

Grupo Motta

la seguridad de la experiencia

PUBLICACIÓN INTERNA DE GRUPO MOTTA Y SUS EMPRESAS CABAÑA AVÍCOLA FELLER CALISA Y ASADO - JUNIO 2006 - CRESPO - ENTRE RÍOS - ARGENTINA

boletín interno 6

EDITORIAL

Estamos transitando este año, con la misma energía y fuerza que hemos puesto en cada paso que hemos dado. Nada nos resulta fácil, estamos sujetos a continuos cambios, debemos enfrentar diversos problemas, cumplir con muchas exigencias y hacer frente a un sinfín de situaciones cotidianas que requieren pronta resolución.

“Asado”, la planta de cocción de carnes inaugurada en el mes de mayo de 2005, cumplió su primer año y hasta acá las cosas no han sido fáciles, dadas las dificultades de los mercados internacionales.

Pese a todo esto, seguimos mirando para adelante y en un breve plazo se hará el lanzamiento de una línea de productos cocidos de pollo para el mercado interno.

Pronto además estaremos anunciando la inauguración de las nuevas oficinas que permitirá la unificación operativa de Grupo Motta.

Seguiremos creciendo y avanzando, porque sabemos de la calidad de nuestros productos y servicios y del compromiso asumido por nuestra gente.

CAPACITACIÓN EN SALTA

Juan Carlos Motta, Gerente de Comercialización y Servicio pos-venta de Cabaña Avícola Feller, participó el pasado 7 de abril de una capacitación brindada en la ciudad de Salta organizada por Capia.



En la foto, junto a Juan Carlos Motta, están:

Sr. Locatelli Mario- Sponsor del evento

Javier Prida – Tesorero de Capia

Romina Sayar – Asesora Nutrición Humana

Dr. Ricardo Torres – Director de Laboratorios GEVEX- Sponsor del Evento

ASADO, PRIMER ANIVERSARIO

Asado, la planta destinada a la producción de alimentos cárnicos termoprocesados, cumplió su primer aniversario.

En este corto período fue muy significativo el crecimiento del personal que integra la planta, ya que requirió y requiere de continuas capacitaciones relacionadas al proceso, la inocuidad y las buenas prácticas de manufactura, entre otras; por lo que el compromiso y la responsabilidad han sido claves en este primer año.

La planta de cocción tiene una capacidad instalada de producción de 2000 toneladas por año y puede procesar carnes de cualquier tipo, actualmente cocina carne de pollo y carnes rojas, y también procesará a futuro carnes de cerdo y de conejo entre otras.

Los productos tienen como destino el mercado europeo y está previsto el lanzamiento de una línea de productos específicos para el mercado interno. ¡Un nuevo desafío y una importante apuesta que enorgullece a quienes trabajamos en Grupo Motta!



HACCP URUGUAY

Cursos de capacitación y perfeccionamiento HACCP en Montevideo, Uruguay

La Lic. Claudia Baracat, Coordinadora de calidad de Grupo Motta, y el Ing. Raúl Físolo, participaron los días 31 al 3 de junio de los cursos:

- HACCP AVANZADO
- AUDITOR EN HACCP

En los cursos, además de impartirse la filosofía y principios del HACCP, se discutió y trabajó en talleres de aplicación, todo lo referente a los procedimientos y mecánica de validación y verificación “del sistema de gestión HACCP”, con un enfoque esencialmente práctico para auditar el mismo.

Los cursos: HACCP AVANZADO acreditado por International HACCP Alliance, y CURSO AUDITOR HACCP acreditado por Quality Internacional (membership International HACCP Alliance), se desarrollaron en Montevideo Uruguay, y contaron con una numerosa participación de profesionales, consultores, gerentes y jefes de planta, de diversas empresas vinculadas a la industria Alimentaria.

Los docentes instructores fueron el Dr. Alejandro Castillo (Texas A&M University, Instructor líder de International HACCP Alliance) y Q. F. Silvia Zignone (Auditor HACCP y Auditor ISO 9000).



CAPACITACIONES

Capacitaciones

Viaje a Estados Unidos

En el marco de las capacitaciones y perfeccionamiento constante que realiza el personal de las distintas áreas, el Dr. Cristian Spessotti viajó a Estados Unidos.

La capacitación, a cargo de Grupo Motta y HyLine International, tuvo lugar en la Escuela de Servicios Técnicos de HyLine, en West Des Moines, Iowa, EE.UU, en los primeros días de junio.

Asimismo dos destacados estudiantes del Instituto Tecnológico Universitario, Claudia Schaab de Colonia Merou y Matías Leicker de Boca del Tigre, fueron becados para asistir a un curso intensivo en la escuela de HyLine, que se concretará el próximo año.

Calisa: Curso Básico de Refrigeración

El Ing. Gabriel Brehm, Jefe de Mantenimiento en Calisa, dictó un curso básico de Refrigeración, durante la primera quincena de junio, al personal de mantenimiento. Los dos temas tratados fueron: "Teoría de un sistema frigorífico" y "El sistema de baja presión en nuestra planta".

Cabe destacar que el gran interés demostrado por todos y la participación de los mismos, hizo del taller una tarea muy dinámica. También se entregó a todo el personal material bibliográfico sobre "Detección de averías en sistemas de refrigeración", "Detección de averías en válvulas solenoides" y "Termopares", el cual ayuda a su formación técnica.

Asistieron todos los integrantes del equipo de mantenimiento: Mario Sauer, Pablo Bauer, José Androwicz, Cristian Paul, Walter Castro, Juan Manuel Romero y Julián Bonin.

Introducción a los Controladores Lógicos Programables

Personal de Mantenimiento de Asado y de CALISA asistió a un curso en la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Paraná, sobre Introducción a los Controladores Lógicos Programables, dictada por el Ing. Alberto Vicente Vivas, docente titular y responsable del Grupo de Investigación y Desarrollo de PLC en dicha Facultad. El curso tuvo una extensión de 9 horas dictados en tres días viernes consecutivos, más evaluación final. Asistieron al curso:

Téc. Damián Hasenauer	Mantenimiento Planta Asado
Téc. Hugo Schmidt	Mantenimiento Planta Asado
Ing. Ricardo Pérez Campo	Mantenimiento Planta Asado
Téc. Juan Manuel Romero	Mantenimiento CALISA
Ing. Gabriel Brehm	Mantenimiento CALISA

Asado

Finalizando ya el 1er. semestre del año, en la Planta Asado se han realizado capacitaciones en los siguientes temas:

Rodamientos, conocimientos generales. Conceptos generales de lubricación. Ajustes y tolerancias en rodamientos. Computación - Introducción a Autocad. Computación - Introducción a Excel.

Estas capacitaciones fueron dictadas por el Ing. Ricardo Pérez Campos.

Se ha planificado para el segundo semestre diversas capacitaciones, a saber:

Montaje y desmontaje de rodamientos. Buenas prácticas de Lubricación. Clasificación y numeración de rodamientos. Continuación de los cursos de Autocad y Excel. Dictados por el Ing. Ricardo Pérez Campos.

Circuitos de refrigeración, sus problemas comunes. Introducción a los circuitos eléctricos. A cargo del Ing. Gabriel Brehm.

COMPLEJO MARGARITA

El Núcleo 4, integra el complejo de granjas ubicadas en el éjido de la localidad de Hernández. Las granjas, bajo estrictas normas de bioseguridad, dan cumplimiento a los estándares exigidos.

SU GENTE

Emilio Koch: empleado que con esfuerzo se supera día a día en el desempeño de sus tareas, felicitaciones por que contamos con tu valor!!

Héctor Martínez : es muy querido por sus compañeros de trabajo por su entrega total y disposición de brindarse.

Carlos Vera: es un operario con el que se puede contar permanentemente en todas las granjas

Gustavo Fontana: es un encargado **demasiado preocupado** por las cosas del trabajo, hasta las más pequeñas. Es de muy buen trato con el personal a su cargo, y así lo demuestra el afecto que le guardan sus compañeros.



De izquierda a derecha: Emilio Koch, Héctor Martínez, Carlos Vera y Gustavo Fontana

MEDIOAMBIENTE

El pasado 5 de mayo de 2006, el Ing. Raúl Físolo, participó del Seminario "Fundamentos y aplicación de los sistemas de tratamientos de aeróbicos para efluentes líquidos", organizado por la Asociación Argentina de Ingeniería Sanitaria y Ciencias del Ambiente -AIDIS ARGENTINA - División de Aguas Servidas (DIASE)

La intensa jornada, que se realizó en el Centro Costa Salguero, Ciudad de Buenos Aires, contó con la disertación de especialistas en el tema y tuvo como objetivo aportar conocimientos para el empleo de nuevas herramientas para el diseño de sistemas aeróbicos de tratamientos de residuos líquidos y para el mejoramiento y optimización de los sistemas existentes.

Grupo Motta, comprometido con el respeto al medioambiente, trabaja en una estrategia general que permita llegar a niveles mínimos de contaminación. "Nosotros en el respeto al medioambiente estamos cumpliendo en más de un 90%: ruido no tenemos, eliminación de gases tampoco, y los sólidos lo disponemos de tal manera para que no contamine", explica y destaca el Ing. Físolo.



GRUPO MOTTA Y EL DEPORTE

Grupo Motta participó de la tradicional prueba atlética de La Pampa, que convocó a atletas de catorce provincias y del exterior. El responsable de atletismo del Grupo, el atleta y entrenador, **José María Villagra**, participó en la prueba acompañando a **Andrea Graciano**, atleta de la ciudad de La Plata patrocinada por la empresa.

En la competencia atlética, considerada la más importante del país, la representante de Grupo Motta ganó la media maratón (21Km), siendo la prueba evaluativa para el Campeonato Panamericano de Río de Janeiro.

En tanto que en Chile, el pasado 30 de abril, entre 350 participantes, Andrea Graciano ganó la general de mujeres, cubriendo 8000 mts. en 28 minutos, siendo la primera vez que la atleta participaba de una prueba internacional, posibilitado por el patrocinio de Grupo Motta. Por su parte, José Villagra, salió 6to. en la gral. y resultó ganador en la categoría veteranos, cubriendo los 8000 mts. en casi 26 minutos

Con el sponsoreo de Grupo Motta, el próximo objetivo de los atletas es el Campeonato Argentino de maratón, que se realizará el 2 de julio; selectivo para el Campeonato Panamericano de Río de Janeiro 2007.

PACTO GLOBAL

Los potenciales impactos de la actividad de Grupo Motta al medio ambiente permanentemente se minimizan y controlan, dando cumplimiento a los principios que promueve el pacto global como lo son: Apoyar el enfoque preventivo frente a los retos medioambientales y Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.

NUEVO LOCAL MORENA

En Avda. Rivadavia de Paraná, nuestro distribuidor local exclusivo Martín Cipriani inauguró su cuarto local destinado a la venta de productos crudos y especialidades de pollo. Calidad y servicio se conjugan para brindar la mejor atención en un estratégico lugar de la capital entrerriana.



NUEVO PROFESIONAL SE SUMA AL GRUPO



Pablo Zárate es un joven profesional que ingresó a la empresa el 2 de enero de 2006. Tiene 26 años, es Licenciado en Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Rosario y se desempeña en el área de Relaciones Internacionales del Grupo especialmente Comercio Exterior; colaborando también en cuestiones referentes al desarrollo del mercado interno.

Pablo respondió a diversos aspectos relacionados a su función y su visión como profesional en relaciones internacionales:

-Como joven profesional, ¿cuál es el mayor desafío cuando se ingresa en una empresa con trayectoria como Grupo Motta?

El mayor desafío está en cumplir con las expectativas que se depositan en uno, así como con los objetivos autoimpuestos. Cuando uno recién se recibe y comienza a trabajar se encuentra deseoso por poder aplicar al menos una parte de lo estudiado, de tal forma de agregar valor y apuntalar el crecimiento de la estructura en la que uno se desempeña. En ese punto es dónde se conjugan las necesidades de nuestra Empresa con mis objetivos de desarrollo personal: acompañar al crecimiento de la empresa con el crecimiento propio.

Grupo Motta trabaja en la búsqueda y desarrollo de nuevos mercados. ¿Qué es lo que primordialmente se requiere para que una empresa sea competitiva en el exterior?

Sin dudas que las posibilidades de ser competitivos a nivel internacional muchas veces se encuentran condicionadas por el contexto macroeconómico: por ejemplo actualmente el tipo de cambio que se mantiene desde el gobierno nacional favorece dicha competitividad (por más que ciertas políticas estatales atenten contra este objetivo general).

De igual forma hay otras cuestiones, propias de la empresa, que hacen a dicha competitividad: una adecuada política de costos y precios de exportación, un producto pensado y desarrollado para el exterior (cómo es el caso del que se produce en nuestra planta Asado) y un grupo profesional idóneo, preparado para la proyección internacional. Pero desde mi perspectiva, no debe olvidarse que hay otros factores primordiales para una empresa que busca insertarse internacionalmente: la calidad, la seriedad y la trayectoria de la misma, valores intangibles que son importancísimos a la hora de buscar negocios internacionales de largo plazo.

¿Cómo se resuelven los proyectos comerciales, que en el exterior son a mediano o largo plazo, negociando desde un país tan poco previsible en materia económica y de política interna como Argentina?

Nuestras falencias como país solo pueden ser compensadas por nuestras virtudes como Empresa. Y estoy convencido de que en el caso del Grupo Motta esto se cumple al pie de la letra.

-¿Qué área de la formación académica crees que es más indispensable en la actual pelea por los nuevos mercados? ¿... o las relaciones y la práctica siguen siendo las mejores armas?

Ninguna de las opciones es desestimable. Lo ideal es combinar la experiencia y las relaciones con la formación académica. La formación específica en comercio exterior es algo nuevo, que no existía hace 2500 años cuando el comercio entre el Imperio Romano y China a través de la ruta de la seda era muy fluida.

Sin embargo las herramientas, los usos y costumbres del comercio internacional evolucionan día a día, la disciplina se encuentra cada vez más especializada y profesionalizada, por lo que es elemental contar con formación en esta área para desempeñarse exitosamente.

Sin ánimo de hacer futurología... ¿arriesgas un pronóstico para el 2007 desde GM hacia el exterior?

Creo que dadas las inversiones realizadas y la estructura con que contamos, el futuro de la Empresa es promisorio. Estamos trabajando para que así sea.

REVALIDACIÓN NORMATIVAS HACCP Y POLLO CON ALIMENTACIÓN VEGETAL

Los días 20 y 21 de abril de 2006 se realizaron 2 auditorías de SGS Argentina,

Una de ellas correspondió al monitoreo de la certificación del Protocolo de Calidad Pollo con Alimentación Vegetal según la Res.SENASA 280/02; que consistió en visitas a granjas de integrados, planta de alimentos, recorrida en planta de termoprocesados, y en planta faenadora. Se revisó documentación y se realizó un seguimiento de trazabilidad.

En cuanto a la auditoría de monitoreo del sistema HACCP, consistió en una recorrida en CALISA, y revisión de documentación del sistema.

En conclusión, se concluyó en la revalidación de las normativas vigentes.

La revalidación de las normas de calidad es un proceso que requiere la participación activa y compromiso de todo el personal, ya que se trata de un proceso de mejora continua, realizado a través de pequeños pasos, que sirven para perfeccionar los estándares existentes.



¡¡FELICITACIONES POR EL ESFUERZO A TODO EL PERSONAL !!

REUNIÓN DEL COMITÉ TÉCNICO CIENTÍFICO DE ALA

Del martes 18 al sábado 22 de abril de 2006 se realizó en instalaciones del Hotel Conrad de Punta del Este la reunión del Comité Técnico Científico de ALA (Asociación Latinoamericana de Avicultura).

Participaron representantes técnicos (veterinarios, ingenieros, etc.) de Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Panamá, Paraguay, Perú; especializados en avicultura de cada país.



El Dr. Raúl Buthay, Gerente de Producción, es delegado por Argentina en el Comité Interamericano de Sanidad Avícola (CISA), y explicó que durante la reunión se abordaron temas concernientes a la Influenza Aviar, Bienestar Animal e impacto ambiental.

El encuentro fue previo a la reunión de CISA en la que además de empresas privadas participan delegaciones oficiales de cada país, la cual se realizaría la última semana de agosto en la República de El Salvador.

TORNEO CONFRATERNIDAD GRUPO MOTTA



Asado, el equipo campeón

El pasado 25 de mayo con gran éxito y una importante convocatoria, se realizó el 1er. Campeonato Intercomercial de Fútbol entre empresas de Crespo y zona.

De la jornada que se inició a las 9 de la mañana participaron 8 equipos, que con el objetivo de pasar un buen momento y con la clara consigna de socializar, dijeron sí a la propuesta de Grupo Motta.

Entre asado, mate, choripán y familiares "haciendo el aguante" se vivió una intensa y cálida jornada y quedaron las ganas de todos de "ir por más"...

Vale destacar que para todos hubo entrega de copas, y premios para el 1er. y 2do. puesto., iinadie se fue con las manos vacías!!!

Nuestro agradecimiento a todos los participantes y una especial felicitación a los muchachos de Asado.



Waigel (Hormiwai y Tecnoalum)



Cabaña Feller



LAR



Waigel (Casa central y corralón)



MTH



Arquero de MTH



Instancias del partido

GRUPO MOTTA EN AVÍCOLA 2006



 **AVÍCOLA 2006**
4ª EXPOSICIÓN Y CONFERENCIAS
en conjunto con **PORCINOS**
6º Seminario Internacional de Ciencias Avícolas

Grupo Motta, en calidad de macrosponsor, participará el próximo 5 al 7 de julio de la cuarta edición de "Avícola en conjunto con porcinos", que se realizará en Costa Salguero, Buenos Aires.

Se trata de una de las exposiciones avícolas internacionales más importantes, en la que las empresas avícolas muestran todo su potencial, como así también los nuevos productos, servicios y tecnologías.

La muestra contará con la participación de más de 150 empresas expositoras provenientes de: Argentina, Alemania, Brasil, Colombia, Dinamarca, España, Estados Unidos, Holanda, Israel, Italia, y Suiza, a lo que se suma el lanzamiento de más de 50 nuevos productos y el Seminario Internacional de Ciencias Avícolas, en el cuál disertará el Dr. Raúl Buthay sobre Bioseguridad en Granjas.

En esta oportunidad Grupo Motta presentará la nueva línea de productos horneados de pollo, específicos para el mercado interno, elaborados en la planta "Asado". Esta nueva línea de productos tiene como objetivo ampliar los horizontes comerciales de la empresa satisfaciendo las exigencias del mercado nacional. Para este objetivo se ha trabajado considerando los hábitos de consumo, ritmo de vida y preferencias específicas del gusto argentino. El hecho de ser pioneros en este tipo de alimentos congelados listos para consumir implica un nuevo desafío. Confiamos en que la calidad de nuestros productos, el trabajo constante y el esfuerzo de continuar generando mercados y oportunidades se materialice en otro éxito que seguramente podremos compartir.

