

EDITORIAL

En la presente edición de nuestro boletín queremos destacar y agradecer a quienes trabajaron en la instalación de la evisceradora automática en Calisa. También a todos ustedes, quienes trabajan cada día junto a nosotros, porque el resultado positivo de las auditorías, llegar al mercado externo e interno con productos reconocidos por su calidad es fruto del esfuerzo y el compromiso diario.

En pocas semanas, el próximo 30 de agosto, la 2da. Escuela de servicios técnicos de Hy Line Internacional, es motivo de

orgullo y nos posibilitará nuevamente contar con la presencia de personalidades y profesionales vinculados a nuestro sector.

El lanzamiento de Calisa Horneados al mercado interno, la concesión de las marcas "Asado" y "Asadito" en el mercado externo, son grandes e importantes pasos que vamos dando.

Estos logros creemos son fruto de nuestro principal sostén que son los valores que nos guían, nuestro mayor y primer compromiso, siempre será con nuestra gente.

CAPACITACIÓN EN ESTADOS UNIDOS



Entre el 4 y 7 de junio estuvo en la ciudad de Des Moines, en el estado de Iowa, en los Estados Unidos, una delegación integrada por una profesional de la empresa, 3 alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Granja y Producción Avícola del Instituto Tecnológico Universitario (ITU), y un profesor de la UADER, quienes asistieron a un curso intensivo en la Escuela de Servicios Técnicos 2007 de Hy Line Internacional, socio estratégico de Grupo Motta.

La delegación estuvo integrada por los alumnos Claudia Schaab, Juana Fontana y Matías Leiker; el secretario académico de la Uader, Prof. Roberto Fariña; y representando a Grupo Motta, la contadora Araceli Ecar, .

Grupo Motta decidió becar a estos estudiantes, haciéndose cargo de los pasajes y gastos de la delegación.

La invitación de la Escuela de Servicios Técnicos, de la empresa Hy Line Internacional a la que desde hace 10 años asisten distintos profesionales de la empresa, posibilitó a la delegación —por primera vez integrada por estudiantes— participar de jornadas de capacitación y perfeccionamiento intensivo y de demostraciones de campo vinculadas con la producción avícola.

Los estudiantes becados que compartieron esta experiencia en los Estados Unidos, coincidieron en destacar la buena disposición de los anfitriones, la apertura y la atención dispensada a los visitantes, compartiendo en todo momento sus conocimientos y sus instalaciones, al tiempo que se mostraron agradecidos a Grupo Motta por esta oportunidad única de realizar este viaje.

Desde el actual presidente de Hy Line hasta el último de los técnicos estuvieron predispuestos a guiar y explicar los procedimientos en los estudios de campo, como por ejemplo, en la visita a la Granja de Investigación de la empresa, donde las delegaciones apreciaron los 16 galpones de crianza de aves; el laboratorio de biología molecular; la sala de calidad del huevo, donde se analizan 4.000 huevos por día, entre otras actividades.

En la intensa actividad desarrollada, los estudiantes participaron en horario matutino de diferentes charlas sobre temas tales como plantas de incubación, manejo de reproductores, manejo de posturas para distintos sistemas de producción, control de salmonella, técnicas de vacunación; tipos de nutrición, mantenimiento de la producción, calidad de la cáscara del huevo, la influenza aviar, entre otros temas.

El representante de la UADER destacó el desempeño de los alumnos, que además de aprovechar las ponencias y visitas de campo, "con sus preguntas e intervenciones dieron muestras de un nivel avanzado, y que les permitió establecer contacto con empresas de otros países de Latinoamérica".

PACTO GLOBAL



Pacto Global

Desde el mes de mayo de 2007 Grupo Motta integra la Mesa Directiva de la red argentina del Pacto Global por el periodo julio de 2007-julio de 2009, lo que redobla el compromiso de sus directivos. Al Pacto Global el grupo adhirió en abril de 2004, siendo una de las

pioneras en dar impulso a la iniciativa y dar cumplimiento a los principios y compromisos que demanda su adhesión, y que se refiere al respeto de los derechos humanos, medio ambiente, relaciones laborales y lucha contra la corrupción.

ENCUENTRO CON INTEGRADOS



En oficinas de Grupo Motta, un total de 40 integrados, profesionales y directivos mantuvieron un encuentro el pasado 18 de mayo. La charla, que estuvo a cargo del Dr. Augusto Motta, hizo referencia a la evolución del número de integrados que se han incorporado hasta el momento, a las fortalezas, beneficios económicos para los integrados, al sistema de gestión de calidad aplicado a la integración, entre los aspectos más significativos. Asimismo los integrados realizaron, a través de una

encuesta, una evaluación de todo el proceso, que también fue presentado y analizado.

También participó de la charla Horacio Cabrera, supervisor gral., y el Ing. Marcos Hurtado, hizo una explicación de todo el proceso, desde la salida del pollo de Calisa, hasta llegar a la línea de productos listos para ser consumidos.

El encuentro finalizó con una degustación de la nueva línea de productos horneados.

2DA. ESCUELA DE SERVICIOS TÉCNICOS 2007



Hy-line International y Cabaña Avícola Feller, de Grupo Motta desarrollarán la segunda Escuela de Servicios Técnicos, orientada al mundo de los líderes y responsables de la cadena de valor de los ovoproductos en la Argentina, de la que participarán destacadas personalidades para el dictado de las conferencias.

El encuentro ha sido organizado para el próximo 30 de agosto en la ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Cabaña Feller, fiel a su premisa de consolidar con sus clientes una relación transparente y ética, respalda su decisión de brindar a los mismos asesoramiento técnico, programas y recomendaciones de los más destacados especialistas en la materia.

AUDITORIAS

El pasado 14 de junio se realizaron dos auditorías que resultaron satisfactorias:

■ **Auditoría de Seguimiento por Res.280/01 -Atributo Vegetal a cargo de SGS Argentina.** La misma consistió en recorrida y revisión de documentación en planta de productos cocidos, planta de faena, planta de alimentos, y 3 granjas de integrados.

El resultado fue satisfactorio, realizándose un ejercicio completo de Trazabilidad en toda la cadena productiva y no se encontraron no Conformidades.



■ **La Auditoría de Seguimiento de HACCP** consistió en recorrida en planta de faena y revisión de documentación del sistema HACCP, resultando satisfactoria la inspección sin hallarse No Conformidades.

A raíz de ambas auditorías se mantienen vigentes ambas certificaciones por 6 meses más.

Visitas de clientes:



En el mes de marzo se recibió a representantes de las firmas **Glon** y **Sill** de Francia. Se realizaron visitas a las diferentes plantas del Grupo y auditorías de calidad, resultando satisfactorias. Se visitaron las Plantas de incubación, Planta de cocidos, planta de faena, alimentos, y granjas.



En el mes de abril se recibió una auditoría de la firma **Toledo** de Bélgica. La Gerenta de Calidad de la firma realizó auditorías en planta de cocidos, planta de incubación, planta de faena y granjas. El resultado fue satisfactorio.

CALISA HORNEADOS

Productos listos para ser consumidos, se presentó en Crespo



El pasado miércoles 04 de julio se realizó el prelanzamiento de esta línea de productos que desde hace más de dos años se vienen desarrollando en la planta Asado, y que tenían como único destino el mercado externo.

Los productos, horneados listos para ser consumidos, constituyen un alimento sano y saludable, muy bajo en grasas, libres de gluten, con materias primas y un proceso de elaboración bajo las normas de calidad internacionales más exigentes. A esto debe sumarse que se trata de productos que no son fritos, sin conservantes, sin olor y que requieren un mínimo tiempo de preparación.

En Crespo están a la venta en La Agrícola Regional, Supermercado La Familia y Miño. Próximamente estarán a la venta en una cadena nacional de supermercados en la ciudad de Paraná, que ya cuenta con los productos frescos de Calisa, en Santa Fe y Rosario, como un primer paso, para luego avanzar en la región.



CAPACITACIONES

Asado

■ La Lic. Claudia Baracat y la Lic. Cynthia Cassullo asistieron al "Seminario de certificación como Herramienta de Acceso a los Mercados" organizado por la SAGPyA en Bs. As en la Universidad Católica el día 25/04/07.

■ Se dictaron capacitaciones de BMP según el cronograma de Haccp para el personal de Asado.

Calisa

■ En el mes de mayo realizaron un curso Gisela Duarte, Carina Celman, Zunilda Marizza y Soledad Weser en laboratorio LITORAL Rosario sobre toma de muestras y rotulación.

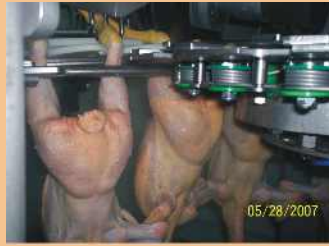
■ En mayo el área de calidad realizó y sigue con la Capacitación de HACCP en planta de faena con presentaciones en power point que generan un marcado interés de parte del personal.

■ El día lunes 28/05 el personal de calidad y limpieza recibió una capacitación por parte del Técnico de la firma MEYN sobre como limpiar y desinfectar las nuevas máquinas de eviscerado, (concientizando en el ahorro de agua).

■ El día 14 de junio dos personas realizaron un curso en COLÓN sobre Anatomía y enfermedades aviares. Es organizado por SENASA, y está destinado a técnicos del servicio y operarios de planta que deben ocupar puestos de inspección en planta.

NOVEDADES

Incorporación de Evisceradora Automática



Primeros pollos ingresando a la línea de eviscerado

Primeros pollos eviscerados

Puesta en marcha de la maquinaria

El sábado 06 de mayo arribaron a la planta CALISA provenientes de Holanda, dos contenedores trayendo la nueva línea de evisceración automática para instalar en el frigorífico. Esta nueva línea tiene una capacidad de 6000 pollos/hora y consta de nueve máquinas de altísima tecnología:

- Transferidor automático de pollos de la línea de matanza a la de eviscerado
- Máquina abridora de cloaca
- Máquina de corte abdominal
- Evisceradora automática Maestro
- Cinta transportadora de menudos y separadora de hígados y corazones
- Procesadora de mollejas
- Extractora de bucheros
- Quebradora de cogotes
- Lavadora interna-externa

Entre los días 24 al 27 de mayo se procedió a la instalación de la nueva línea, trabajando para ello 27 personas, entre personal de mantenimiento de CALISA, ASADO, planta de incubación, colaboradores de sectores de limpieza y producción de CALISA y 3 técnicos extranjeros de la empresa MEYN,

proveedora de la maquinaria. La instalación fue un éxito, demostrado este en la faena del día lunes 28, que se realizó con total normalidad.

Con esta nueva línea el frigorífico realiza un gran paso en la tecnificación del mismo, abriendo las puertas a un importante aumento en la producción.

Biblioteca



Está en funcionamiento la Biblioteca de Grupo Motta, a cargo del área de calidad de Calisa. La iniciativa pretende que todos los empleados puedan tener acceso al material bibliográfico con que se cuenta en la empresa. Una vez por semana se entrega en forma personal los libros, revistas artículos de interés y cada uno contará con una ficha personal.

AGRADECIMIENTO INSTALACIÓN EVISCERADORA

Los directivos de Grupo Motta agradecen al personal y equipo de colaboradores que participó en la instalación de la evisceradora automática:

- | | |
|--|--|
| <p>■ Mantenimiento CALISA</p> <ul style="list-style-type: none"> Mario Sauer Pablo Bauer Juan Manuel Romero Cristian Paul Jose Androwicz Walter Castro Julian Bonnin Pablo Gertner Héctor Alves Gabriel Brehm <p>■ Mantenimiento ASADO</p> <ul style="list-style-type: none"> Diego Taylor Damian Asenhauer Hugo Schmidt Jorge Mayer Ricardo Perez Campos | <p>■ De área de producción y limpieza de CALISA</p> <ul style="list-style-type: none"> Jose Buyotti Sergio Paez Gustavo Geist Abel Martinez Pablo Acuaviva Mario Fernandez <p>■ De planta de incubación</p> <ul style="list-style-type: none"> Juan Riffel Mariano Bernhard Darío Castillo y Claudio Asselborn quienes cubrieron los turnos de mantenimiento en ASADO para permitir que sus compañeros colaboren en la instalación. |
|--|--|

LABORATORIO

Desde hace siete meses se sumó al laboratorio la médica veterinaria Gisela Duarte, quien trabaja conjuntamente con la Dra. Carolina Machicote, en los análisis y tareas administrativas (procedimientos y manuales de calidad de laboratorios) de las distintas plantas del grupo.



Gisela Duarte, 27 años, Médica Veterinaria

Actualmente se trabaja, y se avanzó en estos últimos meses, con el objetivo de formar parte de la Red Nacional de laboratorios de ensayo y diagnóstico del Senasa.

Además se realizan nuevos análisis en las áreas de microbiología, serología y físico química, por requerimientos de las distintas jefaturas. Lo importante, según nos explica Carolina, es seguir creciendo y avanzar para brindar un mejor servicio.

POLIDEPORTIVO GRUPO MOTTA

Reiteramos que las instalaciones del Polideportivo están a disposición de todo el personal para hacer uso del mismo. Los días sábados y domingos en el horario de 11 a 18 hs. se podrá ingresar al predio, para disfrutar de sus espacios e infraestructura y realizar actividades deportivas y recreativas en familia.



Marcas Asado y Asadito en la Comunidad Europea

Las marcas "Asado" y "Asadito" fueron concedidas por la Unión Europea a Calisa. Logro que permite fortalecer la estrategia comercial en el Mercado Común Europeo y reposicionar las marcas.

