



2021



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

ESTADO DE INFORMACIÓN NO FINANCIERA

INFORME EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD

Contenido

Introducción	4
Carta del presidente	5
1. Modelo de negocio	7
1.1 Información del modelo de negocio	8
1.2 Organización y entorno.....	12
1.3 Descripción del entorno de la organización	16
1.4 Análisis de Materialidad	19
1.5 Objetivos y estrategias.....	26
1.6 Plan de asignación de recursos	28
2. Riesgos	29
2.1 Detección de riesgos	29
2.2 Evaluación de los riesgos	33
2.3 Acciones que mitigan el posible efecto de los riesgos	35
2.4 Oportunidades	43
3. Cuestiones medioambientales	45
4. Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal	57
Organización del trabajo.....	92
Salud y seguridad	94
Relaciones sociales.....	94
Formación	96
Accesibilidad universal de las personas con discapacidad	97
Igualdad	97
5. Información sobre el respeto a los derechos humanos	100
6. Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno	111
7. Información sobre la sociedad	113
Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible	113
Subcontratación y proveedores	116
Consumidores y clientes	116
Información fiscal:	117
Valor económico generado	118
ODS y Pacto Mundial	120
Objetivos de Desarrollo Sostenible	120
Principios del Pacto Mundial.....	125
Tabla GRI	127
Indicadores	131
Informe de elaboración	134

Informe de verificación independiente del EINF.....	135
English summary.....	138
Index	138
Introduction	140
Materiality Analysis	141
Letter of the president	142
Elaboration Report	144

Introducción

GRI	
102-50	Período objeto del informe
102-53	Punto de contacto para cuestiones relativas al informe
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los Estándares GRI
102-55	Índice de contenidos GRI
103-1	Explicación del tema material y su Cobertura
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes
103-3	Evaluación del enfoque de gestión

El presente **Estado de Información No Financiera (EINF)** o Informe en materia de sostenibilidad del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CTNC) incluye *“la información necesaria para comprender la evolución, los resultados y la situación de la entidad, y el impacto de su actividad respecto, al menos, a cuestiones ambientales y sociales, al respeto de los derechos humanos y a la lucha contra la corrupción y el soborno, así como relativas al personal, incluidas las medidas que, en su caso, se hayan adoptado para favorecer el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres, la no discriminación e inclusión de las personas con discapacidad y la accesibilidad universal”*; tal y como recoge textualmente la Ley 11/2018, de 28 de diciembre, por la que se modifica el Código de Comercio, el texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio, y la Ley 22/2015, de 20 de julio, de Auditoría de Cuentas, en materia de información no financiera y diversidad (BOE núm. 314, de 29 de diciembre de 2018).

De tal manera que este EINF, llevado a cabo de forma **voluntaria** y por segundo año consecutivo por el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva, ha sido elaborado teniendo como base lo regulado en dicha Ley 11/2018, que tiene como antecedente el Real Decreto-ley 18/2017, de 24 de noviembre (BOE núm. 287, de 25 de noviembre). Asimismo, a efectos de la elaboración del presente EINF y/o Informe de Sostenibilidad, se han tenido en consideración los contenidos de la guía internacional de reporte de *Global Reporting Initiative (GRI)*, de manera que se ha preparado de conformidad con la opción **esencial** de los estándares GRI, abarcando los apartados de modelo de negocio, medioambiente, derechos humanos y sociales. A la vez, también se informa en este EINF sobre los principios del Pacto Mundial y los recogidos en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Si se desea realizar un contacto con motivo del presente Estado de Información No Financiera, se facilita a continuación el siguiente mail: info@ctnc.es

Carta del Presidente

GRI	
102-14	Declaración del máximo responsable
102-32	Función del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad

Desde CTNC, de nuevo y por segundo año consecutivo damos otro paso más en el camino de la transparencia con la elaboración de este segundo Estado de Información No Financiera o Informe en materia de Sostenibilidad, conscientes de que este tipo de información, que no se centra en la parte financiera y por el contrario aborda todos los ámbitos relacionados con la sostenibilidad de las organizaciones, es algo a lo que nuestro centro ya debe considerar como habitual, con el objetivo principal de trasladar a la sociedad en su conjunto la importancia y el alcance de las labores de CTNC en estas materias.

La gran movilización que está teniendo lugar en Europa, refleja el cambio de tendencia de las compañías, entidades y organizaciones para hacer de la sostenibilidad un aspecto de vital importancia en las estrategias de negocio.

De esta forma, CTNC se encuentra realizando un esfuerzo adicional en lo que a transparencia se refiere dentro de su sector, impulsando así un mejor funcionamiento para la entidad.

Como ya indicamos en el anterior EINF el CTNC superó la situación que generó para la economía la pandemia en 2020, habiendo supuesto 2021 un año de transición y mejora, transformando modelos que habían dejado de funcionar y adaptándolos a las áreas, necesidades y retos del nuevo panorama, de especial importancia para nuestro sector y todos los agentes intervinientes en él.

Este nuevo panorama no solo viene marcado por esta transición y adaptación, sino por

la transformación social, sostenible y digital que está trascendiendo en la población, las empresas y las entidades, los cuales se encuentran ampliamente informados y conectados de forma global.

Es por ello por lo que tal y como se menciona, el mercado y sus diversos agentes ya no valoran única y exclusivamente la información financiera, sino que trascienden además hacia otros aspectos importantes que emanan de la información no financiera o en materia de sostenibilidad.

En Europa se ha continuado impulsando este nuevo paradigma, puesto en valor inicialmente por la conferencia de París y la Agenda 2030, mediante el denominado Pacto Verde (*Green Deal*), aprobado en diciembre de 2019. Dicho Pacto, consiste en transformar la economía europea hacia una economía sostenible, que contempla entre sus objetivos la reforma de la Directiva Europea de Información No Financiera.

Es a través de ésta que se obliga a las empresas y entidades que dispongan de una determinada dimensión a informar sobre su organización y estructura, mercados en los que opera, objetivos y estrategias, evolución, entre otros, todo ello traspuesto en el ordenamiento jurídico mediante la Ley 11/2018 en materia de información no financiera y diversidad.

El modelo propuesto mantiene el equilibrio entre los parámetros económicos de las compañías, entidades y organizaciones, junto como los aspectos sociales y medioambientales.

Dicho esto, en el presente Estado de Información No Financiera, realizado en nuestro caso de forma voluntaria, se recoge el impacto de la actividad de CTNC y su transferencia a la sociedad, así como la gestión interna y las acciones específicas emprendidas para mejorar la calidad del trabajo y satisfacción de los empleados, sin olvidar las acciones emprendidas para velar por sus derechos y su seguridad en el desempeño de sus actividades laborales.

Así mismo, como ya comenté en la anterior ocasión, CTNC vincula su actividad al cumplimiento de los estándares GRI (*Global Reporting Initiative*), así como los principios del Pacto Mundial y los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), que nos son de aplicación, de forma que nos permitan seguir en la senda de ser un Centro Tecnológico líder a nivel internacional en la materia que hoy se pone a disposición.

José García Gómez

Presidente del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva

1. Modelo de negocio

GRI	
102-1	Nombre de la organización
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios
102-3	Ubicación de la sede central
102-4	Número de países donde opera la organización
102-5	Régimen de propiedad y su forma jurídica
102-6	Mercados servidos
102-7	Tamaño de la organización
102-12	Iniciativas externas
102-13	Afiliación a asociaciones
102-18	Estructura de gobernanza
102-19	Delegación de autoridad
102-31	Revisión de temas económicos, ambientales y sociales
102-40	Lista de grupos de interés
102-42	Identificación y selección de los grupos de interés
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema
102-47	Lista de temas materiales

1.1 Información sobre CTNC

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (en adelante CTNC) es una asociación privada sin ánimo de lucro que se fundó en 1962 con el nombre de Asociación de Investigación de la Industria de Conservas Vegetales (AICV). En el año 1990, con la aprobación del Programa STRIDE de la Unión Europea, el Instituto de Fomento de la Región de Murcia (en adelante, INFO) adquirió el compromiso de construir y equipar un Centro Tecnológico que sirviera de infraestructura básica para ofrecer asistencia a las empresas del Sector Agroalimentario. Y fue unos años más tarde, en 1997, una vez finalizada la construcción del centro tecnológico, cuando se dio paso al cambio de nombre, sustituyendo el de AICV por el de CTNC.

La sede se encuentra en C. Concordia, s/n, 30500 Molina de Segura, Murcia.

En la actualidad, más de medio siglo después, en el CTNC seguimos trabajando para impulsar la competitividad de las empresas a través de la investigación, el desarrollo y la innovación. Y como reconocimiento de nuestro trabajo, hemos sido reconocidos por el Ministerio

de Ciencia y Tecnología como Centro de Innovación y Tecnología (CIT) y por la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación.

En línea con nuestros reconocimientos, y a raíz de nuestra experiencia en el sector, nuestra actividad profesional destaca por nuestras principales líneas de investigación, que se centran en los envases de activos, nuevos alimentos, valorización de residuos, búsqueda de ingredientes naturales y estudios para minimizar el impacto medioambiental de las actividades del sector agroalimentario.

Pero toda nuestra actividad no podría desarrollarse sin el factor humano y tecnológico, que es básico y primordial, y por ello disponemos de personal altamente cualificado compuesto por científicos y técnicos, así como tres tipos de laboratorios: laboratorio instrumental, laboratorio físico químico (incluyendo calidad, envases y análisis sensorial) y laboratorio de microbiología (incluyendo seguridad alimentaria).

También contamos con una planta piloto en la que se incluye una línea de procesado y envasado aséptico, termosellado (MAP o vacío), autoclave y centrifuga, filtración tangencial y túnel de congelación. Además de las líneas de investigación, en el CTNC también ponemos una serie de servicios a disposición de nuestros clientes, que se clasifican en dos vertientes: Servicios Técnicos y Servicios en I+D+i.

CTNC posee los siguientes certificados que suponen indicadores clave de resultados no financieros:

Figura 1. Certificados.

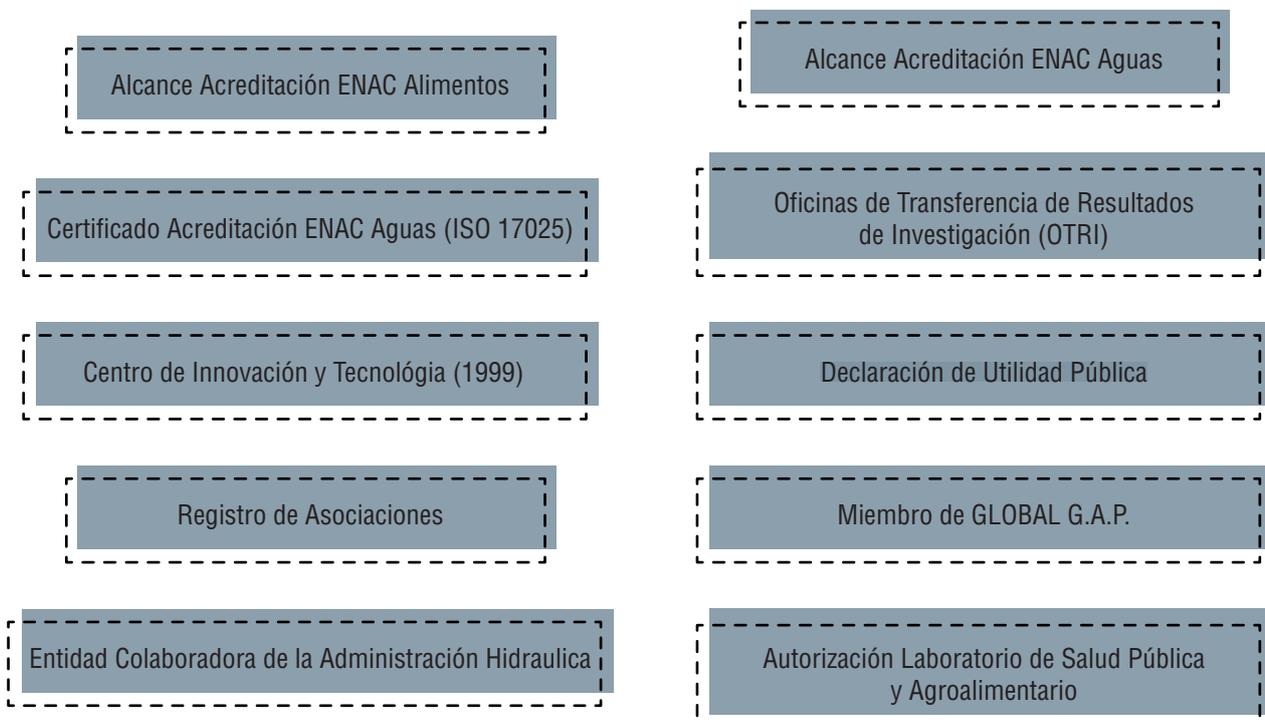
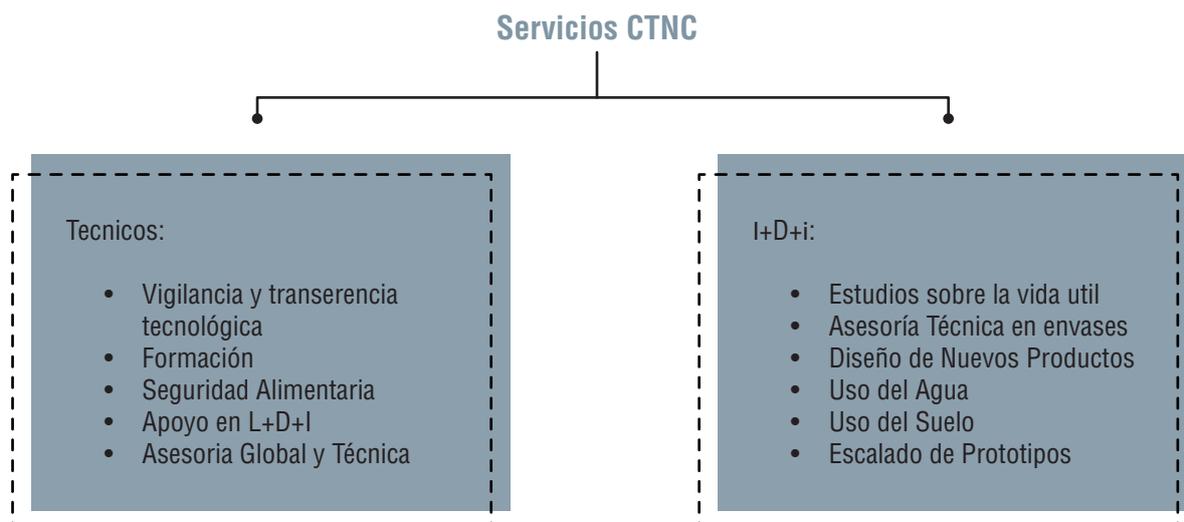


Figura 2. Servicios CTNC.



1.1.1 Proyectos

Desde su creación el CTNC ha formado parte de forma muy activa en muchos de los proyectos a gran escala que se han desarrollado en el ámbito de la investigación tecnológica aplicada al sector agroalimentario en Europa.

Proyectos Europeos

Los siguientes proyectos que se recogen a continuación, son aquellos que se encuentran en activo en el año 2021. En el anterior Estado de Información No Financiera, que se elaboró del año 2020, se recogieron el conjunto de proyectos desarrollados por el CTNC.

Algaceutical (2018-2021)

Descripción:

La biomasa de microalgas representa una rica fuente de descubrimiento. El potencial de los ingredientes a base de algas en la industria se basa en la manipulación y selección de ingredientes para ajustarse a especificaciones de productos cada vez más especializados. Las algas están expuestas a ambientes extremos y, por lo tanto, han desarrollado un mecanismo único de protección.

Además, las algas producen por la misma razón diferentes metabolitos que debemos identificar y explotar de manera sostenible para la producción de alimentos, medicamentos y cosméticos. El proyecto AlgaeCeuticals aprovechará las cepas de algas nativas para producir productos de alto valor añadido y mediante la aplicación de nuevas tecnologías ómicas (genómica, transcriptómica, proteómica, enzimómica y metabolómica), así como tecnologías de cultivo de algas y producción de nuevos productos.

AlgaeCeuticals seleccionará y caracterizará la biodiversidad de algas, desarrollará y optimizará sistemas de cultivo de algas, desarrollará recursos ómicos para algas y también desarrollará estrategias de procesamiento posteriores y también desarrollará productos novedosos. Por ello y para lograr su objeto 4 centros académicos y de investigación de Grecia (CERTH / INAB; AUA), España (CTNC, Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación) e Italia (FEM) colaborarán durante cuatro años con tres Socios de I + D industrial de Grecia (Fresh Formula), España (Bionos Biotech ND;) y Austria (Ecoduna AG).

A través de esta colaboración, los socios académicos trabajarán en estrecha colaboración con la I+D industrial y formarán un equipo complementario y altamente competitivo que promoverá la transferencia de conocimiento y excelencia a los socios industriales. Esto fortalecerá la competitividad industrial en el campo de la alimentación y la cosmética en el proceso de diseño, desarrollo, prueba de los productos propuestos por el proyecto.

Socios:



ecoduna®



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

INAB

INSTITUTE OF APPLIED BIOSCIENCES
INSTITUTOYTO EPAPMOIENON BIODIETHMON
CENTRE for RESEARCH and TECHNOLOGY-HELLAS



AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Bionos
Testing Efficacy

Azerbaijan Europeaid (2020-2022)

Descripción:

El trasfondo del proyecto es el objetivo del Gobierno de diversificar la economía y reducir la dependencia del país de los sectores del petróleo y el gas mediante el desarrollo de los sectores de fabricación, turismo y agricultura autóctonos. Concentrar el esfuerzo en las zonas rurales también tendrá el efecto de frenar el desplazamiento de la población hacia la capital, Bakú, y revitalizar las zonas no urbanas.

Objetivos:

- Fortalecimiento de la capacidad institucional del gobierno y las incubadoras de empresas para formular e implementar un modelo de incubación empresarial sostenible.
- Herramientas y servicios modernos para la incubación de empresas que permitirán a las incubadoras de empresas apoyar eficazmente el espíritu empresarial en las zonas rurales.
- Mayor alcance del aprendizaje empresarial a través de una plataforma de aprendizaje digital.
- Crear una cadena de valor agregado que une estructuras del sector público y privado en apoyo al ecosistema empresarial rural.

Socios:



AVENSA



Foodtr (2020-2022)

Descripción:

Este proyecto ERASMUS+, está coordinado por CRIFFC en Turquía con los siguientes socios: TFTAK de Estonia, Universidad SZÉCHENYI ISTVAN de Hungría, CTNC de España y en Turquía: Universidad Técnica de Bursa, TARIMAS, Dirección Provincial de Alimentación, Agricultura y Ganadería de Bursa y el Ministerio de Agricultura y Silvicultura de Turquía.

El término alfabetización alimentaria refleja una gran variedad de definiciones. La alfabetización alimentaria consiste en comprender la naturaleza básica de los alimentos, su importancia para el consumidor y la comunidad. Alfabetización alimentaria incluye ser capaz de recopilar y procesar información sobre los alimentos y tener las habilidades básicas para preparar alimentos para comer de manera segura.

En la creciente demanda de alimentos seguros y saludables, el panorama alimentario moderno se ha revolucionado con respecto a dónde, qué y cómo consumimos los alimentos.

Junto con eso, las opciones alimentarias de los consumidores están recibiendo más atención por parte del público en todo el mundo para que el acceso a alimentos saludables y seguros se pueda proporcionar de manera sostenible. No solo el suministro de alimentos seguros y saludables, sino también la capacidad de ajustar las dietas con respecto a una alimentación saludable es responsabilidad de los adultos, que son los más determinantes para guiar la nutrición de los hogares.

Socios:



Agro2circular (2021-2024)

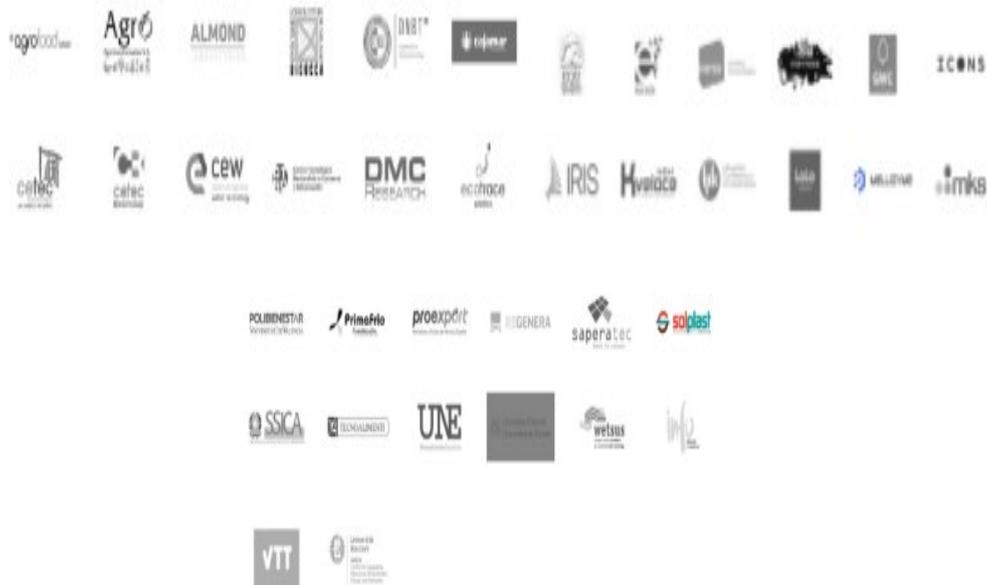
Descripción:

El proyecto AGRO2CIRCULAR (A2C) tiene como objetivo la implementación de la primera solución territorial sistémica para el reciclado de los residuos más relevantes del sector agroalimentario (frutas y verduras y multicapas plásticas) en productos de alto valor añadido, impulsado por herramientas digitales y construido sobre un enfoque sistémico con alto potencial replicable y escalable.

A2C hará frente a varios desafíos en el ámbito industrial, económico y social dentro del sector agroalimentario:

1. Aprovechar los subproductos de frutas y verduras, que actualmente suponen más del 40% de la cadena de suministro alimentario, valorizando sus excelentes compuestos bioactivos para la producción de nutracéuticos, alimentos funcionales y cosméticos.
2. Utilizar las propiedades únicas de los recubrimientos plásticos multicapa como envases industriales para la protección de alimentos y de cosechas para proteger los alimentos y las cosechas en agriculturas desarrollando la primera cadena de reciclaje de valor para recubrimientos de multicapa postindustriales basados en un enfoque sinérgico.
3. Implementar un sistema de digitalización en el sector agroalimentario implementando un Sistema de Integración de Datos (SID) como herramienta digital para asegurar la trazabilidad en el sector agroalimentario.

Socios:



Life Solieva (2018-2021)

Objetivos:

- Recuperar compuestos de interés y agua para su posterior valorización
- Intensificar la evaporación natural sin gasto energético

Socios:



Citoliva



CTC



Eurecat



OLEAND



Pemetete



Typesa

iWATERMAP - Interreg Europe (2018-2023)

Descripción:

El proyecto iWATERMAP se centra en respaldar las políticas de innovación en el sector de la tecnología del agua, ayudando a aumentar la masa crítica de los ecosistemas de innovación en las regiones asociadas de este sector

Socios:



Afterlife (2017-2021)

Descripción:

AFTERLIFE propone un proceso flexible y eficiente en cuanto a costes y recursos, enmarcado en el enfoque de cero residuos y economía circular, para la recuperación y valorización de las fracciones relevantes de las aguas residuales. El primer paso de dicho proceso es una etapa inicial que consiste en una cascada de unidades de filtración por membrana para la separación de la totalidad de los sólidos de las aguas residuales.

A continuación, los concentrados recuperados en cada unidad se tratarán para obtener extractos y metabolitos de gran pureza o, alternativamente, para convertirlos en biopolímeros de valor añadido (polyhydroxyalkanoates). Además, el flujo de salida del proceso es una corriente de agua ultrapura que puede reutilizarse directamente.

Socios:



Proyectos nacionales

Los siguientes proyectos que se recogen a continuación, son aquellos que se encuentran en activo en el año 2021. En el anterior Estado de Información No Financiera, que se elaboró del año 2020, se recogieron el conjunto de proyectos desarrollados por el CTNC.

Agromatter (2021-2023)

Descripción:

Dada la enorme cantidad de residuos generados en la mayoría de los procesos propios del sector agrario, resulta evidente que toda solución de alto valor añadido en materia de valorización de este tipo de residuos que se pueda ofrecer a este perfil de empresas va a impactar de forma muy positiva en su cuenta de resultados. La extracción de compuestos de interés mediante tecnologías sostenibles de estos “residuos” para su uso tanto en matrices agroalimentarias, como en la fabricación de nuevos materiales para otros sectores objetivo, como es el sector de envase y embalaje, el sector biotecnológico, el textil, cosmética, construcción y automoción, entre otros posibles sectores de aplicación; permitirá incluir el concepto de Economía Circular y Sostenibilidad Medioambiental en las empresas.

Objetivos:

La Agrupación CERVERA AGROMATTER, constituida por cinco Centros Tecnológicos altamente complementarios en los ámbitos agrícola, biotecnológico y de ciencia de materiales; tiene por objetivo la constitución de una red de Centros Tecnológicos de Excelencia científico-técnica en el ámbito de la Economía Circular aplicada al desarrollo de materiales biobasados para aplicaciones técnicas y alcanzar así, un posicionamiento como centros de I+D de referencia tanto a nivel nacional como internacional, de manera que redunde en un crecimiento en proyectos de I+D y en acciones de transferencia de tecnología al tejido empresarial.

Este proyecto está financiado por el CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial), a través del Ministerio de Ciencia e Innovación, en el marco de ayudas destinadas a Centros Tecnológicos de Excelencia “Cervera”.

Socios:

agromatter 



aitex®
textile research institute



ctaex
centro tecnológico nacional
agroalimentario



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

andaltec

CENTRO TECNOLÓGICO
DEL PLÁSTICO



Valormur (2021)

Descripción:

A través de este proyecto se pretende, por un lado, poner en valor la innovación aportada por todos los agentes de innovación en valorización de materias primas secundarias de la Región de Murcia que no solo repercute en el propio sector sino en todos los sectores de la economía; y por otro lado, impulsar el cambio en cada uno de los subsectores, procurando que el planteamiento sostenible enriquezca a los profesionales y empresas del sector, les proporcione una visión de los retos y oportunidades en un sentido amplio y les movilice a promover proyectos y estrategias innovadoras en el sector agroalimentario.

La industria agroalimentaria es uno de los sectores más expuestos a los retos y oportunidades de sostenibilidad, debido a la dependencia directa y la actuación sobre los recursos naturales, por lo que es considerada como una industria de alto impacto. La sostenibilidad, en todas sus vertientes: social, económica y medioambiental, es un parámetro fundamental para las empresas.

En la Estrategia Española de Economía Circular con perspectiva hasta 2030, se plasma la importancia que tiene la incorporación de la economía circular como pieza clave para la transformación hacia un modelo de desarrollo y crecimiento más innovador, competitivo y sostenible, que permita maximizar los recursos disponibles y reduzca la generación de residuos.

La Región de Murcia ha lanzado su estrategia de Economía Circular 2017-2030 donde se plantea la economía circular como una oportunidad para el crecimiento sostenible del empleo y la riqueza común y que se articula en base a ocho ejes básicos, que afectan directamente al sector agroalimentario.

Siguiendo los planteamientos de la Comisión Europea, de la Estrategia Española de Economía Circular y la Estrategia de Economía Circular de la Región de Murcia 2017-2030, dentro de la Modalidad 2 de este programa, el CTNC realizará actuaciones de vigilancia tecnológica en Economía Circular, llevando a cabo acciones para ayudar y sensibilizar al sector agroalimentario en la necesidad de aplicar los principios de economía circular.

El CTNC está trabajando desde 2007 en temas de valorización de materias primas secundarias o co-productos en proyectos tanto nacionales como internacionales.

Objetivos:

El objetivo general es hacer llegar al sector alimentario de la Región de Murcia, por medio de las acciones anteriormente descritas el importante desafío que tiene por delante, la transición hacia una economía circular aplicándolo al ciclo de vida de sus productos y pasando de un modelo productivo lineal a uno circular más eficiente y sostenible.

Identificar los lugares geográficos de generación de co-productos, las industrias más innovadoras en valorización de subproductos, en qué forma están desarrollando estos procesos y su contribución al objetivo residuo 0.

Concienciar a la industria alimentaria de la Región de Murcia de la importancia de la valorización y aprovechamiento de los subproductos generados no solo como sostenibilidad medioambiental sino como fuente de riqueza y rentabilidad económica.

Los factores clave para conseguir el éxito en las estrategias de valorización de materias primas secundarias suelen estar relacionadas con la distancia a los puntos de generación de estas materias, la generación de productos con interés de mercado, la conexión en etapas iniciales de los distintos actores de la nueva cadena de valor, y el uso de tecnologías diferenciadoras, siendo muy importante también el apoyo financiero.

El CTNC desarrollará actuaciones de captación y transferencia de tecnología mediante la organización del X Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias que tuvieron lugar en mayo de 2021 en el que se expondrán las últimas novedades en temas tan cruciales para la industria alimentaria como la sostenibilidad, tecnología del agua y nuevas tendencias.

El CTNC reforzará vínculos con SEIMED con la búsqueda de ofertas y demandas tecnológicas que puedan dar lugar a actividades internacionales de I+D+i. El X Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias y el X Murcia Food Brokerage Event son las acciones donde se detectan dichas ofertas y demandas además de en la base de datos de SEIMED.

Debido a la importancia que tiene para el sector alimentario el conocimiento de la legislación que le aplica y continuando con la línea de actuación que comenzamos en años anteriores, se realizan también actuaciones de vigilancia tecnológica en legislación alimentaria, recuperando todas las referencias legislativas publicadas durante 2021 a nivel europeo y nacional que aplican al sector, organizándolas por materias y analizando su evolución.



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Figura 3. Actuaciones.

ACTUACIÓN 1. MAPA DE VALORIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS SECUNDARIAS AGROALIMENTARIAS EN LA REGIÓN DE MURCIA	ACTUACIÓN 2.- VIGILANCIA Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA	ACTUACIÓN 3.- VIGILANCIA TECNOLÓGICA: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA:
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los lugares geográficos de generación de co-productos • Cuantificar aproximadamente el volumen y la temporalidad de la producción de co-productos • Estudiar necesidades de valorización por parte de las empresas • Estudiar ofertas tecnológicas de los distintos agentes de investigación e innovación en la Región de Murcia • Identificación de casos de éxito • Presentación y difusión del Mapa de Valorización de Materias Primas Secundarias 	<ul style="list-style-type: none"> • X Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias • Acciones de colaboración con SEIMED: casos de éxito • Asistencia a eventos • Revista CTNC Alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de Fuentes • Recopilación y análisis de información • Elaboración de informe • Difusión

Et5evutic (2021)

Descripción:

El estudio de la vida útil de un alimento es un procedimiento fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, así como los diferentes atributos que lo caracterizan, tanto en el caso de alimentos frescos, como aquellos que han recibido cualquier tipo de procesamiento. De acuerdo con los requerimientos legales del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, los operadores de las empresas alimentarias responsables de la fabricación de alimentos deberán realizar y validar estudios de vida útil que justifiquen el tiempo comprendido desde su elaboración hasta su deterioro.

Objetivos:

El estudio experimental de la vida útil de un alimento requiere una estrategia que justifique la elección de las condiciones ambientales en las que puede transcurrir el almacenamiento de un producto. Conocer la evolución temporal de un alimento requiere garantizar en todo momento la información nutricional, y la ausencia de alteraciones de sus diferentes atributos respecto del estado inicial. Disponer de toda esta información requiere un proceso largo y complejo, que en ocasiones se torna inviable para la empresa alimentaria.

Cualquier innovación tecnológica que repercuta sobre el desarrollo de un producto, un envase o el propio proceso de fabricación, precisa determinar su periodo de vida útil con unas mínimas garantías. Para solventar limitación temporal necesaria para este estudio, una vez demostrada la estabilidad microbiológica del producto, se recurre frecuentemente al empleo de técnicas de envejecimiento acelerado, para así obtener resultados extrapolables a la evolución real del producto en condiciones reales de almacenamiento.

Con el presente proyecto se pretenden desarrollar diferentes metodologías avanzadas de modelización, cálculo y análisis estadístico y técnicas de inteligencia artificial, que permitan extraer conclusiones acerca de la vida útil de alimentos, basados fundamentalmente en la información extraída de ensayos de envejecimiento acelerados.

Gracias al cumplimiento de los objetivos propuestos, las empresas alimentarias dispondrán de una metodología y un conocimiento más preciso y exacto de la evolución de todos los atributos alimentarios a lo largo de un tiempo muy inferior al obtenido por los procedimientos ordinarios, y podrán identificar, cuantificar y corregir los factores limitantes de la vida útil, permitiendo la fabricación de alimentos seguros y reduciendo drásticamente los plazos entre el desarrollo y la comercialización de nuevos productos.

El objetivo general del proyecto es mejorar la precisión y capacidad predictiva de los ensayos de envejecimiento acelerado de alimentos, empleando nuevos procedimientos y técnicas avanzadas de análisis de datos basadas en inteligencia artificial, como el "Machine Learning" y el "Deep Learning", que permitan garantizar la seguridad alimentaria y la evolución temporal de los atributos alimentarios relacionados con propiedades microbiológicas, físico-químicas y organolépticas hasta una fecha límite.

El correcto planteamiento de este proceso requiere un procedimiento complejo, pues debe permitir identificar los factores limitantes del proceso y sus límites de aceptación, elegir las condiciones ambientales que permitan un aumento significativo de la velocidad del proceso, y disponer de una base técnica para extrapolar los resultados hasta las condiciones reales de almacenamiento a lo largo de toda la vida útil de un alimento.



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Et4recupera (2021)

Descripción:

Objetivos:

El procesado de frutas y hortalizas es variable en función del producto buscado. Sin embargo, a pesar de esta variedad de productos y tecnologías, existe un punto en común, la generación de una cantidad muy importante de restos vegetales que se corresponden con las partes de las frutas u hortalizas que no tienen interés comercial. Asimismo, en general, dichos residuos no son gestionados o revalorizados de la forma más favorable, puesto que el destino final más común es su uso directo para la alimentación animal, con todos los problemas asociados a esta práctica de pérdida de valor económico, fermentaciones, emisión de gases invernadero, etc.

Muchos de estos restos vegetales procedentes de la industria alimentaria están infravalorados a pesar de contener sustancias con elevado valor nutricional e interés comercial: grasas, azúcares, sustancias nitrogenadas, proteínas, péptidos, ácidos orgánicos, polialcoholes, pectinas, mucílagos, taninos y polifenoles, etc. Por ello, recuperar estos constituyentes con elevado valor añadido presentes en estos residuos y subproductos constituye una alternativa muy atractiva desde el punto de vista económico y medioambiental.

Por otra parte, la necesidad de alimentar a una población mundial en continuo crecimiento, el fuerte aumento de la demanda del consumo de alimentos enriquecidos con proteínas, así como los elevados costes ambientales y económicos de las fuentes de proteínas existentes, son algunos de los principales motivos del aumento del interés en la búsqueda de nuevas fuentes de proteínas para el mercado de la alimentación y las bebidas.

Actualmente las dietas que contienen más proteína vegetal están aumentando debido a varias razones: los impactos ambientales negativos de la producción de proteína animal, las crecientes tendencias del vegetarianismo y veganismo, y la aceptación inadecuada de los insectos de calidad alimentaria por parte de los consumidores, entre otras.

En este proyecto proponemos utilizar diferentes restos vegetales de la industria agroalimentaria para la obtención de hidrolizados proteicos. Para ello evaluaremos diversas propiedades, físicas, biológicas y tecnofuncionales tales como: rendimiento, riqueza, perfil de aminoácidos, capacidad antioxidante, grado de hidrólisis, poder de gelificación, etc. Buscamos obtener hidrolizados que favorezcan su aplicación en la industria alimentaria tanto como ingrediente como para aprovechar sus propiedades tecnológicas para la elaboración de alimentos y en otras posibles actividades como la agricultura.

Buscamos obtener hidrolizados que favorezcan su aplicación en la industria alimentaria tanto como ingrediente como para aprovechar sus propiedades tecnológicas para la elaboración de alimentos y en otras posibles actividades como la agricultura.



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Et3aquarox (2021)

Descripción:

El reglamento (UE) 2020/741 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los requisitos mínimos para la reutilización del agua regenerada, consideró otros parámetros no contemplados en el RD anterior (RD 1620/2007), haciendo que los requerimientos específicos de calidad, sobre todo desde el punto de vista microbiológico y sanitario, sean más restrictivos.

Hasta el momento, el principal indicador de calidad microbiológica era la bacteria *Escherichia coli*. Sin embargo, el actual control de validación implicará un seguimiento de los microorganismos indicadores asociados a cada grupo de patógenos, a saber, bacterias, virus y protozoos. Los microorganismos indicadores seleccionados son *E.coli* para las bacterias patógenas, colifagos para los virus patógenos y esporas de *Clostridium perfringens* para los protozoos.

Asimismo, el Reglamento añade que deben tenerse en cuenta los avances científicos, en particular los relativos a las posibles repercusiones de las sustancias de preocupación emergente, incluyendo productos farmacéuticos y plaguicidas, entre otros, con el objetivo de garantizar tanto la seguridad en el uso del agua como la protección del medioambiente y la salud humana

Dado que el aporte de agua es esencial para la producción agrícola, especialmente en zonas áridas como la Región de Murcia, se requiere una gestión adecuada de los recursos hídricos que permita garantizar el suministro mundial de alimentos. Así, en un escenario donde el estrés hídrico y el cambio climático son cada vez más acusados, la reutilización de agua se presenta como una alternativa fiable a los recursos hídricos convencionales.

La Región de Murcia es líder europeo y, junto con Israel, líder mundial en depuración y reutilización de aguas regeneradas, reutilizando hasta un 97% del total de agua depurada en la región, cifra que representa cerca del 10% de la demanda neta total de las UDA de la demarcación hidrográfica del Segura.

Por ello, es lógico pensar que la implantación del reglamento afecta de forma directa a las EDAR de la región, y, por ende, a todo el sector agroalimentario. Fundamentalmente porque los sistemas de desinfección utilizados comúnmente, generalmente cloración y en menor medida ultravioleta, no son eficaces para eliminar las esporas *Clostridium perfringens*, que presentan una alta resistencia a los tratamientos biológicos, físicos y químicos.

En segundo lugar, porque las tecnologías de tratamiento actuales no permiten la completa eliminación de los contaminantes emergentes, de forma que, aun en bajas concentraciones, éstos son descargados de forma continuada al medioambiente a través de las aguas depuradas. Y, finalmente, porque la mayoría de las tecnologías de desinfección actuales, como la cloración, supone el aporte o generación de productos de desinfección de carácter tóxico al agua, como los cloratos, los trihalometanos o los ácidos haloacéticos.

Objetivos:

El objetivo general de este proyecto es la evaluación de la situación actual de las aguas residuales depuradas considerando el nuevo Reglamento de reutilización, y el posterior estudio de la tecnología de oxidación avanzada de electrooxidación para la adecuada regeneración del agua, de forma que permita el cumplimiento del nuevo Reglamento europeo que, al ser de obligado cumplimiento, afectará a todo proyecto orientado a la reutilización de aguas regeneradas para riego agrícola.



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Et2greenphenolic (2021)

Descripción:

Los subproductos y residuos alimentarios constituyen fuentes potenciales de compuestos bioactivos, entre ellos, compuestos orgánicos como por ejemplo los compuestos fenólicos, de gran interés para las industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica. Es cada vez mayor el interés en el desarrollo de iniciativas para el tratamiento de subproductos alimentarios y lograr la recuperación de compuestos de interés de estos, debido a la doble ventaja que presentan, ya que aparte de que se reduce el volumen de desecho y minimizar los gastos que supone la gestión de los residuos, se consigue recuperar un producto u obtener uno nuevo que puede ser comercializado, con el consiguiente beneficio que supone desde el punto de vista económico.

Los procesos de revalorización de estos subproductos deben asegurar la reducción de la contaminación ambiental debido a que se disminuyen los residuos desechados, así como mejorar la rentabilidad de las industrias adoptando un modelo económico de economía circular en sus sistemas de producción.

El proyecto ET2GREENPHENOLIC aportará procesos innovadores para la extracción de compuestos fenólicos con técnicas novedosas sostenibles medioambientalmente, proporcionando la posibilidad de aprovechar los residuos agroalimentarios y obtener estos compuestos orgánicos que son sustancias con alto valor añadido.

Objetivos:

Desarrollo de nuevos procesos de extracción, alternativos a los tradicionales, para la obtención de compuestos fenólicos en subproductos alimentarios (cítricos, alcachofa y granada) mediante la utilización combinada de tecnologías innovadoras.



Unión Europea



"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Et1cleanextract (2021)

Descripción:

El sector de la alimentación ha sido capaz de adaptarse en tiempo récord a las exigencias de los consumidores que ha traído consigo la pandemia. Las tendencias que marcan la llamada nueva normalidad han hecho que la comida se convierta en fuente de salud, dando lugar a nuevos estilos de vida más allá de otras tendencias gastronómicas de los últimos años, apostando por productos funcionales que ayuden a reforzar el sistema inmunitario, así como por ingredientes más naturales, elaboraciones artesanales y otras referencias que contribuyan al alivio de situaciones de estrés, provocadas por la situación actual. En este contexto, un mercado tan dinámico como el de los ingredientes se ha adecuado a estos nuevos requerimientos, haciendo hincapié en desarrollos de referencias saludables, enriqueciendo muchas de ellas con activos y productos relativos a la inmunidad.

Objetivos:

La extracción de compuestos saludables de los residuos de fruta y vegetales hace que estos compuestos sean orgánicos, no tóxicos y biocompatibles junto con la utilización simultánea de los residuos, reduciendo así los riesgos de acumulación de residuos en el medioambiente. Por lo tanto, el tratamiento de los residuos de frutas a través de diferentes técnicas como el vertido o la incineración puede evitarse para prevenir el efecto negativo sobre el medioambiente, así como el coste y la inversión de mano de obra en el proceso.

Dado que los residuos de frutas y hortalizas se producen a gran escala en las industrias transformadoras, está garantizado el suministro de las materias primas para el proceso de extracción, ampliando así la sostenibilidad del proceso actual de transformados de frutas y hortalizas. De este modo, se potenciará el consumo a gran escala de la biomasa de residuos de frutas y vegetales para su conversión en productos de valor añadido, reduciendo así los graves efectos sobre el medioambiente.

Los tratamientos postcosecha a base de pesticidas, que se le aplican a la fruta y vegetales para aumentar su vida útil, quedan presentes en los subproductos generados tras el procesado industriales. Estos subproductos que son utilizados en la actualidad para su revalorización mediante la extracción de compuestos de interés como proteínas, vitaminas, pigmentos y compuestos fenólicos, dan lugar al arrastre de estos plaguicidas y otras sustancias tóxicas como metales pesados y micotoxinas, concentrados en los extractos, haciendo inviable su utilización como ingredientes en la industria alimentaria, nutracéutica y cosmética. Distintas investigaciones realizadas por el CTNC y publicaciones científicas han demostrado que ciertos residuos de las industrias agroalimentarias pueden utilizarse para adsorber múltiples tipos de plaguicidas y metales pesados como níquel, cadmio, arsénico, cromo, etc. de las aguas contaminadas debido a la propiedad superficial de los residuos.

El CTNC ha generado un profundo conocimiento, mediante el desarrollo de distintos proyectos, tanto en la extracción de compuestos de interés a partir de subproductos alimentarios detectando la problemática de toxicidad existente, como en el desarrollo de absorbentes de bajo coste naturales para la eliminación de contaminantes en aguas.

Desarrollo de tecnologías de eliminación de plaguicidas y otros compuestos tóxicos aplicables a los procesos de obtención de extractos naturales purificados de proteínas, vitaminas y compuestos antimicrobianos y antioxidantes, a partir de subproductos.



Unión Europea

RIS3
MUR

info
REGIÓN
DEMURCIA

"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Región de Murcia

Agro-DEM-VR (2020-2021)

Descripción:

El equipo de trabajo está coordinado por la Agrupación Empresarial Innovadora (AEI) Inoleo, gestionada por Citoliva, y en él participan el Centro Tecnológico Metalmecánico y del Transporte (CETEMET), el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) y la empresa Ildfonso Rosa Ramirez e Hijos-JAR. o

Objetivos:

El objetivo general del proyecto es obtener un gemelo digital en realidad virtual que permita combinar los resultados de las simulaciones y las interacciones entre máquinas y frutos, creando un nuevo concepto de diseño de máquinas y ayudando a su comercialización mediante experiencias inmersivas.



Proyecto Pidde (2021)

Descripción:

Actuaciones del CTNC para poner en marcha un proyecto de fomento de empresas disruptivas de alto valor añadido, de la Consejería de Empresa, Industria y Portavocía, a través de la Dirección General de Innovación Empresarial y Defensa del Autónomo y la PYME de la Región de Murcia.

Este trabajo se centra en el estudio y desarrollo de films plásticos biodegradables válidos para envasado de alimentos procesados estables a temperatura ambiente, centrados en los encurtidos por ser un sector muy importante en la Región de Murcia y en los alimentos listos para su consumo y almacenados en refrigeración (de V Gama), un sector que crece y está ganando mucha importancia en el tejido empresarial de la Región.

A partir de los resultados obtenidos, se elaborará una guía práctica que servirá de ayuda a los operadores del sector en la transición del uso de films plásticos convencionales al uso de films plásticos biodegradables para envasado de alimentos preparados, listos para su consumo (V Gama) y encurtidos estables a temperatura ambiente (II Gama).

Objetivos:

El objetivo general de este proyecto, ET1BIOCOOK, es la obtención de envases biodegradables con alta resistencia al pH y a la temperatura para el envasado de alimentos procesados, denominados V gama y para el envasado de encurtidos, los conocidos como en conserva o II gama.



Innoextract (2021)

Descripción:

La Innovación en materia de agricultura productiva y sostenible, son agrupaciones de actores de distintos perfiles (agricultores, ganaderos, selvicultores, industrias agroalimentarias o forestales, centros públicos o privados de I+D+i o de formación y asesoramiento, centros tecnológicos o instituciones sin fines de lucro), que se asocian para conseguir una innovación al objeto de resolver un problema o aprovechar una oportunidad, con el enfoque de acción conjunta y multisectorial.

Cada grupo está asociado a su proyecto de innovación, manteniéndose hasta que dicha innovación se lleva a cabo.

La Programación de Desarrollo Rural 2014-2020 en España consta de un Marco Nacional, diecisiete Programas Regionales y un Programa Nacional, cuya submedida 16.1 está diseñada para la creación de los grupos operativos supraautonómicos, objeto de la subvención regulada por el Real Decreto 253/2016. Fruto del mismo, el Grupo Operativo "INNOEXTRACT", pasando a formar parte de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícola.



1.1.2 Impacto de las actividades del CTNC

Mantenimiento de Edificio:

- Se realiza por varias empresas que emplean trabajadores locales, principalmente.

Acciones de Formación

- Muchas de estas acciones de formación implican también traslados de ponentes (especialmente taxi), estancias de participantes y ponentes en hoteles de Molina de Segura o Murcia, consumiciones en restaurantes y bares, etc., con el consiguiente impacto en la economía local.

Proyectos Europeos

- La participación del CTNC en múltiples proyectos europeos, así como en intercambios de estudiantes ha promovido la imagen de la Región de Murcia en todo el mundo. Investigadores y tecnólogos de Rumanía, Turquía, Azerbaiyán, toda Europa, Marruecos, Egipto, Estados Unidos, etc. Esto promueve que periodos vacacionales particulares de muchos de estos investigadores los hayan pasado en la Región de Murcia con sus familias.

Revista CTNC Alimentación

- El CTNC edita y publica desde el año 2000 CTNC Alimentación, una revista tecnológica especializada en información agroalimentaria en cuyo Consejo editorial participan investigadores de la UMU, del CEBAS (CSIC), y técnicos de empresas de reconocida experiencia en el sector.

Se publica semestralmente y con una tirada de 500 ejemplares en papel que se distribuyen entre universidades, empresas y centros de investigación, y de acceso público y gratuito a través de la web del CTNC.

Esta revista sirve de herramienta de difusión de los trabajos de Máster o de Grado de las Universidades de la Región de Murcia, así como de los resultados de los proyectos de investigación de otros centros de investigación tanto regionales (IMIDA, CEBAS, Universidades, Centros Tecnológicos, etc.).

Esta difusión tiene un gran impacto en el empleo y en la innovación del sector puesto que los receptores principales de la revista son las empresas agroalimentarias tanto a nivel regional como nacional.

Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias/Murcia Food 2021

- Como ya se ha comentado anteriormente, es un evento de ámbito internacional, que se celebra cada dos años en la ciudad de Murcia, donde se dan cita las últimas novedades en materia de Tecnología Alimentaria, y en el que empresas e investigadores de diferentes países participan en conferencias y presentaciones de las últimas novedades del sector agroalimentario y donde pueden establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector.

El lugar de celebración del Symposium es el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de la ciudad de Murcia y cuenta con un Comité Técnico integrado por empresas murcianas de reconocido prestigio como HERO ESPAÑA, CYNARA SOURCE, MARIN GIMÉNEZ HERMANOS, ALLFOODEXPERTS, VEG Y TECH, etc., y DULCESOL de la Comunidad Valenciana.

En el Comité Organizador participan el Instituto de Biorecursos Alimentarios IBA de Rumania, el Instituto Central de Investigación y Control de Alimentos y Piensos CRIFCC de Turquía, la Fundación Clúster Agroalimentario de la Región de Murcia, la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas FIAB, el CTNC, la Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia, el Instituto de Fomento de la Región de Murcia y la Consejería de Sanidad de la Región de Murcia.

Es indudable el impacto que este evento internacional tiene en la Región de Murcia. La décima edición celebrada en 2021 contó con 580 inscritos de 39 países.

El CTNC organiza los desplazamientos y estancias y comidas de ponentes, comité técnico y organizador. Se contrata una empresa de diseño para la imagen, cartelería, impresión de libro de abstracts, etc., así como una Secretaría Técnica que aporta azafatas bilingües, traductores simultáneos, apoyo informático, etc. Desde hace 20 años todos estos capítulos tienen un gran impacto en la economía y empleo de la ciudad de Murcia que está intentando promocionarse como una ciudad de Congresos.

Este Symposium, junto con la participación del CTNC en proyectos europeos, ha hecho que las ciudades de Murcia y de Molina de Segura en particular, más toda la Región de Murcia en general, sean más conocidas en diversas partes del mundo, como son, entre otras: Turquía, Rumanía, Azerbaiyán, Estados Unidos, Italia, UK, etc.

Prácticas no Laborales

- El CTNC tiene acuerdos de prácticas no laborales (PNL) con las tres Universidades de Murcia (UMU, UPCT, UCAM) así como con CIFEA (Molina de Segura) y con los Colegios Oficiales de Químicos y Biólogos de Murcia.

También incorpora alumnos remunerados en PNL a través del SEF de Molina de Segura. Por otro lado, con la Fundación Séneca de la Región de Murcia tiene una línea de becas para incorporación de técnicos recién titulados al sector.

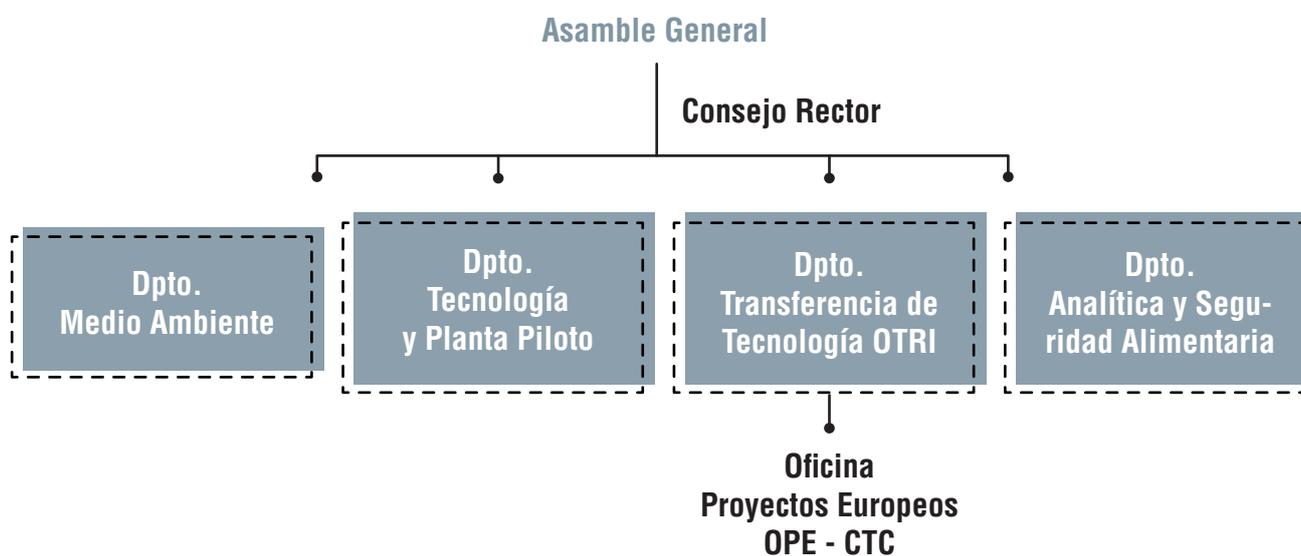
Además, recibe periódicamente visitas de los IES de la Región a sus laboratorios y Planta Piloto (Jornadas de Puertas abiertas) y realiza difusión de conocimientos de prácticas científicas a la ciudadanía dentro del marco de la Semana de la Ciencia en la que también participa el CTNC.

1.2. Organización y estructura del CTNC

En CTNC, además de la asamblea y consejo rector, contamos con cuatro departamentos: departamento de analítica y seguridad alimentaria, departamento de transferencia de tecnología OTRI, departamento de tecnología y planta piloto y el departamento de medioambiente.

Todos trabajamos conjuntamente en la fabricación de nuevas tecnologías para la mejora de productos tradicionales y nuevos.

Figura 4. Organización.



1.3. Mercados

Operamos principalmente en las industrias de conservas vegetales, congelados, aceitunas, encurtidos y salsas, turrone, caramelos, golosinas, chicles, etc.; así como en productores y/o suministradores de materias primas, industrias de ingredientes y adictivos, fábricas de envases y embalajes, e industrias de maquinaria para el sector.

Figura 5. Mercados.



1.4 Análisis de materialidad

CTNC ha realizado un análisis de materialidad tras el estudio del entorno en el que desarrolla su modelo de negocio, habiendo llevado a cabo un proceso de identificación de prioridades para evaluar y seleccionar los asuntos económicos, éticos, ambientales y sociales que son relevantes para marcar los objetivos y estrategia de la compañía.

Este análisis sigue las nuevas exigencias legales de la legislación española en materia de estado de información no financiera y los requerimientos de la última versión de los estándares GRI que establecen el principio de materialidad como uno de los aspectos clave para determinar los contenidos sobre los que informar en materia no financiera.

Con el objeto de realizar este análisis de materialidad y de forma coherente con el modelo de negocio y el entorno en el que opera CTNC se han identificado los grupos de interés, o *stakeholders*.

Los grupos de interés con capacidad de afectar en mayor medida a CTNC son los siguientes según el análisis de materialidad realizado, teniendo en cuenta que CTNC forma parte de los siguientes clústeres o agrupaciones de interés:



CTNC lleva a cabo la colaboración con diferentes entidades, ya que a través de la sinergia se obtiene una viabilidad ambiental, técnica, económica y de salud de la generalización de tecnología.

Es por este motivo por el cual CTNC cree firmemente en la colaboración con un amplio número de entidades, entre las cuales se encuentran las siguientes, conformando su grupo de *stakeholders* o grupos de interés:

UNIVERSIDADES



CENTROS TECNOLÓGICOS



ASOCIACIONES



ORGANISMOS INTERNACIONALES



OTROS



En 2021 se han incorporado como colaboradores los siguientes:



Consecuentemente se ha asignado un nivel de materialidad a cada grupo de interés en función de su nivel de influencia en los objetivos y estrategias del grupo según el modelo de negocio y su entorno.

Tabla 1. Nivel de materialidad asignado a los grupos de interés de CTNC.

LEYENDA	
Alta	3
Media	2
Baja	1

Tabla 2. Materialidad stakeholders.

Stakeholder	Nivel de materialidad
Universidades	3
Centros Tecnológicos	3
Asociaciones	3
Organismos internacionales	3

Seguidamente se ha asignado también por CTNC un nivel de materialidad a cada una de las temáticas de la información no financiera o en materia de sostenibilidad (Tabla XX) para poder obtener finalmente la matriz de materialidad.

Tabla 3. Nivel de materialidad asignado por CTNC para cada una de las temáticas de la información no financiera o en materia de sostenibilidad.

	Ítem	Importancia para CTNC
Cuestiones medioambientales	1.Gestión Medioambiental	2
	2.Contaminación	2
	3.Economía circular y prevención y gestión de residuos	3
	4.Usos sostenibles de los recursos	3
	5.Cambio climático	3
	6.Protección de la biodiversidad	2

Cuestiones sociales y relativas al personal	7. Empleo	3
	8. Organización del trabajo	3
	9. Salud y seguridad	3
	10. Relaciones sociales	3
	11. Formación	3
	12. Igualdad	3
Información sobre el respeto a los DDHH	13. Información sobre el respeto a los DDHH	3
Información sobre la lucha contra la corrupción y el soborno	14. Información sobre la lucha contra la corrupción y el soborno	3
Información sobre la sociedad	15. Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible	3
	16. Subcontratación y proveedores	2
	17. Clientes	2
	18. Consumidores	1
	19. Información fiscal	2

Figura 6. Matriz de materialidad de CTNC.

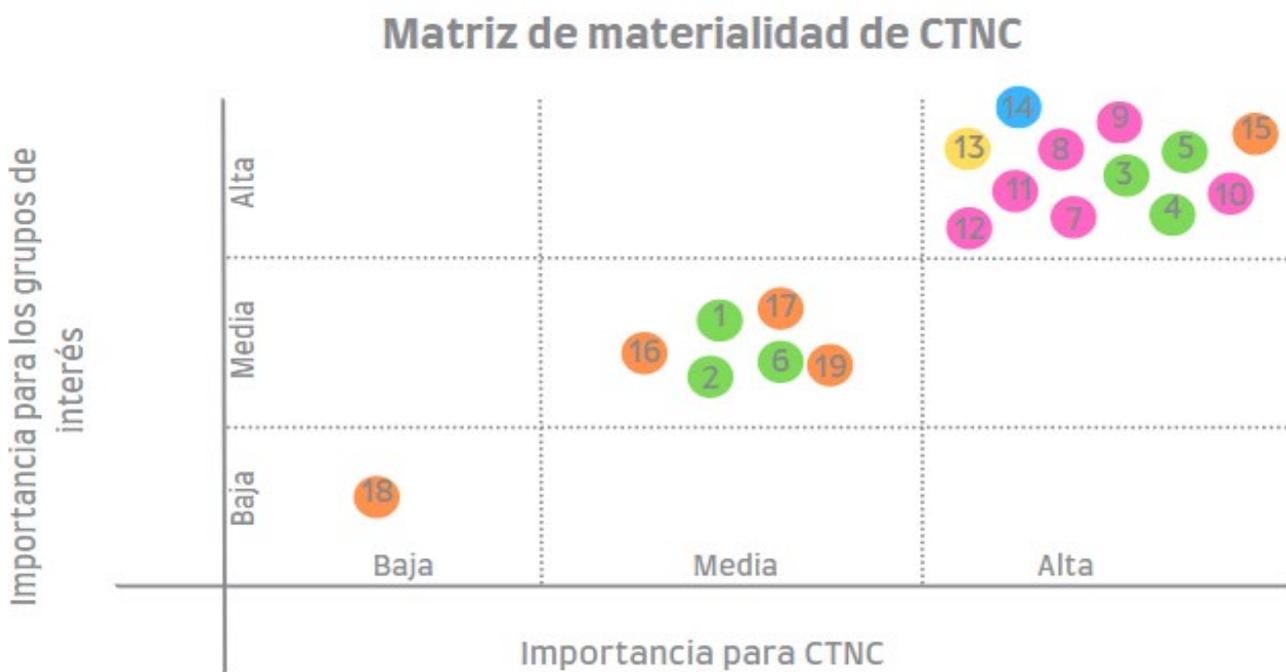


Figura 7. Leyenda.

Ambiental	●
Social	●
DDHH	●
Corrupción y soborno	●
Sociedad	●

Según la matriz de materialidad obtenida, y de forma coherente con el modelo de negocio de CTNC, son las cuestiones sociales y relativas al personal las más significativas, tanto a nivel interno como por parte de los principales grupos de interés.

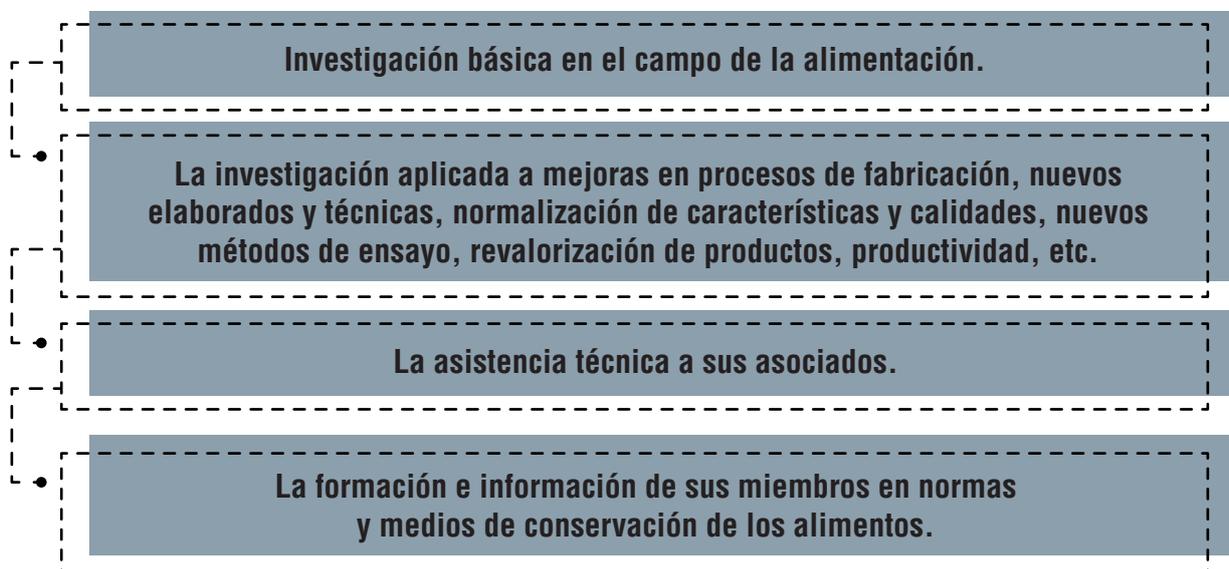
También en este nivel se encuentra la información sobre la lucha contra la corrupción y el soborno, algunas cuestiones ambientales directamente relacionadas con la actividad CTNC como son la economía circular y prevención y gestión de residuos, el uso sostenible de los recursos y el cambio climático, y finalmente la información sobre el respeto de los derechos humanos.

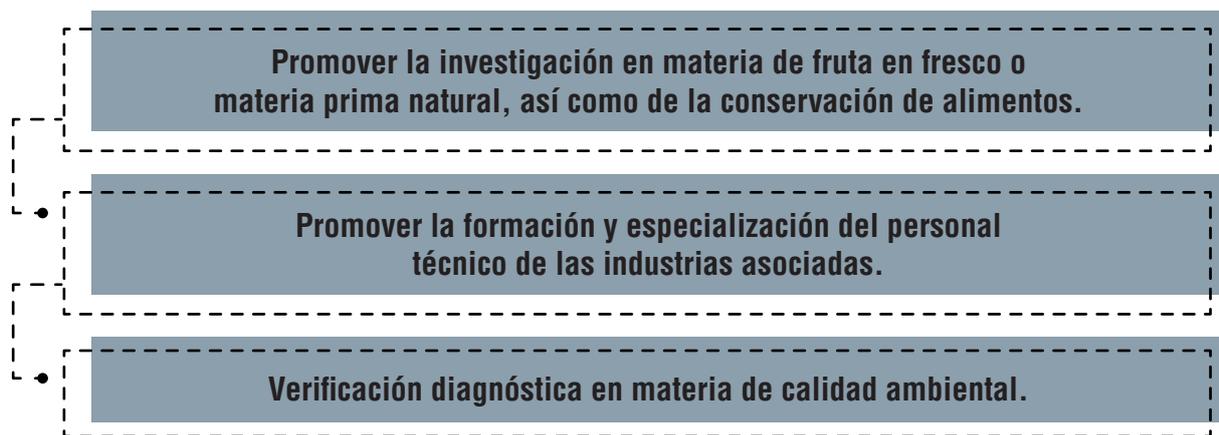
En un nivel de importancia intermedia se concentran el resto de las cuestiones ambientales y acerca de la sociedad. Sólo existe una temática considerada de baja importancia, que es concretamente las relaciones con los consumidores dentro de las cuestiones sociales, cuya significatividad está directamente relacionada con el hecho de que el Centro Tecnológico no se relaciona directamente con los consumidores dados sus objetivos y actividad.

1.5. Objetivos y estrategias

Nuestros objetivos fijados son:

Figura 8. Objetivos y estrategias.





1.6. Evolución

Tomando como referencia la situación en cuanto a la crisis sanitaria de la COVID-19 y las consecuencias económicas que esta supuso, quedando afectados los suministros y la industria alimentaria, en el año 2021 se produjeron una serie de impactos a resaltar.

La producción de la industria alimentaria subió una media del 4,2% en 2021 respecto al año anterior, según el Índice de Producción Industrial (IPI) publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Sólo en diciembre, la producción de la industria de la alimentación repuntó el 4,7% anual, de acuerdo con la serie original de dicho índice.

La producción en la fabricación de bebidas aumentó el 12,5% en la media de 2021, mientras que en diciembre creció el 12,2% respecto al mismo mes de 2020.

En términos generales, la producción industrial española aumentó el 7% en 2021, en contraste con el desplome del 9,1% registrado durante el ejercicio anterior debido a la pandemia, de acuerdo con los datos del INE.

Una vez corregidos los efectos estacionales y de calendario, la producción industrial creció el 7,2% (frente a la caída del 9,4% de 2020).

1.7 Planes de asignación de recursos

En CTNC, además de nuestra planificación estratégica general, nos regimos por un Reglamento Interior en el que se regula nuestra actividad funcional, así como aspectos concretos de la gestión económico-administrativa.

2. Riesgos del CTNC

GRI	
102-15	Principales impactos, riesgos y oportunidades
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta
102-30	Eficacia de los procesos de gestión del riesgo
102-33	Comunicación de preocupaciones críticas
102-34	Naturaleza y número total de preocupaciones críticas

2.1 Detección de riesgos

En el CTNC venimos realizando un análisis de los riesgos y potenciales riesgos a los que está sometida la organización, lo que nos permite detectarlos, evaluarlos y gestionarlo, así como establecer las acciones necesarias a fin de su mitigación.

Este análisis permite identificar aquellas amenazas distinguiendo, las mismas, en internas y/o externas. Una vez identificadas, se analizan con el fin de comprender su naturaleza y características.

2.2 Evaluación de riesgos

En materia de evaluación de los riesgos, el propósito, tanto de la identificación como el análisis de los riesgos, es comprender la naturaleza y sus características incluyendo, cuando sea apropiado, el nivel de cada una de ellas. El análisis proporciona una entrada para la valoración del riesgo, para las decisiones sobre la estrategia y los métodos más apropiados de tratamiento de cada riesgo. Los resultados proporcionan un entendimiento profundo para la toma de decisiones.

2.3 Acciones que mitigan el posible efecto de los riesgos

A continuación, mostramos una relación de los principales riesgos identificados del CTNC y de sus estrategias marco para mitigarlos:

Tabla 4. Estrategias para mitigar riesgos.

Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Estrategia
	Externos	
Riesgos Económicos -Políticos	Legislación en materia de subvenciones recibidas	Presentación de proyectos en convocatorias regionales, nacionales y europeas
Clientes	Menor número de empresa agroalimentarias y/o menor facturación de los clientes	Diversificación de los Servicios

Competencias	Que otros centros tecnológicos obtengan más ayudas para la investigación (las ayudas a la investigación son diferentes dependiendo de la Comunidad Autónoma)	Promover que la Comunidad Autónoma de Murcia destine más ayudas a la investigación
	Internos	
Tecnológico	Adaptación a las nuevas tecnologías	Promover el desarrollo tecnológico

2.4 Oportunidades

Recientes cambios han tenido lugar y originado distintas oportunidades para el sector agroalimentario en general y para el CTNC en particular. Estos cambios han ocasionado que los consumidores busquen, cada vez más, opciones prácticas y saludables, entendiendo por prácticas que sean sencillas y rápidas de preparar.

Según el Informe del consumo de alimentación en España, más de la mitad de los hogares en España incluyen en su alimentación más productos industriales (17,8%) o platos caseros con la ayuda de algún producto industrial (13,6%) lo que arroja que cada vez sean más las empresas que buscan el desarrollo de este tipo de productos.

En este contexto, nos encontramos con que aparecen nuevas oportunidades de mercado, entre las que destacan, por su afectación a la actividad del CTNC, las siguientes:

- Las empresas agroalimentarias tienen la necesidad de innovar por lo que contratan más personal/servicios en I+D+i y/o calidad. Por ello, presentan más proyectos con lo que se crean mayores oportunidades de negocio.
- Dado que existen más productos preelaborados, tanto la legislación en España como la europea, establecen más controles para la creación de éstos. Como consecuencia, observamos que existen más empresas que requieren de nuestra colaboración.

3. Cuestiones sociales y relativas al personal

GRI	
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores
102-35	Políticas de remuneración
102-44	Temas y preocupaciones claves mencionadas (clientes, proveedores, empleados...)
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación del personal
401-3	Permiso parental
401-3	Permiso maternal
403-1	Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo
403-2	Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes
403-3	Servicios de salud en el trabajo
403-5	Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo
403-6	Fomento de la salud de los trabajadores
403-9	Lesiones por accidente laboral
403-10	Dolencias y enfermedades laborales
404-1	Media de horas de formación al año por empleado
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres
406-1	Dolencias y enfermedades laborales

3.1 Empleo

En 2021 el CTNC contaba con una plantilla de 38 trabajadores que prestaban sus servicios profesionales en el centro. En 2020 la cifra ascendía a 36. En 2021 la distribución de los empleados por sexo era de 26 mujeres y 12 hombres, mientras que, en 2020, la plantilla se componía de 21 mujeres y 15 hombres.

Tabla 5. Número total y distribución de empleados por sexo

	2020	2021
MUJERES	21	26
HOMBRES	15	12
TOTAL	36	38

Figura 9. Número total y distribución de empleados por sexo

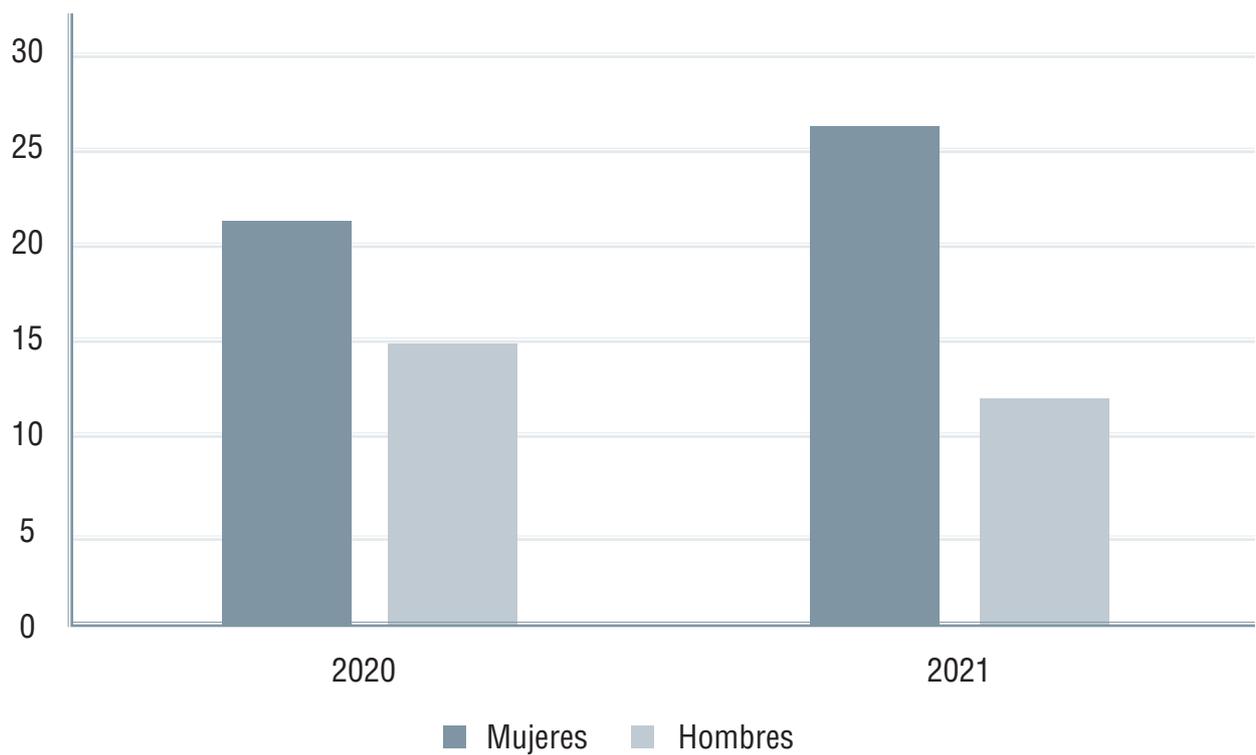
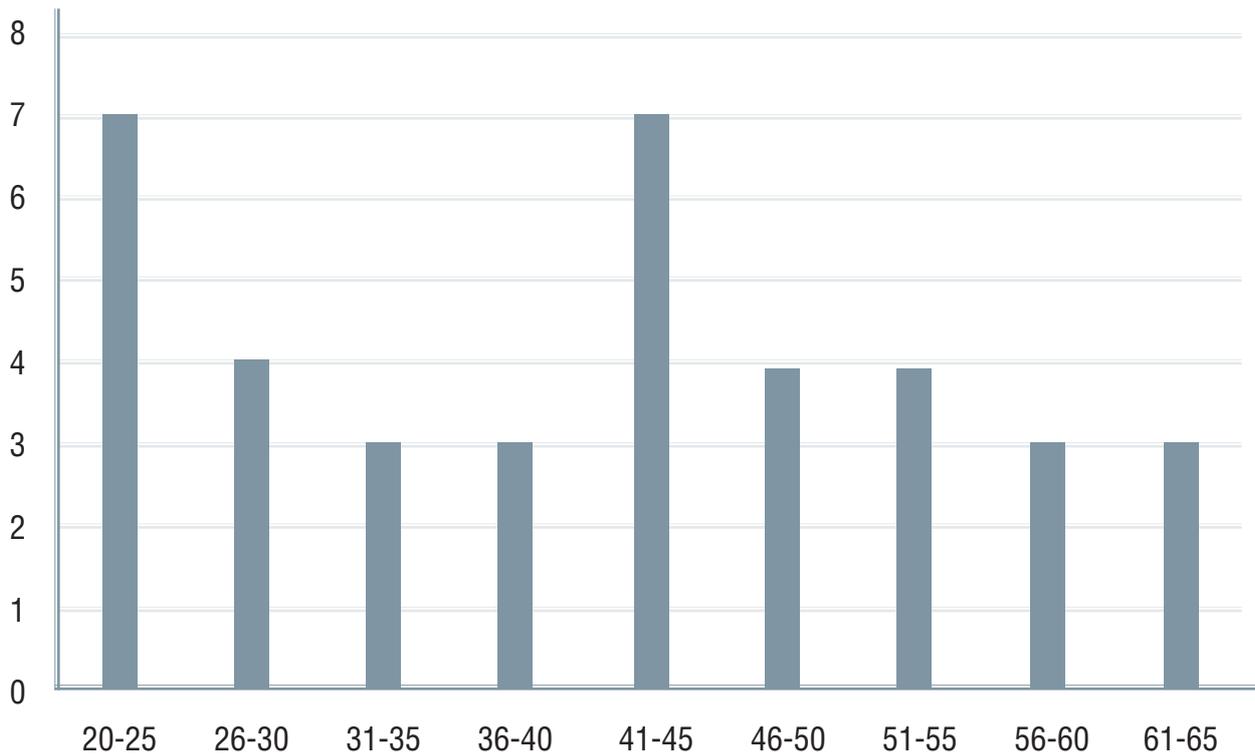


Tabla 6. Número total y distribución de empleados por edad

Rango de edad	N.º de empleados en 2021	N.º de empleados en 2020
20-25	7	6
26-30	4	4
31-35	3	2
36-40	3	2
41-45	7	7
46-50	4	5
51-55	4	4
56-60	3	3
61-65	3	3

Figura 10. Número total y distribución de empleados por edad

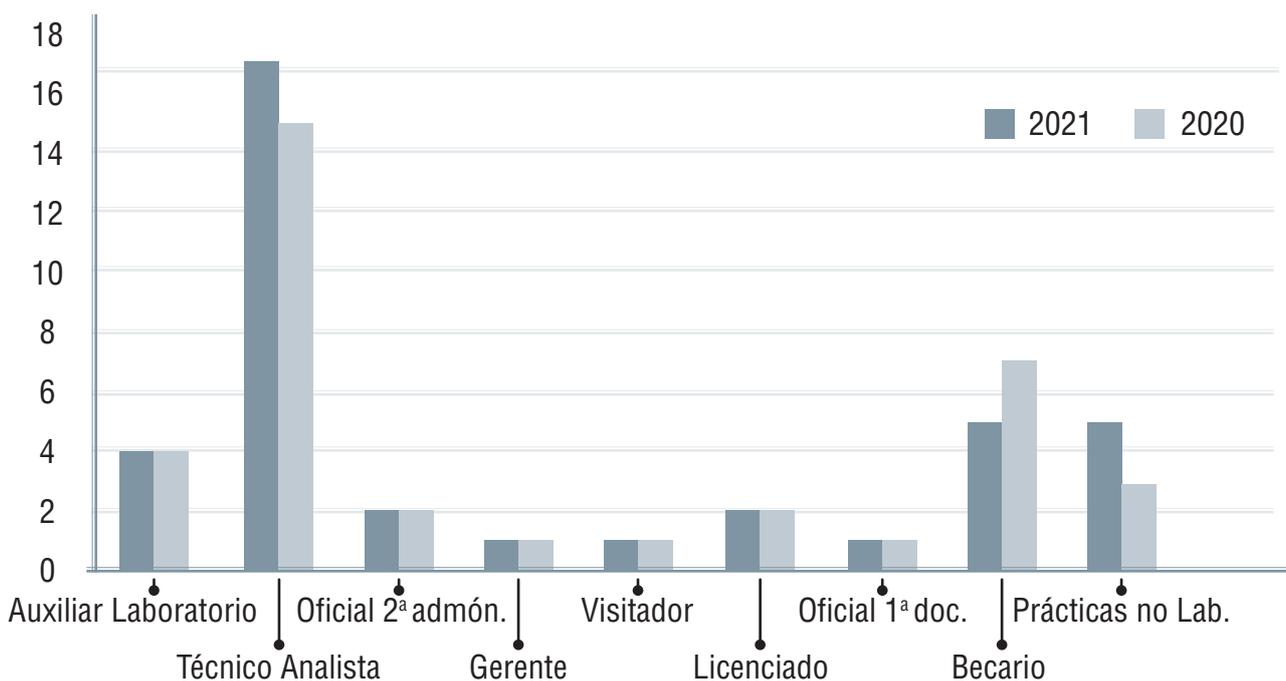


3.1.1 Número total y distribución de empleados por país

El 100% de los empleados se encuentran ubicados en España, país en el cual CTNC tiene la totalidad de sus instalaciones.

3.1.2 Número total y distribución de trabajadores por categoría profesional

Figura 11. Número total y distribución de trabajadores por categoría profesional

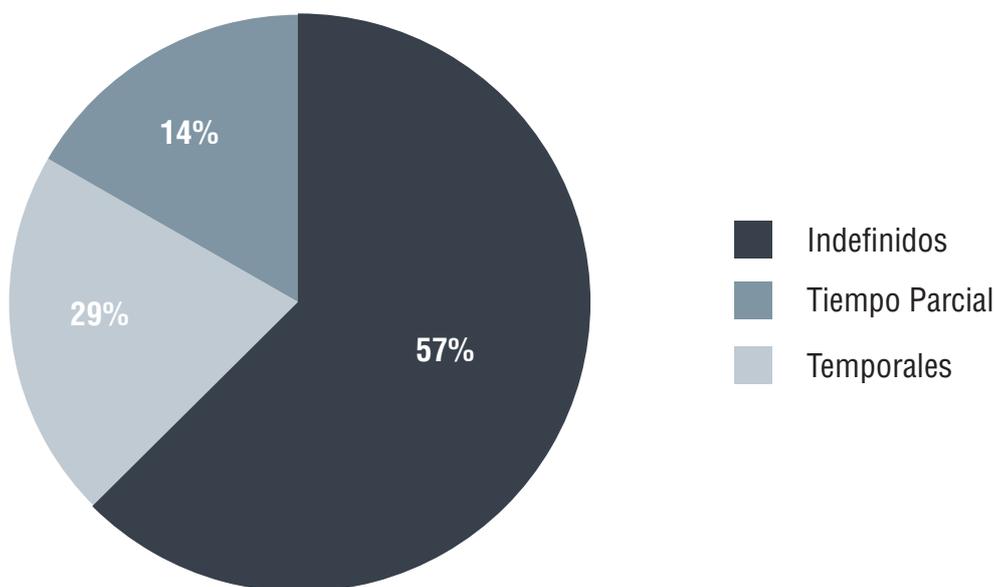


3.1.3 Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo

Tabla 7. Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo

	2021	2020
Indefinidos	25	25
Temporales	13	11
Tiempo Parcial	6	7

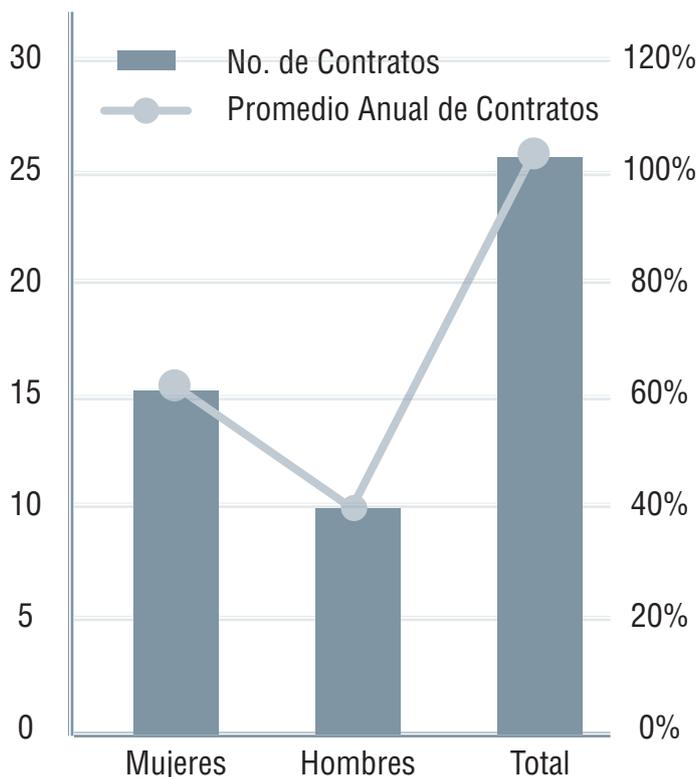
Figura 12. Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo



3.1.4 Promedio anual de contratos indefinidos por sexo

El CTNC es un centro comprometido con la diversidad de su plantilla, por eso apuesta por una distribución equitativa por razón de género en su plantilla. A raíz de esta política, la distribución resultante de contratos indefinidos vigentes en 2021 fue de un 60% (15 sobre 25) mujeres y de un 40% (11 sobre 25) hombres. En 2020, la distribución era de un 56% mujeres, frente a un 44% hombres.

Figura 13. Promedio anual de contratos indefinidos por sexo



3.1.5 Promedio anual de contratos indefinidos por edad

Figura 14. Promedio anual de contratos indefinidos por edad 2021

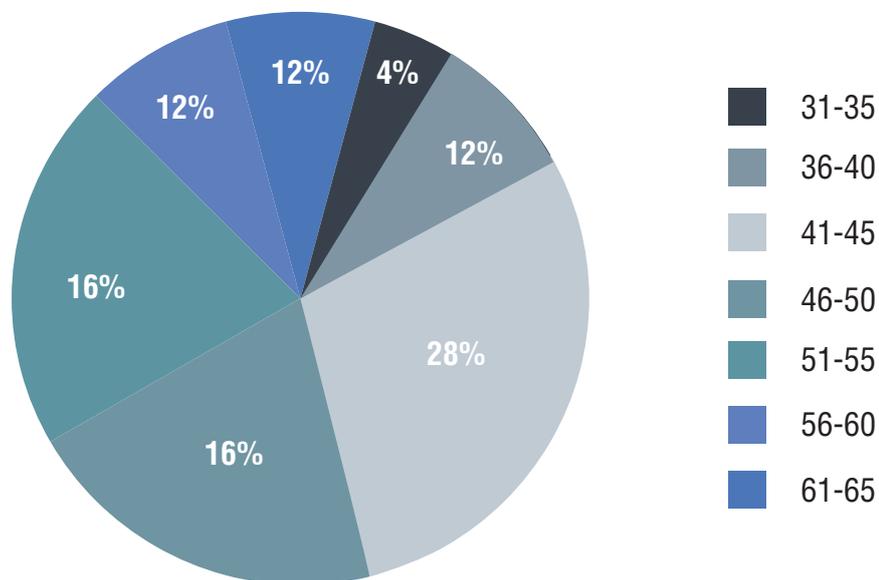
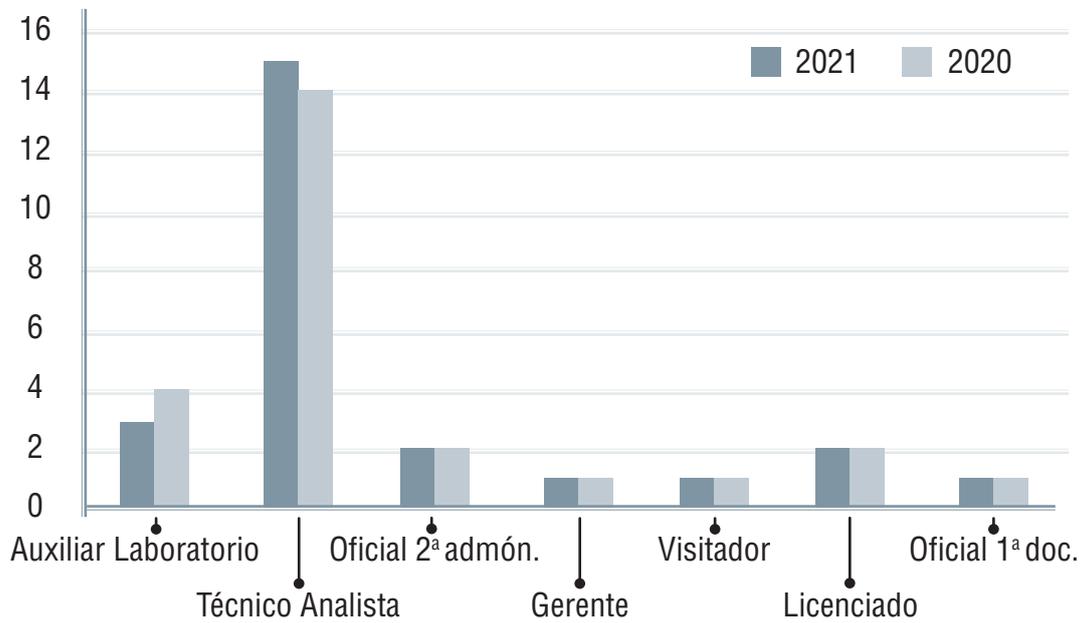


Tabla 8. Promedio anual de contratos indefinidos por edad

Promedio anual de contratos indefinidos por edad. Rango de edad (en años) N.º de contratos indefinidos		
	2021	2020
31-35	1	2
36-40	3	1
41-45	7	7
46-50	4	5
51-55	4	4
56-60	3	3
61-65	3	3
Total	25	25

3.1.6 Promedio anual de contratos indefinidos por clasificación profesional

Figura 15. Promedio anual de contratos indefinidos por clasificación profesional



3.1.7 Promedio anual de contratos temporales

Figura 16. Promedio anual de contratos temporales por clasificación profesional 2021

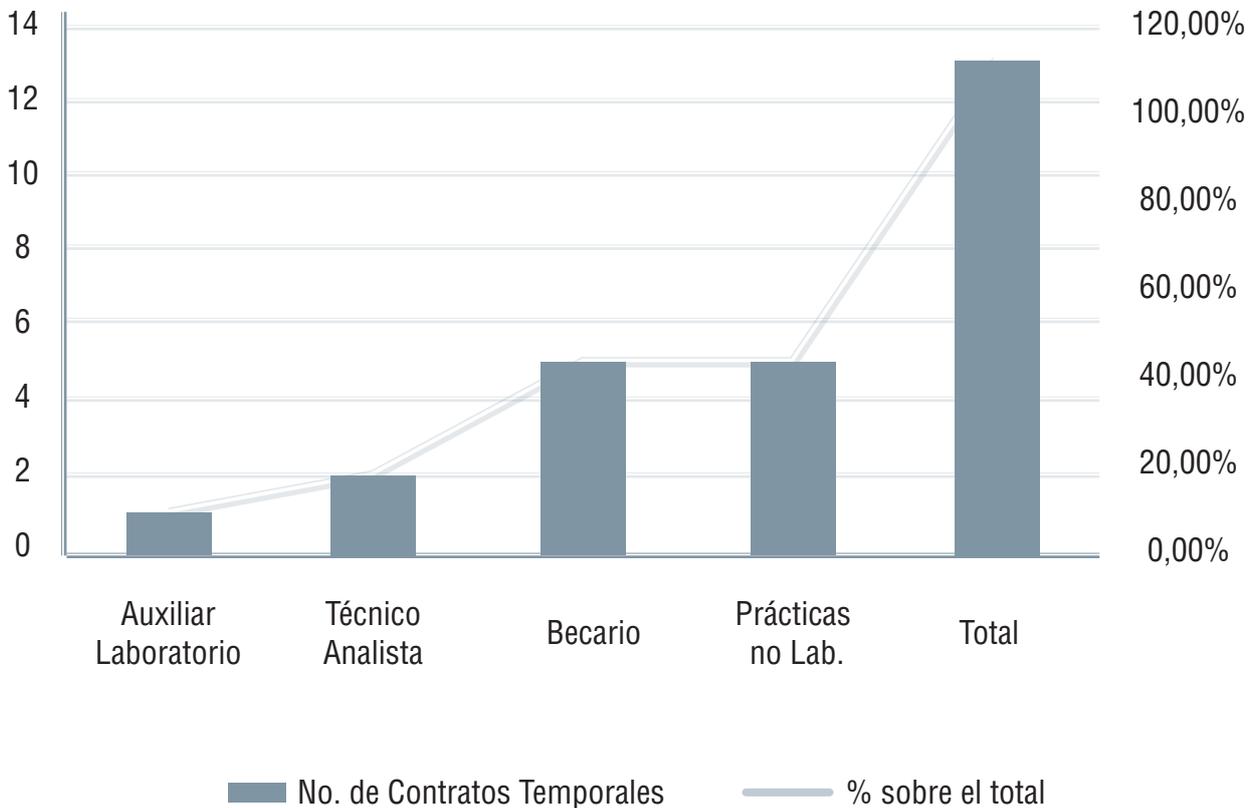


Tabla 9. Promedio anual de contratos temporales por clasificación profesional 2021

Clasificación profesional	N.º de contratos temporales	% sobre el total
Auxiliar laboratorio	1	7,69%
Técnico analista	2	15,38%
Becario	5	38,46%
PNL	5	38,46%
Total	13	100%

Figura 17. Promedio anual de contratos temporales por clasificación profesional 2020

Contratos Temporales por Clasificación Profesional 2020

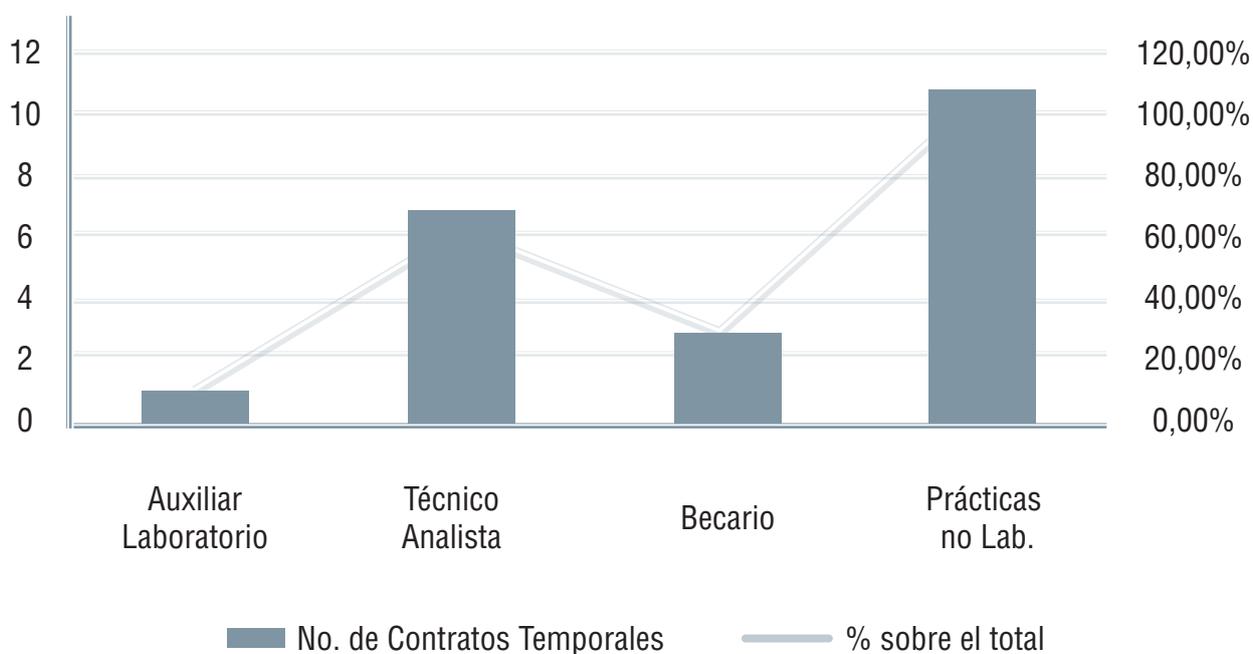


Tabla 10. Promedio anual de contratos temporales por clasificación profesional 2020

Clasificación profesional	N.º de contratos temporales	% sobre el total
Técnico analista	1	9,09%
Becario	7	63,64%
PNL	3	27,27%
Total	11	100%

Figura 18. Promedio anual de contratos temporales por sexo 2021

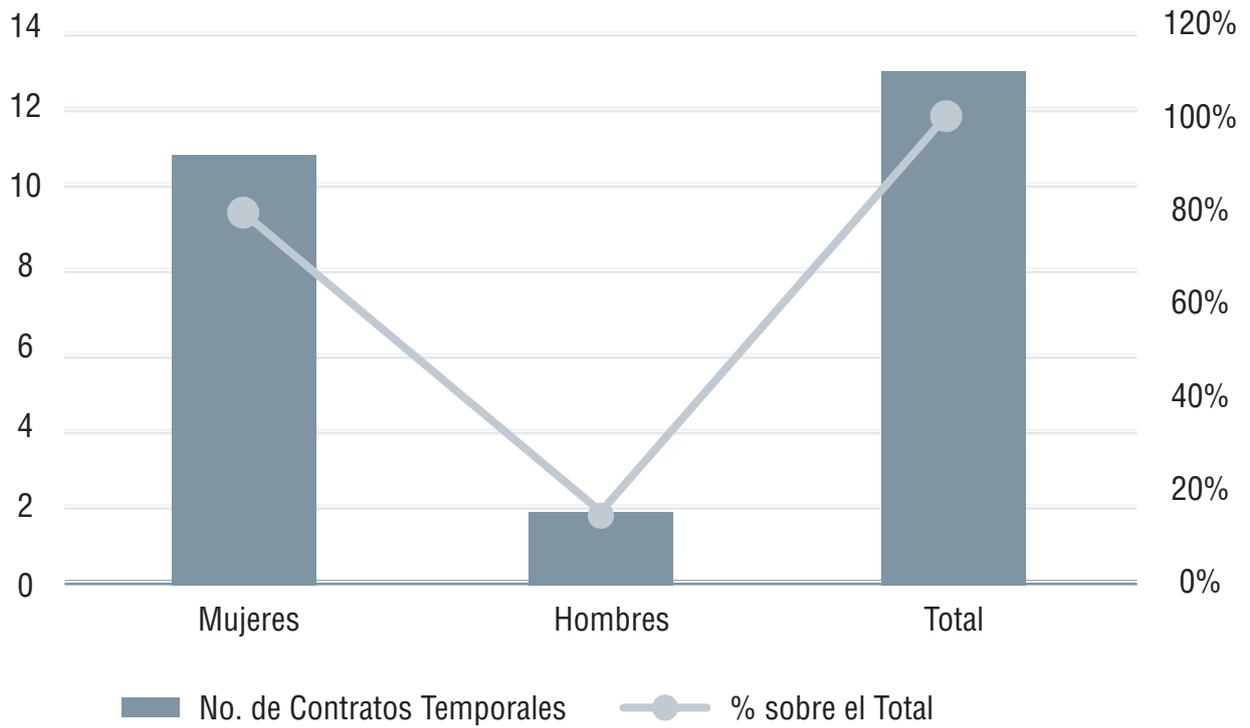


Figura 19. Promedio anual de contratos temporales por sexo 2020

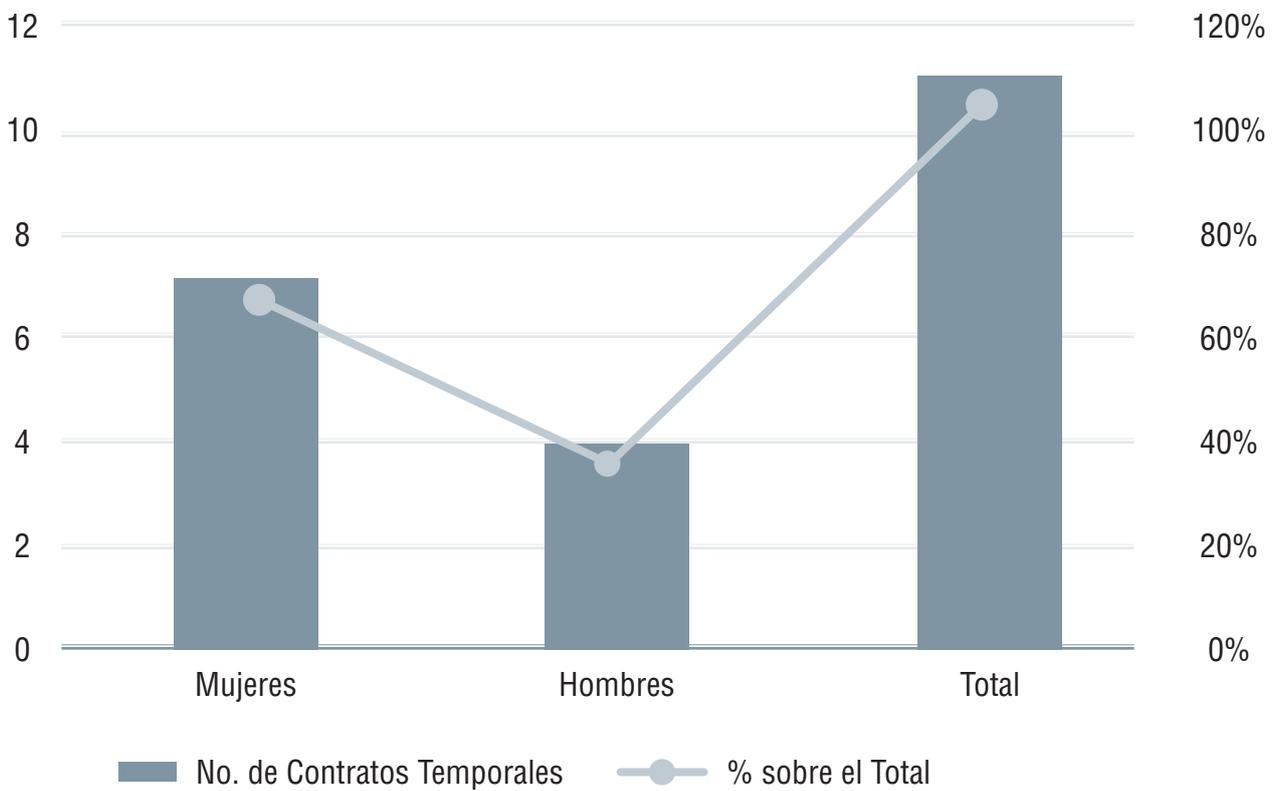


Figura 20. Promedio anual de contratos temporales por edad 2021

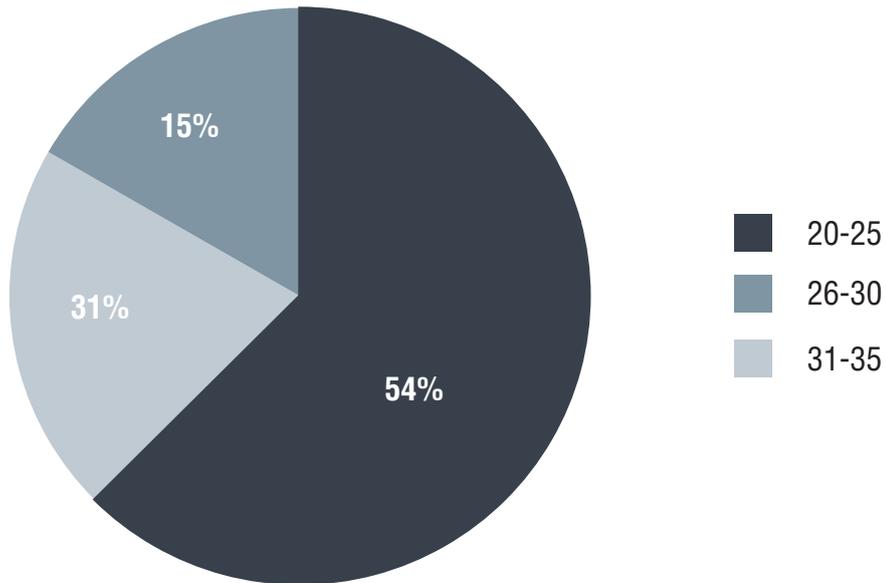
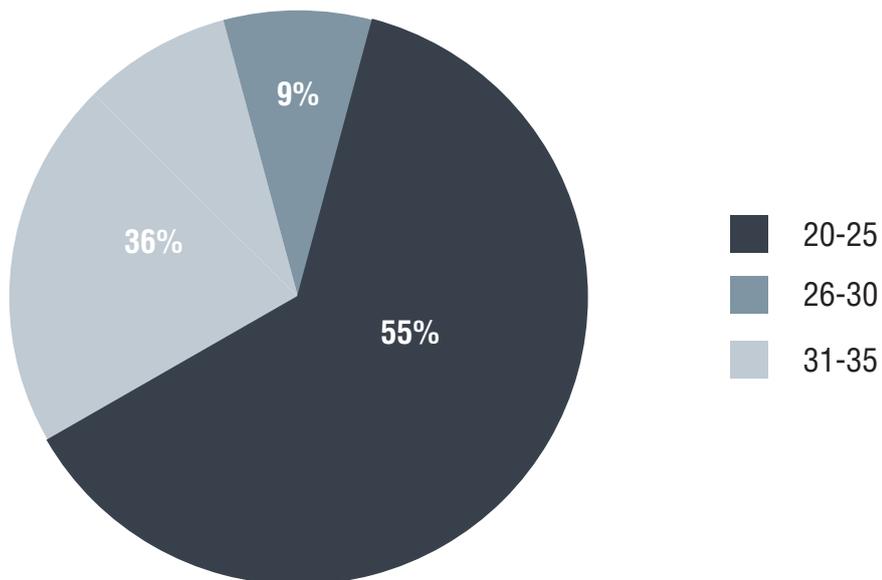


Figura 21. Promedio anual de contratos temporales por edad 2020



3.1.8 Promedio anual de contratos a tiempo parcial

Figura 22. Promedio anual de contratos parciales por clasificación profesional 2021

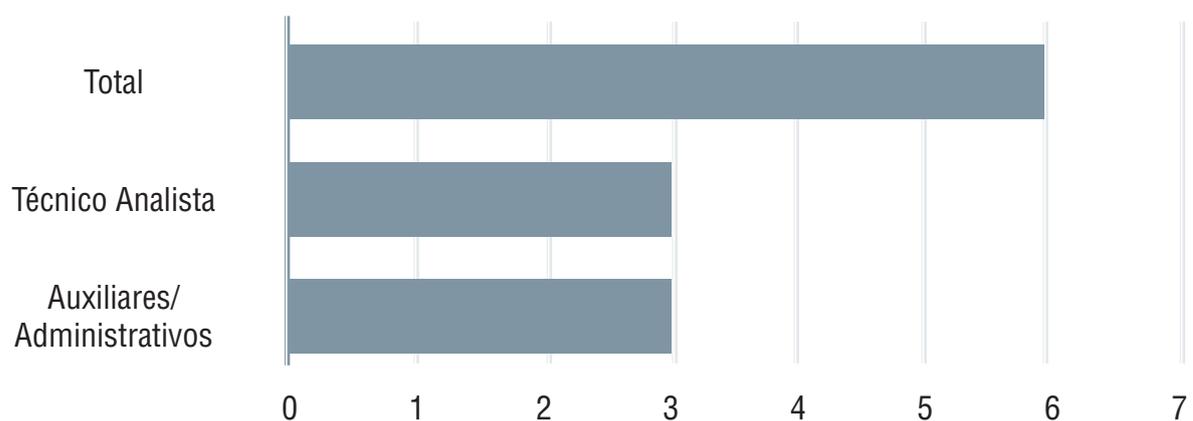


Figura 23. Promedio anual de contratos parciales por clasificación profesional 2020

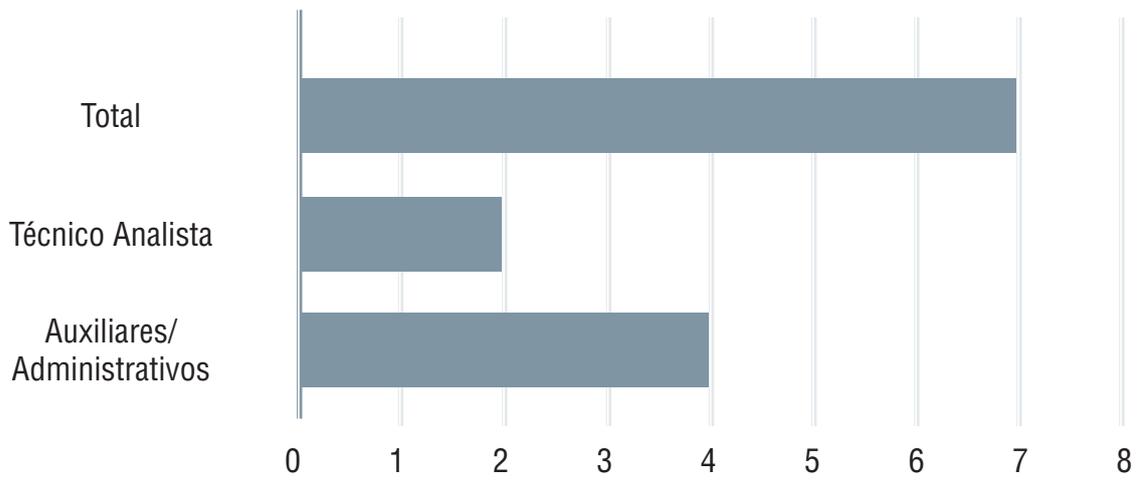


Figura 24. Promedio anual de contratos parciales por edad 2021

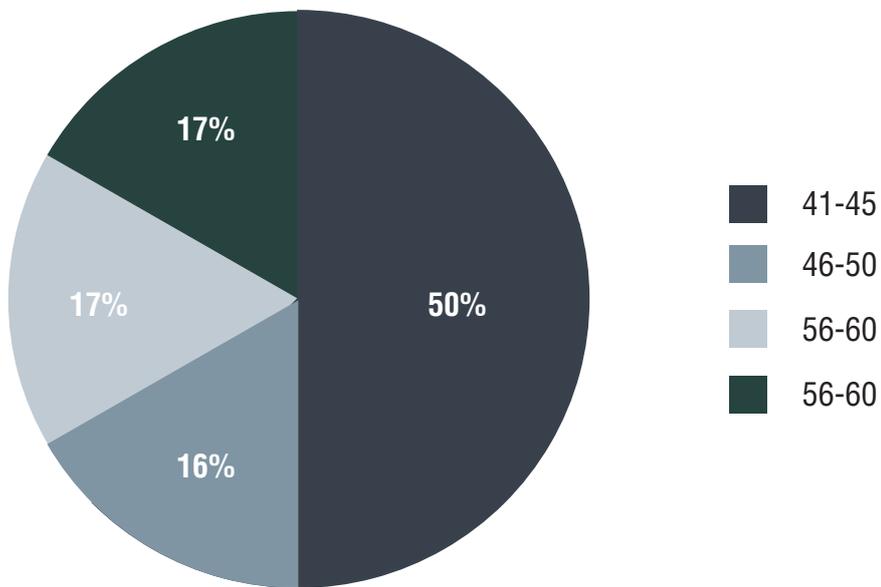


Figura 25. Promedio anual de contratos parciales por sexo 2021



La totalidad de contratos a tiempo parcial en 2021 se realizaron a mujeres.

El CTNC se adapta continuamente a las necesidades de sus trabajadores de cara a su continuidad laboral. Por ello, para evitar salidas ofrece contratos a tiempo parcial a aquellos trabajadores que, por razón de edad principalmente, y sin ser este criterio el único valorado, enfrenta situaciones que les impiden cumplir con las obligaciones de una jornada completa, de este modo los trabajadores pueden seguir desarrollando su actividad y no se ven forzados a trabajar por encima de sus posibilidades o a perder su empleo.

Figura 26. Promedio anual de contratos parciales por edad 2020

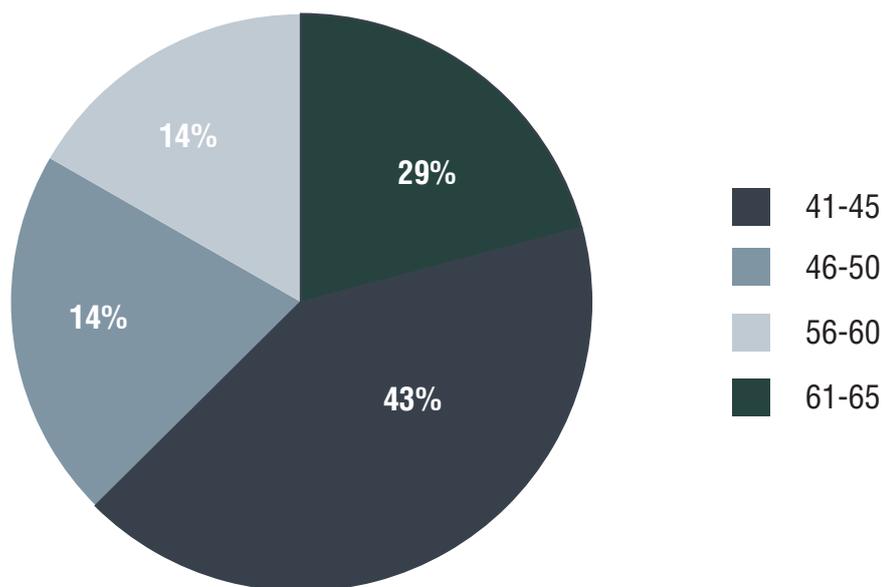
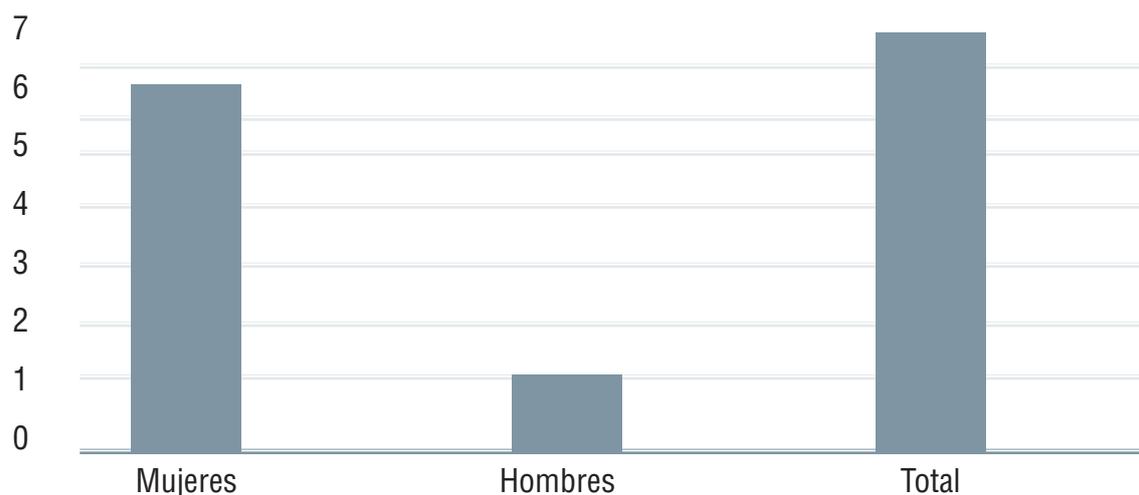


Figura 27. Promedio anual de contratos parciales por sexo 2020



3.1.9 Despidos

En 2021 no se produjo ningún despido, frente a 2020 que se produjo un único despido en toda la plantilla, concretamente en la categoría de Auxiliar Administrativo. La variación de empleados de 15 a 12 hombres se debe a los contratos temporales.

3.1.10 Remuneraciones medias y su evolución desagregada por sexo, edad y clasificación profesional

CTNC promueve la estabilidad en el empleo y que todos los salarios estén dentro del rango salarial funcional, es decir que el salario sea competitivo en el mercado.

Tenemos una política salarial de no discriminación, y en todo caso las diferencias retributivas se deben a otros factores (formación, experiencia laboral, antigüedad, etc.).

Figura 28. Remuneraciones medias por clasificación profesional

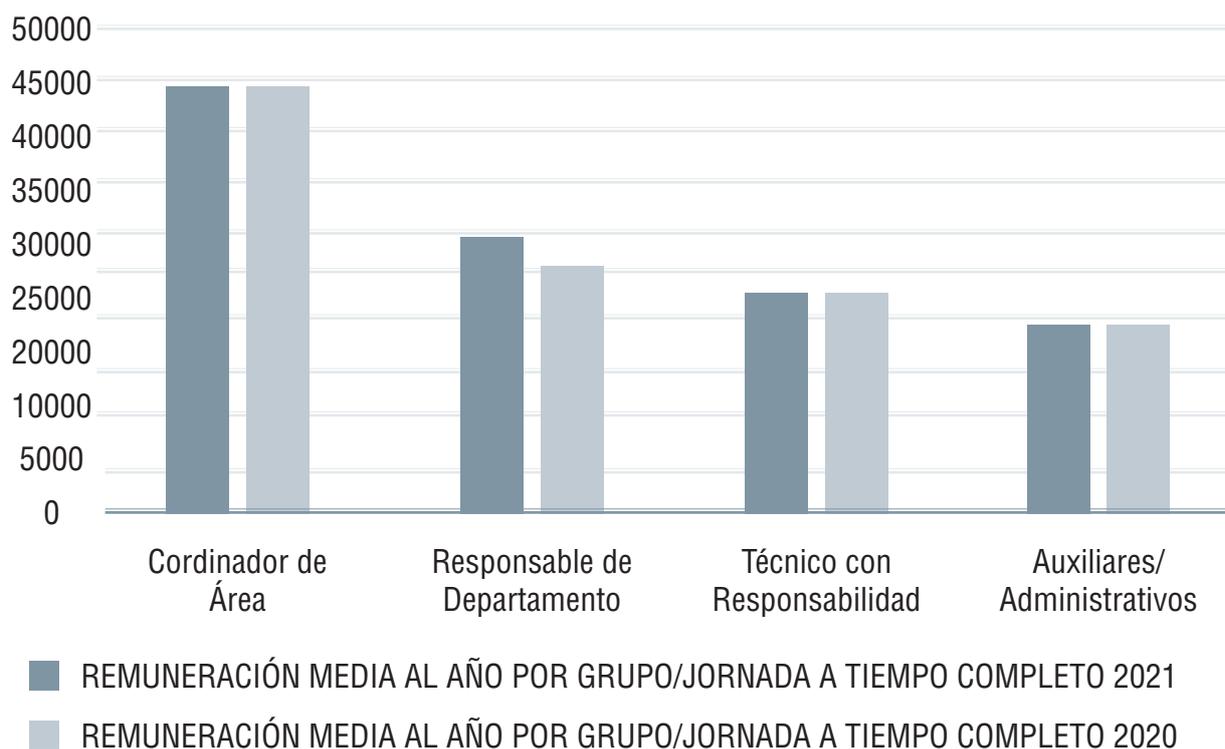


Tabla 11. Remuneraciones medias de los consejeros por sexo

Remuneración media de los consejeros por sexo	Los consejeros no reciben remuneración
---	--

3.1.11 Implantación de políticas de desconexión laboral

El CTNC sigue un estricto cumplimiento de las leyes establecidas a este respecto (descansos mínimos entre jornadas, descansos de media hora para almorzar y descansos de una hora para comer sin acceso al ordenador, “desconexión online” fuera de la jornada laboral, implantación de medidas para asegurar que el trabajo se lleva a cabo exclusivamente en el puesto de trabajo...), y promoviendo políticas adicionales que en algunos casos van más allá que la propia legalidad.

3.1.12 Empleados con discapacidad

Otorgamos un trato igualitario a todas las personas sin hacer ninguna discriminación por razón de sexo, edad, etnia, raza, o discapacidad, entre otras. En la actualidad buscamos

poder ampliar la diversidad de nuestra plantilla en estos ámbitos y por el momento contamos entre nuestras filas con una empleada que, teniendo una discapacidad superior al 33% (inferior al 65%), aporta y desarrolla una excelente capacidad profesional.

3.2 Organización del trabajo

Nuestra organización del trabajo está recogida en un reglamento de funcionamiento interno a disposición de todo el personal. Éste recoge las directrices de cómo se debe organizar el tiempo de trabajo de los empleados del centro, abarcando desde la jornada laboral establecida hasta los permisos y excedencias, y teniendo en cuenta en sus diferentes apartados, todos los puntos que comprenden los distintos escenarios que se pueden dar durante la jornada y fuera de ella en el ámbito de las vacaciones y de los permisos y excedencias ya comentados.

A continuación, se enumeran los puntos más relevantes de dicho reglamento y una breve descripción conforme a lo establecido en el mismo.

3.2.1 Organización del tiempo de trabajo

Somos conscientes de la importancia de mantener un entorno de trabajo saludable, y que en términos de gestión del tiempo de trabajo y del tiempo de descanso (descansos durante la jornada, vacaciones, excedencias, etc.) permita a sus trabajadores disfrutar de horas para su ocio personal.

Todo ello sin incurrir en una carga de tiempo de trabajo muy concentrada, que pudiera afectarle a nivel personal, y que por el contrario sea suficiente para permitirles cumplir con sus obligaciones laborales.

A este respecto, a continuación, se detallan los puntos más relevantes del reglamento interno que permiten la consecución de los objetivos enumerados.

1. Duración Jornada. La duración de la jornada ordinaria de trabajo es de cuarenta horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual, salvo aquellos que tengan jornada reducida cuya duración es un porcentaje de la jornada completa.
2. Distribución de las jornadas. La jornada semanal se realiza, de lunes a viernes y se distribuye en régimen de jornada partida en periodo ordinario que comprende desde el 1 de enero hasta el 31 de Julio, ambos inclusive, y desde el 1 de septiembre hasta 31 de diciembre, ambos inclusive.

El horario en el mes de agosto es en horario de mañana para todos los trabajadores.

3. Horario. Con carácter general el horario de mañana es 08:00 a 15:00 horas de lunes a viernes y el horario de tarde de 16:00 a 18:30 (dos tardes semanales de lunes a jueves) La jornada reducida se realiza preferentemente en horario de mañana.

Los/as trabajadores/as, deben estar en sus lugares de trabajo e iniciar su labor a la hora señalada.

4. Margen de Flexibilidad. En aras de flexibilizar la entrada y salida al puesto de trabajo, siempre que sea posible, sin perjuicio al buen funcionamiento de los departamentos y

responsabilidad de cada puesto, se establece un margen tanto para la entrada como para la salida de manera que la jornada diaria puede desarrollarse en la siguiente franja horaria:

En horario de Mañana

Entrada desde las 7:30 hasta las 8:30 Salida desde las 14:45 hasta 15:30.

En horario de Tarde

Entrada desde las 15:45 hasta las 16:15 Salida desde las 18:15 hasta 19:45.

Los puestos que tengan entre sus funciones recepción de puertas del centro deben cumplir el horario establecido de 08:00 a 15:00 y de 16:00 a 18:30 salvo autorización previa y justificada del superior.

Se establece como parte fija del horario de 8:30 a 14:45 en horario de mañana y de 16:15 a 18:15h en horario de tarde, de manera que todo el personal debe estar en su puesto de trabajo en estas horas, salvo los supuestos de ausencia contemplados reglamento de funcionamiento interno.

5. Inicio y fin de la Jornada. Se debe marcar huella o fichaje tanto en el inicio y fin de la jornada en horario de mañana como al inicio y fin del horario de tarde.
6. Calendario laboral. Se consideran no laborales los sábados, domingos y días festivos que disponga el calendario laboral de la ciudad de Murcia.

Los días 24 y 31 de diciembre son considerados como festivos y por lo tanto no laborables.

7. Lugares de descanso. Los descansos deben realizarse fuera del puesto de trabajo o bien en los lugares habilitados por el centro para ello. Está totalmente prohibido desayunar y/o comer en el puesto de trabajo.

Esta interrupción no podrá afectar a la prestación de los servicios y se garantiza en todo momento que las dependencias y servicios (Tecnología, Laboratorios y Recepción) queden adecuadamente atendidos.

8. Tiempo de descanso. El personal dispone de un descanso diario de treinta minutos en horario de mañana, los cuales se computan como tiempo efectivo de trabajo.

En jornada completa el descanso destinado para la comida es de 60 minutos, que tendrá lugar entre el fin del horario de mañana con el correspondiente fichaje de salida y el inicio del horario de tarde con fichaje de entrada.

9. Vacaciones. El personal disfruta anualmente de 22 días laborables de vacaciones retribuidas.
10. Planificación de las vacaciones. A excepción de las Áreas de Analítica y Tecnología que deben disponer siempre del personal adecuado para un correcto funcionamiento y servicio a empresas, el resto de personal debe disfrutar de al menos la mitad de las vacaciones durante el mes agosto, salvo que no sea posible por motivos de trabajo y de organización, en este caso se debe justificar ante el superior.

El resto de las vacaciones se fija de mutuo acuerdo entre el trabajador y su responsable, recopilándose toda la información en un documento único que es facilitado por la Dirección del Centro.

3.2.2 Número de horas de absentismo

Las horas de absentismo están reguladas de acuerdo con los artículos 13, 14, 20 y 21 del Estatuto de los trabajadores.

Ausencias:

Las ausencias, y las faltas de permanencia del personal en su puesto de trabajo, cualquiera que sea su causa y que no estén relacionadas con el desempeño de su trabajo, requerirán la autorización previa de su superior para su registro/ validación. En el supuesto de que no sea posible comunicarlo con anterioridad debe hacerse a la mayor brevedad y debidamente acreditado ante los responsables.

Incidencias.

Si por fuerza mayor u otra causa, el trabajador no puede registrar su asistencia (rotura aparato, marcación errónea, etc.), debe ponerlo de forma inmediata, por cualquier medio en el que quede constancia, en conocimiento de su superior y de RRHH, para su justificación y posterior validación subsanada la incidencia.

Permisos.

Avisando con antelación, el personal puede faltar al trabajo con derecho a percibo de salario, por alguno de los motivos incluidos en el reglamento de funcionamiento interno.

Excedencias.

Los trabajadores pueden solicitar la excedencia voluntaria o forzosa en los términos previstos en el artículo 46 del Estatuto de los Trabajadores.

3.2.3 Medidas destinadas a facilitar el disfrute de la conciliación y fomentar el ejercicio corresponsable de estos por parte de ambos progenitores

De acuerdo con el artículo 7 del Estatuto de los trabajadores:

Para facilitar la conciliación de la vida laboral y familiar, se establece anualmente una “bolsa de 30 horas laborales” de carácter recuperable. Para su uso es necesario la autorización de su responsable y comunicación a RRHH.

3.3 Salud y seguridad

Dedicamos todos los recursos necesarios para asegurar la seguridad de nuestros trabajadores y preservar su salud. Para ello, los trabajadores involucrados en trabajos de laboratorio cuentan con todo el material necesario para desarrollar su actividad con total seguridad gracias al uso de guantes, botas de seguridad, zuecos, batas, y cualquier otro complemento que requiera la tarea.

Asimismo, en las áreas donde se desarrollan los trabajos potencialmente peligrosos por tratar con contaminantes químicos, hay instalados instrumentos de medición de estos contaminantes.

Por descontado, invertimos en la formación e información de nuestros empleados involucrados en tareas que entrañen cualquier tipo de riesgo.

Y adicionalmente, las instalaciones del centro están equipadas con vitrinas de seguridad, extractores de techo, duchas lavajos, y botiquines que sirven como mecanismo de prevención y acción.

Tal es la eficacia de las medidas implementadas que no se ha registrado ningún accidente en el periodo 2021, tal y como en 2020.

Por último, en materia de salud de los trabajadores, ofrecemos un reconocimiento médico anual a nuestros trabajadores que corre a cargo del centro y se realiza dentro de la jornada laboral.

Tabla 12. Accidentes y enfermedades profesionales.

Número de accidentes de trabajo por sexo	0 accidentes
Enfermedades profesionales por sexo	0 enfermedades

3.4 Relaciones sociales

Funcionamos a través de áreas de trabajo. Cada área tiene su propio director, que se comunica directamente con el director general del centro para trasladarle los problemas y necesidades de los trabajadores de su área. De esta forma disponemos de un mecanismo en cascada invertida, con el que los trabajadores inician el proceso comunicándose directamente con el director de su área, quien reporta al director general del centro sus iniciativas, problemas o inquietudes (de los trabajadores de su área) para que se tomen medidas al respecto.

El 100% del personal laboral está cubierto por convenio colectivo.

Además de las disposiciones de dicho convenio colectivo, en materia de seguridad e higiene en el trabajo, CTNC posee un responsable en Prevención de Riesgos Laborales, así como asistencia de una Cualtis como empresa externa, la cual realiza un seguimiento de esta materia.

3.5 Formación

3.5.1 Políticas implementadas en el campo de la formación

Somos conscientes de la importancia de la formación y la educación y de su efecto en las empresas y las sociedades, por ello, dentro de su espectro de posibilidades fomenta el aprendizaje continuo de nuestros empleados, apostando por el desarrollo y la formación en inglés.

De manera específica, y centrándose en su ámbito de actividades, también realizamos cursos de formación y actualización de conocimientos en determinados puestos.

3.5.2 Inversión de formación por categoría

Tabla 13. Inversión en formación.

	2020	2021
Inversión de formación (€) por categoría	<p>Becas= 88.900€</p> <p>Prácticas no laborables = 5.170,99€</p> <p>Técnico Analista = 2.360€ (Clases de Inglés)</p>	<p>Becas = 82.600€</p> <p>Prácticas no laborales = 24.900 €</p> <p>Técnico Analista=3.160€ (Clases de Inglés)</p>
Cantidad total de horas de formación por categorías profesionales.	<p>Becas = 11.058 horas</p> <p>Prácticas no laborales =1.797 horas</p> <p>Responsables y coordinadores= 324 horas. Adicionalmente, se dedicaron acciones específicas de formación para personal de primera documentación (21 horas), y acciones específicas de formación del personal licenciado (28 horas)</p>	<p>Becas = 9.900 horas</p> <p>Prácticas no laborales =7.350 horas.</p> <p>Responsables y coordinadores=632 horas (Clases de Inglés) +90 horas (Curso de prevención) +30 horas (acciones específicas licenciado) +48 horas (acciones específicas licenciado) +35 horas (acciones específicas de técnico analista) +35 horas (otras acciones específicas personal laboratorio)</p>

3.5.3 Prácticas no laborales

El CTNC tiene acuerdos de prácticas con las tres Universidades de Murcia (UMU, UPCT, UCAM) así con CIFEA (Molina de Segura) y con los Colegios Oficiales de Químicos y Biólogos de Murcia.

También incorpora alumnos remunerados en PNL a través del SEF de Molina de Segura. Por otro lado, con la Fundación Séneca de la Región de Murcia tiene una línea de becas para incorporación de técnicos recién titulados al sector.

Además, recibe periódicamente visitas de los IES de la Región a sus laboratorios y Planta Piloto (Jornadas de Puertas abiertas) y realiza difusión de conocimientos de prácticas científicas a la ciudadanía dentro del marco de la Semana de la Ciencia en la que también participa el CTNC.

3.6. Igualdad

3.6.1 Manuales y protocolos

CTNC lleva a cabo a través de su Código Ético la gestión de la integración y la accesibilidad universal, sirviendo este de política contra todo tipo de discriminación y por tanto de gestión de la diversidad.

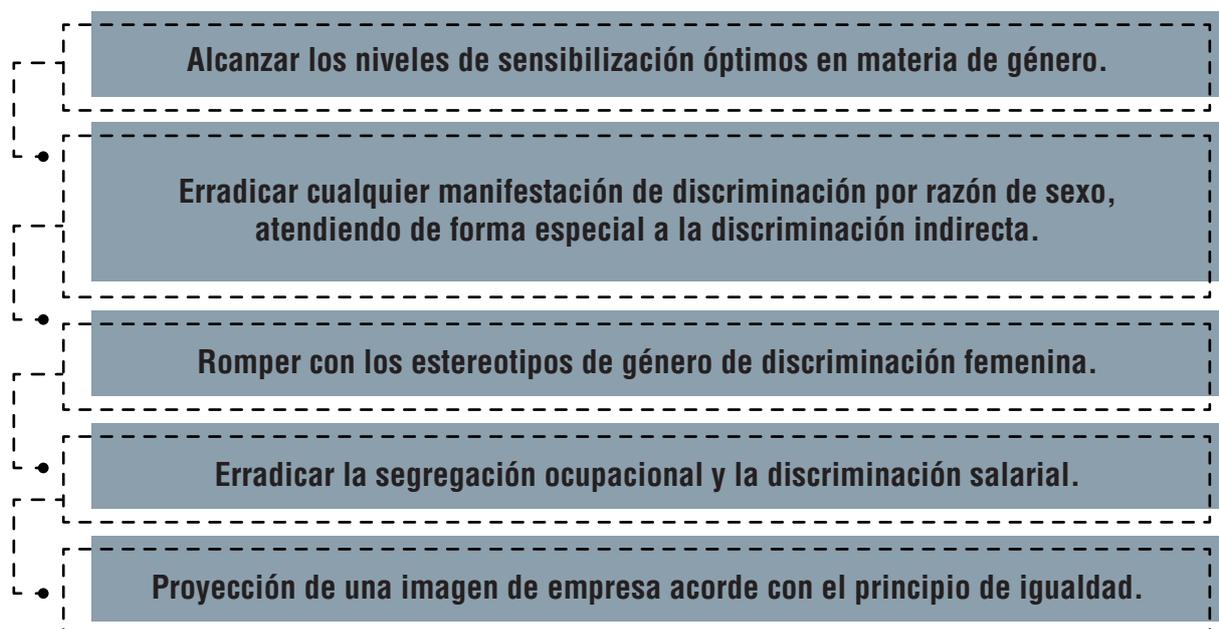
Plan de igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres

Desde el año 2012, disponemos de un Plan de Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres, según lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de mujeres y hombres.

Trabajamos siempre para defender la igualdad entre mujeres y hombres y eliminar las posibles discriminaciones que pudieran detectarse por razón de sexo.

Para ello tenemos una serie de indicadores definidos que no permiten medir en cifras el nivel de éxito que tienen nuestras acciones en materia de igualdad de género.

Indicadores



Protocolo de prevención y erradicación de situaciones de acoso sexual y por razón de sexo en el trabajo

Asumimos un papel proactivo en la prevención y actuación ante el acoso sexual y llevamos a cabo la elaboración de códigos de conducta al respecto, que impliquen a todos los componentes del organigrama. Por ello, contamos con un protocolo contra el acoso sexual, en el que establecemos un procedimiento de actuación a seguir frente a estas posibles conductas.

Manual de estilo por el uso no sexista del lenguaje

Deseamos que toda nuestra documentación procedente de la gestión ordinaria sea adecuada a un uso no sexista del lenguaje. Por ello, disponemos de un manual el cual se elaboró pensando en las mujeres y los varones responsables de la redacción y supervisión de los documentos.

Este manual tiene como finalidad proporcionar pautas para evitar un uso sexista del lenguaje y resolver dudas aportando expresiones no sexistas, de esta manera se dispone de un instrumento de consulta y se homogeneiza el estilo de los textos que se redacten en el futuro.

Manual de Conciliación

Con el objetivo de respetar y garantizar la Conciliación de vida laboral, familiar y personal en el presente y en el futuro, tenemos un manual de conciliación que sirve de guía para impulsar una serie de medidas con el objetivo de integrar la conciliación de la gestión empresarial, y especialmente, de la gestión de recursos humanos.

Selección del personal

Desarrollamos los procesos de selección del personal prestando especial atención, antes que, a los criterios técnicos, a la satisfacción de las necesidades presentes y futuras de lo más valioso que tenemos: el factor humano.

En este sentido, reconocemos la especial importancia de eliminar la discriminación de género que pueda darse en los procesos de selección combatiendo los hábitos que conducen a dichas prácticas discriminatorias.

Constituimos un proceso de comparación entre las exigencias y requisitos del puesto y las características de los candidatos que se presentan, así como una comparación de varios candidatos entre sí, con la clara intención de escoger a la persona más idónea.

No obstante, es un hecho real que la discriminación laboral de mujeres se inicia desde su incorporación al ámbito laboral, pues son en la mayoría de los casos, las empresas las que deciden de manera unilateral la forma de selección del personal.

En CTNC no sólo velamos por el cumplimiento de la normativa que prohíbe la discriminación, sino también, por la participación de la plantilla en los procesos de selección, de manera que ha de estar informada sobre los puestos vacantes que existen en la empresa. Para prevenir la discriminación laboral, hemos creado los siguientes mecanismos:

Utilizamos informes estadísticos sobre la plantilla como instrumento para detectar posibles situaciones de discriminación.

Creamos una Comisión de Igualdad mixta para la igualdad de oportunidades.

Nos aseguramos de que la condición de mujer no sea un criterio para despidos o supresiones de los puestos de trabajo.

Garantizamos la no discriminación de las mujeres en el empleo, así como el derecho a una igualdad de oportunidades efectiva entre hombres y mujeres.

Fijamos los criterios de selección de manera objetiva, es decir, no relativos al sexo, edad o condiciones familiares.

Usamos un lenguaje no sexista en las ofertas de empleo.

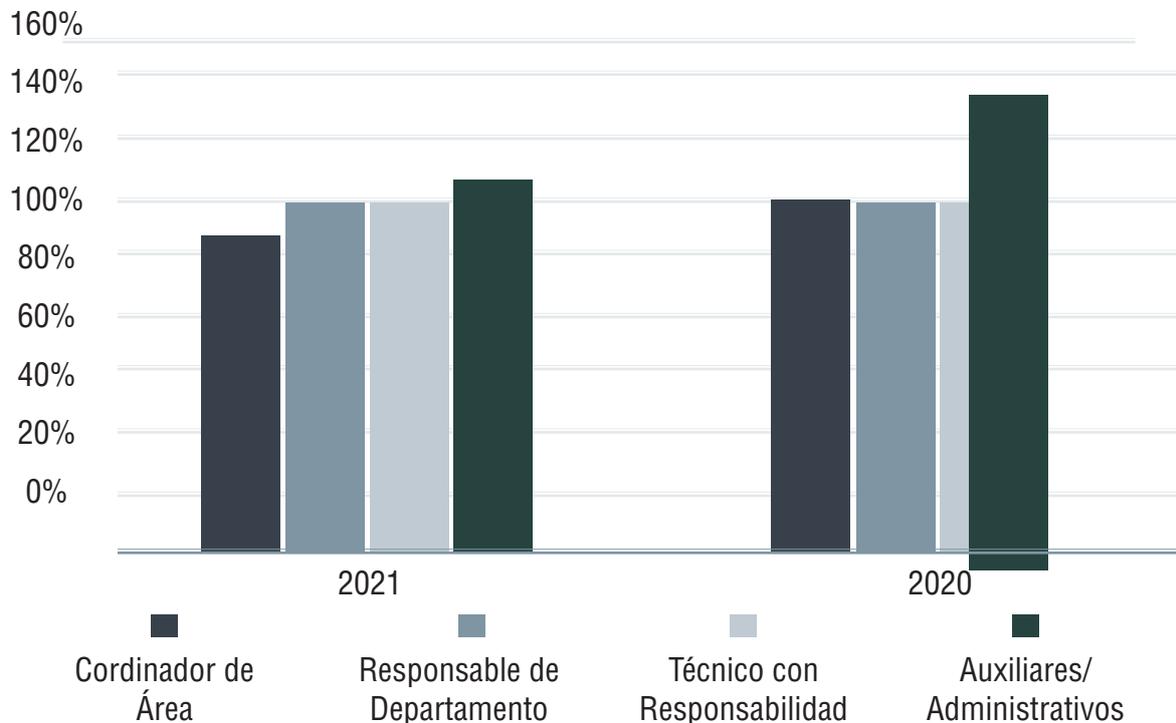
Participamos de manera equitativa, tanto hombres como mujeres, en los comités de selección.

3.6.2 Brecha salarial

Para el cálculo de las retribuciones medias, hemos obtenido el sumatorio de todas las remuneraciones, por todos los conceptos, dividiéndolo por el número de personas que forman el equipo.

Fijamos las remuneraciones acordes al convenio colectivo, pese a no estar vigente (denunciado), y/o complementos (por ejemplo, la antigüedad) que no discriminan ni por razones de género ni por edad.

Figura 29. Brecha salarial.



El cálculo de la brecha salarial ha sido el resultado de dividir la remuneración media de las mujeres entre la remuneración media de los hombres de la misma categoría y puesto.

No se ha contemplado la 3ª categoría – Técnico con Responsabilidad por ser todos los empleados del mismo género.

4. Cuestiones medioambientales

GRI	
102-11	Principio o enfoque de precaución
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta
102-17	Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas
301-2	Insumos reciclados
302-1	Consumo energético dentro de la organización
302-3	Intensidad energética
302-4	Reducción del consumo energético
302-5	Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios
303-4	Vertidos de agua
303-5	Consumo de agua
305-1	Emisiones directas de GEI
305-4	Intensidad de las emisiones de GEI
305-5	Reducción de las emisiones de GEI
305-6	Emisiones de SAO

4.1 Gestión medioambiental

4.1.1 Recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales

CTNC es una entidad comprometida con el medioambiente, que en el ámbito de los recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales confía en profesionales reconocidos por su labor. Por ello el CTNC contrata la gestión de sus residuos a una empresa autorizada (Ferrovial Servicios) que a su vez suministra los depósitos de recogida y la documentación necesaria para su identificación y para demostrar posteriormente su adecuada gestión.

Más allá del cumplimiento requerido en el ámbito de la prevención de riesgos ambientales y con ello, la gestión de los residuos entre otras actividades, el CTNC tiene habilitados numerosos puntos de recogida para los diferentes residuos que genera en su actividad, facilitando así su recogida selectiva y su separación. El CTNC dispone en sus instalaciones de un recinto cerrado y protegido de la intemperie para el almacenamiento de los residuos y para su correcta gestión.

Adicionalmente, para coordinar las tareas de gestión de residuos internas y para gestionar la colaboración con la empresa gestora de los residuos (Ferrovial Servicios), el CTNC cuenta con un responsable encargado de supervisar la recogida y gestión de estos. Por último, en el ámbito de actuaciones recogidas dentro de la gestión de residuos, el CTNC informa a todos los trabajadores implicados en la forma de recogida y gestión de los residuos ge-

nerados. Así, las actuaciones del CTNC enfocadas a la gestión de los residuos generados culminan con la elaboración de informes sobre dichas gestiones y las cantidades tratadas, y que permiten su adecuado seguimiento y control.

4.1.2. Gestión de residuos tóxicos

Los residuos tóxicos generados por el CTNC provienen de las actividades que se desarrollan en los laboratorios, estas cantidades son muy reducidas por lo que al generar cantidades muy por debajo de las 10 toneladas al año se considera al CTNC un pequeño productor de residuos tóxicos.

Pese a ello, el CTNC lleva a cabo una política de información al personal involucrado con el uso de residuos tóxicos, esta política consiste en informar del procedimiento de separación, identificación y recogida de estos residuos. La información suministrada al personal también incluye los puntos de recogida (colocados en todos los departamentos que generan residuos tóxicos) y la forma de almacenamiento de los residuos que se recogen. El control de estos procesos se realiza manteniendo un registro documental de la gestión de todos los residuos generados.

4.1.3. Roadmap del proceso de gestión de residuos



4.2 Contaminación

El CTNC desarrolla su actividad con un alto nivel de concienciación con su compromiso de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. A tal efecto, en la actividad del centro se fomenta el uso óptimo de las calderas gracias a mantenimientos y revisiones periódicas.

A nivel de contaminación acústica, el CTNC tiene instalado sistemas de protección acústica de los motores de las cámaras. Para reducir el consumo de luz las instalaciones del centro cuentan con detectores de presencia en las zonas más comunes, y en la actualidad se está realizando la transición de las luces del centro de tubos fluorescentes y de focos a luces LED.

4.3 Economía circular y prevención y gestión de residuos

CTNC subcontrata la gestión de los residuos reciclables (papel, cartón, electrodomésticos, pilas, lámparas) a la empresa “Traperos de Emaús” profesional especializada en la gestión de los residuos para su reciclaje.

4.4 Uso sostenible de los recursos

Consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales

Debido a la actividad que se desarrolla en el CTNC, el consumo de agua de la entidad es muy reducido pues las actividades se centran en los servicios, y no en la producción de bienes que implique el uso del agua como materia prima o como parte del proceso de producción como sistema de refrigeración o tratamiento.

Tabla 14. Consumo de agua.

2020	2021
1.696 m ³	2.593 m ³

El consumo de agua en 2021 de CTNC se corresponde con una cuantía equivalente a 7.400€.

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTNC) ha instalado, en los laboratorios, un sistema cerrado de recirculación de agua para su reutilización, lo que permitirá usarla como refrigerante o para la obtención de vacío en diversos equipos del laboratorio. Una actuación que supondrá el ahorro de 2 metros cúbicos de agua al día y la optimización de las técnicas analíticas llevadas a cabo por el Centro investigador.

Esta moderna instalación permitirá mantener el agua a temperatura adecuada de tal forma que posibilite la realización de distintos ensayos, como la determinación de proteínas.

Igualmente, se han instalado contadores en las zonas donde el consumo de agua es mayor para controlarlo y llaves de paso para sectorizar el sistema y poder usarlas en caso de fugas de agua. También se han cambiado las salidas de los grifos por economizadores de este bien tan necesario e importante en la Región de Murcia.

Consumo de materias primas

El CTNC centra su actividad en proveer servicios y no productos, por esto mismo el consumo de materias primas no es significativo.

Medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso

Existen varios proyectos en los que ha formado parte el CTNC, como son los proyectos AgroWaste, Re-Waste y WaterReuse, que están orientados a mejorar la eficiencia del uso de materias primas y del agua (Ver apartado de proyectos medioambientales) y que han servido a muchas empresas del sector para reducir el consumo de agua y materias primas.

Consumo, directo e indirecto, de energía

Siguiendo la misma línea de lo expuesto en los apartados anteriores, el CTNC no presenta un consumo significativo directo o indirecto de energía. Con todo ello, su control y seguimiento está dentro de sus prioridades, siendo el consumo de energía de los últimos años el siguiente:

Tabla 15. Consumo de energía.

2020	2021
400.869 kW	453.965 kW

El consumo de energía de CTNC en 2021 se corresponde con una cuantía de 41.000€ de electricidad y 4.500€ de gas natural. Ha sido algo superior en 2021 con respecto a 2020, pero hemos de tener en cuenta que el año 2020 hubo períodos de menor actividad de personas en el CTNC con motivo de las restricciones de la pandemia. Igual comentario es válido para los consumos de agua anteriores.

Tabla 16. Cálculo de la huella de carbono.

En el ejercicio 2020: 400.869 kWh con un factor medio del mix eléctrico de 0,1998 kg CO₂/kWh dieron lugar a 80.093,62 kg CO₂

En el ejercicio 2021: 453.965 kWh con un factor medio del mix eléctrico de 0,2464 kg CO₂/kWh dieron lugar a 111.856,98 kg CO₂

El CTNC se encuentra comprometido con la potenciación de las energías renovables y, en aras a reforzar la sostenibilidad medioambiental, ha instalado en 2021 en su sede de Molina de Segura, 245 placas fotovoltaicas con una potencia de 115 KW que producirán hasta 170.000 kWh, aproximadamente, y que abastecerán al centro tecnológico de la energía que necesita para llevar a cabo su actividad diaria.

Los paneles solares son un sistema relativamente sencillo que permite al edificio generar y consumir su propia electricidad durante el día “disminuyendo considerablemente”, tal y como ha afirmado Pablo Flores, director general del CTNC, la factura eléctrica a la vez que se reduce la huella de CO₂. “Con esta inversión, el centro tecnológico se mantiene firme en su camino hacia la sostenibilidad energética”, ha añadido.

En este sentido, Flores ha manifestado que “el objetivo es limitar el gasto energético en electricidad y las emisiones de efecto invernadero contribuyendo a la lucha contra el cambio climático”. Asimismo, también se ha referido a la actividad del Centro, “impulsamos proyectos que tienen que ver con la sostenibilidad del medioambiente y la reutilización de los recursos hídricos y con esta acción contribuimos a ser un referente en tecnologías renovables luchando, así, contra el cambio climático”.

El proyecto tiene una potencia de 108 KW en régimen de autoconsumo, es decir, aprovecha toda la energía generada para consumirla en el propio edificio donde están instaladas las placas solares.

Se trata de un objetivo que se había planteado la dirección del CTNC en una clara apuesta por las ventajas del autoconsumo de energía potenciando el ahorro y la sostenibilidad. Es, por tanto, una energía 100 por 100 renovable lo que evita la emisión de 51 toneladas de CO₂ a la atmósfera cada año, sin duda, un impacto positivo a la calidad del aire.

Con esta inversión, el CTNC, continúa en su proceso de evolución constante y firme hacia la sostenibilidad energética. Esta iniciativa se suma a otros proyectos de eficiencia energética como la sustitución de todo el sistema de alumbrado del Centro por luces led, permitiendo mejorar notablemente el consumo de energía.

4.5 Cambio climático y Protección de la biodiversidad

El CTNC está involucrado en diez proyectos orientados a actividades para la protección del medioambiente a través de la mejora del uso de los recursos, la prevención de riesgos medioambientales, la protección de la biodiversidad y medidas para combatir el cambio climático entre otras.

4.6 Proyectos medioambientales

LIFE SOLIEVA (2018-2021)

El proyecto se centra en tres puntos clave:

- Reducción en el consumo de agua y la generación de aguas residuales, así como la reutilización de sal y sosa cáustica en la producción de aceituna de mesa.
- Valorización de los polifenoles recuperados en el proceso para la formulación de alimentos funcionales
- Proporcionar recomendaciones para la actualización de la legislación de tratamiento de aguas residuales.

EL PROBLEMA	EL PROYECTO	
 <p>Las balsas de evaporación de la industria de la aceituna de mesa</p>	 <p>Recuperar compuestos de interés y agua para su posterior valorización</p>	 <p>Intensificar la evaporación natural sin gasto energético</p>

LIFE CLEAN UP (2021-2022)

Los contaminantes emergentes (CE) que, a través de las aguas residuales urbanas y los efluentes de las plantas de tratamiento de aguas residuales (EDAR), llegan a los ecosistemas acuáticos y terrestres, provocan efectos negativos en los servicios ecosistémicos. Life clean up tiene como objetivo mejorar la depuración del agua con una tecnología eficiente y respetuosa con el medioambiente para obtener agua depurada exenta de CE.

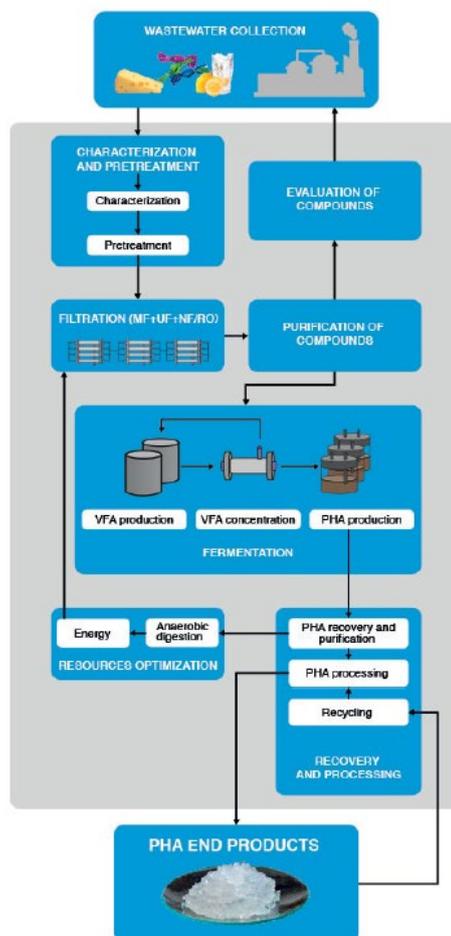


AFTER LIFE (2017-2021)

El proyecto AFTERLIFE propone un proceso flexible, rentable y rentable para recuperar y valorizar las fracciones relevantes de las aguas residuales. Representará un avance en los enfoques existentes para el tratamiento de aguas residuales, que se basan en métodos fisicoquímicos y biológicos.

El proceso AFTERLIFE separará los diferentes componentes de valor utilizando una serie de unidades de filtración de membrana que separarán todos los sólidos en las aguas residuales. Estos luego se tratarán para obtener extractos y metabolitos de alta pureza o, alternativamente, para convertirlos en biopolímeros de valor agregado; polihidroxialcanoatos (PHA).

Además del valor extraído de los sólidos, la salida restante del agua será ultrapura y lista para su reutilización.



iWATERMAP (2018-2023)

El proyecto iWATERMAP se centra en apoyar las políticas de innovación en el sector de la tecnología del agua, ayudando a aumentar la masa crítica de ecosistemas de innovación en las regiones asociadas de este sector. El enfoque de masa crítica en el ecosistema de innovación significa que todos los elementos necesarios para el ecosistema de innovación se identifican y se implementan etapa por etapa, como la cooperación académica y empresarial, la fertilización de clústeres cruzados, las redes y la cooperación interregionales, la ciencia y la educación, asegurando así la estabilidad y desarrollo sostenible del sistema. El objetivo general del proyecto es mejorar las políticas de innovación para mejorar el desarrollo de la masa crítica de ecosistemas de innovación en el sector de la tecnología del agua. Alcanzar la masa crítica en innovación permitirá a las regiones asociadas en el futuro superar su propio peso en el desarrollo de la innovación, creando las condiciones para aumentar la competitividad, el crecimiento y el empleo en las regiones.

iWATERMAP
Interreg Europe



INNOEXTRACT (2021)

La Innovación en materia de agricultura productiva y sostenible, son agrupaciones de actores de distintos perfiles (agricultores, ganaderos, selvicultores, industrias agroalimentarias o forestales, centros públicos o privados de I+D+i o de formación y asesoramiento, centros tecnológicos o instituciones sin fines de lucro), que se asocian para conseguir una innovación al objeto de resolver un problema o aprovechar una oportunidad, con el enfoque de acción conjunta y multisectorial. Cada grupo está asociado a su proyecto de innovación, manteniéndose hasta que dicha innovación se lleva a cabo.



G. O ECOEFICIENCIA (2019-2021)

La medición de la huella hídrica de los alimentos y su análisis durante todo su ciclo de vida permite obtener indicadores de ecoeficiencia en la producción que, a su vez, permiten a las empresas tomar decisiones para reducir el uso de recursos escasos o no renovables, como es el agua y además lograr un impacto social sobre los consumidores que ven cómo los productores se comprometen responsablemente con la conservación del medioambiente obteniendo un plus de calidad para sus productos.



AGRO2CIRCULAR (2021-2024)

El proyecto AGRO2CIRCULAR tiene como objetivo la implementación de la primera solución territorial sistémica para el reciclado de los residuos más relevantes del sector agroalimentario (frutas y verduras y multicapas plásticas) en productos de alto valor añadido, impulsado por herramientas digitales y construido sobre un enfoque sistémico con alto potencial replicable y escalable.

A2C hará frente a varios desafíos en el ámbito industrial, económico y social dentro del sector agroalimentario:

1. Aprovechar los subproductos de frutas y verduras, que actualmente suponen más del 40% de la cadena de suministro alimentario, valorizando sus excelentes compuestos bioactivos para la producción de nutracéuticos, alimentos funcionales y cosméticos.
2. Utilizar las propiedades únicas de los recubrimientos plásticos multicapa como envases industriales para la protección de alimentos y de cosechas para proteger los alimentos y las cosechas en agriculturas desarrollando la primera cadena de reciclaje de valor para recubrimientos de multicapa postindustriales basados en un enfoque sinérgico.
3. Implementar un sistema de digitalización en el sector agroalimentario implementando un Sistema de Integración de Datos (SID) como herramienta digital para asegurar la trazabilidad en el sector agroalimentario.



Unión Europea

Agromatter (2021-2023)

Dada la enorme cantidad de residuos generados en la mayoría de los procesos propios del sector agrario, resulta evidente que toda solución de alto valor añadido en materia de valorización de este tipo de residuos que se pueda ofrecer a este perfil de empresas va a impactar de forma muy positiva en su cuenta de resultados. La extracción de compuestos de interés mediante tecnologías sostenibles de estos “residuos” para su uso tanto en matrices agroalimentarias, como en la fabricación de nuevos materiales para otros sectores objetivo, como es el sector de envase y embalaje, el sector biotecnológico, el textil, cosmética, construcción y automoción, entre otros posibles sectores de aplicación; permitirá incluir el concepto de Economía Circular y Sostenibilidad Medioambiental en las empresas.



5. Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno

GRI	
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta
102-17	Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas
102-41	Acuerdos de negociación colectiva
205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción
205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción
205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas
412	Evaluación de derechos humanos
412	Comunidades locales
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico

La gestión de la corrupción, así como las medidas tomadas para su prevención, son un aspecto que hemos identificado como cruciales para mantener la salud del centro. La corrupción es un tema que los expertos han identificado como una enfermedad que ataca el sistema operativo de una empresa, entidad y/o institución teniendo un impacto negativo en su desarrollo que debe prevenirse mediante la implantación de medidas efectivas. Para salvaguardar la salud del centro en este sentido, tenemos implementado un modelo de adopción de decisiones de nuestro consejo rector mediante firmas mancomunadas. Para la elección de servicios que necesite contratar el centro se recogen un mínimo de tres ofertas de distintos proveedores de dicho servicio, y para la contratación del suministro de consumibles habituales se busca a dos o más proveedores. Concretamente, todo el proceso de contratación de nuevos servicios o materiales que requiera el centro sigue el siguiente modelo: el departamento que tiene el déficit realiza el pedido para cubrir la necesidad identificada (su responsable y el jefe de Área aprueban el pedido), a continuación, el pedido lo realiza (elección del proveedor) una persona distinta (técnico de compras), y, por último, una tercera parte negocia los precios (responsable de Compras). En definitiva, los directivos, empleados y terceros deberán observar los más elevados niveles de seriedad y conducta ética a la hora de tomar decisiones y de actuar en nombre y representación del CTNC.

Las aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro en 2021, en comparación con el año anterior son las siguientes:

Tabla 17. Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.

Entidad	2020	2021
Asociación Traperos de Emaús	556,42€	484,13€

FUNDATEL	-	624,16€
QAROFA PROYECTOS	-	160,02€

En el año 2020 se llevaron a cabo unas aportaciones a Cáritas y al Banco de alimentos de un total de 3.000€ al 50% cada una.

6. Información sobre el respeto de los derechos humanos

GRI	
102-11	Principio o enfoque de precaución
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta
102-44	Temas y preocupaciones claves mencionadas (clientes, proveedores, empleados...)
412	Evaluación de derechos humanos

Según el análisis de la materialidad realizado se obtiene que las cuestiones sobre el respeto de los derechos humanos para CTNC no son materiales, no obstante, se cumplen en su totalidad los principios del Pacto Mundial, tal y como se muestra al final de este informe.

CTNC se identifica con los principios recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de Naciones Unidas y junto con el respeto a la legalidad, los defiende y conforman la base de su funcionamiento. Por ello, vela para que las actuaciones de sus grupos de interés se basen en el respeto y en la no discriminación de las personas.

CTNC no tiene denuncias por casos de vulneración de los derechos humanos.

7. Información sobre la sociedad

GRI	
102-9	Cadena de suministro
102-11	Principio o enfoque de precaución
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta
102-17	Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas
102-41	Acuerdos de negociación colectiva
102-44	Temas y preocupaciones claves mencionadas (clientes, proveedores, empleados...)
207-1	Enfoque fiscal
414	Evaluación social de los proveedores

7.1 Impacto de la actividad del Centro Tecnológico en el empleo y el desarrollo local

En cuanto al nuevo personal del CTNC, uno de los nuevos empleados es de Molina de Segura, Murcia, localidad donde se encuentran las instalaciones del centro.

Así mismo, el resto del personal nuevo en 2021, lo cual se basa en 9 empleados de prácticas no laborales, son de la Región de Murcia.

Para seguir fomentando el desarrollo de la localidad de Molina de Segura y la Región de Murcia utilizamos proveedores locales, promoviendo así el crecimiento económico de la región, concretamente: Limpieza del CTNC: subcontratada con la empresa SERCOMOSA de Molina de Segura donde tres personas de esta empresa local realizan la tarea. Se ha intensificado este punto con motivo del Covid-19 puesto que la limpieza e higiene son críticas para la seguridad de los trabajadores. Mantenimiento del Edificio: se realiza por varias empresas que emplean trabajadores locales principalmente. Resto de proveedores: En 2021 hemos requerido de los servicios o productos de más de 70 empresas de la Región de Murcia, suponiendo en torno al 50 % de todos sus proveedores.

7.2 Impacto de la actividad del Centro Tecnológico en las poblaciones locales y en el territorio

Promovemos el empleo en la comunidad donde opera y muestra de ello es que el 86% de la plantilla es originario de la Región de Murcia.

7.3 Relaciones mantenidas con los actores de las comunidades locales y las modalidades del diálogo con estos

Una de las principales funciones del director general del CTNC es la de mediar con los actores públicos de las comunidades locales. Para ello, acude personalmente a los eventos de

presentación de cargos públicos y otros cargos institucionales o de representación donde informa sobre las actividades que realiza el CTNC y se pone a su disposición para colaborar y ayudar al crecimiento y desempeño de la colectividad.

7.4 Subcontratación y proveedores

Como hemos señalado, en 2021 CTNC ha requerido de los servicios o productos de más de 70 empresas de la región de Murcia, suponiendo en torno al 50 % de todos sus proveedores. Llevamos a cabo la homologación de nuestros proveedores a través de un procedimiento documentado dentro del sistema de calidad acreditado, UNE-EN ISO 17025. Tras la homologación se lleva a cabo la evaluación de proveedores automáticamente a través del programa NTS Enterprise.

1. Homologación

Los proveedores pueden ser homologados de distintas formas, distinguiendo entre:

- Proveedores habituales: Realizan más de 1 pedido al año
- Proveedores ocasionales: Aquellos cuyos pedidos son esporádicos. Pueden ser previsibles (Mantenimiento), o no previsibles.

Tipos de homologación:

a) Homologación por Histórico: Todos aquellos proveedores que nos suministran materiales fungibles o documentación al CTNC con una antigüedad superior a un año tomando como referencia la fecha de aprobación de este procedimiento, son homologados por histórico de forma automática.

b) Homologación por Certificación / acreditación: Quedan homologados por certificación aquellos proveedores que tengan implantados un sistema de calidad según la Norma UNE-EN ISO 9001, o que estén acreditados por UNE-EN ISO 17025, y así lo acrediten aportando una copia del Certificado de Registro de Empresa al CTNC.

c) Homologación por Ordinario: En caso de no cumplirse ninguno de los dos supuestos anteriores, se homologará a un proveedor habitual cuando haya servido tres pedidos sin haberse registrado ningún tipo de incidencia en los mismos; para los proveedores ocasionales, se mantendrá como proveedor a prueba como máximo un año. Si durante éste se le realiza otro pedido, se considerará habitual, sino se homologará como ocasional con el pedido inicial sin incidencia, siempre y cuando se considere que se le va a seguir comprando o sea crítico para el sistema.

2. Evaluación de Proveedores y Subcontratistas.

2.1. Generalidades.

Anualmente, el Responsable de Compras realiza la evaluación de proveedores y subcontratistas. Esto sólo se aplicará a aquellos proveedores y subcontratistas que hayan suministrado productos o servicios durante el transcurso del año. Para ello obtiene la información de Los partes de incidencias con proveedores y subcontratistas.

2.2. Criterios de Evaluación.

La evaluación de Proveedores y Subcontratistas se realiza en base a los siguientes criterios y ponderaciones:

Tabla 18. Criterio de evaluación.

Nº	CRITERIOS: (nº incidencias / nº total líneas pedidos) x 100	PONDERACIÓN (Pi)		
		Material laboratorio y equipos	Mat. Oficina y limpieza	Documentación/ servicios
1	% Diferencias en material o servicio respecto a pedido, albarán o contrato de mantenimiento / total líneas pedidos	15	15	25
2	% Material o servicio recibido en mal estado / total líneas pedidos	20	25	25
3	% Diferencias en cantidad respecto al pedido / total líneas pedidos	10	10	
4	% Retrasos en el plazo de entrega / total líneas pedidos	10	10	15
5	Incidencia abierta más de 1mes/ total líneas pedidos	5	10	10
6	Incidencia abierta más de 3 meses / total líneas pedidos	10	15	15
7	Instalación deficiente/ total líneas pedidos	20		
8	%Diferencias entre factura o albarán y pedido o contrato / total líneas pedidos	10	15	10

2.3. Puntuación y Clasificación.

De los porcentajes obtenidos de los distintos criterios se obtiene la siguiente puntuación:

Tabla 19. Puntuación y clasificación.

(Nº INCIDENCIAS / Nº TOTAL LÍNEAS PEDIDOS) X 100	C
De 0% a 1 %	3 PUNTOS
De 1,01 % a 15%	2 PUNTOS
De 15,01 % a 60%	1 PUNTO
Más de 60%	0 PUNTOS

La puntuación final se obtiene del producto de las puntuaciones de cada criterio por su ponderación según la siguiente fórmula:

$$P = C1 \times P1 + C2 \times P2 + \dots + Cn \times Pn$$

En función de la puntuación los proveedores quedan clasificados de la siguiente forma:

Tabla 20. Calificación.

PUNTUACIÓN	CALIFICACIÓN
225 < P ≤ 300	APTO
150 ≤ P ≤ 225	N VIGILANCIA
P < 150	NO APTO

Los resultados de la evaluación de proveedores son presentados al Comité de Calidad para su discusión y aprobación. Cuando un proveedor o subcontratista resulta calificado “En vigilancia”, debe ser evaluado de nuevo en 6 meses. Aquellos proveedores o subcontratistas que resultan “No aptos” pueden ser deshomologados o sujetos a acciones correctivas y preventivas a decisión del Secretario General y del Responsable de Compras. La homologación queda registrada en las fichas de homologación y evaluación de proveedores (CT-NC-PG/17/01). La evaluación la realiza automáticamente el programa NTS, según lo descrito anteriormente y teniendo en cuenta las incidencias (ver tabla 1) registradas en dicho NTS.

7.5 Sistemas de supervisión: auditorías y resultados de las mismas

La supervisión y control de la actividad y cuentas se controla a través de auditorías externas realizadas por la ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) cada 15 meses. De forma anual la empresa QUA realiza una auditoría interna.

7.6 Clientes

7.6.1 Servicios ofrecidos a las empresas socias (en concepto de proyectos de I+D y otros) y cuál ha sido su impacto medioambiental, social, etc.

Nuestra labor es dar soporte de I+D a empresas del sector agroalimentario, y por lo general, salvo excepciones puntuales, las soluciones que se proponen tienen un componente principal enfocado al impacto medioambiental (lograr un impacto positivo), gracias al cual las empresas pueden mejorar sus procesos y actividades a la vez que se convierten cada vez más en empresas respetuosas con el medioambiente en el curso de su actividad.

7.6.2 Información sobre los proyectos que han sido adjudicados vía licitación pública

En la actualidad seguimos siendo adjudicatarios del proyecto AZERBAIYÁN EUROPEAID. Su objetivo es conseguir diversificar la economía y reducir la dependencia del país en los sectores de petróleo y gas mediante el desarrollo de los sectores manufacturero, turístico y agrícola indígenas. Somos los encargados de dirigir el consorcio implementado, que incluye a AVENSA (Rumania), IKADA (Turquía) y EKVITA (Azerbaiyán). La adjudicación de este proyecto y nuestro papel como director del mismo ponen de manifiesto la capacidad del centro para hacer frente a proyectos internacionales de gran envergadura, así como su capacidad para hacer frente a retos de escala internacional.

7.6.3 Información sobre los proyectos subvencionados

La cantidad de proyectos subvencionados es muy elevada, esto se debe a que aparte de dar servicio, otra actividad principal del centro es pedir subvenciones de I+D para adquirir conocimiento y trasladarlos a las empresas.

7.7 Consumidores

7.7.1 Sistemas de reclamación: reclamaciones/encuestas

Existe un procedimiento documentado dentro del sistema de calidad acreditado UNE-EN ISO 17025, que se rige por los siguientes puntos:

1. Origen y recogida de Reclamaciones

Podemos recibir reclamaciones de nuestros clientes (asociados o no asociados) por los servicios prestados. En el siguiente cuadro se detallan los responsables de recoger en su origen, analizar y decidir el tratamiento de las reclamaciones recibidas:

Tabla 21. Reclamaciones.

Responsable de Recepción y Registro	Responsable de Análisis	Responsable de Tratamiento
Responsables de departamento	Responsables de departamento	Coordinadores de área
Coordinadores de área	Coordinadores de área	

Cuando cualquier cliente realiza una queja o reclamación, ya sea verbal o escrita, la persona que la recibe la canaliza al responsable correspondiente (según el cuadro anterior) para que la atienda y registre en el Parte de Reclamaciones los siguientes datos:

1. N.º de reclamación
2. Área afectada
3. Cliente, especificando si es o no asociado
4. Origen de la reclamación

La codificación del N.º de reclamación la asignará el Coordinador correspondiente según el siguiente criterio: ANAR.YYY/ZZ donde:

- XXX: Código de letras que identifica el área / departamento del CTNC. R: Reclamación.
- YYY: Número correlativo.
- ZZ: Últimos dos dígitos del año correspondiente. El responsable de recepción acusa recibo de la queja al cliente ya sea por escrito o por teléfono. A continuación, revisa y firma el Parte de Reclamaciones y lo entrega al responsable de su análisis.

Durante el año 2021 no hubo reclamaciones o quejas, al igual que en 2020.

2. Análisis y tratamiento

El responsable correspondiente, según el cuadro del apartado anterior, analiza y registra la causa de la reclamación, firma el Parte de Reclamaciones y lo entrega al responsable de tratamiento, quien decide y anota el tratamiento a realizar e inicia si procede una acción correctiva. El responsable de tratamiento anota el número de no conformidad, firma el parte y se lo envía al Coordinador de Calidad. El Coordinador de Calidad elabora la carta de respuesta al cliente y la firma. Rellena en el parte de reclamaciones la fecha de la carta al cliente y lleva el parte al secretario general para su visto bueno final junto con la carta a enviar al cliente. Si éste aprueba el parte, el Coordinador de Calidad envía la carta al cliente.

Por último, el Parte de Reclamaciones junto con la carta de respuesta al cliente y los registros pertinentes pasan al Coordinador correspondiente. Con el fin de controlar la correcta gestión de las reclamaciones el Coordinador correspondiente elabora un Listado de Reclamaciones en el que registra:

- N.º de reclamación
- Fecha de apertura
- Departamento afectado
- Cliente
- Fecha de cierre

Si el tratamiento se alarga en el tiempo se debe informar al cliente del progreso de la resolución de su queja.

7.7.2 Quejas recibidas y resolución de las mismas: reclamaciones/encuestas

Se resuelven según el procedimiento documentado quedando registrado todo el proceso en los formatos establecidos.

7.8 Información fiscal

Tabla 22. Información fiscal.

Beneficios obtenidos país por país (España)	641.559,21€
Impuestos sobre beneficios pagados	0€ (exenciones y bases negativas de ejercicios anteriores)
Subvenciones públicas recibidas	1.046.952,55€ (ingresos contables)

No se incurrió en gastos por impuestos de sociedades en el ejercicio (ver Tabla 22).

Valor económico directo generado y distribuido

GRI	
201-1	Valor económico generado y distribuido
203-2	Impactos económicos indirectos significativos

CTNC además del valor social y medioambiental, posee un valor económico directo generado y distribuido que pone de manifiesto la aportación de valor a la sociedad en cifras directamente cuantificables.

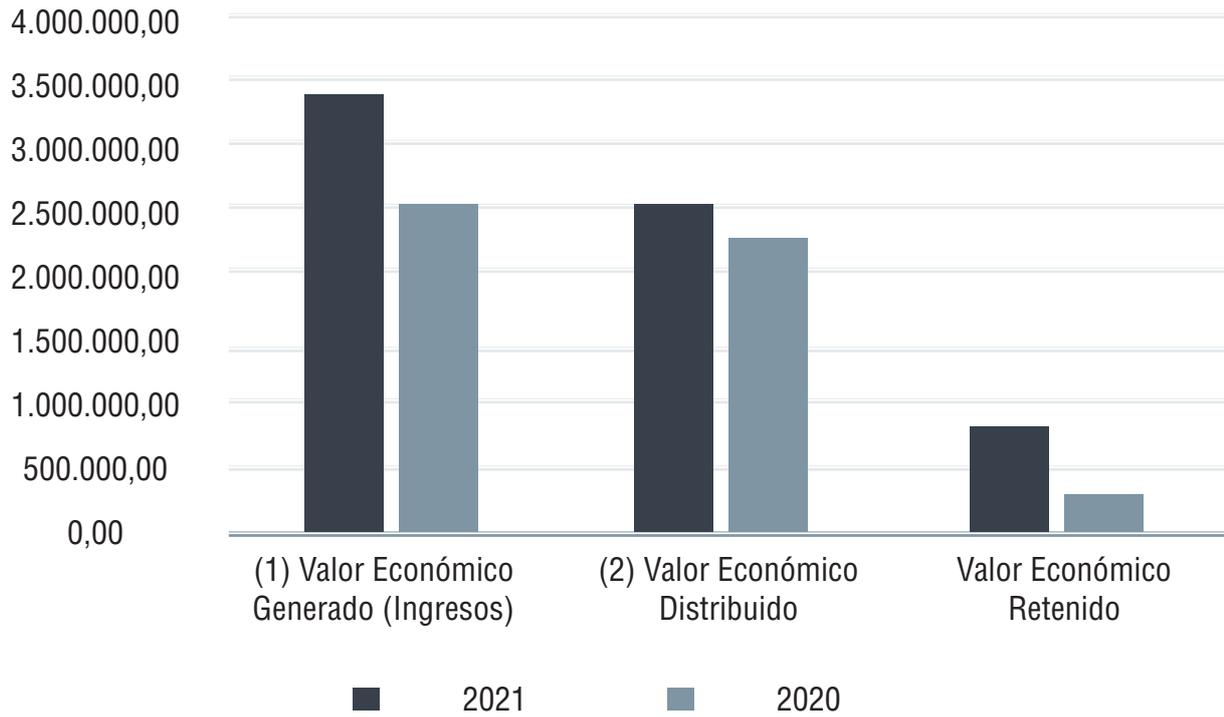
Para el cálculo del Valor Económico Directo Generado y Distribuido se ha basado en el marco de referencia GRI 201-1 que exige que se presente la información conforme a los siguientes requerimientos: “La organización informante debe presentar la siguiente información:

- a. El valor económico generado y distribuido (VEGD) de forma acumulada, incluidos los componentes básicos para las operaciones globales de la organización que figuran a continuación. Si los datos se presentan sobre la base de efectivo (caja), se debe informar de la justificación de esta decisión, además de los siguientes componentes básicos:
 - I. Valor económico directo generado: ingresos;
 - II. Valor económico distribuido: costes operacionales, salarios y beneficios de los empleados, pagos a proveedores de capital, pagos al gobierno (por país) e inversiones en la comunidad;
 - III. Valor económico retenido: “el valor económico directo generado” menos “el valor económico distribuido”
- b. Cuando sea significativo, se informa del VEGD por separado a nivel nacional, regional o de mercado y de los criterios utilizados para definir la significación.”

Así pues, el valor económico directo generado y distribuido para los años 2020 y 2021 es el siguiente, partiendo de las cuentas anuales:

Tabla 23. Valor económico directo generado y distribuido.

	2021	2020
(1) VALOR ECONÓMICO GENERADO (INGRESOS)	3.417.410,61	2.571.624,12
(2) VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO	2.611.015,75	2.263.646,13
VALOR ECONÓMICO RETENIDO	806.394,86	310.977,99

Figura 30. Valor económico directo generado y distribuido.

ODS y Pacto Mundial

A continuación se lleva a cabo, de forma adicional y como una forma de aportar valor añadido adicional al usuario de este EINF, una descripción de los puntos en los que CTNC se complementa o coordina en cuanto a su compliance en materia de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como los principios del Pacto Mundial.

Objetivos de Desarrollo Sostenible

El 25 de septiembre de 2015 la Asamblea General de Naciones Unidas aprobó, por unanimidad, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible: un plan de acción en favor de las personas, el planeta, la prosperidad y la paz universal. La agenda 2030 cuenta con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas concretas a desarrollar con horizonte 2030.

Para alcanzar los 17 ODS definidos las empresas del sector privado desempeñarán un papel central en esta hoja de ruta, que constituye al mismo tiempo una responsabilidad y una oportunidad sin precedentes para alinear los objetivos de un negocio con los de la equidad y la sostenibilidad. En CTNC se juega un importante papel como empresa clave en la consecución de los ODS, puesto que su labor es crucial en el desarrollo de técnicas y tecnologías que permitan a las empresas del sector desarrollar modelos de negocio sostenibles, respetuosos con el medioambiente y comprometidos con los retos sociales marcados por los ODS.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Tabla 24. ODS.

ODS	Descripción	GRI y Marco Interno	Referencia en el EINF
	Objetivo 1 – Fin de la pobreza Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo	202-1, 203-2 y 413-1	3.1.10, 3.1.11, 3.1.12, 7.1, 7.2, 7.3 y 7.4
	Objetivo 2 – Hambre cero Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible	203-2	1.1.1 y 4.5
	Objetivo 3 – Salud y bienestar Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades	303 y 304	1.1.1 y 4.5
	Objetivo 4 – Educación de calidad Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos	404-1, 404-2 y 405-2	3.5 y 3.6
	Objetivo 5 – Igualdad de género Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas	405-1 y 405-2	3.1 y 3.6
	Objetivo 6 – Agua limpia y saneamiento Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos	Marco interno - Proyectos	1.1.1 y 4.5
	Objetivo 8 – Trabajo decente y crecimiento económico Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos	201-1 y 403-2	3.3 y Valor económico generado
	Objetivo 10 – Reducción de las desigualdades Reducir la desigualdad en y entre los países	102-8	3.1.1 y 3.1.2

	<p>Objetivo 12 – Producción y consumo responsables</p> <p>Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles</p>	<p>Marco interno - Proyectos</p>	<p>1.1.1, 4.4 y 4.5</p>
	<p>Objetivo 15 – Vida de ecosistemas terrestres</p> <p>Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad</p>	<p>Marco interno - Proyectos</p>	<p>1.1.1 y 4.5</p>
	<p>Objetivo 16 – Paz, Justicia e instituciones sólidas</p>	<p>102-23, 205-1 y 205-2</p>	<p>3.6.1 y 5</p>
	<p>Objetivo 17 – Alianzas para lograr los Objetivos</p> <p>Revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible</p>	<p>Marco interno</p>	<p>ODS y Pacto Mundial</p>

Al comprobar la evolución y desarrollo de los ODS del CTNC entre 2020 y 2021, podemos informar que se han mantenido los que destacábamos en 2020 y, a su vez, se han continuado desarrollando acciones adicionales para su consolidación en 2021, tales como el desarrollo de sus proyectos ya mencionados como bien son los siguientes:

Figura 31. Proyectos vinculados con los ODS.

Principios del Pacto Mundial

Aun no habiendo realizado todavía una actividad formal de “firma” del protocolo de adhesión, CTNC sí que se encuentra comprometido con los 10 Principios del Pacto Mundial, y en el desarrollo de su actividad se presta especial atención al cumplimiento de estos principios elaborados por la organización UN GLOBAL COMPACT.

Los 10 Principios del Pacto Mundial derivan de declaraciones de Naciones Unidas en materia de derechos humanos, trabajo, medioambiente y anticorrupción y gozan de consenso universal. Asimismo, están estrechamente relacionados con los ODS marcados para la agenda 2030 y las acciones de las empresas orientadas a cumplir estos principios siguen al mismo tiempo uno o varios de los ODS de la agenda 2030.

Tabla 25. Principios del Pacto Mundial.

Principios del Pacto Mundial			ODS con los que se relaciona	Referencia en el EINF
1	Derechos Humanos	Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 16 y 17	6
2	Derechos Humanos	Las empresas deben asegurarse de que sus empresas no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 16 y 17	6
3	Normas Laborales	Las empresas deben apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva	1, 5, 8, 10 y 16	3.4
4	Normas Laborales	Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción	1, 5, 8, 10 y 16	3.2, 3.3
5	Normas Laborales	Las empresas deben apoyar la erradicación del trabajo infantil	1, 5, 8, 10 y 16	3.3
6	Normas Laborales	Las empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación	1, 5, 8, 10 y 16	3.1, 3.6
7	Medioambiente	Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente	2, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14 y 15	4.1, 4.2
8	Medioambiente	Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental	2, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14 y 15	4.3, 4.4

9	Medioambiente	Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente	2, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14 y 15	4.4, 4.5
10	Anticorrupción	Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno	3, 10 y 16	5

LOS DIEZ PRINCIPIOS

de la Red Española del Pacto Mundial



- 1 Apoyar y respetar la protección de los Derechos Humanos.
- 2 No ser cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos.
- 3 Apoyar la libertad de afiliación y la negociación colectiva.
- 4 Apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.
- 5 Apoyar la erradicación del trabajo infantil.
- 6 Apoyar la abolición de las prácticas de discriminación.
- 7 Mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.
- 8 Fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- 9 Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.
- 10 Trabajar contra la corrupción en todas sus formas.



Tabla GRI

GRI	
102-55	Índice de contenidos GRI

Tabla 26. GRI y Ley 11/2018

Ámbitos		Marco de reporting (GRI)	Referencia en el EINF
Introducción		102-50 Periodo objeto del informe 102-53 Puntos de contacto para cuestiones relativas al informe 102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los Estándares GRI 102-55 Índice de contenidos GRI 103-1 Explicación del tema material y su Cobertura 103-2 El enfoque de gestión y sus componentes 103-3 Evaluación del enfoque de gestión	Introducción
Carta del presidente		102-14 Declaración del máximo responsable 102-32 Función del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad	Carta del presidente
Modelo de negocio	Información del modelo de negocio Organización y entorno Descripción del entorno de la organización Análisis de materialidad Objetivos y estrategias Planes de asignación de recursos	102-1 Nombre de la organización 102-2 Actividades, marcas, productos y servicios 102-3 Ubicación de la sede central 102-4 Número de países donde opera la organización 102-5 Régimen de propiedad y su forma jurídica 102-6 Mercados servidos 102-7 Tamaño de la organización 102-12 Iniciativas externas 102-13 Afiliación a asociaciones 102-18 Estructura de gobernanza 102-19 Delegación de autoridad 102-31 Revisión de temas económicos, ambientales y sociales 102-40 Lista de grupos de interés 102-42 Identificación y selección de los grupos de interés 102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés 102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema 102-47 Lista de temas materiales	Capítulo 1

Riesgos	<p>Detección de riesgos</p> <p>Evaluación de los riesgos</p> <p>Acciones que mitigan el posible efecto de los riesgos</p> <p>Oportunidades</p>	<p>102-15 Principales impactos, riesgos y oportunidades</p> <p>102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta</p> <p>102-30 Eficacia de los procesos de gestión del riesgo</p> <p>102-33 Comunicación de preocupaciones críticas</p> <p>102-34 Naturaleza y número total de preocupaciones críticas</p>	Capítulo 2
Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal	<p>Organización del trabajo</p> <p>Salud y seguridad</p> <p>Relaciones sociales</p> <p>Formación</p> <p>Accesibilidad universal de las personas con discapacidad</p> <p>Igualdad</p>	<p>102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores</p> <p>102-35 Políticas de remuneración</p> <p>102-44 Temas y preocupaciones claves mencionadas (clientes, proveedores, empleados...)</p> <p>202-1 Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local</p> <p>401-1 Nuevas contrataciones de empleados y rotación del personal</p> <p>401-3 Permiso parental</p> <p>401-3 Permiso maternal</p> <p>403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo</p> <p>403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes</p> <p>403-3 Servicios de salud en el trabajo</p> <p>403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo</p> <p>403-6 Fomento de la salud de los trabajadores</p> <p>403-9 Lesiones por accidente laboral</p> <p>403-10 Dolencias y enfermedades laborales</p> <p>404-1 Media de horas de formación al año por empleado</p> <p>405-2 Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres</p> <p>406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas</p>	Capítulo 3

Cuestiones medioambientales		<p>102-11 Principio o enfoque de precaución 102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta 102-17 Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas 301-2 Insumos reciclados 302-1 Consumo energético dentro de la organización 302-3 Intensidad energética 302-4 Reducción del consumo energético 302-5 Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios 303-4 Vertidos de agua 303-5 Consumo de agua 305-1 Emisiones directas de GEI 305-4 Intensidad de las emisiones de GEI 305-5 Reducción de las emisiones de GEI 305-6 Emisiones de SAO</p>	Capítulo 4
Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno		<p>102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta 102-17 Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas 102-41 Acuerdos de negociación colectiva 205-2 Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción 205-3 Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas 412 Evaluación de derechos humanos 413 Comunidades locales 418-1 Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente 419-1 Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico</p>	Capítulo 5
Información sobre el respeto a los derechos humanos		<p>102-11 Principio o enfoque de precaución 102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta 102-44 Temas y preocupaciones claves mencionadas 412 Evaluación de derechos humanos</p>	Capítulo 6

<p>Información sobre la sociedad</p>	<p>Compromiso de la empresa con el desarrollo sostenible</p> <p>Subcontratación y proveedores</p> <p>Consumidores y clientes</p> <p>Información fiscal</p>	<p>102-9 Cadena de suministro</p> <p>102-11 Principio o enfoque de precaución</p> <p>102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta</p> <p>102-17 Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas</p> <p>102-41 Acuerdos de negociación colectiva</p> <p>102-44 Temas y preocupaciones claves mencionadas (clientes, proveedores, empleados...)</p> <p>201-4 Asistencia financiera o recibida del gobierno</p> <p>207-1 Enfoque fiscal</p> <p>414 Evaluación social de los proveedores</p>	<p>Capítulo 7</p>
<p>Valor económico generado</p>		<p>201-1 Valor económico generado y distribuido</p> <p>203-2 Impactos económicos indirectos significativos</p>	<p>Valor económico generado y distribuido</p>
<p>Informe de verificación independiente del EINF</p>		<p>102-56 Verificación externa</p>	<p>Informe de verificación independiente del EINF</p>

Indicadores

Tabla 27. Indicadores.

TIPO DE INDICADOR	INDICADOR	PRESENTACIÓN	MARCO DE REFERENCIA	Cantidad 2020	Cantidad 2021
Ambientales	Consumo de energía	Megavatios-hora (MWh) de energía consumida	GRI 302 para consumo interno GRI 302-1	400.869 kW	453.965 kW
Ambientales	Consumo de agua	Metros cúbicos (m3) de agua consumida	GRI 303 para consumo de agua GRI 303-5	1.696 m3	2.593 m3
Ambientales	Residuos gestionados	Residuos gestionados del total de residuos generados	GRI 306 residuos generados por tipo GRI 306-2	100% residuos generados	100% residuos generados
Capital Humano	Puestos de alta dirección	Número de personas con puestos en la alta dirección	GRI 102-18 102-19 102-20	1 persona	1 persona
Capital Humano	Diversidad de género en la alta dirección	Número de mujeres en puestos de alta dirección	GRI 102-22	-	-
Capital Humano	Derecho al permiso parental	Empleados varones que gozan de un permiso parental	GRI 401-3	No calculado	1 empleado
Capital Humano	Derecho al permiso maternal	Empleadas mujeres que gozan de un permiso de maternidad	GRI 401-3	No calculado	2 empleadas
Capital Humano	Formación de los empleados	Horas de formación de los empleados	GRI 404-1	13.228 horas	18.120 horas
Capital Humano	Riesgo laboral	Número de empleados que participan en actividades laborales consideradas de alto riesgo por los accidentes o enfermedades profesionales potenciales	GRI 403 concretamente GRI 403-	0 empleados	0 empleados

Capital Humano	Absentismo	Número de días perdidos como consecuencia de accidentes y enfermedades de todo tipo, (profesionales o no), o cualquier otra razón o circunstancia, por la totalidad de los empleados durante el ejercicio	GRI 403-9	No calculado	379 días
Capital Humano	Rotación de empleados	Número total de empleados que abandonan voluntariamente el puesto de trabajo durante el ejercicio	GRI 401-4 rotación empleados	No calculado	0 empleados
Capital Humano	Creación neta de empleo	Número de contratos nuevos – (número de jubilaciones + número de bajas voluntarias (S7) + número de despidos)	GRI 401-4 nuevas contrataciones	No calculado	2 contratos
Capital Humano	Antigüedad laboral	Número medio de años de permanencia de todos los empleados		No calculado	17 años
Capital social	Regulación acerca de clientes	Número de incidentes por incumplimiento de la regulación legal con resultado de multa, sanción o amonestación	GRI 416-2	0 incidentes	0 incidentes
Capital social	Cadena de suministro	Número de denuncias a causa de incidentes con los proveedores por razones de carácter laboral, social o medioambiental	GRI 103-1 GRI 414-2	0 denuncias	0 denuncias
Derechos Humanos, anticorrupción y soborno	Respeto de los Derechos Humanos	Número de incidentes durante el año en los que se hayan visto menoscabados los Derechos Humanos como consecuencia de las actuaciones de la empresa, habiéndose constatado esos hechos en un procedimiento de reclamación, arbitraje, o judicial, con resultado de condena, sanción o amonestación	GRI 412	0 incidentes	0 incidentes

Derechos Humanos, anticorrupción y soborno	Actuaciones en defensa del respeto a los Derechos Humanos	Número de actuaciones y medidas vigentes en materia de respecto a los Derechos Humanos al final del ejercicio	GRI 412	Ver capítulo 6	Ver capítulo 6
Derechos Humanos, anticorrupción y soborno	Irregularidades en materia de corrupción y soborno	Número de incidentes y denuncias recibidas en materia de corrupción y soborno con resultado de condena, sanción o amonestación, a lo largo del año	GRI 205	0 incidentes	0 incidentes
Derechos Humanos, anticorrupción y soborno	Actuaciones acerca de casos de corrupción y soborno	Número de actuaciones y medidas vigentes en materia de lucha contra la corrupción y el soborno, al final del ejercicio	GRI 205	Ver capítulo 5	Ver capítulo 5

Informe de elaboración

En la elaboración del presente EINF han participado el director, los directivos y otros miembros del equipo de CTNC, así como profesionales expertos en la materia. Para su elaboración, se han seguido los criterios recogidos en el artículo 49 del Código de Comercio, cuando se refiere al Estado de Información No Financiera (EINF) correspondiente al ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2021. En este sentido, y no siendo esta comunicación un informe de verificación, sí que se está en condiciones de afirmar que la formulación del EINF, así como su contenido, es responsabilidad de los órganos de dirección de CTNC y que el EINF se ha preparado, en nuestro caso de forma voluntaria, de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente en España y siguiendo los criterios de los Sustainability Reporting Standards de Global Reporting Initiative (estándares GRI) seleccionados, en su modalidad “Esencial”, en función de lo mencionado en la “tabla de contenidos de la Ley 11/2018 de Información No Financiera”.

Asimismo, se ha informado sobre los principios del Pacto Mundial y los recogidos en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Esta responsabilidad incluye, el diseño, la implantación y el mantenimiento del control interno que se considere necesario para permitir que el EINF esté libre de incorrección material, debida a fraude o error. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración se ha tenido en cuenta la legislación y normativa actualmente referenciada y seguido la «Guía de Elaboración del Estado de Información no Financiera (Cuentas anuales individuales y cuentas anuales consolidadas)» elaborada por la Cátedra EC-CGE y editada por Economistas Contables-CGE. Adicionalmente, y para ciertos aspectos de comprobación de la información utilizada, nos hemos basado también en los requisitos establecidos en la Norma Internacional de Encargos de Aseguramiento 3000 en vigor, Assurance Engagements Other Than Audits or Reviews of Historical Financial Information (ISAE 3000 Revised), Normas Internacionales de Auditoría y Aseguramiento (IAASB) de la Federación Internacional de Contadores (IFAC) y en la «Guía de Actuación sobre el Informe de verificación independiente del Estado de Información No Financiera» emitida por el Registro de Economistas Auditores (REA) del Consejo General de Economistas de España (CGEE).

El trabajo se ha llevado a cabo a través del desarrollo de toda la metodología necesaria para recopilar la información, así como se ha aplicado procedimientos analíticos y otras pruebas que han posibilitado su elaboración. Además, se han obtenido evidencias mediante entrevistas y las reuniones de trabajo habituales entre los elaboradores de este EINF para la preparación de la información incluida en el mismo. Basándose en los procedimientos realizados en la elaboración y en las evidencias obtenidas, se entiende que el EINF o Informe de Sostenibilidad correspondiente al ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2021, en todos sus aspectos significativos, está de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente y siguiendo los criterios, en la opción “Esencial”, de los Sustainability Reporting Standards de Global Reporting Initiative (estándares GRI) descritos de acuerdo a lo mencionado para cada materia en la “tabla de contenidos de la Ley 11/2018 de Información No Financiera” y resto de estándares anteriormente referenciados.

Informe de verificación independiente del EINF

GRI	
102-56	Verificación externa



BNFIX PICH

INFORME DE VERIFICACION INDEPENDIENTE DEL ESTADO DE INFORMACION NO FINANCIERA

Al socio único de Centro Tecnológico de la Conserva y la Alimentación (CTNC)

De acuerdo con el artículo 49 del Código de Comercio hemos realizado la verificación, con el alcance de seguridad limitada, del Estado de Información no Financiera adjunto (en adelante EINF) correspondiente al ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2021, de CTNC (en adelante "la entidad") que forma parte del Informe de Gestión de la entidad.

Responsabilidad de los administradores

La formulación del EINF incluido en el Informe de Gestión de la entidad, así como su contenido, es responsabilidad de los administradores de la entidad. El EINF se ha preparado de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente en España y específicamente con la Ley 11/2018 de 28 de diciembre por la que se modifica el Código de Comercio y la Ley de Sociedades de Capital en materia de información no financiera. Este Estado de Información no Financiera sigue las exigencias legales de la legislación española en materia de estado de información no financiera y los requerimientos de los estándares de GRI **esenciales** (GRI SRS Standards) que establecen el principio de materialidad como uno de los aspectos clave para determinar los contenidos a reportar en materia no financiera.

Esta responsabilidad incluye, asimismo, el diseño, la implantación y el mantenimiento del control interno que se considere necesario para permitir que el EINF esté libre de incorrección material, debida a fraude o error.

Nuestra responsabilidad

Nuestra responsabilidad es expresar nuestras conclusiones en un informe de verificación independiente de seguridad limitada basándonos en el trabajo realizado. Hemos llevado a cabo nuestro trabajo de acuerdo con los requisitos establecidos en la Norma Internacional de Encargos de Aseguramiento 3000 en vigor, *Assurance Engagements Other Than Audits or Reviews of Historical Financial Information (ISAE 3000 Revised)*, emitida por el Consejo de Normas Internacionales de Auditoría y Aseguramiento (IAASB) de la Federación Internacional de Contadores (IFAC).

Hemos cumplido con los requerimientos de independencia y demás requerimientos de ética del Código de Ética para Profesionales de la Contabilidad emitido por el Consejo de Normas Internacionales de Ética para Profesionales de la Contabilidad (IESBA) que está basado en los principios fundamentales de integridad, objetividad, competencia y diligencia profesionales, confidencialidad y comportamiento profesional.

Nuestra firma aplica la Norma Internacional de Control de Calidad 1 (NICC 1) y mantiene un sistema global de control de calidad que incluye políticas y procedimientos documentados en relación con el cumplimiento de los requerimientos de ética, normas profesionales y disposiciones legales y reglamentarias aplicables



Alcance del trabajo

Nuestro trabajo de seguridad limitada se ha llevado a cabo mediante entrevistas con la Dirección y las personas encargadas de la preparación de la información incluida en el EINF, así como la revisión de los procesos para recopilar dicha información y la aplicación de procedimientos analíticos y otras pruebas dirigidas a la obtención de evidencia sobre el EINF, como son:

- / Obtener conocimiento del modelo de negocio, las políticas y el enfoque de gestión aplicado, así como los principales riesgos, relacionados con las cuestiones que la normativa mercantil exige que se incluyan en el EINF y la información necesaria para su revisión.
- / Revisión de las actuaciones de la entidad para determinar la relevancia e integridad de los contenidos incluidos en el EINF del ejercicio 2021 en función del análisis de materialidad realizado por la entidad considerando los contenidos requeridos en la normativa mercantil en vigor.
- / Análisis de los procesos de la entidad para recopilar y validar los datos presentados en el EINF del ejercicio 2021.
- / Revisión y análisis de la información relativa a los riesgos, las políticas y los enfoques de gestión aplicados presentados en el EINF del ejercicio 2021.
- / Revisión de la información relativa a los contenidos incluidos en el EINF del ejercicio 2021 a partir de los datos suministrados por las fuentes de información, utilizando procedimientos analíticos y pruebas de revisión en base a muestreo.
- / Contraste de la información financiera reflejada en el EINF con la incluida en las cuentas anuales de la entidad.
- / Obtención de una carta de manifestaciones de la Dirección.

En un trabajo de seguridad limitada los procedimientos llevados a cabo varían en su naturaleza y momento de realización, y tienen una menor extensión, que los realizados en un trabajo de seguridad razonable y, por lo tanto, la seguridad que se obtiene es sustancialmente menor.

**BNFIX PICH**

Conclusión

Basándonos en los procedimientos realizados en nuestra verificación y en la evidencia obtenida, no se ha puesto de manifiesto aspecto alguno que nos haga creer que el EINF de CTNC correspondiente al ejercicio anual finalizado el 31 de diciembre de 2021 no ha sido preparado, en todos sus aspectos significativos, de acuerdo con los contenidos recogidos en la normativa mercantil vigente.

Uso y distribución

Este informe ha sido preparado en respuesta al requerimiento establecido en la normativa mercantil vigente en España, por lo que podría no ser adecuado para otros propósitos o jurisdicciones.

BNFIX PICH AUDITORES, S.L.P

Valentín Pich Rosell
Auditor inscrito en ROAC 11.817
Socio

20 de marzo de 2022

English summary

Index

Introduction	4
President's letter	5
1. Business model	7
1.1 Business model information	8
1.2 Organization and environment	12
1.3 Description of the organization's environment	16
1.4 Materiality Analysis	19
1.5 Objectives and strategies	26
1.6 Resource Allocation Plan	28
2. Risks	29
2.1 Risk detection	29
2.2 Risk assessment	33
2.3 3 Actions that mitigate the possible effect of risks	35
2.4 Opportunities.....	43
3. Environmental issues.....	45
4. Information on social and personnel matters	57
Organization of work	92
Health and safety	94
Social relations	94
Formation	96
Universal accessibility for people with disabilities	97
Equality	97
5. Information on respect for human rights	100
6. Information related to the fight against corruption and bribery	111
7. Information on the company	113
Company commitments to sustainable development.....	113
Subcontracting and suppliers	116
Consumers and clients	116
Tax information:	117
Economic value generated	118
SDG and Global Compact.....	120
Sustainable Development Goals	120
Principles of the Global Compact	125
GRI table	127

Indicators	131
Preparation report	134
Independent verification report of EINF	135
English summary.....	138
Introduction	140
Materiality Analysis	141
Letter of the president	142
Elaboration Report	144

Introduction

The purpose of the Non-Financial Information Statement or Sustainability Report of CTNC is to present information on environmental, social and employees-related issues, and other information related to human rights demonstrated by the development of the activities included in its statutes.

This Non-Financial Information Statement, carried out by CTNC, has been prepared based on the Law 11/2018, of December 28, 2018 on non-financial information and diversity approved on December 13, 2018, amending the Code of Commerce, the Consolidated text of the Law on Corporations approved by Royal Legislative Decree 1/2010, of July 2, and Law 22/2015, of July 20, on Account Auditing, in matters of non-financial information and diversity (originated from Royal Decree-Law 18/2017, of November 24).

Likewise, for the purposes of preparing this Report, the contents of the international reporting guide of the Global Reporting Initiative (GRI) have been taken into consideration, specifically the GRI standards, so that this document has been prepared in accordance with the Essential option of the GRI Standards, covering the sections of Model of Business, Environment, Human and Social Rights. At the same time, we have reported on the principles of the Global Compact and those included in the Sustainable Development Goals (SDG). If you would want to contact according to this Non-Financial Information Statement, the following email is provided below: info@ctnc.es

Materiality Analysis

CTNC has carried out a materiality analysis, proceeding with a priority identification process to evaluate and select the economic, ethical, environmental and social issues that are relevant to CTNC strategy. This analysis follows the new legal requirements of Spanish legislation on the status of non-financial information and the requirements of the latest version of the GRI standards (GRI SRS Standards) that establish the principle of materiality as one of the key aspects to determine the content to report on non-financial matters.

Letter of the president

this year another step has been taken on the road to transparency with the preparation of this first Non-Financial Information Statement or Sustainability Report, aware that this type of information, which does not focus on financial part and, on the contrary, addresses all areas related to the sustainability of organizations, it is something to which the group should join, with the main objective of conveying to society as a whole the importance and scope of the CTNC work in these matters.

The great mobilization that is taking place in Europe reflects the change in trend of companies to make sustainability an aspect of vital importance in business strategies.

In this way, CTNC is making an additional effort in terms of transparency within the automotive sector, thus promoting a better operation for the company.

CTNC has overcome the situation that the pandemic generated for the economy in 2020, assuming 2021 a year of fighting against it, transforming models that had stopped working and adapting them to the production areas of the new panorama, of special importance for the automotive industry.

The new panorama is not only marked by this struggle, but also by the digital transformation that is transcending the population, which is widely informed and globally connected.

Likewise, it should be taken into account that said population is more aware from the point of sustainability, with the promotion of electric transport taking a greater role, always hand in hand with digital transformation.

That is why, as has been mentioned, the market no longer only values financial information, but also transcends other aspects such as non-financial and sustainability information, especially as of December 12, 2015, date on which the Paris Agreement and the 2030 Agenda for Sustainable Development were adopted.

In Europe, this market model has continued to be promoted through the so-called Green Deal, approved in December 2019. This Agreement consists of transforming the European economy towards a sustainable economy, which includes among its objectives the reform of the Directive European Non-Financial Information

It is through this that companies that have a certain size are obliged to report on their organization and structure, markets in which they operate, objectives and strategies, evolution, among others, all transposed into the legal system by means of the Law 11/2018 on non-financial information and diversity.

The proposed model maintains the balance between the economic parameters of the companies, together with the social and environmental aspects.

Having said that, in this Non-Financial Information Statement, the impact of CTNC 's activity and its transfer to society is included, as well as the internal management and the specific actions undertaken to improve the quality of work and satisfaction of employees. employees, without forgetting the actions undertaken to ensure their rights and safety in the performance of their work activities.

Likewise, CTNC is committed to the transparency of non-financial information, in terms of sustainability, for which it promotes its need in terms of achieving the new model of economy and society.

CTNC links its activity to compliance with the GRI (Global Reporting Initiative) standards, as well as the principles of the Global Compact and the SDGs (Sustainable Development Goals), so that they must make the company a leading group at an international level in the material that is made available today.

José García Gómez
Chairman CTNC

Elaboration Report

The elaboration of the present Non-Financial Information Statement report has been carried out by the director and members of CTNC team, as well as professionals who are experts in this field. For its preparation, even if it is carried out on a voluntary basis, the criteria set forth in article 49 of the Commercial Code have been followed, when it refers to the Non-Financial Information Statement (EINF) corresponding to the annual fiscal year ended on December 31, 2021. In this sense, and this communication not being a verification report itself, we are in a position to affirm that the formulation of the EINF, as well as its content, is the responsibility of the management bodies of CTNC and that the EINF has been prepared in accordance with the contents included in the commercial regulations in force in Spain and following the criteria of the Sustainability Reporting Standards of the Global Reporting Initiative (GRI standards) selected, in its “Essential” mode, according to what is mentioned in the “table of contents of the Law 11/2018 on Non-Financial Information”. Likewise, it has been informed about the principles of the Global Compact and those included in the Sustainable Development Goals (SDG). This responsibility includes the design, implementation and maintenance of the internal control deemed necessary to allow the EINF to be free from material misstatement, due to fraud or error. To carry out the preparation of this EINF, we have taken into account the legislation and regulations currently referenced and followed the “Guide for the Preparation of the Non-Financial Information Statement (Individual Annual Accounts and Consolidated Annual Accounts)” prepared by the EC-CGE Chair and published by Accounting Economists-CGE.

Additionally, and for certain aspects of verification of the information used, we have also relied on the requirements established in the International Standard for Assurance Engagements 3000 in force, Assurance Engagements Other Than Audits or Reviews of Historical Financial Information (ISAE 3000 Revised), International Auditing Standards (IAASB) of the International Federation of Accountants (IFAC) and in the “Action Guide on the Independent Verification Report of the Statement of Non-Financial Information” issued by the Registry of Auditing Economists (REA) of the General Council of Economists of Spain (CGEE).

Our work has been carried out through the development of all the necessary methodology to collect the information, and we have applied analytical procedures and other tests that have made it possible to prepare it. In addition, evidence has been obtained through interviews with the Management parties and the usual work meetings between the producers of this EINF for the preparation of the information included in it. Based on the procedures carried out in our preparation and on the evidence obtained, we understand that the EINF or Sustainability Report corresponding to the year ended December 31, 2021, in all its significant aspects, is in accordance with the contents set forth in the current market regulations and following the criteria, in the “Essential” option, of the Sustainability Reporting Standards of the Global Reporting Initiative (GRI standards) described in accordance with what is mentioned for each subject in the “table of contents of Law 11/2018 on Non-Financial Information” and the rest of the previously referenced standards.