resultados de

la Compañía tanto en las ventas como en su utilidad operacional, lo cual permitió que cada equipo identificará su aporte a éstas y se sintiera participe del logro de la meta general de la empresa.

A nivel interno, este año se podría caracterizar como un año de actualización de los enfoques estratégicos de la Compañía a través de impulsores como la Innovación, el Enfoque en el Cliente y la Excelencia Operacional.

El dialogo con nuestros clientes se afianzo mediante la apertura de espacios específicos de reuniones, de los análisis realizados periódicamente sobre sus opiniones y requerimientos, información que se recolectó a través de nuestro equipo de ventas en los diferentes canales en los que operamos. Todo esto con el fin de atender nuestros

clientes con productos y servicios de la más alta calidad. En igual sentido, nuestros consumidores accedieron a las diferentes páginas web de nuestras marcas mediante las cuales conocimos sus opiniones, quejas, intereses, y logramos responder eficientemente a sus inquietudes, lo cual nos permite seguir satisfaciendo sus necesidades y expectativas de alimentación, salud, bienestar.

Con nuestros proveedores logramos dialogar sobre temas de interés relacionados con sus desarrollos productivos a través de diferentes medios de comunicación, entre ellos los espacios de evaluación y retroalimentación, nuestra página web, la línea de atención y el envío de correo electrónico mediante el cual socializamos entre 700 proveedores el código dirigido a este grupo.

Las comunidades educativas, las Juntas de Acción Comunal, las alianzas con otras empresas, instituciones y fundaciones específicas en el campo de la educación y la gestión comunitaria fueron las instancias a través de las cuales nos comunicamos con el entorno más cercano a nuestras Plantas de producción y sede administrativa. De este dialogo obtuvimos aprendizajes, la identificación de nuevos retos y el compromiso de seguir trabajando por mejores condiciones para nuestro país.

1.6 Compromisos de relacionamiento y comunicación con nuestros grupos de interés

En este cuarto ejercicio de elaboración del Reporte de Sostenibilidad, damos cuenta de nuestros compromisos con los grupos de interés y describimos los medios de relacionamiento, comunicación y espacios de retroalimentación que fortalecieron estos diálogos.



Colaboradores



OBJETIVO

Hacer de Harinera del Valle un buen lugar de trabajo, buscando atraer, desarrollar y retener colaboradores talentosos e innovadores



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ Revista Harinotas Clase Mundial
- ✓ Canal Digital HDV TV
- ✓ Intranet
- ✓ Correo electrónico
- ✓ Carteleras
- ✓ Hariboletín Corporativo
- ✓ Hariboletín Local
- ✓ Reuniones con Gerente General
- ✓ Comités de Participación
- ✓ Reporte de Sostenibilidad
- ✓ Reuniones Equipos primarios



AVANCES 2014

Índice del Ambiente Laboral Objetivo:

77,5 (Muy satisfactorio) Estudio 2012

Aspecto Sobresaliente: **ORGULLO POR NUESTRA EMPRESA**

A partir de este índice, en el año 2014 se realizaron reuniones y talleres con el objetivo de fortalecer prácticas dirigidas a mejorar el clima laboral en equipos específicos que lo requieren.

Se cumplieron el 100% de los acuerdos concertados y estipulados en el Pacto Colectivo y Plan de Beneficios, contribuyendo a mejorar la calidad de vida tanto de colaboradores como de sus familias.



Se fortalecieron los espacios de participación de los colaboradores en el Pacto Colectivo 2010-2014

BENEFICIOS:

- ✓ **Educación:** 946 millones
- ✓ **Salud:** 217 millones
- ✓ **Auxilios y Bonificaciones:** 706 millones
- ✓ **Préstamos:** 803 millones de pesos
- ✓ **Pólizas:** 209 millones de pesos
- ✓ **Programas de Bienestar Integral:** 201 millones de pesos
- ✓ 283 colaboradores en **Comités de Salud y Seguridad**

Total Inversión Colaboradores 3,109 millones de pesos



Cientes



OBJETIVO

Establecer relaciones duraderas con nuestros clientes y canales mediante el ofrecimiento de productos y líneas de negocio innovadoras y rentables



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ Línea de Atención al Cliente
- ✓ Línea Amiga Centro de Atención al Panadero CAP
- ✓ Revista Harinotas CAP
- ✓ Capacitación a Panaderos
- ✓ Página web Corporativa
- ✓ Fan Page Corporativa Facebook
- ✓ Correo electrónico
- ✓ Newsletter Noticias que alimentan sueños
- ✓ Medición de servicios



AVANCES 2014

Para satisfacer mejor las necesidades de nuestros clientes en el territorio nacional contamos con:



Plantas de Producción



Unidades de Negocio: Consumo Masivo e Industrial



Distritos Comerciales



Canales de Distribución

Auditorías realizadas por ICONTEC verifican el cumplimiento de la norma ISO 9001:2008 Certificación del Sistema de Gestión de Calidad de Alimentos y las Normas NTC 1055 (pastas alimenticias) NTC 267 (Harinas de trigo).



- ✓ La **Línea Amiga** asesoró 260 panaderos en todo el país.
- ✓ A través del Centro de Atención a Panaderos se capacitaron 1420 panaderos.
- ✓ Por cuarto año consecutivo el Instituto Americano de Panadería-AIB en alianza con Harina de Trigo Haz de Oros capacitó 80 panaderos.

Lanzamiento de Harina de Trigo Haz de Oros Hojaldres y Galletas para nuestros clientes panaderos.





Consumidores



OBJETIVO

Mejorar la nutrición de nuestros consumidores con productos saludables y asequibles, generando valor y bienestar a los hogares a través de vivir experiencias únicas en el mundo de los alimentos



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ **Harinera del Valle S.A.**
www.harineradelvalle.com
- ✓ **Pastas La Muñeca**
www.pastaslamuneca.com
Facebook: Club de la Energía Pastas La Muñeca
- ✓ **Canola Life**
www.canolalife.com
Facebook: Canola Life
- ✓ **Doñarepa**
www.donarepa.com
- ✓ **Mama-ia**
www.mama-ia.com
Facebook: Brownies Mama-ia
- ✓ **Pastas Conzazoni**
www.conzazoni.com
Facebook: Pastas Conzazoni
www.amigosconzazoni.com
- ✓ **Haz de Oros**
www.hazdeoros.com
- ✓ **La Guía del Sabor**
www.laguiadelsabor.com



AVANCES 2014

5

Laboratorios con instalaciones y equipos adecuados para la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

23

Expertos en el equipo de aseguramiento de la calidad e inocuidad que garantizan la calidad de nuestros productos.

Equipo Consentidos Harinera del Valle para la I&D:

- ✓ 36 Panelistas entrenados
- ✓ 30 Panelistas en proceso de formación

Lanzamiento de 4 nuevos productos para nuestros consumidores:

- ✓ Ravioli de pollo La Muñeca Libre de conservantes y colorantes artificiales, alta en proteína y buena fuente de fibra dietaria.
- ✓ Syrup Haz de Oros, tradicional y light : Bajo en Sodio en sus dos presentaciones. El Syrup Light con 40% Menos Calorías.
- ✓ Mezcla lista para Cupcakes de vainilla y chocolate Bajos en Sodio y Libre de conservantes y colorantes.
- ✓ Aceite Canola Life 4 litros.

PREPARACIONES CON ESTUFA Y OLLA: para nuestros consumidores que no cuentan con electrodomésticos como horno o microondas Lasagna y canelones La Muñeca y Doñatorta.



Proveedores



OBJETIVO

Fortalecer la cadena de abastecimiento, manteniendo relaciones estables con nuestros proveedores basadas en la mutua confianza y beneficio.



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ Página web
- ✓ Portal de Proveedores
- ✓ Visitas de evaluación
- ✓ Reporte de Sostenibilidad
- ✓ Correo electrónico
- ✓ Newsletter Noticias que alimentan sueños



AVANCES 2014

98%
Proveedores nacionales

100%

De proveedores críticos de insumos y empaques obtuvieron una calificación que sirvió de retroalimentación y mejora.

100%

Socialización del Código de proveedores.

Para una mejor comunicación y relacionamiento se crea y ajusta el **Portal de Proveedores** de Harinera del Valle. Se espera que el 100% de nuestros proveedores lo consulten en el 2015.





Comunidad - sociedad



OBJETIVO

Actuar siempre con respeto por el ser humano, la sociedad y el Medio Ambiente



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ Reuniones y encuentros con comunidades educativas, Instituciones.
- ✓ Encuentros con empresas y gremios.
- ✓ Presencia en espacios de participación comunitaria.
- ✓ Página web.
- ✓ Correo electrónico.
- ✓ Reporte de sostenibilidad.
- ✓ Newsletter Noticias que alimentan sueños.



AVANCES 2014

Aportes a programas de Educación y donaciones de apoyo a diferentes instancias y ámbitos por **658 millones de pesos**.

Cali:

- ✓ **136 millones**, alianza con Fundación Bibliotec, Fundación Paz y Bien, Comisión Vallecaucana por la Educación, Banco de Alimentos, 23 fundaciones que atienden población vulnerable.
- ✓ **Adopción del Parque vecino a la Planta de Producción Cali** en Convenio Cámara de Comercio de Cali.
- ✓ Aportes a la construcción de la **Biblioteca del Barrio El Sena** y su entorno en convenio con Fundación Bibliotec, Ingrediom y Centro Comercial Único.

Villa Rica: 85 Millones en adecuación y dotación de la Sala de Informática de la Institución Educativa Senon Fabio Villegas

Palmira: 39 millones en adecuación y dotación de dos aulas escolares y la sala de Docentes de la Sede Educativa Susana López de Valencia.

Dagua: 44 millones en dotación de 4 aulas escolares, capacitación a Docentes en alianza con la Fundación Gabriel Piedrahita Uribe, apoyo a programa Ambiental PRAES.

Medio Ambiente



OBJETIVO

Implementar estrategias integrales que fortalezcan el desempeño ambiental desde un enfoque que articule las perspectivas Legal, Técnica y Socio-cultural.



RELACIONAMIENTO Y COMUNICACIÓN

- ✓ Reuniones con Equipos.
- ✓ Reuniones con comunidad.
- ✓ Reporte de Sostenibilidad.
- ✓ Reuniones con Autoridades ambientales



AVANCES 2014

Cerca de
\$ 300 millones

De ahorro a nivel corporativo al inicio del programa de eficiencia energética.



El proyecto cero residuos el cual se inició en planta Cali, nos permitió ahorrar 21 millones de pesos, y dejar de enviar al relleno sanitario 20 Toneladas de Residuos.

Las Emisiones de material particulado están por debajo del límite de la norma 150 y 250 mg/m³, en las Plantas Palmira, Dagua y Cali.

Eliminación de sticker de lámina de paquetería, dejando de consumir 79 mil stickers.

El ahorro total de energía eléctrica del año 2014 fue de 823 mil Kw/h el equivalente al consumo anual de 5 hogares y corresponde a dejar de emitir 317 toneladas de CO₂.

Producto del ahorro en 105 mil m³ de gas natural, se dejaron de emitir 227 toneladas de CO₂ al medio ambiente.



1.7 Nuestro compromiso con los derechos humanos

En el año 2014 se abordaron temas relacionados con la Paz en Colombia desde el enfoque de los Derechos humanos.

PRINCIPIOS PACTO GLOBAL	REFERENTES 2014
<p>PRINCIPIO 1:</p> <p><i>Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos universalmente, dentro de nuestro ámbito de influencia.</i></p>	<p>Harinera del Valle se acogió a las Campañas Soy Capaz y Respira Paz, promovidas por la ANDI y por la Organización de las Naciones Unidas ONU respectivamente, a nivel nacional y apoyamos diferentes actividades de la Semana por la Paz en Cali.</p> <p>Ajustando la metodología de la Campaña Soy Capaz a nuestro entorno organizacional, realizamos talleres participativos en cada una de las Plantas de producción y sedes administrativas, en los que participaron el 80% de los colaboradores. Desde la reflexión sobre nuestro aporte a la paz se abordaron y promovieron temas como el respeto a la diferencia, el conocimiento de la Constitución Colombiana, los Derechos Humanos, la equidad de género,</p> <p>En la Semana por la Paz, en los diferentes espacios de Harinera del Valle se resaltaron a través de mensajes y afiches valores que fueron promovidos por Gandhi, Nelson Mandela, Martin Luther King, Shirin Ebadi, Tawakkul Karman, entre otros líderes y lideresas que han promovido los derechos humanos desde su condición específica étnica, de género, o de derechos civiles.</p>
<p>PRINCIPIO 2:</p> <p><i>Asegurarse que nuestra Empresa no es cómplice de la vulneración de los derechos humanos</i></p>	<p>No se identificaron actividades de riesgo de vulneración de los derechos Humanos.</p> <p>Desde el Comité de Convivencia se garantiza un ambiente de trabajo respetuoso, a partir de promover el derecho a la igualdad de trato, a la no discriminación, a la dignidad, a la intimidad e integridad, entre otros principios fundamentales. Igualmente, se adoptan las medidas necesarias y de protección a las personas afectadas cuando se produzcan tales conductas. En el año 2014 se presentaron tres quejas de presunto acoso laboral, que después de ser analizadas en el Comité no configuraban esta conducta.</p>
<p>PRINCIPIO 3:</p> <p><i>Apoyar la libertad de Asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.</i></p>	<p>Representantes de los diferentes Comités del Pacto Colectivo lideraron el proceso, reuniéndose periódicamente y la Comisión Permanente observó el cumplimiento de los acuerdos establecidos en el mismo.</p>
<p>PRINCIPIO 4:</p> <p><i>Apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción</i></p>	<p>No se presentaron eventos relacionados con trabajo forzoso o realizado bajo coacción.</p>

<p>PRINCIPIO 5:</p> <p><i>Apoyar la erradicación del trabajo infantil.</i></p>	<p>No se contrata o emplea mano de obra infantil. Además, nuestro Código de Proveedores establece esta prohibición.</p>
<p>PRINCIPIO 6:</p> <p><i>Apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y ocupación.</i></p>	<p>No se realizaron prácticas discriminatorias en este campo.</p>
<p>PRINCIPIO 7:</p> <p><i>Mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.</i></p>	<p>Mantenemos un enfoque preventivo teniendo cuenta el referente técnico, cultural y legal.</p> <p>En el año 2014 se realizaron acciones de carácter preventivo que representaron mejoras en energía, gas natural y residuos. Estamos en proceso de redefinir estrategias innovadoras que nos permitan adoptar prácticas de carácter preventivo enfocadas a minimizar la cantidad de recursos utilizados.</p>
<p>PRINCIPIO 8:</p> <p><i>Fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.</i></p>	<p>El proyecto Cero Residuos nos permitió en Planta Cali ahorrar 21 millones de pesos, y dejar de enviar al relleno sanitario 20 Toneladas de Residuos.</p> <p>Se capacitaron más de 800 colaboradores en el manejo de reciclaje de papel en áreas administrativas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con contenedores de reciclaje en cada estación de impresión. • Reciclamos 278 toneladas de residuos de cartón, plástico y residuos de metal, los cuales se valorizaron en 28.8 Millones. • En el año 2014 se ahorró 21 MM en el pago por servicio de aseo en planta Cali.
<p>PRINCIPIO 9:</p> <p><i>Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente</i></p>	<p>Realizamos importantes inversiones en tecnología y acciones que nos orientan a ser una empresa responsable con el medio ambiente. Ver ítem 3.5 del Reporte.</p>
<p>PRINCIPIO 10:</p> <p><i>Trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.</i></p>	<p>Se continuo difundiendo a través de los medios de comunicación internos de Harinera del Valle el Código de Ética.</p> <p>Para el 2015, esperamos realizar una evaluación de riesgos de corrupción y a través del proyecto sobre Gestión de Riesgos Estratégicos se determinarán y evaluarán riesgos que puedan impactar el logro de los objetivos de la compañía.</p>



Capítulo 2

Generamos valor y bienestar

2.1 Harinera del Valle sabe de alimentos

Como empresa que sabe de alimentos, entre los asuntos materiales más relevantes identificados por nuestros grupos de interés, fueron el de generar bienestar a nuestros consumidores y la satisfacción de nuestros clientes. Por esta razón iniciamos este capítulo mostrando cómo en todos los momentos del día podemos alimentarnos sana y nutritivamente con alimentos producidos en Harinera del Valle.

2.1.1. Alimentos para todos los momentos

7:00 a.m.



10:00 a.m.



12:30 m.



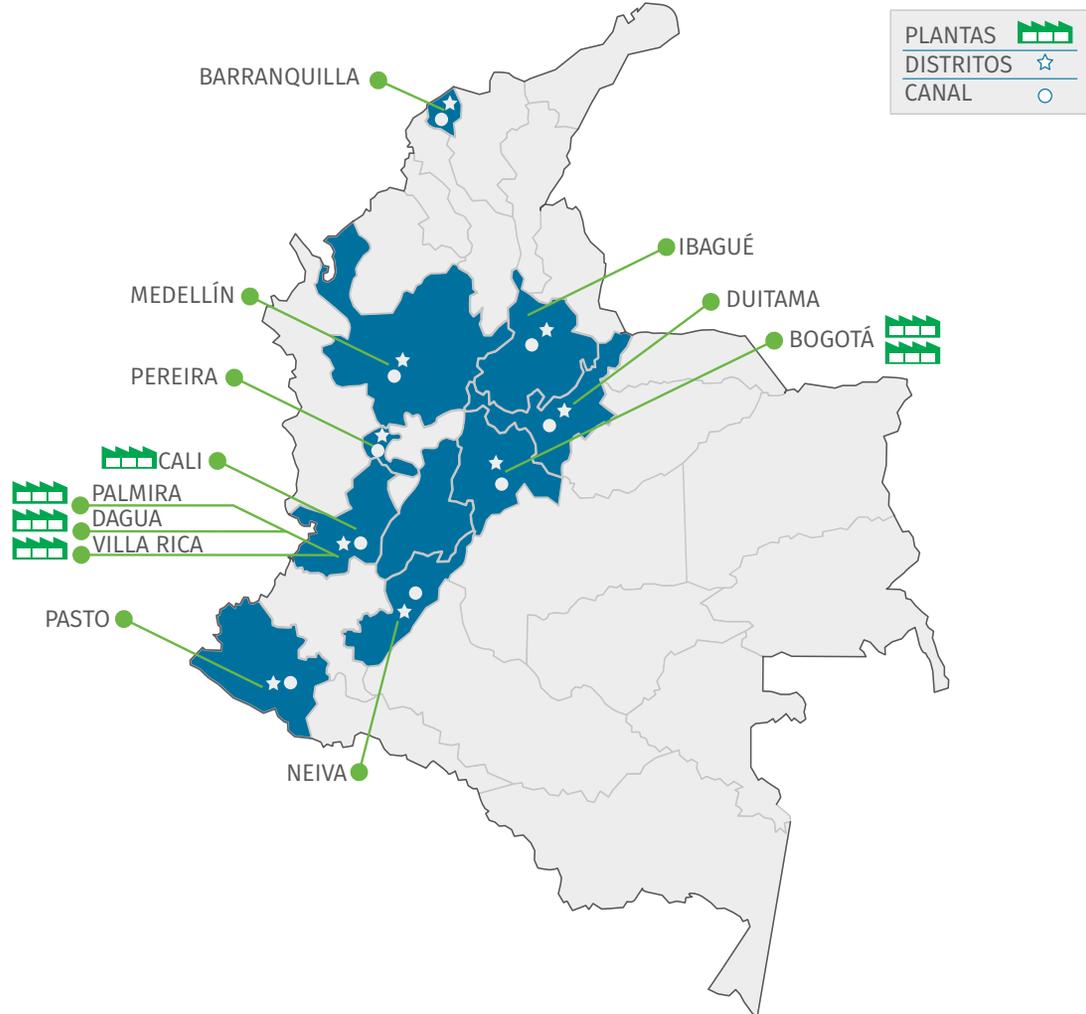
4:00 p.m.



6:00 p.m.



2.1.2 Llegamos a nuestros clientes y consumidores



2.1.3 Confianza y Seguridad para nuestros Consumidores



De acuerdo con la FAO, “El control de los alimentos busca garantizar que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución, sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, y estén etiquetados de manera objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley”. (<http://www.fao.org/americas/perspectivas/inocuidad/es/>). En tal sentido, el Equipo de Aseguramiento de Calidad de Harinera del Valle, es el encargado de vigilar el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad que generen confianza y seguridad para nuestros consumidores y clientes.

a) Garantizamos la Calidad de Nuestros Alimentos

Nuestros laboratorios son un componente esencial en el sistema de calidad e inocuidad, por lo cual, cada laboratorio de Aseguramiento de la Calidad de Harinera del Valle, ubicado en cada una de nuestras Plantas de producción, cuenta con instalaciones y equipos adecuados e idóneos para la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

b) Equipo de Expertos Capacitados

Nuestro equipo de Aseguramiento de Calidad está conformado por

23 colaboradores -12 hombres y 11 mujeres-, bajo el liderazgo de la Líder Nacional de Gestión de Calidad. En cada Planta de producción contamos con un líder de Aseguramiento de Calidad, quienes velan por la calidad e inocuidad de los productos, así como con analistas y auxiliares cuya tarea es vigilar el cumplimiento de los estándares, requisitos de certificación para el sistema de calidad y sellos de calidad del producto y por último, los auxiliares de control fitosanitario.

Uno de los avances más significativos en nuestro compromiso con el mejoramiento continuo y la calidad de nuestros productos fue la capacitación en Inocuidad Alimentaria, tema cada vez cobra mayor relevancia a nivel global. Con la participación de un Equipo multidisciplinario de 27 colaboradores de las áreas de Producción, Logística, Mantenimiento, Productividad, Investigación y Desarrollo y Aseguramiento de la Calidad, se realizó el Diplomado de Inocuidad Alimentaria con una duración de 120 horas.

El principal objetivo de esta capacitación fue alinear y fortalecer conceptos en inocuidad alimentaria, entender su importancia e impacto en el consumidor, conocer los entes y normas referentes

en inocuidad e ir conformando el primer Equipo de auditores internos de la norma ISO 2200 – Sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria. – Esta norma permite contar con un mayor conocimiento sobre el impacto en todo el proceso de la cadena alimentaria; de igual manera ayudará a controlar y reducir los riesgos en la seguridad de los alimentos.

c) Cumplimos con Decretos y Resoluciones que garantizan Calidad y Seguridad

En Harinera del Valle se cumple con los requisitos de la legislación nacional vigente que aplica para el sector de alimentos.

Decreto 3075/1997	Requisitos sanitarios
Decreto 1944/1996	Fortificación harina de trigo
Decreto 1575/2007	Control de la calidad del agua para prevenir y controlar los riesgos para la salud humana
Resolución 4506/2013	Límites máximos de contaminantes Límites máximos de plaguicidas
Resolución 683/2002	Requisitos sanitarios en empaques y envases para productos alimenticios
Resolución 5109/	Requisitos de rotulado en los envases de productos alimenticios
Resolución 2115/2007	Características, instrumentos básicos del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 16379/2003	Control metrológico del contenido de producto en preempacados
Resolución 4393/1991	Pastas alimenticias

d) Sistema de Gestión de Calidad

Durante el mes de noviembre de 2014 se realizó el ciclo de Auditorias de seguimiento para el Sistema de Gestión de Calidad y los Sellos de Calidad de Producto. Las Auditorias fueron realizadas por nuestro ente certificador ICONTEC verificando el cumplimiento de la norma ISO 9001:2008 y las NTC 1055 (pastas alimenticias), NTC 267 (Harinas de trigo). La Auditoria se realizó en la totalidad de nuestras Plantas productivas y laboratorios de Aseguramiento de Calidad, arrojando un resultado satisfactorio manifestado en el informe de Auditoria.

Para lograr el cumplimiento de estas NTC, se cuenta también con la aplicación de las siguientes Normas Técnicas:

NTC 604	Trigo en grano
NTC 366	Maíz en grano
NTC 267	Harina de trigo
NTC 420	Sémolas y semolatos de trigo
NTC 3594	Harina precocida de maíz
NTC 1055	Pastas alimenticias
NTC 2859-1	Procedimiento de muestreo para inspección de los atributos
ISO 9001	Sistema de Gestión de Calidad
ISO 17025	Requisitos Generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración

2.1.4 Innovación y desarrollo en Harinera del Valle



Las harinas provienen de la molienda de los cereales que proporcionan al ser humano el combustible como fuente principal de energía, fibra, vitaminas y minerales. Todas las guías de alimentación en el mundo se basan en el consumo de los cereales, por ser éstos el alimento básico de la dieta del ser humano desde la prehistoria hasta la actualidad.

Harinera del Valle a la vanguardia de las categorías en las que participa, está continuamente en la búsqueda de ofrecer a la población alimentos con valores agregados para el beneficio de las familias colombianas. En respuesta a esto tenemos un portafolio que se fortalece en atributos saludables como las harinas integrales, mezclas de

pastelería sin azúcar, pastas integrales, aceites y margarinas saludables como Canola, Girasol y Oliva, brownies integrales, salsas bajas en calorías y la migración hacia alimentos sin conservantes con sabores y colorantes naturales, entre otros.

a) Nuestros nuevos productos en el año 2014

Durante el 2014, se lanzaron seis (6) nuevos productos, buscando fortalecer la posición en los mercados y suplir las necesidades de los consumidores de marcas como Aceite Canola Life, Pasta La Muñeca, Harina de trigo Haz de Oros Industrial, salsas, Premezclas familiares Haz de Oros y productos de panadería.

En Mayo de 2014 se lanzó el aceite Canola Life 4 Litros como respuesta al importante consumo per cápita de Aceite en Colombia 3,98 Litros (Nielsen) y el rol que cobran en el mercado las presentaciones superiores a 2lt., con el beneficio para el consumidor de un menor desembolso por mililitro.

En este mismo mes se lanzó Ravioli de Pollo, nueva referencia en la línea de Pastas secas Rellenas La Muñeca, con el fin de ampliar portafolio y dar nuevas alternativas de sabores a los consumidores. Esta referencia es libre de conservantes y colorantes artificiales, alto en proteína y buena fuente de fibra dietaria brindando un alimento con beneficios en la nutrición y salud.

En Junio del 2014, se inicia la fabricación y comercialización de Syrup Haz de Oros en sus dos (2) versiones Tradicional y Light. Este producto ofrece un menor desembolso por su presentación más

pequeña 340 ml vs 500 ml de la versión anterior. Syrup Haz de Oros utiliza miel de maple pura importada del Canadá. Estos productos ofrecen atributos saludables como muy Bajo en Sodio en sus dos presentaciones, el Syrup Light Haz de Oros con 40% Menos Calorías aporta un beneficio adicional para las personas que cuidan su salud.

Durante el último trimestre del año 2014, buscando ampliar el portafolio de la línea industrial y satisfacer las necesidades de nuestros clientes, se lanza la Harina de Trigo Haz de Oros para Hojaldres y Galletas dulces. Es una harina de alto rendimiento elaborada con una mezcla de trigos de alta calidad que además resiste las condiciones de refrigeración, congelación y/o ultra congelación propia de las masas hojaldradas

Para el último trimestre del 2014, la marca Haz de Oros, en la línea familiar, complementa su portafolio de Premezclas con el lanzamiento de la Mezcla Lista para Cupcakes en sabores vainilla y chocolate los cuales brindan beneficios a la salud de las personas por ser Bajos en Sodio y Libre de conservantes y colorantes además de contribuir a fomentar el consumo de porciones más pequeñas para disfrutar sin remordimientos.



Categoría: Pastas
Producto: Ravioli de Pollo

Nueva referencia de la línea de Pastas secas Rellenas La Muñeca, cuyo objetivo es dar respuesta a uno de los sabores más solicitados por los consumidores en el país y así complementar la línea ofrecida por la marca.

Con 18 a 20 minutos de cocción se obtiene una pasta de textura al dente, relleno suave de sabor intenso a Pollo que ofrece a las amas de casa una alternativa de preparación para toda ocasión y disfrute en familia.

Libre de conservantes y colorantes artificiales, alta en proteína y buena fuente de fibra dietaria, brinda un alimento con beneficios en términos de nutrición y rapidez en la preparación. Al ser pastas secas no requieren refrigeración. Contiene carne de pollo en sus ingredientes.



Categoría: Salsas
Producto: Syrup Haz de Oros y Syrup Light Haz de Oros

En sus 2 versiones Tradicional y Light se desarrolla fórmula mejorando características en textura, nivel de dulzor, contenido de maple y sabor a maple como la anterior versión importada.

En presentación de 340 ml estas dos versiones ofrecen al consumidor menor precio por tamaño y son las únicas en el mercado con contenido de miel de maple pura de Canadá.

Con sólo 45 calorías por porción en Syrup Haz de Oros y 25 kcal = 40% menos calorías por porción en Syrup Light, ofrecen una alternativa con pocas calorías al consumidor para aderezar carnes, pollos, pancakes, waffles, galletas, helados, etc. Sin colorantes y muy bajos en Sodio son características nutricionales destacables en ambas referencias.



Categoría: Premezclas familiares
Producto: Mezcla Lista para Cupcakes

La marca Haz de Oros, en la línea familiar, complementa su portafolio de Premezclas con el desarrollo de la Mezcla Lista para Cupcakes en sabores vainilla y chocolate. Este producto es pionero en Colombia y ofrece una fácil preparación de este tipo de productos que ya son tendencia a nivel mundial.

La Mezcla Lista para Cupcakes se lanza como complemento del portafolio de Mezclas Listas y se encuentra en presentaciones de Bolsa Doy Pack x 300g.



Categoría: Harinas Industriales
Producto: Harina de trigo especial para Hojaldres y Galletas

La línea industrial de Harinera del Valle amplía su portafolio de harinas especializadas, buscando satisfacer las necesidades de nuestros clientes se lanza la Harina de Trigo Haz de Oros para Hojaldres y Galletas dulces. Esta harina está diseñada para ofrecerle al panadero mejores posibilidades a la hora de elaborar este tipo de productos. Es una harina de alto rendimiento elaborada con materias primas de alta calidad y formulada para resistir las condiciones de refrigeración, congelación y/o ultra congelación de masas hojaldradas.

Elaborada con materias primas de alta calidad que permite obtener mejor presentación y apariencia en el producto final, crecimiento de capas uniformes en productos hojaldrados y obtención de productos crocantes.



b) Mejoramientos: Deliciosas Preparaciones con Microondas, Horno o Estufa

Con el objetivo de facilitar el acceso de nuestros productos a la población que no cuenta con electrodomésticos como horno o microondas, ponemos a disposición de nuestros consumidores tres deliciosos y nutritivos productos que se pueden cocinar directamente en la estufa.



Categoría: Pastas
Producto: Lasagna y Canelones
La Muñeca

En las instrucciones de preparación de estas dos referencias se indica que la preparación se debe realizar con horno convencional o en microondas. Se conoce que existen hogares en donde no se cuenta con dichos electrodomésticos, lo que deja desatendido a estos potenciales consumidores. Actualmente no se ofrece una alternativa de cocción diferente.

En 2014 se desarrollaron pruebas en donde por medio de olla y estufa se logra una cocción uniforme de la pasta obteniéndose excelente textura. Para brindar esta alternativa a los consumidores esta instrucción se plasmará en los empaques de dichas referencias a partir de 2015.



Categoría: Premezclas familiares Haz de Oros
Producto: Doñatorta

Con el fin de brindar a los consumidores nuevas formas de preparación, Doñatorta incluye en sus empaques instrucciones de preparación en olla y estufa, lo cual permitirá ampliar la base de consumidores al tener una opción diferente al horno convencional para disfrutar este delicioso producto.

En línea con la practicidad de las premezclas se brinda ahora una forma de preparación más rápida y directa donde el consumidor invertirá menos tiempo en el mezclado y batido de los ingredientes.





c) Alianzas y proyectos

Para fortalecer el proceso de innovación se han desarrollado proyectos mediante nuevas metodologías apoyadas a través de la innovación abierta y del contacto con identidades como Colciencias.

En febrero de 2014 se culminó el primer proyecto ejecutado en alianza con Colciencias en el marco de la convocatoria 534 orientado al “Fortalecimiento de la estructura, procesos, capacidades y herramientas de innovación para Harinera del Valle S.A”

Este importante proyecto permitió a la empresa construir una estrategia de innovación alineada con los focos estratégicos de la organización y una definición de innovación co-creada por sus directivos; además permitió fortalecer el procedimiento de gestión

de Innovación en Harinera del Valle logrando una mayor interacción con otras áreas de la Organización, haciendo de la innovación un proceso colectivo y transversal.

Se espera para el 2015 incursionar en nuevas categorías que ofrezcan diferenciación y beneficios para el consumidor, alineadas a la estrategia y que permitan aprovechar los canales de distribución actuales. Es de esperar que la organización con el fortalecimiento de estas capacidades pueda detectar nuevas ideas que puedan traducirse en productos y/o servicios que agreguen valor para la sociedad y en especial para nuestros clientes y consumidores.

A finales del 2014 Harinera del Valle se postuló nuevamente a una convocatoria en Alianza con Colciencias, la convocatoria 691, orientada a proyectos de investigación o desarrollo tecnológico que trabajará el área de

Innovación y Desarrollo de la compañía en conjunto con Grupos de Investigación de Universidades a nivel nacional.

d) Empaque de Productos

El Equipo de ingeniería de empaques dirigió sus esfuerzos hacia el mejoramiento de estructuras, exhibición y adaptaciones de acuerdo a las necesidades del mercado y de los clientes.

En Brownies Mama-ia, se logró la eliminación del sticker de la lámina en paquetería, disminuyendo el consumo de material de empaque y logrando la automatización del proceso de empaque, esta actividad permitió una mayor eficiencia en mano de obra y un 47% de ahorro por modificación de empaque.

Categorías como Premezclas con Cupcakes , Brownie para Mc Donald’s y segmentación de Harinas industriales permitieron diversificar el portafolio y ofrecer nuevos productos al consumidor con empaques llamativos, funcionales y diseñados de acuerdo al target y a las necesidades del mercado.

Harinera del Valle trabaja constantemente en la eficiencia y reducción de material de empaque de todos sus productos, buscando una mayor competitividad para las marcas y categorías en las que participa.

Etiquetado responsable



e) Nuestro Equipo ConSentidos

Equipo ConSentidos



La evaluación sensorial es el análisis de los alimentos u otros materiales a través de los sentidos y es una herramienta de vital importancia utilizada para desarrollar nuevos productos alimenticios, realizar estudios de vida útil, conocer la preferencia de alimentos por parte del consumidor, controlar la elaboración de productos alimenticios y liberar la producción para que sea despachada hacia el consumidor final.

Con el objetivo de evaluar cada uno de los alimentos que desarrolla y produce, Harinera del Valle cuenta con el equipo ConSentidos, liderado por un Ingeniero de evaluación sensorial y conformado por un grupo de 36 panelistas entrenados y 30 panelistas en proceso de entrenamiento que se encargan de realizar las pruebas para medir cada uno de los atributos sensoriales de los productos mediante sus cinco sentidos.

Los resultados de las evaluaciones sensoriales permiten a los ingenieros de Investigación y Desarrollo, realizar validaciones y ajustes a los nuevos productos en desarrollo, en donde los equipos como Producción y Aseguramiento de Calidad tienen una herramienta para monitorear e identificar características que pueden ser deseables o no para el consumidor final.





Durante el año 2014 el Equipo ConSentidos realizó capacitaciones y talleres en torno a cada una de las marcas y categorías de los productos de la compañía en el marco del plan de capacitación de la IV Promoción de Panelistas Sensoriales de Harinera del Valle. En estas capacitaciones, los panelistas se actualizaron o adquirieron nuevos conocimientos, en texturas, sabores, aromas, metodologías, conocimiento de los productos como pastas alimenticias, premezclas, salsas, aceites y nuevas categorías.

Adicionalmente, se realizaron talleres de preparación de recetas de pastas, premezclas y salsas en la que los panelistas aprenden diversos usos de los productos de la compañía, convirtiéndose en generadores de conocimientos a partir del lema “Harinera del Valle, Sabe de Alimentos” y embajadores de nuestras marcas.

El Panel Sensorial cuenta con un espacio diseñado para la realización de pruebas, el cual está dotado de cabinas individuales donde los panelistas

entrenados tienen las condiciones adecuadas para el análisis sensorial de nuestros productos, garantizando pruebas con resultados objetivos y confiables.

Constantemente el líder Evaluación Sensorial se capacita y actualiza en temas como técnicas de evaluación sensorial, estadística aplicada a la evaluación sensorial, control de calidad, diseño de pruebas sensoriales, entre otros; lo anterior, permite estar a la vanguardia y aportar al crecimiento del equipo sensorial en la Organización.

A través del Panel Sensorial, en el año 2014 se realizaron aproximadamente 200 pruebas, las cuales aportaron al desarrollo de nuevos productos o mejoramiento de los ya existentes. Periódicamente se realizan pruebas con consumidores internos de la Organización, con el objetivo de conocer la opinión de los asociados sobre un determinado producto, su aceptación o rechazo, así como su nivel de preferencia.

Una de las metas del Equipo ConSentidos para el 2015 es incrementar el número de panelistas para contar con más expertos y con un grupo multidisciplinario de las diferentes áreas de la Compañía que aporte al mejoramiento de los productos existentes y a la identificación y desarrollo de nuevos productos.

2.1.5 Satisfacción de Nuestros Clientes

2.1.5.1 Medición sobre la Satisfacción de nuestros Clientes



En el último trimestre de 2014, Harinera del Valle realizó su medición de Satisfacción de Cliente externo con la Compañía de Ingeniería IQuartil, en esta oportunidad se definió la necesidad de tener una medición con mayor profundidad por lo cual se empleó como metodología entrevistas de profundidad ejecutadas por profesionales competentes y previamente capacitados en los productos y servicios de la Compañía

La muestra de clientes participantes en la medición fue a nivel nacional y abarco todos los canales, se realizaron 520 entrevistas en las 6 ciudades más representativas en ventas. Las variables

de medición se enfocaron en Calidad de Producto, Soporte Comercial, Servicio al cliente y asesoría técnica. Como resultado de esta medición se identificó que el grado de satisfacción de nuestros clientes se ubica en un puntaje 8.4 sobre 10. La variable mejor evaluada es calidad de producto en la cual los clientes destacan nuestro cumplimiento de normas, calidad y estabilidad del producto, empaques y embalajes e innovación de producto

Esta medición nos muestra los puntos que debemos mejorar en nuestros procesos para continuar fortaleciendo nuestro grado de satisfacción con nuestros clientes

2.1.5.2 Programa Aliados

Este programa busca afianzar una relación más cercana entre nuestros clientes del canal mayorista con marcas como La Muñeca, San Remo, Pugliese, Haz de Oros, Riquísimo, Oleocali y Natura.

Además de convertirse en aliados preferenciales, a través de este programa nuestros clientes pueden lograr una mayor rentabilidad para su negocio, cuentan con mecanismos y medios de comunicación directos con nuestra compañía y tanto el negocio, como su familia acceden a premios y beneficios.



2.1.5.3 Nuestros Clientes Panaderos

a) Relacionamiento

Comunicación, fidelización y diferenciación fueron los focos orientadores para atender a nuestros clientes panaderos y dueños de panaderías.



Fidelización

Fortalecemos vínculos y alianzas alrededor de la panificación, ofreciéndoles el rendimiento, la experiencia y la tradición de harina de trigo Haz de Oros

Diferenciación

Ofrecemos a nuestros clientes panaderos y dueños de panaderías un portafolio integral y harinas especializadas que le permiten fortalecer su negocio.

Comunicación

Nos comunicamos permanentemente con nuestros clientes panaderos y dueños de panaderías con el fin de asesorarlo y orientarlos

b) Línea Amiga Harina de Trigo Haz de Oros

Por medio de la línea Amiga se ofreció asesoría a 260 panaderos en diferentes regiones del país y fueron atendidos en torno a sus inquietudes por expertos capacitadores de panificación en el Centro de Atención a Panaderos CAP.



c) Capacitaciones a nuestros Clientes Panaderos



• Capacitación CAP

Se fortalecieron las capacitaciones del Centro de Atención al Panadero, mediante la implementación de módulos en diferentes aspectos de la panificación. Con este programa se logró capacitar este año a 1.420 panaderos.

Los temas de capacitación sobre los cuales se hizo énfasis en el año 2014 fueron:

- a) Mejoramiento en los procesos de panificación.
- b) Nuevas formulaciones haciendo énfasis en la utilización de diferentes tipos de harinas y margarinas



• Capacitación AIB



Por cuarto año consecutivo se realizaron capacitaciones en alianza con el Instituto Americano de Panadería – AIB - (American Institute of Baking) capacitando a 80 panaderos en el 2014, cursos realizado en las ciudades de Bogotá y Medellín. El objetivo del curso estuvo dirigido a conocer y acceder a información actualizada sobre panificación.

d) Compromiso Ambiental de Harina de Trigo Haz de Oros

Para el año 2014, continuamos incentivando el uso de bolsas de papel biodegradable en la búsqueda de minimizar los impactos ambientales causados por las bolsas plásticas. En total, se distribuyeron 660.000 bolsas de papel entre las panaderías de todo el país.

BOGOTÁ	300.000
MEDELLÍN	270.000
PEREIRA	60.000
BARRANQUILLA	30.000
TOTAL	660.000



2.1.6 Compromiso de Nuestras Marcas



Pastas La Muñeca es ampliamente reconocida en nuestro país como una marca que apoya el deporte, imagen que se ha construido a través de los años vía patrocinios a diferentes disciplinas deportivas. Esta estrategia no solo aporta al fortalecimiento del posicionamiento de la marca sobre la base de Energía, sino también a fomentar en nuestros consumidores actuales y futuros hábitos de vida saludables complementando la práctica del deporte con una sana alimentación con base en la Pasta.



- **Carrera de la Mujer:** Por octavo año consecutivo Pastas La Muñeca apoya el circuito nacional de esta carrera, impactando más de 35.000 mujeres en las ciudades de Bogotá, Cali, Medellín y Barranquilla. El evento busca promocionar en las mujeres la importancia de sacar un tiempo de calidad para ellas practicando deporte. La marca en el contexto de la carrera dio continuidad al mensaje de la campaña “Pastas La Muñeca es Energía de ganadoras”, resaltando la importancia de una alimentación equilibrada y saludable para tener mayor energía en el día a día.



- **Premio a la Mujer Deportista del Año:** En el marco de la Carrera de la Mujer, Pastas La Muñeca entregó el octavo Premio a la Mujer Deportista del Año, un evento de importancia nacional que otorgó el galardón principal a la campeona mundial de salto triple y medallista olímpica Catherine Ibargüen.
- **Club de la Energía:** Continuamos apoyando a los colaboradores de Harinera del Valle para mejorar sus hábitos de vida gracias al deporte. Los integrantes del grupo este año participaron en: Media Maratón de Cali, Media Maratón de Palmira, Carrera de la Mujer, Maratón de las Flores y Carrera de la Luz.

- **Junior de Barranquilla:** Pastas La Muñeca continuó patrocinando por noveno año consecutivo al equipo de fútbol más representativo de la Costa Caribe, fortaleciendo su posicionamiento como una marca que apoya el deporte y manteniendo la cercanía con los Barranquilleros.



- **Club Amantes de la Pasta:** Conzazoni cuenta con una base de datos de 7.000 personas con las que mantiene una comunicación constante, a través del Club Amantes de la Pasta. Se envían 3 revistas al año donde la marca publica información de interés alrededor de la pasta, preparación y tendencias, así como recetas con ingredientes de primera calidad ideales para cualquier ocasión. Así mismo, realiza anualmente una actividad con sus socios, donde ellos envían sus mejores recetas, se seleccionan las mejores 12 y estas se publican en el Calendario 2015 que es distribuido para todos los socios.

- **Soy Capaz:** Pastas La Muñeca se unió a la iniciativa Soy Capaz, proyecto social promovido por la presidencia

Publicidad Responsable

Campaña de Comunicación Pastas La Muñeca: Manteniendo como pilar de la comunicación de la marca la energía y el deporte, se desarrolló la campaña “Energía de Ganadores”, para medios masivos con el concepto donde el mensaje principal busca crear un vínculo entre el amor de las madres y la energía de Pastas La Muñeca como elementos fundamentales para hacer a sus hijos ganadores de la vida. Con esta campaña la marca busca ser reconocida como alimento fundamental en una sana alimentación y como fuente de energía para alcanzar las metas y logros propuestos.



2.2 Valoramos un buen lugar de trabajo

En este capítulo describimos la gestión realizada en el año 2014 con los grupos de interés relacionados directamente con nuestra cadena de suministro: nuestros colaboradores y proveedores, así como con las comunidades con las que corresponsablemente promovemos un desarrollo sostenible.

Como se describió en el informe del año 2013, la encuesta del Great Place to Work arrojó un índice de ambiente laboral muy satisfactorio del 72,8 en Harinera del Valle. Igualmente, se cuenta con una alta percepción por parte de los colaboradores en torno a la estabilidad laboral y el sentimiento de orgullo de pertenecer a la empresa.

Fuertemente arraigada. Estos resultados, además de ofrecer un panorama alentador para continuar fortaleciendo prácticas laborales que nos ratifiquen ser un buen lugar de trabajo, nos permitieron en el año 2014 trabajar sobre aquellos aspectos que requerían mejoras en los ambientes laborales. A través de metodologías participativas y lúdicas se abordaron con equipos específicos, temas tendientes a fortalecer el trabajo en equipo, la disciplina y la comunicación en su entorno laboral.

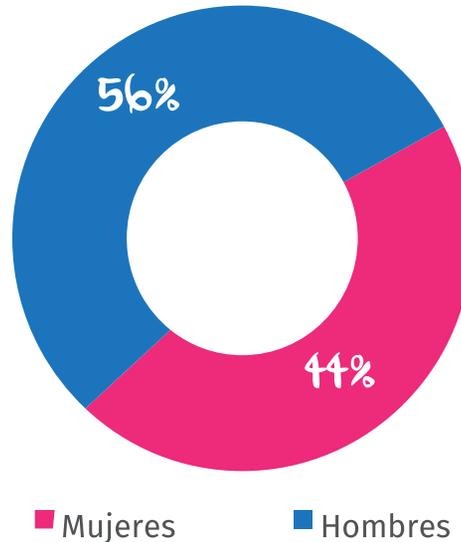


2.2.1 Nuestras Prácticas Laborales

a) Generamos empleo en Colombia

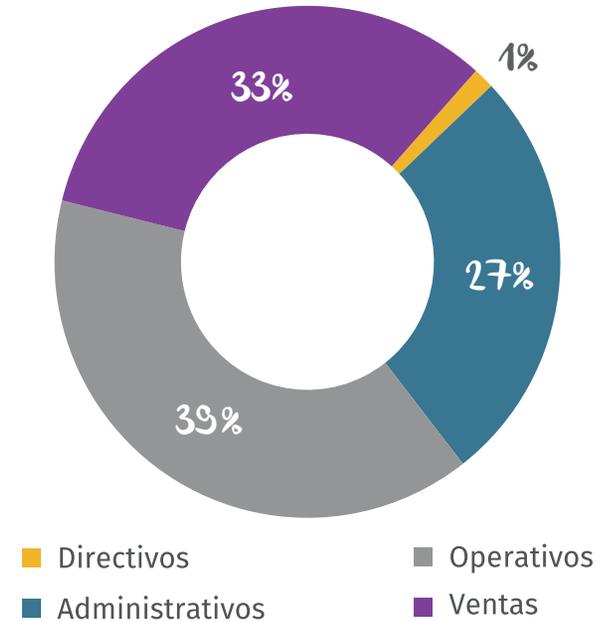
En el año 2014, se registra un total de 1.188 colaboradores vinculados directamente a Harinera del Valle, número que comparado con el año anterior muestra una disminución de 72 personas, lo cual equivale a un 5% menos de colaboradores. Esta disminución obedece a la diversidad de cambios que se presentaron en el último semestre del 2014 básicamente referidos a cargos específicos de los equipos comerciales que fueron objeto de revisión.

**Porcentaje de asociados en Harinera del Valle S.A.
Año 2014**



Del total de colaboradores vinculados a la Organización, el 39% se desempeñan en cargos operativos, mientras el 33% se ubica en el área comercial. El porcentaje restante se ubica en cargos administrativos y directivos, como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

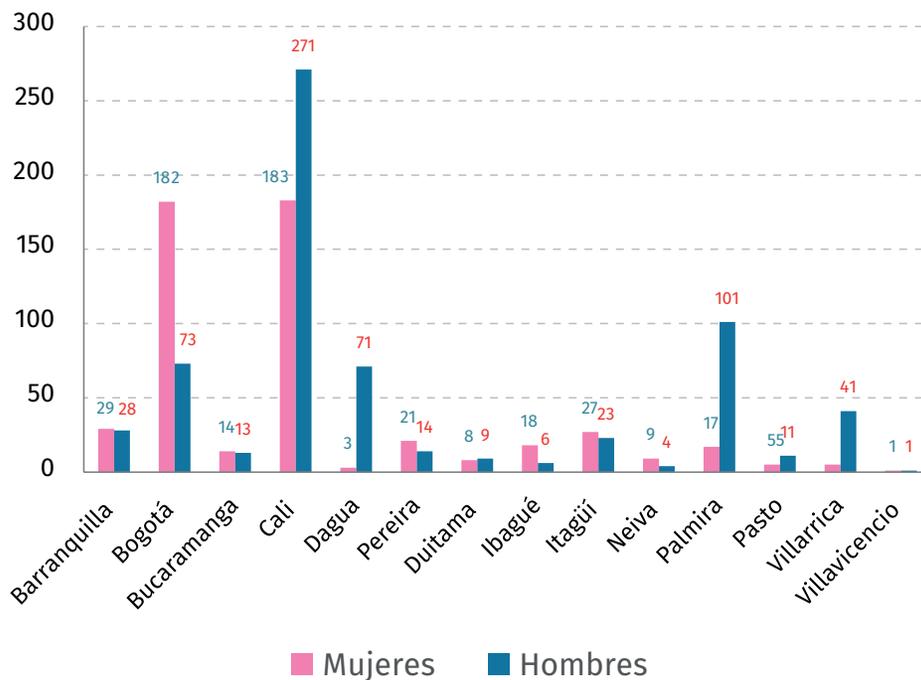
**Porcentaje de Colaboradores según tipo de cargo
Año 2014**



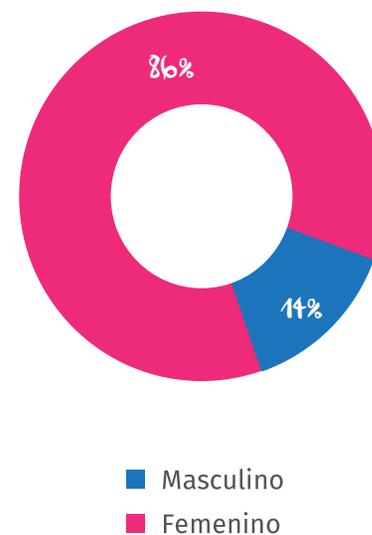
b) Contratación Local

En el año 2014, se continuó con la política de contratación de colaboradores pertenecientes a los lugares de origen en los que se ubican nuestras Plantas, Distritos Comerciales y sede Administrativa. Al igual que en años anteriores, el número de colaboradores hombres es mayor en las localidades donde se ubican las Plantas de producción, excepto en Bogotá, ciudad en la que la Planta Mama ía genera un gran número de empleos a mujeres cabeza de familia.

**Número de Colaboradores según lugar de origen
Año 2014**

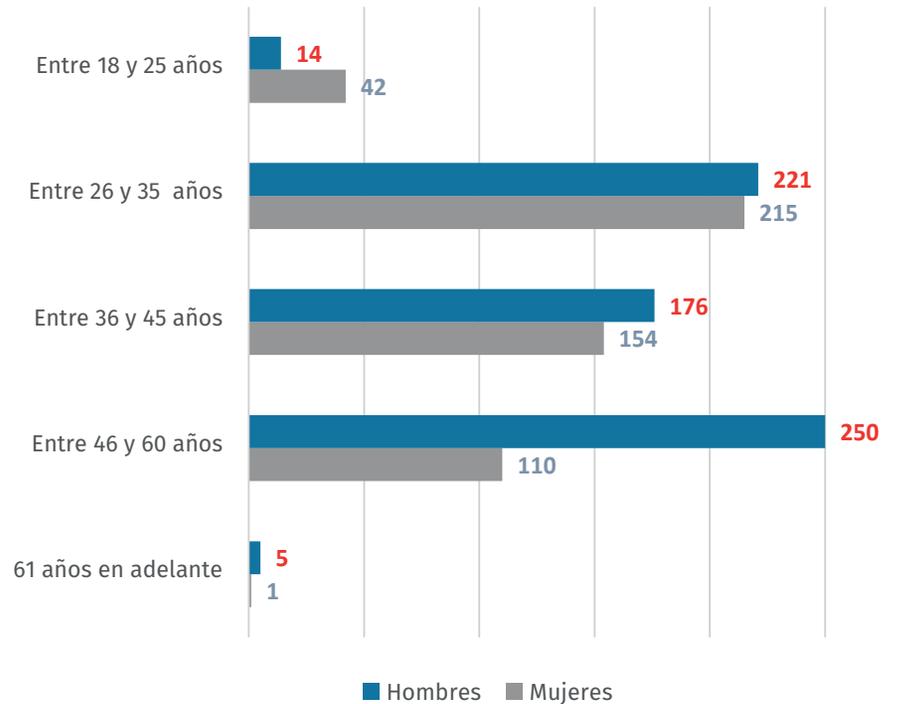


**Porcentaje de Hombres y Mujeres
Planta Mama-ía en Bogotá
Año 2014**



El rango de edad en el que más se registran colaboradores es entre 26 y 35 años, sin embargo, se puede observar que la participación de las mujeres es menor en todos los rangos de edad, excepto en el de 18 a 25 años, lo cual indica una vinculación mayor preferentemente de población femenina.

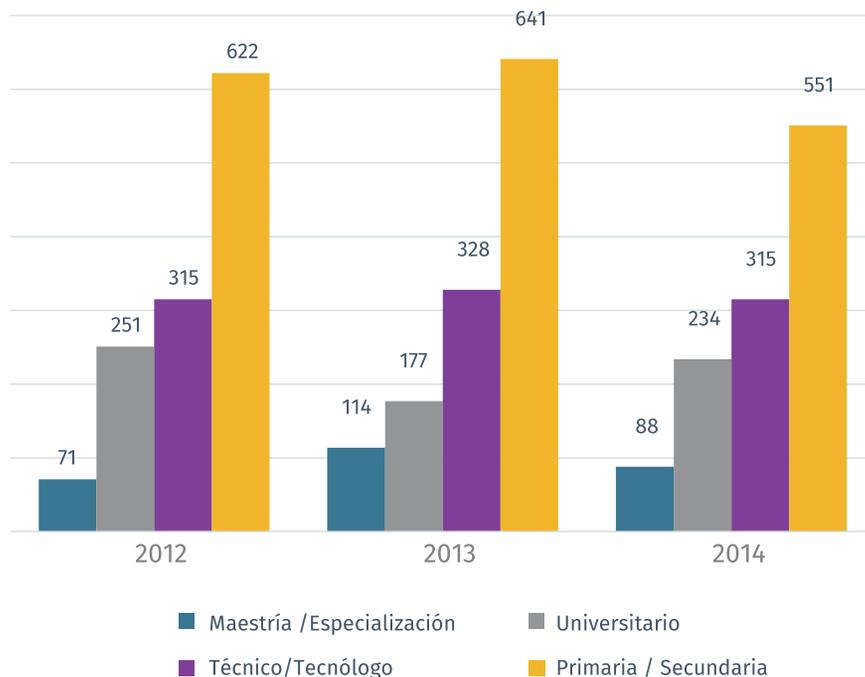
**Número de colaboradores según sexo y rango de edad
Año 2014**



c) Promovemos la formación de nuestro capital humano

Comparando el año 2014 con años anteriores encontramos una disminución en el número de colaboradores con nivel de escolaridad en primaria y secundaria. Esta situación se explica en tanto la empresa ha promovido el mejoramiento del nivel educativo de los colaboradores a través de programas de nivelación académica a través de convenios con instituciones educativas acreditadas por el Ministerio de Educación en Colombia. En el año 2014, de los 551 colaboradores ubicados en primaria-secundaria, el 95% son bachilleres, dato que comparado con el año 2013 muestra un mejoramiento en el escalafón educativo de nuestros colaboradores.

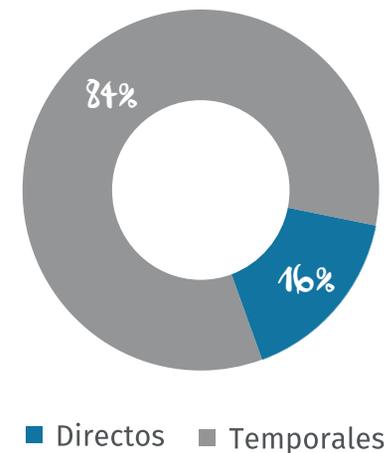
**Número de colaboradores según nivel de escolaridad
Año 2014**



d) Relaciones Laborales

Del total de 1.419 colaboradores al 31 de Diciembre de 2014, el 84% de los colaboradores fueron contratados directamente por la empresa y el restante se ubica en contratación temporal. Este dato comparado con el año 2013, cuya cifra de colaboradores directos era del 63%, muestra un aumento en la contratación directa, lo cual obedece a la iniciativa de enganchar personal temporal con un excelente desempeño a la empresa con contrato directo. En este año contamos con 61 aprendices SENA, 39 mujeres y 22 hombres, quienes hicieron su práctica en diferentes áreas de la Compañía.

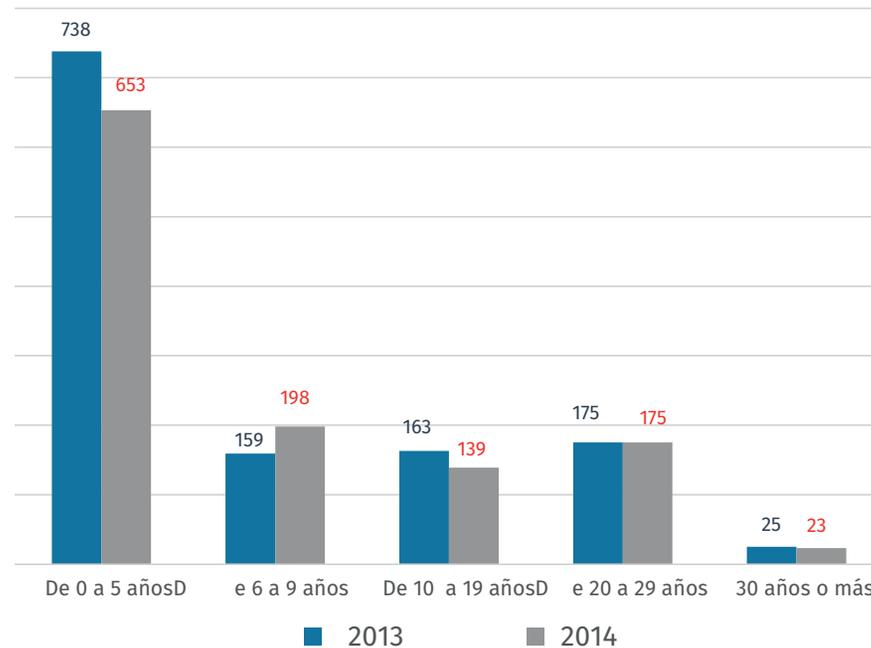
Número de colaboradores según tipo de contrato laboral - Año 2014



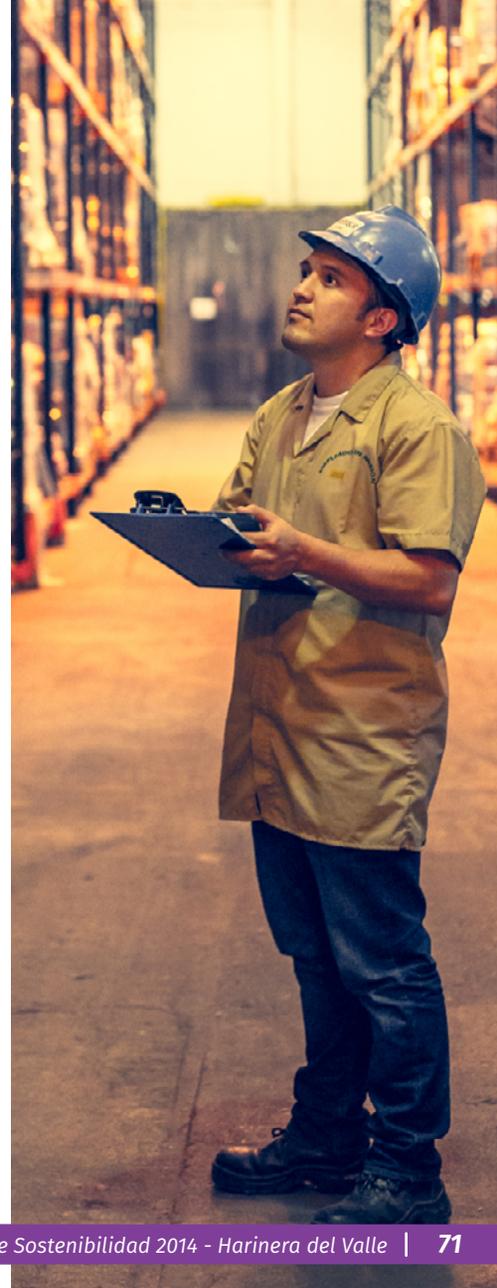
El 100% de colaboradores en Harinera del Valle S.A., contó con una remuneración por encima del salario mínimo legal (\$616.000).

Como se puede observar en el gráfico, después de los cinco años de vinculación laboral con la Organización el número de colaboradores permanece estable entre los años 2013 y 2014, lo cual sugiere que entre los 0 y 5 años se presenta mayor rotación.

Comparación años 2013 y 2014 según número de colaboradores por rango de antigüedad - Año 2014



Para el año 2014, el índice de rotación de colaboradores directos fue de 12.32%, el cual comparado con el año anterior (12.21%) se mantuvo estable.



2.2.2 Promovemos espacios de participación y bienestar

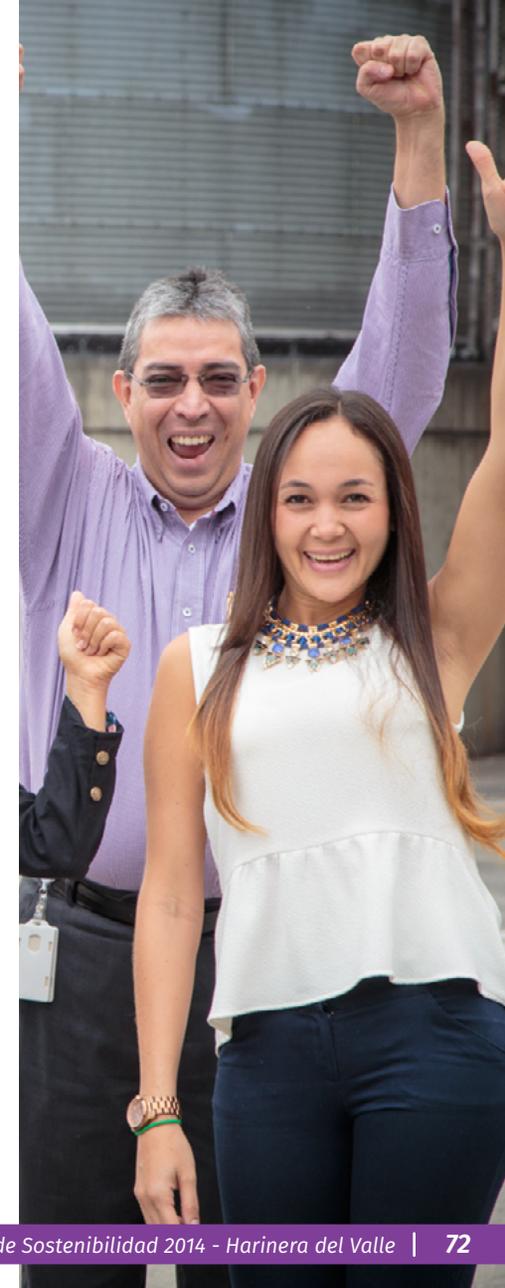
En el contexto del Pacto Colectivo en Diciembre de 2014 se inició el proceso de promoción y votación para escoger representantes en cada una de las plantas, quedando conformado por 111 mujeres y 357 hombres

TIPO DE AFILIACIÓN	NÚMERO COLABORADORES
PLAN DE BENEFICIOS	720
PACTO COLECTIVO	468
Total	1188

El Pacto Colectivo tiene una duración de tres años e inició en noviembre de 2014, finalizando en noviembre de 2017. Ni el pacto colectivo, ni el Plan de beneficios incluyen especificaciones de periodos mínimos de preaviso relativos a cambios organizativos.

Beneficios para nuestros colaboradores y sus familias

La totalidad de colaboradores(as) de Harinera del Valle S.A. se encuentran amparados por los beneficios sociales consagrados en la ley colombiana, y los contenidos en el pacto colectivo y en el plan de beneficios. En el año 2014, se otorgaron auxilios, bonificaciones y otros pagos contemplados como beneficios adicionales a los salariales para los colaboradores y sus familias por un valor de \$1.612.365





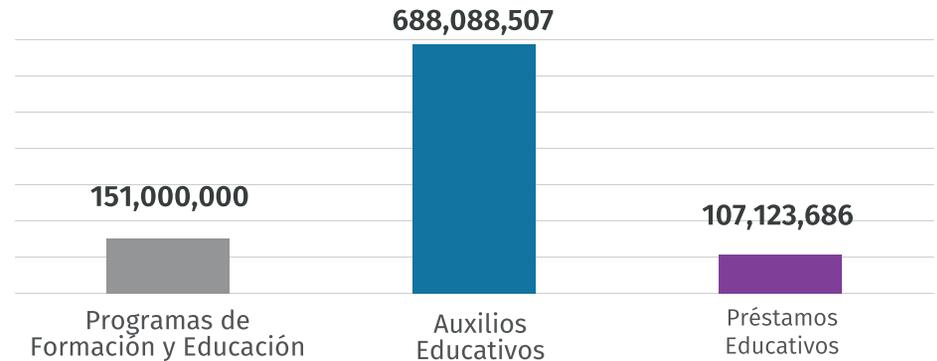
a) Educación

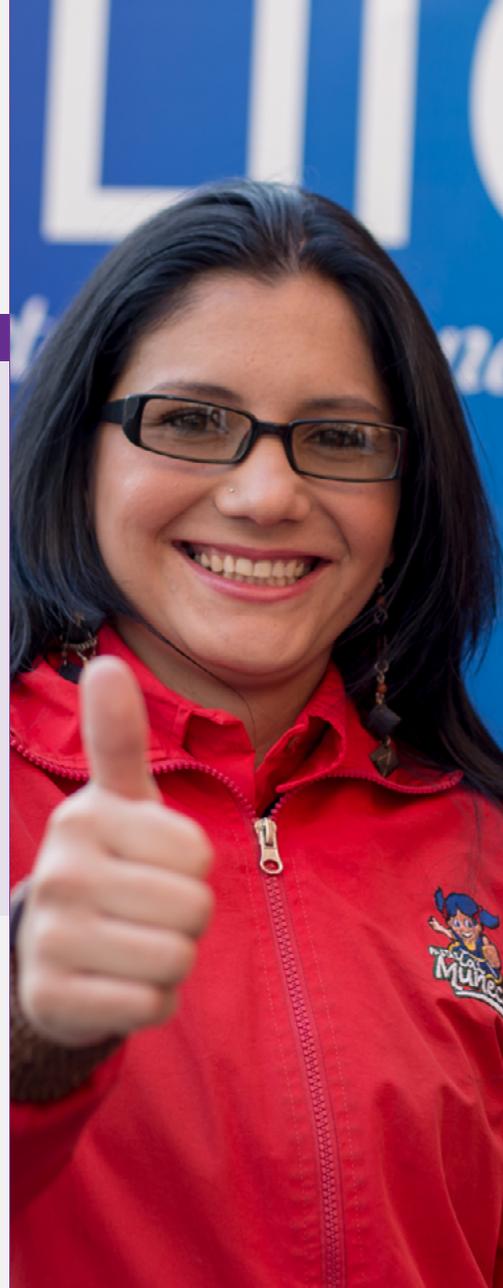
En el año 2014, se invirtieron en Educación y formación de los asociados y sus familias \$ 946.212.193. El rubro más alto fue la inversión en auxilios educativos que representó el 73% del total, del cual el 28% se destinó a la educación de los colaboradores(as) y el 44% a la educación de 746 hijos que se beneficiaron con este auxilio. El porcentaje restante, fue para compra de textos y útiles escolares, pago de derechos de grado y el otorgamiento de la beca Arcesio Paz Paz a cuatro hijos de colaboradores que dado su desempeño en las pruebas del Saber del Estado, lograron becas para estudiar en universidades e instituciones educativas autorizadas por el Ministerio de Educación en el país.

La inversión total en auxilios educativos en los tres últimos años (2012-2014) para nuestros colaboradores fue de \$2.162.183.695

Comparado con el año anterior, la inversión en Educación – incluidos auxilios, préstamos y programas de formación- para el año 2014 disminuyó en un 23%, lo cual se explica dado que los rubros para los programas de educación y formación se enfocaron en acciones de carácter corporativo que fortalecieron prácticas dirigidas a mejorar la productividad en los equipos de trabajo.

Valor Total Invertido en Educación para Colaboradores e hijos - Año 2014
(En Pesos Col)





b) Salud

Respecto a los auxilios de salud, cuyos beneficios trascienden la normatividad vigente, en el año 2014 se beneficiaron 864 colaboradores y la inversión fue de \$217.447.814, lo cual representó un aumento del 15% comparado con el año 2013.

Auxilios Salud	2012	2013	2014
Anteojos	112.481.352	132.079.856	153.124.800
Cirugía refractiva	566.700		1.232.000
Medicamentos, exámenes clínicos	41.167.633	56.629.171	63.091.014
Total	154.215.685	188.709.027	217.447.814

En los tres últimos años, Harinera del Valle invirtió en auxilios de salud para el mejoramiento de la calidad de vida de sus colaboradores y familiares \$ 560.372.526.

c) Otros Auxilios y bonificaciones

No menos importantes, estos auxilios han aportado a mejores condiciones de vida de los colaboradores y han significado un gran beneficio en momentos difíciles o especiales, ya sea de manera individual o familiar.

Otros Auxilios y Bonificaciones	2013	2014
Bonificación por reconocimiento de pensión, retiro o invalidez	57.726.838	33.806.154
Auxilio a familia por defunción del asociado y/o familia	15.281.400	20.328.000
Auxilio de primera comunión de hijos	47.475.900	36.344.000
Auxilio cuota de manejo tarjeta pago nómina		61.706.070
Auxilio para licencia de conducción	257.125	167.988
Bonificación de productividad y mejora continua	71.189.135	554.154.813
	\$ 191.930.398	\$ 706.507.024

d) Préstamos

En el año 2014 se incrementaron los préstamos en un 27%, pasando de un valor de 677 millones de pesos a 830 millones de pesos.

PRÉSTAMOS	2014
Mejora de vivienda	125.600.000
Compra de vivienda	125.360.000
Calamidad Doméstica	235.842.167
Compra de vehículo	247.120.000
Préstamo Ordinario	96.337.744

e) Pólizas

El valor de las pólizas del año 2014 fue similar al año 2013, no obstante es importante resaltar que el valor de las pólizas por incapacidades disminuyó en el año 2014.

PÓLIZAS	2014
Póliza Exequiales	126.528.000
Póliza Seguro de Vida	78.784.645
Póliza Incapacidades	3.922.187
Total	209.234.832



F) Actividades lúdicas, deportivas y recreativas

Como los años anteriores el Comité que coordina las actividades lúdicas, deportivas y recreativas contaron con 100 millones de pesos para el disfrute y promoción de prácticas saludables para los colaboradores de la Organización.

G) Programas que generan bienestar en nuestros asociados y sus familias

Un total de \$ 201.588 millones de pesos fueron destinados a diferentes programas dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida de los colaboradores y sus familias en los ámbitos de educación, deporte, vivienda, recreación, salud, desarrollo humano y fortalecimiento de valores.

Programas para el mejoramiento de la calidad de vida de nuestros colaboradores y sus familias - 2014

COMPONENTE: FAMILIA

PROGRAMA y/o ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN BENEFICIADA	INVERSIÓN
FAMILIA HARINERA	Generar sentido de pertenencia y acercamiento entre las familias de nuestros colaboradores y la empresa. Visitas a nuestras plantas	54 familias	\$ 1.970.000
JORNADA DE INTEGRACIÓN FAMILIAR	Posibilitar un espacio recreativo y de integración que fortalezca el vínculo entre padres e hijos.	2083 Colaboradores (as) y Familiares	\$ 99.270.000
VACACIONES RECREATIVAS		1030 Niños(as) y colaboradores(as)	\$ 5.238.000
PLAN CALIDAD DE VIDA	Jornadas de presentación de opciones para acceder a vivienda	213 Colaboradores(as)	





COMPONENTE: SALUD

PROGRAMA y/o ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN BENEFICIADA	INVERSIÓN
Clases de Acondicionamiento Físico	Promover hábitos de vida saludables, mediante espacios deportivos de sano esparcimiento y de autocuidado por la salud.	428 Colaboradores(as).	\$ 2.860.000
Programa Salud y Bienestar		130 Colaboradores(as).	\$ 2.500.000
Jornadas Deportivas y Recreativas		643 Colaboradores(as).	\$23.000.000
Conversatorios sobre Hábitos de Vida Saludable		295 Colaboradores(as).	\$ 2.050.000
PREVENCIÓN EN EL CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS (SPA)	Brindar un espacio de sensibilización y reflexión dirigido a prevenir el consumo de sustancias psicoactivas (Alcohol, Cigarrillo y Drogas). Dar a conocer el convenio del Sistema de Gestión en Control y Seguridad BASC.	360 Colaboradores(as).	\$ 500.000

COMPONENTE: EDUCACIÓN

PROGRAMA y/o ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN BENEFICIADA	INVERSIÓN
NIVELACIÓN ACADEMICA	Contribuir al mejoramiento integral de la calidad de vida de los colaboradores(as) y sus familias, mediante una red de trabajo interinstitucional en el campo educativo	24 Colaboradores(as) Planta Cali.	\$20.000.000
CONVENIO UNAD (Universidad Nacional Abierta y a Distancia)		20 Colaboradores(as) identificados.	





COMPONENTE: DESARROLLO HUMANO

PROGRAMA y/o ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN BENEFICIADA	INVERSIÓN
PREPARACIÓN PARA EL RETIRO LABORAL	Facilitar la transición y cambio de la vida laboral en los colaboradores próximos a jubilarse.	20 Colaboradores(as)	\$ 5.000.000
GERENCIANDO MI VIDA	Generar espacios de crecimiento personal, integración familiar y compañerismos entre los colaboradores(as) dirigidos al mejoramiento de la calidad del vida y del clima organizacional de la Empresa	388 Colaboradores(as).	\$ 1.100.000

COMPONENTE: CULTURA ORGANIZACIONAL Y VALORES CORPORATIVOS

PROGRAMA y/o ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN BENEFICIADA	INVERSIÓN
CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS	Generar espacios de participación, reconocimiento, integración y sentido de pertenencia con los valores corporativos, mediante la conmemoración de fechas y eventos especiales.	1200 promedio Colaboradores(as)	\$ 11.100.000
Espacios de Participación en Comités de Pacto Colectivo		48 colaboradores	
CONMEMORACIÓN DÍA DE LA MUJER		500 Colaboradoras	\$ 3.000.000
RECONOCIMIENTO AL TRABAJO DE LAS SECRETARIAS		9 colaboradoras	\$ 4.000.000



2.2.3 Garantizamos espacios Seguros

a) Salud y Seguridad

La ley 1562 realizó cambios en la nomenclatura de Salud Ocupacional, lo cual significó en el año 2014, cambios en algunos conceptos y términos que se venían utilizando en el campo de los programas de salud ocupacional. El nombre de COPASO - Comité Paritario de Salud Ocupacional - cambia por COPASST que significa Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo. De igual manera, la legislación determinó que se debe trascender del programa de Salud Ocupacional a contar con un Sistema de Gestión, el cual debe denominarse “Sistema de Gestión en Salud y Seguridad en el Trabajo”. Este proceso de cambio se inició a finales del año 2014 en la Organización y en el año 2015 se dará inicio a la implementación y consolidación del Sistema de Gestión.

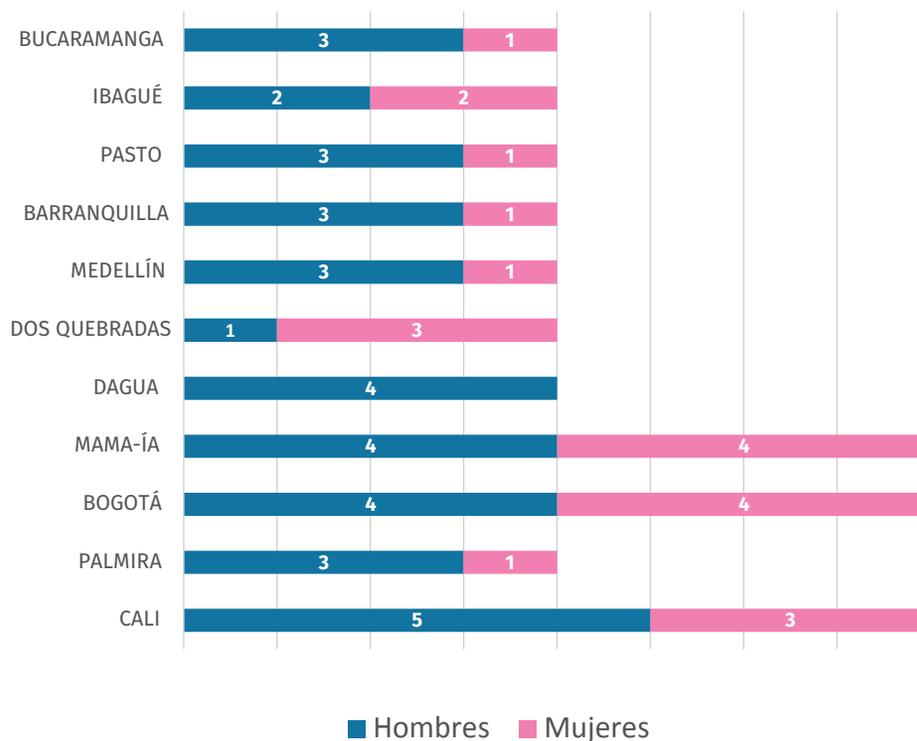
Del total de colaboradores de Harinera del Valle S.A, en este periodo, 283 pertenecen a comités de salud y seguridad, cifra que corresponde al 22.5% de representación.

COMITES DE SALUD Y SEGURIDAD	NÚMERO DE COLABORADORES
Comité Paritario de Salud y Seguridad en el trabajo COPASST	56
Comité Emergencia Brigadistas	84
Comité de Evacuación	77
Estructura de Apoyo y Gestión de la SST	8



En todas las Plantas de Producción se cuenta con un Comité Paritario de Salud y Seguridad en el Trabajo, y como se registró en el 2013, el porcentaje de hombres participando es mayor -62.5%- que el de mujeres. En Bogotá es donde se presenta equidad en la participación de hombres y mujeres, dado que tanto en la Planta Mama-ía la como en el Distrito Comercial el número de mujeres colaboradoras es mayor que el de los hombres. Se continúa promoviendo desde el equipo de Salud Ocupacional la participación de las mujeres no sólo en este Comité sino en otros espacios en los cuales su aporte es fundamental.

Número de colaboradores(as) que participaron en el COPASST en el año 2014



Con el objetivo de gestionar dentro de la Organización el Sistema de Gestión en Salud y Seguridad en el trabajo, se cuenta con la conformación del siguiente equipo: Un Líder de Equipo, dos analistas, dos técnicos, un auxiliar de enfermería y dos asesores de la ARL Colpatría: médico laboral y profesional de enfermería

Durante el 2014 se logró una disminución de la accidentalidad así como los días perdidos gracias al trabajo con los Líderes de cada una de los equipos de trabajo y los colaboradores. Otro hecho importante, producto del logro de este resultado, fue el inicio del Programa de Comportamiento Seguro que se realizó con el equipo de elaboración de pastas. Con el propósito de evitar los accidentes, generalmente en moto, se abordó el tema de la prevención de la accidentalidad vial desde un enfoque del autocuidado. De igual forma, la comunicación sobre los riesgos y la información sobre los datos de accidentalidad en forma permanente, así como la concientización del cuidado integral del ser humano, han coadyuvado a estos resultados:

Accidentalidad	Año 2014
Accidentes	75
Accidentes incapacitantes	65
Número de días Perdidos	887

Para el 2014, la tasa de accidentalidad fue del 6.3%

Indicador	Total
Número de Accidentes de Trabajo	75
Número de Días de Incapacidad por Accidente de Trabajo	887
Número de Incapacidades por Enfermedad Común	441
Número de días de Ausencia por Enfermedad Común	4.815
Tasa de Accidentalidad	6.3%
Tasa Ausentista por Enfermedad Común	37.12

El registro de accidentes y comunicación se realiza de acuerdo con lo establecido en el procedimiento para el reporte y diligenciamiento del informe de accidente de trabajo – GGH.GH.BISO-6, el cual da cumplimiento al Decreto 1295 de 1994, y se gestiona ante la respectiva ARL, internamente se comunica a través de las carteleras ubicadas al ingreso de las Áreas y mensualmente se informa en reunión de fin de mes a los colaboradores, en reuniones de COPASST a los líderes y en Comité de Gerencia al nivel Directivo.

b) Programas de Promoción y Prevención

Dentro de las actividades de promoción y prevención de la salud y la seguridad, desarrollamos un plan de formación enfocado al reconocimiento de los riesgos asociados a cada ocupación y cómo prevenir accidentes y enfermedades. En este sentido, se trabajó desde el fortalecimiento del autocuidado, involucrando tanto al personal directo como contratistas. Mil trescientos nueve (1309) colaboradores directos y temporales participaron permanentemente en actividades y capacitación en hábitos de vida saludable. Se continuó con el fortalecimiento del Programa de Medicina Preventiva a través del cual se realizaron las siguientes acciones:

- Toma Perfil Lipídico y asesoría y seguimiento al personal con resultados alterados. Identificación de personas con riesgo cardiovascular.
- Capacitación en Seguridad Vial y Legislación para Conductores de Vehículos de carga y motos.
- Pruebas Psico-sensométricas para Conductores
- Sensibilización en normas de seguridad
- Sensibilización para la prevención de enfermedades osteomusculares
- Pausas Activas
- Exámenes de Optometría
- Desarrollo de los sistemas de vigilancia respiratorio, auditivo y ergonómico
- Chequeo Médico para personal con sintomatología de salud
- Evaluaciones de aptitud ocupacional



c) Programa salud y bienestar:

El Departamento de Bienestar Integral y Salud Ocupacional de Harinera del Valle, inició el programa denominado “Salud y Bienestar” con el fin de prevenir, minimizar y atender los factores de riesgos cardiovasculares y osteomusculares, inducidos por el trabajo y/o hábitos generales, lo que a su vez y a través de la adherencia al mismo, disminuye el ausentismo laboral. Durante el año 2014 se inició con un piloto en la Planta Cali, desarrollándose un proceso estructurado que incluyó las siguientes fases:

- Diagnóstico especializado Tánita -Sistema que permite valorar objetivamente y técnicamente la composición corporal en grasa, musculo y agua, el peso y el IMC (índice de masa corporal)-.
- Aplicación Encuesta PARQ y Seguimiento Mensual de Peso e índice de masa corporal (IMC)
- Valoración, orientación y seguimiento nutricional
- Espacios semanales de Acondicionamiento físico y terapéutico

Participaron en este piloto 130 Asociados de la Planta Cali, mediante el cual se logró una mayor sensibilización en torno a la importancia de la salud y asumir un mayor compromiso de autocuidado. Para el año 2015 se continuará con el Programa y la inclusión del 100% del personal, con lo cual se espera la disminución de enfermedades y del ausentismo así como el incremento de la productividad.



2.2.4 Comprometidos con la capacitación y formación de nuestros colaboradores



El Líder de Equipo de la Gerencia General, Dr. Alfonso Ocampo, manifiesta al respecto:

“Soy un convencido de que cada día es una nueva oportunidad para aprender, para crecer y para mejorar. Esa es la vida del ser humano, un viaje por un camino que nos exige estar en constante aprendizaje, tal como nos lo demuestran los graduandos que logran obtener su título de bachilleres.”

Para el año 2014, la Organización invirtió ciento cincuenta millones de pesos -\$151.000.000- en capacitación y formación de los colaboradores, de los cuales el 40% se destinó a apoyar la realización de diplomados, cursos de actualización, talleres y seminarios a los cuales asistieron de manera individual los colaboradores(as) para fortalecer temas de interés relacionados con su desarrollo profesional y laboral. El 60% restante, en el contexto del Plan de Entrenamiento Corporativo se invirtió en capacitaciones relacionadas con las diferentes líneas de Programas: Corporativos, Líderes y Actualización. Se implementó la Plataforma E-Learning, con el lanzamiento del módulo I de Navegantes en el cual se abordó el tema de liderazgo.

Nivelación Académica:

Harinera del Valle S.A. mediante el Departamento de Bienestar Integral y Salud Ocupacional, ha liderado el Programa educativo de Nivelación Académica, el cual se ha llevado a cabo con el Colegio para adultos de la Caja de Compensación Familiar Comfandi (Alpeinco), siendo el objetivo contribuir a la culminación de estudios académicos de los Asociados de la Compañía que tienen el bachillerato incompleto, aportando a la satisfacción de su necesidad de educación.



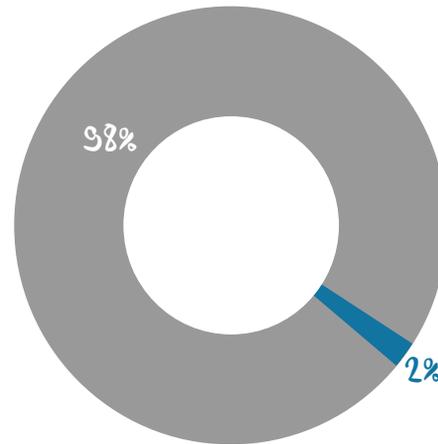
El proceso inició hace 7 años, lográndose a la fecha la culminación de estudios y graduación como bachiller académico de tres promociones, 66 asociados en total de las Plantas Palmira, Dagua, siendo el último grupo de 19 Asociados de Planta Cali en el año 2014.

2.3 Promovemos confianza y compromiso con nuestros proveedores

2.3.1 Nuestros Proveedores

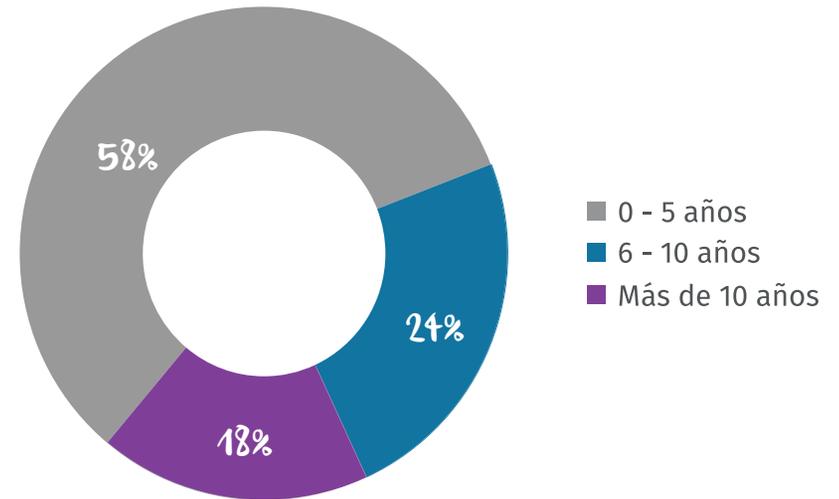
Para el año 2014, Harinera del Valle S.A. contó con 3523 proveedores, de los cuales, al igual que el año pasado, el 98% fueron nacionales y el 2% extranjeros.

Porcentaje de proveedores nacionales y extranjeros - Año 2014

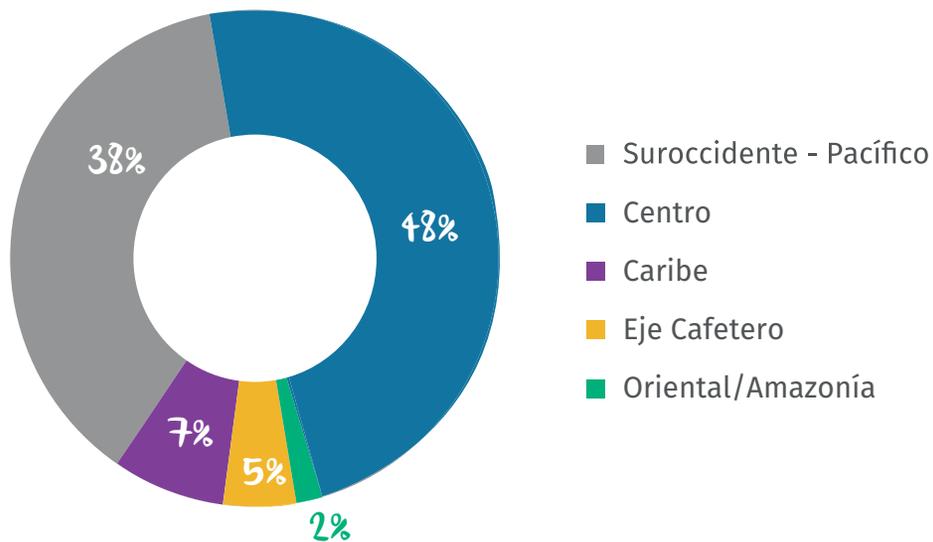


- Proveedores Extranjeros
- Proveedores Nacionales

Porcentaje de proveedores nacionales según años de relación con Harinera del Valle S.A.



Porcentaje de proveedores nacionales de Harinera del Valle S.A. según lugar de ubicación en Colombia



Desde el enfoque de responsabilidad social, fortalecer la cadena de abastecimiento, se constituye en una directriz que ha permitido que el 42% de nuestros proveedores hayan mantenido relaciones duraderas desde hace más de 6 años con nuestra Compañía. En igual orden de importancia, contamos con proveedores en diversas regiones del país, en las áreas geográficas donde operamos; aunque la región central y el suroccidente colombiano

son las regiones en las que más se ubican nuestros proveedores, un 14% se encuentra en la región del Caribe, el Eje Cafetero y la región de la Amazonía Colombiana.

Para garantizar que nuestros productos sigan manteniendo los altos estándares de calidad que los caracterizan, nuestros proveedores deben alinearse a condiciones y requerimientos solicitados por Harinera del Valle.

En el año 2014, de los 93 proveedores críticos de insumos y empaques, el 100% fue calificado bajo criterios técnicos, comerciales, normativos y sociales establecidos por Harinera del Valle. Esta calificación significa la apertura a un momento de retroalimentación con nuestros proveedores en tanto permite un crecimiento mutuo y en algunas ocasiones, el desarrollo de acciones de mejoramiento que benefician a ambas partes. De estos 93 proveedores, en el año 2014, el 30% fueron evaluados. De los proveedores, el 60% fue evaluado por Harinera del Valle y el 40% restante por auditores externos avalados por nuestra empresa.



2.3.2 Desarrollo de Proveedores

De acuerdo a la Resolución 004506/2013, a través de la cual el Ministerio de Salud y Protección Social establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, Harinera del Valle S.A. ha exigido a sus proveedores de materia prima de trigo y maíz el cumplimiento de los parámetros establecidos en dicha Resolución.

En tal sentido, con los productores proveedores de maíz a nivel nacional, se realizaron encuentros y talleres de socialización sobre la Resolución y se les capacitó y acompañó en el proceso de muestreo a través de una metodología que permitiera cumplir con los parámetros definidos en ésta. Este proceso ha significado trabajar conjuntamente con nuestros proveedores en la adopción de medidas dirigidas a la protección de la salud de las personas, los animales, las Plantas y la preservación del medio ambiente.

A nivel internacional se socializó la Resolución 004506/2013y se exigió un certificado a través del cual se establezca que el producto enviado cumple con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social referente a los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.



2.3.3 Relacionamiento y Comunicación

a) Portal de Proveedores

Con el propósito de fortalecer la comunicación y el relacionamiento con nuestros proveedores, a finales del año 2014 se realizaron las pruebas para la creación del Portal de Proveedores de Harinera del Valle. Este portal facilitará a nuestros actuales proveedores información y seguimiento a su relación comercial con la Compañía y a los nuevos proveedores les permitirá conocer nuestros requisitos básicos de contratación y sostenibilidad, así como acceder a información sobre nuestra Compañía. Esperamos, a través de este portal fortalecer lazos de relacionamiento con nuestros proveedores, así como beneficiarles con el acceso a información importante para sus empresas.

b) Socialización del Código de Proveedores

Con el fin de hacerlo más accesible y mejorar su comprensión, el Departamento de Comunicaciones y RSE de Harinera del Valle, elaboró un video sobre el Código de Proveedores que fue enviado a través del correo electrónico al 100% de nuestros colaboradores y a una base de datos del 30% de nuestros proveedores, quienes habían autorizado y firmado el documento "Tratamiento Autorización de Proveedores".



2.4 Vecinos corresponsables y comprometidos con Colombia

2.4.1 Visitas a nuestra Compañía

En el año 2014 nos visitaron 300 jóvenes, entre hombres y mujeres de diferentes instituciones educativas y formativas del país.



2.4.2 Acciones para y con la comunidad

El marco de referencia de nuestro programa de Responsabilidad Social con la comunidad, sigue siendo las acciones que beneficien a la población cercana a nuestras Plantas de producción y el énfasis bajo este criterio, es la educación como pilar fundamental de nuestro enfoque de sostenibilidad. En este ítem describiremos las acciones realizadas que permitieron una comunicación y diálogo permanente con comunidades educativas, Fundaciones aliadas en el proceso, instancias gubernamentales, entre otras.

a) Cali

Nuestra sede corporativa se ubica en el nororiente de la ciudad de Cali, en el barrio La Alianza, perteneciente a la Comuna 4, esta última compuesta por 22 barrios, distribuidos en los estratos socio económicos 1, 2 y 3. En alianza con vecinos y otras empresas del sector, en el año 2014 desarrollamos diferentes iniciativas en las comunas 4 y 5:

Adopción del Parque vecino

A través de un Convenio con la Cámara de Comercio de Cali, adoptamos el parque adyacente a nuestra Planta de producción en esta ciudad. Para lograr que el parque no sólo fuera



adoptado por nosotros sino que fuera un espacio de apropiación por parte de la comunidad, realizamos diversas reuniones con representantes de las Juntas de Acción Comunal, de los Centros de Administración Local Integrada -CALI de las comunas 4 y 5, de las empresas aledañas al sector, de las instituciones educativas y de las Unidades Residenciales cercanas al sector. Estas reuniones en las que además se dialogó sobre el parque y sus diversos usos, sirvieron de escenario para abordar problemáticas como la inseguridad en el sector, la situación de los jóvenes, etc. Este diálogo también ha permitido el acercamiento entre

las empresas y los vecinos alrededor de problemáticas comunes que nos atañen y nos afectan a todos. Para el 2015 esperamos fortalecer nuestra relación y avanzar en estos espacios de convivencia y beneficio para todos en el sector.





Biblioteca Barrio El Sena - Comuna 5

En alianza con la Alcaldía de Cali, la Fundación Bibliotec, la empresa Ingredion Colombia y el Centro Comercial Único, se puso en marcha la primera biblioteca pública del sector en la Comuna 5 de la Ciudad de Cali. El espacio donde fue construida la biblioteca del barrio el Sena era una antigua estación de policía, hoy es un nuevo y moderno edificio a través del cual se busca mejorar las competencias de la población mediante el acceso a bienes educativos y culturales a través de una plataforma de inclusión tecnológica en la Red de Bibliotecas Públicas de Cali. Esta biblioteca, al igual que otras 20 en Cali, recibió la dotación de los Puntos Vive Digital del Ministerio de TIC- .

Esta Biblioteca en particular, es de los pocos espacios de la Red de Bibliotecas en Cali, que cuenta con un parque y zonas verdes, los cuales fueron adecuados por Harinera del Valle, con el apoyo del Centro Comercial Único y de Ingredion. A través de la inversión adicional de recursos para la remodelación del parque, se logró ampliar el espacio de la Biblioteca en 500 metros cuadrados, donde la comunidad está recibiendo servicios complementarios y desarrollando una agenda cultural, educativa y ciudadana, beneficiando a los aproximadamente 160.000 habitantes de las comunas 4 y 5 de la ciudad.

Fundación Paz y Bien - Comuna 14

En Cali, en alianza con la Fundación Paz y Bien, apoyamos el proceso organizativo de 20 mujeres madres de deportistas, con quienes se trabaja en la identificación de alimentación nutritiva y sana para niños y niñas vinculados a una escuela de fútbol del Barrio Marroquín II en el Distrito de Aguablanca. En este caso, una alimentación nutritiva para deportistas involucra la Pasta, por ser una fuente de energía fácil de asimilar por el organismo y contener hidratos de carbono cuya función en el cuerpo humano, además de proporcionar energía, se caracterizan por ser componentes de la estructura de nuestras células y parte importante del control de nuestro metabolismo.

Paralelamente a esta temática se abordaron temas como autoestima, autocuidado y resiliencia desde una perspectiva de género que permitieron en las mujeres procesos de reflexión y empoderamiento sobre su rol y condiciones de vida.



b) Comunidades en el Valle del Cauca y Cauca

A través de nuestro programa “EducaRSE” beneficiamos directamente en el 2014 a 4026 estudiantes, 162 docentes y directivos de tres instituciones educativas públicas del Municipio de Dagua y Palmira en el Valle del Cauca y Villa Rica en el Departamento del Cauca, con diferentes acciones dirigidas al mejoramiento de la calidad educativa.

Dagua

En Dagua, se adecuaron y dotaron 4 aulas escolares con 40 pupitres cada una, escritorio y silla para el docente. Con esta dotación se completa el proceso de adecuación de un 90% de las aulas escolares en la Sede Educativa Gimnasio del Dagua, beneficiando a más de 700 escolares directamente. El aula como agente educativo y didáctico es vital para el proceso de aprendizaje de los estudiantes, pues permite:

- Un ambiente estimulante para el desarrollo de sus capacidades
- Elevar su grado de compromiso con la institución y su proyecto educativo
- Fortalecer su autoestima y valorarse como personas que tienen derecho a aprender en ambientes escolares agradables y cómodos para los sentidos



Frente al aumento de equipos de tecnología digital promovido por el Estado, se identificó la necesidad de apoyar la conformación de estructuras organizativas internas en la Institución Educativa dirigidas a la construcción del currículo de informática y el diseño del proceso de integración de las TIC en las áreas académicas en la Institución Educativa del Dagua.

La Fundación Gabriel Piedrahita Uribe ha sido la encargada de acompañar y asesorar esta transformación cuyos resultados tempranos muestran la conformación del Comité TIC de la Institución y la elaboración del Currículo de Informática de grado 1 a grado 11. Este currículo es el mismo para todas las sedes de la Institución Educativa y atenderá no solamente el aprendizaje de las TIC sino su integración gradual en otras áreas/asignaturas académicas, de manera que se enriquezcan los aprendizajes en estas.



INSTITUCION EDUCATIVA DEL DAGUA

NIT 896.021.286 - 51 COLEGIO DAGE EDUCACION
Calle del Progreso, No. 100, Barrio de San Antonio, Municipio de Dagua, Valle del Cauca, Colombia
Código Postal: 760000
Teléfono: 310 444 4444 - 310 444 4444 - 310 444 4444

RESOLUCION N° 034
(7 DE NOVIEMBRE DE 2014)

POR MEDIO DE LA CUAL SE HACE UN RECONOCIMIENTO A LA EMPRESA
LIDER DE MARCA MUNDIAL HARINERA DEL VALLE S.A.

La Rectora de la Institución Educativa del Dagua, en uso de sus atribuciones legales y:

CONSIDERANDO:

Que: La sede educativa Gimnasio del Dagua, desde el año 2009 está siendo beneficiada por la empresa líder de marca mundial Harinera del Valle S.A., con la realización de obras como el enlucido de la fachada, adecuación y dotación de aulas, apoyo financiero y capacitaciones para el desarrollo del proyecto escolar ambiental, capacitaciones orientadas a los maestros en tecnologías de la información y comunicación TIC, con la Fundación Gabriel Piedrahita EDUTEKA; adecuación, dotación y mantenimiento de la sala de informática; apoyo en la participación de experiencias significativas en las TIC y en el fortalecimiento de alianzas con otras entidades en la realización de eventos culturales y ambientales con la comunidad educativa.

Que: 222 esta alianza del sector privado y del sector oficial ha contribuido al mejoramiento de las prácticas pedagógicas de nuestros educadores y ha propiciado el alcance de metas propuestas incidiendo de manera positiva en el funcionamiento de la institución.

Que: Es deber nuestro, realizar un reconocimiento público a la empresa líder de marca mundial Harinera del Valle S.A. por las acciones llevadas a cabo en nuestra institución, específicamente en la sede Gimnasio del Dagua.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Exaltar la loable labor efectuada en pro de la comunidad educativa, por la empresa líder de marca mundial Harinera del Valle SA, haciéndole entrega de una placa meritosa a su líder gerencial Doctor Alfonso Ocampo Gaviria.

ARTICULO SEGUNDO: Copia de la presente resolución será entregada en el acto de ceremonia de los 50 años de la creación del Colegio Departamental Gimnasio del Dagua.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE:

Dada en Dagua Valle del Cauca, a los siete (07) días del mes de noviembre de dos mil catorce (2014).

Lic. MARITZA LÓPEZ SANTAMARÍA
Rectora

YAIRA GONZÁLEZ GIRALDO
Secretaria

Villa Rica – Cauca

Como parte de nuestro programa “Espacios que facilitan el Aprendizaje”, en el 2014, adecuamos y dotamos la sala de Informática de la Institución Educativa Senon Fabio Villegas de Villa Rica – Cauca, beneficiando directamente a 1.180 estudiantes y 53 docentes.



Palmira

En el Municipio de Palmira – Valle, adecuamos y dotamos dos aulas escolares y la sala de Docentes de la sede educativa Susana López de Valencia, perteneciente a la Institución Educativa María Antonia Penagos. Con este aporte se beneficiaron 760 estudiantes y 38 docentes y coordinadores académicos.

En este año logramos afianzar las relaciones interinstitucionales con las Alcaldías de los diferentes municipios y empresas con el fin de fomentar en un futuro alianzas estratégicas que nos permitan contribuir a un desarrollo sostenible de manera integral en el campo educativo.



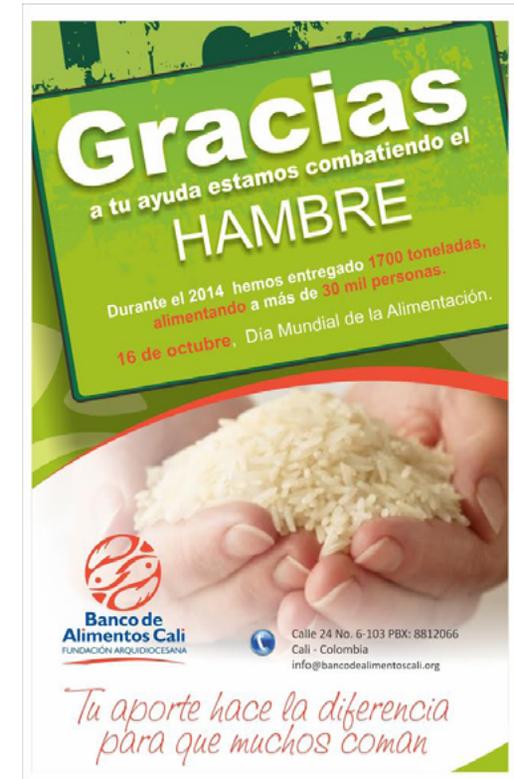
2.4.3 Aportes para el desarrollo

En el año 2014, se aportó a las comunidades \$ 658 millones de pesos, de los cuales el 46% fue destinado a apoyar iniciativas educativas tanto para comunidades cercanas a nuestras Plantas como para programas específicos. Continuamos entregando donaciones a 27 instituciones que apoyan población vulnerable en Cali, Popayán y Palmira.

DONACIONES Y ACCIONES COMUNIDAD 2014	
EDUCACIÓN	304.691.190
POBLACIÓN VULNERABLE	78.764.103
ARTE, CULTURA Y PAZ	80.500.890
DESARROLLO, COMPETITIVIDAD Y TRANSPARENCIA	109.320.000
MEDIO AMBIENTE Y PROTECCIÓN ANIMAL	84.795.466
	\$ 658.071.648

Banco de Alimentos

El Banco de Alimentos recibió durante todo el año nuestra donación en alimentos y se encargó de distribuirlos entre sus 36.000 beneficiarios.



Como empresa asumimos la responsabilidad ambiental como parte de nuestra estrategia de sostenibilidad. Este enfoque, no sólo nos conduce a la búsqueda de alternativas dirigidas a minimizar la afectación producida por nuestras actividades al medio ambiente, sino que además nos permite entender que la sostenibilidad hace parte de nuestro modelo de negocio.

Bajo este esquema de desarrollo sostenible estamos en el proceso de redefinir estrategias que nos permitan innovar y adoptar buenas prácticas enfocadas en minimizar la cantidad de recursos utilizados y maximizar el beneficio económico, social y ambiental.



Capítulo 3

fomentamos entornos sostenibles

3.1 Indicadores ambientales

INDICADORES AMBIENTALES	UNIDAD DE MEDIDA	2014
Producción	Toneladas	216011
MATERIALES UTILIZADOS		
Materias primas	Toneladas	277245
CONSUMO INDIRECTO DE ENERGÍA		
Electricidad (Generación)	KWh	1.106.967
Electricidad (consumo)	KWh	26.861.210
Gas Natural	m ³	1.202.624
CAPTACIÓN TOTAL DE AGUA POR FUENTES		
Agua subterránea	m ³	4.769.334
Río	m ³	11.971.156
Acueducto	m ³	14.066

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Utilización de recursos

	Energía	176 Kw/T.P. 192 Kw/T.P.	↓
	Gas Natural	34.1 M3/T.P. 35 M3/T.P.	↓
	Residuos no aprovechables	166 Ton. 191 Ton.	↓
	Residuos aprovechables	278 Ton. 233 Ton.	↑

AÑO 2014 - AÑO 2013

3.2 Normatividad Ambiental

Durante el año 2014, no tuvimos sanciones ni multas relacionadas con incumplimientos de la normatividad ambiental. En cada una de las plantas se cumplió con todos los indicadores establecidos por la normatividad emitida por el gobierno nacional en Colombia, lo cual significa que se cuenta con todos los permisos ambientales de emisiones, vertimientos y concesión de aguas, vigentes y requeridos para el funcionamiento de nuestros procesos de producción.

Nuestro cumplimiento normativo está relacionado con:

EMISIONES MP Y NOX	2014	
	META	REAL
Emisiones Atmosféricas Material Particulado MP (mg/m3)	250	64
Emisiones Atmosféricas Óxidos de Nitrógeno Nox (mg/m3)	350	26

Las Emisiones de Material Particulado (MP) y Óxidos de nitrógeno (Nox) están por debajo de los límites de la norma 250 y 350 mg/m3 respectivamente (plantas de trigo y Maíz).



3.3 Residuos Sólidos



Aunque Harinera del Valle no produce altos niveles de contaminación que afecten el medio ambiente, desde nuestro enfoque de sostenibilidad nos preocupamos por una cultura que sea respetuosa y orientada a la conservación de los recursos naturales.

En el año 2014, a través de las acciones realizadas desde nuestro Programa de Gestión Integral de Residuos, avanzamos en lo siguiente:

- Se capacitaron más de 800 colaboradores en el manejo de reciclaje de papel en áreas administrativas.
- Se cuenta con contenedores de reciclaje en cada estación de impresión.
- Reciclamos 278 toneladas de residuos de cartón, plástico y residuos de metal, los cuales se valorizaron en 28.8 Millones.
- En el año 2014 se ahorró 21 MM en el pago por servicio de aseo en planta Cali.

TIPO DE RESIDUOS	KILOGRAMOS GENERADOS	DISPOSICIÓN Y TRATAMIENTO
PLÁSTICO	118415	Aprovechable
CARTÓN	104402	Aprovechable
CHATARRA	54099	Aprovechable
PAPEL	2000	Aprovechable
LUBRICANTES USADOS	584	Aprovechable
RAEE's	1439	Postconsumo
LÁMPARAS	108	Postconsumo
PELIGROSOS	1050	Relleno de seguridad o incineración

Residuos Peligrosos y Especiales:

A través de una empresa certificada por la autoridad ambiental, se garantiza que este tipo de residuos (materiales contaminados con hidrocarburos y residuos de aparatos electrónicos y eléctricos) generados por nuestra Organización tengan una efectiva disposición, minimizando su impacto al medio ambiente.

3.4 Empaques Sostenibles

Nuestro compromiso ambiental, nos lleva a la revisión permanente de las prácticas post- consumo, lo cual nos orienta a minimizar la cantidad de materia prima que se utiliza en las envolturas de algunos de nuestros productos. Al recurrir a este tipo de acciones, no sólo se reducen costos de producción sino que también se generan menos residuos y emisiones de Co2.

PRODUCTO	REFERENCIAS	DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA	BENEFICIOS
BROWNIE	Paquetería Brownie x 3 Cód. 10001	Eliminación uso de sticker de lámina de paquetería, eliminando material empaque como el sticker.	Eficiencia en mano de obra 46,61% en ahorro por modificación de empaque.
	Paquetería Brownie x 2 Cód. 10002 y 10003	Automatización de empackado de las paqueterías al tener impreso la lámina el código EAN 13 y texto promocional, se deja de hacer labores manuales para estas referencias.	Ahorro Total de \$14.940.020 Se dejaron de consumir 79.000 sticker menos en un año.



3.5 Energía

Cada año, realizamos importantes inversiones en tecnología y acciones que nos orientan a ser una empresa responsable con el medio ambiente; a continuación describimos lo que hemos realizado por planta y a nivel corporativo, permitiéndonos tener procesos más eficientes:

- Se sustituyeron los motores convencionales por motores de alta eficiencia.
- Se instalaron Variadores en los motores de turbinas de sistemas, neumáticos en los molinos para regular el consumo de energía en los motores.
- Rutas de termografía con cámaras propias cuyo objetivo es detectar altas temperaturas en los equipos que generan pérdida de energía y posibles fallas.
- Control de la combustión en las calderas para optimizar el consumo de gas natural.
- Aislamiento de calderas para reducir el calor que representa pérdidas de energía.
- Graduación de presiones en los sistemas de aire comprimido para disminuir el consumo de energía en los compresores.
- En Planta Palmira se promovió el uso racional de los recursos a través de las Buenas Prácticas de Operación de Equipos, mediante lo cual se logró que los motores funcionen sólo en tiempos necesarios.
- Instalación de medidores de energía para caracterizar y hacer seguimiento de los consumos por proceso y planta.
- Cambio de iluminarias de bajo consumo en Planta Villa Rica
- Iniciación del Programa de Gestión Integral Energético con el acompañamiento de ISAGEN.
- Cambio de Luminaria Halógena de 50W de consumo por iluminación Led de 7.5 W (Edificio B Cali, Almacén Cali, Patios Maniobras).
- Reprogramación del horario de encendido y apagado del aire central del Edificio B.
- Implementación de sensores de presencia en baños del tercer piso.
- En el marco del programa GREENPYME Colombia 2014 en asocio con Gases de Occidente, la planta Cali fue beneficiaria de una AUDITORÍA ENERGÉTICA gratuita por un valor de \$17.000.000. Esta auditoría nos permitirá detectar oportunidades de ahorro y de mejora en nuestros procesos.



CONSUMO ENÉRGETICO Y GAS NATURAL		2014	2013
	Plantas Trigo Consumo energético en la producción de Harina de trigo	74.5 Kw/Ton	72.7 Kw/Ton
	Planta Maíz Consumo energético en la producción de Harina de maíz	126 Kw/Ton	117.8 Kw/Ton
	Consumo Gas Natural En la producción de Harina de maíz	15.6 M3/Ton	16.3 M3/Ton
	Plantas Pastas Alimenticias Consumo energético en la producción de pastas alimenticias	374 Kw/Ton	337 Kw/Ton
	Consumo Gas Natural En la producción de pastas alimenticias	54.4M3/Ton	51.9 M3/Ton

El ahorro total en energía eléctrica del año 2014 fue de 823 mil Kw/h, equivalente al consumo anual de 5 hogares y corresponde a dejar de emitir 317 toneladas de CO2.

De otra parte, producto del ahorro en 105 mil M3 de Gas Natural. Se dejaron de emitir 227 toneladas de CO2 al medio ambiente.

3.6 Vive verde actua verde



Nuestra responsabilidad con el ambiente trasciende los límites de las plantas productivas y nos enfocamos también en mejoras con las comunidades, aldañas a nuestras plantas.

En la planta Dagua (planta Trigo), vivimos un día verde, el cual consistió en la siembra de 200 árboles de marañón; esta actividad se realizó con estudiantes de la Institución Educativa del Dagua y con colaboradores de la planta.

Para contribuir con el fortalecimiento de los proyectos escolares, se capacitaron en la elaboración de papel mediante el reciclaje de material recolectado en el Colegio. Se alcanzó una producción de 500 Kg papel que fue utilizado para la elaboración de tarjetas, portarretratos, separadores de libros, etc.

Con la participación de estudiantes, comunidad y colaboradores de Harinera del Valle se realizaron dos jornadas

dirigidas a la limpieza del río Dagua, con las cuales se logró retirar de las riberas del río aprox. 2.5 Ton de basura.

Participamos en instancias de participación comunitaria de los municipios en el campo ambiental, como lo es el CIDEA – Comité Interdisciplinario de Ecuación Ambiental del municipio de Dagua.



Capítulo 4

Informe económico

4.1 Balance general

HARINERA DEL VALLE S.A.
Balances Generales
31 de diciembre de 2014 y 2013
(Expresado en miles de pesos)

ACTIVO		
	2014	2013
ACTIVO CORRIENTE		
Disponible (notas 4 y5)	\$ 10.123.599	16.122.690
Inversiones temporales (nota 6)	9.583.960	11.578.768
Deudores, neto (notas 4 y 7)	156.602.272	97.007.398
Inventarios (nota 8)	101.645.808	77.305.627
Diferidos (nota 9)	689.170	579.395
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	278.644.809	202.593.878
ACTIVO A LARGO PLAZO		
Inversiones permanentes, neto (nota 6)	250.674.679	221.986.038
Deudores a largo plazo (nota 7)	17.551.633	27.067.441
Propiedades, planta y equipo, neto (nota 10)	43.567.498	44.363.063
Intangibles, neto (nota 11)	19.201.923	22.274.231
Diferidos, neto (nota 9)	3.350.867	2.456.250
Valorizaciones (nota 12)	395.417.244	413.851.731
TOTAL ACTIVO A LARGO PLAZO	729.763.844	731.998.854
	\$ 1.008.408.653	934.592.732

HARINERA DEL VALLE S.A.
Balances Generales
31 de diciembre de 2014 y 2013
(Expresado en miles de pesos)

PASIVO Y PATRIMONIO

PASIVO CORRIENTE

Obligaciones financieras (notas 4 y 13)	145.032.218	91.211.151
Proveedores (notas 4 y 14)	38.233.845	27.365.634
Cuentas por pagar (nota 15)	2.767.960	6.964.733
Impuestos, gravámenes y tasas (nota 16)	11.382.741	14.077.177
Obligaciones laborales (nota 17)	4.483.536	4.723.315
Pasivos estimados y provisiones (nota 18)	1.530.508	8.312.659
Pasivos diferidos (nota 16)	3.838.662	-
OTROS PASIVOS	5.951.219	5.594.898
TOTAL PASIVO CORRIENTE	213.220.689	158.249.567

PASIVO A LARGO PLAZO

Obligaciones financieras (notas 4 y 13)	116.640.049	86.173.224
Pasivos estimados y provisiones (nota 18)	2.430.478	2.678.999
TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO	119.070.527	88.852.223
TOTAL PASIVO	332.291.216	247.101.790

PÁTRIMONIO (notas 12 y 19)

676.117.437	687.490.942
\$ 1.008.408.653	934.592.732

CUENTAS DE ORDEN (nota 20)

Deudores	\$ 400.956.476	126.500.158
Acreedoras	412.518.182	604.671.341

Ver las notas que acompañan a los estados financieros.

Alfonso Ocampo Gaviria
Representante Legal

Victor Hugo Celis Ocampo
Contador
T.P. 52894-T

Lady Natalia Realpe Villota
Contador T.P. 149985-T
Ver informe del 9 de febrero de 2015

4.2 Estado de resultados

HARINERA DEL VALLE S.A.
Estado de Resultados
años que terminaron el 31 de diciembre de 2014 y 2013
(Expresado en miles de pesos)

	2014	2013
ingresos operacionales, neto (nota 21)	\$ 615.926.028	560.600.874
costos de ventas (nota 22)	(449.670.917)	(402.395.193)
UTILIDAD BRUTA	166.255.111	158.205.681
Gastos operacionales (nota 23 y 24)		
Administración	(33.151.182)	(34.974.848)
ventas	(116.830.249)	(114.849.724)
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	(149.981.431)	(149.824.572)
Utilidad operacional	16.273.680	8.381.109
Ingresos no operacionales	61.768.492	33.042.869
gastos no operacionales	(55.439.308)	(24.670.057)
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES, NETO (NOTA 25)	6.329.184	8.372.812
Otros gastos extraordinarios no operacionales (nota 25)	(5.014.657)	(99.241.728)
UTILIDAD (PÉRDIDA) ANTES DEL IMPUESTO DE RENTA	17.588.207	(82.487.807)
Impuesto de renta (nota 16)	(9.706.117)	(3.639.252)
RESULTADOS DEL EJERCICIO	\$ 7.882.090	(86.127.059)
resultado neto por acción, en pesos	\$ 11.66	(127.402)

Ver las notas que acompañan a los estados financieros.

Alfonso Ocampo Gaviria
Representante Legal

Victor Hugo Celis Ocampo
Contador
T.P. 52894-T

Lady Natalia Realpe Villota
Contador T.P. 149985-T
Ver informe del 9 de febrero de 2015

4.3 Informe del Revisor Fiscal



KPMG Ltda.
Calle 4 Norte No. 1N - 10
Edificio Torre Mercurio Piso 2
Cali - Colombia

Teléfono 57 (2) 6681480
Fax 57 (2) 6684447
www.kpmg.com.co

INFORME DEL REVISOR FISCAL

Señores Accionistas
Harinera del Valle S.A.:

He auditado los estados financieros de Harinera del Valle S.A. (la Compañía), los cuales comprenden los balances generales al 31 de diciembre de 2014 y 2013 y los estados de resultados, cambios en el patrimonio, cambios en la situación financiera y de flujos de efectivo por los años que terminaron en esas fechas y sus respectivas notas, que incluyen el resumen de las políticas contables significativas y otra información explicativa.

La administración es responsable por la adecuada preparación y presentación de estos estados financieros de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados en Colombia. Esta responsabilidad incluye: diseñar, implementar y mantener el control interno relevante para la preparación y presentación de estados financieros libres de errores de importancia material, bien sea por fraude o error; seleccionar y aplicar las políticas contables apropiadas, así como establecer los estimados contables razonables en las circunstancias.

Mi responsabilidad consiste en expresar una opinión sobre los estados financieros con base en mis auditorías. Obtuve las informaciones necesarias para cumplir mis funciones y efectué mis exámenes de acuerdo con normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia. Tales normas requieren que cumpla con requisitos éticos, planifique y efectúe la auditoría para obtener una seguridad razonable sobre si los estados financieros están libres de errores de importancia material.

Una auditoría incluye realizar procedimientos para obtener evidencia sobre los montos y revelaciones en los estados financieros. Los procedimientos seleccionados dependen del juicio del revisor fiscal, incluyendo la evaluación del riesgo de errores de importancia material en los estados financieros. En dicha evaluación del riesgo, el revisor fiscal tiene en cuenta el control interno relevante para la preparación y presentación de los estados financieros, con el fin de diseñar procedimientos de auditoría que sean apropiados en las circunstancias. Una auditoría también incluye evaluar el uso de políticas contables apropiadas y la razonabilidad de los estimados contables realizados por la administración, así como evaluar la presentación de los estados financieros en general. Considero que la evidencia de auditoría que obtuve proporciona una base razonable para fundamentar la opinión que expreso a continuación.

En mi opinión, los estados financieros mencionados, tomados fielmente de los libros y adjuntos a este informe, presentan razonablemente, en todos los aspectos de importancia material, la situación financiera de la Compañía al 31 de diciembre de 2014 y 2013, los resultados de sus operaciones, los cambios en su situación financiera y sus flujos de efectivo por los años que terminaron en esas fechas, de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados en Colombia, aplicados de manera uniforme.

KPMG Ltda., sociedad colombiana de responsabilidad limitada y firma miembro de la red de firmas miembro independientes de KPMG afiliadas a KPMG International Cooperativa ("KPMG International"), una entidad suiza.

KPMG Ltda.
Nit. 860.000.846 - 4



Capítulo 5

Índice de Contenidos GRI y Principios Pacto Global

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

1 ESTRATEGIA Y ANÁLISIS

G4-1	Declaración del responsable principal de las dG4-ECisiones de la Organización	Palabras Presidente Harinera del Valle S.A.	
------	---	---	--

PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

G4-3	Nombre de la organización informante	Harinera del Valle S.A.	
G4-4	Principales marcas, productos y/o servicios	Ver Capítulo 1 – Ítem 1.3	
G4-5	Lugar donde se encuentra la sede	Harinera del Valle S.A. tiene su sede principal en Cali, Colombia	
G4-6	Países en los que opera la organización.	Harinera del Valle S.A. opera sólo en Colombia	
G4-7	Naturaleza de la propiedad; forma jurídica	Harinera del Valle S.A. es una Sociedad anónima de nacionalidad colombiana	
G4-8	Naturaleza de los mercados a los que se sirve. Mercados Servidos	Ver entrevista - informe del Gerente General de Harinera del Valle sobre la gestión del año 2014 Ver capítulo 1 y 2	
G4-9	Magnitud de la Organización # empleados, # de operaciones, ventas netas, capitalización, cantidad de productos que ofrece	Ver Capítulo 1 Modelo Corporativo Capítulo 2, Capítulo 3 -Ítem 3.1 Valoramos un buen lugar de trabajo-	
G4-10	Prácticas Laborales - contratación.	Ver Capítulo 3 -Ítem 3.1.1 Nuestras prácticas laborales-	
G4-11	Porcentaje de empleados cubiertos por Convenios Colectivos	Ver Capítulo 3 - Ítem 3.1.2 Promovemos espacios de participación y bienestar -	
G4-12	Descripción de la Cadena de suministro de la Organización	Ver Capítulo 1. Sobre Harinera del Valle – 1.2 Modelo Corporativo: 1.2.3 Nuestra Cadena de Abastecimiento	
G4-13	Cambios significativos durante el período cubierto por la memoria en tamaño, estructura y propiedad	Ver Capítulo 1. Sobre Harinera del Valle	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-14	Principio de precaución	Nuestra actividad productiva no atenta al ambiente con daños graves o irreversibles. No obstante, nos acogemos al cumplimiento de la normatividad ambiental vigente en el país.	
G4-15	Iniciativas externas adoptadas por la Organización	Ver Capítulo 1 – Ítem 1.2.3 – Adhesiones a otros Códigos	
G4-16	Lista de Asociaciones a las que la Organización pertenece	<ul style="list-style-type: none"> • ANDI – Asociación Nacional de Empresarios de Colombia. • Cámara de Fedemol - ANDI (Federación de la Industria molinera de trigo). • Cámara de Alimentos –ANDI. • Comité Intergremial y empresarial del Valle del Cauca. • Cámara Colombo Americana. • Asociación para la Formación de Empresarios del Valle del Cauca AFEMVA. • Comisión Vallecaucana por la Educación Cali – Colombia. • Pacto Global Colombia. 	

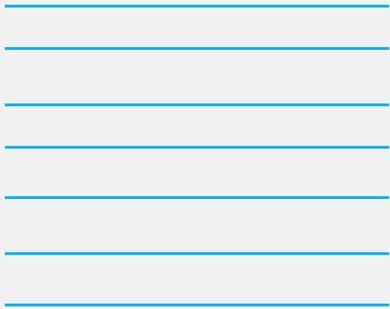
ASPECTOS MATERIALES Y COBERTURA

G4-17	Lista de entidades que figuran en los estados financieros	Ver Informe económico	
G4-18	Proceso Contenido de la Memoria y aspectos	Ver Ítem Aspectos Materiales	
G4-19	Aspectos materiales	Ver lista de aspectos Materiales págs. 8,9	
G4-20	Cobertura dentro de la Organización de cada Aspecto Material	La cobertura del informe es del año 2014. En caso que un aspecto material aborde una cobertura específica se describe en el capítulo correspondiente.	
G4-21	Cobertura fuera de la Organización de cada Aspecto Material	La cobertura de los aspectos identificados son materiales en Colombia.	
G4-22	Reformulaciones en memorias anteriores y sus causas	No se realizaron reformulaciones. En el caso de la materialidad ambiental, se agregó información que no afecta ni tiene consecuencias significativas sobre los datos presentados en años anteriores.	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-23	Cambios significativos en el Alcance y la Cobertura de cada aspecto con respecto a los anteriores	No se presentaron cambios significativos en el Alcance y la cobertura de cada aspectos con respecto a los años anteriores	

PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

G4-24	Lista de los grupos de interés vinculados a la Organización	Capítulo 1. Sobre Harinera del Valle. Ítem 1.6	
G4-25	Argumentos para la selección de los Grupos de Interés con los que trabaja	En el año 2009, se realizó un ejercicio exhaustivo con asesoría externa de AxiRSE- Chile, a través del cual se identificaron nuestros grupos de interés.	
G4-26	Enfoque de la Organización sobre la participación de los Grupos de Interés	Capítulo 1. Sobre Harinera del Valle. Ítem 1.6 - Compromisos de relacionamiento y comunicación con nuestros grupos de interés	



GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-27	Cuestiones y problemas claves que han surgido por la participación de los Grupos de Interés	<p>Accionistas: Bienestar de nuestros Consumidores Desempeño Económico Ética corporativa Compromiso con colaboradores y familias Compromiso con la sociedad – Protección del Medio ambiente</p> <p>Colaboradores: Compromiso con colaboradores y familias Respeto a los Derechos humanos Bienestar de nuestros Consumidores Desempeño Económico Ética corporativa</p> <p>Clientes: Desempeño económico Bienestar de nuestros Consumidores Ética corporativa Satisfacción del Cliente y Calidad del Producto</p> <p>Consumidores: Bienestar de nuestros Consumidores Satisfacción del Cliente y Calidad del Producto Ética corporativa Protección del medio ambiente</p> <p>Comunidad: Ética corporativa Protección del medio ambiente Satisfacción del Cliente y Calidad del Producto Bienestar de nuestros Consumidores Desempeño económico</p> <p>Proveedores: Crecemos con Nuestros Proveedores Ética corporativa Protección del medio ambiente Satisfacción del Cliente y Calidad del Producto</p>	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

PERFIL DE LA MEMORIA

G4-28	Periodo cubierto por el Informe.	Ver Capitulo Alcance de este Informe Enero 1 a Diciembre 31-2014	
G4-29	Fecha de la memoria previa más reciente	Reporte de Sostenibilidad Harinera del Valle 2013	
G4-30	Ciclo de presentación de la memoria (anual, bienal)	Anual	
G4-31	Punto de contacto en relación con la memoria	Carlos Mario Jaramillo V.: cm.jaramillo@harineradelvalle.com Elisa Ivette Ramírez V.: ei.ramirez@harineradelvalle.com	
G4-32	Tipo de opción elegida por la Organización de acuerdo al Índice GRI	Ver Capitulo Alcance de este Informe. De conformidad con la guía del índice GRI este informe se acoge a la opción esencial.	
G4-33	Políticas y prácticas vigentes de la Organización con respecto a la verificación externa de la Memoria	Este reporte no cuenta con verificación externa. La KPMG Impuestos y Servicios Ltda, auditó los estados financieros de Harinera del Valle S.A. al 31 de diciembre 2014. (Ver documento adjunto en este reporte)	

GOBIERNO

G4-34	Estructura de Gobierno	Ver Capítulo 1 – Ítem 1.2 Modelo Corporativo	
-------	------------------------	--	--

ÉTICA E INTEGRIDAD

G4-53	Valores, principios, estándares normas de la Organización	Ver Capítulo 1 – Ítem 1.2 Modelo Corporativo	
-------	---	--	--

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

COMPROMISO CON LO G4-ECONÓMICO

G4- DMA		Ver informe Económico	
G4-EC1	Valor G4-Económico dirG4-Ecto generado y distribuido.	Ver Capítulo Informe Económico: Balances Generales, Estado de resultados e informe de revisor fiscal externo de KPMG Ltda.	
G4-EC2	Consecuencias financieras y otros riesgos y oportunidades para las actividades de la Organización debido al cambio climático	No se reporta	
G4-EC3	Límite de obligaciones de la Organización debidas a Programas de beneficios sociales	No se reporta	
G4-EC4	Ayudas económicas otorgadas por entes del gobiernos	No se recibieron ayudas económicas por entes del Gobierno	

PRESENCIA EN EL MERCADO

G4-DMA			
G4-EC5	Relación entre el salario inicial desglosado por sexo y el salario mínimo local en lugares donde se desarrollan operaciones significativas	No se reporta	
G4-EC6	Porcentaje de altos directivos procedentes de la comunidad local en lugares donde se desarrollen operaciones significativas	El 100% de los altos directivos procede de la comunidad local. Como local se entiende aquellos directivos que laboran en su país de origen.	

CONSECUENCIAS ECONÓMICAS INDIRECTAS

G4-DMA			
G4-EC7	Desarrollo e impacto de las inversiones en infraestructuras y los tipos de servicios	Se realizan inversiones de adecuación y mejoramiento de instalaciones educativas. No se invierte en nueva infraestructura.	
G4-EC8	Impactos económicos indirectos significativos y alcance de los mismos	Ver Ítem 2.4 Vecinos Corresponsables y Comprometidos	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

PRÁCTICAS DE ADQUISICIÓN

G4-DMA			
G4-EC9	Porcentaje del gasto en lugares con operaciones significativas que corresponde a proveedores locales	Ver Ítem 2.3 Promovemos confianza y compromiso en nuestra cadena de abastecimiento	

COMPROMISO CON LO AMBIENTAL: MATERIALES

G4-EN1	Materiales por peso y volumen	El consumo de materias primas (trigo, maíz, azúcar), en total fueron 277.245 toneladas, de las cuales se distribuyen de la siguiente manera: el 86% de la materia prima corresponde a Trigo y maíz, el 13% sémola y semolatos y el 1% de materias primas para mezclas listas.	Principio 8
G4-EN2	Porcentaje de los materiales utilizados que son materiales reciclados	En nuestros procesos productivos no utilizamos materiales reciclados	Principio 8 y 9

ENERGÍA

G4-EN3	Consumo energético interno	Energía: 2013 (Kw/T.P): 176 2014 (Kw/T.P): 192	Principio 8
G4-EN4	Consumo energético externo	No se reporta	
G4-EN5	Intensidad energética	No se reporta	
G4-EN6	Iniciativas para proporcionar productos y servicios eficientes en el consumo de energía o basados en energías renovables y las reducciones en el consumo de energía como resultado de dichas iniciativas (adic.)	1.106.967 (KWh /t.p.) de generación de energía en una PCH (pequeña Central Hidroeléctrica), la cual abastece una de los molinos de la planta de producción de harina de trigo	
G4-EN7	Reducción de los requisitos energéticos de los productos y servicios	No se reporta	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

AGUA

G4-EN8	Captación total de agua por fuentes	Aguas Subterráneas (M3): 4.769.334 Río (M3): 11.971.156 Acueducto (M3): 14.066	Principio 8
G4-EN9	Fuentes de agua que han sido afectadas significativamente por la captación de agua (adic)	La captación de agua superficial (río) cumple con los requerimientos de la concesión de agua otorgada por la Autoridad Ambiental competente	Principio 8
G4-EN10	Porcentaje y volumen de agua reciclada y reutilizada (adic)	No aplica. No reciclamos, ni reutilizamos agua	Principio 8 y 9

BIODIVERSIDAD

G4-EN11	Instalaciones operativas propias, arrendadas, gestionadas que sean adyacentes, contengan o estén ubicadas en áreas protegidas de gran valor para la biodiversidad.	Las plantas de producción no se ubican en áreas protegidas o zonas de alta biodiversidad.	Principio 8
G4-EN12	Descripción de los impactos más significativos en la biodiversidad en espacios naturales protegidos o en áreas de alta biodiversidad no protegidas, derivados de las actividades, productos y servicios	No aplica	Principio 8

EMISIONES, VERTIDOS Y RESIDUOS

G4-EN15	Emisiones directas de gases de efecto invernadero (alcance 1)	No se reporta	
G4-EN16	Emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (alcance 2)	No se reporta	
G4-EN17	Otras emisiones indirectas de gases de efecto invernadero (alcance 3)	No se reporta	
G4-EN18	Intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero	No se reporta	
G4-EN19	Reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero	No se reporta	
G4-EN20	Emisiones de sustancias que agotan el ozono	No se reporta	
G4-EN21	NOx, SOx, y otras emisiones significativas	Ver Capítulo 3. Fomentamos entornos sostenibles. – información sobre NOx, SOx y material particulado	Principio 8

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-EN22	Vertimiento total de aguas, según su naturaleza y destino	El dato que se ha consolidado como carga orgánica es de DBO5: 0.02 Kg. La disposición final de las aguas residuales es el sistema de alcantarillado (90%), a cuerpos de agua (10%), los resultados de las caracterizaciones de vertimientos cumplen con los parámetros de la normatividad exigidos por las autoridades ambientales.	
G4-EN23	Peso total de residuos gestionados, según tipo y método de tratamiento	Los residuos no peligrosos generados sumaron 482 Ton y los residuos peligrosos 1 Ton. El 58%, de los residuos generados fueron reciclados, el 34% se consideran como residuos ordinarios y su destino final es el relleno sanitario, los residuos considerados como averías, el 6.9% corresponden a residuos que se denominan averías alimenticias y se comercializan para su aprovechamiento y el 1% se envían a procesos de compostaje, el 0.2% corresponden a residuos especiales que son tratados mediante programas de post-consumo. De los residuos que se consideran residuos peligrosos el 0.1% se aprovecharon y el restante 0.1% se disponen en relleno de seguridad.	
G4-EN24	Número total y volumen de los derrames accidentales más significativos	No se han presentado este tipo de accidentes	

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

G4-EN29	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la normatividad ambiental	No se han presentado multas	
---------	--	-----------------------------	--

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

GENERAL

G4-DMA			
G4-EN31	Desglose por tipo del total de gastos e inversiones para la protección del medio ambiente	No se reporta	

MECANISMOS DE RECLAMACIÓN AMBIENTAL

G4-DMA			
G4-EN34	Número de reclamaciones ambientales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación.	Mediante los medios de comunicación con la comunidad y líneas de atención al cliente no se han presentado quejas o reclamos en temas ambientales	

DESEMPEÑO SOCIAL

EMPLEO

G4-LA1	Número y tasa de contrataciones y rotación media de empleados desglosados por grupo etario, sexo y región	Ver Capítulo 2. Ítem 2.2 Valoramos un buen lugar de trabajo- 2.2.1 Prácticas laborales	
G4-LA2	Prestaciones sociales para los empleados a jornada completa que no se ofrecen a los empleados temporales o a media jornada, desglosadas por ubicaciones significativas de actividad	No se reporta	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI			PACTO GLOBAL
		2014	M	H	
G4-LA3	Índices de reincorporación al trabajo y de retención tras la baja por maternidad o paternidad, desglosados por sexo.	Número de empleados que tuvieron derecho a licencia de maternidad y paternidad	32	9	Principio 6
		Número de empleados que ejercieron su derecho a licencia de maternidad y paternidad	32	9	
		Número de empleados que se reincorporaron al trabajo después de su licencia de maternidad y paternidad y conservaron su empleo	32	9	
G4-LA4	Plazos mínimos de preaviso de cambios operativos y posible inclusión de estos en los convenios colectivos	El 100% de colaboradores de planta se encuentra afiliado al pacto colectivo. El plazo establecido es el definido en la ley colombiana.			Principio 3

SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

G4-LA5	Porcentaje del total de trabajadores que está representado en comités de salud y seguridad conjuntos de dirección-empleados establecidos para ayudar a controlar y asesorar programas de seguridad y salud laboral	Ver Capítulo 2. Ítem 2.2.3 Garantizamos espacios seguros. El 100% de trabajadores están representados en los Comités de Salud y Seguridad. Para el año 2014, el 22.5% de los colaboradores pertenecen a Comité Paritario de Salud, Comité de Emergencias, Comité de Evacuación.			Principio 1
G4-LA6	Tipo y tasa de lesiones, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de víctimas mortales relacionadas por región y por sexo	Ver Capítulo 2. Ítem 2.2.3 Garantizamos espacios seguros.			Principio 1

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN

G4-LA9	Promedio de horas de capacitación anuales por empleado, desglosado por sexo y por categoría laboral	No se reporta	
G4-LA10	Programas de gestión de habilidades y de formación continua que fomenten la empleabilidad de los trabajadores y que les apoyen en la gestión del final de sus carreras profesionales (Adic.)	Ver Capítulo 2. Ítem 2.2.4 – Comprometidos con la capacitación y formación de nuestros colaboradores	
G4-LA11	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones regulares de desempeño y de desarrollo profesional (Adic.)	100% de empleados reciben anualmente evaluaciones de desempeño y desarrollo profesional-	

DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

G4-LA12	Composición de los órganos de gobierno y desglose de la plantillas por categoría profesional y sexo, edad, pertenencia a minorías y otros indicadores de diversidad	En los órganos de gobierno el 42% son mujeres y el 58% son hombres. No se identifican afrodescendientes, ni indígenas en la composición de los órganos de gobierno.	
---------	---	---	--

IGUALDAD DE RETRIBUCIÓN ENTRE MUJERES Y HOMBRES

G4-LA13	Relación entre salario base de los hombres con respecto al de las mujeres, desglosado por categoría profesional y por ubicaciones significativas de actividad	No se reporta	
---------	---	---------------	--

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS LABORALES DE LOS PROVEEDORES

G4-DMA			
G4-LA14	Porcentaje de nuevos proveedores que se examinaron en función de criterios relativos a las prácticas laborales	En el 2014 se evaluaron 93 proveedores teniendo en cuenta indicadores sobre prácticas laborales. Capítulo 2./ 2.3: Promovemos confianza con nuestros proveedores – Ítem 2.3.1 Nuestros Proveedores	
G4-LA15	Impactos significativos, reales y potenciales, de las prácticas laborales en la cadena de suministro, y medidas al respecto	El Portal de proveedores y la socialización del Código de Proveedores de Harinera del Valle han tenido impactos significativos en las prácticas laborales de nuestros proveedores. Para el año 2015 se sistematizarán y evaluarán dichos impactos.	

MECANISMOS DE RECLAMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS LABORALES

G4-DMA			
G4-LA16	Número de reclamaciones sobre prácticas laborales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación	De acuerdo a los Comités de Convivencia, en el año 2014 se presentaron 3 quejas que fueron resueltas en esta instancia.	Principio 1

SOCIAL : DERECHOS HUMANOS

INVERSIÓN

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR1	Número total de acuerdos de inversión significativos que incluyan cláusulas de derechos humanos o que han sido objeto de análisis en materia de derechos humanos	No reportado	Principio 1,2,3,4,5 y 6

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-HR2	Total de horas de formación de los empleados sobre políticas y procedimientos relacionados con aquellos aspectos de los derechos humanos relevantes para sus actividades, incluido el porcentaje de empleados capacitados	En el año 2014, se formó al 74% de los colaboradores en el contexto de la campaña Soy Capaz, mediante la cual se reflexionó sobre los derechos humanos como parte fundamental de aporte a un país y un mundo más inclusivo.	Principio 1,3,4,5 y 6

NO DISCRIMINACIÓN

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR3	Número de casos de discriminación y medidas adoptadas	No se registraron incidentes de discriminación	Principio 1,2 y 6

LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y NEGOCIACIÓN COLECTIVA

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR4	Identificación de centros y proveedores en los que la libertad de asociación y el derecho a acogerse a convenciones colectivas pueden infringirse o estar amenazados y medidas adoptadas para defender estos derechos	No se reporta	Principio 1,2 y 3

TRABAJO INFANTIL

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR5	Identificación de centros y proveedores con un riesgo significativo de casos de explotación infantil y medidas adoptadas para contribuir a la abolición de la explotación infantil	No se han identificado riesgos significativos de casos de explotación infantil. Tanto en el Código de ética como en el Código de proveedores, Harinera del Valle expresa claramente su oposición frente al trabajo infantil, al trabajo forzoso y la discriminación.	Principio 1,2 y 5

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

TRABAJO FORZOSO

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR6	Centros y proveedores con un riesgo significativo de ser origen de episodios de trabajo forzoso y medidas adoptadas para contribuir a la eliminación de las formas de trabajo forzoso	No se han identificado riesgos significativos de episodios de trabajo forzoso. Tanto en el Código de ética como en el Código de proveedores, Harinera del Valle expresa claramente su oposición frente al trabajo infantil, al trabajo forzoso y la discriminación.	Principio 1,2 y 4

MEDIDAS DE SEGURIDAD

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR7	Porcentaje del personal de seguridad que ha recibido capacitación sobre las políticas o procedimientos de la organización en materia de derechos humanos relevantes para las operaciones	No se reporta	

DERECHOS DE LA POBLACIÓN INDÍGENA

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR8	Número total de incidentes relacionados con violaciones de los derechos de los indígenas y medidas adoptadas.	No se presentaron incidentes relacionados con violaciones de los derechos de los indígenas	Principio 1 y 2

EVALUACIÓN

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR9	Número y porcentaje de centros que han sido objeto de exámenes o evaluaciones de impacto en materia de derechos humanos.	No se han realizado evaluaciones de impacto en materia de derechos humanos	Principio 1

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

EVALUACIÓN DE LOS PROVEEDORES QUE SE EXAMINARON EN FUNCIÓN DE CRITERIOS RELATIVOS A LOS DERECHOS HUMANOS

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR10	Porcentaje de proveedores que se examinaron en función de criterios relativos a los derechos humanos	No se reporta	Principio 1,2,3,4,5 y 6
G4-HR11	Impactos negativos significativos en materia de derechos humanos, reales y potenciales en la cadena de suministro y medidas adoptadas	No se cuenta con información sobre impactos negativos en materia derechos humanos en la cadena de suministro. El año 2014 se difundió ampliamente el código de proveedores en el cual se hace énfasis en los derechos humanos y se rige por los diez principios del Pacto Global.	Principio 1

MECANISMO DE RECLAMACIÓN EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS

G4-DMA		Ver Valoramos un buen lugar para trabajar	
G4-HR12	Número de reclamaciones sobre derechos humanos que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación.	Se presentaron tres quejas que fueron de carácter laboral resueltas en el Comité de Convivencia.	

COMPROMISO CON LA SOCIEDAD

COMUNIDADES LOCALES

G4-DMA		Ver Capítulo 2. Generamos Valor y Bienestar – Ítem 2.4 Vecinos corresponsables y comprometidos	
G4-SO1	Porcentaje de operaciones donde se han implantado programas de desarrollo, evaluaciones de impactos y participación de la comunidad local.	Ver Capítulo 2 – Ítem 2.4. Se han implementado programas en instituciones educativas de Dagua, Villa Rica, Palmira y Dagua. En el 2014, se realizaron ejercicios de evaluación de proceso en Dagua, Villa Rica y Palmira. En el 2015 se realizaron evaluaciones de impacto con participación de las comunidades educativas donde intervenimos.	Principio 10

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-SO2	Centros de operaciones con efectos negativos significativos, posibles o reales, sobre las comunidades locales	En el 2014 no se identificaron efectos negativos en las comunidades locales donde operan nuestras plantas de producción y sedes administrativas	

ANTI-CORRUPCIÓN

G4-DMA		Ver Modelo Corporativo Ítem 1.2	
G4-SO3	Número y porcentaje de centros en los que se han evaluado los riesgos relacionados con la corrupción y riesgos significativos detectados	Teniendo en cuenta las plantas, las sedes administrativas, nuestros proveedores nacionales e internacionales, clientes, entidades financieras, inversionistas, se realizó un análisis de riesgo y se detectaron que los riesgos más significativos son: a) Financiación del terrorismo b) Lavado de activos	Principio 10
G4-SO4	Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción	Tanto en el año 2013 como en el 2014 se capacitaron al 100% de nuestros colaboradores en la prevención del riesgo de Lavado de Activos y de Financiación del Terrorismo (LA/FT). Igualmente se hicieron campañas de difusión interna y externa para nuestros proveedores.	Principio 10
G4-SO5	Casos confirmados de corrupción y medidas adoptadas	No se reporta	Principio 10

POLÍTICA PÚBLICA

G4-DMA			
G4-SO6	Valor de las contribuciones políticas por país y destinatarios	No se ofrecieron contribuciones políticas	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

COMPORTAMIENTO DE COMPETENCIA DESLEAL

G4-DMA			
G4-S07	Número de procedimientos legales por causas relacionadas con prácticas monopolísticas y contra la libre competencia y sus resultados (Adic.)	No se ha incurrido en estas prácticas.	

CUMPLIMIENTO

G4-DMA			
G4-S08	Valor monetario de multas significativas y número total de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa	No hubo multas o sanciones por incumplimiento de la legislación.	

EVALUACIÓN DE LA REPERCUSIÓN SOCIAL DE PROVEEDORES

G4-DMA		2.3. Promovemos confianza con nuestros proveedores – Ítem 2.3.1 Nuestros Proveedores	
G4-S09	Porcentaje de nuevos proveedores que se examinaron en función de criterios relacionados con la repercusión social	En el 2014 se evaluaron 93 proveedores críticos teniendo en cuenta indicadores sobre prácticas laborales. 2.3. Promovemos confianza con nuestros proveedores – Ítem 2.3.1 Nuestros Proveedores	
G4-S010	Impactos sociales negativos significativos, reales y potenciales en la cadena de suministro y medidas adoptadas	No se reporta	

MECANISMOS DE RECLAMACIÓN POR IMPACTO SOCIAL

G4-DMA			
G4-S011	Número de reclamaciones sobre impactos sociales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación	En el año 2014, no se presentaron reclamaciones sobre impactos sociales.	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS

SALUD Y SEGURIDAD DEL CLIENTE

G4-DMA			
G4-PR1	Porcentaje de categorías de productos y servicios significativos cuyos impactos en materia de salud y seguridad se han evaluado para promover mejoras	No se reporta	
G4-PR2	Número total de incidentes derivados del incumplimiento de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida, desglosados en función del tipo de resultado de dichos incidentes	No se presentaron incumplimientos de este tipo.	
G4-FP5	Porcentaje del volumen de producción fabricada en sitios certificados por un tercero independiente, de acuerdo con el sistema de gestión de seguridad alimentaria reconocida internacionalmente	No se reporta	
G4-FP6	Porcentaje del volumen total de ventas de productos de consumo, por categorías de productos, que se redujo en grasas saturadas, grasas trans, sodio y azúcares	No se reporta	

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

G4-DMA			
G4-PR3	Tipo de información que requieren los procedimientos de la organización relativos a la información y etiquetado de sus productos y servicios, y porcentaje de categorías de productos y servicios significativos que están sujetas a tales requisitos	Capítulo 2. Generamos valor y bienestar. Ítem 2.1.4 Innovación y Desarrollo- d) Etiquetado de productos	
G4-PR4	Número de incumplimientos de la regulación y de los códigos voluntarios relativos a la información y al etiquetado de los productos y servicios, desglosados en función del tipo de resultado de dichos incidentes.	En el año 2014 no hubo multas ni sanciones relacionadas con la información y el etiquetado de nuestros productos.	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
G4-PR5	Resultados de las encuestas para medir la satisfacción de los clientes	Ver capítulo 2. Generamos valor y bienestar. Ítem 2.1.5 Satisfacción de nuestros clientes- 2.1.5.1 Medición sobre la satisfacción de Nuestros Clientes	
G4-FP8	Políticas y prácticas de comunicación a los consumidores acerca de los ingredientes e información nutricional más allá de los requisitos legales	Capítulo 2. Generamos valor y bienestar. Ítem 2.1.4 Innovación y Desarrollo- d) Etiquetado de productos	

COMUNICACIONES DE MERCADOTECNIA

G4-DMA			
G4-PR6	Venta de productos prohibidos o en litigio	No aplica	
G4-PR7	Número de casos de incumplimiento de las normativas y los códigos voluntarios relativos a las comunicaciones de mercadotecnia, entre otras la publicidad, la promoción y el patrocinio, distribuidos en función del tipo de resultado de dichos incidentes	No se presentaron casos de incumplimiento de las normativas y los códigos voluntarios	

PRIVACIDAD DE LOS CLIENTES

G4-DMA			
G4-PR8	Número de reclamaciones fundamentadas sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.	No se recibieron reclamaciones sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.	

COMUNICACIONES DE MERCADOTECNIA

G4-DMA			
G4-PR9	Valor monetario de las multas significativas fruto del incumplimiento de la normatividad en relación con el suministro y el uso de productos y servicios	No se recibieron multas por incumplimiento de la normatividad en relación con el suministro y el uso de productos y servicios	

GRI	DESCRIPCIÓN DEL INDICADOR	CONTENIDO ADICIONAL /AVANCES INDICADORES GRI	PACTO GLOBAL
-----	---------------------------	--	--------------

ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR PROCESADOR DE ALIMENTOS

ABASTECIMIENTO TRANSVERSAL

G4-DMA			
G3-FP1	Porcentaje del volumen comprado a proveedores conformes con la políticas de compras de la empresa	El 100% de nuestros proveedores cumple con nuestras políticas de aprovisionamiento.	Principio 1Y2
G3-FPSS2	Porcentaje de volumen de insumos. Comprados que están certificados por Estándares internacionales de producción responsable y otros estándares, desglosado por estándar si es material.	No se reporta	

RELACIONES EMPRESA/TRABAJADORES

FPSS3	Porcentaje de tiempo de trabajo perdido debido a disputas industriales, huelgas o cierres por país.	No se presentaron cierres o paros en las Plantas	
-------	---	--	--

COMIDA ASEQUIBLE Y SALUDABLE

FPSS4	Naturaleza, alcance y efectividad de Programas y prácticas que promueven el acceso a estilos de saludables, la prevención de las enfermedades crónicas, el acceso a alimentos sanos, nutritivos y asequibles y la mejora del bienestar de las comunidades necesitadas.	Ver Capítulo 2. Generamos valor y bienestar. Ítem 2.4. Vecinos corresponsables y comprometidos con Colombia.- 2.4.2 Acciones para y con la comunidad: Experiencia con la Fundación Paz y Bien – Comuna 14 de Cali- Colombia	
-------	--	---	--