

BIOSABOR



INFORME DE SOSTENIBILIDAD

2022 - 2023







Tabla de Contenidos

Carta del presidente

I. Quiénes somos

- A. La empresa.
- B. Actividades e instalaciones.
- C. Entorno privilegiado.
- D. Mercados principales.
- E. Fechas clave y noticias destacadas.
- F. Reconocimientos y certificaciones.

II. Nuestro compromiso con la sostenibilidad

- A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor.
- B. Cumplimiento ético.
- C. Grupos de interés.
- D. Relaciones con nuestros grupos de interés y alianzas para el Desarrollo sostenible.
- E. Análisis de materialidad.
- F. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

III. Biosabor es sostenibilidad

A. Líneas estratégicas y materialidad.

- 1. Modelo de agricultura sostenible.
- 2. Sistema de gestión de excelencia extendido a la cadena de valor.
- 3. I+D+I y promoción en nutrición y salud con evidencias científicas.
- 4. Valorización del producto ecológico SABOR Y SALUD.
- 5. Alianzas en la cadena de valor.
- 6. Bienestar de nuestros trabajadores.
- 7. Desarrollo e implicación en la comunidad.

B. Contribución a los ODS.

IV. Tabla de Referencias



En el seno de nuestra familia (Belmonte – Morales), fundamos Biosabor S.A.T. en 2008, siguiendo una tradición agrícola de décadas. Apostamos por una agricultura regenerativa y sostenible, basada en una producción ecológica que devuelva el sabor tradicional de las hortalizas de la tierra almeriense, a través de I+D+i combinada con un manejo agrícola respetuoso con el medio ambiente, cumpliendo con todas las normativas europeas en materia de producción agrícola, alimentaria y medio ambiente, comprometiéndonos con una alimentación más segura y saludable e impactando positivamente en el entorno y la sociedad en general.

Para nosotros la agricultura ecológica es una forma de entender la vida, cuyo fin es preservar la armonía natural de los ecosistemas y está basada en el respeto a las personas, especialmente a nuestros casi 1000 trabajadores, clientes y consumidores de los más de 28 países a los que exportamos. El objetivo de este tipo de agricultura es la producción de alimentos saludables de un alto valor nutricional y organoléptico, y libre de contaminantes químicos de síntesis. Contamos con alrededor de 300 hectáreas de producción agrícola ecológica y sostenible bajo invernadero solar, que conviven en plena armonía junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, declarado por la UNESCO reserva de la Biosfera, donde las 3000 horas de luz solar con las que contamos anualmente convierten a la localidad nijareña en la cuna del ecológico por excelencia.

Contamos con las más prestigiosas certificaciones en calidad, seguridad alimentaria, medioambiente, sociales, seguridad y salud en el trabajo, y **sostenibilidad (BRC, IFS, GLOBAL GAP y sus módulos GRASP, SPRING y BIODIVERSITY, Nurture, ISO 9001, ISO 14001, Producción Ecológica, SMETA, Biosuisse, Naturland y Huella de carbono)**, lo que nos permite competir con transparencia y diferenciarnos en los mercados nacionales e internacionales más exigentes.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se va reforzando cada año. En 2017 nos adherimos a la RedSostal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que promueve la sostenibilidad integral de la industria alimentaria española y posteriormente, en 2019, al Pacto Mundial de Naciones Unidas. En 2021 hemos sido certificados con el referencial Garantía Cámara-ODS Cámara de Comercio en el Nivel Sobresaliente: "Avanzando en la contribución a los ODS" por su contribución a la Agenda 2030.

Presentamos esta Memoria de Sostenibilidad como nuestro cuarto Informe de Progreso, en apoyo a los 10 Principios del Pacto mundial y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 alineados a la perfección con nuestro Plan Estratégico de Sostenibilidad 2020-2030 bajo el lema "Cultivando la Salud del Planeta" y en el que se recogen nuestras Líneas Estratégicas y metas en ámbito de la sostenibilidad.

Hemos comenzado a emprender retos tan importantes como el cambio de modelo de consumo energético, la acción por el clima y la economía circular, a la vez que reforzamos aquellos otros que ya hemos venido trabajando de los inicios como son la investigación en productos de calidad, en nutrición y salud, el uso responsable de agua y el empleo decente para personas.

Esta campaña 2022-23 ha estado marcada por varios hitos significativos, el primero, la puesta en marcha de nuestra propia **Planta de Energía Fotovoltaica**, ocupa una superficie de 16.000m² y genera la electricidad necesaria para cubrir los dos tercios del consumo total de Biosabor, la parte restante se compensa con la compra de las garantías en origen de fuentes renovables, con la idea de llegar en Biosabor a **"emisiones cero"**.

Destacamos que hemos logrado reforzar significativamente nuestro **Sistema de Gestión de Excelencia** sumando la nueva certificación en **GLOBAL GAP BIODIVERSITY**, reforzando nuestro plan de acción por la biodiversidad, siendo la primera empresa de España en alcanzar esta certificación. Hemos obtenido también la certificación ambiental **ISO 14001**, reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad y como guinda de esta campaña nos hemos certificado en **SMETA**, una de las principales certificaciones en auditoría ética a nivel mundial, reafirmando nuestro compromiso con todos nuestros trabajadores y con los de nuestra cadena de valor.

Estamos orgullosos al decir que el éxito de Biosabor se debe a la excelencia del esfuerzo diario de todos nuestros trabajadores, agricultores y stakeholders, que comparten nuestra cultura de empresa basada en la ética y los valores, ya que como siempre decimos "las empresas son las personas" y solo junto a ellas se puede crear valor compartido en la sociedad.



Francisco S. Belmonte Méndez
Presidente de Biosabor



Queremos expresar nuestro máximo respeto, admiración
y gratitud a nuestros agricultores, trabajadores,
profesionales y colaboradores que hacen posible
avanzar en nuestra filosofía ecológica y cumplir con
nuestros objetivos de contribución social, económica y
medioambiental.

”
**Creando
VALOR
compartido**

” **Las empresas son
las personas**

Gracias a todos.



I

Quiénes Somos

BioSabor



Por nuestra nave de manipulado pasaron, esta campaña, casi 33 millones de kilos de productos procedentes de nuestras fincas.

Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online. En 2019 comenzamos a construir **nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama**. En esta campaña 2022-23, se ha finalizado y puesto en marcha.

Estamos situados en Níjar, junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (Almería, España), apostando por la agricultura ecológica como un elemento necesario para la seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente, algo que se refleja en todo el proceso productivo de Biosabor. Tenemos muy presentes los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** planteados por la ONU, estando plasmados en nuestro decálogo de buenas prácticas agrícolas y gestión del medio ambiente.

Los **11 socios de Biosabor**, junto con los **56 colaboradores**, son productores ecológicos de frutas y hortalizas. Las fincas ocupan un total de **302 hectáreas de cultivo**.

A. La empresa

Biosabor, S.A.T., fundada en 2008, es una empresa con una tradición agrícola de décadas. Actualmente, es una **empresa líder en alimentación ecológica a nivel internacional**, con amplia experiencia en horticultura ecológica, innovadora y sostenible, recuperando el auténtico sabor tradicional de las hortalizas.

Esta empresa moderna y vanguardista, dentro del sector hortofrutícola almeriense, está **comprometida con proyectos de investigación, desarrollo e innovación de variedades con sabor**. Entre ellas, destacan en tomate (adora, rama, pera, cherry y cocktail), calabacín, pepino, pimiento, sandía, melón y papaya. Además del cultivo y comercialización de frutas y hortalizas ecológicas, también elaboran productos envasados (V Gama), como gazpacho, salmorejo, zumos y salsas, todo ello ecológico, con las máximas propiedades nutricionales, todo ello ecológico, cuya fabricación subcontratamos partiendo de nuestras materias primas. Todo ello forma una **cartera de 37 productos** ofrecidos a los consumidores.





“Recuperamos el sabor tradicional de frutas y hortalizas”



Apostamos por la **agricultura ecológica** como el modelo más sostenible:

- Respeto al **medioambiente**.
- Compromiso con una **alimentación segura y saludable**.
- Impacto positivo en la **economía**.





Biosabor



Empresas del Grupo Biosabor

Biosabor S.A.T. es la empresa dominante (matriz) de un grupo formado por estas otras entidades:

Biosabor Nature, S.L., empresa dependiente, para la cual el porcentaje de participación no es superior al 50%, aunque existe control efectivo por tener mayoría de votos en su órgano de representación y decisión.

Es una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos envasados de V Gama (gazpachos, zumos y salsas), Biosabor Nature nace ante la necesidad de reutilizar y dar una salida a la materia prima de Biosabor (hortalizas ecológicas que no se vendían en fresco 1ª B y 2ª) y revalorizarlas.

El servicio de fabricación es subarrendado a una empresa de Córdoba que posee maquinaria, la materia prima ecológica la aporta Biosabor, y Biosabor Nature la comercializa.

Consabor, S.L., empresa dependiente, donde la dominante tiene 60% de participación; por lo que, en este caso, existen participaciones recíprocas entre ambas sociedades.

Se trata de una explotación agraria compuesta por invernaderos solares multitúneles con la última tecnología en sistemas de riego y aprovechamiento de agua, luz y calor solar, etc.

Su misión principal es probar variedades nuevas y más difíciles en cuanto a manejo agrícola, antes de arriesgar al resto de explotaciones de los agricultores. Es la finca escaparate de la empresa y visita oficial.

Biosabor en cifras



68,3

Millones de € en
volumen de negocio
(2022-2023)

32,9

Millones de kilogramos de
producto manipulado
(2022-2023)

37

Productos en cartera



Distribución por tipo de producto
(2022-2023)



64,1%



Tomate
Tomate cherry
Tomate Asurcado

13,7%



Pepino

8,8%



Calabacín

6,2%



Sandía

5,4 %



Melón

1,5%



Berenjena

<1%



Pimiento, melón,
aloe vera y mango

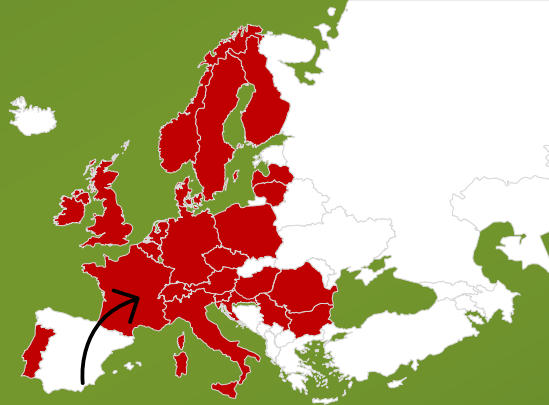
24

Países a los que
exportamos



80%

Producto
exportado



302

Hectáreas de
producción
de los socios

695

Trabajadores en picos de
campaña (2022-2023)



394

Trabajadores de media
(2022-2023)

67



Agricultores
(socios y
colaboradores)

Estructura organizativa

En cuanto a la estructura de gobierno de Biosabor, se estructura con los siguientes Órganos de Gobierno:

Asamblea General

Es el **órgano supremo de gobierno** de la Sociedad, y está constituido por la totalidad de sus miembros asociados.

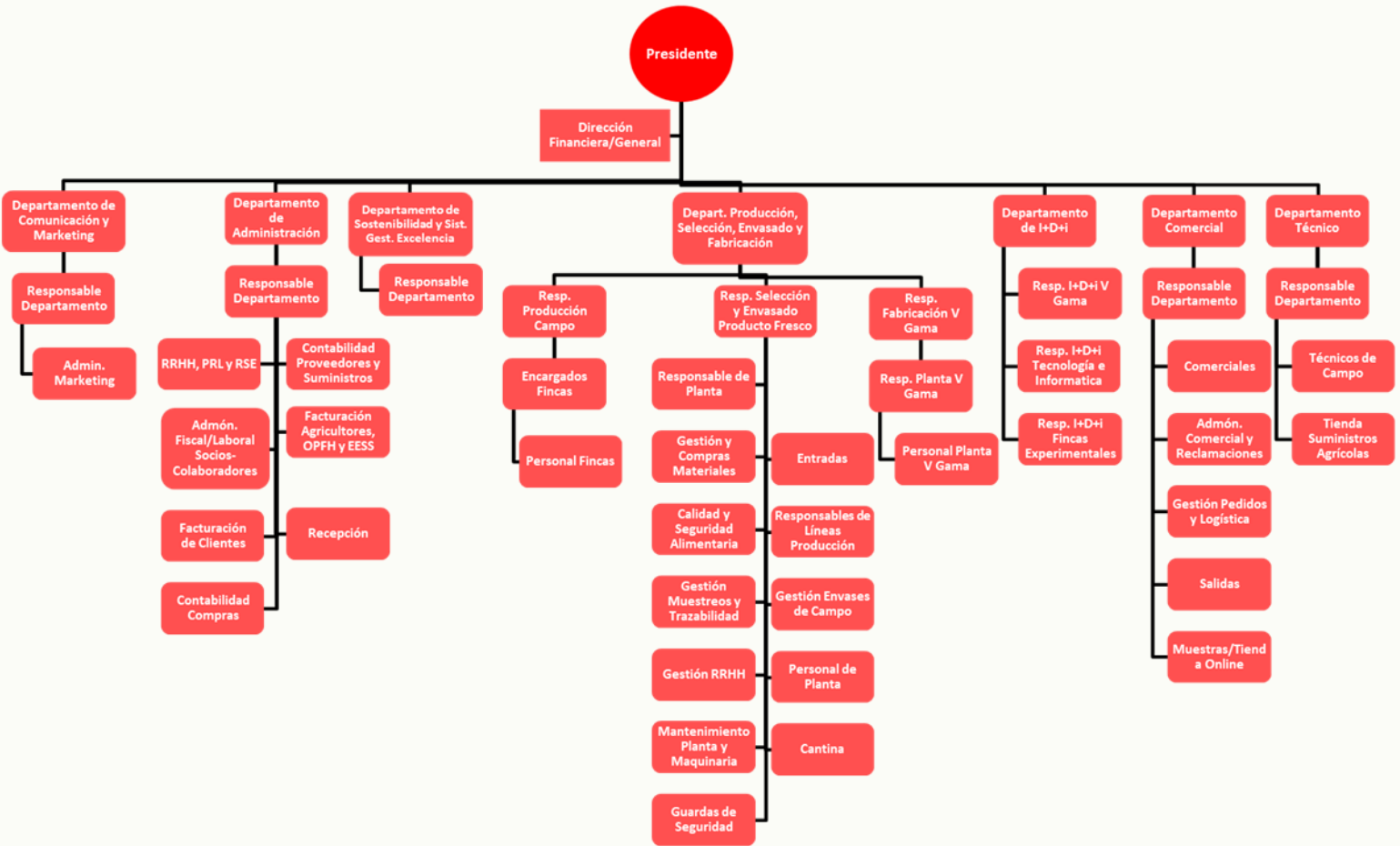
Junta Rectora

Es el **órgano colegiado de gobierno, representación, gestión y administración ordinaria** de la Sociedad, correspondiéndole la dirección de la gestión económica y de las actividades a desarrollar, extendiéndose su competencia a cuanto no esté exclusivamente atribuido a la Asamblea General.

Presidente

Es la **máxima autoridad ejecutiva** de la empresa. El Presidente tiene las funciones de dirección, control y supervisión de todos los departamentos y áreas, así como la fijación de la estrategia, líneas de negocio y control presupuestario.

Se ha establecido una Dirección adjunta correspondiente a la Dirección Financiera y siete áreas de gestión coordinadas desde la Presidencia y Dirección Adjunta, de acuerdo con el siguiente organigrama.



Actividades principales de Biosabor



Los socios de Biosabor son productores ecológicos de frutas y hortalizas. En nuestra cartera de productos ofrecemos distintas variedades de tomate, así como pepino, pimiento, calabacín, sandía, melón y papaya.



Comprometidos con el entono, la salud y la sostenibilidad



El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de Biosabor es manipulado y envasado en nuestras instalaciones de Níjar, y comercializado en los mercados nacional e internacional.



Actualmente comercializamos productos de V Gama cuya fabricación subcontratamos, partiendo de nuestras propias materias primas, siempre de cultivo ecológico.

Comercializamos diferentes variedades de gazpacho, salmorejo, zumos, tomate frito, tomate triturado y tumaca. Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online.

En esta campaña, hemos finalizado la puesta en marcha de **nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama**, poniendo al alcance de nuestros consumidores la nueva gama FUSIONA.

Fincas

Uniendo a todos nuestros socios, **contamos con 302 hectáreas de producción hortofrutícola propia.**

Desde el inicio hemos tenido muy en cuenta la localización de las explotaciones y las ventajas de cada uno de los microclimas del sudeste español para los distintos cultivos y épocas del año.

Así, **un 30% de nuestra superficie se cultiva en invernaderos multitúnel**, en los que contamos con la más alta tecnología para garantizar un control estricto de las condiciones climáticas. El 70% de producción restante se realiza en invernaderos del tipo raspamagado, de gran altura y con los medios más estrictos para el control del clima interior.

En los últimos años hemos desarrollado nuevas explotaciones para cubrir la producción en épocas estivales, tratándose de unidades de cultivo al aire libre o mínimamente protegidas por mallas anti-insectos.

En todos los invernaderos contamos con sistemas de riego automatizados, que atienden a una monitorización constante de las condiciones del suelo. Hacemos un uso responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Actualmente **hemos reducido casi totalmente los lixiviados** y, gracias a la técnica de arenado, el consumo de agua se ha reducido entorno al 30-40% en los últimos años.

En Biosabor utilizamos herramientas y técnicas que protegen los cultivos, y cuidamos que nuestros trabajadores sean capaces de llevar a cabo el manejo agrícola de forma adecuada, para que cada planta se cuide a la perfección.

Se trata de un trabajo delicado y especializado que requiere que el personal del campo se encuentre en un ambiente de trabajo seguro y agradable, donde la relación de las personas con la tierra se vuelva mutuamente beneficiosa.

PRODUCTOS	KILOS
TOMATE CHERRY (pequeños)	5.981.633
TOMATE (grandes tipo redondo)	10.961.080
TOMATE ASURCADO	4.175.005
PEPINO	4.527.243
SANDIA	2.045.988
CALABACIN	2.894.405
PIMIENTO	67.963
BERENJENA	507.458
MELON	1.771.990
PAPAYA	396
ALOE VERA	20.472
MANGO	643
TOTAL	32.954.276



“Cultivando la salud del planeta”



Centro de manipulado

Para el envasado de los productos cultivados, contamos con un centro inaugurado en 2015. Se encuentra sobre 104.213 m² de parcela y tiene una superficie construida de 14.800,45 m².

Este centro incluye: una nave de manipulado de 9.535,55 m², el edificio de oficinas de 1.186,20 m², y una nave anexa de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía que ocupan 4.042,80 m². También contamos con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

En la construcción de estas instalaciones **se ha realizado una inversión de 11 millones de euros**, dotándolas de líneas de maquinaria que incorpora la última tecnología y óptimas medidas de seguridad y bienestar para los trabajadores, y eficiencia energética. Se trata de unas instalaciones estudiadas con delicadeza y mucho cariño; habiendo sido dotadas de un sistema de ventilación forzada que renueva de forma natural el aire interior, y una cubierta transparente que permite trabajar toda la jornada con luz natural, además de placas solares en todo el resto de la cubierta, con el consecuente ahorro de energía.

Son una clara apuesta de la Dirección por la innovación y la calidad, que ha aportado todos los conocimientos adquiridos en su dilatada experiencia y ha contado con la involucración del equipo humano que forma Biosabor.





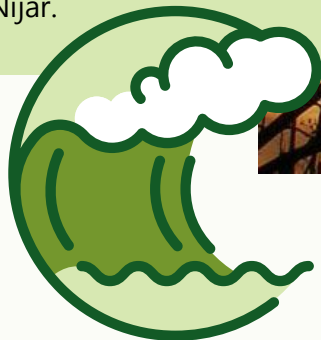
C. Entorno privilegiado

Biosabor se encuentra ubicada en el término municipal de Níjar (Almería), junto al **Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar**. En 1997, este Parque Natural fue declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Gran parte de la peculiaridad ecológica y paisajística de la zona tiene su origen en la ausencia de invierno, que nos brinda más de 3.000 horas de luz solar al año; y en su diversidad geológica, que hace que los cultivos de esta zona tengan unas características organolépticas especiales. Esto beneficia la calidad de nuestro producto ecológico y potencia el sabor del auténtico tomate tradicional.

La cercanía a este Parque Natural nos hace conscientes de la importancia de cuidar la actividad desarrollada en fincas. En este sentido, **la agricultura ecológica permite preservar (y hasta potenciar) los ecosistemas locales de fauna y flora**, evitando la posible destrucción y degradación que generan otras técnicas de cultivo. Por otro lado, a lo largo de los años, hemos ido adaptando nuestras instalaciones para optimizar su rendimiento y minimizar las externalidades negativas que pudiera ocasionar nuestra actividad de manipulación en el entorno.

De esta forma, participamos activamente en el mantenimiento y desarrollo de los ecosistemas locales y en la preservación del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.



“Cultivando la salud del planeta”





Nuestro entorno

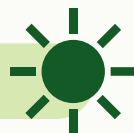
Cabo de Gata-Níjar



Estamos situados junto al Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Peculiaridad paisajística de la zona:

3.000 horas de luz solar al año



Características organolépticas de los cultivos especiales



Ausencia de invierno



*Declarada reserva de la biosfera en 1997 abarca la totalidad del Parque Natural del Cabo de Gata-Níjar, así como parte de su entorno.
Una sierra volcánica junto al mar...*



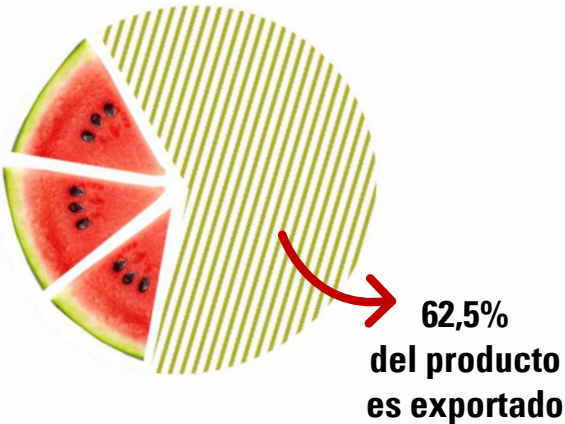
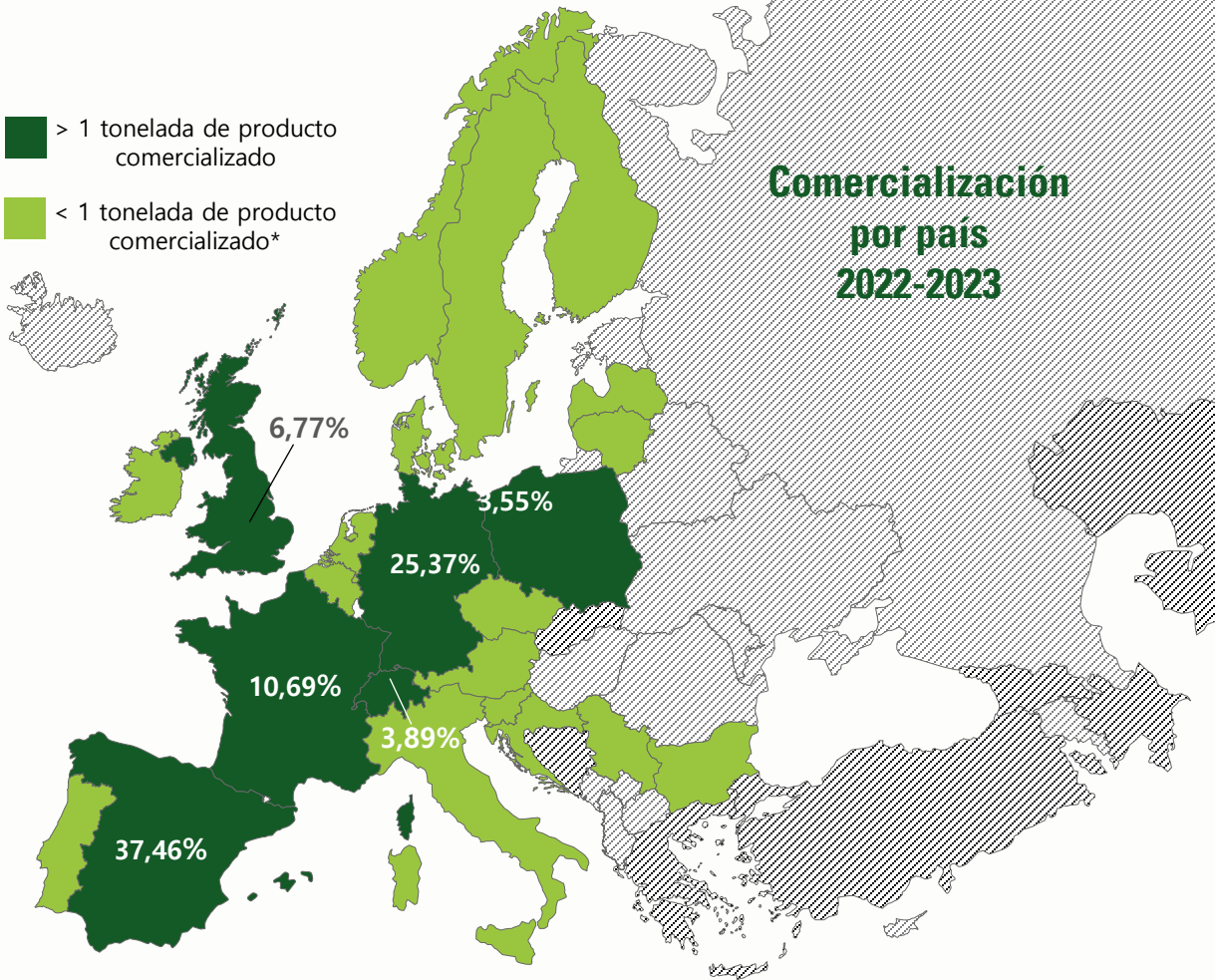
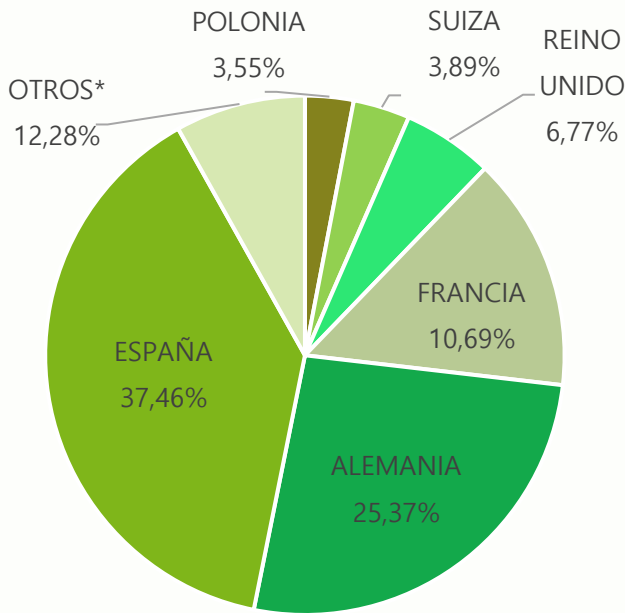
D. Mercados principales

El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de Biosabor es manipulado y envasado en nuestras instalaciones de Níjar (Andalucía, España), y comercializado en los mercados nacional e internacional. Las fincas de los socios de Biosabor se encuentran repartidas en las provincias de Almería, Granada y Murcia.

Los productos de la marca Biosabor se venden a cadenas distribuidoras de productos alimentarios y a otras empresas que transforman los insumos en productos de V Gama.

Biosabor realiza la comercialización directamente. Mientras que en España se ha

comercializado el 37,46% de la producción, otros países como Alemania, Francia, Reino Unido, Polonia y Suiza han recibido más de 1 tonelada de productos de Biosabor en la campaña 2022-2023. El resto de la producción es comercializada en otros países europeos, destacando entre otros, Irlanda, Dinamarca, Países Bajos, Italia, etc. Así, el 62,5% del producto de Biosabor es exportado al resto del mundo.

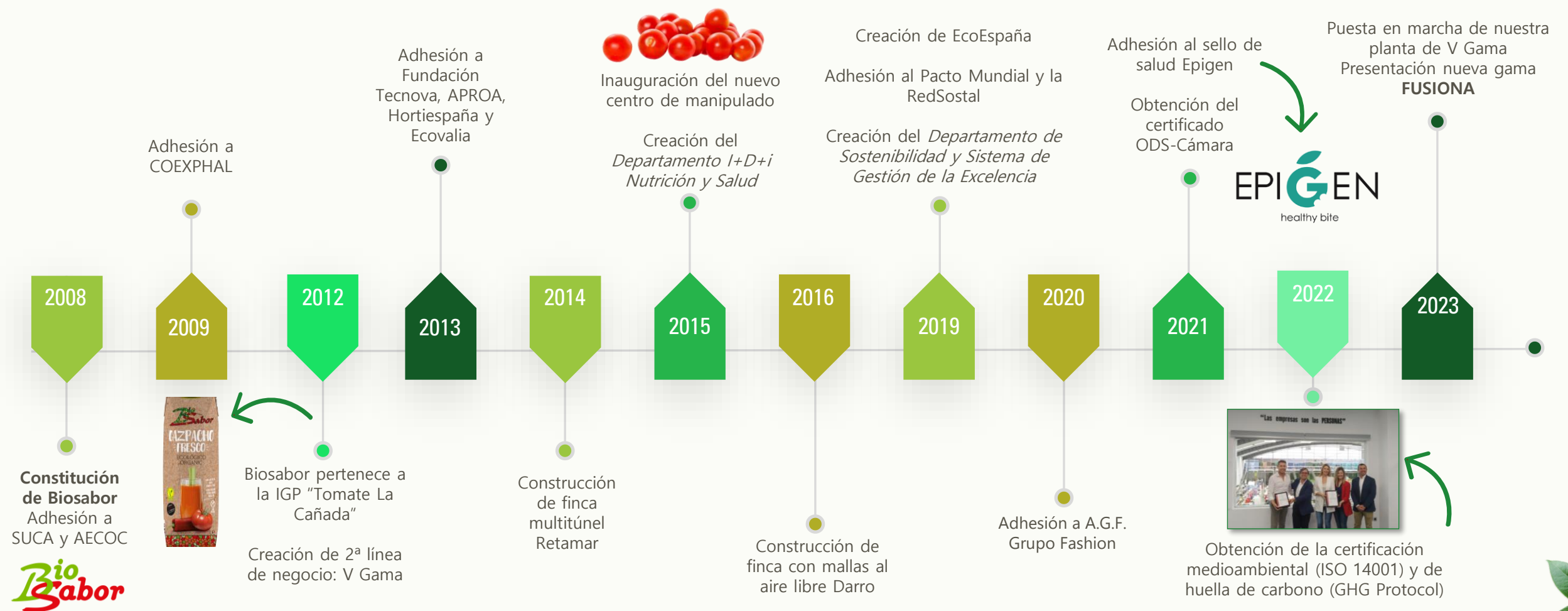


Fechas clave y noticias destacadas

Desde nuestra constitución en 2008, hemos trabajado continuamente en la consolidación de la S.A.T. como canalizadora de los esfuerzos productores de nuestros socios y colaboradores.

Nos hemos convertido en una plataforma para la comercialización de su producción hortofrutícola, su formación continua, la inversión en investigación y desarrollo, además del acceso a alianzas y asociaciones clave en el sector agrícola.

Y, puesto que este último punto forma parte de nuestro ADN, presentamos una serie de hitos relevantes en nuestra historia, con gran foco en el asociacionismo.



BIOSABOR

biosabor.com/noticias/

2022 -2023



Biosabor obtiene la certificación de su Sistema de Gestión Medioambiental

Gracias a la implantación de un Sistema de Gestión Ambiental de Excelencia según la norma internacional ISO 14001, Biosabor se posiciona como empresa sostenible y totalmente certificada desde la perspectiva económica, social y medioambiental.

Certificamos el cálculo de nuestra Huella de Carbono

Biosabor se certifica en el cálculo de su huella de carbono bajo el marco GHG Protocol. A través de esta certificación Biosabor tiene un exhaustivo control de las emisiones.



Biosabor obtiene la certificación de su Sistema de Gestión Medioambiental

La revista AenVerde hizo entrega de sus premios anuales en la Asamblea General de Coexphal. Uno de estos premios fue para nuestra compañera Ana Molina Jiménez en reconocimiento a su labor frente al Departamento de I+D+i Nutrición y Salud de Biosabor.

Biosabor presenta su nueva gama “FUSIONA”

Biosabor aprovechó la feria Fruit Attraction, la feria internacional de frutas y hortalizas para presentar sus novedades y variedades con sabor. Hemos desarrollado el concepto FUSIONA como reflejo de nuestra manera de trabajar y de ver la vida. Fusionamos la investigación y el desarrollo para dar vida a nuestros productos, mezclas creativas de ingredientes y nutrientes donde buscamos cuidar la salud de nuestros consumidores a través de sabores de nuestra tierra y en formatos de convivencia sostenible.





M^a Dolores, ganadora del Premio Mujer Empresaria de CaixaBank 2023

La Directora General de Biosabor ha sido seleccionada por su trayectoria, visión estratégica, capacidad de innovación y liderazgo transformador como la ganadora de la Dirección Territorial de Andalucía de los “Premios Mujer Empresaria CaixaBank 2023”, que cada año reconocen el talento y la excelencia profesional de mujeres empresarias referentes en España, y que fomentan las redes de contacto entre directivas en el mundo.

La almeriense M^a Dolores Morales tiene una dilatada trayectoria profesional de más de 25 años dirigiendo equipos y es socia fundadora de la compañía, donde ostenta el cargo de Directora General y Financiera.

Su empeño por hacer una empresa sostenible que pone en el centro de su gestión a las personas, se demuestra en que la organización se acoge al Pacto Mundial de la ONU y se encuentra certificada por su contribución a los 17 ODS.

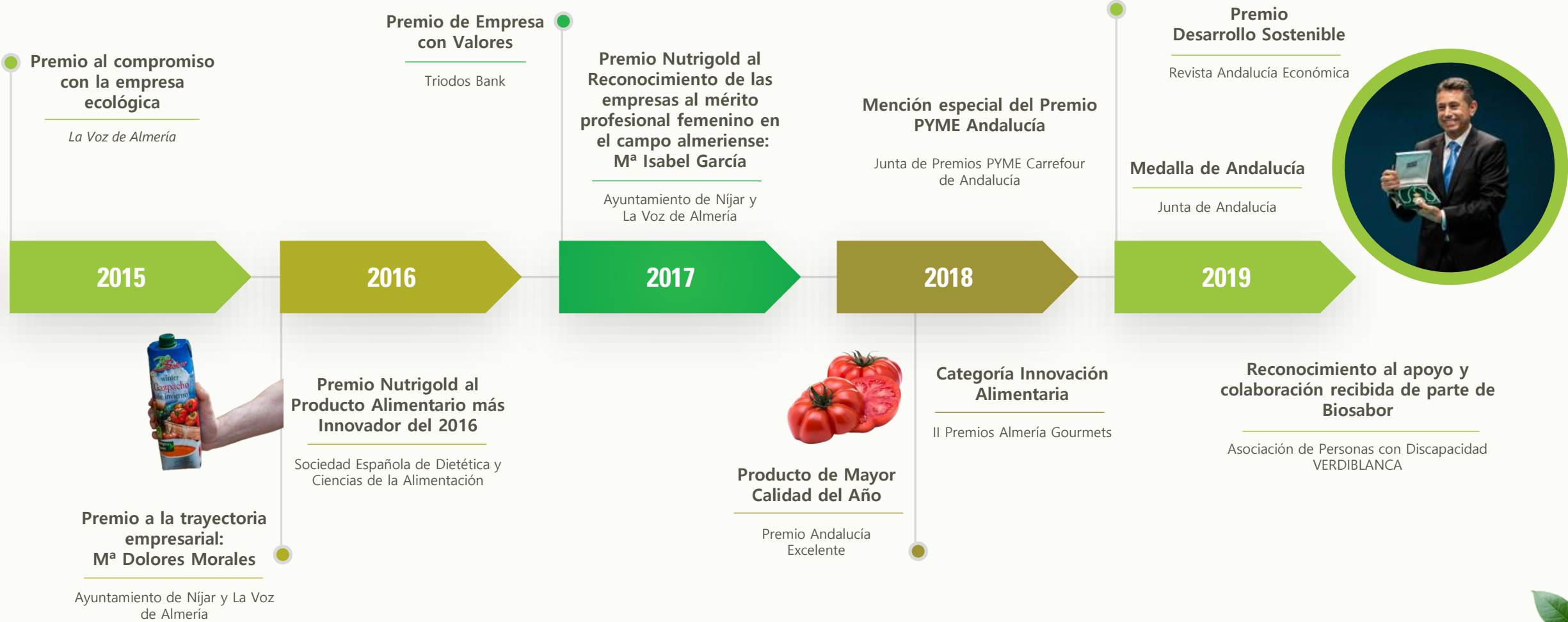
Como ganadora territorial de Andalucía, optó al precio nacional de los galardones de CaixaBank, y con este, a los IWEC Awards 2023 de la Internacional Women Entrepreneurial Challenge (IWEC), la red mundial de mujeres empresarias líderes de todo el mundo que cooperan a nivel global. Además, también fue invitada a participar en la Comunidad Mujer Empresaria CaixaBank, una comunidad virtual para compartir conocimiento, ideas y experiencias, y un punto de encuentro para establecer vínculos profesionales entre el grupo de directivas premiadas.



F. Reconocimientos y certificaciones

A lo largo de estos años, nuestro trabajo y esfuerzo ha sido reconocido por la comunidad, obteniendo premios y reconocimientos que nos llenan de orgullo.

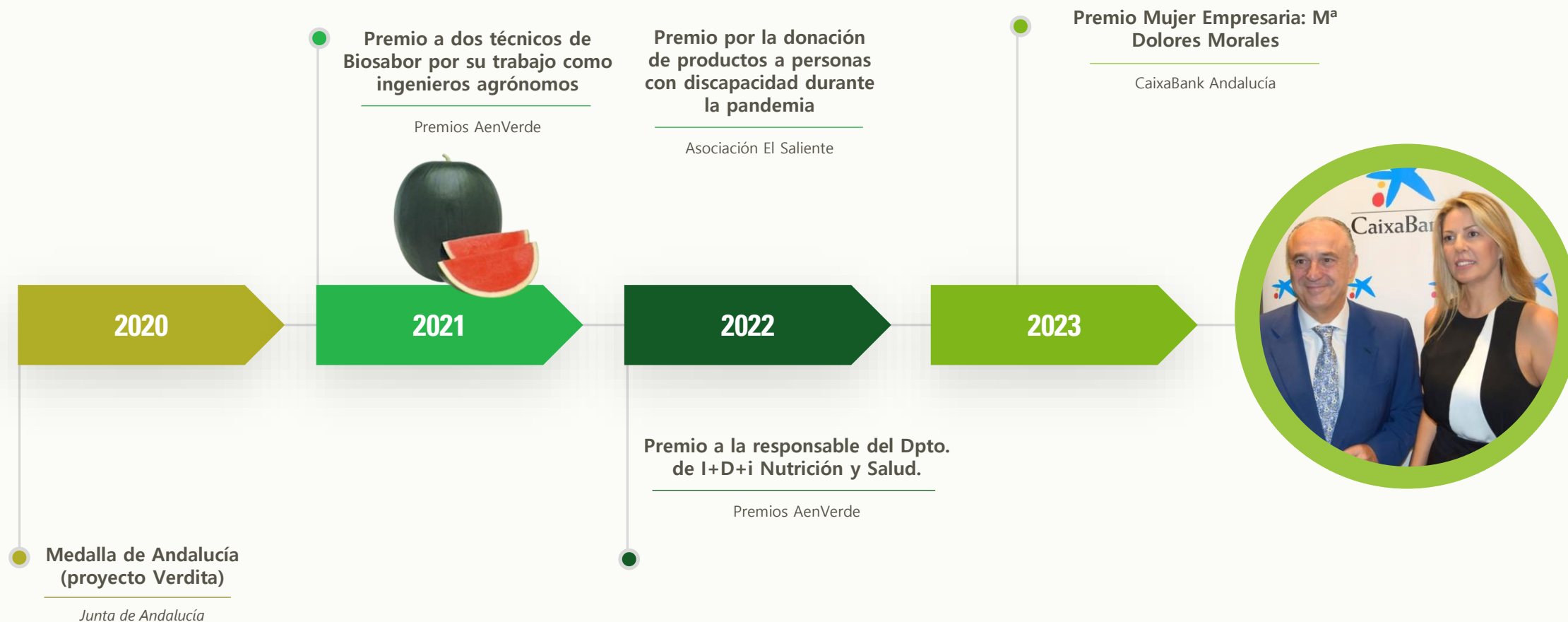
En 2019, recibimos la Medalla de Andalucía, uno de los mayores reconocimientos a los que una empresa andaluza pueda aspirar, otorgada por la Junta de Andalucía en reconocimiento a la trayectoria empresarial de Biosabor por su implicación en la economía regional, la creación de puestos de trabajo y por ser una empresa 100% ecológica y preocupada por el medio ambiente. También recibimos el Premio Desarrollo Sostenible de Andalucía Económica por el desarrollo sostenible de Biosabor y la Mención Especial del Premio PYME Carrefour Andalucía.





F. Reconocimientos y certificaciones

En 2023 nuestra Directora General M^a Dolores Morales recibió el Premio Mujer Empresaria de CaixaBank Andalucía, que reconoce el talento y la excelencia profesional de mujeres empresarias de España .



Certificaciones que avalan nuestra calidad

Nuestro Sistema de Gestión cuenta con las más prestigiosas certificaciones de calidad, respeto de los derechos humanos y la naturaleza, seguridad alimentaria y conformidad con las características de la producción ecológica, lo que nos permite competir con ventaja en mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen.

Las **certificaciones conseguidas** son, para nosotros, un aval que refuerza la confianza que nuestros clientes y colaboradores depositan en la marca Biosabor. En noviembre de 2021 conseguimos una nueva certificación, la de nuestro **Sistema de Gestión Medioambiental según la Norma ISO 14001**, y hemos logrado certificar **nuestra huella de carbono según el Protocolo GHG** para la campaña 2022-2023. Además, hemos certificado nuestro Plan de Acción de la Biodiversidad al conseguir el **add-on BioDiversidad y SPRING** de Global G.A.P.

IFS FOOD y BRC FOOD



Ambos certifican la seguridad alimentaria para la actividad de clasificación y envasado de nuestros productos.

GLOBAL G.A.P.



La norma mundial para las buenas prácticas agrícolas en el espectro ambiental ha sido auditada en las fincas de todos nuestros socios. También contamos con el add-on en BioDiversidad y SPRING.

ISO 9001



Certifica que existe un Sistema de Gestión de la Calidad para las actividades de clasificación, envasado y venta de los productos hortofrutícolas, además de la fabricación y venta de productos de V Gama.

ISO 14001



Certifica que existe un Sistema de Gestión Ambiental para las actividades de clasificación, envasado y venta de los productos hortofrutícolas, además de la fabricación y venta de productos de V Gama.

BIO SUISSE



Este certificado confirma el cumplimiento de las Normas de Producción Bio Suisse para las actividades de envasado, comercio y almacenamiento de fruta fresca y...

GRASP



Vinculada a Global GAP, es la norma sobre aspectos sociales del trabajo en el sector agrícola, y ha sido aplicada a todos los socios.

SMETA



La evaluación SMETA garantiza que los trabajadores de las fincas cuentan con las mejores condiciones de trabajo posibles, respetando sus derechos y su seguridad y salud.

GHG PROTOCOL



Hemos certificado nuestro cálculo de Huella de Carbono, en los Alcances 1 y 2, para el centro de envasado y las actividades de clasificación y envasado para la campaña anterior.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Certifica que los siguientes procesos y productos cumplen con las normas europeas de productos ecológicos: manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos, especias, zumos y preparados alimenticios.





II

**Nuestro compromiso
con la Sostenibilidad**



BioSabor



A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor

Biosabor existe gracias a la labor de nuestros socios, quienes decidieron en 2008 asociarse para fundar la sociedad que les permitiría comercializar su producción.

Durante estos años, la sociedad no sólo ha permitido vender la producción hortofrutícola de sus socios con condiciones favorables y en mercados diversos. Además, ha sido un **pilar para el desarrollo y la adopción de técnicas de cultivo sostenibles, la innovación e investigación** sobre los productos cultivados y transformados, **la formación y apoyo técnico en las distintas áreas de la actividad, y el acceso a formas de asociacionismo y alianzas más avanzadas** y beneficiosas para los productores.



Para nosotros, nuestra labor debe estar encaminada a **contribuir al desarrollo sostenible en sus tres áreas** (económica, social y ambiental). Resulta crucial, por lo tanto, alinear nuestra estrategia con la sostenibilidad, **apoyando la “Creación de Valor Compartido”**, tal y como se refleja en nuestros valores





Nuestro propósito

El propósito de Biosabor es **desarrollar un modelo de agricultura sostenible, basado en la producción ecológica**, que devuelva el sabor original a los productos de la tierra de Almería; poniendo en el mercado **productos saludables** con la máxima garantía de calidad y seguridad para los consumidores. Este modelo lleva además implícito un **compromiso con el medio ambiente, con nuestros socios, nuestros trabajadores, la comunidad y con la Investigación e Innovación en nutrición y salud**, trabajando en un desarrollo equilibrado que aporte valor a todas las partes.



Nuestra visión

Aspiramos a ser una **empresa de referencia en la transformación del sector agrícola desde Almería**, demostrando el potencial de la región para producir de forma innovadora productos de la máxima calidad reconocidos en los mercados nacionales e internacionales, que mejoren los rendimientos, la productividad, la relación con el ecosistema y el bienestar de los consumidores, trabajadores y de nuestro entorno.

Nuestros valores

- 01

Creación de Valor Compartido y responsabilidad como la forma fundamental de hacer negocios.
- 02

Compromiso con una sólida ética laboral, integridad y honestidad.
- 03

Respeto y apertura hacia la diversidad de culturas y tradiciones.
- 04

Respeto y creación de valor a la sociedad y al medio ambiente y compromiso sostenible que protejan a generaciones futuras.
- 05

Marcar la diferencia en todo lo que hacemos gracias a la pasión, esfuerzo y mejora continua hacia la excelencia.



B. Cumplimiento ético

Para garantizar el cumplimiento y compromiso con los valores de Biosabor, y fomentar las prácticas éticas en nuestra organización y nuestros grupos de interés, en 2019 decidimos desarrollar nuestro primer Sistema de Gestión de Compliance Penal y Código Ético, que se ha aplicado desde 2020.

En el Plan de Prevención de Riesgos Penales (donde se describe el Sistema de Gestión de Compliance Penal) se determinan los valores y buenas prácticas que deben regir la actividad de la empresa, habiendo sido elaborado siguiendo la Norma UNE 19601 "Sistemas de Gestión de Compliance Penal", y dando así cumplimiento a la normativa legal vigente (Ley Orgánica 1/2015, de 30 de marzo, por la que se modifica la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal).

El Plan **se aplica a todos los miembros de Biosabor, así como a los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales**, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extiende a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Contamos con un **Comité de Cumplimiento Normativo y un Compliance Officer** que supervisa la ejecución del Plan de Prevención de Riesgos Penales, además de un Canal ético para las denuncias (canal-etico@biosabor.com), y una política de formación e información continua a todo el personal en dicha materia.

Todos los miembros de la empresa han sido informados de las políticas y procedimientos en materia de Compliance. Asimismo, se han ido realizando formaciones en materia de Compliance y derechos humanos en los distintos años para garantizar el conocimiento de los riesgos penales de los distintos responsables en la organización.

La empresa tiene el compromiso de mejora continua de todo el sistema de gestión de prevención de riesgos penales, mediante la revisión periódica de los resultados de las políticas implantadas y de todas las herramientas que comprende este sistema.

De este Plan de Prevención de Riesgos Penales se deriva el **Código de Conducta** (Código Ético). En él se han incluido los valores, principios éticos y normas de conducta que deberán regir los comportamientos de todos los miembros de nuestra empresa y los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales.

Con la intención firme de que cada persona implicada en la empresa tenga como filosofía *"hacer lo correcto"* desde una perspectiva ética y legal, desde Biosabor **promulgamos en nuestro Código de Conducta los siguientes principios éticos.**



“Cultivando la salud del planeta”

“Cultivando la salud del planeta”



Principios éticos de nuestro Código de Conducta



CUMPLIMIENTO DE LA LEGALIDAD



TRANSPARENCIA



IGUALDAD DE OPORTUNIDADES Y NO DISCRIMINACIÓN



RESPECTO A LAS PERSONAS



CONCILIACIÓN DEL TRABAJO Y LA VIDA FAMILIAR



DERECHOS COLECTIVOS



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



SOSTENIBILIDAD



RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO LOCAL

Ética



C. Grupos de interés

Biosabor es una empresa creada por **socios 100% locales**, afincados en Almería, y que ejercen su actividad en 302 hectáreas de terreno cultivable en dicha provincia. Por lo tanto, su relación con los miembros de la comunidad local es directa y constante.

Al margen de estos socios locales, otros **grupos de interés** han sido identificados a través de un análisis, y para cada uno se han definido una serie de canales y formas de comunicación que permiten el diálogo entre las partes. Se han estudiado, además, sus necesidades, requisitos y expectativas, y los riesgos y oportunidades ligados a la gestión de cada grupo.

→	Socios agricultores	→	Asociaciones empresariales
→	Colaboradores agricultores	→	Organismos de certificación
→	Proveedores	→	Sociedad y comunidad de Níjar
→	Consumidores	→	Bancos y entidades financieras
→	Trabajadores de la central	→	Partners de I+D+i
→	Trabajadores de fincas	→	Medios de comunicación
→	Clientes de producto fresco	→	Parque Natural Cabo de Gata
→	Clientes de V Gama	→	Organismos gubernamentales



“Cultivando la salud del planeta”

 SOCIOS AGRICULTORES Los 11 socios agricultores son los fundadores, aportan el capital y a su vez son productores que aportan la producción de su finca ecológica.	 COLABORADORES AGRICULTORES Los 56 colaboradores agricultores son productores que aportan la producción de su finca ecológica.	 PROVEEDORES Los proveedores sirven todo el material para el envasado del producto y para el cultivo en la explotación.	 CONSUMIDORES Los consumidores son los receptores finales de nuestros productos.
 TRABAJADORES DE LA CENTRAL Los trabajadores de la central llevan a cabo todos los procesos de manipulación, envasado y comercialización; además de los procesos de administración y dirección.	 TRABAJADORES DE FINCAS Los trabajadores de las fincas son los que llevan a cabo la recolección de la producción.	 CLIENTES DE PRODUCTO FRESCO Clientes de producto fresco: Compran la producción de la línea de negocio principal de Biosabor. Son grandes cadenas europeas que compran diariamente.	 CLIENTES DE V GAMA Clientes de V Gama: Compran la producción de V Gama de Biosabor. El 100% del producto se vende con marca Biosabor.
 ASOCIACIONES EMPRESARIALES Las asociaciones empresariales apoyan el fortalecimiento del sector y dinamizan acciones conjuntas. Permiten compartir conocimiento, mejorar la representación e imagen de la organización.	 ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN Los organismos de certificación son los responsables de evaluar nuestros sistemas normativos y de calidad, y de otorgar nuestras certificaciones. Permiten mejorar nuestra imagen como organización.	 SOCIEDAD Y COMUNIDAD DE NÍJAR Es la comunidad donde están ubicadas nuestras instalaciones y gran parte de nuestras explotaciones.	 BANCOS Y ENTIDADES FINANCIERAS La presencia de los bancos y entidades financieras como grupo de interés es importante para la gestión y solvencia económica de la empresa y nuestros socios.



“Cultivando la salud del planeta”



PARTNERS DE I+D+i

Los **partners de I+D+i** (centros tecnológicos y universidades) colaboran en la investigación de nuevos productos y formas de cultivo.



MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Los **medios de comunicación** son la forma por la que nos damos a conocer a la sociedad.



PARQUE NATURAL CABO DE GATA

Situándonos al lado del **Parque Natural Cabo de Gata**, tenemos la responsabilidad de cuidar nuestro entorno y evitar externalidades negativas al medioambiente.



ORGANISMOS GUBERNAMENTALES

Los **organismos gubernamentales** marcan las directrices de las legislaciones vigentes y ayudas para nuevos proyectos.

D. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible.

Conscientes de la importancia de formar parte de iniciativas de valor para apoyar el desarrollo sostenible, **nos unimos en 2019 al Pacto Mundial de Naciones Unidas, y desde 2018 estamos adheridos la Red de Sostenibilidad Alimentaria (RedSostal), promovida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España. RedSostal, en vigor desde 2017, es una iniciativa gubernamental con el objetivo de mejorar la competitividad de las industrias que del sector alimentario a través de la mejora de su nivel de sostenibilidad. Al adherirse, Biosabor se ha comprometido a suscribir el "Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria", distribuido en 10 principios básicos.**

Además, **desde 2016 somos miembros de Sedex**, una organización global de afiliados creada para compartir datos sobre derechos laborales, salud y seguridad, entorno y ética comercial de las cadenas de suministro. Actualmente, cuenta con más de 50.000 afiliados, en más de 150 países, y ha elaborado un marco para la auditoría social de las organizaciones de las cadenas de suministro: SMETA. Este marco se basa en los aspectos sociales del Código ETI (Ethical Trade Initiative) y permite demostrar el cumplimiento ético de las condiciones de trabajo en las instalaciones donde se lleva a cabo. En Biosabor hemos pasado con éxito la evaluación SMETA realizada en nuestra nave de manipulado y en las fincas de nuestros socios.

En 2021 nos adherimos oficialmente al sello de salud Epigen Healthy Bite, con el que colaboramos uniéndonos al concepto de **Agricultura Regenerativa**.



A continuación, presentamos las distintas asociaciones, iniciativas y foros, tanto sobre sostenibilidad como sectoriales, a las que nos hemos adherido o suscrito y cómo es nuestra participación en cada una.

Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2022-2023
Pacto Mundial	Creada por la ONU, promueve 10 Principios de RSC y los ODS en las empresas.	2019	Miembro asociado: Entidad empresarial	Elaboración de nuestro Informe de Progreso anual.
EcoEspaña	Asociación de Producción Ecológica Sostenible española.	2019	Presencia en órgano de gobierno	Tras colaborar en su creación, D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ejerce sus funciones como Presidente de EcoEspaña.
RedSostal	Creada por el MAPA, promueve la sostenibilidad en el sector alimentario español.	2018	Industria alimentaria adherida	Suscripción del Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria.
ISAM	Primera escuela internacional de agronegocios.	2018	Fundadores	Captación de talento, ofreciendo a los alumnos prácticas en Biosabor, y participando en cursos y másters.
Sedex	Organización internacional que promueve la gestión responsable de las cadenas de suministro.	2016	Miembro afiliado	Revisión de la evaluación SMETA, con la comprobación del cumplimiento de los aspectos del Código ETI.
Ecovalia	Asociación Profesional Española de Producción Ecológica.	2013	Socio	Participación en actos, ferias y demás para promoción del producto ecológico.
Fundación Tecnova	Se trata de un Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica que apoya la I+D+i, formación y promoción de los asociados.	2013	Socio	Participación en proyectos de investigación e innovación a nivel internacional.

Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2022-2023
Hortiespaña	Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas.	2013	Socio	Participación en foros para divulgación y marketing de frutas y hortalizas.
APROA	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas (OPFH) de Andalucía.	2013	Socio	Gestión de ayudas a las organizaciones de productores.
IGP “Tomate La Cañada”	Indicación Geográfica Protegida para el “Tomate la Cañada”.	2012	Presencia en órgano de gobierno	D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, realizó sus funciones como Vicepresidente del Consejo Regulador.
COEXPHAL	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas de Almería.	2009	Socio	Colaboración total en todo lo que atañe al sector.
AECOC	Asociación de fabricantes y distribuidores española para el trabajo colaborativo.	2008	Socio	Participación en congresos, cursos y conferencias.
SUCA	Cooperativa de segundo grado que tiene como objetivo reunir las compras en un mismo ente para conseguir mejores precios con volúmenes y pedidos agregados.	2008	Socio	Participación en la comisión de compras, negociación de seguros y energía.



E. Análisis de Materialidad

El análisis de la materialidad es, en el contexto de la sostenibilidad, la identificación y el estudio de los temas relevantes (llamados "temas materiales") para una organización, desde el punto de vista económico, social y ambiental. Se trata de analizar de forma integrada todos los impactos que tiene la organización en su entorno, y cómo éstos afectan a los grupos de interés de la entidad.

Realizamos este análisis en 2019, dando lugar a una matriz y un mapa de materialidad, donde se reflejan los **diez temas materiales para Biosabor**. En la matriz de materialidad hemos agrupado los impactos más importantes, que se han priorizado en función de dos variables:

- La influencia en las evaluaciones y decisiones que los grupos de interés tienen sobre los mismos.
- La importancia global de esos impactos desde el punto de vista de Biosabor.

Estos temas materiales se han **incorporado a la estrategia de la empresa de los próximos años a través de siete líneas estratégicas**; y serán además la base para la rendición de cuentas y la información sobre sostenibilidad que la organización desea compartir y expandir como parte de su compromiso con la sociedad.

-  **Calidad y seguridad de los productos** 
-  **Desarrollo del modelo de agricultura ecológica** 
-  **Acción por el clima** 
-  **Uso responsable del agua** 
-  **Economía circular** 
-  **Sistema de gestión excelente extendido a la cadena de valor** 
-  **Alianzas en la cadena de valor** 
-  **Investigación en nutrición y salud** 
-  **Condiciones de nuestros trabajadores** 
-  **Relaciones con la comunidad** 

Mapa de materialidad



Principio 1 | Las empresas deben **apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales**, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.

Cuidamos las condiciones de nuestras instalaciones para asegurar la seguridad y salud de nuestros trabajadores. Periódicamente pasamos por la evaluación SMETA, basada en el Código ETI (Ethical Trade Initiative), y por una evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP), basada en los Convenios de la OIT.

Principio 2 | Las empresas deben asegurarse de que sus empresas **no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos**.

Aplicamos el sistema de gestión que hemos creado y las evaluaciones SMETA y GRASP a nuestra cadena de suministro (los socios de Biosabor). En 2020 se comenzó a aplicar nuestro primer **Código Ético**, que incluye aspectos relativos a los derechos humanos.



Principio 3 | Las empresas deben apoyar la **libertad de afiliación** y el reconocimiento efectivo del **derecho a la negociación colectiva**.

Con la evaluación GRASP, se comprueba el cumplimiento de los Convenios de la OIT, en particular: el Convenio OIT 87 sobre libertad sindical y el Convenio OIT 98 sobre derecho de sindicación y negociación colectiva. Todo ello es asegurado también por la auditoría SMETA. Dichos compromisos son recogidos en nuestra **Política de Responsabilidad Social**. Actualmente la plantilla cuenta con un representante de los empleados, elegido libremente.

Principio 4 | Las empresas deben apoyar la **eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción**.

En nuestra Política de Responsabilidad Social, incluimos el cumplimiento de los Convenios OIT 29 y 105 sobre trabajo forzoso, que se comprueba en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 5 | Las empresas deben apoyar la **erradicación del trabajo infantil**.

Cumplimos con los Convenios OIT 138 y 182 sobre edad mínima y trabajo infantil, aspecto comprobado en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 6 | Las empresas deben apoyar la **abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación**.

Cumplimos con los Convenios OIT 111 sobre discriminación y 100 sobre igualdad de remuneración, habiendo sido integrados en nuestra Política de Responsabilidad Social.

Las evaluaciones GRASP y SMETA comprueban la no existencia de discriminación en Biosabor, donde contamos con una proporción casi igual de hombres y mujeres, y de orígenes tan distintos como España, Letonia, Malí, Marruecos, Rumanía, Argentina, etc.

Además, desde 2016, hemos estado aplicando nuestro **Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres** (desde 2020 se aplica el II Plan de Igualdad, con horizonte 2024), formado por medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación y sensibilización.



“Cultivando la salud del planeta”



III

**Biosabor es
Sostenibilidad**



Biosabor

A. Líneas estratégicas y materialidad



1. Modelo de agricultura sostenible

Temas materiales: Desarrollo del modelo de agricultura ecológico, Acción por el clima, Uso responsable del agua, Economía circular



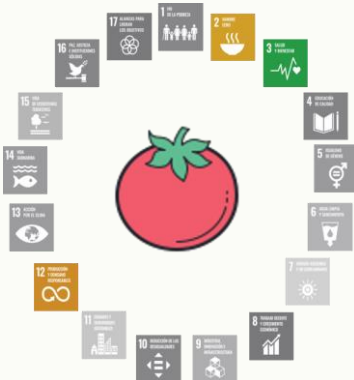
2. Sistema de gestión de excelencia extendido a la cadena de valor

Tema material: Sistema de gestión excelente extendido a la cadena de valor



3. I+D+i y promoción en nutrición y salud con evidencias científicas

Tema material: Investigación en nutrición y salud



4. Valorización del producto ecológico SABOR Y SALUD

Tema material: Calidad y seguridad de los productos



5. Alianzas en la cadena de valor

Tema material: Alianzas en la cadena de valor



Del análisis de materialidad que hemos realizado, hemos determinado **10 temas relevantes (materiales) para la empresa y nuestros grupos de interés**. Estos temas se han trasladado a la gestión de la empresa través de estas **7 líneas estratégicas**. Presentamos, para cada línea estratégica, su vinculación con los ODS, los resultados logrados en la campaña 2022-2023 y las iniciativas del Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030 relacionadas con las líneas.



6. Bienestar de nuestros trabajadores

Tema material: Condiciones de nuestros trabajadores



7. Desarrollo e implicación en la comunidad

Tema material: Relaciones con la comunidad



"Cultivando la salud del planeta"

Contribuimos a la **Agenda 2030** y a los **ODS** a través de iniciativas estratégicas definidas en nuestro Plan de Sostenibilidad 2020-2030.

7 Líneas estratégicas
en nuestro Plan de Sostenibilidad

17 ODS
a los que contribuimos con nuestras actividades

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SAUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



MODELO DE AGRICULTURA SOSTENIBLE

1.1. Desarrollo del modelo de agricultura sostenible

Certificación ecológica

Contamos con las certificaciones GLOBALG.A.P., Producción ecológica y Bio Suisse, que incluyen requisitos asociados al respeto ambiental. En particular, al unírnos a la iniciativa GLOBALG.A.P., fomentamos la adopción de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices). Además, al comprometernos con el **Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, nos hemos comprometido con, entre otros, los siguientes aspectos en materia ambiental:

- Gestión de la energía:** Compromiso por el establecimiento de medidas de eficiencia energética en los procesos productivos, las energías renovables y el uso de fuentes de energía alternativas.
- Agricultura y ganadería sostenible. Biodiversidad:** Compromiso de mejora en el abastecimiento de las materias primas alimentarias que favorezcan la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente y el mantenimiento de la biodiversidad, especialmente en el ámbito nacional.
- Ecodiseño:** Compromiso de introducir el criterio medioambiental en el diseño de los productos y su packaging con el fin de minimizar su impacto en la naturaleza.
- Residuos:** Compromiso por la reducción de la cantidad generada de residuos, incluyendo el desperdicio alimentario, y de aplicación de medidas de valorización de los mismos.

Todos estos compromisos se trasladan a la realidad de la organización a través de la estructura de procesos, acompañada de controles internos y auditorías externas que verifican la efectividad de nuestro sistema de gestión.

Sistema de Gestión Ambiental

Para gestionar los distintos aspectos ambientales de nuestra actividad, **hemos implantado un Sistema de Gestión Ambiental (SGA), que ha sido certificado según la Norma ISO 14001**. En la campaña anterior conseguimos certificarnos en esta Norma, mientras que en esta campaña 2022-2023 nos convertimos en la primera empresa de España en certificarnos del módulo BioDiversity y SPRING de GLOBAL G.A.P., demostrando nuestro compromiso con las buenas prácticas en la gestión de la biodiversidad y el uso sostenible del agua.

Con este SGA nos aseguramos del cumplimiento correcto de los requisitos legales aplicables, el control de la actividad a través de procedimientos, el seguimiento de los resultados mediante indicadores, y la aplicación de todo este sistema de forma unificada en la empresa (desde las actividades de envasado, hasta las de la planta de V Gama).

El listado de aspectos ambientales que se gestionan a través del SGA es el siguiente:



Consumo de agua y vertidos	Consumo de energía y combustible	Consumo de materiales y productos
Generación de residuos	Generación de emisiones atmosféricas	Generación de emisiones acústicas
Suelo, paisaje y biodiversidad		



Aplicación e innovación en las técnicas de agricultura ecológica

Nuestros productos, al provenir de la agricultura ecológica, responden a las necesidades actuales de cuidado del medio ambiente y de seguridad alimentaria. En concreto, **las técnicas de producción ecológicas potencian las interacciones biológicas y procesos beneficiosos que ocurren en los sistemas naturales**. De esta manera se consigue incentivar el sistema biológico de nutrición de las plantas y la regulación de los organismos que se pueden convertir en plagas y enfermedades.

En nuestros cultivos ecológicos excluimos el uso de productos químicos de síntesis con el objeto de preservar el medio ambiente, mantener la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. Además, tenemos muy en cuenta el consumo eficiente del agua y de la energía, la trazabilidad de los productos hasta su llegada a los mercados, y la información al consumidor de las cualidades nutritivas de los alimentos que producimos.

Todo ello evita la sobreexplotación de los cultivos que puede darse en otros tipos de agricultura, y nos permite asegurar que todas nuestras producciones sean optimizadas al máximo, reduciendo a cero el desperdicio de alimentos.

No obstante, esto no sería posible sin una **gestión adecuada de los procesos productivos ecológicos y una innovación y mejora constantes que garanticen la calidad de los productos** puestos a disposición de nuestros clientes.

En los últimos años, hemos estado trabajando en varias direcciones para crear un sistema productivo ecológico eficaz y eficiente: nuestras fincas experimentales, las cubiertas de los invernaderos, y el control biológico de plagas y enfermedades.

Fincas experimentales

Disponemos **de dos fincas experimentales** donde se prueban variedades de cultivos en ciertas condiciones de suelo y ambientales, y con el manejo agrícola propio de Biosabor.

Nuestro propósito en este proyecto es encontrar una o varias variedades de tomate que, al ser cultivadas de forma ecológica y sostenible, superen en calidad organoléptica a las variedades cultivadas hasta el momento por nuestros agricultores, con el fin de incluirlas en nuestros productos ofertados a clientes.

En las fincas experimentales **trabajamos para buscar la mejora del sabor, la resistencia, el rendimiento y la sostenibilidad de nuestros productos y técnicas de cultivo.**

Se han estado analizando datos de calidad y estado de desarrollo de las plantas de diferentes variedades codificadas. Todas las semillas utilizadas han sido producidas conforme al reglamento de producción ecológica.

Entre los diferentes resultados que se obtienen, se van seleccionando variedades que pasarán a ser objeto de estudio en la campaña siguiente. Aquellas variedades que superan favorablemente dos campañas consecutivas son desplazadas en la tercera campaña para valorar la respuesta que presentan al cambio de suelo y clima.

Durante las últimas campañas, **los resultados de nuestras fincas experimentales han permitido a nuestros productores implantar patrones** (pies para injertos de variedades de tomates) **y realizar comparaciones entre distintas variedades de sabor.**



2 HAMBRE CERO

NUESTROS PROYECTOS

Ensayos de nuevas variedades en las fincas experimentales

La iniciativa se plantea como un estudio comparativo de diferentes tipos de manejo de cultivo y aportación de nutrientes para optimizar las producciones. Se trata de un ensayo de diferentes tipos de manejo de cultivo para variedad de

- Tomate Cherry Rama Sabor Sorentyno en el fertirriego, con el objetivo de optimizar los recursos.

Meta 2030

Queremos seguir manteniendo una intensidad de pruebas de nuevas variedades en un rango de 30 a 35 anuales.

“Cultivando la salud del planeta”

Fincas: Conservación de la biodiversidad

La biodiversidad, que abarca animales, plantas, bacterias y hongos es uno de los recursos más preciados del planeta. La protección de estos se ha convertido en uno de los retos más importantes para el sector agrícola y las cadenas de suministro de alimentos.

Desde Biosabor **promovemos la biodiversidad en nuestras fincas como pilar fundamental de la agricultura ecológica**. Desde 2020 hemos realizado mejoras en la biodiversidad de nuestras fincas, incluyendo el desarrollo de un plan de acción para la biodiversidad, con medidas que se implementaron en la totalidad de las fincas del Grupo Biosabor SAT. Esto nos permitió certificarnos en la campaña 2021-2022 del add-on BioDiversidad de Global GAP, el cual establece un conjunto de reglas, principios y criterios que ayudan a los productores a demostrar sus prácticas de gestión de la biodiversidad.

Dentro de este plan se enmarcan las acciones de **control biológico de plagas y enfermedades** y de **control biológico por conservación** que se llevan a cabo en nuestras fincas.

Fincas: Control biológico de plagas y enfermedades

Todos los cultivos presentan enfermedades, y para combatirlas y preservar el buen estado fitosanitario del cultivo existen principalmente dos métodos: control químico y control biológico. En Biosabor utilizamos el segundo método, respetando así las particularidades de nuestros cultivos ecológicos.

El control biológico es una técnica ancestral que, con el transcurso del tiempo, ha sido estudiada a nivel científico. **Para lograr combatir las enfermedades, plagas y malas hierbas existentes en los cultivos ecológicos, esta técnica utiliza organismos vivos o productos que los contienen.**

Con el control biológico pretendemos:

- **Reducir las enfermedades y plagas de las plantas**, minimizando la severidad del ataque, disminuyendo el inóculo y difusión del patógeno, y minorando la infección del hospedador del patógeno, restableciendo los niveles de control natural autosostenido propio de los ambientes nativos;
- **Restringir o eliminar los riesgos de residuos**, proporcionando una seguridad alimentaria y cumpliendo las exigencias de los mercados;
- **Mantener un sistema rentable y de alto rendimiento** desde una perspectiva económica.

El control biológico tiene características propias que lo distinguen de otras formas de control de plagas, ajustándose a diferentes tipos de agricultura. Se reproducen, de cierta forma, las variaciones que encontraríamos en la propia naturaleza.

Entre las **ventajas del control biológico** se encuentran:

Inocuidad sobre las plantas (se evita la producción de residuos tóxicos).	Las plagas no desarrollan resistencia a sus enemigos biológicos.
Se pueden desplegar numerosos mecanismos de control .	La relación económica del coste-beneficio es favorable.
La relación entre planta-patógeno es única (las posibilidades de control biológico son ilimitadas).	

NUESTROS PROYECTOS

Plan de Acción para la Biodiversidad (PAB)

Se trata de implantar un plan de acción para la mejora de la biodiversidad en todas nuestras fincas, para lo cual se ha llevado a cabo un estudio por finca en colaboración con APROA, donde se detalla tanto el diseño como las plantas utilizadas para este fin.

Meta 2030

Mejorar la biodiversidad exterior de todas nuestras fincas, partiendo de un mínimo de un 3% para llegar al 10% en el horizonte 2030.





El uso de plantas autóctonas como refugio para depredadores naturales es una herramienta imprescindible para ayudar a controlar a las principales plagas de los cultivos.

La selección de especies fue determinante para poder sincronizar su floración, promoviendo que siempre alguna de ella tuviese polen o néctar viable para la atracción de depredadores naturales.

Estas especies deben cumplir una serie de requisitos: ser de fácil mantenimiento para el agricultor, tener bajos requerimientos hídricos, y no ser reservorio de virus que puedan ser transmitidos al cultivo.

Entre los insectos beneficiosos a los cuales fomentamos su instalación en los reservorios naturales creados, destacan especies depredadoras como los *Sirfidos* o la *Coccinellidae*, y especies parasitoides como el *Aphidius*, *Eretmocerus* o *Necremnus*.



Estos enemigos naturales nos permiten tener un control sobre las plagas que afectan a los principales cultivos hortícolas reduciendo al mínimo la utilización de productos fitosanitarios.

De este modo, en Biosabor estamos comprometidos con la implantación de una biodiversidad funcional dentro y fuera de los invernaderos, donde se prime el control de plagas y enfermedades en detrimento de productos fitosanitarios, incluso si son respetuosos con el medio ambiente.

Fincas: Control biológico por conservación

Actualmente participamos en un proyecto de **implantación de plantas autóctonas en las superficies exteriores al invernadero**, con el fin de atraer la fauna auxiliar y combatir plagas y enfermedades de manera natural.

El intenso desarrollo agrícola ha supuesto una importante pérdida de la biodiversidad, donde la simplificación del paisaje agrícola es una de las principales causas del problema de las plagas en agricultura.

El aumento y mejora de la biodiversidad en el exterior e interior del invernadero es una práctica que todos los productores de Biosabor ya han comenzado a implantar. Creamos un equilibrio ecológico y sostenible donde todas las especies se regulan por sí mismas, sin necesidad de que el hombre intervenga con prácticas que puedan ser perjudiciales para el medio ambiente, incidiendo de forma natural en la reducción de la presencia de especies plaga.

Así, para diseñar una infraestructura ecológica que sea funcional para el fomento de la fauna auxiliar beneficiosa, **en Biosabor hemos tenido en cuenta las siguientes consideraciones:**

- Siempre deben emplearse **especies arbustivas autóctonas provenientes de viveros forestales**.
- **El seto debe ser multiespecífico**, debiendo emplearse un mínimo de 5 especies arbustivas, y proveer recursos como néctar y/o polen a lo largo de todo el año, por lo que la combinación de especies elegida debe presentar una **floración escalonada**.
- En nuestras condiciones de cultivo, se recomienda establecer el seto **entre los meses de octubre y mayo**, aprovechando la incidencia de lluvias para plantar.





La selección de especies arbustivas autóctonas fue determinante para poder sincronizar su floración, promoviendo que siempre alguna de ellas tuviese polen o néctar disponible para la atracción de depredadores naturales. Entre las principales especies utilizadas destacan:

- Romero (Lamiaceae): floración todo el año.
- Tomillo de invierno (Lamiaceae): floración de noviembre a marzo.
- Hinojo de mar (Apiaceae): floración de junio a septiembre.

Algunas especies productoras de polen son las oleáceas:

- Acebuche (*Olea europaea* var. *Sylvestris*).
- Labiérnago (*Phyllirea angustifolia*).

Algunas especies autóctonas productoras de néctar con las de la familia Lamiaceae:

- | | |
|---|--|
| • Tomillo. | • Margarita playera (<i>Asteriscus maritimus</i>). |
| • Lavanda. | • Olivarda. |
| • Matagallo. | • Altabaca (<i>Dittrichia viscosa</i>). |
| • Hinojo (<i>Foeniculum vulgare</i>). | • Lobularia o aliso de mar. |
| • Cornical (<i>Periploca angustifolia</i>). | • Adelfa (<i>Nerium oleander</i>). |

En la agricultura ecológica el uso de este método resulta crítico, ya que las herramientas de control de las que se dispone actualmente no controlan las plagas a las que se enfrentan los cultivos.

En la agricultura ecológica el uso de este método resulta crítico, ya que las herramientas de control de las que se dispone actualmente no controlan las plagas a las que se enfrentan los cultivos.



Fincas: Diversificación de producción para abastecimiento anual y minimización de riesgos del cambio climático

El **100% de la producción de Biosabor es ecológica y respetuosa con el medio ambiente** y, por ende, con su entorno. Resalta el cuidado, limpieza y el entorno de las fincas. En todas ellas existen espacios destinados a preservar la flora local con flora autóctona, que sirve asimismo como reservorio de flora para el control biológico.

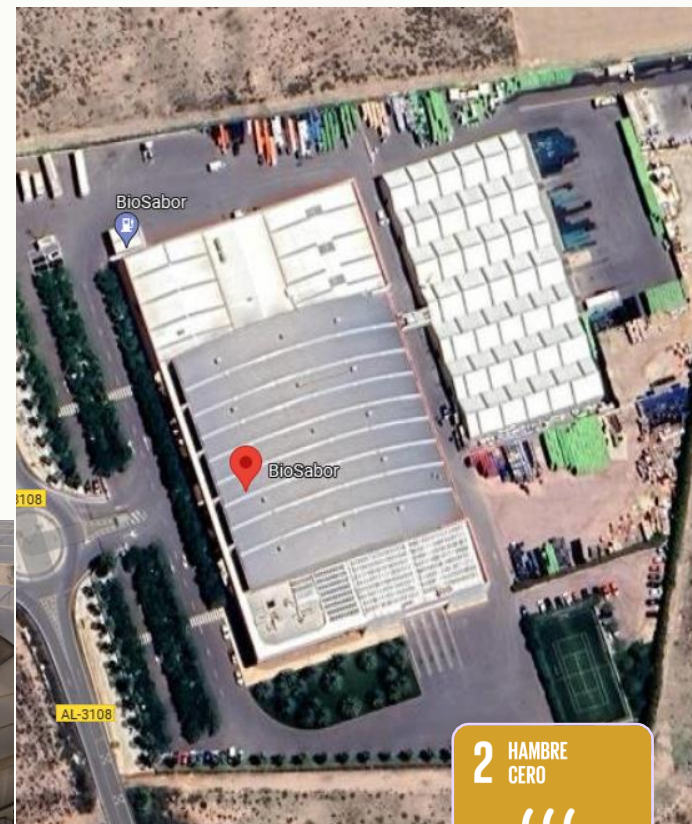
El cultivo ecológico tiene como objetivo el mayor respeto del medio ambiente para producir alimentos saludables. A nivel de campo, lo conseguimos con aportes regulares de materia orgánica (previo a la plantación), como base de nuestra fertilización. Durante el cultivo hacemos aporte por riego, donde se añaden sales provenientes de Roca Madre y otros tipos de fertilizantes orgánicos, siempre de origen vegetal.

Como son cultivos intensivos, para mantener la sanidad de nuestros suelos y cultivos, realizamos **dos tipos de tareas técnicas**:

1. **La rotación de cultivo**, donde realizamos el cambio de especies en el cultivo:
 - Cucurbitáceas (como pepino, calabacín, sandía, melón, etc.).
 - Solanáceas (como pimiento, tomate...).

- Leguminosas (como guisantes, judías...), siendo beneficiosas por la capacidad de fijación del nitrógeno en el suelo.

2. **La solarización**, que consiste en cubrir el suelo con un plástico transparente, en la época de máximo calor. Así se eleva la temperatura y se eliminan los patógenos existentes en el suelo. Este proceso dura entre 30 y 45 días, alcanzando temperaturas por encima de los 60°.



NUESTROS PROYECTOS

Incremento de las explotaciones agrícolas de cultivo

Nuestro objetivo es incrementar el número de hectáreas de producción ecológica en razón de un 5% anual, principalmente por parte de los socios productores, aunque también se consideran los socios colaboradores. Estos incrementos se acompañarían de una ampliación de la capacidad del almacén, actualmente de 50.000 toneladas.

Meta 2030

Nos proponemos alcanzar una cifra de 400 hectáreas de cultivo ecológico de aquí a 2030.

2 HAMBRE CERO





Tras su uso en los
invernaderos, el 100%
de las cubiertas de
plástico es reciclado.



Fincas: Cubiertas de invernaderos

El material de cerramiento de un invernadero condiciona el microclima que se genera en su interior y, consecuentemente, la respuesta de los cultivos. Se modifica la cantidad y calidad de la radiación, tanto de onda corta como de onda larga, lo que influye directamente sobre el **balance de energía de un invernadero**.

Los procesos fisiológicos de las plantas están afectados por la radiación ultravioleta e infrarroja. En este sentido, la producción de materia seca (la que contiene los nutrientes, cuando se ha quitado toda el agua de la planta o fruto) está relacionada con la cantidad de radiación interceptada por los cultivos: las plantas absorben, transmiten y reflejan la radiación en diferentes proporciones para las distintas longitudes de onda.

Las tasas de fotosíntesis de las plantas cultivadas están, por tanto, relacionadas directamente con los flujos de luz, lo que nos incita a estudiar la transmisividad del material utilizado en la cubierta de nuestros invernaderos para asegurar un correcto proceso de producción.

En Biosabor utilizamos por tanto materiales termoplásticos, lo que permite someterlos a diferentes ciclos térmicos, pudiendo ser fundidos y solidificados tantas veces sea necesario. Asimismo, **siempre son materiales ligeros, de fácil transporte y manipulación**.



Biosabor en cifras

100%



producción ecológica



de los residuos
generados se reciclan
tras su uso



energía eléctrica renovable



0

toneladas de CO₂ emitidas
procedentes del consumo eléctrico
(2021-2022)

428

toneladas de CO₂ evitadas
procedentes del consumo eléctrico
(2021-2022)

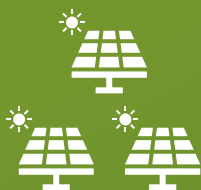


+1.000

toneladas de CO₂
equivalentes evitadas
procedentes del consumo
eléctrico (desde 2020)

+600
MWh

producidos en nuestras
plantas fotovoltaicas



En 2022-2023 inauguramos una
nueva planta fotovoltaica para
autoconsumo, con:

1.500 MWh de producción
16.000 m² de superficie



302

ha de cultivo de
Biosabor

absorben el
mismo CO₂

que producen
diariamente



2.517
coches



97,67 t CO₂ eq
emitimos con nuestra
actividad
(2021-2022)

168,56 t CO₂

fijan nuestros cultivos de
tomate



de las emisiones
producidas por nuestra
actividad, son
absorbidas por
nuestros cultivos

+95%

0



residuos producidos han
terminado en el vertedero
(2022-2023)



de nuestros embalajes
plásticos son
compostables

1,08

Megalitros de agua
han sido
reutilizados
(2022-2023)

0,48

L de agua
consumidos por
kg de producto
(2022-2023)

“Cultivando la salud del planeta”

1.2. Acción por el clima

Minimización de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)

Si bien no hemos identificado las emisiones de GEI como un tema material, hemos cumplido con el que era nuestro próximo compromiso en esta materia: cuantificar nuestras emisiones y su origen, para así poder fortalecer nuestro rol en la minimización del impacto del cambio climático. Así, desde la campaña 2019-2020, contamos con datos sobre nuestras emisiones de CO₂ equivalente de alcance 1 y 2, y en julio de 2022 certificamos nuestra huella de carbono para la campaña 20/21 según el GHG Protocol. Si bien no contamos aún con el dato de huella de carbono de esta campaña, presentamos los resultados relativos a la última huella calculada. Se espera una escasa variabilidad del dato este año.

En la campaña pasada, **hemos emitido 97,67 toneladas de CO₂ equivalente**. En el cálculo hemos incluido el consumo de combustible de nuestros vehículos y de las instalaciones de la nave, así como el correspondiente a las emisiones fugitivas de gases refrigerantes.

Este valor de 97,67 toneladas de CO₂ equivalente corresponde, exclusivamente, al Alcance 1, puesto que en nuestro Alcance 2 contamos con un dato de emisiones cero.

Relativizado a nuestra actividad, generamos unas emisiones de **0,00279 toneladas de CO₂ equivalentes por tonelada de producto manipulado en la nave**.

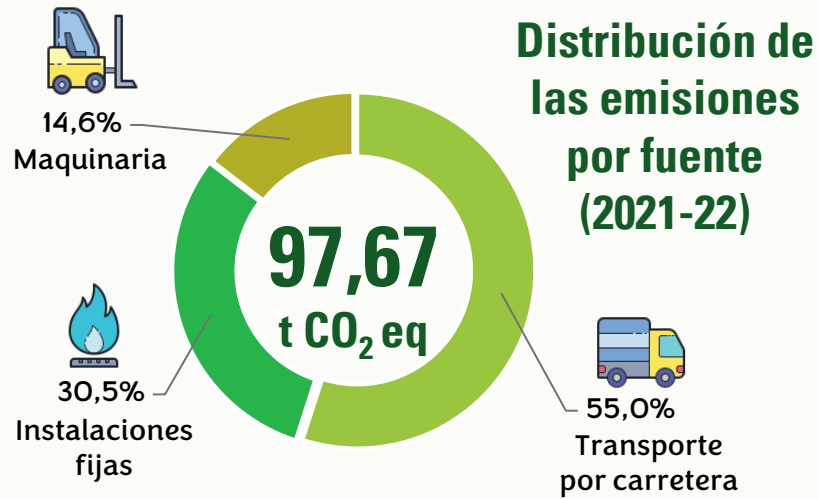
Fuentes de emisión	Emisiones 2019-2020 (t CO ₂ eq)	Emisiones 2020-2021 (t CO ₂ eq)	Emisiones 2021-2022 (t CO ₂ eq)
Alcance 1	57,86¹	817,53	97,67
Transporte por carretera	57,86	57,94	53,69
Instalaciones fijas	-	45,81	29,75
Maquinaria	-	13,05	14,23
Emisiones fugitivas	-	700,73 ²	0,00
Alcance 2	70,35	0,00	0,00
Energía eléctrica	70,35	0,00	0,00
Total de emisiones	128,2	817,53	97,67

¹En 2019-2020 sólo se tomó en cuenta el transporte por carretera para el cálculo del Alcance 1.
²En 2020-2021 se produjo un incidente puntual en las instalaciones de refrigeración que produjeron una cantidad extraordinaria de emisiones fugitivas, y por tanto de toneladas de CO₂ eq totales.





1.2. Acción por el clima



³Este dato se ha obtenido aplicando el factor de emisión correspondiente si Biosabor hubiese contratado energía eléctrica no renovable de su proveedor Estrategias Eléctricas Integrales, S.A.

Desde 2020, la energía eléctrica contratada en Biosabor proviene de fuente renovable. Con ello, **en la campaña anterior evitamos el envío de unas 315 toneladas de CO₂ equivalente³ a la atmósfera; casi 1.000 toneladas si tenemos en cuenta las campañas anteriores.**

A esto se le suma la producción propia de energía renovable de nuestras plantas fotovoltaicas, que alcanzó los 601 MWh en 2023, que también contribuye a reducir el consumo de la red, evitar emisiones de Alcance 2 y favorecer la autosuficiencia energética.

Hemos planteado nuevas iniciativas para reducir nuestra huella de carbono como la elaboración de un plan de reducción, un plan de renovación de las carretillas de la nave de manipulado, un plan de sustitución de los gases refrigerantes de las cámaras frigoríficas a unos menos contaminantes y la puesta en marcha del software "Comunidad Biosabor", para organizar la movilidad de nuestros trabajadores.

NUESTROS PROYECTOS

Iniciativa Acción por el Clima con el PACTO MUNDIAL

En el año 2021 nos adherimos a la iniciativa española de "Acción por el clima" cuyo objetivo es minimizar las repercusiones del cambio climático. La Comunidad #PorElClima, formada por diversos agentes sociales, busca reducir las emisiones y lograr la neutralidad en carbono para 2050. La Comunidad ofrece contenidos varios y propone retos para lograr estos objetivos.

Meta 2030

Deseamos conseguir que el 100% de nuestros socios cuenten con plantas de energía fotovoltaica.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA





La superficie blanca de los invernaderos contribuye a la regulación del calor, y por tanto a la disminución de emisiones de gases de efecto invernadero.



Fincas: Beneficios del cultivo en invernaderos

Efecto albedo

El 96% de la producción de nuestros socios es cultivo protegido. **Las infraestructuras que protegen dichos cultivos son capaces de generar un enfriamiento de la temperatura local gracias a la reflexión de la luz solar sobre los plásticos.** Existen estudios que demuestran que en zonas de invernaderos la temperatura terrestre se mantiene, e incluso puede llegar a disminuir. Así lo constata particularmente el estudio "Tendencia al enfriamiento superficial y forzamiento radiativo negativo debido al cambio de uso del suelo hacia la agricultura de invernadero en el sureste de España", donde se concluye que *"el efecto de enfriamiento del clima almeriense, por cambio de uso del suelo para invernaderos, es 12 veces más intenso al del calentamiento global causado por el aumento de CO₂".*

Esto se debe al cambio de las propiedades físicas de la superficie terrestre llamado efecto albedo (proporción existente entre la energía luminosa que incide en una superficie y la que se refleja a la atmósfera). Así, la superficie blanca de los invernaderos refleja parte de la radiación solar recibida evitando que la superficie terrestre se caliente. Conforme aumenta la superficie reflectante, baja la temperatura.

De este modo, la presencia de invernaderos puede contribuir positivamente a la regulación del alza de temperaturas vinculada al cambio climático en la zona donde estén presentes.





Al proveernos de productos hortofrutícolas producidos en invernaderos, principalmente de nuestro socio Consabor, **colaboramos en la reversión del cambio climático** gracias al efecto albedo y al efecto del sumidero de CO₂.

Sumidero de CO₂

Dentro del invernadero, existe una densidad de plantas mucho mayor de las que habría al aire libre, las cuales presentan un follaje tan grande que son capaces de absorber una cantidad importante de CO₂ atmosférico. Posteriormente, ese CO₂ es utilizado para realizar los procesos fotosintéticos de crecimiento y producción de frutos.

Se ha estimado que las 30.000 hectáreas que componen el agro protegido almeriense son capaces de inmovilizar la cantidad de CO₂ equivalente que producen 250.000 coches diariamente. **Las 302 hectáreas de cultivo de Consabor serían capaces, entonces, de contrarrestar los gases emitidos diariamente por 2.517 vehículos.** Así, se mejora la calidad del aire purificándolo.

En concreto, según los datos del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), los 193.750 m² de superficie dedicadas al cultivo de tomate en fincas de nuestro socio Consabor ofrecerían una cifra de 168,563 toneladas de CO₂ fijadas cada campaña. De esta forma, **al proveernos de materia prima producida bajo invernaderos, participamos en la adaptación y mitigación del cambio climático.**



Consumo energético

El consumo energético de Biosabor a lo largo de las últimas campañas ha sido el siguiente:

Campaña	kWh consumido total	kWh/Kg de producción manipulada	kWh contratados de fuentes renovables	kWh producidos de fuentes renovables	Porcentaje total procedente de energías renovables*
2017/2018	1.340.055	0,0400	-	121.000	9,03%
2018/2019	1.503.069	0,0448	-	135.000	8,98%
2019/2020	1.476.098	0,0416	927.290	135.000	71,97%
2020/2021	1.723.131	0,0422	1.588.131	135.000	100%
2021/2022	1.787.722	0,0510	1.652.722	135.000	100%
2022/2023	1.761.465	0,0535	1.160.065	601.400	100%

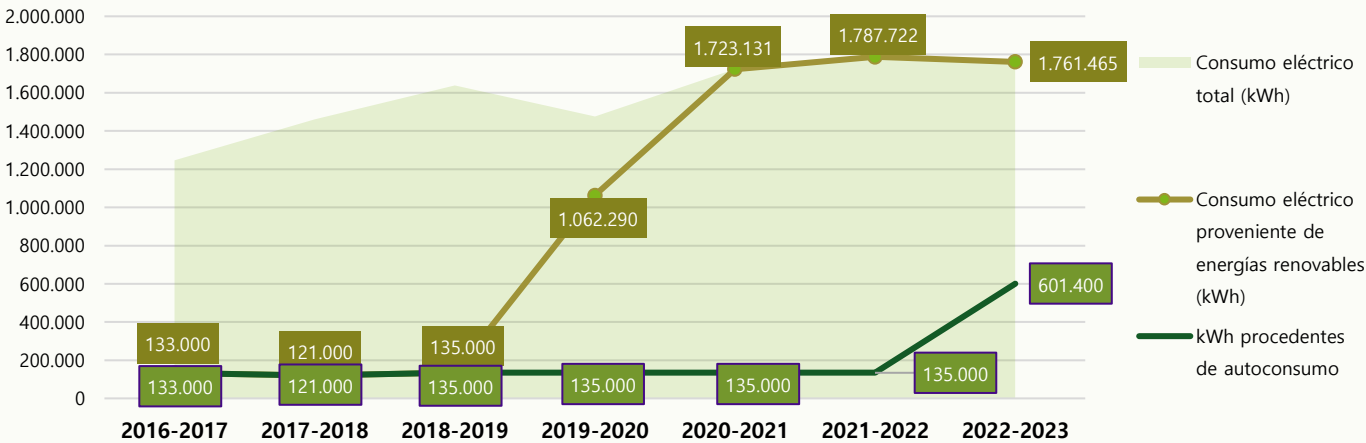
*El concepto "Porcentaje total procedente de energías renovables" incluye el autoconsumo y la energía renovable contratada.

En el siguiente gráfico se observa la evolución del consumo de electricidad en Biosabor proveniente de fuentes renovables (en verde medio) sobre el total consumido en la campaña (en verde claro). Al autoconsumo se suma la energía fotovoltaica contratada desde enero de 2020, logrando alcanzar un dato de consumo de un 100% de energía renovable en esta campaña.

Como podemos observar en el gráfico, en esta campaña ha habido un notable aumento de la energía generada por autoconsumo, cubriendo el 34,14% de las necesidades de Biosabor.

Esto se debe a que, **en febrero de 2023, inauguramos una nueva planta fotovoltaica de autoconsumo junto a nuestra nave central de manipulado, constituyendo ésta la mayor de la comarca de Níjar**. La instalación ocupa una superficie de 16.000 m² y se calcula que pueda llegar a generar aproximadamente 1.500 MWh, por lo que intentaremos optimizar nuestro horario de producción, de manera que lleguemos a cubrir dos tercios de nuestro consumo energético total con energía de autoconsumo.

Consumo energético del centro de envasado de Biosabor





Eficiencia energética de las instalaciones

En 2015 inauguramos el nuevo centro de envasado, con una superficie de casi 15.000 m². En este centro se encuentran una nave de manipulado, el edificio de oficinas, además de otro centro de manipulado con nave de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía. También cuenta con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

Se trata de una **planta energéticamente eficiente**, que tiene en cuenta: la orientación de edificio, la luminosidad existente, la ventilación forzada, y diferencias de presión. **Las instalaciones son capaces de generar la energía necesaria para cubrir dos tercios de las necesidades de consumo eléctrico de la planta, mediante paneles fotovoltaicos.** Por otro lado, el edificio cuenta con varios sistemas de aislamiento térmico que complementan la generación propia de energía: su fachada ventilada, su falso techo de lana de roca, y lucernarios de policarbonato multiceldilla.

El consumo de la red eléctrica se ha reducido instalando **placas solares en las cubiertas** que permitieran calentar el agua sanitaria, y recurriendo al gas para alimentar los equipos de la cantina. A largo plazo está prevista la incorporación de una planta de autoconsumo que pueda abastecer toda la nave.

En años previos nos habíamos propuesto el reto de que toda la energía contratada en la planta de envasado de Biosabor fuera 100% renovable en el corto plazo. Hemos cumplido con este reto y, **desde el**

1 de enero de 2020, la energía utilizada en el centro de envasado es fotovoltaica, logrando así reducir aún más nuestro impacto ambiental.

Por otro lado, las instalaciones han sido diseñadas para evitar la acumulación de suciedad y polvo, con paredes totalmente lisas y libres de elementos superfluos, y un tratamiento sellador de poros en el suelo.

En cuanto a la iluminación, **se obtiene un 15% de luz solar** que, a su vez, es incrementado hasta un 20% de luminosidad gracias al tratamiento del suelo y de las paredes, pintados de blanco. Las bombillas utilizadas son todas de tipo LED.

La gestión del agua es otro aspecto importante en la concepción de estas instalaciones. Cuenta, por tanto, con un **sistema de recogida de agua de lluvia**, a través de una nave multitúnel, y almacenada en un aljibe de 500 metros cúbicos, para su empleo en el riego de los jardines. El regado de estos jardines tiene, además, un **sistema de riego por goteo**, optimizando el uso del agua invertida.

Las emisiones de CO₂ evitadas con la planta de autoconsumo y la energía fotovoltaica contratada equivalen al CO₂ absorbido por más de 900 encinas*.

*Según datos del Gobierno de España sobre el efecto de los árboles como sumideros de CO₂, aplicado a un consumo superior a 1.750 MWh.





NUESTROS PROYECTOS

Reducción de emisiones. Plan de transición al uso de energía renovable

La iniciativa consiste en aumentar la contratación de energía renovable, aumentar el autoconsumo de la propia planta e invertir en una instalación de energía fotovoltaica en la nave central. Se pretende extender esta iniciativa a la finca de Consabor y las fincas del resto de socios. El incremento de la contratación de energía renovable es una iniciativa que se venía barajando desde hace varios años y es en 2020 cuando Biosabor contrata el 100% de su energía renovable, además del autoconsumo de su propia planta (99 kW).

Meta 2030

Nuestro objetivo es llegar a un 100% de consumo energético que provenga de energías renovables en la nave y las fincas de los socios.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE
Y NO CONTAMINANTE





“La Planta Fotovoltaica más grande de la Comarca de Níjar”



1.3. Uso responsable del agua

Optimización del uso del agua

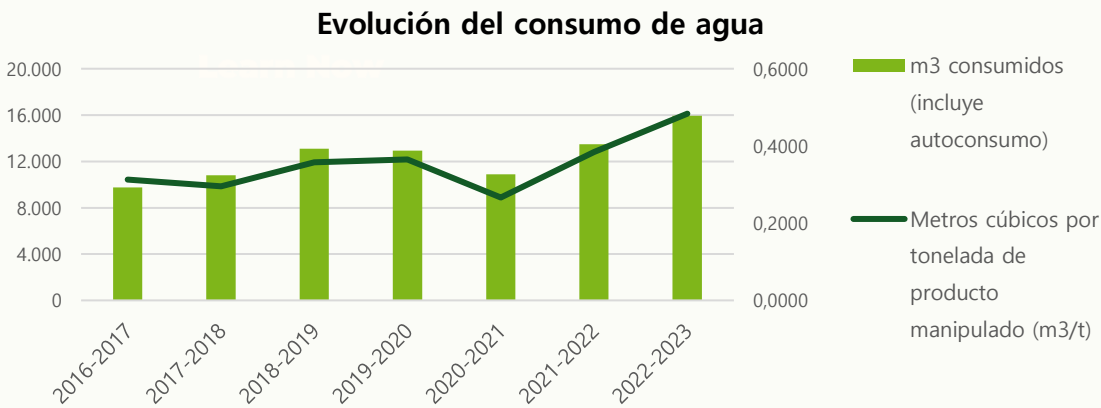
Almería, provincia en la que realizamos nuestra actividad, se considera una de las más áridas de España, donde la escasez de agua constituye un factor limitante para la actividad agrícola. Por eso en la nave de envasado de Biosabor y las fincas de los socios se utilizan diversas técnicas para optimizar el uso del agua.

En la campaña 2022-2023, consumimos un total de 15.942 metros cúbicos (15,942 Megalitros). Son,

por tanto, **0,48 litros de agua por cada kilo de producto manipulado en la nave** (0,00000048 Megalitros por kilo). En esta campaña **ha aumentado el consumo total de agua** respecto a la campaña anterior, en un 18,29%, **debido a la puesta en marcha de nuestra fábrica de productos de V Gama.**

Además, **en esta campaña, se han reutilizado 1,08 Megalitros (el 6,75% del total consumido).**

Consumo de agua en Biosabor			
Agua consumida (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producto manipulado)	Autoconsumo (Megalitros)	Ratio de autoconsumo sobre consumo total (Porcentaje sobre total)
15,942	0,00000048	1,08	6,75%



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

NUESTROS PROYECTOS

Medidas de reducción de consumos de agua

Están previstas obras de canalización para aprovechar el agua de lavado de las frutas y hortalizas que se van a utilizar en la fabricación de productos de V Gama. Esta agua se depositará en un aljibe para el regadío de jardines y limpieza de explanadas y aceras.

Meta 2030

Nos ponemos como reto lograr que el 100% del agua utilizada en el ciclo de envasado y fabricación sea optimizada y reaprovechada.

Fincas: Consumo y uso del agua

Por otro lado, como ejemplo de gestión del agua en fincas, **en las pertenecientes a nuestro socio Consabor se consumieron 0,0000049 ML de agua por kg de producción**, un total de 162.464.000 litros (162,46 ML) en el periodo; lo que supuso un aumento del 2% de agua por kg producido con respecto al periodo anterior.

El agua para la finca Consabor provino mayoritariamente de las comunidades de regantes, junto con el agua recogida de lluvia, cuyo porcentaje se ha visto de nuevo incrementado en esta campaña (desde un 5,91% de autoconsumo en 2018-2019, a un 30% en la campaña actual). El agua recuperada en Consabor ha aumentado más de un 200% frente a la campaña anterior, lo que limita el estrés que se provoca sobre los recursos hídricos de la zona.

En esta campaña 2022-2023, además, **conseguimos el certificado SPRING de GLOBAL G.A.P.**, "programa sostenible de riego y uso de aguas subterráneas", que es un módulo adicional voluntario de la norma que demuestra nuestro compromiso con la gestión responsable del agua, según criterios de conformidad legal de las fuentes de agua y tasas de extracción, de buenas prácticas, de

protección de fuentes, de seguimiento del consumo y del impacto de los productores en la gestión sostenible de cuencas hidrográficas.

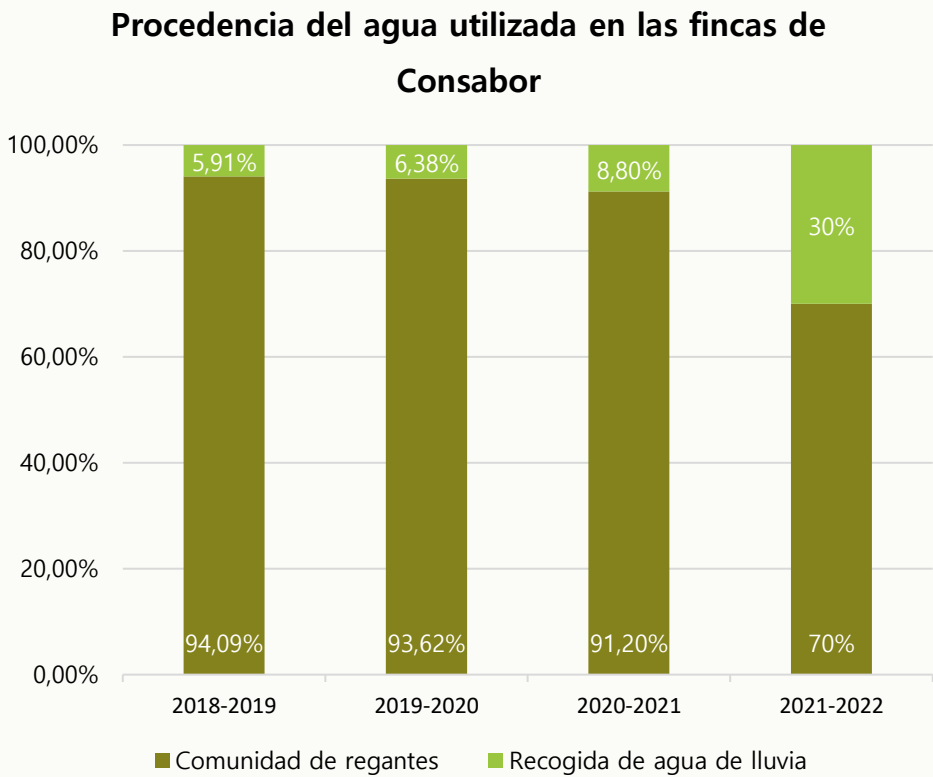
En las fincas de nuestro principal socio y proveedor, Consabor, **se utilizan diversas herramientas y técnicas para gestionar los recursos hídricos** necesarios para el crecimiento de los productos hortofrutícolas cultivados:

1. **Comunidades de regantes.**
2. **Técnica de riego por goteo.**
3. **Sistema de enarenado.**
4. **Recogida de aguas pluviales.**

Los 14.705.890 litros de agua de lluvia recogidos en las fincas de nuestro socio Consabor equivalen a regar unas 14.706 encinas durante un año.



Consumo de agua en Consabor	
Agua consumida (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producción)
162,46	0,0000049



Fincas: Técnicas para la optimización del uso del agua

1. Comunidades de regantes

Las comunidades de regantes han supuesto un gran avance en el aprovechamiento del agua de diversos orígenes. La agrupación de agricultores **permitió realizar infraestructuras de un alto coste** que, a título individual, hubiesen sido imposibles de acometer.

Los recursos hídricos empleados en Biosabor están gestionados en su mayoría a través de estas comunidades de regantes y su origen puede ser de pozo, de desaladora, e incluso de aguas tratadas y regeneradas.

La **desalación de agua marina**, facilitada a través de estas comunidades, es una de las fuentes que utiliza Biosabor para optimizar la gestión del agua. La desalación **reduce el impacto negativo en los recursos hídricos naturales**, evitando depender de acuíferos sobreexplotados y contaminados por eutrofización o lixiviación de pesticidas.

Además, **ofrece agua de gran calidad agronómica** que, mezclada con aguas de categoría inferior para optimizar su uso y coste, resulta muy útil en cultivos de zonas costeras.

2. Riego por goteo

Todos los invernaderos gestionan el riego mediante tecnología de riego por goteo **para optimizar el gasto de agua y de energía**. Trabajamos haciendo un uso muy responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Para ello, se utilizan sensores que permiten determinar la frecuencia y duración del riego para optimizar los volúmenes de agua para cada tipo de suelo y condiciones climáticas de los intentos invernaderos. Dado que el caudal de emisión de los goteros es bajo (de 2 a 4 litros por hora en cultivos intensivos en Biosabor), es posible aplicar dotaciones de riego pequeñas y frecuentes, por lo que se puede **mantener el nivel de humedad del suelo próximo a la capacidad de campo sin grandes fluctuaciones**.

Por otro lado, el riego por goteo permite aportar y localizar en las raíces de las plantas los fertilizantes que éstas necesitan para su desarrollo. Así, mediante un correcto manejo, es posible conseguir un alto aprovechamiento, minimizando las pérdidas que se producirían por lixiviación si se empleasen en sistemas no localizados.

Del mismo modo, permite ahorrar agua y fertilizantes orgánicos, y fraccionar su aplicación, de acuerdo con las necesidades del cultivo en cada momento.

Otra ventaja importante del riego por goteo es el ahorro de mano de obra que conlleva, lo cual viene a compensar el mayor coste inicial de infraestructura que requiere. Así mismo, no es necesaria una nivelación del terreno tan exacta como en el riego a manta.

La utilización del riego por goteo exige contar con agua a presión que es conseguida, o bien, aprovechando diferencias de nivel, o bien, recurriendo al bombeo de agua. Gracias a las comunidades de regantes que sirven agua a presión a los usuarios, se evita el bombeo y la necesidad de disponer de un embalse de agua.

NUESTROS PROYECTOS

Iniciativa por los Océanos con el PACTO MUNDIAL

Adhesión a los principios del Pacto Mundial "Sustainable Ocean Principles". Con motivo de la semana de los Océanos, el Pacto Mundial solicitó a todos sus miembros a que le ayudaran a difundir los Principios para un Océano Sostenible y lograr el compromiso de los CEOs, iniciativa a la que Biosabor ha decidido unirse.

Meta 2030

Queremos eliminar de nuestros envases todos los productos plásticos no biodegradables o compostables.



Ventajas del riego por goteo	
Ahorro de mano de obra	
Aporte más exacto de fertilizantes	
Absorción de agua más eficiente	
Ahorro en agua y fertilizantes	
Evita problemas de nivelación	
Evita el malgasto de aguas de calidad	

3. Sistema de enarenado

Las ventajas químicas y físicas que nos aporta el enarenado son inmejorables, y nos permiten conseguir una gestión del suelo y el agua ecológica y sostenible a todos los niveles.

Se trata de un sistema de cultivo que consiste en cubrir de forma permanente el terreno con una capa de arena fina, quedando una **estructura en 3 capas**: el suelo natural, una capa de estiércol ecológico y natural, y una capa de arena fina.

Las **ventajas** de este sistema son:

- Facilita el ahorro de agua.
- Mejora en la estabilidad térmica de los suelos.
- Favorece la movilidad y absorción de nutrientes.
- Posibilita el empleo de aguas medianamente salinas.
- El estiércol fino permite que el cultivo se fije y nutra.
- Dificulta la emergencia y desarrollo de malas hierbas de semilla.
- Propicia el crecimiento del sistema radicular superficial.
- La humedad es continua y homogénea, espacial y temporal.
- Se logra una temperatura óptima, al estar el cultivo en contacto con la capa de arena calentada por el sol.
- Permite la disponibilidad inmediata de los nutrientes aportados por la red de riego.

4. Recogida de aguas pluviales

Para una mejor gestión del agua de riego, todas las fincas disponen de **balsas reguladoras que recogen el agua de lluvia** para una gestión más eficiente de los recursos hídricos.

La recogida de aguas pluviales (internas o externas, según la estructura del invernadero) es una práctica aconsejable para el aprovechamiento de una fuente de agua que presenta unas características agronómicas inmejorables.

Esta agua es recolectada en la cubierta del invernadero y conducida hasta una balsa independiente o hasta un embalse.

El sistema de enarenado ha permitido reducir casi totalmente los lixiviados, logrando **un consumo de agua 30-40% menor** al existente anteriormente.





La totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente, sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.



Fincas: Gestión de los residuos

En el campo se generan cantidades importantes de residuos vegetales, fruto del destalle y deshoje principalmente. Una vez finalizado el cultivo, los restos vegetales y algunos de los elementos auxiliares utilizados en el cultivo, como las rafias biodegradables, se retiran inmediatamente y se transportan en contenedores a un centro de compostaje para ser utilizados como abono con posterioridad. De esta manera, se contribuye a mantener la sostenibilidad del suelo. Nuestro objetivo es reutilizar los restos vegetales y elementos auxiliares biodegradables como abono en las fincas.

El resto de los residuos de las explotaciones de los socios de Biosabor, como plásticos y otros materiales auxiliares, se recogen íntegramente de las fincas y se llevan a centros autorizados de reciclaje cuando finaliza su vida útil. En este sentido, los restos plásticos que se lleva el gestor de residuos son transformados en propileno, y el

cartón en celulosa, por lo que se contribuye a la economía circular y al mantenimiento de los residuos en el ciclo productivo. En particular, destaca que reciclamos el 100% de los plásticos que dan cobijo a nuestros cultivos, cuyo material y calidad hace posible el poder reutilizarlos, no sólo para construir nuevos invernaderos, sino también para transformarlos en otros productos plásticos.

Por lo tanto, la totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.



En esta campaña, ningún residuo ha terminado en vertedero, **logrando la revalorización del 100% de los desechos**. Esto se ha logrado a través de: la implantación de un punto limpio (en la campaña anterior); el cambio de destino de los residuos a gestores autorizados que dan un tratamiento posterior a dicho residuo; la unificación de colores en los contenedores presentes en las instalaciones para facilitar la separación; además de la adaptación de los puestos de trabajo de las personas que trabajan envasando, que han recibido formación para reciclar y cuentan con 3 bolsas para clasificar residuos.

A continuación, se presenta el detalle del nivel de riesgo del residuo de Biosabor y el tratamiento de dicho residuo por el gestor debidamente autorizado para ello:

NIVEL DE RIESGO	TIPO DE RESIDUO	TRATAMIENTO REALIZADO
Bajo	PLÁSTICO / CAUCHO	Reutilización
Bajo	CARTÓN / PAPEL	Reutilización
Bajo	PALETS / MADERA	Reutilización
Bajo	RSU / VEGETALES	Alimentación animal
Bajo	RESTOS DE PODA	Alimentación animal
Bajo	CHATARRA / ACERO	Reutilización
Medio	TÓNER IMPRESORAS	Recuperación
Bajo	PRODUCTOS DE LIMPIEZA	Reciclaje
Bajo	RESIDUOS ORGÁNICOS	Vertedero municipal
Bajo	ENVASES	Reciclaje
Bajo	VIDRIO	Reutilización
Bajo	FRACCIÓN RESTO	Reutilización



Por otro lado, nuestros productos requieren embalajes que, en su mayoría, suelen ser fabricados a base de plástico. Por ello, nos hemos planteado el objetivo de reducir el uso de materiales no biodegradables, como el plástico, a favor de los que sí lo sean.

Es así como **en la campaña 2018-2019 logramos reducir la compra de tarrinas y cestas con materiales plásticos en casi un 60%**, sustituyéndolos por cartón y plásticos biocompostables. En los

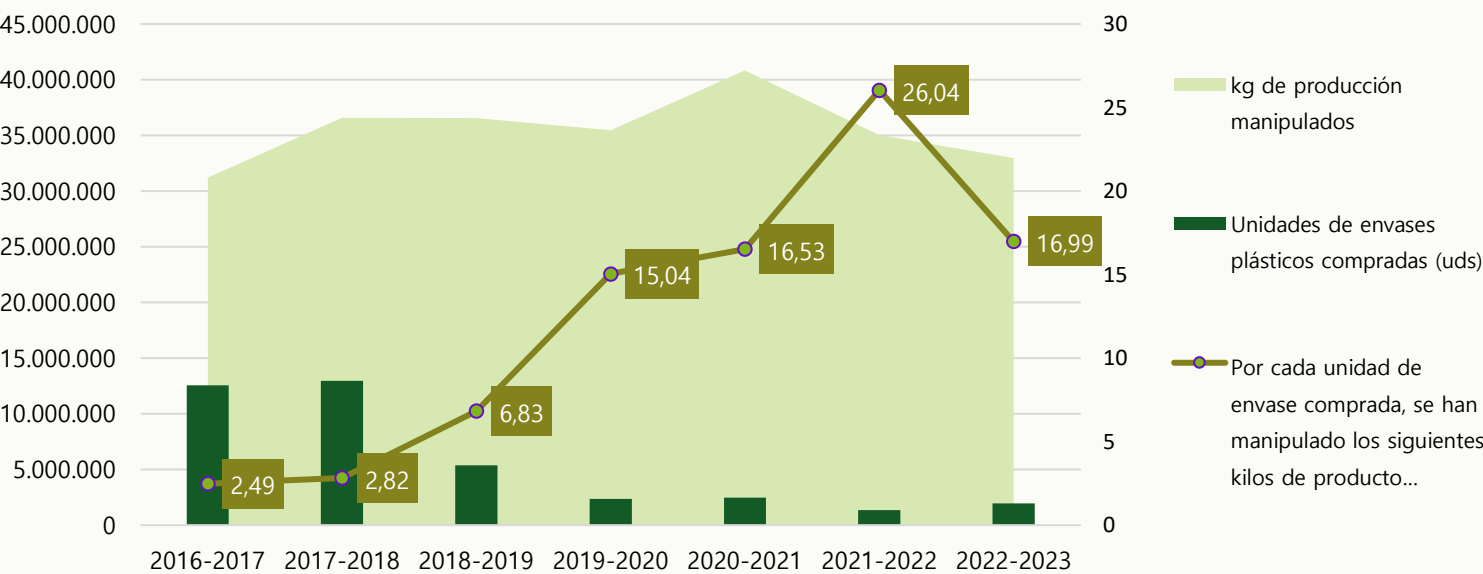
últimos 5 años, hemos pasado de comprar anualmente más de 12 millones de envases plásticos, a comprar menos de 2,4 millones.

En los últimos años hemos reducido drásticamente la compra de envases plásticos. Actualmente hemos logrado que **cada envase contenga de media 16,99 kg de producto**, frente a los 6,83 kg de la campaña 2018-2019.

Además, en esta campaña, de los

54.157,59 kg de envases de plástico utilizados (1.939.624 unidades), unos 27.078,8 kg son compostables, **logrando una ratio de más del 50% de material compostable.** Esto se traduce a un volumen de envases plásticos no compostables de 0,0016 por cada kilo de producto manipulado.

Unidades de envases plástico compradas en total y por kilo de producto manipulado



“Cultivando la salud del planeta”



NUESTROS PROYECTOS

Plan de Gestión de Residuos

La iniciativa consiste en implantar un punto limpio, tanto en Biosabor como en las fincas de Consabor, donde se colocarán perfectamente identificados todos los contenedores, que servirán para que las empresas de reciclaje puedan hacer la recogida de residuos de una forma optimizada.

Meta 2030

Queremos alcanzar una cifra de 100% de materiales reciclados, y lograr un aumento anual de 10% en la reutilización de residuos.



Cerca del **50% del plástico** utilizado para el envasado es **compostable**.



Gestión de materias primas

La principal materia prima de Biosabor es el producto hortofrutícola proveniente de las fincas de Consabor y de las de nuestros socios, que en la campaña 2022-2023 se elevó a 32.954.276 kg.

Asimismo, para el envasado de los productos, consumimos cartón (1.395.970 kg), papel (7.688,61 kg), y plástico (54.157,59 kg, del cual cerca del 50% es compostable). Estos materiales sumaron una cantidad de 1.457.817 kilos en esta campaña, de origen no renovable.

Fincas: Consumo de materias primas

Como ejemplo de gestión de materias primas, en las fincas del socio Consabor se plantaron 281.000 plantas de las variedades de Cherry Rama, Tomate Asurcado Adora, Angelle y Tomazur, provenientes de los 9 kg de semillas que se adquirieron para esta campaña. Se consumieron, además, 127.090 kg de productos de cultivo, incluidos los fertilizantes.



Políticas internas y certificaciones

Biosabor, primera empresa española en certificarse en Global G.A.P. Biodiversidad

En esta campaña hemos certificado el **módulo Biodiversidad de GLOBAL G.A.P.** por parte de Agrocolor, convirtiéndonos en la **primera empresa hortofrutícola de España en obtenerlo.**

Este certificado establece un conjunto de reglas, principios y criterios que ayudan a los productores a demostrar sus prácticas de gestión de la biodiversidad. Esto demuestra que Biosabor posee un sistema de gestión de excelencia avalado con todas sus certificaciones y una infraestructura diseñada para proteger y cuidar toda la biodiversidad de su entorno en nuestras instalaciones e invernaderos ecológico.





LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



SISTEMA DE GESTIÓN DE EXCELENCIA EXTENDIDO A LA CADENA DE VALOR

Políticas internas y certificaciones

En Biosabor hemos diseñado diversas políticas internas que conforman nuestro Sistema de Gestión y que se aplican tanto a la gestión de la sociedad, como a la de los socios productores.

En particular, contamos con:

- Un **Manual de Calidad**, que incluye la descripción del Sistema de Gestión de Calidad (SGC), los aspectos a tener en cuenta en la gestión de recursos y en la elaboración del producto, los procesos de medición, análisis y mejora del SGC y la responsabilidad de la dirección.
- Una **Política de Calidad**, donde se detallan los principios que deben regir la gestión organizativa.
- Un **Plan de Gestión Ambiental** acorde a nuestro compromiso de sostenibilidad.
- **Procedimientos** que sistematizan los procesos que llevamos a cabo.

Nuestros sistemas de gestión y de control de la producción son auditados externamente, por lo que disponemos de las certificaciones internacionales que hemos presentado anteriormente en este informe.

En el alcance de las evaluaciones externas de los estándares de SMETA, Global G.A.P. y GRASP se incluye a los socios productores, lo que garantiza un control

periódico de su gestión y de los productos como parte del compromiso de Biosabor con la calidad en la cadena de valor.

Así pues, anualmente realizamos la **Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)**. Se trata de un módulo complementario que acompaña la Certificación GLOBAL G.A.P., de evaluación de las prácticas agropecuarias.

Gracias a la certificación GRASP, hemos asegurado que cumplimos con los requisitos mínimos para una buena gestión social en la producción primaria, además de haber establecido buenas prácticas sociales en nuestras instalaciones y cuidar de nuestros empleados y colaboradores.

Desde 2014, año en el que comenzamos con la evaluación GRASP, hemos ido integrando las mejores prácticas sociales en nuestros 74 productores, sobre un total de 400-500 trabajadores de media (700-1000 en picos de campaña). La evaluación GRASP realizada sobre el Sistema de Gestión de Calidad de Biosabor ha demostrado la correcta implantación por todos los miembros productores de los requisitos de esta certificación.

Por otro lado, en 2016 decidimos realizar nuestra primera Auditoría de Comercio Ético siguiendo las pautas designadas por la organización SEDEX, que ofrece herramientas de trabajo para mejorar las

prácticas empresariales de responsabilidad y ética en la cadena de suministro global. Esta auditoría SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), que se basa en el Código ETI (Ethical Trading Initiative) sirve para que las organizaciones proveedoras ofrezcan a las organizaciones compradoras información sobre buenas prácticas, reforzando así la comunicación, transparencia y confianza en las cadenas de suministro.

Garantizamos el control de las condiciones de los trabajadores de las fincas con las evaluaciones SMETA y GRASP.



“Cultivando la salud del planeta”



Aplicación del Código Ético en la cadena de valor

En 2019 nos propusimos establecer un Sistema de Gestión de Compliance Penal que se aplicara a toda nuestra cadena de valor. En 2020 entró en vigor nuestro primer **Plan de Prevención de Riesgos Penales** (donde se describe el Sistema de Gestión de Compliance Penal) y **Código de Conducta**.

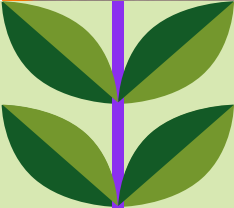
En este Plan se determinan los valores y buenas prácticas que deben regir la actividad de la empresa, habiendo sido elaborado siguiendo la Norma UNE 19601 “Sistemas de Gestión de Compliance Penal”, y dando así cumplimiento a la normativa legal vigente (*Ley Orgánica 1/2015, de 30 de marzo, por la que se modifica la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal*).

Este sistema es de aplicación a todos los miembros de Biosabor, internos y externos, así como a los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extenderá a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Toda nuestra cadena de valor queda supeditada al respeto y cumplimiento de los valores éticos y los comportamientos que se especifican en ambos documentos.



Línea estratégica 2 | Sistema de gestión de excelencia.



Generamos impactos sociales, ambientales y económicos ...

Departamento técnico y servicio de asesoramiento

Por otro lado, ofrecemos un servicio de asesoramiento a los socios. El **equipo de ingenieros agrónomos** que compone el departamento técnico de Biosabor vela en todo momento para que la producción y crecimiento de nuestros cultivos se produzca siempre de manera responsable y sostenible. Manteniendo siempre como principal objetivo el aprovechamiento de los recursos para producir alimentos de manera sostenible y reduciendo el desperdicio prácticamente en su totalidad.

Entre las funciones que lleva a cabo el equipo técnico destacan:

- Control integrado de plagas y enfermedades.
- Asesoramiento de gestión de suelo, agua y necesidades nutricionales de los cultivos.
- Asesoramiento para la certificación en las diferentes normas de calidad en función de las propiedades de la zona de cultivo.
- Asesoramiento en la calidad del producto y su postcosecha.

Estas labores no sólo son un compromiso profesional, sino también un compromiso ético con el que todos los miembros del equipo se sienten plenamente identificados.



NUESTROS PROYECTOS

Mejora del control de la producción en fincas

Se trata de implantar un software en las fincas de los socios y de los colaboradores. Es un software de gestión de explotaciones agrícolas, que analiza de forma cuantitativa todos los elementos involucrados en los procesos de producción agrícola, además de realizar un análisis comparativo de tiempos y recursos empleados por tareas. Esta toma de datos se realiza mediante un dispositivo móvil que lleva cada uno de los trabajadores.

Meta 2030

Gracias a la digitalización del control de la producción, queremos reducir los
desvíos actuales en un 50%.



LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



I+D+i Y PROMOCIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD CON EVIDENCIAS CIENTÍFICAS



3.1. Investigación en nutrición y salud

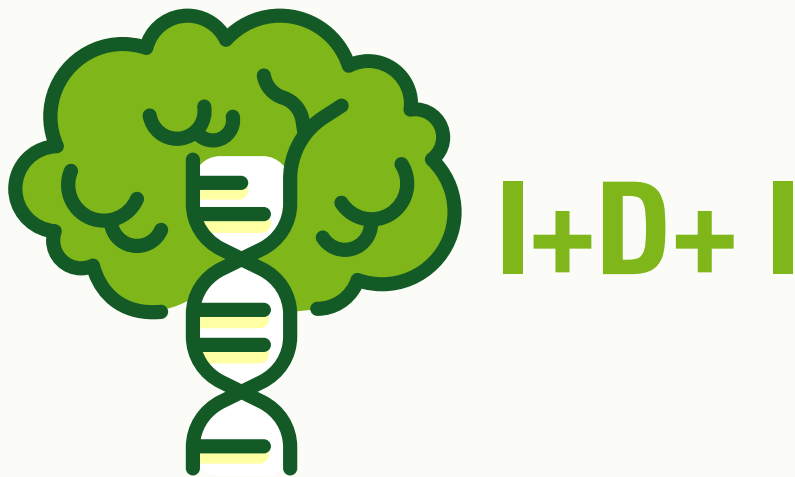
Términos como “alimento funcional”, “consumidor informado” o “claim de salud” son realidades de la industria alimentaria, donde cobran cada vez más relevancia la investigación e información.

Por ello, hemos creado el Área de Nutrición y Salud, con una doble propuesta:

Ofrecer información fiable y clara en la página web, con objeto de poder llegar a ser sitio de referencia en la materia.

Llevar a cabo actividades de I+D+i en el campo de la alimentación y salud, en concreto con: investigación orientada a demostrar los beneficios para la salud que puedan tener los productos, en particular los de V Gama; y desarrollo de nuevos productos que mejoren su perfil nutricional y faciliten al consumidor una ingesta suficiente de frutas y verduras.

También hemos puesto en marcha una consulta online de nutrición gratuita donde resolver dudas de alimentación y salud, tanto a particulares como a empresas.



NUESTROS PROYECTOS

Estudios nutricionales de los productos y comparativa

Se pretende realizar estudios nutricionales de todos los productos con dos objetivos fundamentales: primero el asegurar que las propiedades nutricionales originales de la materia prima se vean mínimamente deterioradas, y segundo que la composición nutricional del producto final sea competitiva con respecto al resto de productos similares en el mercado.

Meta 2030

Nuestro reto de los próximos 10 años es mantener una participación continuada en proyectos de I+D+i nacionales e internacionales.

3 SALUD Y BIENESTAR



“Cultivando la salud del planeta”

Investigación en salud

En esta campaña hemos seguido con nuestras investigaciones en materia de salud, utilizando los resultados para mejorar nuestros productos y desarrollar otros nuevos. A continuación, presentamos las líneas de investigación abiertas y realizadas desde la creación del Departamento de I+D+i en 2015, por las que han pasado más de la mitad de los productos que ofrecemos.

En colaboración con la Estación Experimental de Las Palmerillas

Análisis de capacidad antioxidante y polifenoles totales de nuestros productos en comparación con otros del mercado.

Se sometieron los 12 productos de Biosabor a estudio de parámetros de calidad, evaluando: el color, el contenido de sólidos solubles, el contenido de polifenoles totales, el contenido en licopeno y betacaroteno, y la capacidad antioxidante.

Para poder sacar conclusiones representativas, se sometieron a los mismos análisis, productos equivalentes de diferentes marcas, realizando un estudio comparativo.

Los resultados de la investigación demostraron que los productos de Biosabor contienen mayor cantidad de polifenoles que sus competidores; por lo tanto, su capacidad antioxidante es mayor.

En colaboración con el centro tecnológico AINIA de Valencia

Estudio de biodisponibilidad con digestor dinámico in vitro

El centro AINIA dispone de un “modelo de digestión in vitro” que permite estudiar qué cantidad de compuestos bioactivos presentes en el alimento en cuestión puede ser potencialmente absorbida por el sistema digestivo (bioaccesibilidad) y cuáles son realmente absorbidos y metabolizados por el organismo, llegando al plasma sanguíneo y produciendo en él el efecto buscado (biodisponibilidad).

Para nosotros, este segundo estudio supuso contrastar las conclusiones del anterior, al evaluar el impacto real de nuestros productos en el cuerpo humano. Decidimos, por tanto, aplicar este modelo a dos de nuestros productos (zumo de tomate y granada y gazpacho) para evaluar la capacidad antioxidante de sus compuestos polifenólicos tras el proceso de digestión gastrointestinal.

	BIOACCESIBILIDAD	BIODISPONIBILIDAD
Zumo 	Reducción de polifenoles en un 31% tras la digestión.	Aumento de la capacidad antioxidante en un 4,5% después de la digestión.
Gazpacho 	Reducción de polifenoles en un 25% tras la digestión.	Aumento de la capacidad antioxidante en un 23,7% después de la digestión.
	Ambos mantienen la bioaccesibilidad de polifenoles solubles totales por encima del 69%.	Ambos mejoran en el factor biodisponibilidad, destacando el buen resultado del gazpacho.

En colaboración con el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA

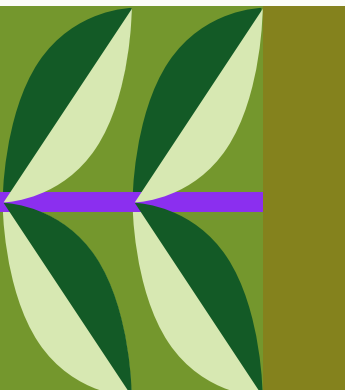
Estudio sobre una novedosa estrategia nutricional basada en el ayuno acompañado de productos ecológicos

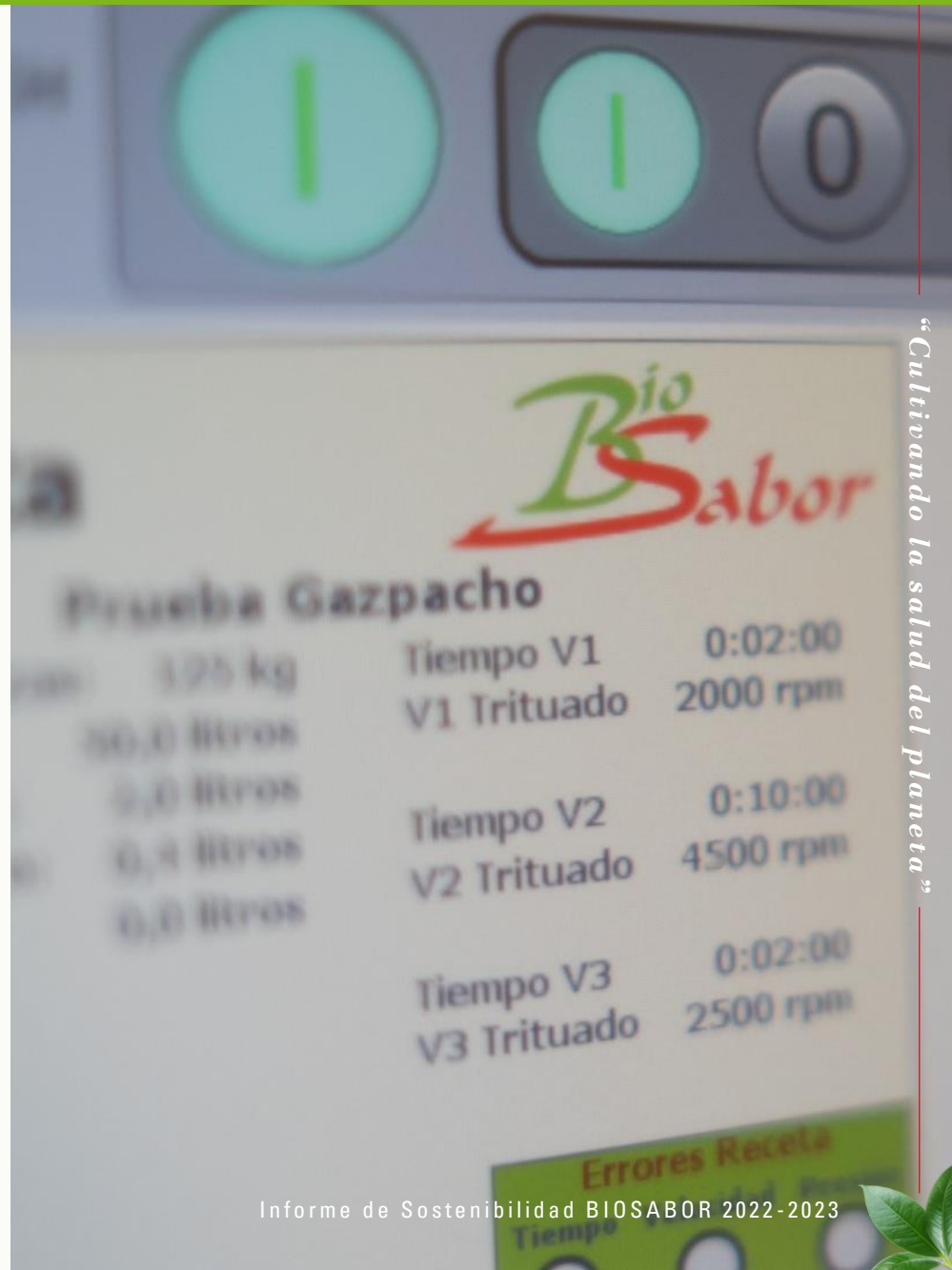
El ayuno está siendo el objeto de estudio de numerosas investigaciones sobre salud, notablemente las relativas al control de la obesidad, la hipertensión, la diabetes II, enfermedades inflamatorias, y como complemento al tratamiento contra el cáncer.

A la vista de resultados tan prometedores, en Biosabor quisimos apoyar esta nueva estrategia nutricional con el desarrollo de un protocolo de semiayuno donde se restringían las calorías, pero se aumentaban los nutrientes. De esta manera, se logra un doble beneficio: el inherente a una restricción calórica controlada y el proveniente de la absorción de los nutrientes contenidos en frutas, verduras y en nuestro gazpacho ecológico.

Para comprobar la eficacia terapéutica del protocolo de semiayuno, en 2017 llevamos a cabo un estudio clínico en el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA, en Madrid, donde dos grupos de personas con sobrepeso y obesidad siguieron una dieta mediterránea con ayuno (C/Ayuno: limitando la ingesta de alimentos durante 5 días) y sin ayuno (S/Ayuno: dieta hipocalórica) durante 6 semanas.

Los resultados se publicaron el 28 de mayo de 2018 en el International Journal of Recent Scientific Research.

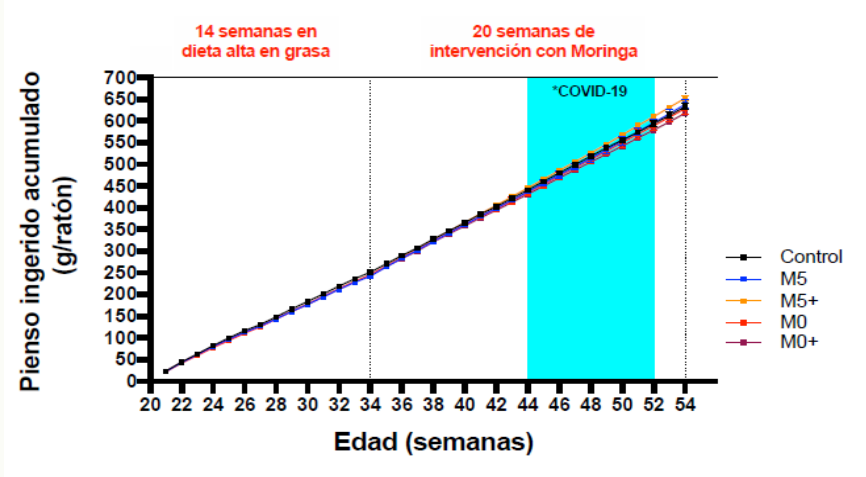
		PESO	COLESTEROL
	S/Ayuno 	Disminución del peso total en un 3%.	Disminución de los niveles de LDL en un 8%.
	C/Ayuno 	Disminución del peso total en un 5%.	Disminución de los niveles de LDL en un 16%.
		El grupo de semiayuno tuvo una mayor satisfacción, motivación, sensación de bienestar y grado de adherencia a la dieta.	



En colaboración con IMDEA FOOD

Estudio sobre los beneficios de la moringa en obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.

Este estudio, desarrollado en la campaña 2019-2020, analizó los efectos fisiológicos inducidos por varios tipos de moringa para su potencial uso como tratamiento frente a la obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.



Desde sus inicios, Biosabor ha realizado **8 estudios in vitro y clínicos**, y cuenta con **3 publicaciones en revistas científicas**.

En colaboración con el Hospital de Jaén

Manejo dietético en Pacientes Oncológicos en el Hospital de Jaén.

En 2018 se inició un proyecto con el Hospital de Jaén, que se paralizó durante la pandemia. Titulado *"Ensayo clínico controlado, abierto y aleatorizado para determinar la eficacia de una restricción calórica temporal a base de productos Biosabor y controlada sobre pacientes con cáncer de mama localizado en tratamiento neoadyuvante"*, en el marco del proyecto MEGEBAN, este ensayo se ha retomado en 2021. Presenta actualmente dos retos derivados del retraso sufrido y de las dos bajas de maternidad del departamento de oncología:

- El **nuevo equipo médico** establece un protocolo cuyos ciclos de quimioterapia son más cortos que los establecidos en el proyecto original. Esto ha ocasionado modificaciones en las que hemos trabajado junto con el equipo de oncología del hospital de Jaén.
- El retraso de dos años ha dado lugar a la aparición de **nueva literatura científica** en la materia objeto del proyecto. Esto ha ocasionado grandes cambios en la composición de la dieta diseñada para los pacientes y, por tanto, en los productos Biosabor. Se ha debido revisar y actualizar toda la bibliografía, además de cambiar el diseño de las dietas y la composición de los productos.
- Se ha debido validar toda la documentación actualizada nuevamente por el **Comité de Ética**. Para ello hemos revisado y actualizado toda la documentación con los cambios mencionados anteriormente.





En colaboración con IMDEA FOOD

Análisis de los efectos fisiológicos inducidos por dos tipos de moringa, y del compuesto Inmunup para su potencial uso como tratamiento frente a obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.

Se desarrolla con IMDEA Food 2021. Los resultados de dicho estudio diseñado por Biosabor mostraron que Inmunup, complemento alimenticio a base de moringa ecológica cultivada por nuestros agricultores, provocó un aumento de peso corporal en ratones de mediana edad, probablemente asociado a un mayor consumo de pienso.

La intervención nutricional con Inmunup no produjo diferencias entre grupos en relación con la resistencia y coordinación motora, determinados por las pruebas de rotarod y wire hang. Estos resultados sugieren la ausencia de impacto de dicha intervención sobre la actividad física.

En colaboración con el Departamento de Biología y Geología de la Universidad de Almería

Nuevo Proyecto: Estudio sobre el uso de condiciones subatmosféricas en la calidad de vida útil del tomate RA.

El estudio ha evaluado la viabilidad de almacenamiento de los tomates RAF bajo condiciones hipobáricas, es decir a presión inferior a la atmosférica, para evaluar como la presión afecta a la postcosecha del fruto, su vida útil y calidad organoléptica. Los resultados del estudio han sugerido que el almacenamiento del fruto en condiciones de baja presión podría ser una estrategia útil para prolongar la vida útil de la calidad del producto.

Otras colaboraciones:

- Influencia de la dieta mediterránea en la sintomatología depresiva menopáusica: en pacientes sin patología inflamatoria previa, no se observó variación significativa. Se prevé repetir el estudio en pacientes con patologías inflamatorias previas. x x x x
- Mejora las cualidades nutricionales del Gazpacho Biosabor: actualmente en desarrollo. Se realiza con la Estación Experimental de Las Palmerillas. x x x x
- Estudio Ecotopos para analizar la diferencia nutricional entre las frutas y hortalizas ecológicas y las convencionales: actualmente en desarrollo. Se realiza junto con la Universidad de Almería y Coexphal. x x x x



NUESTROS PROYECTOS

Investigación y desarrollo de productos de conveniencia

Como venimos haciendo desde la creación del departamento de I+D+i en Nutrición y Salud, todos los productos desarrollados en la nueva línea de V Gama estarán basados en una investigación previa relacionada con las propiedades de sus ingredientes entre ellos y su impacto en la salud humana. Las mezclas de dichos productos estarán encaminadas a cumplir los requerimientos nutricionales de una alimentación saludable.

Meta 2030

Nos ponemos como reto introducir nuestros productos de V Gama ecológicos en el mercado nacional e internacional diferenciados por su calidad, valor nutricional, envasado sostenible y etiquetado inclusivo.



“Cultivando la salud del planeta”

Investigación en tecnología de nanoburbujas

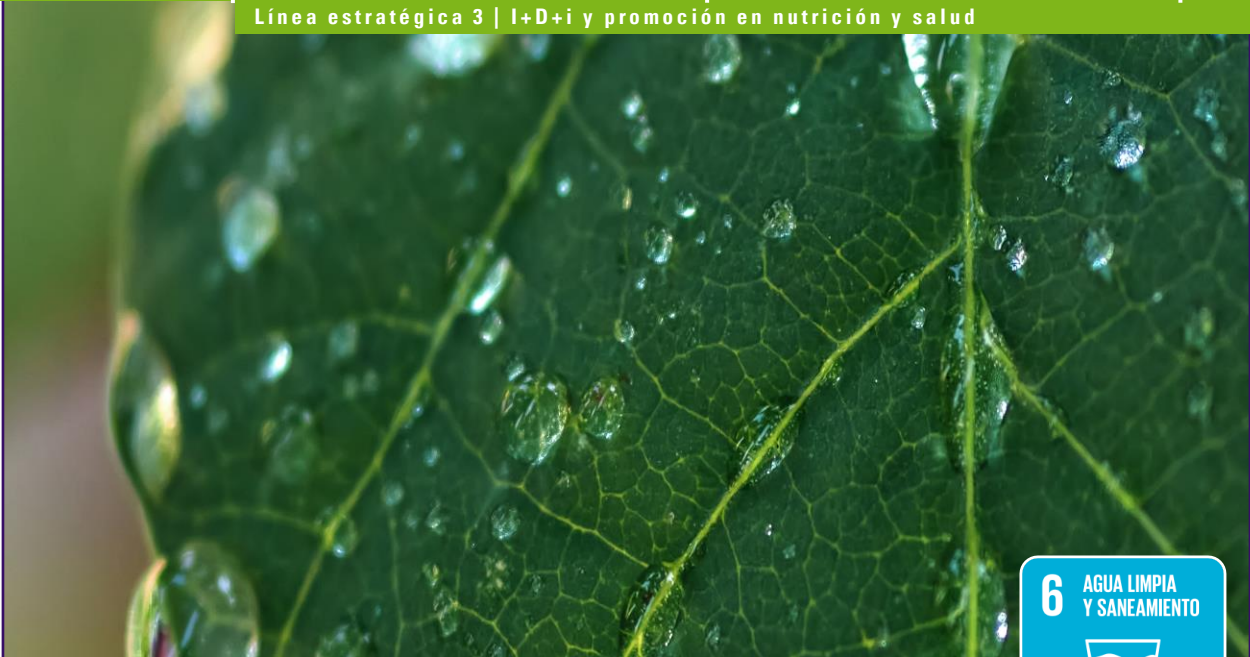
La tecnología de nanoburbujas comercializada por Biosabor, consiste en burbujas con un tamaño nanométrico, que se comportan de forma diferente a las burbujas más grandes. Entre sus principales propiedades destaca su estabilidad, carga eléctrica negativa, flotabilidad neutra, oxidación, etc., que les permite ser partícipes de reacciones físicas, biológicas y químicas, al tiempo que proporcionan la transferencia de gas más eficiente.

Esta **tecnología eleva de forma considerable los niveles de oxígeno disuelto a bajo coste**, creando condiciones óptimas para el desarrollo de la planta, ayudando a reducir la tensión superficial del agua y, por tanto, **favoreciendo su infiltración en el suelo, mejorando a su vez la movilidad de los nutrientes** para conseguir que estos se desplacen a la zona de la raíz con mayor facilidad.

Su funcionalidad y resultados se han demostrado mediante varios estudios realizados por instituciones de prestigio como Agrocolor o Cajamar Las Palmerilla, junto con Biosabor. En este sentido **destacan dos estudios**, el primero realizado en un cultivo de tomate de verano y otro cultivo de pepino de primavera.

Estudio Tomate 	Estudio pepino 
Las nanoburbujas aumentaron el nivel de oxígeno disuelto con respecto a un testigo sin aporte, lo que ayudaba a mejorar la calidad y el rendimiento de los cultivos. En este sentido, se incrementó la producción en un 9,7% comparado con un cultivo de control, aumentando, además el tamaño y peso del fruto.	Se llevó a cabo en tres periodos clave, donde se demostró que las nanoburbujas aumentaron la concentración de oxígeno aportado, la acumulación de nutrientes como el potasio y nitrógeno, así como la producción de frutos de primera, incluso en situaciones de estrés por altas temperaturas.

Línea estratégica 3 | I+D+i y promoción en nutrición y salud



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



NUESTROS PROYECTOS

Aprovechamiento del agua de lluvia

La iniciativa consiste en aprovechar el agua de lluvia recogiéndola hacia el mismo aljibe en el que se recoge el agua reciclada tras el lavado de la planta de V Gama. En las fincas de los socios, como Consabor, también se llevará a cabo el proyecto para el riego, utilizando un embalse existente de 8.500m3.

Instalación de máquina de nanoburbujas

En las fincas de los socios, también se realizará la instalación de una máquina de nanoburbujas para que no proliferen algas y enriquecer esa agua de riego.

Meta 2030

De aquí a 2030 queremos que todos nuestros socios dispongan de una máquina de nanoburbujas en sus fincas.

3.2. Promoción de la salud



CANAL SALUD

Nuestro compromiso con la seguridad y salud de los consumidores de los productos Biosabor se refleja también en las **acciones de comunicación y de promoción de la salud** que llevamos a cabo desde el Área de Nutrición y Salud.

En 2015, junto con el inicio de nuestro Departamento de I+D+i de nutrición y salud, **creamos el Canal Salud**, una sección de nuestra web dedicada a la difusión de distintos tipos de contenidos sobre hábitos de vida y alimentación saludables.

SABER MÁS

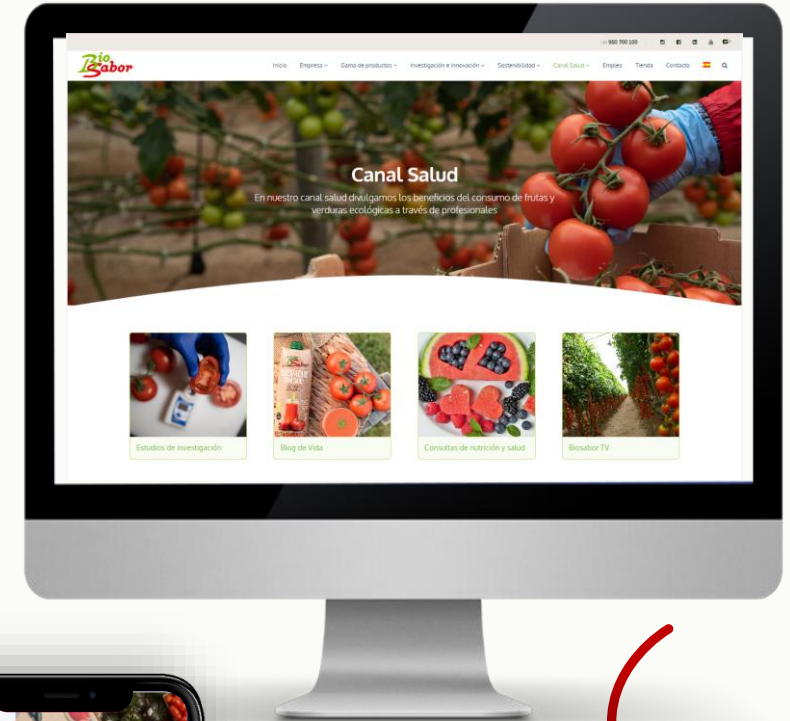
Estudios de investigación

En la web, **divulgamos los diversos estudios científicos que vamos realizando**, haciendo partícipes a nuestros consumidores del *know how* de la empresa en materia de nutrición y salud.

Blog de vida

Colgamos periódicamente posts, no sólo nutricionales sino de todos los ámbitos de la vida, con **el objetivo de formar e informar al consumidor y capacitarlo para que autónomamente sepa reconocer y elegir los productos más saludables** a su alcance en los supermercados, interpretando etiquetas, publicidad engañosa, etc.

 **Apostamos por fomentar la salud y la nutrición** 



BIOSABOR TV

En febrero de 2019 estrenábamos el **Canal Salud en vivo**, como una sección de nuestro canal de Youtube.

Creamos contenidos audiovisuales sobre hábitos saludables, además de vídeos sobre nuestros métodos de cultivo ecológicos y nuestras instalaciones.





NUESTROS PROYECTOS

Lanzamiento del Canal Salud, información y formación a los consumidores

Comprometidos con la formación e información de los consumidores se incorporó un espacio en nuestra página web donde nuestras expertas en nutrición atienden las consultas y dudas de los usuarios. Toda esta información va reforzada por medio de las redes sociales y del Canal Youtube. Los principales temas que se abordan son todos los relacionados con los alimentos y sus propiedades, dudas de nutrición infantil y consejos útiles y remedios caseros.

Meta 2030

Queremos lograr un incremento anual del 10% de los impactos de nuestro Canal Salud.

3 SALUD
Y BIENESTAR



LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



VALORIZACIÓN DEL PRODUCTO ECOLÓGICO SABOR Y SALUD



4.1. Apuesta por la economía circular

Empresa de Residuo Alimentario Cero

En 2017, Biosabor fue seleccionada por AECOC (la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores) como buena práctica de “Empresa de Residuo Alimentario Cero”.

Esta misión por parte de la empresa compromete a no dilapidar recursos y a ser eficientes en su uso. Dada la actividad de la empresa, el desperdicio alimentario no es baladí y hay un compromiso transversal a todas las áreas para que no se produzca, posicionándose Biosabor como una **empresa de desperdicio alimentario cero en sus procesos productivos**.

El objetivo es optimizar la planificación y ejecución de la cadena de valor para que no se produzca el desperdicio en ninguna de las fases y eslabones de la cadena de valor. De esta forma, **se reutiliza el 100% del residuo alimentario, contribuyendo a la economía circular**.

Como empresa ecológica, contamos con la tecnología más avanzada del mercado en nuestras instalaciones, evitando así la necesidad de tratar nuestras cosechas con químicos, y realizamos una labor de prevención haciendo los invernaderos lo más asépticos posibles. Cuidamos al máximo el momento de recolección y monitoreo de cada una de las plantas para que no se produzcan mermas por plagas y enfermedades, y así facilitar la máxima recolección de las plantaciones.

En 2017, Biosabor fue seleccionada como buena práctica de “Empresa de Residuo Alimentario Cero”.





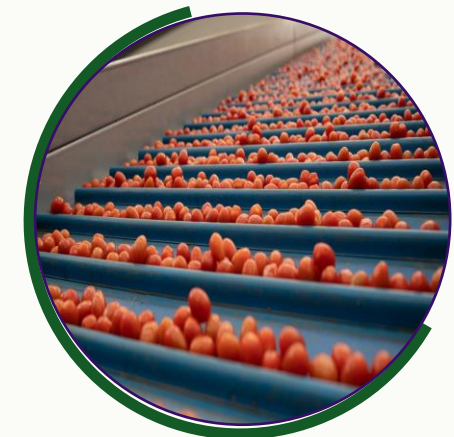
Además, tenemos en cuenta:

- **La optimización de tiempos en la gestión de pedidos:** para garantizar la frescura de nuestro producto, esperamos la realización del pedido por parte del cliente para dar la orden de corte a la finca, logrando así que nuestras hortalizas se mantengan en la planta el máximo tiempo posible.
- **El destino final de nuestros productos:** los productos de las categorías 1ªB y 2ª se destinan a la industria (en propia línea de envasado ecológico de V Gama y en venta a otros intermediarios industriales) y a comedores sociales.
- **La durabilidad de los productos en el lineal:** intentamos garantizar siempre que nuestros productos estén más tiempo en el lineal reduciendo la duración de los procesos de manipulación y generando unas condiciones óptimas de almacenaje.

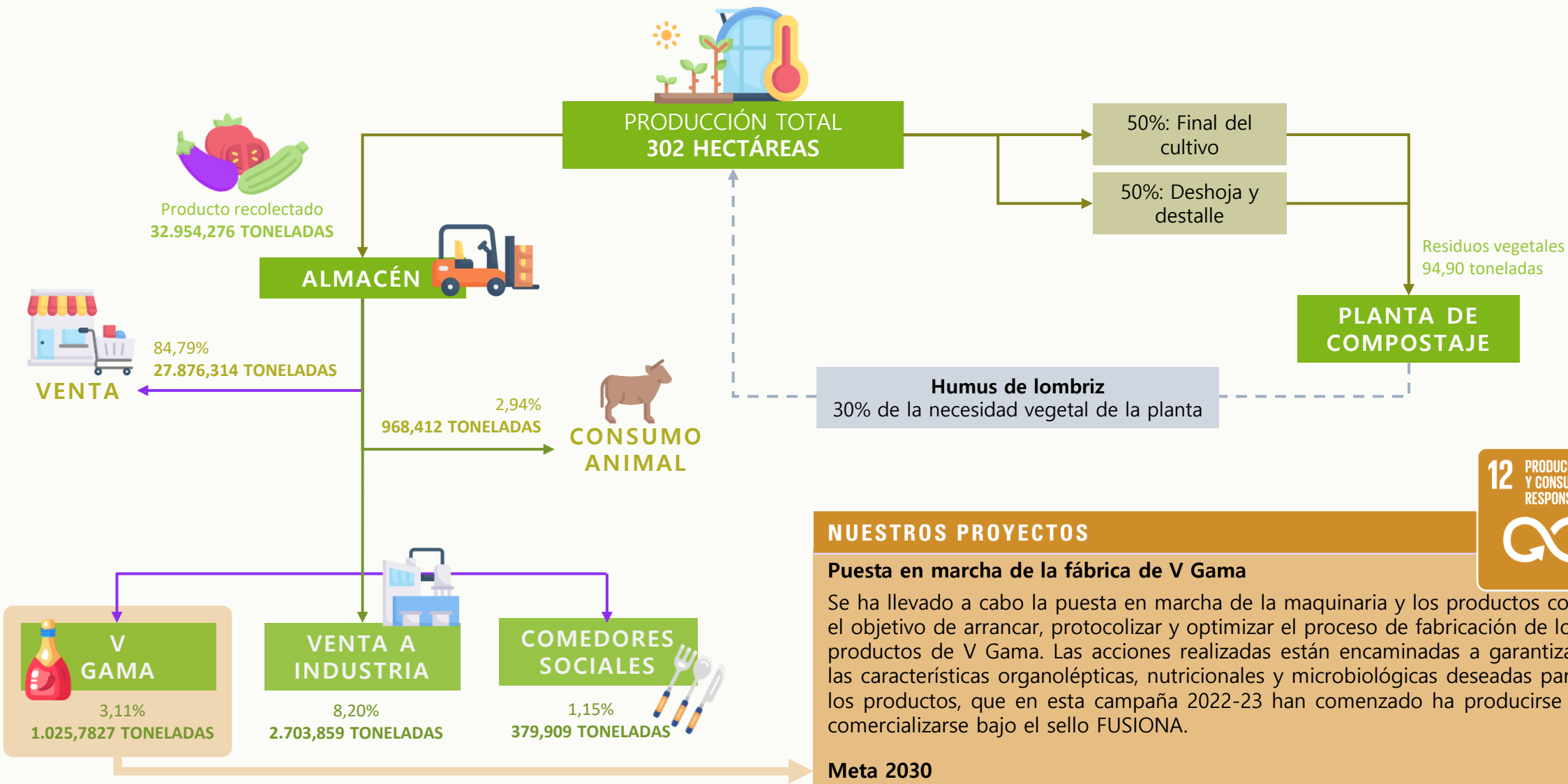
Nuestros retos de futuro en este aspecto se pueden englobar en crear alianzas con clientes para desplegar una cadena de valor que minimice el desperdicio alimentario y reconozca los valores del producto desde diferentes áreas:

- Consiguiendo un equilibrio entre las demandas del cliente (un producto con cortos plazos de caducidad y mayor contenido en nutrientes) y el distribuidor (un producto con larga vida en el lineal).
- Desestacionalizando el consumo de productos nutricionalmente completos, como es el caso del gazpacho, y consiguiendo que el consumidor lo demande todo el año.
- Creando alianzas en la distribución para que trasladen todos los valores de nuestros productos y conseguir relaciones win-win.

- Estableciendo recomendaciones de consumo preferente, conservación y uso por parte del cliente final relacionadas con sus propiedades nutricionales.
- Mejorando las cantidades de producto según las diferentes tipologías de perfiles de cliente final.



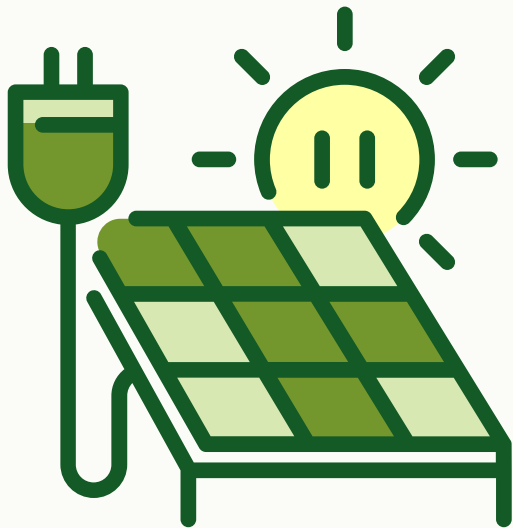
Cómo gestionamos nuestros residuos alimentarios





Apostamos por la **economía circular** como el modelo productivo más sostenible:

- Con la **planta de V Gama** transformamos in situ los residuos generados en la nave de envasado.
- Seguimos destinando el **resto de la producción no vendida** a comedores sociales, empresas industriales, ganaderos y a la planta de compostaje.



“Trabajamos por ser una empresa de residuo cero.”





Nuestros productos ecológicos se diferencian por su **sabor**, por su **valor nutricional** y **calidad alimentaria**.



4.2. Calidad y seguridad de los productos

La calidad, el sabor y el valor nutricional del producto son la seña de identidad de Biosabor. Apostamos por la calidad de nuestros productos, la recuperación del sabor tradicional, y el desarrollo de nuevas variedades y productos de alto valor nutricional.

La agricultura ecológica nos permite mantener estas características en nuestros cultivos, que mejoramos continuamente a través de la investigación de nuevas variedades y el impacto del consumo de las frutas y hortalizas ecológicas en la salud.

Nuestros productos de V Gama son elaborados bajo la misma premisa, partiendo de las mejores materias primas y garantizando un proceso de fabricación, seguro y respetuoso con las propiedades nutricionales de los alimentos.





Biosabor presenta el concepto FUSIONA

En octubre de 2022 presentamos en la feria internacional de frutas y hortalizas “Fruit Attraction” el concepto FUSIONA, un reflejo de nuestra manera de trabajar y ver la vida. Estos productos son una fusión de investigación y desarrollo, mezclas creativas de ingredientes y nutrientes donde buscamos cuidar la salud de nuestros consumidores a través de sabores de nuestra tierra y formatos de conveniencia sostenibles.

Nuestra nueva gama de productos FUSIONA cuenta con la medallista olímpica Gemma Mengual como embajadora, que se identifica con los valores y la filosofía de las “3 S” de nuestros productos: **saludable, sostenible y sabroso**.

Además de cuidar de los hábitos alimenticios de nuestros consumidores, la nueva gama tiene como objetivo cuidar del medio ambiente y reducir el consumo de plásticos de un solo uso con envases totalmente reciclados y reciclables y métodos de cultivo respetuosos con el planeta.



LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



ALIANZAS EN LA CADENA DE VALOR



5.1. Alianzas en la cadena de valor



Desarrollo de Asociaciones, Cooperativismo y Comunidades para el liderazgo del sector

En Biosabor somos conscientes de que, para lograr un cambio global, la labor de la organización debe ir encaminada no sólo a lograr sus propios objetivos, sino a contribuir al desarrollo del sector y al logro de objetivos por otras organizaciones y colaboradores del entorno.

Nuestras alianzas son un elemento clave para apoyar la creación de valor compartido e incluir a todos los agentes de nuestro entorno más directo en el camino hacia el desarrollo sostenible. Por ello, elegimos entidades cuya filosofía es compatible con la nuestra.

A continuación, presentamos las alianzas que hemos formalizado desde nuestros inicios en 2008.





Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas

Las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) son entidades constituidas por iniciativa de sus productores para comercializar en común su producción. Estas OPFH aparecen en el marco de la Política Agraria Comunitaria de la Unión Europea para facilitar la agrupación de la oferta en la Organización Común de Mercados.

A través de **COEXPHAL** (asociación provincial) y **APROA** (asociación regional), nuestros productores pueden obtener una serie de **ayudas y apoyos ofrecidos por los Programas Operativos Europeos**:

- Planificar la producción mejorando las infraestructuras de las explotaciones, las instalaciones en campo y los medios de producción.
- Mejorar la calidad de sus productos a través de la mejora de la trazabilidad, certificación de sistemas de calidad, producción integrada, producción ecológica..., y beneficiarse de la investigación y el desarrollo de nuevos productos.
- Acceder a formación y asesoramiento específico y a sistemas de gestión de crisis de mercados.
- Mejorar la comercialización de los productos, tanto a través de la adquisición o construcción de infraestructuras y equipos, como de estudios de mercado y promoción comercial, disposición de personal cualificado o apertura de delegaciones comerciales en el extranjero.
- Beneficiarse de ayudas en inversiones ambientales, como la lucha contra la erosión, la incorporación de restos de poda en campo, modernización de regadíos, uso de sistemas de protección vegetal naturales en producción ecológica e integrada, instalaciones de energía renovable, acciones de formación y sensibilización medioambiental, etc.



A.G.F. Asociación Grupo Fashion

En 2002 nace el proyecto de la Asociación Grupo Fashion (hoy Grupo AGF), para la producción y comercialización de la marca Sandía Fashion. AGF está compuesto por un grupo de empresas del litoral mediterráneo, dedicadas a la producción de sandía negra sin pepitas, dulce y saludable. En 2020, Biosabor se ha asociado al proyecto, y, con ello, se convierte en un agente clave para la producción de la variedad de Sandía Fashion.

EPIGEN Healthy Bite

En 2021 se presentó oficialmente el sello Epigen, con Luis Figo como embajador; un sello de salud que pone en valor la importancia de una alimentación saludable para su día a día. Esta alianza supone el compromiso de Biosabor con la Agricultura Regenerativa, una poderosa herramienta para abordar desafíos ambientales y económicos a los que se enfrenta la agricultura moderna: la regeneración del suelo, la conservación de la biodiversidad y la sostenibilidad de nuestros alimentos.

NUESTROS PROYECTOS

Alianzas para la comercialización bajo marcas de valor añadido

Establecemos alianzas para comercializar y valorizar nuestros productos hortofrutícolas y de V Gama, que se venden en el mercado nacional y europeo bajo marcas de valor añadido y sellos de prestigio.

Meta 2030

Queremos lograr en 2030 un aumento del 10% en el volumen de producto comercializado en exclusiva bajo marcas de prestigio y valor añadido y aumentar un 20% el volumen de producto fresco ecológico procedente de invernaderos solares disponible en el mercado.

17
ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



Línea estratégica 5 | Alianzas en la cadena de valor.

Descubre *

Tomazur®



>>

Un tomate con sabor Mediterráneo



IGP "Tomate La Cañada"

En diciembre de 2012, unos meses después de que el "Tomate La Cañada" fuera reconocido por la Unión Europea como una de las dos Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) del tomate en toda Europa, Biosabor se incorporó a su Consejo Regulador.

D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ostenta actualmente el puesto de Vicepresidente de la IGP en el Consejo Regulador.

El proyecto de solicitud de la IGP "Tomate La Cañada" fue fruto de las peticiones realizadas en numerosas ocasiones por los empresarios de la zona de La Cañada y del Campo de Níjar de proteger, diferenciar y mejorar la imagen del tomate producido en esta comarca. Estos tomates son el resultado de una forma de cultivar tradicional de principios de la década de 1960, cuando los agricultores ya cultivaban este tomate desde la Vega de Almería hasta los Llanos de la Cañada y Níjar.

Con el registro del tomate como Indicación Geográfica Protegida, se buscó dar respuesta a una serie de aspectos fundamentales en el futuro del sector, como son las necesidades de:

- Proteger el nombre "Tomate La Cañada",
- Aportar un valor a esa denominación mediante su registro a nivel comunitario,
- Dotarla de prestigio mediante el empleo de una imagen diferenciadora
- Hacer llegar al consumidor que su calidad ha sido reconocida y avalada por la Unión Europea,
- Y disponer de un control eficaz e imparcial que evite la competencia desleal.





Fundación Tecnova

En 2013 decidimos formar parte de la Fundación Tecnova, el Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar, Postcosecha y Envasado hortofrutícola reconocido por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, con el objetivo de impulsar la innovación. En ese mismo año, la Fundación fue catalogada por el Ministerio de Economía y Competitividad de España como Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica de carácter nacional.

ISAM

ISAM (International School of Agri Management) es la primera escuela internacional de agronegocios, fundada en 2018. Junto con otras instituciones y empresas del sector hortofrutícola almeriense, fundamos esta escuela de negocios cuyo objetivo es capacitar y habilitar a profesionales para el ejercicio de su profesión en un sector competitivo y cambiante como es el agrícola.

La finalidad de esta escuela es la de formar a los profesionales que ejercen su actividad sin una titulación que les capacita, además de formar a profesionales de otros sectores en el desempeño de su profesión en el mundo agrícola. Se apoya así el desarrollo del sector y de la sociedad, creando un ecosistema óptimo que haga prosperar toda la cadena de suministro agrícola desde la innovación, la eficiencia y la sostenibilidad.

EcoEspaña

En 2019 se crea EcoEspaña, la Asociación de Producción Ecológica Sostenible española. La asociación parte de una iniciativa de la empresa de certificación agroalimentaria, Agrocolor, y la participación de Cajamar, Coexphal, Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Cooperativas Agroalimentarias de Sevilla, Federación de arroceros de Sevilla y Freshuelva.

Nuestra organización ha tenido un rol activo en la creación de esta asociación cuyo propósito es ofrecer a los productores españoles amplios beneficios en formación, asesoramiento, promoción y defensa del sector agroecológico. Asimismo, D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ha sido elegido como Presidente de EcoEspaña.

Ecovalia

Nos asociamos a Ecovalia, la Asociación Profesional Española de Producción Ecológica, en la campaña 2013/2014. Fundada en 1991, la asociación es pionera entre los organismos de producción ecológica en España y fomenta la producción ecológica como garantía de calidad, internacionalización y de mitigación del cambio climático, entre otros.

Otras alianzas

- Cooperativas agroalimentarias.
- Colaboraciones con centros docentes, de investigación y formación (UAL, IFAPA, Las Palmerillas, Obra Social La Caixa, Verdiblanca, Sol Portocarrero, Escuela Agraria de Vícar, etc.).
- Colaboraciones con asociaciones y fundaciones sin ánimo de lucro (Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, banco de alimentos, residencias de ancianos, donantes de vida, FACE, CEPAIM, Nuevo Rumbo, centro de transfusiones, ARGAR, AEDOPAC, Fundación UDA, IAEMED, etc.).
- Alianzas con entidades públicas (Ayuntamiento de Níjar, Diputación de Almería, Centro Hospitalario de El Toyo, Almería 2019, etc.).
- Vithas Almería y Clínica Fisioterapeuta.





LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



BIENESTAR DE NUESTROS TRABAJADORES

“Cultivando la salud del planeta”

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL	Pico de campaña		
	Mujer	Hombre	TOTAL
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	-	3	3
COMERCIAL	1	2	3
JEFE DE ALMACÉN	-	2	2
TITULADO GRADO SUPERIOR	1	4	5
JEFE ADMINISTRATIVO	3	1	4
OFICIAL ADMINISTRATIVO	6	1	7
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	4	2	6
CONDUCTOR-REPARTIDOR DE 2ª	-	2	2
VIGILANTE	-	2	2
COCINERO/A	1	-	1
MOZO DE ALMACÉN	-	3	3
ESPECIALISTA	3	3	6
JEFE DE LÍNEA	12	2	14
ENVASADOR/A	531	106	637
	562	133	695

TIPO DE CONTRATO	Pico de campaña		
	Mujer	Hombre	TOTAL
Temporal a tiempo completo	237	64	301
Temporal a tiempo parcial	1	-	1
Fijo discontinuo	305	48	353
Indefinido a tiempo completo	19	21	40
Indefinido a tiempo parcial	0	0	0
Otros (becas de formación, prácticas, etc.)	0	0	0
	562	133	695

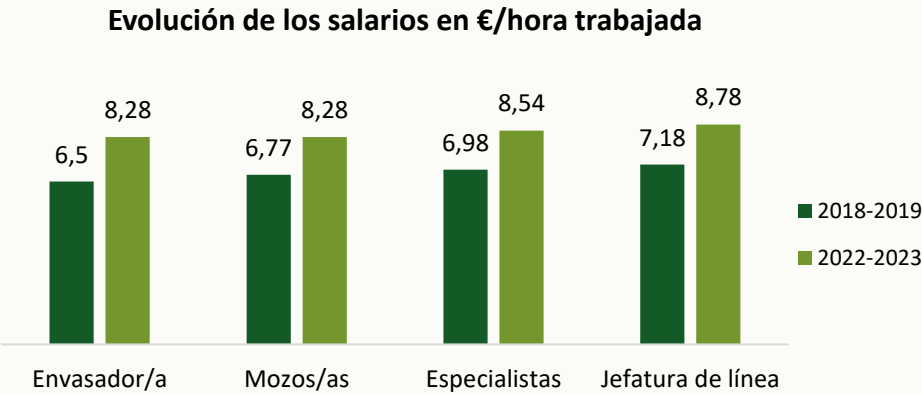




Casi el 100% de nuestra plantilla trabaja a tiempo completo

Retribuciones

Las retribuciones del personal de Biosabor se determinan según la clasificación profesional del trabajador y lo estipulado en el convenio colectivo de aplicación (y dependiendo de la cantidad de horas trabajadas), **evitando así la discriminación y desigualdad retributiva**. Los consejeros no perciben ningún tipo de remuneración.



Las diferencias en remuneraciones en los puestos de envasador, mozo, especialista o jefe de línea se deben únicamente al número de horas trabajadas, puesto que todos los empleados reciben el mismo salario por hora de forma igualitaria. **Desde la campaña 2018-2019 hasta la campaña actual han aumentado las remuneraciones alrededor más de un 20% en todos los puestos.**



Organización del tiempo de trabajo y conciliación

En Biosabor existen turnos según el área de trabajo:



Puestos de almacén y cocina: turno de mañana, tarde o partido.



Puestos de conducción: turno de mañana durante verano, o partido en invierno.



Puestos de oficina y campo: turno partido.

Las jornadas partidas disfrutan de un descanso a mediodía. El resto de las empresas tiene jornadas de 8 horas. No existen horas extras en el periodo del informe. En cuanto a la conciliación de la vida laboral y familiar, es un aspecto importante para Biosabor y se ha desarrollado en nuestro Plan de Igualdad.

Entre otros, existe flexibilidad horaria; reajuste de horario para no trabajar los sábados por la tarde; se conceden permisos por cuidado de menores de 16 años, sin necesidad de recuperar las horas, en casos de matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías (también aplicables a parejas de hecho); las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral; existe un Programa de Arraigos para trabajadores extranjeros, etc.

Todo esto es comunicado de forma personal a cada persona que solicita información sobre los derechos de conciliación existentes en cuanto a permisos, excedencias...





En las últimas 7 campañas, **115 personas** se han acogido al Programa de Arraigos

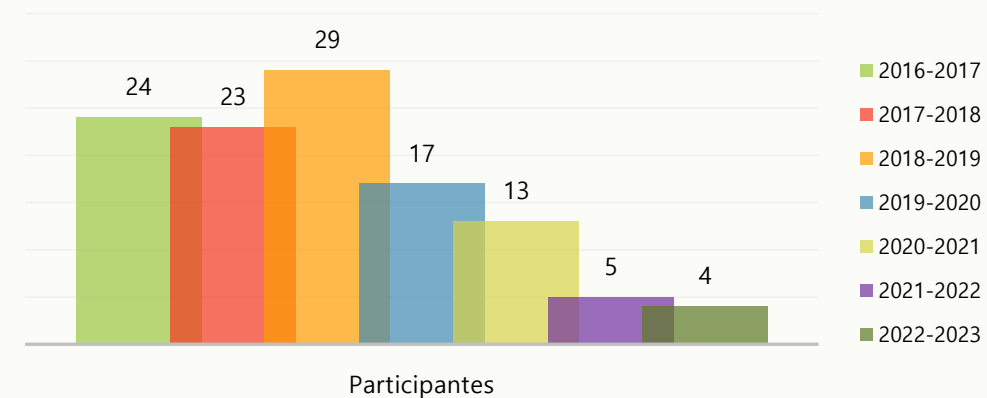
FINCAS: Programa de Arraigos

En casi todas las explotaciones agrícolas de nuestros socios, unas 302 hectáreas, se han habilitado viviendas por nuestro Programa de Arraigos, de manera **que los trabajadores puedan reagrupar a sus familias y disponer de mayores comodidades y de tiempo** por la cercanía, de realizar tareas del hogar, cocinar y comer en casa, cuidar de sus hijos, etc.

En la campaña 2022-2023, fueron 4 los trabajadores que pudieron disfrutar de este Programa de Arraigos. **En total, desde la campaña 2016-2017, se han acogido al programa 115 personas.**

La pandemia de COVID-19 y el consiguiente confinamiento y cierre de fronteras del país en 2020, que limitó la entrada de trabajadores extranjeros a España, impactaron de forma directa en el número de personas acogidas al Programa de Arraigos en esta campaña. Esta campaña ese dato también se ha visto reducido.

Trabajadores acogidos al Programa de Arraigos





Seguridad y salud de nuestros trabajadores

Biosabor cumple con la legislación en materia de salud y seguridad en el trabajo (Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales), contando con un servicio de prevención ajeno que realiza evaluaciones de riesgos y elabora medidas preventivas y protocolos de actuación. Para gestionar la seguridad y salud de sus trabajadores, la empresa cuenta además con un **Plan de Prevención** donde se incluye la Política de Prevención que aplica y que es comunicada a todo el personal y partes interesadas.

Los requerimientos del **sistema de gestión de la seguridad y salud** aplicados a través de este Plan se aplican a los trabajadores del centro de manipulado de Biosabor, en las actividades de envasado y manipulación.

Para garantizar las condiciones de seguridad y salud, contamos con un Servicio de Prevención Ajeno, Delegados de Prevención (representantes de los trabajadores en materia de Prevención), y **un Comité de Seguridad y Salud**.

Nos estamos preparando para la **implantación de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo según la norma ISO 45001**, que será certificado en la próxima campaña 2023-2024.

La comunicación de la información sobre prevención de riesgos laborales se realiza en cascada desde la Dirección, el responsable o encargado (Jefes de Línea), un mando intermedio, o el Delegado de Prevención. Se realiza por escrito, en comunicaciones en el tablón de

anuncios y en carteles, y en las reuniones del Comité de Seguridad y Salud.

En cuanto a la formación proporcionada en esta materia, dos de nuestros trabajadores cursaron una formación de investigación de accidentes, tres recibieron formación en PRL y otros 38 empleados participaron en un curso de PRL específico para conductores de carretillas elevadoras, transpaletas y fregadoras mecánicas.

FINCAS: Condiciones de seguridad

La prevención de la seguridad y salud se extiende también a las fincas de nuestros socios. Por ejemplo, en el caso de Consabor, se ha desarrollado un Plan de Prevención, implantado desde septiembre de 2019.

Este Plan, que sigue la misma estructura que el de la empresa Biosabor, cuenta con una Política Preventiva, diversos procedimientos para aplicarla y comunicarla, y describe todos los órganos que intervienen en la gestión de la seguridad y salud de los trabajadores de Consabor. Además, en esta campaña, 46 empleados de Biosabor (8 mujeres y 38 hombres) han recibido formación en prevención de riesgos laborales.





Condiciones de nuestras instalaciones

Nos aseguramos de que nuestros trabajadores, en el centro de manipulado y en las fincas, disponen de instalaciones seguras, salubres y que, en general, cuiden su bienestar.

En este sentido, la sede central de Biosabor (edificio de manipulado) cuenta con **unas instalaciones enfocadas a garantizar las mejores condiciones de trabajo posible: térmicas, de salubridad y lumínicas**. Queremos así crear un espacio de trabajo amigable, de alto confort, en el que nuestros trabajadores se sientan cómodos y ello se vea reflejado en su estado de ánimo y su rendimiento.

La sala de trabajo donde se encuentran las líneas de producción cuenta con **climatización** y altos niveles de **luz natural**; así como todas las **medidas en prevención de riesgos laborales**, incluida la instalación de un desfibrilador, lo que la convierte en una empresa cardioprotegida. Esta campaña se impartió una acción relacionada con RCP básica con desfibrilador y primeros auxilios.

Además, Biosabor cuenta con un *Procedimiento de rotación de puestos de trabajo y alternancia de tareas* para reducir la carga física de los trabajadores y posibles accidentes o enfermedades derivadas de ello.

Hemos creado **zonas de descanso exteriores e interiores**, restaurante con cocina propia y menús saludables para los trabajadores, vestuarios, duchas, zonas deportivas, etc. Los descansos, además, se realizan cada, como máximo, 4 horas de trabajo.



Accidentabilidad

Durante el último ejercicio se han contabilizado 49 accidentes en Biosabor, todos sobre empleados. El número de accidentes laborales ha sido el doble en mujeres que, en hombres, mientras que la tasa de lesiones ha sido superior en los hombres.

Frecuencia y gravedad de los accidentes

En cuanto a la frecuencia de los accidentes, de media se han producido 31,69 accidentes (con y sin baja) por cada millón de horas trabajadas en Biosabor.

La gravedad media se eleva a 0,51 jornadas de trabajo perdidas por cada mil horas trabajadas en Biosabor, lo que supone una disminución de un 50% respecto a la campaña 2020-2021, en la que se alcanzó el peor dato.

Frecuencia		Gravedad	
M	H	M	H
40,33	23,04	0,64	0,37
Media: 31,69		Media: 0,51	

	Mujer	Hombre	TOTAL
Total de accidentes laborales	33	16	49
Tasa de fallecimientos de lesión por accidente laboral*	0	0	0
Tasa de lesiones por accidente laboral con graves consecuencias*	0	0	0
Tasa de lesiones por accidente laboral*	27,68	50,13	31,97
Número de fallecimientos por dolencia o enfermedad laboral	0	0	0
Número de casos de dolencia o enfermedad laboral	0	0	0

*Las tasas se expresan por cada millón de horas trabajadas.

Absentismo

Con respecto al absentismo, en este periodo se registraron los siguientes datos para Biosabor:

Total (horas)	30.304
Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	214,38
Duración media (días)	25,42

Esto supone, frente a la campaña anterior, un descenso en más de la mitad del número de incidencias por cada 1.000 trabajadores (alrededor de un 58% menos); pero un aumento en la duración media de dichas ausencias (casi el 17% más).



“Cultivando la salud del planeta”

Formación

La política de Biosabor en materia de formación tiene como objetivo posibilitar el óptimo desarrollo profesional y personal de las personas a fin de favorecer el talento y la transferencia del conocimiento en la organización, logrando consolidar un equipo y modelo de gestión sólidos.

Existe un **Plan de Formación** diseñado por la Responsable de Recursos Humanos. Para ello, toma en cuenta los requisitos de:

- La legislación laboral.
- Su Política Social (establecida según los requisitos de GRASP y SMETA).
- Su Código Ético.
- Su Política de Igualdad.
- La normativa interna de seguridad y salud.
- Los procedimientos internos.
- Los perfiles profesionales y requisitos de cada puesto de trabajo.

Algunas formaciones (como las relativas a cuestiones de género o de prevención de riesgos laborales) se imparten a toda la plantilla con independencia de su puesto de trabajo.

En la campaña 2022-2023, **se han formado 690* de nuestros trabajadores de la sede central, realizando 801 cursos**, en los cursos siguientes.

*Los datos totales incluyen a personas que hicieron más de un curso durante el periodo.

Denominación de los cursos	Mujeres	Hombres	Total
Cultura de seguridad alimentaria	1	-	1
Food defense y fraude alimentario en el sector hortofrutícola	2	-	2
Protocolo GLOBAL G.A.P. (IFA) para frutas y hortalizas	2	4	6
Protocolo BRC: Contenidos y proceso de certificación	1	-	1
Protocolo contra el acoso sexual por razón de sexo y mobbing	5	-	5
Módulo NATURE de GLOBAL G.A.P.	1	1	2
Investigación de accidentes	2	-	2
Formación en promoción de la igualdad	13	6	19
Prevención de riesgos laborales	2	-	2
Módulo GRASP de GLOBAL G.A.P.	2	-	2
Auditor de Sistemas de Gestión de Calidad según la norma ISO 9001:2015	3	1	4
PRL para conductores de carretillas elevadoras. Transpaletas y fregadora mecánica	2	36	38
Sistema de Gestión Ambiental UNE EN ISO 14001:2015	1	-	1
Reciclaje RCP básica con desfibrilador y primeros auxilios	7	8	15
Gestión integrada de plagas DDD en la industria alimentaria	1	-	1
APPCC y seguridad alimentaria, sistemas de autocontrol, gestión de reclamaciones, fraude alimentario, food defense y cultura de seguridad alimentaria	3	4	7
Industrias de conservas y jugos vegetales	1	-	1
Curso de experto en etiquetado nutricional de alimentos	1	-	1
Seguridad y calidad en el trabajo, buenas prácticas de defensa alimentaria	562	128	690
TOTAL	18	25	43

Las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral, pagando dichas horas de formación; y en los departamentos de administración y comercial se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación.

Este año la **cantidad total de horas de formación ascendió a 3.750 horas**. La media de horas de formación ha sido de 5,40 horas por trabajador.

	Mujeres	Hombres	Total
TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN	2.567,5	1.182,5	3.750
MEDIA DE HORAS (horas por trabajador)*	3,65	5,00	5,40

*Media sobre el total de trabajadores de Biosabor, incluyendo pico de campaña.



Horas de formación
3.750



690
Personas formadas



NUESTROS PROYECTOS

Plan de formación incluyendo las acciones de integración y valor empresarial

El plan de formación anual incorpora acciones formativas que refuercen la estrategia de la empresa: sistema de gestión, sostenibilidad, gestión ambiental, prevención de riesgos laborales, igualdad, salud y digitalización.

Meta 2030

Nos proponemos incrementar en un 25% las horas de formación por trabajador, hasta llegar a ofrecer anualmente una media de 10 horas por trabajador.





Igualdad y no discriminación

Biosabor cuenta con una **plantilla diversificada**, donde tienen cabida hombres y mujeres, españoles y extranjeros, y personas con discapacidad. Desde la selección, hasta la incorporación de las personas a Biosabor, nos aplicamos en integrarlos. Al contar con las certificaciones GRASP y SMETA, demostramos que en la empresa no existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, y cuentan con un acceso igualitario a formación y a salarios justos.

Nuestro compromiso con la no discriminación nos ha llevado a establecer un Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres para la empresa Biosabor. Desde 2016, este I Plan de Igualdad ha asegurado la no discriminación e igualdad de oportunidades y de trato a través de medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación y sensibilización. La **Comisión Paritaria de Igualdad** es la encargada de negociar, coordinar, supervisar y realizar el seguimiento de las medidas contenidas en el Plan de Igualdad.

Además, en Biosabor existe un **Protocolo de Prevención de Acoso Sexual y por Razón de Sexo** desde 2016, que es comunicado a todo el personal a través del video de bienvenida sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el folleto informativo sobre el Plan de Igualdad. Además, en este periodo se realizó

una formación específica sobre igualdad de oportunidades y género.

En 2020 se implantó el **II Plan de Igualdad de Biosabor**. Junto con el primer Plan, se han puesto en marcha, entre otras, las siguientes medidas:

- **Selección del personal a través de CV**, basada en las competencias y conocimientos según: la vida laboral, la experiencia, la formación y los conocimientos.
- **Acceso igualitario a la formación** en base a las necesidades del puesto. Realizando las formaciones obligatorias dentro de la jornada laboral. En los departamentos de administración y comercial, se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación y permitir la conciliación.
- **Igualdad salarial** por género, sólo habiendo diferencias por categoría profesional.
- **La información de las promociones** que hay en la empresa es accesible a todos los empleados.
- Se informa personalmente a cada persona que solicita información sobre los **derechos de conciliación** existentes en cuanto a permisos, excedencias... y que estos derechos también se aplican a las parejas de hecho.

→ **Recogida estadística de personas con permisos, suspensiones de contrato y excedencias** por conciliación. A través de la jefatura de línea se conceden permisos por cuidado de menores de 16 años en casos de matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías, sin necesidad de recuperar las horas.

→ El compromiso en materia de igualdad y las actuaciones llevadas a cabo se han trasladado a través de las **herramientas de comunicación interna** (Web, intranet, otras comunicaciones etc.).



Fincas: Plan de Igualdad

Desde 2020, nuestro principal socio, Consabor, también cuenta con su propio Plan de Igualdad, con vigencia hasta 2024. Contiene hasta 35 medidas distintas, en los ámbitos de la selección y contratación, promoción interna, formación, retribución, conciliación familiar, etc.



En Biosabor **trabajan personas de más de 12 países diferentes** en perfecta armonía y respeto por la identidad cultural de cada uno, por lo que disfrutamos celebrando esta diversidad, conociendo e integrando a cada una de estas nacionalidades, a través de sus festividades y platos típicos.



Personas con diversidad funcional

Biosabor cuenta en su plantilla con **8 personas con diversidad funcional en los puestos de envasadores** (4 hombres y 4 mujeres).

Para garantizar la **accesibilidad universal** de las personas con discapacidad, hemos integrado aspectos de accesibilidad al diseño de la planta de manipulado de Biosabor. Contamos con un ascensor, rampas y 6 plazas de aparcamiento accesibles que permiten el acceso y desplazamiento de las personas con movilidad reducida.



NUESTROS PROYECTOS

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



Mejores prácticas sociales y Derechos Humanos

En Biosabor creemos que “las empresas son las personas”, es por eso que para nosotros los trabajadores son una pieza fundamental para nuestro buen funcionamiento. En el año 2020 realizamos nuestro segundo Plan de Igualdad 2020-2024 en el que recogemos nuestro plan de formación y nuestra situación actual. Junto con el Plan de Igualdad, trabajamos en la difusión y aplicación de nuestro Código Ético entre todos nuestros grupos de interés.

Meta 2030

Nuestro objetivo es lograr que el 100% de nuestros socios cuenten con las certificaciones SMETA y GRASP.

COMUNIDAD BIOSABOR

En Biosabor estamos **comprometidos con el bienestar de nuestros trabajadores**, por lo que tenemos acuerdos con empresas punteras de diferentes sectores (belleza, salud, automoción y finanzas), que **ofrecen descuentos a nuestros trabajadores en sus productos y servicios**.



"TOP BIO" PERSONAS EXCEPCIONALES

Esta campaña 2022-2023 hemos creado una nueva sección en nuestra web y redes sociales, llamada "TOP BIO", la que descubrimos a nuestros trabajadores y aquello que los hace especiales en materias diversas como cultura, deporte, arte, social, etc.

Esta campaña hemos dado a conocer a:



Maria Dolores Cayuela,

Responsible de la cantina de Biosabor, estudia el Bachillerato nocturno y tiene como afición escribir. Ha sido premiada en su instituto por un relato breve. //



Ángeles López

Es jefa de línea del asurcado, compatibilizándolo con el cuidado de su madre. Actualmente, es una mujer comprometida que resalta el modelo de su familia y su amor por la naturaleza. //



Indalecio Morales

Encargado de mantenimiento y gran apasionado del offroad. Con 26 años logró ser campeón de Andalucía y tercero de España en la disciplina de Cross Country. Su entusiasmo por las motos comenzó a los 8 años cuando le regalaron su primera moto. //



ANDREA Y MARIA DE LOS ÁNGELES

Son trabajadoras de Biosabor y acaban de ser Campeonas de de la copa de España de fútbol sala

"El éxito de nuestra empresa recae en el equipo que la compone; en nuestro caso contamos con personas formadas, comprometidas y motivadas que sienten a Biosabor como suya."

Fincas: Evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP) y Auditoría SMETA

Anualmente realizamos la **Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)**. Se trata de un módulo complementario y obligatorio para los agricultores ecológicos que acompaña la Certificación **GLOBAL G.A.P.**, de evaluación de las prácticas agropecuarias. Gracias a la certificación GRASP, hemos asegurado que cumplimos con los requisitos mínimos para una buena gestión social en la producción primaria, además de haber establecido buenas prácticas sociales en nuestras instalaciones y cuidar de nuestros empleados y colaboradores.

Además, realizamos periódicamente evaluaciones SMETA (auditorías de comercio ético) que refuerzan nuestra labor en pro del bienestar de los trabajadores.

Desde 2014, año en el que comenzamos con la evaluación GRASP, **hemos ido integrando las mejores prácticas sociales en nuestros 67 productores**, sobre un total de 400-500 trabajadores de media (700-1000 en picos de campaña). La evaluación GRASP realizada sobre el Sistema de Gestión de Calidad de Biosabor ha demostrado la correcta implantación por todos los miembros productores de los requisitos de esta certificación. En los últimos años se han impartido formaciones en derechos humanos, con cursos como los relativos al sistema GRASP y GlobalG.A.P.

Garantizamos el **respeto de los derechos humanos en la cadena de valor**, puesto que los productores de Biosabor pasan por auditorías y evaluaciones sociales como GRASP y SMETA.



“Cultivando la salud del planeta”

“Cultivando la salud del planeta”



Fincas: Evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP) y Auditoría SMETA



Por otro lado, en 2016 decidimos realizar nuestra primera **Auditoría de Comercio Ético** siguiendo las pautas designadas por la organización SEDEX, que ofrece herramientas de trabajo para mejorar las prácticas empresariales de responsabilidad y ética en la cadena de suministro global. Esta **auditoría SMETA** (Sedex Members Ethical Trade Audit) sirve para que las organizaciones proveedoras ofrezcan a las organizaciones compradoras información sobre buenas prácticas, reforzando así la comunicación, transparencia y confianza en las cadenas de suministro.

SMETA se basa en el **Código ETI** (Ethical Trading Initiative) para desarrollar el esquema,

por lo que, al igual que los convenios de la OIT, valora las siguientes 9 cuestiones: si hay libertad para elegir el empleo, si se respeta la libertad de asociación y el derecho a las negociaciones colectivas, si las condiciones de trabajo son seguras e higiénicas, si se emplea o no mano de obra infantil, si se paga un salario digno, si las horas de trabajo no son excesivas, si se proporciona un trabajo regular, y si se permite o no un trato inhumano o severo.

Estas auditorías y evaluaciones garantizan las condiciones laborales y el cumplimiento de derechos humanos indicados a continuación.



	La contratación cumple con los requisitos legales españoles y, si bien se trata de un sector altamente estacional, en esta campaña contamos con un 20,19% del total de trabajadores con contratos estables (indefinidos y fijos-discontinuos). Los contratos están alineados con la autodeclaración de buenas prácticas sociales.
	Los empleados se sienten a gusto en la empresa, siendo tratados de forma justa y no discriminatoria, y evitando cualquier tipo de abusos.
	Hemos demostrado el cumplimiento del Código ETI, la Iniciativa de Comercio Ético.
	Se ha realizado una autodeclaración que asegura las buenas prácticas sociales y los derechos humanos de todos los empleados, alineada con los convenios laborales fundamentales de la OIT.
	Ningún trabajador es forzado a trabajar ni a permanecer en las instalaciones fuera de su horario laboral, y puede ausentarse por causa justificada.
	Todos los empleados inmigrantes tienen papeles de identidad y permiso de trabajo y/o residencia en España.

	Se ha visibilizado nuestro compromiso con la comunicación bidireccional con nuestro personal, a través de: ▪ la publicación de nuestra autodeclaración sobre buenas prácticas sociales (vinculada a GRASP), que incluye nuestro compromiso con los convenios de la OIT, disponible en nuestras instalaciones; ▪ la puesta a disposición del Código ETI en las mismas circunstancias; ▪ la existencia de buzones a los que pueden dirigirse los trabajadores y de un procedimiento para el tratamiento de quejas y sugerencias de los trabajadores; ▪ y la utilización de la figura del Representante de los Trabajadores como vínculo entre los intereses de nuestros trabajadores y el equipo directivo, entre otros.
	Existe libertad a la hora de elegir la representación de los trabajadores, y se mantienen reuniones regulares con la misma sobre aspectos sociales, horarios... El Representante de los Trabajadores tiene el rol, entre otros, de ser el contacto con la empresa en temas sociales y relacionados con GRASP.
	Se comprueba que todos los trabajadores están en edad legal de trabajar. No contamos con niños trabajando en nuestras instalaciones, por lo que no restringimos su acceso a la Educación Escolar obligatoria.



	Se realiza una evaluación de riesgos para la salud, establecida dentro del sistema de salud y seguridad que Biosabor ha puesto en marcha en sus instalaciones.
	Los sueldos pagados cumplen con los límites salariales legales y existentes en los convenios colectivos aplicables, además de ser ingresados de forma regular.
	Respetamos la legislación en el establecimiento de la jornada, las horas trabajadas y los descansos. Las horas trabajadas cumplen la legalidad y no son excesivas, siendo voluntarias las horas extraordinarias en temporadas altas de producción. Se realiza un control digital de los horarios.
	Se asegura el conocimiento sobre normas laborales y convenio de la persona responsable de la implementación de GRASP y del representante de los trabajadores.
	No existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, además de tener acceso a formación y recibir salarios justos.

Beneficios sociales adicionales

Además, como beneficios sociales adicionales, en Biosabor contamos con una **nómina por rendimiento** en el trabajo, **cuidados médicos** gracias a acuerdos con mutuas, **formación continua** del personal, **transporte**

gratuito, **menú saludable** en la cantina y a precios especiales para los trabajadores de Biosabor (25% de descuento), **reparto semanal de excedentes** entre los trabajadores, cesta y cena de navidad.



“Cultivando la salud del planeta”



LÍNEA ESTRATÉGICA

CA



- 1 FIN DE LA POBREZA
- 2 HAMBRE CERO
- 3 SALUD Y BIENESTAR
- 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO
- 9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA
- 10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES
- 11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES
- 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
- 17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

DESARROLLO E IMPLICACIÓN EN LA COMUNIDAD



A **nivel social**, dinamizamos el empleo con la contratación anual de personal local y extranjero, el cual puede acceder a un salario digno, igualdad de trato y oportunidades, y unas condiciones de trabajo que aseguran su seguridad y bienestar. La colaboración con distintas ONGs, fundaciones y asociaciones, además, refuerza nuestro aporte a la comunidad local.

Biosabor ofrece anualmente más de 400 puestos de trabajo; si bien en épocas de pico de producción (campaña) supera los 600 empleados. **El 76,26% de los puestos de Biosabor es ocupado por personal español**, generando un impacto positivo en la economía y el empleo local.

A **nivel ambiental**, como comentamos previamente, producimos de forma responsable, logrando cuidar del entorno y minimizar los impactos negativos de la actividad agrícola.



El 76,26% de la plantilla de Biosabor es personal local, contribuyendo así a la **creación de empleo en la comunidad en la que operamos.**



a. Formación, información, divulgación y concienciación sobre la adopción de una alimentación saludable, variada y ecológica en 2022-2023

JORNADAS
Octubre 2022 - Presentación de la nueva gama FUSIONA en la Feria Fruit Attraction, con Gemma Mengual como embajadora.. Noviembre 2022 - Talleres de cocina de Asalsido-Down Almería. Diciembre 2022 - Presentación del Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2030 en la Cámara de Comercio de Almería. Mayo 2023 – Evento del Plan Nacional de Consumo de Frutas y Verduras Ecológicas del Ayto. de Almería. Junio 2023 - Presentación del Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2030 en la "I Jornada Empresarial, Emprendimiento y Empresas" de Human & Business. Junio 2023 – Visita de cooperativas Champinter de Albacete y La Viña de Valencia.

PROGRAMAS DE TELEVISIÓN
Febrero 2023 - Visita del Canal Sur Radio Andalucía Directo, para hablar de la producción ecológica de tomates y de la subida de costes en origen.

FERIAS A LAS QUE HEMOS ASISTIDO
Octubre 2022 - Feria Fruit Attraction Octubre 2022- SIAL París Enero 2023 – Feria Internacional de Turismo (FITUR) Febrero 2023 – Fruit Logística ES. Febrero 2023 - Feria BioFach Abril 2023 – Salón Gourmet Junio 2023 – Organic Food Iberia



CREACIÓN DE CONTENIDOS Y PUBLICACIONES EN REDES SOCIALES
- Promoviendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Mundial de Naciones Unidas. Concienciando sobre el desperdicio alimentario, la alimentación saludable y ecológica, los aditivos existentes en el etiquetado de alimentos, la reducción del impacto ambiental, - Dando a conocer el patrimonio natural de Níjar, las técnicas de cultivo utilizadas en Biosabor, - Visibilizando la labor de las mujeres agricultoras, el deporte en el colectivo de personas con diversidad funcional, las donaciones de productos realizadas a asociaciones sin ánimo de lucro y centros hospitalarios, entre otros. - Apoyando diversas iniciativas solidarias, como las enfocadas a la lucha contra el cáncer, la defensa de los derechos de la mujer y de las personas con discapacidad o que sufren enfermedades raras, etc.



b. Participación en actividades deportivas a través de la colaboración, patrocinio y apoyo de iniciativas solidarias en 2022-2023

PATROCINIO DE EQUIPOS Y DEPORTISTAS

- Club de baloncesto en silla de ruedas "CLUDEMI" de la Fundación UDA.
- Equipo de Personas con discapacidad intelectual de la Fundación UDA (Liga Genuine del Banco Santander).
- Equipo de balonmano playa "Carbotocaitos".
- Equipo de Fútbol Senior "Unión Deportiva Comarca de Níjar".
- Escuela de fútbol TAE Almería.
- Equipo de fútbol sala femenino "Comarca de Níjar".

PATROCINIO DE EVENTOS DEPORTIVOS

- **Octubre 2022** – I Edición del Trail Agaba
- **Octubre 2022** – Carrera La Desértica de Almería
- **Noviembre 2022** – Carrera ciclista La Volcánica.
- **Diciembre 2022** – NíjarCup, torneo de fútbol.
- **Junio 2023** - II Torneo de Tenis Poco Frecuente.
- **Julio 2023** - IX Milla Portuaria de Carboneras.

c. Otros eventos destacados

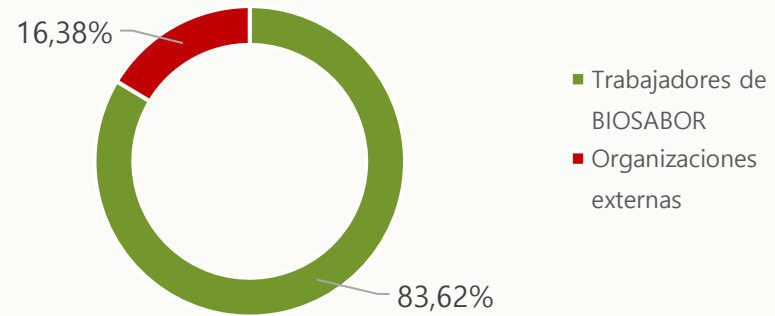
- **Octubre 2022** – XIII Encuentro de Directivos por un mundo mejor, ayuda y apoyo a las comunidades amazónicas de Perú.
- **Noviembre 2022** – III Workshop del Proyecto RUSTICA.
- **Marzo 2023** – Foro de empleo y tecnología Satelec.
- **Mayo 2023** – Campaña donación de sangre en la que participaron nuestros trabajadores.



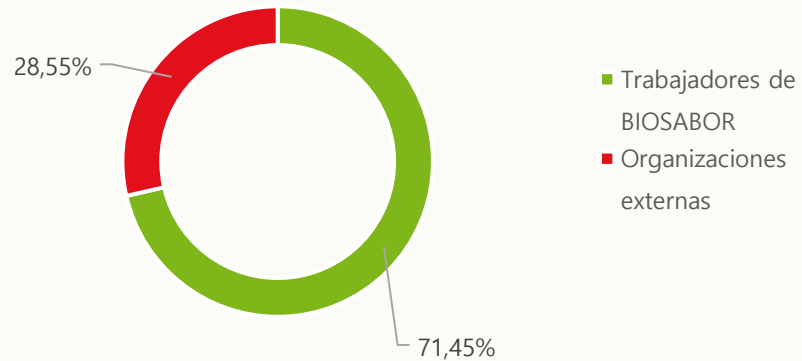
Donación de alimentos

Durante esta campaña, además, se han realizado donaciones de alimentos (producto fresco y producto envasado), tanto al personal de Biosabor como a organizaciones externas:

Distribución de producto fresco donado

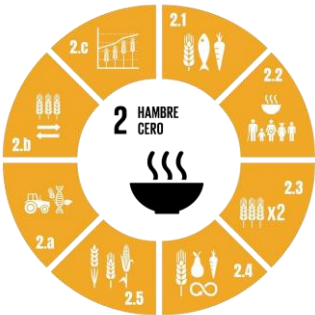


Distribución de producto de V Gama donado



Donación de alimentos

Beneficiarios	Kilos de producto fresco	Litros de producto de V Gama
Trabajadores de BIOSABOR	98.030 kg	26.440 L
Organizaciones externas	19.202kg	10.566 L
TOTAL DE DONACIONES	117.232 kg	37.006 L



“En nuestro compromiso permanente con la comunidad, donamos los excedentes alimentarios a diversos colectivos.”

Asociaciones con las que trabajamos

Éstas son las asociaciones, fundaciones y ONGs con las que nos hemos comprometido para hacer realidad nuestro **apoyo a la mejora del entorno y la comunidad**:

Fundación UDA	Cáritas España	ECODES Triodos Bank	Centro Hospitalario Torrecárdenas	Proyecto Saludablemente
Cludemi	Cruz Roja España	Asociación de Discapacitados El Saliente	Centro de Transfusiones	I Love Bichos
Pita	Banco De Alimentos	Ecovidrio	Donantes de Vida - Comarca de Níjar	Fundación Poco Frecuentes
AEDOPAT - Donantes de Órganos	Asociación Nuevo Rumbo	Parque Natural Cabo De Gata-Níjar	IFAPA	Verdiblanca
Argar	Asociación CEPAIM	Centro de Salud de la Comarca de Níjar	Centro Hospitalario El Toyo	COEXPHAL
CODINAN Colegio Dietistas Nutricionistas	Monjas Hermanas de Los Desamparados	FUNDACIÓN OBRA SOCIAL LA CAIXA: Incorpora, Asociación Innova Almería	FEDER - Federación española de enfermedades raras	Asociación de Familiares y Enfermos de Wilson
Cofradía de los Estudiantes	Ayuntamiento De Níjar			
Asociación Tejiendo Redes	Colegio de Enfermeros de Almería			
Proyecto Europeo NEFERTITI	Cooperativas Agroalimentarias			
FAAM	COAG			
Universidad de Almería	APROMAR Roquetas de Mar			
Ecopilas	SABORES ALMERÍA			
UAL	HORTIESPAÑA			
APROA	Asociación Atalaya Casco Antiguo Níjar			
Instituto Biosol Portocarrero	Alimentación Sin Desperdicio			
Almería 2019	Ecolum			
Escuela Agraria De Vícar	ECOESPAÑA			



Acción social internacional: Sabor Senegal

En 2017 iniciamos un proyecto que se ha convertido en parte esencial de Biosabor: la constitución de Sabor Senegal S.A.R.L. Nuestros objetivos eran:

- **Desarrollar una producción ecológica en una estacionalidad diferente a la producción de Almería** y así completar la oferta productiva de la empresa Biosabor S.A.T. en meses donde la producción es imposible en España. Este cultivo resulta tecnificado, innovador, sostenible y totalmente respetuoso con el medio ambiente y la sociedad.
- **Formar a una sociedad en vías de desarrollo con la última tecnología agrícola** que utiliza la sociedad del futuro. Se industrializa y tecnifica un área en desuso.

Nuestra misión es contribuir, con nuestro esfuerzo, al desarrollo de la sociedad africana formando y generando nuevos recursos locales; así como fomentar el desarrollo de una economía circular que apoye el crecimiento sostenible.

Situada en Fandène-Thuès, la **finca de 100 hectáreas** tiene su pico de producción de enero a abril, compensando la temporada baja de las fincas almerienses. **Se han creado 800 puestos de trabajo**, contribuyendo así a la dinamización económica de la zona.

La habilitación de la finca supuso la **realización de obras para la canalización de aguas y la mejora de los caminos** de acceso a las aldeas colindantes. Con ello, se facilitó el acceso al agua corriente de toda la población de Fandène. Para lograr el suministro de agua a la finca y a las aldeas, instalamos 5 kilómetros de tuberías de abastecimiento. Gracias a esto, la población de Fandène tiene ahora agua corriente en sus casas para uso doméstico y ganadería.

Con la producción de la finca del proyecto Sabor Senegal, se han creado **800 puestos de trabajo** y se han realizado obras para la mejora de las **infraestructuras** de la zona de Fandène.





En 2019 creó la **Escuela Deportiva Biosabor**. Alineada con la meta de Biosabor de lograr mejorar la salud y el bienestar de la sociedad, esta Escuela mixta de fútbol permite que adultos y niños practiquen este deporte. La Escuela Deportiva cuenta con 4 equipos de fútbol: dos de niños y dos de adultos, ambos con un equipo masculino y otro femenino. Se les ha dotado de equipación deportiva (botas, espinilleras, medias, camisetas y pantalones) y material deportivo (material de entrenamiento, botiquines, porterías y redes).

Junto con estas dotaciones, hemos contribuido a la construcción de un campo de fútbol prestando maquinaria, pagando suministro de gasoil y mano de obra, y colaboramos y patrocinamos habitualmente las ligas y campeonatos locales.

En el futuro planeamos llevar un formador de la Fundación UDA (Fundación de la Unión Deportiva Almería) para que dé apoyo con sus conocimientos de fútbol a este proyecto y sus equipos.

Por otro lado, desde que llegamos en 2017, hemos querido ayudar a esta comunidad y a su desarrollo no sólo económico, sino también académico,

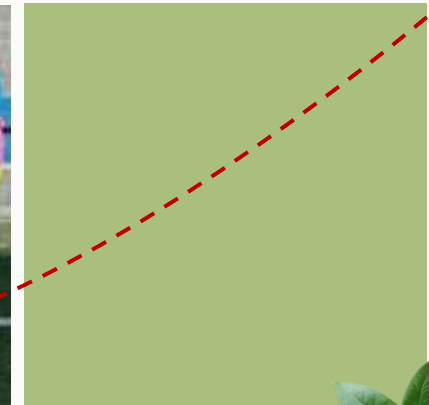
cultural y social. Es por eso que **hemos invertido en mejorar las instalaciones de institutos y colegios de Fandène**, además de donar material escolar y mochilas para los niños y niñas de la zona. Asimismo, **realizamos contribuciones económicas para la celebración de las fiestas locales**, apoyando de tal forma la cultura y tradición local.

 **La Escuela Deportiva Biosabor cuenta con el apoyo de la Fundación UDA, y permite acercar el deporte a la población de Fandène (Senegal).** 

EQUIPO GENUINE DE LA UD ALMERÍA

Biosabor, dentro de su Plan de Acción Social, se **compromete con la integración de las personas con diversidad funcional en el deporte**, apoyando junto a la Fundación UDA, al equipo Almería Genuine.

La Liga Genuine es una iniciativa integradora y de responsabilidad social impulsada por la Fundación de La Liga y en la que participan equipos del colectivo DI (Discapacidad Intelectual).



B. Contribución a los ODS

Nuestra actividad y los proyectos que desarrollamos contribuyen al logro de las metas establecidas dentro de **todos los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible**.



“BIOSABOR,
16 años cultivando la salud del planeta”

“Cultivando la salud del planeta”

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
1 FIN DE LA POBREZA	Sabor Senegal	Garantizar la producción de tomates y su disponibilidad en el mercado todos los días del año, al mismo tiempo que colaboramos en el desarrollo de zonas de bajos recursos.	Hemos aportado una fuente de ingresos, infraestructuras para el transporte y la obtención de agua corriente, en una zona en la que apenas existían.
	Donaciones de alimentos	Ser empresa de residuo alimentario cero y contribuir a la alimentación saludable y suficiente de las personas.	Se donaron 117.232 kg de producto fresco y 37.006 L de productos de V Gama tanto a trabajadores de Biosabor como a organizaciones externas.
	Ensayos de nuevas variedades en las fincas experimentales	Mantener una intensidad de pruebas de nuevas variedades en un rango de 30-35 al año.	Se están realizando pruebas con las variedades de Sorentyno y Fulvio (tomate Cherry en rama).
2 HAMBRE CERO	Incremento de las explotaciones agrícolas de cultivo	Alcanzar las 400 hectáreas de cultivo ecológico .	En esta campaña no hemos logrado aumentado las hectáreas de cultivo, pero mantenemos nuestra meta de llegar a 400 hectáreas en los próximos años.
	Escuela Deportiva Biosabor	Mejorar la salud, la inclusión y el bienestar de la sociedad.	Existen 4 equipos de fútbol: 2 infantiles y 2 de adultos, ambos con un equipo femenino y masculino.
	Investigación y desarrollo de productos de conveniencia	Haber introducido 15 productos de V Gama ecológicos al mercado nacional e internacional.	Con la puesta en marcha de nuestra propia planta de V Gama, hemos realizado con éxito pruebas organolépticas y de vida útil en los primeros productos que vamos a comercializar.
3 SALUD Y BIENESTAR	Promoción y contribución a la alimentación saludable	Buscamos aumentar anualmente en un 10% los impactos de nuestro Canal Salud.	Tenemos el Canal Salud, un espacio para la información y sensibilización en materia de alimentación y hábitos de vida saludables. Publicamos más de 180 posts en nuestra web y redes sociales.

El objetivo de terminar con la pobreza pasa, entre otros aspectos, por ofrecer empleo a las personas que lo necesiten, y en condiciones dignas de trabajo. En este sentido, con nuestra **política de recursos humanos**, tanto en las fincas como en el almacén, nuestro **Plan de Igualdad**, y los **convenios en vigor** en esta campaña.

El resultado de nuestro esfuerzo se ejemplifica en el logro de una proporción de hombres y mujeres equilibrada en la plantilla, alta tasa de contratación de extranjeros, y un porcentaje de contratos indefinidos en crecimiento. Además, en las fincas existen viviendas asociadas a nuestro Programa de Arraigos para los trabajadores extranjeros y sus familias, y en la nave central damos servicio de comedor. Por otro lado, los

productos alimentarios de segunda son distribuidos a los trabajadores, evitando así el desperdicio y colaborando en la alimentación de las personas que trabajan para Biosabor. Trabajamos así en reducir la pobreza y lograr la **meta 1.2 Para 2030, reducir al menos a la mitad la proporción de hombres, mujeres y niños y niñas de todas las edades que viven en la pobreza en todas sus dimensiones [...]**.

Por otro lado, el proyecto de finca en Senegal, **Sabor Senegal**, es especialmente relevante en este ámbito. Mediante esta empresa, hemos aportado una fuente de ingresos a una zona donde apenas existían, además de proporcionar infraestructuras para el transporte y para la obtención de agua corriente en los pueblos colindantes

a la finca. Así como mejorar la situación de pobreza de las personas de la zona, estamos apoyando la **meta 1.4 Para 2030, garantizar que todos los hombres y mujeres, en particular los pobres y los más vulnerables, tengan los mismos derechos a los recursos económicos, así como acceso a los servicios básicos, la propiedad y el control de las tierras y otros bienes, la herencia, los recursos naturales, las nuevas tecnologías y los servicios económicos, incluida la microfinanciación**. El Programa Arraigos también contribuye a esta meta, puesto que ofrece a los trabajadores extranjeros la posibilidad de quedarse en viviendas en las propias fincas, y traer a sus familias en el periodo en el que se encuentren trabajando.



1

FIN DE LA POBREZA

ODS 1

Fin de la pobreza



La actividad del sector agrícola impacta en muchas áreas. No sólo somos **garantes de una alimentación suficiente**, sino que además somos responsables de que dicha alimentación sea **saludable**, que su producción no deteriore el **medio ambiente** y que permita a los trabajadores de las explotaciones tener una **vida digna**.

Pretendemos cumplir particularmente con la **meta 2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año**. Así, en Biosabor apostamos por una **producción ecológica** que mantenga, e incluso potencie, las características organolépticas y nutricionales de los productos hortofrutícolas cultivados. Además, cuidamos al máximo la gestión de los pedidos para garantizar la frescura del producto en el punto de venta, logrando así que el alimento llegue al consumidor final en óptimas condiciones. Asimismo, como empresa comprometida con la eliminación del desperdicio alimentario, reforzamos nuestro apoyo a esta meta, entre otros con el control de nuestra cadena de valor y de los desperdicios que se puedan producir y con las **donaciones a bancos de alimentos**.

Los 67 productores de Biosabor se benefician de servicios como la **comercialización de su producción**, la **formación e innovación** en técnicas de agricultura eficientes y sostenibles, y el **acceso a diversos recursos** necesarios a su actividad, entre otros. De esta forma

apoyamos la **meta 2.3 Para 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala [...]**.

Por otro lado, al fomentar la **utilización de una agricultura ecológica y sus técnicas de optimización** trabajamos para el logro de una producción alimentaria suficiente, saludable y sostenible. En concreto, en nuestro día a día contribuimos a la **meta 2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra**. Las técnicas de producción ecológica, la planificación de cultivo y gestión de cantidades y volúmenes en función de la venta al cliente, junto con los servicios de asesoramiento a agricultores y departamento técnico de apoyo, son algunas de las formas que tenemos de llevar a cabo nuestra labor y contribución a esta meta.



Una **alimentación saludable** es la base para una vida saludable. Mediante el consumo de una dieta equilibrada, las personas se mantienen sanas, enérgicas y prácticamente libre de enfermedades y otras afecciones. Las **características organolépticas y nutricionales** que buscamos en los productos que ofrecemos son clave para una alimentación equilibrada y proveedora de nutrientes indispensables al correcto funcionamiento del cuerpo; por ello, en Biosabor nos tomamos muy en serio la calidad de nuestras frutas, hortalizas y productos de V Gama.

En concreto, contribuimos a la **meta 3.4 Para 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar**. Y este impacto no se limita a los clientes que consumen productos BIOSABOR, también tenemos una repercusión en toda la comunidad, vinculada a incentivar la alimentación como parte del bienestar de las personas, junto con el deporte. Son estos dos ejes, **alimentación y deporte**, los que guían nuestras labores filantrópicas, colaborativas y patrocinadoras.

Con la utilización de las técnicas de agricultura ecológica, que conlleva la **eliminación de pesticidas y materias tóxicas de los cultivos y los productos**, garantizamos la salud de nuestros clientes y nuestros empleados y contribuimos a la **meta 3.9 Para 2030, reducir sustancialmente el número de muertes y enfermedades producidas por productos químicos**

peligrosos y la contaminación del aire, el agua y el suelo. Reforzamos nuestra implicación con nuestros trabajadores estableciendo un **sistema de seguridad y salud en el trabajo**, la revisión anual de legionela en las instalaciones, la elaboración de menús siguiendo un plan de nutrición en la cantina, la existencia de un desfibrilador en las instalaciones, y la formación a los empleados, en particular en reanimación cardiopulmonar, primeros auxilios y contraincendios.



Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todas las personas a todas las edades

3
SALUD Y BIENESTAR

ODS 3
Salud y bienestar

1
FIN DE LA POBREZA

2
HAMBRE CERO

3
SALUD Y BIENESTAR

4
EDUCACIÓN DE CALIDAD

5
IGUALDAD DE GÉNERO

6
AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

7
ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

8
TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

9
INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

10
REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

11
CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

12
PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

13
ACCIÓN POR EL CLIMA

14
VIDA SUBMARINA

15
VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

16
PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

17
ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

“Cultivando la salud del planeta”

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
	Formación transversal y de valor para nuestros trabajadores	Nos proponemos incrementar en un 25% las horas de formación por trabajador, hasta llegar a ofrecer anualmente una media de 10 horas por trabajador.	Contamos con un Plan de Formación anual, que en esta campaña incluyó temas como el medio ambiente, primeros auxilios, o la biodiversidad. En la campaña 2022-23 alcanzamos un dato medio de 5,40 horas por trabajador.
	Igualdad en la empresa	Queremos ser un referente en la igualdad de género y la integración de las personas sin importar su género, raza, o cualquier otro aspecto.	Nuestra actividad tiene un alto grado de feminización, con más de un 80% de mujeres ocupando los puestos de envasador. Sin embargo, contamos con los instrumentos necesarios para evitar cualquier tipo de discriminación y fomentar la igualdad. Lo hacemos con nuestro propio Plan de Igualdad (desde 2016), y más recientemente también con el de Consabor (desde 2020).
	Aprovechamiento del agua de lluvia e instalación de máquina de nanoburbujas	Conseguir que todos nuestros socios dispongan de una máquina de nanoburbujas en sus fincas.	La máquina de nanoburbujas ha superado las pruebas realizadas y actualmente estamos comercializándola para promover esta tecnología en las fincas de socios y agricultores.

Con la labor de formación desarrollada en Biosabor, se apoya este ODS, y en particular las **metas 4.3 De aquí a 2030, asegurar el acceso igualitario de todos los hombres y las mujeres a una formación técnica, profesional y superior de calidad [...]** y **4.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento.**

La organización cuenta con un **Plan de Formación** y cada año se forman trabajadores de todas las áreas y

puestos. Los cursos que se imparten fomentan la adquisición de las competencias y habilidades necesarias para el trabajo en planta, la labor administrativa y la gestión de la organización. Se asegura de esta forma la formación continua de los trabajadores, y se garantiza la constante mejora y actualización de sus perfiles profesionales.

Además, hemos creado la **beca Biosabor** para apoyar la formación superior de los mejores expedientes de Níjar. En la campaña 2021-2022 se otorgó esta beca por primera vez.



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos

4 EDUCACIÓN DE CALIDAD

ODS 4
Educación de calidad

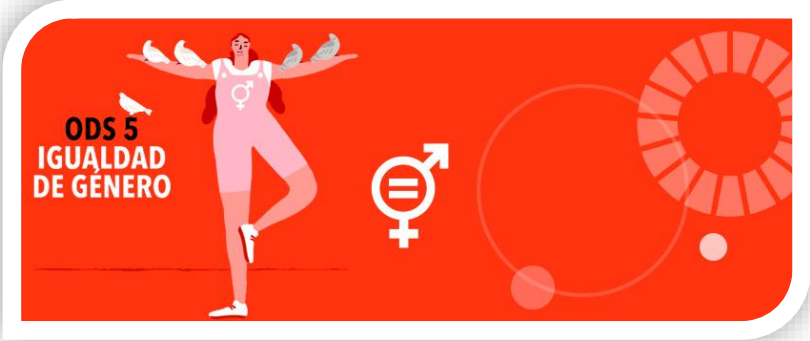
1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



A fin de garantizar la igualdad de género y la no discriminación, apoyando las **metas 5.1 Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo y 5.5 Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública** de este Objetivo, en Biosabor contamos con un **Plan de Igualdad**. En él establecemos las pautas de actuación, las medidas que llevamos a cabo para fomentar las actitudes igualitarias en el seno de la organización, y los protocolos para evitar la discriminación. Aspectos como la selección de personal, su remuneración, formación, etc., han sido analizados y

revisados para evitar cualquier tipo de discriminación.

Es importante saber que BIOSABOR, por su actividad, es una empresa con alto grado de feminización, estando el grueso de la plantilla formado por envasadoras (alrededor de 4 mujeres por cada hombre en esta categoría) y jefes de línea (puesto que se ocupa por promoción interna desde el puesto de envasador). El resto de la organización tiene una composición equilibrada, de un 50/50, y en los órganos de dirección se cuenta con una representación paritaria hombre-mujer (con un presidente y una directora general). Esta estructura interna contribuye a evitar discriminaciones basadas en el género.



5

IGUALDAD DE GÉNERO

ODS 5

Igualdad de género

1

FIN DE LA POBREZA

2

HAMBRE CERO

3

SALUD Y BIENESTAR

4

EDUCACIÓN DE CALIDAD

5

IGUALDAD DE GÉNERO

6

AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

7

ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

8

TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

9

INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

10

REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

11

CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

12

PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

13

ACCIÓN POR EL CLIMA

14

VIDA SUBMARINA

15

VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

16

PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

17

ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Informe de Sostenibilidad BIOSABOR 2022-2023

Los recursos hídricos son limitados. Siendo la agricultura la principal causa del consumo de este preciado recurso en España, para Biosabor era indispensable optimizar su utilización y reducir su contaminación. Así, hemos puesto en marcha **distintas técnicas para la gestión de los recursos hídricos** que permiten optimizarlos: el riego por goteo, la utilización de comunidades de regantes para obtener agua desalada, la recogida de aguas pluviales, y el sistema de cultivo por enarenado. Con ello, apoyamos la **meta 6.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el uso eficiente de los recursos hídricos en todos los sectores y asegurar la sostenibilidad de la extracción y el abastecimiento de agua dulce para hacer frente a la escasez de agua y reducir considerablemente el número de personas que sufren falta de agua**. En los últimos años también hemos estado investigando tecnología puntera de riego: **la tecnología de nanoburbujas**. Esta maquinaria mejora la oxigenación del agua, logrando unas propiedades únicas y permitiendo un mejor control de patógenos, biofilm y algas, y de la productividad del cultivo. Los buenos resultados obtenidos en nuestras pruebas han hecho que seamos promotores de su uso y hayamos decidido comercializarla.

Por otro lado, al no utilizar agentes químicos tóxicos en nuestros cultivos, **protegemos los suelos** y, por tanto, las fuentes de agua subterráneas, que se mantienen libres de contaminación, apoyando de esta forma la **meta 6.3 De aquí a**

2030, mejorar la calidad del agua reduciendo la contaminación, eliminando el vertimiento y minimizando la emisión de productos químicos y materiales peligrosos, reduciendo a la mitad el porcentaje de aguas residuales sin tratar y aumentando considerablemente el reciclado y la reutilización sin riesgos a nivel mundial.

Nuestro proyecto **Sabor Senegal** ha permitido hacer llegar el agua corriente a Fandène, una población senegalesa que carecía de infraestructuras que hicieran posible disponer de este recurso. Con ello estamos apoyando las **metas 6.1 De aquí a 2030, lograr el acceso universal y equitativo al agua potable a un precio asequible para todos y 6.4**.



Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE 	Reducción de emisiones. Plan de transición al uso de energía renovable	Lograr un 100% de consumo energético que provenga de energías renovables en la nave y las fincas de los socios.	Toda nuestra energía eléctrica cuenta con Garantía de Origen renovable, logrando así las emisiones cero en Alcance 2 en Biosabor. Además, en esta campaña hemos inaugurado una nueva planta fotovoltaica en la nave de envasado con una superficie de 16.000 m ² .
8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO 	Creación de empleo y de la Comunidad Biosabor	Queremos promover el empleo en la región y ser referentes en buenas prácticas laborales.	Cada campaña, ofrecemos empleo a cerca de 600 personas tan solo en Biosabor. Hemos desarrollado la Comunidad Biosabor para ofrecer beneficios sociales a nuestros empleados.
	Desarrollo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Certificarnos con la Norma ISO 45001 de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Ya contamos con un Plan de Prevención que engloba la actividad en materia de seguridad y salud, además de un Comité responsable de su seguimiento.
	Mejora del control de productividad en fincas	Buscamos reducir los destríos actuales en un 50%.	Hemos desarrollado un software propio para el control de productividad, que está actualmente siendo probado en fincas.
	Implantación de las mejores prácticas en fincas	Lograr que el 100% de nuestros productores cumplan con nuestros requisitos éticos.	Los agricultores que nos proveen de productos hortofrutícolas pasan anualmente por las evaluaciones SMETA y GRASP sobre condiciones sociales, y se está trabajando con ellos en difundir y hacer cumplir con nuestro Código Ético.

Al contar con **energía contratada renovable**, desde 2020 el 100% de la energía consumida por la empresa procede de fuentes renovables, respaldando así la **meta 7.2 De aquí a 2030, aumentar considerablemente la proporción de energía renovable en el conjunto de fuentes energéticas**.

También contribuye a esta meta a través de sus propias plantas de autoconsumo. En este sentido, en 2023 se inauguró una nueva planta fotovoltaica de 16.000 m², logrando un autoconsumo actual de cerca

de dos tercios de las necesidades de energía del centro de envasado. Estas iniciativas permiten contribuir al cambio del mix energético español hacia uno más sostenible.

Las medidas de mejora de la eficiencia energética efectuadas en el centro de envasado, y el cuidado de las tecnologías utilizadas en la elaboración de nuestros productos, contribuyen a la **meta 7.3 De aquí a 2030, duplicar la tasa mundial de mejora de la eficiencia energética**.



ODS 7

Energía asequible y no contaminante

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

La agricultura es una **actividad intensiva en mano de obra**, que provee gran cantidad de empleo en los periodos de cosecha. Además, en Biosabor invertimos específicamente en **innovación e investigación de técnicas y tecnologías de agricultura sostenible** que fomenten la productividad y la calidad de los cultivos, y posibilitamos la **transmisión de conocimiento** mediante jornadas informativas y formativas entre nuestros socios. Con estos aspectos apoyamos la meta 8.2 Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación, entre otras cosas centrándose en los sectores con gran valor añadido y un uso intensivo de la mano de obra. Asimismo, con el desarrollo de técnicas de cultivo sostenibles, no sólo evitamos el deterioro del medio ambiente, sino que lo mejoramos, contribuyendo así a la meta 8.4 Mejorar progresivamente, de aquí a 2030, la producción y el consumo eficientes de los recursos mundiales y procurar desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente [...].

“Las empresas son las personas.” Así de importante es para nosotros el papel de nuestros trabajadores. Y es que somos un importante generador de puestos de trabajo en la región, ofreciendo anualmente unos 700 empleos. Por ello, consideramos natural el buscar la consecución de las metas 8.5 De aquí a 2030, lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de

remuneración por trabajo de igual valor y 8.8 Proteger los derechos laborales y promover un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos los trabajadores, incluidos los trabajadores migrantes, en particular las mujeres migrantes y las personas con empleos precarios. Nuestra actividad es intensiva en mano de obra en los periodos de cosecha, por lo que podemos llegar a ofrecer gran cantidad de puestos de trabajo; sin desdeñar nunca la salud y la seguridad de todos nuestros empleados. Nuestro compromiso con un empleo digno nos insta, además, a tomar todas las medidas necesarias para garantizar que los derechos de nuestros trabajadores son respetados y que éstos se sienten a gusto trabajando para Biosabor. Entre otros, hemos creado la Comunidad Biosabor para dar respuesta a esa visión de cuidar de las personas. En cuanto a los agricultores que nos proveen de productos hortofrutícolas, les pedimos que implanten las mejores prácticas (son evaluados con los esquemas SMETA y GRASP en materia de prácticas sociales) y que cumplan con nuestro Código Ético.



Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas y todos



ODS 8

Trabajo decente y crecimiento económico

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA 	Proyecto de implementación de inteligencia artificial	Queremos lograr prever la producción anual en fincas en base a diversas variables, como las meteorológicas.	En mayo de 2022, nuestro responsable de I+D+i en tecnología e informática finalizó su máster en Inteligencia Artificial, en cuyo TFM ha desarrollado un modelo de IA que se implantará en el futuro.
	Innovación sostenible	Buscamos desarrollar e incorporar tecnología puntera en nuestras instalaciones que nos posicionen como empresa comprometida con el desarrollo económico sostenible.	Hemos incorporado innovaciones en nuestro proceso productivo como la recuperación y reutilización del agua de lavado, y hemos construido y puesto a punto nuestra propia planta de V Gama de cristal con la mejor tecnología disponible en el mercado.
10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES 	Plan de Acción Social	Dedicar anualmente el 10% de nuestro beneficio neto a las acciones del Plan de Acción Social.	En esta campaña se han donado casi 50.000€ a diversas entidades, casi el doble que la campaña anterior. Colaboramos con más de 50 asociaciones en esta campaña para apoyar la solidaridad con el entorno. Se patrocinan equipos deportivos, formados por mujeres, mayores o personas con diversidad funcional.
11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES 	Programa Arraigos	Garantizar la disponibilidad de alojamiento para el 100% de los trabajadores que lo soliciten.	Desde 2016-2017, se han acogido 111 personas a este programa de reagrupación familiar, con viviendas en las fincas agrícolas.

Con el **desarrollo de procesos productivos innovadores y sostenibles**, como las técnicas de agricultura que constantemente actualizamos, apoyamos la meta 9.4 De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales [...]. En Biosabor invertimos en innovación para la mejora continua de las técnicas de cultivo, y una muestra de ello son nuestras fincas experimentales y nuestro **Departamento de I+D+i**, con lo que apoyamos la meta 9.5 Aumentar la investigación científica y mejorar la capacidad tecnológica de los sectores industriales de todos los países, en particular los países en desarrollo, entre

otras cosas fomentando la innovación [...]. Sobre esta meta también contribuimos con la investigación de aplicaciones de la inteligencia artificial a los procesos de producción en fincas.

La instalación de la finca en el proyecto Sabor Senegal ha supuesto **mejorar las infraestructuras de la zona**, habilitando carreteras y estableciendo una red de suministro de agua que ha beneficiado a los habitantes de las aldeas aledañas. De esta forma, apoyamos la meta 9.1 Desarrollar infraestructuras fiables, sostenibles, resilientes y de calidad, incluidas infraestructuras regionales y transfronterizas, para apoyar el desarrollo económico y el bienestar humano, haciendo especial hincapié en el acceso asequible y equitativo para todos.



Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación



9

INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



ODS 9

Industria, innovación e infraestructura

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En Biosabor contribuimos claramente a las metas 10.2 De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, independientemente de su edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición y 10.3 Garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados [...] con nuestro Plan de Igualdad, en el que **nos comprometemos con la no discriminación hacia ningún colectivo**. Somos una organización con gran proporción de trabajadores de distintos orígenes y creencias, y hemos logrado nuestro objetivo de contratar e integrar en nuestro equipo a personas con discapacidad.

Además, también apoyamos la meta 10.2 con el **Plan de Acción Social**, que incluye, entre otros, donaciones a entidades sin ánimo de lucro, colaboración y patrocinio de eventos culturales y deportivos, así como el **patrocinio de equipos de fútbol y baloncesto** formados por mujeres, mayores o personas con discapacidad; colectivos que son minoritarios en estos deportes y suelen carecer de fondos para desarrollar su actividad.

10

REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



ODS 10

Reducción de las desigualdades

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

10

REDUCCIÓN DE LA DESIGUALDAD

Reducir la desigualdad entre y dentro de los países





SOMOS

sos

te

ni

bles”











Todas las acciones llevadas a cabo por Biosabor contribuyen transversalmente a que nuestra comunidad y el planeta sean más sostenible.

Nuestro **proyecto Sabor Senegal** apoya a la meta 11.1 De aquí a 2030, asegurar el acceso de todas las personas a viviendas y servicios básicos adecuados y asequibles y mejorar los barrios marginales, al haber dotado de infraestructuras para el transporte y la obtención de agua corriente a los pueblos colindantes a nuestra finca de Senegal. El **Programa Arraigos** que

hemos establecido para proveer a nuestros trabajadores migrantes de vivienda también contribuye a esta meta.

Con nuestro modelo de agricultura sostenible, garantizamos el respeto al medio ambiente y la gestión responsable de recursos como el agua, tan preciados en la región de Almería, donde desarrollamos nuestra actividad, contribuyendo así a la meta 11.4 Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo. Este modelo, además, asegura que todos nuestros desechos, tanto los de las

fincas como los del centro de envasado, sean revalorizados, consiguiendo una tasa de residuo cero, ya que ninguno tiene como destino el vertedero. De esta forma, contribuimos también, con la meta 11.6 De aquí a 2030, reducir el impacto ambiental negativo per cápita de las ciudades, incluso prestando especial atención a la calidad del aire y la gestión de los desechos municipales y de otro tipo.



ODS 11

Ciudades y comunidades sostenibles

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES 	Aprovechamiento de residuos vegetales en fincas	Conseguir que el 100% de las fincas de los socios reutilicen los residuos orgánicos	Mediante el Proyecto Rústica estamos determinando las bases de los fertilizantes que se van a probar con los restos vegetales de las plantaciones.
	Desarrollo de productos de conveniencia listos para tomar (V Gama)	Buscamos posicionarnos como productores de V Gama ecológica en cristal, y con ello lograr la plena reutilización de los excedentes de la nave de envasado.	Logramos reutilizar el 100% de los excedentes alimentarios gracias a su revalorización como materia prima en productos de conveniencia. Hemos finalizado la puesta en marcha de nuestra propia planta de envasado de V Gama de cristal, que estará en funcionamiento a partir de la campaña 2022-2023.
	Plan de Gestión de Residuos	Queremos alcanzar una cifra de 100% de materiales reciclados, y lograr un aumento anual de 10% en la reutilización de residuos, todo ello para ser empresa de vertido cero.	Hemos desarrollado un Plan de Gestión de Residuos en el marco de nuestro Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001. En esta campaña, el 100% de nuestros residuos se han revalorizado, no destinando ninguno a vertedero.
	Optimización de los recursos hídricos	Lograr reutilizar el 100% del agua después de su uso en el ciclo de envasado y fabricación.	En las últimas dos campañas hemos logrado reducir en un 23,68% el consumo de agua por kilo de producto fresco manipulado. Se ha destinado el 7,94% del agua utilizada en envasado para el riego de los jardines.
13 ACCIÓN POR EL CLIMA 	Inventario y cálculo de nuestras emisiones de Gases de Efecto Invernadero	Queremos lograr calcular la Huella de Carbono de toda la cadena de valor de Biosabor.	En julio de 2022 logramos certificar los Alcances 1 y 2 de Biosabor con GHG Protocol.
	Iniciativa de Acción por el Clima con el Pacto Mundial	Minimizar los impactos de que nuestra actividad tiene sobre el cambio climático y conseguir que el 100% de nuestros socios cuenten con plantas de energía fotovoltaica.	En 2021 nos adherimos a la iniciativa española de "Acción por el clima", y desde entonces hemos contribuido organizando plantaciones de árboles. Está prevista la plantación de flora auxiliar en las fincas de Consabor.

Contribuimos directamente a la [meta 12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales](#) con nuestra actividad y nuestras **técnicas de cultivo que optimizan el uso del agua y el cuidado de los suelos**. Es de esta forma que, con un modelo comercial basado en la ecología, la optimización de las cantidades producidas según las ventas acordadas, y la gestión y reutilización de los excedentes y residuos, trabajamos también en conseguir un modelo de economía circular. Destacan nuestras acciones en materia de optimización del agua y de su captación, puesto que contamos con procesos para la reutilización del agua de lavado, así como embalses de captación de agua de lluvia y sistemas de riego por goteo en las fincas.

Por otro lado, en nuestra cadena de valor contemplamos todo el ciclo de vida de los productos, de forma que trabajamos en **minimizar los desechos y reutilizarlos** en la medida de lo posible, con especial hincapié en los desperdicios alimentarios que hemos reducido a niveles mínimos, con lo que apoyamos las [metas 12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha](#) y [12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización](#). Para lograrlo, hemos apostado por la V Gama para nuestros excedentes en la nave de

manipulado, hemos trabajado en reducir al mínimo aquellos residuos que fueran a vertedero, y colaboramos con las fincas para que los excedentes vegetales se reutilicen.

Nuestra **labor de divulgación** va en gran parte encaminada a fomentar un estilo de vida saludable, recalcando la importancia de una alimentación basada en productos provenientes de procesos de producción ecológicos y sostenibles, que se vinculan directamente con el consumo responsable. De esta forma, apoyamos la [meta 12.8 De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza](#).



ODS 12

Producción y consumo responsables

12

PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASESORABLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGNALEDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	

En Biosabor desarrollamos una agricultura ecológica que tiene en cuenta su impacto en el entorno. Con ello colaboramos activamente en reducir las externalidades negativas de la actividad agricultora en el medio ambiente y en aumentar las positivas.

En 2019 empezamos a **calcular nuestra huella de carbono**, y en 2022 nos certificamos con el GHG Protocol. Se trata de un paso clave en la gestión de nuestro impacto en la atmósfera y el cambio climático, puesto que la cuantificación del mismo nos permitirá tomar medidas para su minimización. En este sentido, ya hemos estado trabajando en reducir las emisiones, principalmente mediante: medidas de **eficiencia energética de nuestras instalaciones de envasado**, que se han diseñado para optimizar el consumo de energía con la producción de energía fotovoltaica y el diseño energéticamente eficiente; instalación de plantas fotovoltaicas que proveen de energía limpia al centro de envasado de BIOSABOR; y contratación de energía 100% renovable. Esto nos ha posibilitado tener una huella de carbono de valor 0 en el caso de las emisiones indirectas.

Por otro lado, Consabor, nuestro principal proveedor y empresa del Grupo, utiliza invernaderos para el cultivo, que funcionan como reflectores de la radiación solar y como sumideros de CO₂. La existencia de flora auxiliar en las fincas también reduce el cambio climático, puesto que ésta absorbe el CO₂ de la atmósfera.

Todo ello nos alinea con la [meta 13.2 Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes \[...\]](#).



Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos

13 ACCIÓN POR EL CLIMA

ODS 13

Acción por el Clima

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASESIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

“Cultivando la salud del planeta”

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
	Iniciativa por los Océanos con el PACTO MUNDIAL	Eliminar de los envases los plásticos no biodegradables o compostables.	Actualmente hemos logrado que el 50% de los plásticos utilizados en embalajes sean biocompostables.
	Plan de Acción para la Biodiversidad	Mejorar la biodiversidad exterior de todas nuestras fincas, partiendo de un mínimo de un 3% para llegar al 10% en el horizonte 2030.	En 2020 diseñamos nuestro Plan de Acción para la Biodiversidad, y hemos estado trabajando en integrar cada vez más flora en las fincas. En la campaña 2022-2023, nos certificamos con el add-on GLOBAL G.A.P. BioDiversidad.

Si bien nuestras instalaciones no tienen un contacto directo con la costa y el océano, logramos contribuir a la meta 14.1 De aquí a 2025, prevenir y reducir significativamente la contaminación marina de todo tipo, en particular la producida por actividades realizadas en tierra, incluidos los detritos marinos y la polución por nutrientes gracias, principalmente, a dos aspectos: el uso

de fertilizantes orgánicos no tóxicos, lo que evita la contaminación del suelo y, por ende, del manto freático que tiene salida al mar; así como la reducción de plásticos de un solo uso en nuestros envases, previniendo así la contaminación terrestre y marina derivada de la gestión incorrecta del residuo generado tras el consumo de nuestros productos.



Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible



14 VIDA SUBMARINA



ODS 14

Vida submarina

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASESIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Pretendemos no sólo que nuestro impacto en la vida de los ecosistemas terrestres sea mínimo, sino también apoyar el desarrollo de los hábitats naturales de la zona de Almería, en línea con la [meta 15.1 Para 2020, velar por la conservación, el restablecimiento y el uso sostenible de los ecosistemas terrestres y los ecosistemas interiores de agua dulce y los servicios que proporcionan, en particular los bosques, los humedales, las montañas y las zonas áridas \[...\]](#).

Para ello contamos con un **Plan de Acción de Biodiversidad**, en el cual se establecen las acciones que llevamos a cabo en este campo; entre otras, con el control biológico de las plagas, en el que introducimos diversas especies autóctonas que permiten gestionar las plagas y enfermedades, y que benefician al mantenimiento de la fauna y flora local. Gracias a nuestras buenas prácticas en esta materia, nos certificamos con el **add-on GLOBAL G.A.P. BioDiversidad**.



Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	Iniciativas	Metas 2030	Resultados destacados campaña 2022/2023
16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS 	Desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de Compliance Penal y del Código Ético	Lograr la aplicación del Código Ético en el 100% de la cadena de valor.	Hemos desarrollado un Sistema de Gestión de Compliance Penal, y actualmente estamos trabajando activamente con los agricultores que nos proveen de los productos hortofrutícolas para difundir y hacer cumplir con nuestro Código Ético.
17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS 	Alianzas para la comercialización y promoción	Lograr un aumento del 10% del volumen de producto comercializado en exclusiva bajo marcas de prestigio y valor añadido, y aumentar un 20% el volumen de producto fresco ecológico procedente de invernaderos solares disponible en el mercado.	En octubre de 2021 se presentó oficialmente el sello de salud Epigen Healthy Bite, con el que colaboramos; y continuamos con nuestra alianza con COEXPHAL para la promoción de nuestros productos en Europa.
	Alianzas para la I+D+i en nutrición, salud y sostenibilidad	Nuestro reto de los próximos 10 años es mantener una participación continuada en proyectos de I+D+i nacionales e internacionales.	Desde nuestros inicios, hemos realizado 8 estudios in vitro y clínicos, y contamos con 3 publicaciones en revistas científicas.

El sistema de gobierno de Biosabor no es exclusivo de la entidad. En este sentido, **nuestros socios son agentes activos en el diseño y la implantación de una gestión responsable y sostenible**, que se ejemplifica con las certificaciones que hemos obtenido y que incluyen en sus alcances a los socios de la organización. Por otro lado, hemos diseñado un Sistema de Gestión de Compliance Penal, con un Código de Conducta, aplicado a todos los socios y otros grupos de interés de Biosabor. La participación de estos 11 socios en la toma de decisiones también logra contribuir al Objetivo 16, y

en particular a la meta 16.7 Garantizar la adopción en todos los niveles de decisiones inclusivas, participativas y representativas que respondan a las necesidades. Finalmente, la elaboración de Estados de Información No Financiera e Informes de Sostenibilidad anuales son formas en las que la empresa realiza una labor de transparencia para con la sociedad y sus grupos de interés, alineándose con la meta 16.6 Crear a todos los niveles instituciones eficaces y transparentes que rindan cuentas.

Promover sociedades, justas, pacíficas e inclusivas





ODS 16

Paz, justicia e instituciones sólidas

16

PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Biosabor es el resultado de la unificación de los esfuerzos de 11 agricultores, por lo que **la formalización de alianzas se puede considerar como la razón de ser de la organización**. La sinergia creada con la constitución de Biosabor ha permitido el desarrollo de innovación e investigación en materia de técnicas de cultivo ecológico, salud del consumidor y del planeta, la construcción y transferencia de conocimiento, y el impulso económico y social de la zona donde nos encontramos, entre otros.

Asimismo, mediante nuestras alianzas externas reforzamos nuestro impacto en la comunidad. Las distintas organizaciones con las que trabajamos y colaboramos nos permiten ampliar nuestro rango de actuación y llegar a más personas y de forma más variada. Por ello, **realizamos colaboraciones con todo tipo de entidades**, diversificando nuestros esfuerzos y resultados. Destacan las colaboraciones con universidades y centros de investigación en materia de I+D+i.

Organizamos **jornadas formativas e informativas** a nuestros socios, les facilitamos el acceso a un **software específico de control de la productividad en fincas**, los incluimos en las **auditorías** y distintas evaluaciones relativas a nuestro sistema de gestión. Asimismo, **hemos formado alianzas** con SUCA (cooperativa de segundo grado) para aglutinar compras.

Durante la campaña del año 2021-2022, hemos seguido avanzando hacia una alimentación más saludable y sostenible, promocionando nuestro tomate Cherry Angelle con el **proyecto Epigen**, siendo el embajador Luis Figo. Este sello de salud identificará todos aquellos productos que resalten por sus cualidades organolépticas, y sobre todo por su poder nutritivo. A nivel europeo, colaboramos con COEXPHAL para la promoción de los productos Biosabor, en distintos proyectos.





Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible

17

ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS



ODS 17

Alianzas para lograr los Objetivos

1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



IV

Tabla de Referencias



BioSabor

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2021)
Carta del Presidente	4	-	-	2-22
I. Quiénes somos	6	-	-	-
A. La empresa	7	-	-	2-1, 2-2, 2-9
B. Actividades e instalaciones	12	9	-	2,-6
C. Entorno privilegiado	15	-	-	305-1, 305-2
D. Mercados principales	17	-	-	2-6
E. Fechas clave y noticias destacadas	18	-	-	-
F. Reconocimientos y certificaciones	23	-	-	-
II. Nuestro compromiso con la sostenibilidad	26	-	-	-
A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor	27	-	-	2-23
B. Cumplimiento ético	30	2, 10	-	2-23, 2-24, 2-25, 2-26, 205-2
C. Grupos de interés	32	-	-	2-9
D. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible	35	-	-	2-28, 2-29
E. Análisis de materialidad	38			3-2
F. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas	39	-	-	2-23

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2021)
III. Biosabor es sostenibilidad	42	-	-	2-23, 2-24, 3-3
A. Líneas estratégicas y materialidad	43	-	-	3-2
Línea estratégica 1: Modelo de agricultura sostenible	45	7, 9	2, 3, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15	301-1, 301-3, 302-1, 303-5, 304-1, 304-2, 305-1, 305-2, 305-4, 306-2
Línea estratégica 2: Sistema de gestión de excelencia extendido a la cadena de valor	77	2, 8	2, 8, 12, 16, 17	2-23, 308-1, 414-1
Línea estratégica 3: I+D+i y promoción en nutrición y salud con evidencia científica	82	-	3, 9,17	-
Línea estratégica 4: Valorización del producto ecológico SABOR Y SALUD	94	-	2, 3, 12	416-1
Línea estratégica 5: Alianzas en la cadena de valor	102	-	2, 9, 17	2-28, 2-29
Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores	109	1, 3, 4, 5, 6	1, 3, 4, 5, 8, 10, 11	2-7, 2-30, 401-1, 403-1, 403-3, 403-4, 403-5, 403-8, 403-9, 403-10, 404-1, 405-1, 406-1, 408-1, 409-1, 412-1, 412-2,
Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad	126	-	1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 17	201-1, 203-2, 413-1
B. Contribución a los ODS	137	-	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17	-



BIOSABOR, S.A.T.

Carretera San José, Km. 2
04117 San Isidro de Níjar
Almería (ESPAÑA)

Julio 2024



Informe realizado con el apoyo técnico de
EBV Consulting & Learning
(Excellence & Business Value, S.L.)

GRACIAS

