

Memoria de Sostenibilidad 2021

ALJOMAR





Contenido

- Carta de la Dirección4
- Aljomar hoy.....6
 - Principales datos8
- 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
 - Energía36
 - Agua.....39
 - Emisiones.....40
 - Residuos.....42
 - Cumplimiento ambiental43
 - Compromiso social44
- Sobre esta memoria 50
- Anexo I: Grupos de interés y temas materiales.....58

Carta de José Luis

Un año más editamos nuestra Memoria de Sostenibilidad, en la que ofrecemos un pormenorizado informe de la labor realizada por el Grupo Aljomar a lo largo del 2021, y en la que queremos dejar constancia de los pilares fundamentales que sustentan la filosofía de vida y de trabajo de la Familia Aljomar.

Para mí, como director adjunto, es un orgullo presentar este documento porque en él se recogen los frutos del esfuerzo de **un gran equipo de profesionales**, gracias a los cuales Aljomar ha logrado posicionarse entre las empresas productoras de ibéricos más importantes del sector en España. Pero también seguimos **expandiendo la cultura del ibérico por el mundo** llegando a más de 30 países con nuestros jamones, paletas, embutidos y carnes frescas de cerdo ibérico.

En Aljomar, elaboramos una amplia gama y variedad de productos ibéricos para satisfacer la demanda del consumidor final y del mercado gourmet, al que llegamos a través de tiendas especializadas y del canal Horeca. Y en 2021, además, hemos llevado a cabo el **lanzamiento definitivo de nuestros Productos Naturales**, cumpliendo así uno de los objetivos centrales del año.

El Salón Gourmets fue el escenario elegido para la presentación de la nueva



Seguimos **expandiendo la cultura del ibérico por el mundo** llegando a más de 30 países

gama de embutidos ibéricos Aljomar 100% natural. **Nuestro embajador de marca, el chef Martín Berasategui**, apasionado del sabor Aljomar y buen conocedor de la excelente calidad de nuestros ibéricos de bellota, nos acompañó en el lanzamiento.

Los **chorizos y salchichones 100% naturales** ya están a disposición de nuestros clientes y están siendo un éxito total. Hablamos de embutidos naturales “como la vida misma”, con el sabor único de los productos hechos en casa, sin aditivos, ni conservantes, ni alérgenos, porque están elaborados con la receta original de la Familia Aljomar.

Sin duda, este es uno de los motivos de satisfacción de esta Memoria de Sostenibilidad, porque confirma que seguimos dando pasos certeros en nuestro **compromiso por elaborar productos cada vez de más calidad, saludables y seguros para los consumidores**. Aspectos que estamos en condiciones de garantizar también gracias a la obtención del **Certificación IFS Food**, una norma de calidad internacional que nos ayuda a mejorar como productores en el mercado del ibérico y que apuntala la confianza de nuestros clientes.

Pero Aljomar no solo se esfuerza por producir alimentos excelentes para el ser

humano, sino que queremos hacerlo de manera sostenible, con el **máximo respeto por la naturaleza**, buscando el mínimo impacto medioambiental. Queremos dejar un legado positivo en las generaciones venideras, un Know How beneficioso, perdurable y que genere oportunidades. De ahí nuestra sensibilidad y preocupación por el entorno.

Por eso, en 2021 hemos continuado adelante con otro proyecto de gran calado en nuestra empresa: **La producción de jamones y embutidos ecológicos**. Hace más de tres años iniciamos la transición hacia una ganadería más sostenible con la cría de cerdos ibéricos ecológicos y en 2022 culminará esta ilusionante iniciativa con la salida al mercado de los primeros productos ecológicos Aljomar.

Una vez más, tenemos claro que **Aljomar es presente y, sobre todo, es futuro del ibérico en el mundo**. Seguimos mejorando, seguimos creciendo, seguimos escuchando a nuestro entorno para actualizarnos, estar al día y nos esforzamos por ofrecer aquello que se espera de nosotros.

Finalmente, en esta carta que presenta la Memoria de Sostenibilidad 2021 no puedo dejar de citar el **Premio ANICE a la Trayectoria Empresarial** que le fue otorgado al fundador de Aljomar, **Alfonso Sánchez Bernal**. Un reconocimiento por más de 50 años



de plena dedicación a la fabricación y distribución de productos del cerdo ibérico. Un homenaje a toda una vida profesional guiada por su pasión por el ibérico y su inquietud por difundir en todo el mundo una cultura gastronómica donde la carne de cerdo ibérico sea protagonista. La historia de Alfonso Sánchez y Carmen Sánchez, mis padres, es la historia de Aljomar, es **un camino de trabajo continuo, incansable, siempre con la mirada puesta en que LO MEJOR ESTÁ POR LLEGAR**.

En las próximas páginas encontraréis detalladas las actividades económicas, ambientales y sociales que hemos ejecutado durante 2021 y algunos de proyectos que tenemos en marcha. Estamos conformes con lo que hemos logrado, aunque siempre queremos mejorar y lo más importante es que nos servirá de trampolín para llegar aún más lejos.

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



hoy Aljomar

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. De esta manera, somos uno de los 10 principales productores de ibéricos de España.

Cerdos elaborados	2017	2018	2019	2020	2021
	50.797	54.760	49.533	47.516	45.657

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



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%.



Principales datos económicos

DATOS ECONÓMICOS¹	2017	2018	2019	2020	2021
VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91	26.473.426,70	28.817.329,21
Ingresos (€)	32.123.999,55	32.875.434,85	30.710.935,91	26.473.426,70	28.817.329,21
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO (€)	26.018.463,08	27.224.553,26	26.987.496,52	25.909.067,25	26.080.849,74
Gastos operativos (€)	22.493.405,39	23.843.344,86	24.131.092,03	24.165.982,55	23.585.386,30
Salarios y beneficios de empleados (€)	1.444.922,12	1.581.048,34	1.687.242,32	1.646.875,32	1.536.286,37
Pagos a proveedores de capital (€)	13.350,18	12.344,36	5.640,05	13.679,19	89.137,67
Impuestos (€)	1.920.871,12	1.763.065,70	1.113.242,27	63.780,19	843.514,40
Recursos destinados a la comunidad (€)	32.800,00	24.750,00	50.279,85	18.750,00	26.525,00
VALOR ECONÓMICO RETENIDO (€)	6.105.536,47	5.650.881,59	3.723.439,39	564.359,45	2.736.479,47

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

Compras por comunidades 2021

6% Extremadura 2% Otros



91% Castilla y León

98% De compras locales en Castilla y León

Apostamos por las compras locales, con el objetivo de contribuir al desarrollo de nuestras regiones y apoyar a las comunidades locales. Priorizamos la homologación de **proveedores de Castilla y León (91%), y Extremadura (6%)** frente a cualquier otro.

COMPRAS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS					
	2017	2018	2019	2020	2021
Castilla y León	94%	93%	98%	91%	91%
Extremadura	5%	2%	1%	5%	6%
Resto	1%	5%	1%	4%	2%

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.

A close-up photograph of three green acorns on oak leaves. The acorns are bright green and have a textured, scaly cap. They are surrounded by large, green oak leaves with prominent veins and serrated edges. The background is a soft, out-of-focus green, creating a natural and fresh atmosphere.

El ciclo

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.

ciclo controlado
producción

cerdo
ibérico

100%
alimentación natural

Explotación
Vera Vieja

64.000
m2

socios al
33%

certificación ISO
22000

01 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.

02 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.

03 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.

04 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

"Lo mejor que sabemos hacer".



Los principales productos que comercializamos son:

01 Jamones

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



02 Paletas

Nuestras paletas saben esperar. Nuestro equipo sabe mimarlas. Solo así guardan su punto justo de bodega, su máximo grado de sabor.



03 Embutidos

Productos de la mayor exquisitez, sabor y aroma. Seleccionados de las mejores carnes, alcanzan una calidad insuperable.



04 Envasados al vacío

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



05 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.



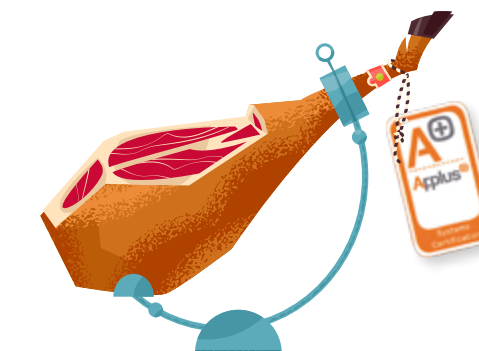
06 Carnes frescas ibéricas

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



07 Tributo Don Alfonso

Representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.



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

Nuestro compromiso con la seguridad alimentaria de nuestros productos quedó ya garantizado con la **certificación de Aljomar en el año 2018 en la norma ISO 22000:2005**. En 2021 hemos dado un paso más, sustituyendo esta certificación por la **norma IFS Food**, más rigurosa y muy reconocida a nivel internacional. De esta manera, el 100% de nuestros productos cuentan con certificación verificada por terceros independiente.

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 Aljomar 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 Aljomar disponemos de un **procedimiento de gestión de crisis alimentaria**, cuyo objetivo es garantizar la seguridad de nuestros productos y la salud de nuestros clientes.



Simulacros anuales

En este procedimiento, que afortunadamente no ha sido necesario poner en marcha, se establece un comité de coordinación de crisis, así como un protocolo para gestionar estas; también se define el **código ético de actuación en situaciones de crisis alimentaria, y cómo llevar a cabo los simulacros anuales de crisis**.

Logro 2021

Se ha obtenido la **certificación en la norma IFS Food**, norma de seguridad alimentaria, abalada por la Global Food Safety Initiative (GFSI), que reconoce a las empresas que fabrican alimentos, centrándose en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

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.



Etiquetado de nuestros productos

En Aljomar 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 y 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”**.

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.



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.

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

Cumplimos también las exigencias de las diferentes **marcas de calidad**, así como la **regulación de las diferentes asociaciones con las que colaboramos**, y la legislación aplicable al etiquetado de producto de los diferentes países a los que se exportan nuestros productos:



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 y León, reúnen las condiciones y 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 alcornos 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 Aljamar 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**.



Asociación de intolerantes a la lactosa España

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

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 Aljamar, los productos jamón y paleta ibéricos son de interés para sus asociados.

26

productos de la marca

incluidos en la **LISTA OFICIAL FACE** como productos sin gluten certificados alimentos aptos para celíacos



100% 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%.



FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España

FACE (FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA, WWW.CELIACOS.ORG)

El departamento de calidad de Aljamar continúa con su línea de trabajo y 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) y 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.

Producto natural

“Somos lo que comemos.”



Como no puede ser de otra manera, 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), así como la estricta legislación vigente 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.



Ver vídeo

En **2020** se continuaron los controles de proceso y las analíticas necesarias para asegurar la calidad del producto.

Logro 2021

Por fin, y cumpliendo nuestro plazo, **en 2021 hemos iniciado las ventas de nuestros chorizos y salchichones 100% naturales.**



Producto ecológico

“Desde la Dehesa hasta la mesa”

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.

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 Aljamar, 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.

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. En febrero del 2020 logramos la **certificación en la categoría de ganadería ecológica** para nuestros cerdos ibéricos de bellota. Y también en 2020, Aljamar obtuvo la **certificación en bienestar animal**, tanto en la cría de nuestros cerdos, como en la elaboración en la sala de despiece, lo que nos ha permitido desarrollar nuevas medidas preventivas de manejo y cría, para minimizar los problemas asociados con plagas y enfermedades.

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.



Objetivo 2022

Poner en el mercado nuestros primeros jamones y paletas ibéricas ecológicas en 2022.



Producto solidario

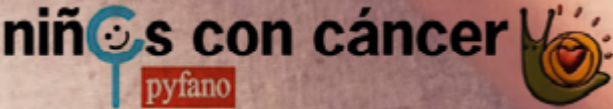
“Sabe muy bien ayudar a los demás.”



La **campaña “Sabe muy bien ayudar a los demás”** sigue activa desde **2017**. El sello **“Producto solidario”** identifica determinados productos de nuestro catálogo, con los que donamos **1€² por producto**, destinado a las causas sociales que actualmente apoyamos, y a otros nuevos proyectos que puedan sumarse, atraídos por esta iniciativa.

PRODUCTO SOLIDARIO					
Asociación	2017 (€)	2018 (€)	2019(€)	2020 (€)	2021 (€)
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	--	6.000
AERSCYL	-	1.500	-	1.500	--
AECC	-	3.000	-	1.500	--
Fundación Irene Villa	-	-	3.000	--	--
Total	10.000	9.000	10.000	7.500	6.000
OTRAS DONACIONES					
Tipo de donación	2017 (€)	2018 (€)	2019 (€)	2020 (€)	2021 (€)
En metálico	14.800	25.245	34.857	14.750	20.525
En especie	18.000	10.168	12.000	18.450	3.730
Total	32.800	35.413	46.857	33.200	24.255

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



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

2 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.



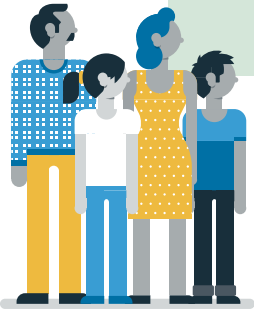
nuestro. equipo

Nuestra gran familia está formada por los fundadores y dueños de la empresa, y por todos y cada uno de los empleados de Jamones Aljomar.

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.

Desempeñamos nuestras tareas bajo las directrices de las **Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación, cumpliendo las Normas de Calidad y los Estándares de Seguridad Alimentaria de Calidad y Marcas de Garantía**, así como cualquier otro compromiso externo adquirido, y cuya consecución y mantenimiento sería impensable si no existiera la implicación de todos los trabajadores.

Dentro de nuestro **compromiso con la formación**, se imparten periódicamente cursos de iniciación y reciclaje, tanto internos como externos, para aumentar la concienciación y el conocimiento 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.



Logro 2021

Elaborar un manual del empleado que recoge normas, buenas prácticas e información de interés para nuestros trabajadores. Se trata de un **documento interno-privado** que actúa como elemento vivo de comunicación, formación, transmisión de valores,...



Objetivo 2022

Actualizar el manual del empleado. La segunda versión del documento será empleada como elemento de formación de los nuevos empleados.

Cabe destacar, que desde 2019 todos los trabajadores de planta de Aljomar tienen jornada continua, como medida de conciliación. Además, a finales de 2020 se consiguió la certificación en el **Modelo efr** de la **Fundación Masfamilia**.

Objetivo 2022

Llevar a cabo mejoras e incluir nuevas herramientas de conciliación laboral que nos permitan **crecer bajo el Modelo efr**.

También a lo largo de 2020 se llevó a cabo la implantación de la **metodología Lean** en los departamentos de Calidad y Administración, permitiendo optimizar sus procesos.

Objetivos 2022-2023

Implantar la metodología Lean en el departamento de producción de Aljomar.



Logro 2021³

Implantar un nuevo ERP, desarrollando de forma específica **nuevas tecnologías dentro del sector del ibérico**.

PLANTILLA POR TIPO DE CONTRATO, 2021		Hombres	Mujeres	Total
Indefinido	Jornada completa	34	4	38 ⁴
	Jornada parcial	0	0	0
Temporal	Jornada completa	6	0	6 ⁵
	Jornada parcial	0	0	0
Total		40 (90,1%)	4 (9,1%)	44 ⁶

PLANTILLA 2021 ⁷	Hombres	Mujeres	Total
Nº de incorporaciones	15	3	18
Nº de bajas	22	5	27



10%
de la plantilla



90%
de la plantilla



38
contratos
indefinidos



18
nuevas
incorporaciones

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.**

convenio colectivo

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).

- 3 Este objetivo se ha conseguido con un ligero retraso, iniciando el uso del nuevo ERP el 14 de febrero de 2022.
- 4 Media contrato indefinido 2020: 43,22; Media contrato indefinido 2021: 43,83.
- 5 Media contrato temporal 2020: 10,61; Media contrato temporal 2021: 10,36.
- 6 Media total 2021: 54,19. Con un 0,50 de número medio de trabajadores con discapacidad.
- 7 En el año 2021 varios trabajadores de Aljomar han sido baja en esta sociedad para darse de alta en otra empresa del grupo Chacinerías Salmantina.

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 toman las 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. Este es el **organigrama** de nuestra organización:

Alfonso Sánchez Bernal
Presidente

Carmen Sánchez Sánchez
Adjunta a Dirección

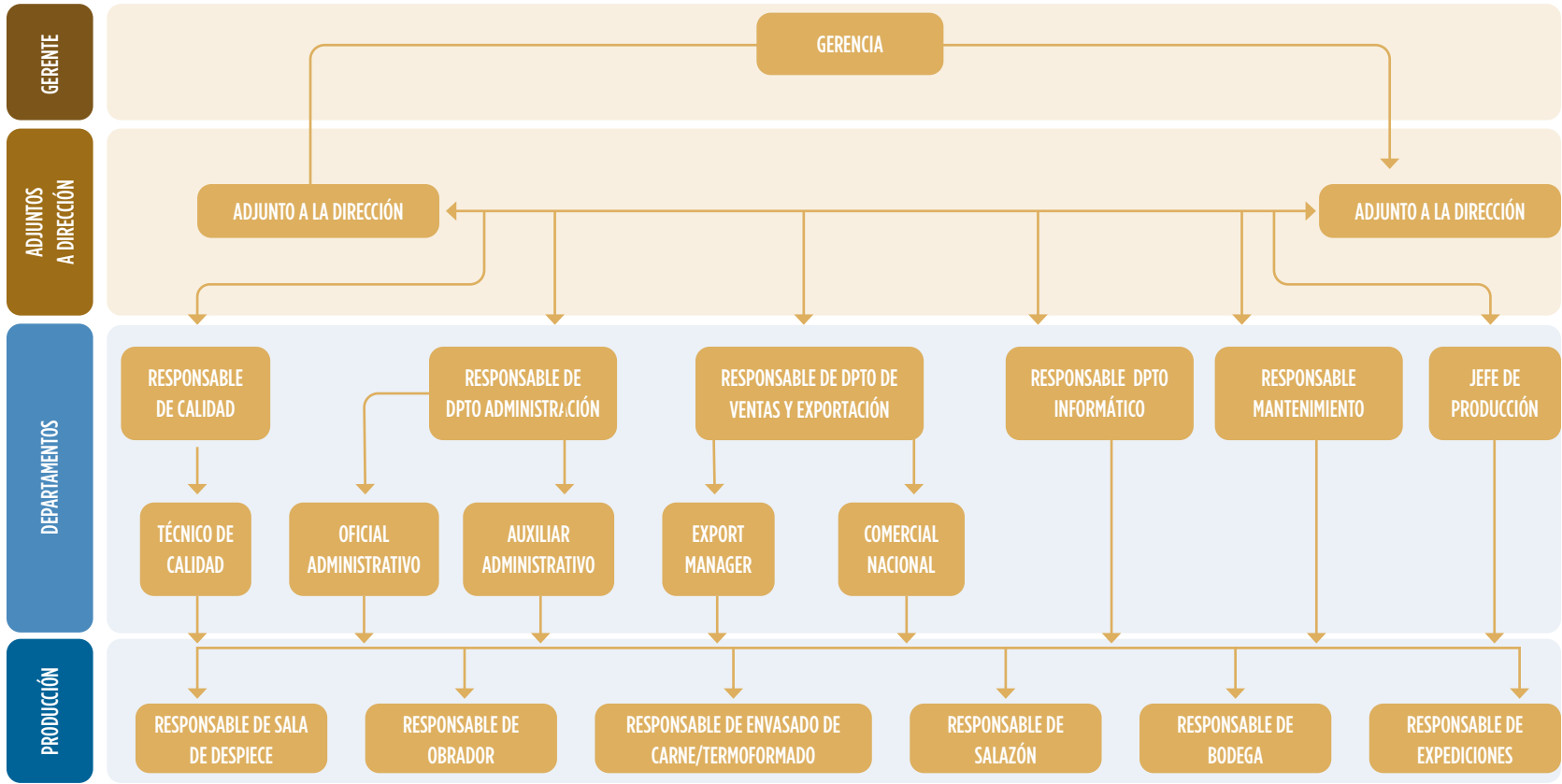
José Luis Sánchez Sánchez
Adjunto a Dirección

Basilio Grande Rodríguez
Director Comercial

Román Rodríguez
Responsable de Administración

María Auxiliadora García
Directora de Calidad

ORGANIGRAMA



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.

Protocolo familiar

Aljomar, por iniciativa de los miembros de la familia, tanto de la primera como de la segunda generación, firmó **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, así como cuidar y mejorar los intereses de los grupos que rodean a la familia como clientes, proveedores, vecinos de Guijuelo,...

Seguridad y salud en el trabajo

Para Aljomar, nuestros trabajadores y su seguridad son lo más importante. Por eso, trabajamos día a día para que tanto nuestras instalaciones, como todos y cada uno de los puestos de trabajo sean lo más seguros posibles.

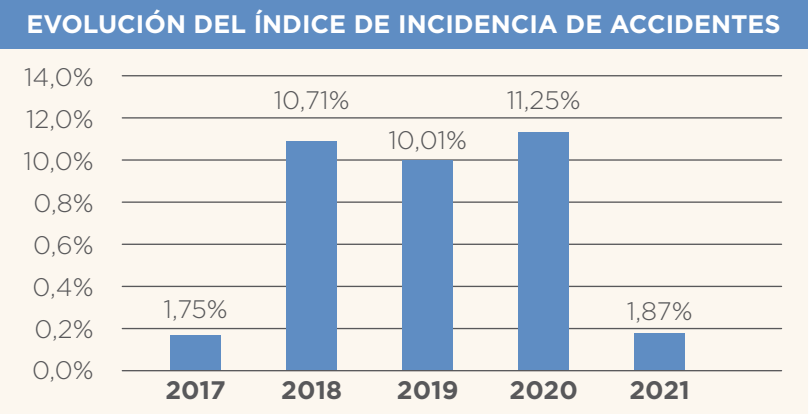
Para lograrlo, **colaboramos con un servicio de prevención ajeno, y nos comunicamos con la administración mediante el sistema Delt@.**



Logro 2021

Nuestro **índice de incidencia de accidentes** ha alcanzado el valor más bajo de los últimos cuatro años.

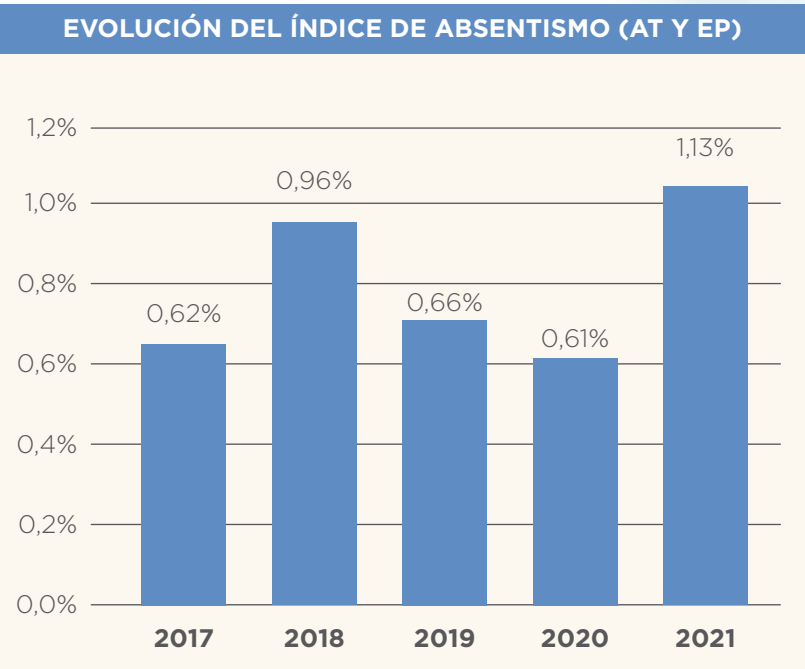
DATOS DE SEGURIDAD Y SALUD 2021	Nº	Días no trabajados
Accidentes (con baja)	3 ⁸	223
Incidentes (sin baja)	0	0
Enfermedades profesionales (con baja)	0	0
Enfermedades profesionales (sin baja)	0	0
Enfermedades comunes (con baja)	5	470
Bajas por COVID-19	12	
Maternidad / Paternidad	3 ⁹	182
Total	23	875



ABSENTISMO 2021	Días de baja	Días trabajados	Índice
Índice de absentismo (contingencias profesionales, contingencias comunes y días de asuntos propios)	875	19.780	4,42%
Índice de absentismo (accidente de trabajo / enfermedad profesional)	223	19.780	1,13%
Índice de absentismo (contingencias comunes, incluido COVID-19)	470	19.780	2,38%

8. Hombre, entre 60 y 65 años, golpe en el brazo, leve.
9. Tres hombres.

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%
2021	223	19.780	1,13%



Nuestro entorno

*Cuidamos del entorno
gestionando los recursos de
manera eficiente.*



Compromiso con el medio ambiente

Nuestro principal objetivo ambiental es conseguir una actividad sostenible, para lo que necesitamos conocer, controlar y reducir nuestros impactos en el entorno (aire, agua y suelo). 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.

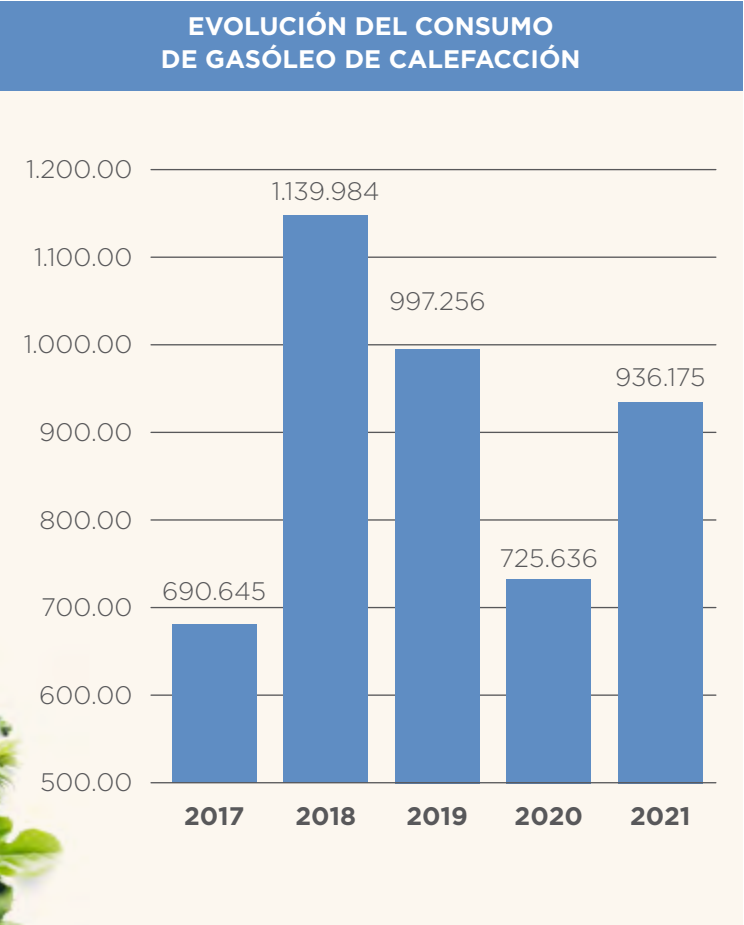
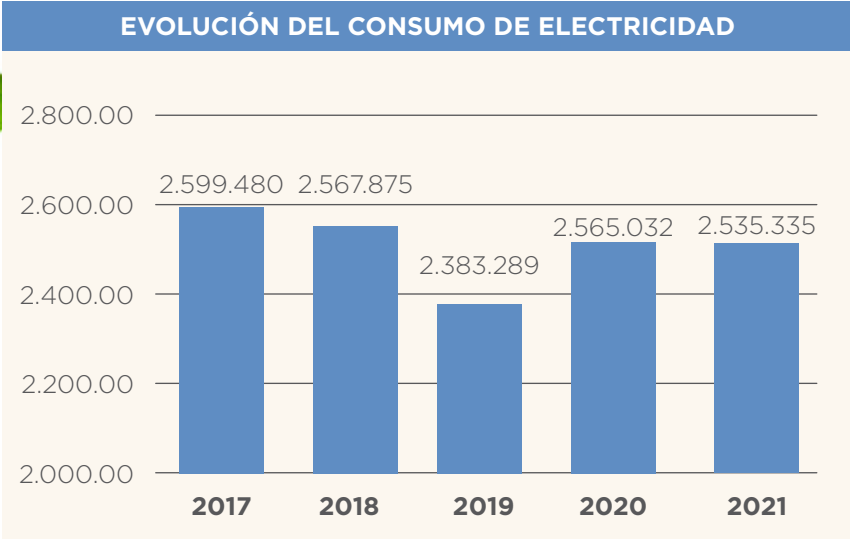
Nuestras dos principales estrategias para el cuidado de nuestro entorno, son **reducir nuestro impacto ambiental y gestionar los recursos de manera eficiente**.

Energía

CONSUMO ENERGÉTICO 2021	Litros	Toneladas ¹⁰	kwh ¹¹	MJ ¹²
Consumo eléctrico ¹³	--	--	2.535.335	9.127.206
Consumo de gasóleo A (calefacción)	87.086	78,38	936.175	3.370.228
Consumo de gasóleo C (vehículos)	118.530	98,68	1 178.630	4.243.067
Consumo de gasolina (vehículos)	4.553	3,40	41.882	150.775
TOTAL	210.169	180,46	4.692.021	16.891.276

COMPARATIVA KWH	2017	2018	2019	2020	2021	Comparativa 2020-2021
Consumo eléctrico	2.599.480	2.567.875	2.383.289	2.565.032	2.535.335	-1,16%
Consumo de gasóleo A (calefacción)	690.645	1.139.984	997.256	725.636	936.175	+29,01%
Consumo de gasóleo C (vehículos)	1.164.827	1.241.020	1.336.859	1.675.742	1.178.630	-29,67%
Consumo de gasolina (vehículos)	--	19.427	25.884	38.969	41.882	+7,48%
TOTAL	4.454.952	4.968.306	4.743.288	5.005.379	4.692.021	-6,26%

10. Densidad del gasóleo de calefacción 900 kg/m3, del gasóleo de automoción 832,5 kg/m3 y de la gasolina 747,5 kg/m3.
11. 1 kWh = 3 600 KJ.
12. 1 ton gasóleo = 43 000 MJ; 1 ton gasolina = 44 300 MJ.
13. 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%.



Logros 2021

Hemos conseguido **disminuir** nuestro **consumo eléctrico un 1,16% respecto al año anterior, y un 2,47% respecto a nuestro año base 2017**. Además, nuestro **consumo energético total ha bajado un 6,26% respecto al año anterior**.



-6,26%
Hemos reducido nuestro consumo energético total respecto al año anterior

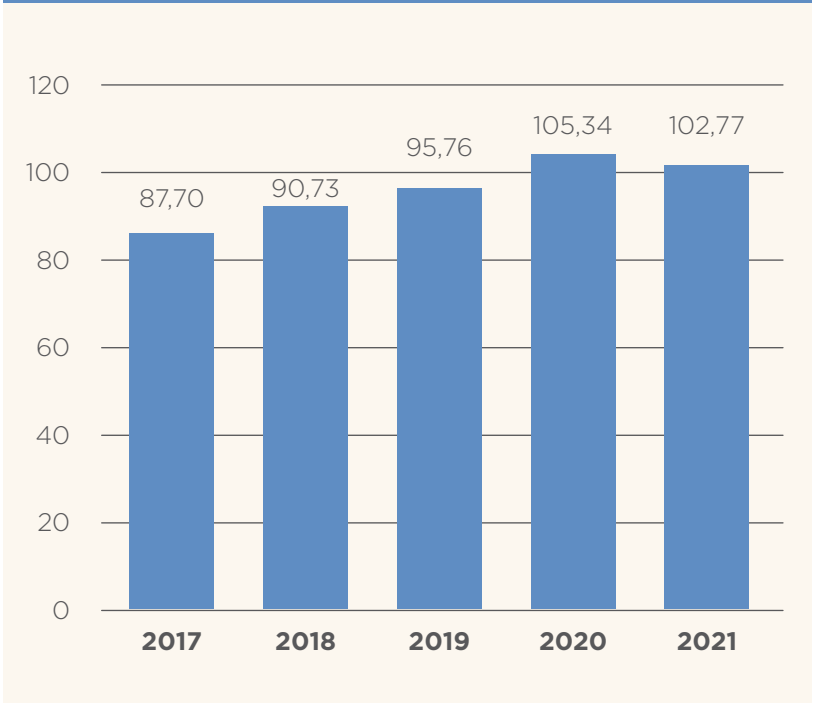
-2,47%
Hemos conseguido disminuir nuestro consumo eléctrico respecto a nuestro año base 2017

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

RATIO DE INTENSIDAD ENERGÉTICA		
2017	Nº de cerdos elaborados ¹²	50.797
	Consumo energético (kwh)	4.454.952
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	87,70
2018	Nº de cerdos elaborados	54.760
	Consumo energético (kwh)	4.968.306
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	90,73
2019	Nº de cerdos elaborados	49.533
	Consumo energético (kwh)	4.743.288
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	95,76
2020	Nº de cerdos elaborados	47.516
	Consumo energético (kwh)	5.005.379
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	105,34
2021	Nº de cerdos elaborados	45.657
	Consumo energético (kwh)	4.692.021
	Intensidad energética (kwh/cerdo)	102,77



EVOLUCIÓN DE LA RATIO DE CONSUMO ENERGÉTICO



Logro 2021

Después de cuatro años consecutivos de incremento, hemos conseguido **disminuir un 2,44% nuestra ratio de consumo energético total en relación con los cerdos elaborados.**

Objetivo 2022

Reducir otro 2% nuestro consumo energético total (electricidad y combustibles) en relación con el número de cerdos elaborados respecto a 2021.

Agua

El consumo total de agua, en 2021 fue de 12 463 m3 (frente a 2 731 m3 del año anterior).

Las principales causas de este considerable aumento del consumo de agua han sido la **modificación de los protocolos de limpieza para adaptarse a los requerimientos de la norma IFS**, así como fugas en las torres de refrigeración.

Objetivo 2022-2023

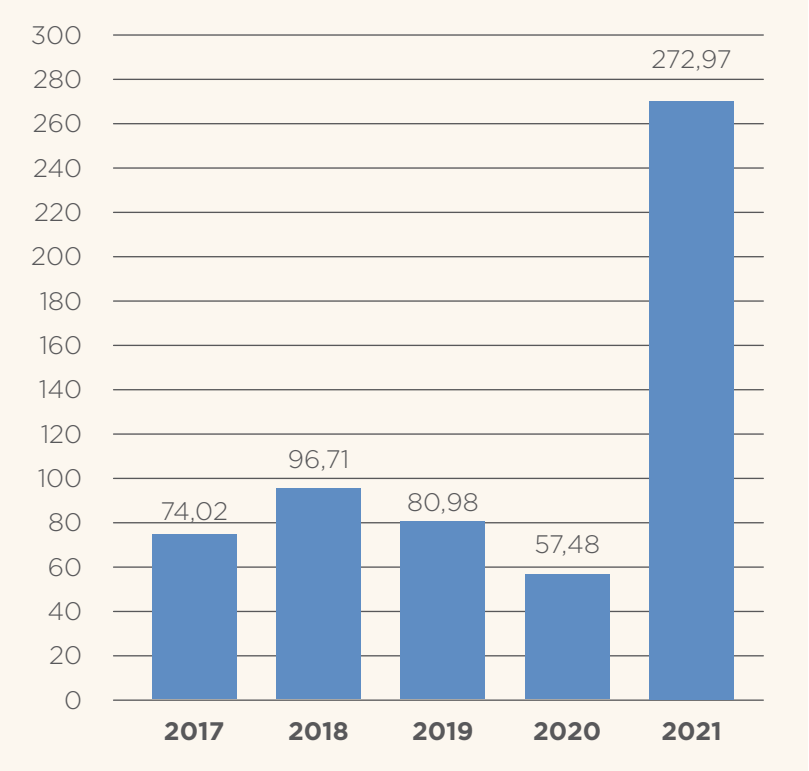
Sustitución de las torres de refrigeración, y revisión de todo el circuito de agua asociado a las mismas.

Se trata **en su totalidad 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).

CONSUMO DE AGUA					
	2017	2018	2019	2020	2021
Consumo de agua (m3)	3.760	5.296	4.011	2.731	12.463
Ratio de consumo de agua (m3/cerdo elaborado)	74,02	96,71	80,98	57,48	272,97



EVOLUCIÓN DE LA RATIO DE CONSUMO DE AGUA



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.

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, obteniéndose **un valor total de 1.595,62 tCO₂e.**

revisiones periódicas

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.



Objetivo 2022

Instalación de una planta de energía solar en la cubierta de la planta de Guijuelo. Se instalarán un total de 858 placas solares, con una potencia nominal de 300 kW, que serán empleadas para autoconsumo, y que permitirán reducir nuestra huella de carbono asociada con la electricidad.

Una vez obtenido el **sello “Calculo CO₂”** correspondiente al año 2018 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, Aljamar dio en 2021 un paso más en su compromiso de reducción de su impacto sobre el cambio climático mediante la **compensación de 6 toneladas de su huella de carbono gracias a 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.



Objetivo 2023

Nueva colaboración con un proyecto de reforestación para compensar una parte de nuestra huella de carbono.



Sustituir equipos obsoletos

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

Potenciamos cada año nuestro **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.



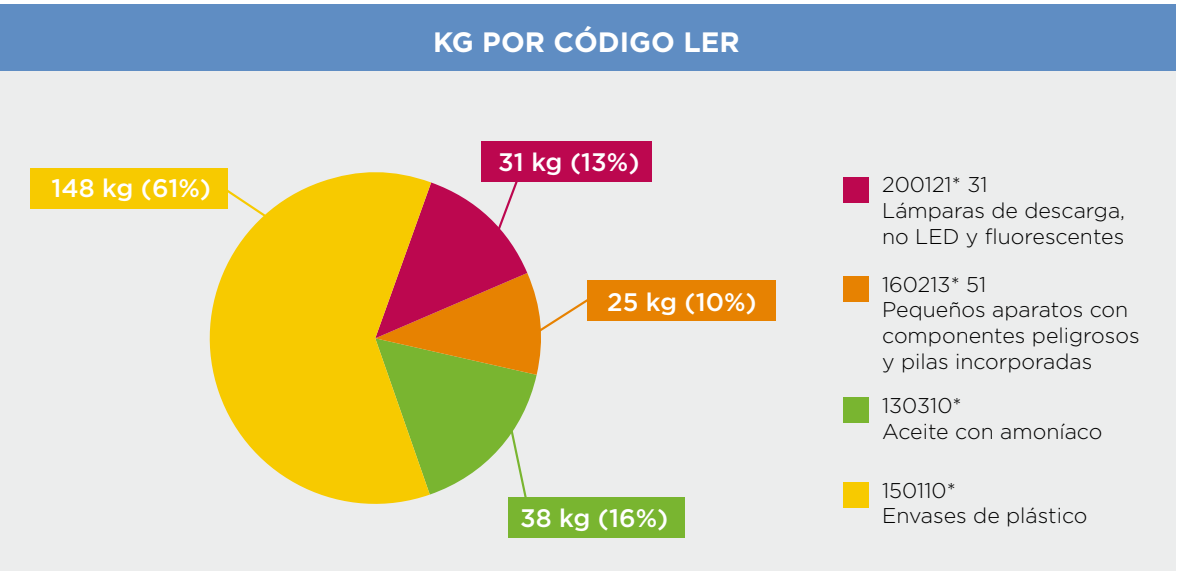
Residuos

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 2021			
Descripción	Código LER	Destino	Cantidad (kg)
Aceite con amoníaco	130310	Reciclaje	38
Fluorescentes	200121	Reciclaje	31
Envases plásticos contaminados	150110	Reciclaje	148
RAEE	160213	Reciclaje	25

Residuos peligrosos (kg)	2017	2018	2019	2020	2021
	--	507	286	181	242



RESIDUOS NO PELIGROSOS RETIRADOS EN 2021		
Descripción	Destino	Cantidad (kg)
Residuos sólidos urbanos	CTR Guijuelo	Retirados por la Mancomunidad
Plástico	Reciclaje	2.300
Papel y cartón	Reciclaje	9.500
Chatarra	Reutilización / Reciclaje	500
Madera	Reutilización	0
Lodos	Aplicación agrícola	3.000
Huesos	Alimentación animal	174.499
Grasas	Subproducto industrial	1.584.100
Aceites vegetales usados	Reciclaje	1.660 litros

Residuos no peligrosos (kg)	2017	2018	2019	2020	2021
	2.095.566 ¹⁴	1.894.354	1.513.046	1.524.257	1.775.559

Además, Aljomar está adherida a **Ecoembes**, tanto para asegurar el reciclaje de los materiales de embalaje de papel y plástico que ponemos en el mercado, como para desarrollar un plan de gestión de residuos de envases usados. En esta tabla, podemos ver la comparativa de materiales de embalaje puestos en el mercado respeto a años anteriores:

Ecoembes (kg)	2017	2018	2019	2020	2021
Papel / Cartón	--	336,95	663,190	284,910	286,25
Otros plásticos	--	6.336,738	6 242,244	5.513,140	4.915,37
Otros materiales	--	1.460, 874	1 540,774	1.948,423	1.761,97
Total	--	8.134,562	8.446,208	7.746,470	6.963,59

14. No se incluyeron papel y cartón, ni aceites.



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.



ecoembes



Compromiso social

Pertenece 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**, todos los años participamos

en su congreso anual, 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.



sello
Bsafe

Además, **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 2021, se ha llevado a cabo una **nueva edición del Programa de emprendimiento “Empresa Familiar en las aulas”**, ya en formato presencial, con visitas tanto de nuestros trabajadores a la Universidad, como de los alumnos a nuestras instalaciones.

También 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 Aljamar 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.

Desde 2018 Jamones Aljamar destina una **0,7% de su tributación** al impuesto de sociedades a la financiación de **proyectos de interés social**. Se trata de la iniciativa **“Casilla Empresa Solidaria”**.

apoyo
técnico

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

cooperación
educativa

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



Socialmente
responsables



Por último, queremos destacar nuestra **vinculación desde 2014 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”. 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 científico-tecnológico.

Además, **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:

AERSCYL

(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 objetivo principal, el de **mejorar la calidad de vida del niño oncológico y de su familia**.



ADAA

(WWW.ADAAIB.ORG)



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.

RED 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

(ASOCYL.BLOGSPOT.COM)



Desde 2008, ASOCYL, la **Asociación de 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)



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA

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 y 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 CICLISMO DE BÉJAR

Se trata de **un proyecto deportivo del ciclista y entrenador Moisés Dueñas** que trabaja con ahínco por recuperar las épocas más gloriosas 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, especialmente, 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.



AECC
SALAMANCA
(WWW.AECC.ES)

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.

La **camiseta de la Hermandad de Donantes de Sangre de Salamanca de la San Silvestre Salmantina**, que celebró en 2021 su XXXVII edición, volvió a contar con el patrocinio de Aljamar.



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 psicooncólogos 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 DEPORTIVO DE VOLEIBOL RÍO DUERO SORIA

(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.

CLUB DE ATLETISMO VELSALAMANCA JAMONES ALJOMAR

(WWW.VELSALAMANCA.COM)



Jamones Aljamar patrocina el club de atletismo VelSalamanca-Jamones Aljamar, 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.





Sobre esta memoria

La Memoria de Sostenibilidad 2021 de Jamones Aljamar S.A., la quinta 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.

Cubre el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2021, e incluye información relativa a Jamones Aljamar S.A. 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”.

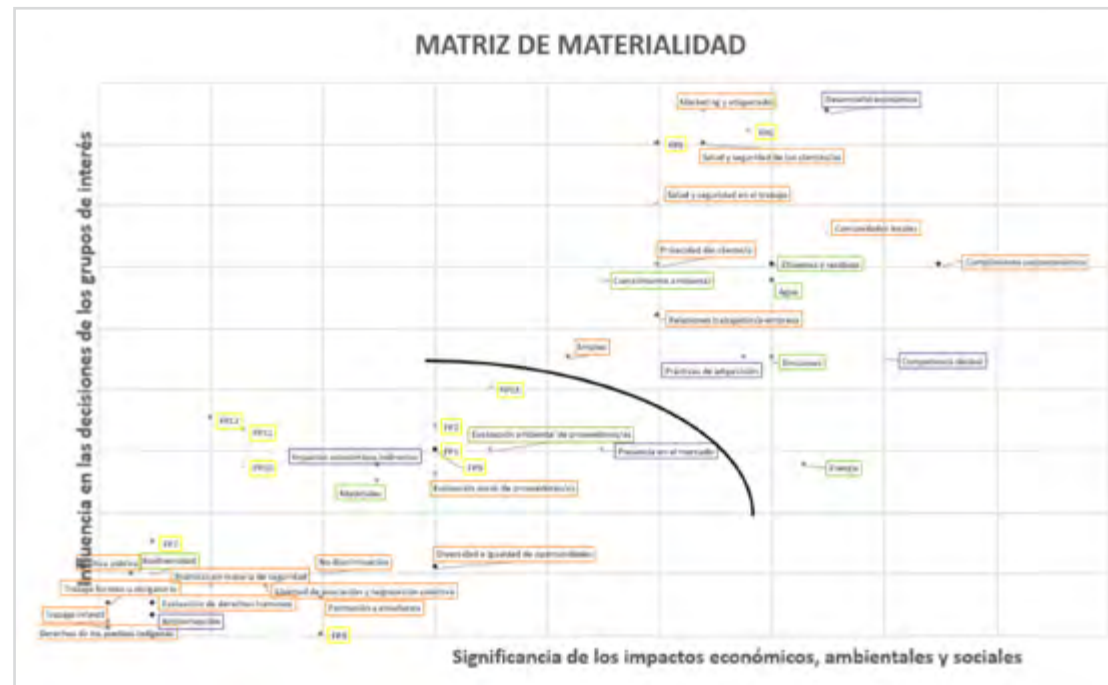
No ha sido verificado externamente, por decisión de la organización.

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.



15. Chacinerías Salmantinas S.A. es la administradora y propietaria de las acciones de Jamones Aljamar S.A. y Vera Vieja S.A.U. por lo que Jamones Aljamar S.A. no consolida. Los administradores son Alfonso Sánchez Bernal y María del Carmen Sánchez Álvarez.
16. 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.
17. Los grupos de interés se han seleccionado en un análisis llevado a cabo por una empresa consultora especializada, con el apoyo de la dirección.

Los temas considerados materiales son:

DESEMPEÑO ECONÓMICO

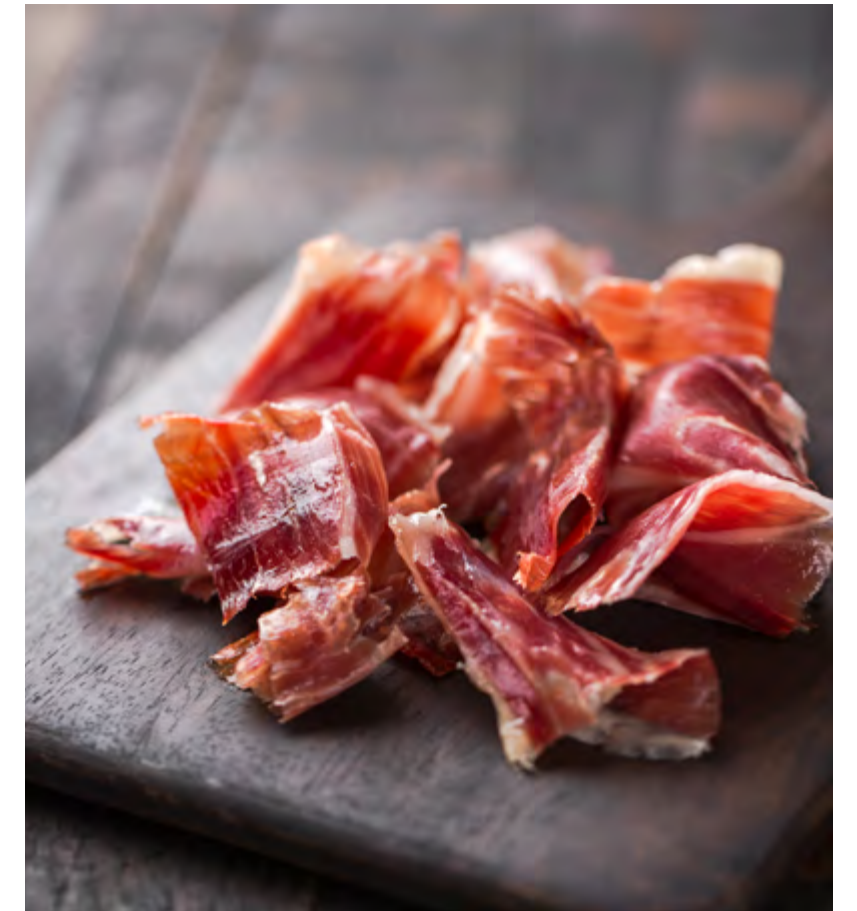
201: Desempeño económico
204: Prácticas de adquisición
206: Competencia desleal

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.

Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-1	Nombre de la organización	30, 36, 51 y 52
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	
102-49	Cambios en la elaboración de informes	52
102-50	Periodo objeto del informe	52
102-51	Fecha del último informe	51

CONTENIDOS GENERALES		
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	Ver tablas siguientes
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	

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, 8, 44 y 52
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	9
GRI 206: Competencia desleal (2016)		
103	Enfoque de gestión 206	4, 8, 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

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 (2020)		
103	Enfoque de gestión 306	4, 36, 42, 44 y 52
306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	42
306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	42
306-3	Residuos generados	42
306-4	Residuos no destinados a eliminación	42
306-5	Residuos destinados a eliminación	42
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)		
103	Enfoque de gestión 307	4, 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, 44 y 52
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	29

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
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
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
103	Enfoque de gestión 403	4, 27, 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: Comunidades locales (2016)		
103	Enfoque de gestión 413	4, 44, 45, 46 y 52
413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	45 y 46
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		
103	Enfoque de gestión 416	4, 19, 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: Cumplimiento 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

Anexo I: Grupos de interés y temas materiales

GRUPOS DE INTERÉS [102-40]	CANALES DE COMUNICACIÓN [102-43]	TEMAS MATERIALES [102-44]
Clientes	Dpto. Marketing y comunicación Dpto. Ventas y exportación Dpto. Calidad	Salud y seguridad de los clientes Marketing y etiquetado 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 colaboradoras	Dpto. Administración	Desempeño económico Prácticas de adquisición Competencia desleal
Sociedad (entorno, asociaciones, Administración, medios de comunicación)	Dpto. Marketing y comunicación	Energía 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:

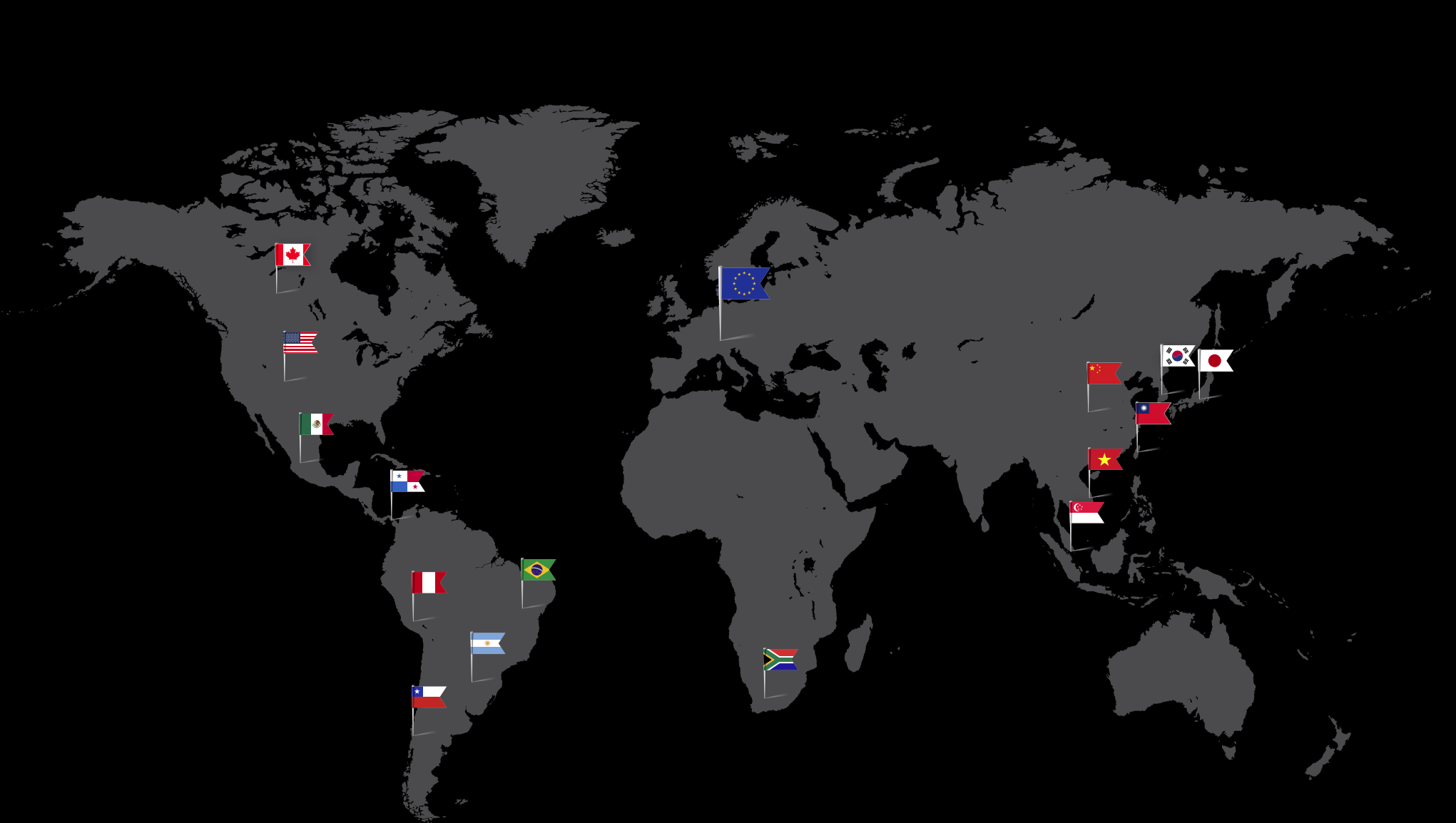
rsc@aljomar.es

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



El trabajo de una familia

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