



Contenido

Carta de la Dirección	4
Aljomar hoy	6
Principales datos	
El ciclo	10
Nuestros productos	14
Producto natural	22
Producto ecológico	23
Producto solidario	24
Nuestro equipo	26
Seguridad y salud en el trabajo	32
Nuestro entorno	34
Compromiso con el medio ambiente	36
Energía	36
Emisiones	40
Residuos	42
Cumplimiento ambiental	43
Compromiso social	44
Sobre esta memoria	50
Anexo I: Grupos de interés y temas material	es58

CARTAS DE LA DIRECCIÓN CARTAS DE LA DIRECCIÓN

Carta de **José Luis**

Es ineludible que la Memoria de Responsabilidad Social de Jamones Aljomar 2020 esté marcada por la pandemia del famoso virus Covid y, por eso, quiero empezar con una mención muy especial de recuerdo a todos los que ya no están con nosotros, trasladando todo nuestro cariño y apoyo a sus familiares y seres queridos.

Pero en la Familia Aljomar nos gusta mirar hacia adelante, porque no conocemos otra manera de avanzar, si no es con ilusión en el trabajo y el esfuerzo diario. Nos encanta pensar que Aljomar es presente y es futuro del ibérico en el mundo y estamos orgullosos de la calidad de los productos ibéricos que llevamos de la dehesa a la mesa de millones de consumidores.

En 2020, hemos dado especial relevancia a la estrategia de **Responsabilidad Social Corporativa** de nuestra empresa, potenciando nuestras acciones solidarias y sumado donaciones de material de protección para el colectivo sanitario de nuestro país.

Sin embargo, nuestro foco de atención no solo ha estado puesto en las entidades sociales. En los últimos meses, también hemos desarrollado una importante labor para estar más cerca y apoyar a nuestros colaboradores y amigos. Por ejemplo, pusimos en marcha la Plataforma Contigo



Nuestra Familia sigue mirando al futuro con la misma pasión que nos ha movido durante casi tres décadas. que, en la medida de lo posible, ha servido para mantener el contacto y estímulo en los periodos de confinamientos o de restricciones.

Hemos realizado seminarios online con empresarios, comerciales, distribuidores, cocineros y otros actores de la industria cárnica, compartiendo experiencias y, lo que es más enriquecedor, exponiendo nuevas herramientas e ideas para avanzar, seguir creciendo y abrir nuevos mercados.

Nuestra apuesta por la tecnología ha sido decisiva porque el sector debe seguir funcionando como motor de la economía. Y, a pesar de las complicaciones actuales, nuestra Familia sigue **mirando al futuro con la misma pasión** que nos ha movido durante casi tres décadas.

En este escenario, también cabe destacar la comprensión y esfuerzo realizado por el equipo directivo y los trabajadores de la empresa, una labor que vimos recompensada con la obtención del **sello de garantía BSAFE**, aval de la correcta adhesión de Aljomar a la Política de Gestión del Covid-19 de la Empresa Familiar de Castilla y León. Con este sello, nos comprometimos a mantener su implantación y cumplimiento para garantizar la higiene, limpieza y distanciamiento físico de empleados, clientes y otros colectivos relacionados con nuestro trabajo.

En Jamones Aljomar, durante 2020, hemos seguido avanzando día a día intentando mantener la hoja de ruta prevista antes de empezar la pandemia. Y entre nuestros retos cobraba especial relevancia la producción de cerdo ibérico ecológico y una línea de embutidos 100% natural, con etiqueta limpia, sin aditivos, sin alérgenos ni colorantes.

iLo hemos conseguido! Los productos del cerdo ibérico de Jamones
Aljomar ya cuentan con el certificado oficial que acredita su sistema de producción ecológica conforme a la normativa europea vigente. El proceso de producción de cerdos ibéricos ecológicos se inició en 2018 y, desde entonces, han sido determinantes los excelentes resultados de nuestro Ciclo de Producción Controlado que garantiza la genética, el cuidado y la alimentación de calidad de nuestros cerdos ibéricos de bellota.

Entre los hitos de este año, también estamos muy orgullosos del gran paso que hemos dado en nuestra apuesta por la calidad desde el origen, al conseguir la **certificación Welfair™ de Bienestar Animal emitida por Aenor**, lo que garantiza el bienestar animal en todo su ciclo de producción.

También hemos logrado el

Certificado de Compensación de

Huella Ecológica gracias a nuestra
participación en el Proyecto de

Absorción Refo-Resta CO2 de Inclam,



En nuestra apuesta por la calidad desde el origen, hemos conseguido la certificación Welfair™ de Bienestar Animal emitida por Aenor

contribuyendo a la reforestación de un bosque con especies autóctonas en Burgos. En Aljomar, estamos muy interesados en mitigar las consecuencias que nuestra actividad productiva tiene en el medioambiente.

BIENESTAR

CERTIFICADO

ANIMAL

WELFAIR"

Por último, Jamones Aljomar ha terminado el año atestiguando su continuo desarrollo en Responsabilidad Social Empresarial al recibir la certificación efr (empresa familiar responsable), que reconoce la implantación de medidas en favor de la conciliación en la empresa, y que valida la actitud de la compañía por transformarse en una organización más competitiva, equilibrada y justa.

Aquí tenéis nuestra Memoria de Sostenibilidad 2020. ¿Ha sido duro? Sí, pero no hay duda de que hemos aprendido mucho y los retos que tenemos por delante siguen siendo motivadores e ilusionantes.

José Luis Sánchez Sánchez Adjunto a Dirección de JAMONES ALJOMAR S.A.



En Aljomar nos dedicamos a la elaboración de productos del cerdo ibérico de bellota, con una crianza y elaboración de unos 50.000 cerdos anuales (en concreto en 2020 se han elaborado un total de 47.516 cerdos). De esta manera, somos uno de los 10 principales productores de ibéricos de España.

Nuestras marcas son: Aljomar, Chacinerías Salmantinas, Cafina, Tributo Don Alfonso e Ibérico Meat.











AL IOMAR HOY AL IOMAR HOY

Nuestras instalaciones están en el Polígono Industrial I-2, 37770, Guijuelo (Salamanca), España. www.aljomar.es Teléfono: 923 580 190.

Actualmente comercializamos nuestros productos en más de 30 países. Un 20% de nuestras ventas se dedican a la exportación, principalmente a los países asiáticos, México, USA, Francia, Suiza y Alemania. Nuestros productos, en España, se comercializan por el canal Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías) y en tiendas especializadas gourmet, al 50%.

20% de nuestras ventas se dedican a la exportación



Principales datos económicos

DATOS ECONÓMICOS¹	2017	2018	2019	2020
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91	26.473.426,70
Ingresos (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91	26.473.426,70
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	26.018.463,08	27.224.553,26	26.987.496,52	25.909.067,25
Gastos operativos (€)	22.493.405,39	23.843.344,86	24.131.092,03	24.165.982,55
Salarios y beneficios de empleados (€)	1.444.922,12	1.581.048,34	1.687.242,32	1.646.875,32
Pagos a proveedores de capital (€)	13.350,18	12.344,36	5.640,05	13.679,19
Impuestos (€)	1.920.871,12	1.763.065,70	1.113.242,27	63.780,19
Recursos destinados a la comunidad (€)	32.800,00	24.750,00	50.279,85	18.750,00
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	6.105.536,47	5.650.881,59	3.723.439,39	564.359,45

Compras por comunidades 202



Castilla y León

De compras locales en Castilla y León

Dentro de nuestro compromiso por el desarrollo de nuestras regiones y el apoyo a las comunidades locales, apostamos por las compras locales. Por eso, priorizamos a proveedores de Castilla y León (91%), y Extremadura (5%) frente a cualquier otro.

En el periodo objeto del informe, no se han abierto, ni se encontraban abiertas, acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia.

Tampoco se han producido multas ni sanciones no monetarias significativas por el incumplimiento de leyes o normativas en materia social o económica en el periodo objeto del informe.

COMPRAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS						
	2017	2018	2019	2020		
Castilla y León	94%	93%	98%	91%		
Extremadura	5%	2%	1%	5%		
Resto	1%	5%	1%	4%		

Anualmente se lleva a cabo una auditoría de cuentas por parte de una empresa externa independiente..



Nuestro ciclo controlado de producción y elaboración permite monitorizar y controlar de manera interna el proceso completo de producción: desde la cría y alimentación de los cerdos ibéricos (en la explotación ganadera Vera Vieja), hasta el sacrificio (matadero El Navazo) y su elaboración (fábrica en Guijuelo), lo que redunda en la homogeneidad del producto final.

El ciclo cuenta con estrictos sistemas de control para su adaptación a exigencias sanitarias y normas de trazabilidad. Por tanto, se traduce en la gran calidad de nuestros jamones ibéricos de bellota, embutidos ibéricos y carnes ibéricas frescas.

EL CICLO EL CICLO



Selección personal. Cuidados únicos

> El cerdo ibérico es el inicio de nuestro ciclo. El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, obliga a cuidar minuciosamente cada detalle del ciclo productivo, que arranca con la cuidada selección del animal para su crianza.

2 El origen del sabor

En **Retamal de Llerena (Badajoz)** se encuentra nuestra explotación porcina ibérica Vera Vieja, en la que se crían los cerdos en libertad y con una alimentación 100% natural. En esa misma ubicación está la fábrica de cereales naturales, que sirve de alimentación a nuestros cerdos.

Tecnología al servicio de la tradición:

Somos socios (al 33,3%) del matadero frigorífico El Navazo (Fuentes de Béjar, Salamanca), que con 64.000 m2, es uno de los más modernos y punteros de Europa, homologado para exportar a los principales mercados del mundo. Esto refuerza nuestro modelo de negocio, basado en el ciclo controlado de todo el proceso productivo.

Sal, luz, humedad. Tiempo. Arte y esencia. El legado.

En nuestra planta de producción, en Guijuelo, se elaboran nuestros productos. Sus modernas instalaciones están adaptadas

a las más exigentes normas de la Unión Europea. En ellas, recepcionamos los canales y los despiezamos, en una sala a menos de 12°C, para producir nuestros jamones y paletas, lomos y embutidos ibéricos, estando **nuestro proceso avalado por la** certificación ISO 22000.



NUESTROS PRODUCTOS NUESTROS PRODUCTOS

Los principales productos que comercializamos son:

Jamones

Desde los exquisitos iamones etiqueta negra, los más viejos de la bodega, hasta las piezas de cebo, todos sinónimos de sabor v calidad.



justo de bodega, su máximo grado de sabor.



Envasados al vacio

En nuestras instalaciones se mezcla tradición e innovación. Nuestro departamento de Calidad apuesta por la innovación permanente.



Loncheados

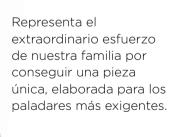
Adaptándonos a la actual demanda de consumo, llegamos a todos los espacios... a todos los bolsillos. Nuestra estrella, el jamón de bellota 100% ibérico cortado a cuchillo por maestros jamoneros.





Carnes frescas ibéricas

Nuestras carnes ibéricas muestran texturas y sabores que denotan nuestra mano supervisando todo el ciclo productivo y son elaborados por los mejores chefs.



Alfonso

Tributo Don

Esta amplia gama y variedad de productos responden ALJOMAR ante cualquier demanda del consumidor final y mercado gourmet, tanto en tiendas TE IT. LOVE especializadas como en el canal Horeca.

MEAT

Nuestro compromiso con la seguridad de nuestros productos queda garantizado con el

compromiso de Aljomar en la certificación ISO 22000:2005, obtenida en el año 2018,

de manera que el 100% de nuestros productos cuentan con certificación verificada por terceros independientes. según normas de gestión de la seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente.



NUESTROS PRODUCTOS

NUESTROS PRODUCTOS

SGIA

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

Dentro de nuestro **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGIA),** contamos con el Compromiso de la Dirección al respecto, así como con la Política de Inocuidad de los Alimentos, ambos aprobados en 2018 y revisados anualmente.

Política de la Inocuidad de los Alimentos

En Jamones Aliomar estamos comprometidos a:

- Garantizar la inocuidad de todos nuestros productos.
- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, mediante el control y la evaluación de reclamaciones, y a cumplir con las especificaciones acordadas con los mismos.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos de nuestros clientes en materia de calidad e inocuidad.
- Mantener una **comunicación fluida,** tanto interna como externa, que permita dar respuesta a las demandas de información relativas al SGIA.
- Favorecer la mejora continua del SGIA, a través de las propuestas de mejora de nuestro personal y clientes.
- Formar y capacitar a nuestros empleados, brindando los medios e instalaciones que le permitan mantener elevados estándares de higiene.
- Velar por la seguridad del personal, tanto interno como externo, proporcionando un ambiente óptimo de trabajo que resulte lo más confortable posible, facilitando para ello, las condiciones (suficiente luminosidad, materiales apropiados, etc.) instalaciones y EPIs adecuados (chaleco para el frío, mascarilla, tapones oídos, etc).





Gestión de crisis alimentaria

En línea con nuestro compromiso con la salud y seguridad de nuestros productos, también hemos desarrollado un procedimiento de gestión de crisis alimentaria, que afortunadamente no ha sido necesario poner en marcha.



Simulacros anuales

En este procedimiento se establece un comité de coordinación de crisis, así como un protocolo para gestionar éstas; también se define el código ético de actuación en situaciones de crisis alimentaria, y cómo llevar a cabo los simulacros anuales de crisis.

No hemos identificado incumplimientos de las normativas o códigos voluntarios relativos a los impactos en la salud y seguridad de nuestros productos en el periodo objeto del informe.

Además, prestamos gran atención al etiquetado de nuestros productos, pues es esencial para mantener la confianza de nuestros clientes, aportarles información transparente sobre los ingredientes de nuestros productos, la información nutricional o la presencia de posibles alérgenos.

Toda la empresa está implicada y comprometida con el cumplimiento de la legislación que aplica en materia de etiquetado, tanto a nivel nacional como internacional, cumpliendo todos los requisitos aplicables del "Reglamento UE n.º 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor".

MARCAS DE CALIDAD

Cumplimos también las exigencias de las diferentes marcas de calidad, como la Norma del Ibérico, marcas de garantía como "Tierra de Sabor" y el pliego de condiciones de la Denominación de Origen de Guijuelo, así como la regulación de las diferentes de asociaciones con las que colaboramos, como ADILAC (Asociación de Intolerantes a la Lactosa España), FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España), y la legislación aplicable al etiquetado de producto de los diferentes países a los que se exportan nuestros productos.



Para garantizar el cumplimiento de todas estas obligaciones y compromisos, el Departamento de Calidad se encarga de realizar una revisión de todas las etiquetas, antes de su envío a imprenta, y posteriormente, las entidades de inspección correspondientes aprueban estas. Adicionalmente, realizamos un control muestral del etiquetado, en el momento de la expedición, asegurando así mismo lo establecido en nuestro manual de autocontrol y manual de mantenimiento, del **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria.**

Objetivo 2021

Implantar la **norma IFS Food,**norma de seguridad alimentaria,
reconocida por la **Global Food Safety Initiative (GFSI)** para auditar
empresas que fabrican alimentos,
centrándose en la seguridad y
calidad alimentaria de los productos
procesados.

No hemos identificado ningún incumplimiento de las normativas o códigos voluntarios relacionados con el etiquetado de los productos o con las comunicaciones de marketing en el periodo objeto del informe. A este respecto, debido a nuestro compromiso de ofrecer una información clara sobre nuestros productos al cliente, cumplimos con las normativas de etiquetado en todos nuestros productos, así como con los estándares marcados por cada mercado/país para la comercialización de los mismos.

LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

No hemos identificado ninguna reclamación relativa a violaciones de la privacidad del cliente en el periodo objeto del informe, dando escrupuloso cumplimiento a lo establecido en la actual legislación vigente.

MARCAS DE GARANTÍA



NORMA DEL IBÉRICO (CALICER, WWW,CALICER,COM)

Nuestros productos están certificados bajo la Norma de Calidad del Ibérico.

Calicer certifica que nuestros productos cumplen con los requisitos establecidos en la "Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y caña de lomos ibéricos" recogida en el Real **Decreto 4/2014.** Dichos requisitos han sido evaluados según lo indicado en el proceso particular de certificación PPC/ PI-03 de Calicer que ha dado lugar al número de expediente PI/0234/05 que aparece en todos los productos amparados por esta norma.

El sistema de certificación utilizado para verificar el cumplimiento del documento normativo se basa en auditorías (cuatro al año) del proceso productivo y del **producto,** incluyendo verificaciones documentales.



CASTILLA Y LEÓN

TIERRA DE SABOR (WWW.TIERRADESABOR.ES) •••••

La Consejería de Agricultura y Ganadería, en el marco del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León 2008-2011, y con el afán de dinamizar iniciativas de adecuación al mercado y a sus exigencias de competitividad, desarrolló la marca de garantía "Tierra de Sabor" cuya finalidad es distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios de calidad diferenciada que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de Castilla v León, reúnen las condiciones v cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de Uso.

La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de dichos requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE GUIJUELO (WWW.JAMONDOGUIJUELO.COM)

La DOP Guijuelo ampara los jamones y paletas procedentes de cerdo ibérico o cruces autorizados por la legislación (siempre con animales con un mínimo de 75 % de raza ibérica).

••••••

Garantiza que los cerdos han sido criados y alimentados con **bellotas de encinas y** alcornoques en las dehesas de Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura y Andalucía.

Los jamones y paletas que lucen la denominación Guijuelo deben someterse a un exigente proceso de salazón, lavado, post-salado, curación, maduración y envejecimiento. Condiciones que aportan el sabor, textura y calidad característicos de este producto ibérico único en el mundo.

Jamones Aljomar dispone de inscripción en el registro de la **Denominación de Origen** Protegida Guijuelo, avalado por la Directora de Certificación de la DOP Guijuelo, desde el año 1992.



ADILAC (ASOCIACIÓN DE INTOLERANTES A LA LACTOSA. WWW.LACTOSA.ORG)

•••••

intolerantes a la

lactosa España

En nuestra constante preocupación por dotar a nuestros productos de un carácter saludable, hemos sido

pioneros en garantizar que nuestros jamones y paletas ibéricas, en todos sus formatos, carecen de lactosa.

Tras un proceso de lavado y control de su proceso de curación, la lactosa es eliminada del resto de ingredientes del producto, consiguiendo su erradicación en un 100%.

La propia asociación ADILAC, con quien colaboramos desde febrero de 2010, considera que, después de estudiar los certificados de análisis de los productos, realizados por un laboratorio independiente a Aljomar, los productos jamón y paleta Ibéricos son de interés para sus asociados.



FACE (FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA. WWW.CFLIACOS.ORG)

El departamento de calidad de Aljomar continúa con su línea de trabaio v éxitos dirigidos a lograr productos del cerdo ibérico más saludables y aptos para todos los públicos.

•••••

Desde finales de 2010 y hasta la actualidad. la FACE incluye en su "Lista oficial FACE. Productos sin gluten certificados, alimentos aptos para celíacos" un total de 26 productos de la marca en distintas variantes (piezas completas o loncheados). En esta lista no están incluidos ni jamones ni paletas ibéricos en ninguno de sus formatos, ya que se considera que son alimentos que, por su naturaleza, están ya exentos de esta sustancia.

Esta lista, elaborada anualmente, llega de forma impresa a los socios, industrias agroalimentarias (adheridas a la lista) v al canal HORECA (con convenio con la FACE). A través de esta publicación, los intolerantes al gluten obtienen así una vía de comunicación directa en la que se recogen aquellos productos exentos de esta sustancia en una lista pormenorizada y certificada por su propia asociación sectorial.



aptos para celíacos

libres de lactosa

Tras un PROCESO DE LAVADO Y CONTROL DE SU PROCESO DE CURACIÓN. la lactosa es eliminada del resto de ingredientes del producto, consiguiendo su

erradicación en un 100%.

20 VOLVER AL ÍNDICE



En Aljomar estamos comprometidos con la elaboración de productos saludables y seguros, asumiendo normativas y exigencias de diversas entidades certificadoras, como el Organismo Internacional de Estandarización (ISO) o la estricta legislación aplicable en los diferentes países a los que se exportamos nuestros productos.

Además de nuestros productos sin lactosa y de nuestros productos sin gluten, en la actualidad, estamos inmersos en un proyecto para elaborar **embutidos naturales,** respondiendo así a la demanda de nuestros clientes.

Con este proyecto sacaremos al mercado un producto natural, permitiendo que una mayor parte de consumidores. incluso con intolerancias o alergias, pueda acceder a nuestros productos de cerdo ibérico.

Objetivo 2018-2021

Proyecto para comercializar embutido natural-productos saludables: chorizo y salchichón sin aditivos, sin alérgenos y sin colorantes.

En 2018 llevamos a cabo numerosas pruebas y analíticas para llegar a desarrollar un protocolo definitivo de elaboración de este tipo de productos.

Durante el año 2019 hemos llevado a cabo estudios piloto, así como pruebas de producción en nuestra planta de Guijuelo. A la vista de las analíticas realizadas, se han realizado algunos ajustes y modificaciones en el proceso.

En 2020 se ha continuado con los controles de proceso y las analíticas necesarias para asegurar la calidad del producto. De esta manera, el inicio de las ventas está previsto para el verano de 2021.







Logro 2020

En febrero del 2020 hemos logrado la certificación en la categoría de ganadería ecológica para nuestros cerdos ibéricos de bellota.



Ver vídeo



Leer blog

Un paso más dentro de este proyecto, estratégico para Aljomar, ha sido la certificación en bienestar animal, que nos ha permitido desarrollar nuevas medidas preventivas de manejo y cría, para minimizar los problemas asociados con plagas y enfermedades.

Logro 2020

Certificación en bienestar animal, tanto en la cría de nuestros cerdos, como en la elaboración en la sala de despiece.





Producto ecológico

"Desde la Dehesa hasta la mesa"

En 2018 iniciamos un nuevo proyecto con el que arrancamos nuestra apuesta por la producción de cerdos ibéricos ecológicos. Los primeros pasos, facilitados por el ciclo de producción controlado de Jamones Aljomar, fueron garantizar la genética, el cuidado y la alimentación de calidad de nuestros cerdos ibéricos de bellota.

En 2019 se sacrificaron los primeros cerdos ecológicos,

criados en nuestra explotación porcina Vera Vieja en las dehesas de Retamal de Llerena (Badajoz), completando por primera vez nuestro ciclo de producción de cerdos ibéricos ecológicos.

Ahora nuestros primeros jamones y paletas ibéricas ecológicas están en el proceso de curación en la planta de Guijuelo (Salamanca), con previsión de ser comercializados en 2022-

El reto ha sido conseguir la producción y comercialización de los mejores cerdos ecológicos, velando por un desarrollo agrario perdurable, económicamente viable y socialmente justo.

La normativa de referencia para este proyecto es el Reglamento CE 834/2007 de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos (y sus normas de desarrollo), así como el sistema de certificación basado en inspección y toma de muestra en las condiciones definidas en el Título IV del Reglamento CE 889/2008

Producto solidario

"Sabe muy bien ayudar a los demás."





Desde 2017 está en activo la campaña "Sabe muy bien ayudar a los demás", creando el sello de "Producto solidario" con el que identificamos determinados productos de nuestro catálogo. Con cada pedido que se efectúa, donamos 1 € por producto, a las causas sociales que actualmente apoyamos y a otros nuevos proyectos que puedan sumarse, atraídos por esta iniciativa.

Es importante destacar que el dinero donado a las causas sociales es solo aportado por Aljomar, sin que se haya producido ningún incremento en los precios para distribuidores, clientes o colaboradores.

Los fondos recaudados mediante la iniciativa del producto solidario de Aljomar desde su inicio se han donado a las siguientes asociaciones:

PRODUCTO SOLIDARIO							
Asociación	2017 (€)	2018 (€)	2019(€)	2020 (€)			
Pyfano	3.000	-	2.000	1.500			
ADAA	3.000	3.000	3.000	3.000			
Red Madre	2.000	1.500	-				
Cascajares- Fundación Aladina	2.000	-	2.000				
AERSCYL	-	1.500	-	1.500			
AECC	-	3.000	-	1.500			
Fundación Irene Villa	-	-	3.000				
Total	10.000	9.000	10.000	7.500			
OTRAS DONACIONES							
Tipo de donación	2017 (€)	2018 (€)	2019 (€)	2020 (€)			
En metálico	14.800	25.245	34.857	14.750			
En especie	18.000	10.168	12.000	18.450			
Total	32.800	35.413	46.857	33.200			













En www.aljomar.es/productosolidario existe un listado completo de las entidades que han sido beneficiarias de la campaña.



nuestro. e | U | C

La gran familia de Jamones Aljomar está formada por fundadores y dueños de la empresa, y los empleados.

NUESTRO EQUIPO NUESTRO EQUIPO

Todos compartimos la ilusión de desempeñar nuestras diferentes tareas en una empresa en expansión constante, y que apuesta fuertemente por la calidad y la acción social como elemento diferenciador. En Aljomar conviven en armonía los valores tradicionales con la tecnología e innovación, sabiendo que cada uno de nosotros somos importantes para alcanzar los objetivos.

Desempeñamos nuestras tareas baio las directrices de las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación, con sumo interés de cumplir las **Normas de** Calidad y Estándares de Seguridad Alimentaria de Calidad y Marcas de Garantía y cualquier otro compromiso externo adquirido, y cuya consecución y mantenimiento sería impensable si no existiera la implicación de todos y cada uno de nosotros.

Para ello se imparten de forma periódica cursos de iniciación y reciclaje tanto internos como externos, para aumentar la concienciación y estar al tanto en normativas, directrices, nuevos procedimientos implantados de mejora y optimización de calidad y producción, y cualquier otra cuestión necesaria para mantener la excelencia de nuestros productos.

Cabe destacar, que desde 2019 todos los trabajadores de planta de Aljomar tienen jornada continua, como medida de conciliación.

Logro 2020

Aljomar ha finalizado el año recibiendo la certificación en el Modelo efr de la Fundación Masfamilia. Una certificación que reconoce la implantación de medidas en favor de la conciliación en la empresa, y que valida la actitud de las compañías por transformarse en organizaciones más competitivas, más equilibradas y más justas.



Leer blog

Objetivos 2021

Elaborar un MANUAL DEL EMPLEADO que recoja normas, buenas prácticas e información de interés para nuestros trabajadores. El objetivo último es disponer de un documento internoprivado que funcione como un elemento vivo de comunicación, formación, transmisión de valores....



Implantar un **PLAN DE IGUALDAD EN** LA ORGANIZACIÓN, un requisito legal que será de aplicación para ALJOMAR a partir del año 2022. Así como, llevar a cabo mejoras e incluir nuevas herramientas de conciliación laboral que nos permitan crecer bajo el Modelo efr.



MODELO

El Modelo efr empresa es una herramienta de gestión única en el mundo que aporta una metodología sencilla y eficaz para posibilitar los procesos de conciliación en las empresas grandes, medianas y pymes. Se trata de un modelo de gestión, basado en la mejora continua, que responde a una nueva cultura de trabajo en el ámbito de la responsabilidad social empresarial.

PLANTILLA CONTRATO,	POR TIPO DE 2020	Hombres	Mujeres	Total
Indefinido	Jornada completa	37	6	43 ²
maeriniao	Jornada parcial	0	0	0
Jornada completa		13	1	14 ³
Temporal Jornada parcial		0	0	0
Total		50 (87,7%)	7 (12,3%)	574

Logro 2020

Se ha implantado la **metodología Lean en los** departamentos de Calidad y Administración, lo que nos ha permitido optimizar de manera significativa todos sus procesos.

PLANTILLA 2020	Hombres	Mujeres	Total
Nº de incorporaciones	25	1	26
Nº de bajas	28	4	32





de la plantilla



de la plantilla

En Aljomar contamos, de manera habitual, con empresas subcontratadas para la realización de las siguientes actividades:

- Trabajos de limpieza de nuestras instalaciones (tres trabajadores).
- Trabajos de seguridad (un equipo de cinco trabajadores).
- Servicios de lavandería industrial.

El 100% de nuestra plantilla está cubierta por convenio colectivo. Los cambios organizativos significativos se comunican, al menos, con quince días de antelación (según marca el Estatuto de los Trabajadores).



contratos indefinidos



nuevas

Estudiar la implantación de la metodología Lean en el departamento de producción de Aljomar.

Objetivos 2021

Implantar un nuevo ERP, y se

dentro del sector del ibérico, de

desarrollar nuevas tecnologías

forma específica.

- Media contrato indefinido 2020: 43.22.
- Media contrato temporal 2020: 10,61. Media total 2020: 53,83. Con un 0,43
- de número medio de trabajadores con discapacidad

incorporaciones

28 VOLVER AL ÍNDICE

NUESTRO EQUIPO

Órgano de gobierno

El máximo órgano de gobierno de la organización está formado por los responsables de los distintos departamentos. En este Comité se ponen en común todas las actividades, y se lleva a cabo la toma de decisiones

estratégicas y transversales de la organización. Seguimos trabajando para promover un cambio generacional, y para desarrollar tanto el Comité de Dirección, como el Consejo de Administración.

Alfonso Sánchez

Bernal

Presidente

Carmen Sánchez Sánchez
Adjunta a Dirección

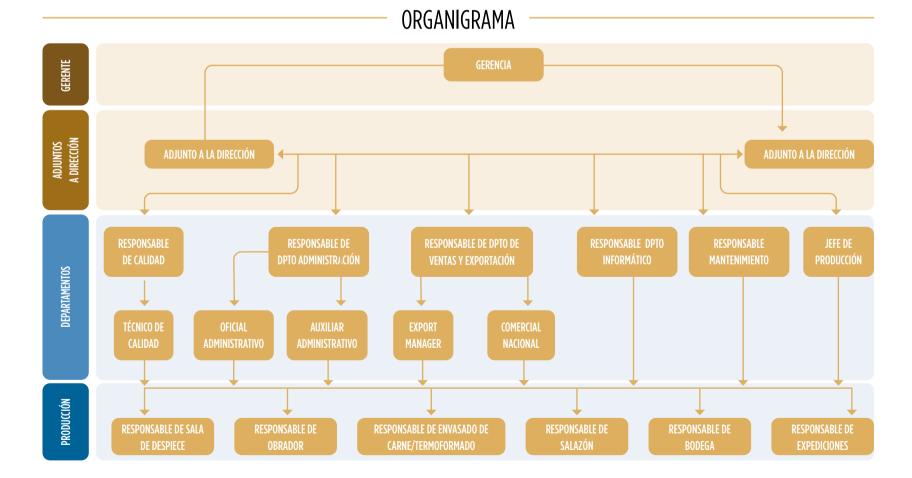
José Luis Sánchez Adjunta a Dirección Basilio Grande Rodríguez

Director Comercial

Román Rodríguez

Responsable de

Responsable de Administración





Aljomar, por iniciativa de los miembros de la familia, tanto de la primera como de la segunda generación, ha elaborado (firmado en diciembre de 2019) un protocolo familiar, que define las pautas para el relevo generacional de Aljomar. Este documento expresa el compromiso de trabajar por la unidad de objetivos y un creciente compromiso de futuro, la confianza recíproca y el intercambio de conocimientos, el planteamiento a largo plazo de los objetivos, una cultura y estructura estable, y la persecución del bien común de todas las personas involucradas en la empresa (tanto de los trabajadores, como de sus familiares), y por supuesto, cuidar y mejorar los intereses de los grupos que rodean a la familia como clientes, proveedores, vecinos de Guijuelo,...

Valores de la familia, valores de ALJOMAR

- **Humildad:** No hemos visto a ningún soberbio que llegara a buen fin.
- **Honradez:** Se puede hacer un buen negocio un día, pero la confianza que da la honradez no es cosa de un solo día.
- Comprensión: Hay que ser comprensivo, hacer de papá, de confesor, de juez... se recibe y se escucha hasta al último peón, porque es el único modo de saber si los de arriba funcionan.
- Constancia: Si haces mucho un día y otro nada, malo. Hay que echar horas, dormir pensando.
- **Respeto:** De parte a parte, siempre tiene que haber respeto.
- **Finalidad:** Quien lucha puede perder, quien no lucha está perdido.

Seguridad y salud en el trabajo

Las personas que forman parte de la familia Aljomar, y su seguridad, son lo más importante para nosotros. Trabajamos día a día para que nuestras instalaciones y los puestos de trabajo sean lo más seguros posibles.

Para lograrlo, colaboramos con un servicio de prevención ajeno, y nos comunicamos con la administración mediante el sistema Delt@.



Logro 2020

Nuestro incide de absentismo por contingencias comunes se encuentra por debajo del índice del sector (5,18%).

DATOS DE SEGURIDAD Y SALUD 2020	Nº	Días no trabajados
Accidentes (con baja)	6 ⁵	119
Incidentes (sin baja)	16	0
Enfermedades profesionales (con baja)	0	0
Enfermedades profesionales (sin baja)	0	0
Enfermedades comunes (con baja)	9	788
Bajas por COVID-19	17	/00
Maternidad / Paternidad	27	137
Total	35	1.044

ÍNDICE DE INCIDENCIA DE ACCIDENTES	%
2017	1,75
2018	10,71
2019	10,01
2020	11,25

ABSENTISMO 2020	Días de baja	Días trabajados	Índice
Índice de absentismo (contingencias profesionales, contingencias comunes y días de asuntos propios)	921	19.539	4,71%
Índice de absentismo (accidente de trabajo / enfermedad profesional)	119	19.539	0,58%
Índice de absentismo (contingencias comunes, incluido COVID-19)	788	19.539	4,03%

- Género: Cinco hombres y una mujer. Edad: Dos entre 18 y 19 años, dos entre 25 y 29 años, uno entre 50 y 54 años y otro entre 55 y 64 años. Descripción: Un golpe, tres cortes, uno por sobresfuerzo físico y un infarto. Gravedad: Todos leves, excepto uno.
- 7. Una mujer y un hombre.

HISTÓRICO ÍNDICE DE ABSENTISMO POR ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES	Días de baja	Días trabajados	Índice
2017	128	20 769	0,62%
2018	197	20 497	0,96%
2019	145	21 821	0,66%
2020	119	19 539	0,61%

EVOLUCIÓN DEL ÍNDICE DE ABSENTISMO (AT Y EP)



Logro 2020

Nuestro incide de absentismo por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales ha bajado ocho centésimas respecto al año anterior, situándose en un valor de 0,61%, muy cercano a la media del sector (que es 0,58%).



Nuestro entorno

Cuidamos del entorno gestionando los recursos de manera eficiente.



Compromiso con el medio ambiente

Nuestra gestión ambiental está encaminada a conocer, controlar y reducir nuestros impactos en el entorno (aire, agua y suelo), con el objetivo final de conseguir una actividad sostenible.

La naturaleza es la base de los productos que elaboramos, y nuestro compromiso con el medio ambiente es absoluto.

Consideramos que el cuidado de nuestro entorno en nuestro día a día es una obligación que todos debemos asumir como propia, en todas y cada una de nuestras acciones.

Nuestras dos principales estrategias para el cuidado de nuestro entorno, son reducir nuestro impacto ambiental y gestionar los recursos de manera eficiente.

Energía

CONSUMO ENERGÉTICO 2020	Litros	Toneladas ⁸	kwh ⁹	MJ ¹⁰
Consumo eléctrico ¹¹			2.565.032	9.234.115
Consumo de gasóleo A (calefacción)	67.501	60,75	725.636	2.612.289
Consumo de gasóleo C (vehículos)	155.883	140,29	1.675.742	6.032.672
Consumo de gasolina (vehículos)	3.625	3,26	38.969	140.288
TOTAL	227.009	204,30	5.005.379	18.019.364

COMPARATIVA KWH	2017	2018	2019	2020	Comparativa 2019-2020
Consumo eléctrico	2.599.480	2.567.875	2.383.289	2.565.032	+7,63%
Consumo de gasóleo A (calefacción)	690.645	1.139.984	997.256	725.636	-27,24%
Consumo de gasóleo C (vehículos)	1.164.827	1.241.020	1.336.859	1.675.742	+25,35%
Consumo de gasolina (vehículos)		19.427	25.884	38.969	+50,55%
TOTAL	4.454.952	4.968.306	4.743.288	5.005.379	+5,53%

Logro 2020

A pesar de que **en 2020** hemos aumentado nuestro consumo eléctrico respecto al año anterior, **hemos conseguido un valor un 1,33% menor que el consumo del**



año base 2017.

-27,24%

consumo de gasóleo de calefacción en 2020



Logro 2020

En 2020 hemos reducido en un 27,24% nuestro consumo de gasóleo de calefacción tomando como referencia el año anterior.

Densidad del gasóleo de calefacción 900 kg/m3, del gasóleo de automoción 832,5 kg/m3 y de la gasolina 747,5 kg/m3.

¹ kWh = 3 600 K.

^{10. 1} ton gasóleo = 43 000 MJ; 1 ton gasolina = 44 300 MJ.

^{11.} Dato de factura, la compañía suministradora es Endesa Energía S.A., con un porcentaje de energía renovables en el mix energético de 2019 del 16,1%.

Hemos calculado la ratio de intensidad energética en relación con el número de cerdos elaborados:

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA			
	№ de cerdos elaborados ¹²	50.797	
2017	Consumo energético (kwh)	4.454.952	
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	87,70	
	Nº de cerdos elaborados	54.760	
2018	Consumo energético (kwh)	4.968.306	
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	90,73	
	№ de cerdos elaborados	49.533	
2019	Consumo energético (kwh)	4.743.288	
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	95,76	
	Nº de cerdos elaborados	47.516	
2020	Consumo energético (kwh)	5.005.379	
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	105,34	





Objetivo 2021¹³

Reducir en un 1% nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación con el número de cerdos elaborados respecto al año anterior.

Agua

El consumo total de agua, en 2020 fue de 2.31 m3.

Se trata de agua de red, suministrada por el Ayuntamiento de Guijuelo, que no precisa de ningún tipo de tratamiento posterior, cumpliendo con la legislación en vigor en la materia (Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, que lo modifica en parte).

RATIO D	E CONSUMO DE AGUA	
	Nº de cerdos elaborados¹⁴	50.797
2017	Consumo de agua (litros) ¹⁵	3.760.000
2017	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	74,02
	Nº de cerdos elaborados	54.760
2018	Consumo de agua (litros) ¹⁸	5.296.000
2010	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	96,71
	Nº de cerdos elaborados	49.533
2019	Consumo de agua (litros)	4.011.000
2013	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	80,98
	Nº de cerdos elaborados	47.516
2020	Consumo de agua (litros)	2.731.000
2020	Intensidad consumo de agua (litros/cerdo)	57,48



Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2017, el consumo de agua fue de 3.760 m3 en lugar de 3.400 m3.



Nuestro vertido va al colector municipal, cumpliendo con los parámetros de vertido exigidos por el Ayuntamiento de Guijuelo. Debido a las características del proceso productivo, y a que la mayor parte del consumo de agua es para limpieza, se considera que el volumen de agua vertida es equivalente al **de agua consumida.** Para el tratamiento de las aguas residuales procedentes de las instalaciones de Aljomar contamos con tamiz (para la separación de sólidos) y un separador de grasas.

Jornada online de Vitartis sobre gestión sostenible del agua



38 VOLVER AL ÍNDICE

^{12.} Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2017, los cerdos elaborados fueron 50.797 en lugar de

^{13.} En el periodo 2018-2020 ha aumentado el consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación al número de cerdos elaborados, no cumpliendo nuestro objetivo de reducción del 2%, que ser revisa para 2021.

^{16.} Se ha corregido un error respecto a lo reportado en la memoria de sostenibilidad 2018, el consumo de agua fue de 5.296 m3 en lugar de 5.226 m3.

Emisiones

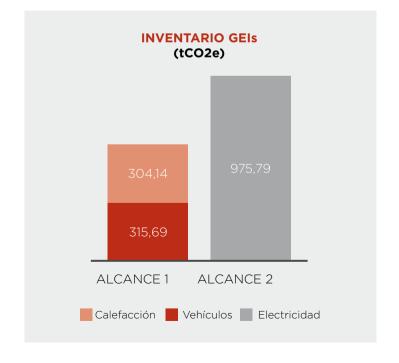
Las emisiones a la atmósfera se controlan mediante **revisiones periódicas, tanto de las calderas y equipos de climatización**, como de los vehículos de la organización. Además, se calculó la huella de carbono de alcance 1 (emisiones directas debidas a combustión fija, móvil y emisiones fugitivas) y alcance 2 (emisiones indirectas asociadas con el consumo eléctrico) correspondiente al año 2018, obteniendo los siguientes resultados en valor absoluto:



INVENTARIO GASES DE EFECTO INVERNADERO			
ALCANCE 1	619,83 tCO2e		
ALCANCE 2	975,79 tCO2e		
TOTAL	1.595,62 tCO2e		

En cuanto a los resultados de la huella de carbono en ratios:

INVENTARIO GASES DE EFECTO INVERNADERO POR RATIOS				
Alcance 1	18,85 tCO₂e /	0,0113 tCO ₂ e /	10,69 tCO ₂ e /	
	millón € facturado	cerdo elaborado	empleado	
Alcance 2	29,68 tCO₂e /	0,0178 tCO ₂ e /	16,82 tCO ₂ e /	
	millón € facturado	cerdo elaborado	empleado	
Total	48,54 tCO₂e /	0,0291 tCO ₂ e /	27,51 tCO ₂ e /	
	millón € facturado	cerdo elaborado	empleado	



Una vez obtenido el sello **"Calculo CO2"** correspondiente al año 2018 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico a finales de 2019, Aljomar ha dado un paso más en su compromiso de reducción de su impacto sobre el cambio climático:



De esta manera, Aljomar se convierte en una de las pocas empresas españolas (50) del sector de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca que cuenta con esta insignia ambiental.

Logro 2020

Aljomar ha compensado 6
toneladas de su huella de carbono
generada por Aljomar, mediante
la colaboración con el proyecto de
absorción REFO-RESTA CO2 Fase
V de la empresa Inclam CO2 S.A.,
inscrito en el Registro Nacional de
Huella de Carbono.



Sustituir equipos

por otros más eficientes y regular racionalmente las temperaturas de agua de limpieza.

mix 100% renovable

Estudiar la posibilidad de cambiar de compañía comercializadora a una con menor factor de emisión o con mix 100% renovable.



PLAN DE MINIMIZACIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO EN ALJOMAR

La compañía potencia cada año su **Plan de Minimización de la Huella de Carbono,** con políticas de mejora que afectan a las emisiones de gases de efecto invernadero:

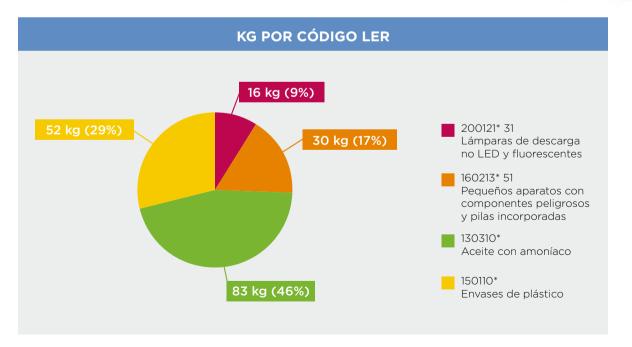
- 1. Regular racionalmente las **temperaturas de agua de limpieza.**
- 2. Valorar las emisiones en los criterios de elección al renovar la flota de vehículos.
- 3. **Reducir los viajes** y optimizar las rutas.
- 4. Formación en conducción eficiente.
- 5. **Cambiar la iluminación a LED** y reducir el uso de luz artificial.
- 6. Regular racionalmente las temperaturas de climatización.
- 7. Apagado de equipos y luces cuando no son necesarios.
- 8. Sustitución de equipos obsoletos por otros más eficientes.
- 9. Estudiar la posibilidad de cambiar de compañía comercializadora a una con menor factor de emisión o con mix 100% renovable.
- 10. Sensibilización ambiental de la plantilla al respecto.

Residuos

En Aljomar disponemos de un inventario de todos los residuos que generamos y contamos con procedimientos específicos para la gestión de nuestros residuos. Estos residuos son segregados (en zonas específicas dotadas de contenedores, donde se almacenan de forma provisional y segura) y retirados periódicamente por transportistas y gestores autorizados, que seleccionan el método de eliminación más adecuado para cada uno de ellos, asegurándose un mínimo impacto ambiental.

Generamos residuos peligrosos, como cartuchos de tóner, pilas ni-cd, baterías de plomo, tubos fluorescentes, sprays y aerosoles, envases de plástico contaminados, envases metálicos contaminados o aceite industrial, que son tratados para una posterior valorización, y material contaminado y filtros de aceite usados, que entregamos a gestores para su eliminación.

RESIDUOS PELIGROSOS RETIRADOS EN 2020				
Descripción	Código LER	Destino	Cantidad (kg)	
Aceite con amoníaco	130310	Reciclaje	83	
Fluorescentes	200121	Reciclaje	16	
Envases plásticos contaminados	150110	Reciclaje	52	
RAEE	160213	Reciclaje	30	





RESIDUOS NO PELIGROSOS RETIRADOS EN 2020				
Descripción	Destino	Cantidad (kg)		
Residuos sólidos urbanos	CTR Guijuelo	Retirados por la Mancomunidad		
Plástico	Reciclaje	1.000		
Papel y cartón	Reciclaje	8.100		
Chatarra	Reutilización / Reciclaje	Ο		
Madera	Reutilización	0		
Lodos	Aplicación agrícola	5.200		
Huesos	Alimentación animal	129.378		
Grasas	Subproducto industrial	1.378.919		
Aceites vegetales usados	Reciclaje	1.660 litros		



Además, Aljomar está adherida a Ecoembes, con el fin de asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje de papel y plástico que ponemos en el mercado, así como desarrollar un plan de gestión de residuos de envases usados.

La declaración definitiva de 2020 contempla:

- 284,910 kg de papel/cartón.
- 5.513,140 kg de otros plásticos.
- 1.948,423 kg de otros materiales.



Cumplimiento ambiental

No hemos tenido ninguna multa ni sanción no monetaria significativa por el incumplimiento de las leyes o normativas en materia de medio ambiente en el periodo objeto del informe.

Compromiso social

Pertenecemos desde junio de 2011 a la Asociación Empresa Familiar de Castilla y León (www.efcl.es), respaldando su Código Ético que se resume en los siguientes puntos:

- Respeto por las personas.
- Confidencialidad de la información.
- Imagen y reputación corporativa.
- Lucha contra la corrupción y los sobornos.
- Relaciones con terceros proveedores y empresas empleadoras.
- Respeto al medio Ambiente.
- La sociedad.
- No discriminación e igualdad de oportunidades.
- Ambiente laboral, entorno de trabajo saludable y seguro.

Como socios activos de Empresa Familiar de Castilla y León, participamos en su congreso anual (online), así como en distintos proyectos sobre temática económica y social, y acciones formativas y de networking, que siempre cuentan con componentes éticos y relativos a la responsabilidad social.

En 2020, la nueva edición del **Programa** de emprendimiento "Empresa Familiar en las aulas" se ha reactivado en formato digital, al no poder recibir la visita de los alumnos en persona, estamos con ellos





en formato digital y por

videoconferencia

online, primero se visualiza un vídeo corporativo para presentar la empresa y a la familia Aljomar, y posteriormente un responsable de la empresa se conecta en videoconferencia para hablar con los estudiantes y resolver todas sus dudas.

Además, somos Empresa amiga de la Universidad de Salamanca (www. fundacion.usal.es/es/empresas-amigas),

lo que nos permite la difusión del proceso de elaboración de Aljomar en centros escolares, centros comerciales, etc. Nos apoyan también, desde un punto de vista técnico, realizando análisis microbiológicos predictivos, para determinar la vida útil de nuestros

productos. Además, llevamos a cabo, en colaboración con la Universidad, **prácticas personales universitarias y acciones solidarias.** Y también detectamos otras oportunidades de relación con empresas de nuestro entorno.

También tenemos un convenio de cooperación educativa con la Universidad Pontificia de Salamanca, que establece colaboraciones tanto en el ámbito académico, como en el industrial.



Por último, gueremos destacar **nuestra**

vinculación con Vitartis (www.vitartis.

es), asociación que reúne a empresas "socialmente responsables, que velan por la sostenibilidad, que respetan la tierra y su fruto y que aportan valor en sus procesos para poner en la mesa productos con una calidad excelente", y de la que somos socios desde el año 2014. Su misión es potenciar la competitividad de la Industria Alimentaria de la región, mejorando la innovación en todos los ámbitos e impulsando la transferencia de conocimiento. Es una organización comprometida con nuestra tierra, el progreso y la proyección internacional, que agrupa a empresas agroalimentarias, Universidades y centros tecnológicos de Castilla y León que trabajan en agroalimentación, conectando así el mundo empresarial y el científicotecnológico.

técnico

Colaboración con la Universidad de Salamanca para la difusión del proceso de Aljomar y apoyo técnico con análisis microbiológicos.

cooperación educativa

Además de prácticas personales universitarias y acciones solidarias también detectamos otras oportunidades con empresas del entorno.



Logro 2020

En agosto de 2020, hemos logrado el sello Bsafe emitido por Empresa Familiar de Castilla y León al superar con éxito el proceso de revisión independiente de las medidas preventivas, detectivas y de respuesta establecidas en la Política de gestión del COVID-19, con el objetivo de minimizar el riesgo de incidencia del virus entre nuestros empleados, clientes y otros terceros relacionados.



En Aljomar tenemos un fuerte compromiso con nuestro entorno, fruto del cual colaboramos con una serie de asociaciones que, desde nuestro punto de vista, realizan una labor muy importante para la sociedad:

AFRSCYL (WWW.AERSCYL.ORG)



La **Asociación de Enfermedades Raras de** Castilla y León (AERSCYL) nace en Salamanca, en 2014, con la intención de acercarse a los afectados por Enfermedades Raras o

sin diagnosticar y a sus familias y cuya finalidad es defender sus derechos y necesidades.

Tiene como fines principales acoger, ofrecer apoyo emocional y facilitar información a los enfermos y sus familias, así como realizar actividades de difusión, y firmar acuerdos, convenios, colaboraciones y ayudas con instituciones públicas y privadas para suplir las necesidades de las personas que sufren una enfermedad rara o enfermedad no diagnosticada, e incentivar su investigación.

PYFANO

•••••

(WWW.PYFANO.ES)

Pyfano, Asociación de Padres, Familiares y Amigos de niños oncológicos de Castilla y León, nace en 2003, ante la necesidad de atención que demandaba el colectivo de niños oncológicos y sus familiares.

Los esfuerzos de 16 familias que habían sufrido la enfermedad del cáncer, dieron como fruto la creación de Pyfano. Desde su nacimiento, la asociación se marcó como obietivo principal, el de mejorar la calidad de vida del niño oncológico y de su familia.



(WWW.ADAAIB.ORG) •••••



ADAA | ADAA, la Asociación de **Ayuda al** Acompañamiento de Enfermos de las Islas

Baleares, es una entidad no lucrativa declarada de utilidad pública, dedicada a ayudar a las familias trasladadas desde Baleares por enfermedad grave a otras Comunidades Autónomas.

MADRE (WWW.REDMADRE.ES)



.....

RedMadre Salamanca es una asociación, integrada en la

Fundación Red Madre, creada en 2007 con el propósito de activar una Red solidaria de apoyo, asesoramiento y ayuda a la mujer para superar cualquier conflicto surgido ante un embarazo imprevisto, en toda España. Constituye una red de voluntarios formados para la atención directa a mujeres embarazadas con dificultades y de entidades que trabajan en apoyo a la maternidad.

(ASOCYL.BLOGSPOT.COM)



Desde 2008, ASOCYL, la Asociación de ASOCYL Sordociegos de Castilla y León es la única entidad regional.

integrada y dirigida por personas sordociegas, trabajando por la comunicación integral, la mejora de la autonomía personal y una atención socioeducativa de calidad



COOPERACIÓN SOCIAL USAL

(WWW.USAL.ES/OFICINA-DE-COOPERACION



El Fondo de Cooperación dependiente de la Universidad de Salamanca recoge las aportaciones dinerarias de las Campañas "Euro

Solidario", "0,7%" y las

donaciones puntuales. Con ellas, se financia íntegra y exclusivamente la convocatoria anual de ayudas para la realización de acciones de cooperación universitaria para el desarrollo.

Pretenden fomentar el conocimiento y la sensibilización de los estudiantes en relación con la labor que la Universidad puede v debe desempeñar en el campo de la Cooperación para el Desarrollo, así como incentivar su participación en este tipo de actividades, así todos los estudiantes puedan de algún modo sentirse partícipes del esfuerzo global que desde la Universidad de Salamanca se realiza en materia de solidaridad internacional

ESCUELA DE

CLISMO

DF BÉJAR •••••

Se trata de un **proyecto** deportivo del ciclista y entrenador Moisés Dueñas que trabaja con ahínco por

recuperar las épocas más aloriosas del ciclismo español. con referencias locales como Lale Cubino, Santi Blanco, Roberto Heras, Luis Roberto Álvarez, Rubi, Moisés Dueñas o Mario García.

Ahora el objetivo es despertar a edades tempranas el espíritu deportivo y los hábitos saludables que eso implica, mediante la preparación de una veintena de jóvenes promesas del ciclismo y, sobre todo, fieles aficionados a este gran deporte.

FUNDACIÓN IRENE VILLA (WWW.FUNDACIONIRENEVILLA.ORG)

•••••



La Fundación Irene Villa nace para apoyar, a personas con alguna

discapacidad o riesgo de exclusión social, ya que considera vital que se incluya y visibilice a personas que no son ordinarias sino extraordinarias...

Se trata de ayudar a cualquier persona con discapacidad a cumplir sus sueños a través de la formación, el empleo, el deporte o la cooperación, garantizando la igualdad de oportunidades para todos y demostrando que, con una discapacidad, se puede ser parte activa de nuestra sociedad.

CLUB DEPORTIVO DE VOLEIBOL



(WWW.RIODUEROVOLEY.COM)

El C.D.V. Río Duero Soria recogió en verano de 2013 el testigo de sus antecesores: C.D. San José y Numancia Voley, **para seguir** manteniendo a Soria en la élite del voleibol nacional. En 2018 nos

unimos a su plantilla, patrocinando tanto al exitoso equipo senior como a las categorías inferiores, masculinas y femeninas, que también ocupan puestos destacados en sus correspondientes competiciones.

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2020 - ALJOMAR 47 46 VOLVER AL ÍNDICE



AECC Salamanca es una organización sin ánimo de lucro formada por pacientes, familiares, voluntarios, colaboradores y profesionales, que desarrolla su actividad en toda España.

Su misión es educar en salud, apoyar y acompañar a las personas enfermas y sus familias, y financiar proyectos de investigación que permitirán un mejor diagnóstico y tratamiento del cáncer.



HERMANDAD DE DONANTES DE SANGRE

(WWW.DONANTESDESANGRESALAMANCA.ES)

••••••••••



La Hermandad de Donantes de Sangre de Salamanca cuenta entre sus fines cubrir total y plenamente con donación altruista las necesidades de sangre y hemoderivados en todos los Centros Sanitarios Públicos de la capital y provincia, siempre que éstos

garanticen la absoluta gratuidad de la sangre donada así como fomentar el espíritu de solidaridad y altruismo entre los diferentes estamentos de la sociedad, sin discriminación alguna, procurando crear lazos de comprensión y cooperación entre los beneficiarios de la asistencia hospitalaria y los centros hospitalarios.

SAN SILVESTRE SALMANTINA 2020

•••••••••••••••••



Jamones Aljomar Ileva años apoyando la San Silvestre Salmantina, que en 2020 celebró su XXXVII edición y, debido a la Covid, se realizó de manera virtual. En esta ocasión, todos los fondos

recaudados en la carrera se destinaron a **Cáritas y Cruz Roja**, en apoyo de los más afectados por la pandemia.

Jamones Aljomar realizó una donación de 4.000 euros.

Aprovechando las nuevas tecnologías, los corredores inscritos participaron a través de una aplicación virtual, eligiendo cuando hacer el recorrido entre el 1 al 27 de diciembre. Incluso el embajador de Jamones Aljomar, el chef Martín Berasategui, se apuntó a la promoción de esta carrera solidaria.

FUNDACIÓN ALADINA (WWW.ALADINA.ORG)

.....



La Fundación Aladina nació en 2005. Proporciona apoyo integral a niños, adolescentes y familiares. Sabemos que tan importante como cuidar el cuerpo es atender el alma de nuestros pequeños valientes, por eso ofrecemos asistencia psicológica, emocional y material. Para ello contamos con la ayuda inestimable de nuestro gran equipo de voluntarios.

La fundación cuenta, además, con un equipo de psicooncólogas que ofrece asistencia profesional y gratuita a los niños, a sus padres y hermanos. Aladina desarrolla también un amplio programa de ejercicio físico, dentro y fuera de los hospitales. El acompañamiento emocional y lúdico, tanto de los voluntarios como del equipo de profesionales de la fundación que está en los distintos hospitales, es un programa clave que diferencia a la entidad.

CLUB DE ATLETISMO

VELSALAMANCA JAMONES ALJOMAR

(WWW.VELSALAMANCA.COM)

••••••



Jamones Aljomar patrocina el club de atletismo
VelSalamanca-

Jamones Aljomar, que nace por la necesidad de crear una escuela de atletismo técnico en Salamanca dirigida por expertos en cada área. Tiene como objetivo dar una formación de calidad a los jóvenes atletas, sin atender a club, etnia o capacidad, permitiendo de esta manera el acceso a la práctica deportiva a cualquier persona.





apartado de la memoria, la iniciativa que pusimos en marcha durante el inicio del estado de alarma, la Plataforma Contigo, cuyo objetivo era mantener el contacto y estímulo entre nuestros principales colaboradores (trabajadores, proveedores y clientes)

mediante la realización de webinars y otras actividades online.

A lo largo de una serie de seminarios online, en los que intervinieron empresarios, comerciales, distribuidores, cocineros y otros actores de la industria cárnica, se analizó la situación del momento, se compartieron experiencias y, lo que es más relevante, se pusieron en común nuevas herramientas e ideas

No queremos dejar de destacar en este para avanzar, seguir creciendo y abrir apartado de la memoria, la iniciativa nuevos mercados.

También se **creó el Club de Empresas**

PLATAFORMA **CONTIGO**

Amigas, a las que se ofrecieron condiciones preferentes para adquisición de productos de cerdo ibérico.

Además, a través de sus redes sociales, la empresa potenció la conexión con su comunidad de seguidores ofreciendo Directos sobre gastronomía, por ejemplo, sesiones de corte de jamón.

La tecnología abre muchas posibilidades de contacto que Jamones Aljomar aprovechó para impulsar el sector como motor de la economía.



Sobre esta . Memoria

La Memoria de Sostenibilidad 2020 de Jamones Aljomar S.A., la cuarta consecutiva que elaboramos, constituye un reporte sobre el desempeño económico, ambiental y social de nuestra organización y nuestros resultados. Sus contenidos han sido determinados de acuerdo con los principios de participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad, en términos de alcance, cobertura y espacio temporal. Así mismo, se ha buscado en su elaboración, en cuanto a los datos presentados, precisión, equilibrio, claridad, comparabilidad, fiabilidad y puntualidad.

SOBRE ESTA MEMORIA

Cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2020, e incluye información relativa a Jamones Aljomar S.A. [102-10] Durante este tiempo, no ha habido cambios significativos en nuestra organización, ni en nuestra cadena de suministro.

Nos comprometemos a hacer pública nuestra Memoria de Sostenibilidad con periodicidad anual.

Esta Memoria ha sido redactada tomando como referencia la Guía para la elaboración de memorias de sostenibilidad publicada por Global Reporting Initiative (GRI), en su versión Standards; y se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI: opción esencial. También se ha tenido en cuenta para su elaboración el Suplemento sectorial "Food processing".

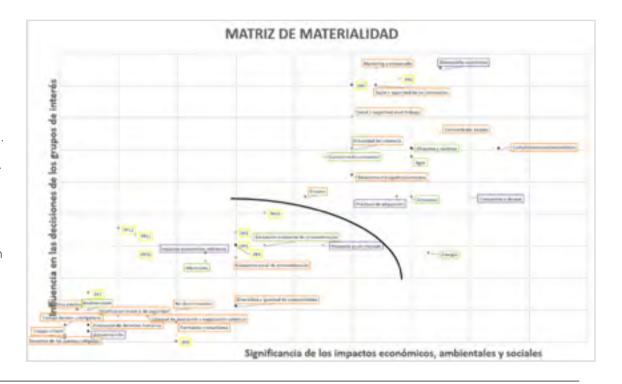
No ha sido verificado externamente, por decisión de la organización.

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta Memoria de Sostenibilidad, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico: rsc@aljomar.es

Para la elaboración de la matriz de materialidad, la dirección de la empresa, apoyada por expertos externos, evaluó



en el año 2017 el listado de contenidos propuestos por GRI, desde dos puntos de vista: evaluación de los impactos, teniendo en cuenta las consecuencias económicas, ambientales y sociales de ese tema para la organización, así como su probabilidad de ocurrencia; y la evaluación de la influencia en los grupos de interés. Una vez realizadas ambas evaluaciones y posicionados todos los temas en la matriz, se procede a trazar la línea por encima de la cual los temas son considerados materiales.



^{17.} Chacinerías Salmantinas S.A. es la administradora y propietaria de las acciones de Jamones Aljomar S.A. y Vera Vieja S.A.U.por lo que Jamones Aljomar S.A. no consolida). Los administradores son Alfonso Sánchez Bernal y María del Carmen Sánchez Álvarez.

Los temas considerados materiales son:

DESEMPEÑO ECONÓMICO

201: Desempeño económico204: Prácticas de adquisición206: Competencia desleal

DESEMPEÑO AMBIENTAL

302: Energía **303:** Agua

305: Emisiones

306: Efluentes y residuos

307: Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental

DESEMPEÑO SOCIAL

401: Empleo

402: Relaciones trabajador-empresa

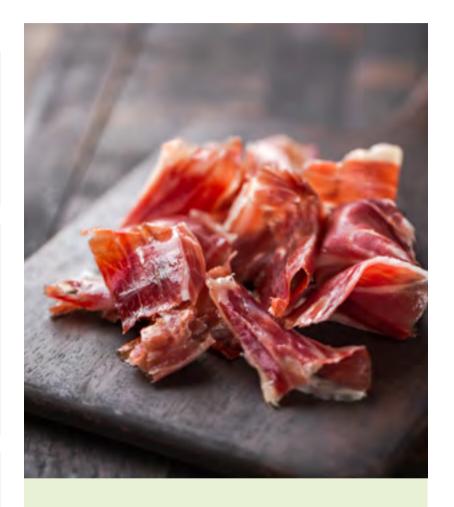
403: Salud y seguridad en el trabajo

413: Comunidades locales

416: Salud y seguridad de los clientes

417: Marketing y etiquetado **418:** Privacidad del cliente

419: Cumplimiento socioeconómico



SUPLEMENTO SECTORIAL "FOOD PROCESSING"

FP5: Porcentaje del volumen de producción fabricado en instalaciones certificadas por terceros independientes según las normas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente.

^{18.} El estándar 207 (fiscalidad) no fue evaluado en ese momento por no haberse publicado aún, pero en la fecha actual se considera que su impacto en la organización y su influencia en los grupos de interés no justifica que sea material para la organización.

^{19.} Los grupos de interés se han seleccionado en un análisis llevado a cabo por una empresa consultora especializada, con el apoyo de la dirección.

SOBRE ESTA MEMORIA

Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-1	Nombre de la organización	51
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	7
102-3	Ubicación de la sede	8
102-4	Ubicación de las operaciones	8
102-5	Propiedad y forma jurídica	51
102-6	Mercados servidos	8
102-7	Tamaño de la organización	8, 16 y 29
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	29
102-9	Cadena de suministro	10
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	52
102-11	Principio y enfoque de precaución	36
102-12	Iniciativas externas	43 y 44
102-13	Afiliación a asociaciones	44
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	4
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	4
102-18	Estructura de gobernanza	30
102-40	Lista de grupos de interés	58
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	29
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	52
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	58
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	58
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	8 y 52
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	51
102-47	Lista de temas materiales	53
102-48	Re expresión de la información	38 y 39
102-49	Cambios en la elaboración de informes	52
102-50	Periodo objeto del informe	52
102-51	Fecha del último informe	51

CONTENIDOS GE	NERALES	
Código	Tema	Página
102-52	Ciclo de elaboración de informes	52
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	52
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	52
102-55	Índice de contenidos GRI	54
102-56	Verificación externa	52
GRI 103: Enfoque	de gestión (2016)	
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	Ver tablas siguientes
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	
~	,	
DESEMPEÑO ECO	NOMICO	
0 ′ 1:	-	D / ·

DESEMPEÑO ECONÓMICO			
Código	Tema	Página	
GRI 201: Desempeño económico	(2016)		
103	Enfoque de gestión 201	4, 8, 30 y 52	
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	8	
GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)			
103	Enfoque de gestión 204	4, 9, 30, 44 y 52	
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	9	
GRI 206: Competencia desleal (2016)			
103	Enfoque de gestión 206	4, 9, 30, 44 y 52	
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	9	

DESEMPEÑO AMBIENTAL			
Código	Tema	Página	
GRI 302: Energía (2016)			
103	Enfoque de gestión 302	4, 30, 36, 44 y 52	
302-1	Consumo energético dentro de la organización	36	

SOBRE ESTA MEMORIA

DESEMPEÑO AMBIENTAL			
GRI 303: Agua (2018)			
103	Enfoque de gestión 303	4, 30, 36, 39, 44 y 52	
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	39	
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	39	
303-3	Extracción de agua	39	
303-4	Vertido de agua	39	
303-5	Consumo de agua	39	
GRI 305: Emisiones (2016)			
103	Enfoque de gestión 305	4, 30, 36, 40, 44 y 52	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	40	
305-2	Emisiones indirectas de GEI (alcance 2)	40	
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	40	
GRI 306: Vertidos y residuos (2016)			
103	Enfoque de gestión 306	4, 30, 36, 42, 44 y 52	
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	39	
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	42	
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)			
103	Enfoque de gestión 307	4, 30, 36, 43, 44 y 52	
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	43	

DESEMPEÑO SOCIAL			
Código	Tema	Página	
GRI 401: Empleo (2016)			
103	Enfoque de gestión 401	4, 27, 29, 30, 44 y 52	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	29	
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)			
103	Enfoque de gestión 402	4, 27, 29, 30, 44 y 52	
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	29	

DESEMPEÑO SOCIA	L Company	
Código	Tema	Página
GRI 403: Salud y se	guridad en el trabajo (2018)	
103	Enfoque de gestión 403	4, 27, 30, 32, 33, 44 y 52
403-9	Lesiones por accidentes laborales	32 y 33
403-10	Dolencias y enfermedades laborales	32 y 33
GRI 413: Comunidad	les locales (2016)	
103	Enfoque de gestión 413	4, 30, 44, 46 y 52
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	46
GRI 416: Salud y seg	guridad de los clientes (2016)	
103	Enfoque de gestión 416	4, 19 30, 44 y 52
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	19
GRI 417: Marketing	y etiquetado (2016)	
103	Enfoque de gestión 417	4, 19, 30, 44 y 52
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	19
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	19
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	19
GRI 418: Privacidad	del cliente (2016)	
103	Enfoque de gestión 418	4, 19, 30, 44 y 52
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	19
GRI 419: Cumplimie	nto legal socioeconómico (2016)	
103	Enfoque de gestión 419	4, 9, 30, 44 y 52
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	9

SUPLEMENTO SECTORIAL "FOOD PROCESSING"			
Código	Tema	Página	
103	Enfoque de gestión FP5	4, 17, 30, 44 y 52	
FP5	Porcentaje del volumen de producción fabricado en instalaciones certificadas por terceros independientes según las normas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria reconocidas internacionalmente	17	

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta Memoria de Sostenibilidad, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico: rsc@aljomar.es

Anexo I: Grupos de interés y temas materiales

GRUPOS DE INTERÉS	CANALES DE COMUNICACIÓN	TEMAS MATERIALES
Clientes	Dpto. Marketing y comunicación	Salud y seguridad de los clientes
	Dpto. Ventas y exportación	Marketing y etiquetado
	Dpto. Calidad	Privacidad del cliente
Empleados	Dpto. Administración	Competencia desleal
		Empleo
		Relaciones trabajador-empresa
		Salud y seguridad en el trabajo
		Cumplimiento socioeconómico
Accionistas	-	Desempeño económico
Proveedores, contratistas y empresas	Dpto. Administración	Desempeño económico
colaboradoras		Prácticas de adquisición
		Competencia desleal
Sociedad (entorno, asociaciones,	Dpto. Marketing y comunicación	Energía
Administración, medios de comunicación)		Agua
		Emisiones
		Efluentes y residuos
		Cumplimiento ambiental
		Comunidades locales
		Cumplimiento socioeconómico

Para cualquier consulta o aclaración sobre los contenidos de esta Memoria de Sostenibilidad, pueden contactar con Aljomar a través del siguiente correo electrónico:

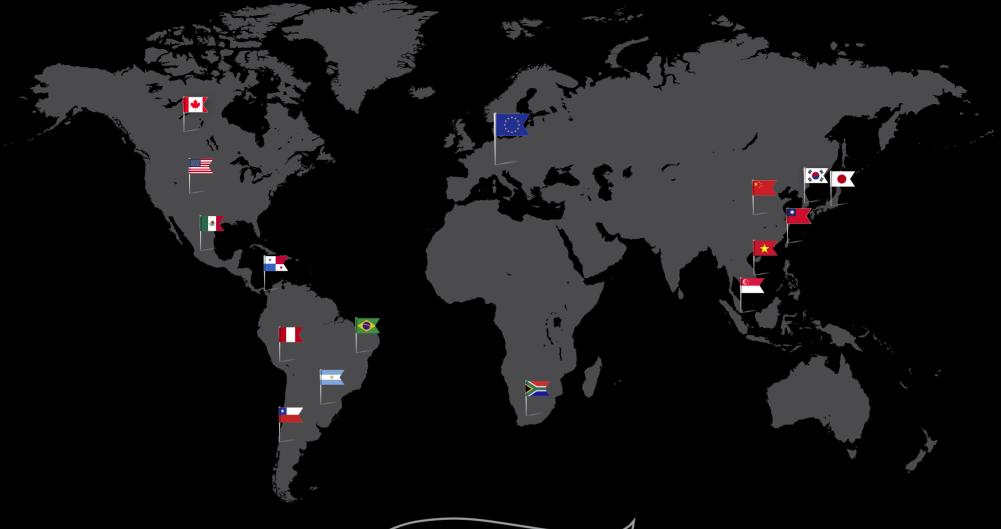
rsc@aljomar.es

Puede visitar también nuestras páginas web:

www.aljomar.es www.ibericomeat.es www.tributodonalfonso.es

Edita:

Jamones Aljomar Polígono Industrial I.2 37770 Guijuelo Salamanca (SPAIN) Tel. + 34 923 580 190 Fax + 34 923 580 197 e-mail: jamones@aljomar.es





Polígono Industrial I.2 - 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN) Tel. + 34 923 580 190 - Fax + 34 923 580 197 e-mail: jamones@aljomar.es



WWW.ALJOMAR.ES