

**ESTADO DE INFORMACIÓN NO  
FINANCIERA  
GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS**



## ÍNDICE

<b>1. Modelo de negocio</b> .....	3
<b>2. Información sobre cuestiones medioambientales</b> .....	13
2.1. Contaminación .....	13
2.2. Economía circular y prevención y gestión de residuos.....	13
2.3. Uso sostenible de los recursos.....	16
2.4. Cambio climático y protección de la biodiversidad.....	16
<b>3. Cuestiones sociales y relativas al personal</b> .....	19
3.1. Empleo .....	19
3.2. Organización del trabajo.....	24
3.3. Salud y seguridad .....	24
3.4. Relaciones sociales.....	26
3.5. Formación .....	28
3.6. Accesibilidad.....	29
3.7. Igualdad.....	29
<b>4. Información sobre el respeto de los derechos humanos</b> .....	29
<b>5. Información relativa a la corrupción y el soborno</b> .....	29
<b>6. Información sobre la sociedad</b> .....	31
6.1. Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible.....	31
6.2. Subcontratación y proveedores.....	35
6.3. Consumidores .....	36
6.4. Información fiscal.....	37
<b>7. Tabla de contenidos de la ley 11/2018 de Información no Financiera</b> .....	38

*El presente Estado de Información No Financiera cubre las exigencias derivadas de la entrada en vigor de la nueva normativa. Este informe se ha preparado siguiendo las recomendaciones del Global Reporting Initiative (GRI), Estándares GRI para la elaboración de informes de sostenibilidad de 2016.*

*La información contenida en el EINF, si bien se presenta en documento separado, forma parte del Informe de Gestión Consolidado del Grupo Ricardo Fuentes.*

## **1. Modelo de negocio**

Ricardo Fuentes e Hijos, S.A., sociedad dominante del GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS, es una empresa dedicada tradicionalmente a la fabricación de salazón y a la comercialización de pescado fresco y congelado, actividad que viene desarrollando desde la década de los 50.

Ostentan la dirección del Grupo los seis hermanos Fuentes, si bien paulatinamente la tercera generación se está incorporando a la organización, que asumieron este desafío en 1984 cuando se fundó la sociedad anónima y relevaron a su padre, D. Ricardo Fuentes Herrero. Se han caracterizado sobre todo por su determinación a la hora de afrontar nuevos retos, haciendo posible el desarrollo económico que ha experimentado el Grupo.

### **Misión**

Firme compromiso con el desarrollo sostenible de nuestra tierra y nuestros mares, ofreciendo productos de la máxima calidad y garantizando el suministro de proteína de origen animal necesaria para una completa y equilibrada dieta alimenticia.

### **Visión**

Liderar la pesca, engorde y comercialización de atún rojo en todo el mundo, gracias a un proceso íntegro e integral, porque solo un atún rojo de la máxima calidad puede llevar nuestra marca.

Continuar el maravilloso legado del fundador, D. Ricardo Fuentes Herrero, respetando el origen de la empresa, nuestros salazones y hacer crecer este gran grupo empresarial familiar con el impulso de una nueva generación.

### **Nuestros Valores**

- ❖ **CONSENSO:** Todas las decisiones que se toman en el GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS y afectan a la totalidad del Grupo se llevan a cabo de forma consensuada en el órgano de gobierno de este, el cual está compuesto por representantes de todas las sociedades integradas.
- ❖ **TRABAJO EN EQUIPO:** El desarrollo de la actividad en el GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS se realiza siempre en equipo por todo el personal integrante de la misma, de esta forma, se procura la excelencia en los servicios prestados.
- ❖ **RESPECTO:** El respeto entre cada uno de los integrantes del GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS es el pilar fundamental en el que se basa el desarrollo de la actividad del Grupo. Respetamos y protegemos la dignidad de cada persona. No toleramos el acoso o la discriminación entre nuestros empleados e impulsamos la diversidad.
- ❖ **RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Actuamos de forma responsable por propia iniciativa y por el interés del Grupo, sin olvidar los efectos de nuestros actos en la sociedad y medio ambiente. La honradez es clave para nuestro éxito al trabajar dentro del Grupo y con clientes y proveedores. Rechazamos cualquier violación de los derechos humanos, por ejemplo, el trabajo forzado y el trabajo infantil. Cuidamos la reputación del GRUPO RICARDO FUENTES

E HIJOS en todas nuestras tareas, salvaguardando siempre el principio de legalidad y las bases para un comercio justo.

- ❖ **CALIDAD:** El desarrollo de nuestra actividad se realiza siguiendo los más altos y exigentes estándares de calidad y cumpliendo, en todo momento, la legislación regional, nacional e internacional. Entre otros, parte de nuestros procesos se encuentran supervisados, controlados y validados por la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).

### ***Cadena de valor del atún rojo***

Nuestra actividad comienza con nuestros tres barcos de cerco que, con unas estrictas medidas de control ecológico y sanitario, nos permiten cubrir el cupo de pesca que tenemos asignado en el corazón del Mediterráneo occidental.

Una vez, capturados los bancos, los trasladamos a una de las cuatro granjas de acuicultura de las que disponemos, donde, además de los trabajos de acuicultura, desarrollamos programas de innovación, que nos permiten conocer y cuidar mejor nuestro medio de vida.

Pero no nos quedamos aquí, también desarrollamos la captura de atún rojo al estilo tradicional, gestionando una red de almadrabas que nos permite ofrecer en el mercado un producto con el sabor más natural de nuestras costas.

Nuestro liderazgo no viene solo de nuestra capacidad de pesca y engorde de atún rojo sino, también, de la gestión de toda una industria auxiliar que nos permite ofrecer un proceso íntegro e integral.

Nuestras instalaciones frigoríficas nos permiten almacenar y tener siempre a punto la carnada, manteniendo todas las propiedades que hacen del arenque, la caballa y las sardinias, la mejor alimentación para criar unos atunes rojos deliciosos y de la mayor calidad.

Una completa flota marítima auxiliar realiza las maniobras de alimentación, desplazamiento de personal, I+D, así como el control y el mantenimiento de las instalaciones.

Contamos con una flota de barcos ultracongeladores. Estos son auténticas factorías flotantes capaces de congelar a menos sesenta grados hasta setenta toneladas diarias de atún rojo, cubriendo así una línea de negocio muy demandada en Asia.

Además de nuestros barcos, disponemos de una flota terrestre con capacidad logística para el traslado de carnada y atunes a los centros de producción. Cerrando así un ciclo perfecto en la cría y comercialización de un atún rojo de la máxima calidad.

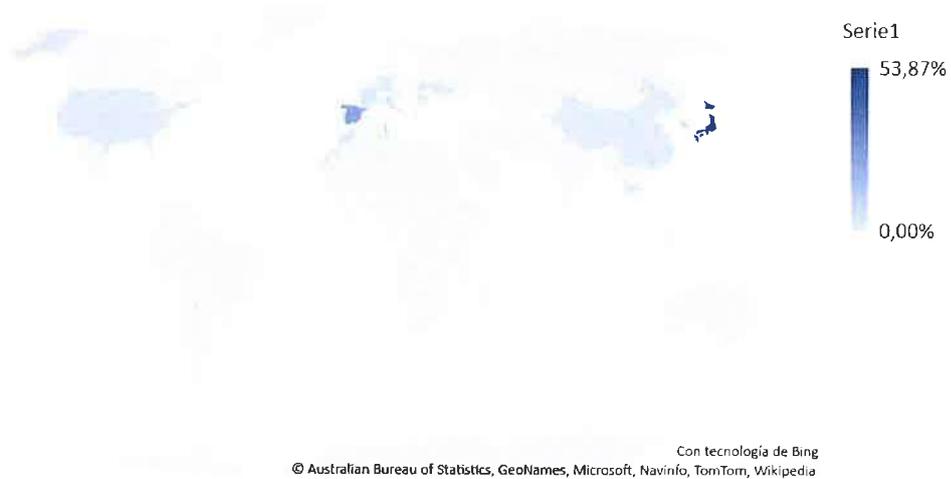
Nuestra marca es reconocida por la alta gastronomía y por los mercados más exigentes del mundo, como el mercado japonés, en el que llevamos más de 30 años trabajando.

Y es que todos nuestros atunes son ejemplares adultos salvajes capturados con técnicas de pesca sostenibles. Son criados, alimentados y extraídos a demanda, siguiendo la técnica japonesa del ike jime y van acompañados de una etiqueta que permite su plena trazabilidad desde el mar hasta el plato.

Por otro lado, nuestra marca de salazones, además de ser la fundadora del grupo, se ha convertido en todo un referente en la comercialización de salazones, ahumados y lomos de atún yellowfin. Produciendo más de mil quinientas toneladas al año.

### Volumen de ventas por países

Mapa de volumen de ventas por países



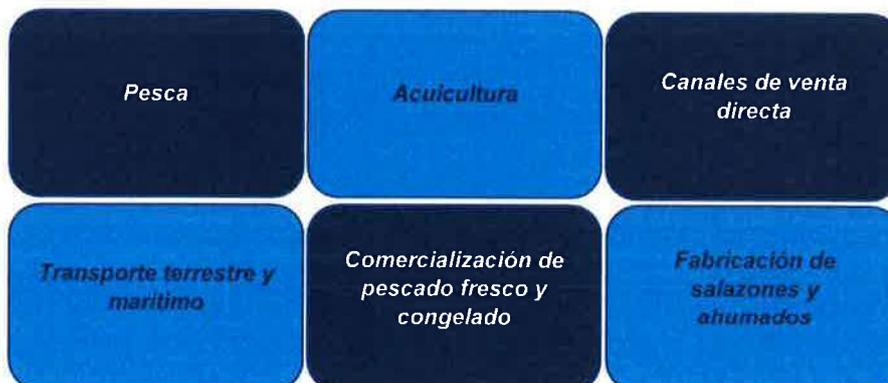
### Principales magnitudes económicas

	2021
Importe neto de la cifra de negocios	303.924.588,10
Inversiones en inmovilizado material e intangible	4.365.330,10
Número total de empleados	650
Empleados con discapacidad	3

### El consejo de administración está compuesto por 6 miembros

Consejero	Cargo
Ricardo Fuentes García	Presidente
Jose Fuentes García	Vicepresidente
Juan Pedro Fuentes García	Secretario
Salvador Fuentes García	Vicepresidente
Francisco Fuentes García	Vocal
Antonio Fuentes García	Vocal

### Principales actividades



## **Pesca**

El engorde de atún solo se puede realizar con el producto de la pesca de los barcos de cerco, y recientemente también en las almadrabas, por lo que, con objeto de garantizarnos materia prima, adquirimos dos barcos de cerco españoles de los seis que componen el censo de esta pesquería, así como participamos en una empresa francesa que es titular de un barco con licencia para realizar esta actividad. Del mismo modo completamos nuestra incursión en la actividad extractiva participando en la explotación de una almadraba en Andalucía, una en Portugal y cuatro en Marruecos.

El sector ha atravesado un proceso de regulación muy importante, y ha sido sometido a una reducción gradual de la cuota de pesca, así como a unas estrictas medidas de control. La estabilidad en las cuotas (TAC) fijadas para los años 2010, 2011 y 2012, constatan que el stock se está recuperando. El establecimiento de un plan de recuperación plurianual para el atún rojo en el Atlántico Este y Mediterráneo que se corresponde con un aumento moderado y gradual del nivel de captura.

Las sociedades del grupo que se dedican a esta actividad son las siguientes:



### **Pesqueres Elorz,**

Se dedica a la pesca



PESQUERIES ELORZ, S.L.U.



PANCHILLETA, S.L.U.

**S.L.U.**

de atún rojo al cerco en el Mediterráneo con su barco "Nuevo Elorz", un barco de acero de 43 m. de eslora construido en 2002, que va siendo actualizado constantemente con la tecnología y aparejos necesarios tanto para la ejecución de su trabajo en pesca como para cumplir con las medidas de control exigidas.

Ha participado también en programas científicos de muestreos y marcajes de atún rojo para la recuperación del stock en colaboración con el organismo internacional ICCAT.

### **Panchilleta S.L.U.**

Se dedica a la pesca de atún rojo al cerco en el Mediterráneo con su barco "Nuevo Panchilleta", un barco de acero de 43 m. de eslora construido en 2002, que va siendo actualizado constantemente con la tecnología y aparejos necesarios tanto para la ejecución de su trabajo en pesca como para cumplir con las medidas de control exigidas.

Ha participado también en programas científicos de muestreos y marcajes de atún rojo para la recuperación del stock en colaboración con el organismo internacional ICCAT. La empresa cuenta también con el barco de palangre "Dolores Aguado", que además de destinarse a la pesca, cumple las funciones de barco auxiliar en las instalaciones de engorde del grupo.



Ilustración 1: Barcos Nuevo Panchilleta y Elorz

**Pesquerías de Almadraba S.A.**

Pesca con arte de almadraba, principalmente de atún rojo, y acuicultura de atún rojo.

**Acuicultura**

Dentro del desarrollo de la acuicultura, debemos distinguir dos áreas: engorde a atún rojo y el cultivo de dorada y lubina

Una vez optimizada nuestra técnica para el engorde de atún y a la espera de poder aplicar los resultados de los trabajos de investigación en los que venimos colaborando y que más adelante describiremos, optamos por seguir desarrollando esta actividad con otras especies.

Las sociedades del grupo<sup>1</sup> que se dedican a esta actividad son las siguientes:



Golden Sea Trading, Ltd.

Waterline Trading Limited

Sea Bream Commerce S.L

<sup>1</sup> Para la elaboración del presente estado de Información no Financiera, no se han tenido en cuenta los datos de Yaizatún, Piscifactorías del Atlántico y Piscifactorías el Mediterráneo. Sin embargo, si se han tenido en cuenta en el cómputo de personal del Grupo.

### **Waterline Trading LTD.**

Empresa armadora del buque congelador Paloma Reefer, buque que congela atún rojo a -60 grados. También realiza transporte de pescado congelado y trabajo de almacenar y descongelar carnada para la alimentación de atún en los viveros.



### **Golden Sea Trading LTD.**

Empresa armadora del buque congelador Princesa Guasimara, buque que congela atún rojo a -60 grados. También realiza transporte de pescado congelado y trabajo de almacenar y descongelar carnada para la alimentación de atún en los viveros.



## **Tuna Graso, S.A.U.**

La actividad principal de la empresa es la Acuicultura de Atún Rojo (*Thynnus thynnus*). Después de la época de desove, el atún es capturado por barcos cerqueros y trasladado vivo a las instalaciones situadas en la costa de Cartagena. Una vez situado en las jaulas el pescado es alimentado con carnada natural con alto contenido en grasa (arenque, sardina, caballa) durante un periodo de 3-4 meses hasta alcanzar los niveles de grasa y calidad exigidos por nuestros clientes.

## **Viver-Atún Cartagena S.A.U.**

- Compraventa de pescado
- Acuicultura de Atún Rojo
- Transporte de alevines vivos de dorada y lubina en buques por todo el Mediterráneo y Atlántico Sur.

La actividad principal de la empresa es la venta de carnada y de transporte de alevines.

Contamos con una embarcación con una eslora de 34 metros equipadas con sistemas de oxigenación y renovación ininterrumpida de agua para el transporte de peces vivos con autonomía para largas travesías por todo el Mediterráneo y también de la península a las Islas Canarias.

## **Canales de venta directa**

Ponemos al alcance del público el resultado de la experiencia adquirida en todos nuestros años de actividad. En nuestras tiendas al por menor se podrá encontrar nuestras líneas de pescados y mariscos, tanto frescos como congelados, así como nuestros salazones, también de producción propia.



Tienda Ricardo Fuentes Salazones  
Polígono la Palma

Tienda Ricardo Fuentes Salazón  
Carretera de la Palma

## **Gastro tienda Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora C/Canales 15**

En Ricardo Fuentes creemos en la calidad de nuestros pescados y mariscos, en nuestra nueva Gastro Tienda, se pueden degustar nuestros pescados, mariscos frescos y congelados, conservas, salazones, ahumados y un excelente sushi.

## **Fabricación de Salazones y Ahumados**

La fabricación de salazones es nuestra seña de identidad. Apostamos por el desarrollo de esta actividad y disponemos de una de las industrias más modernas de España. Trabajamos en desarrollar nuevas formas de presentación de nuestros productos, con objeto de mostrar al consumidor que se trata de un producto de gran calidad, y que pueda adquirirse en formatos con

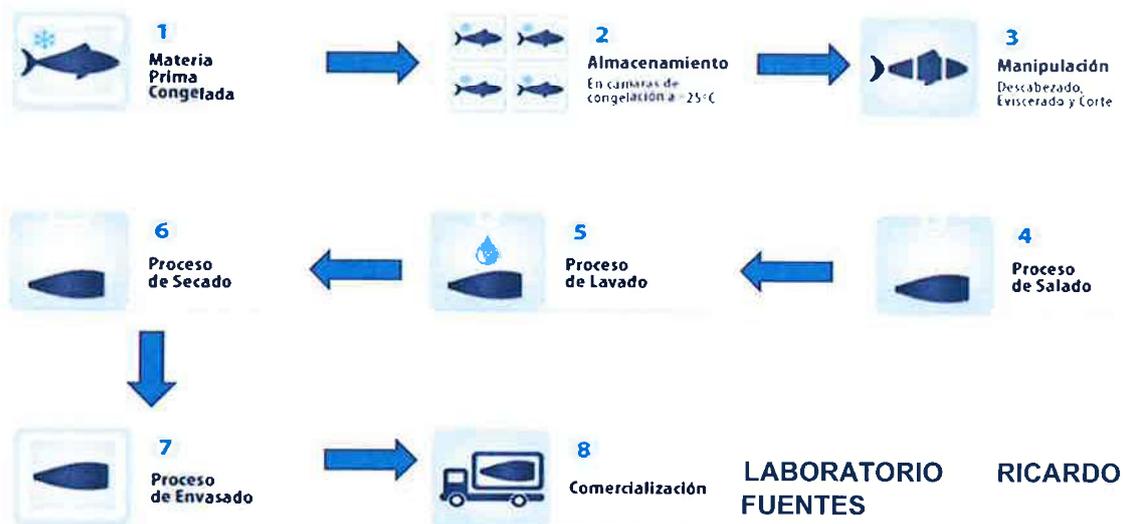
porciones más pequeñas de manera que con desembolsos menores el consumo pueda ser más continuo y asequible.

La calidad es uno de los tres pilares básicos en los que se sustentan los productos elaborados por Ricardo Fuentes e Hijos, por ello, controlamos todas las variables de nuestro proceso productivo. Las materias primas con las que trabajamos están siempre a una temperatura y humedad controladas, evitando así su contaminación y la proliferación de microorganismos

### LÍNEA PRODUCTIVA APPCC

El diseño de nuestras instalaciones cumple estrictamente las directrices sanitarias en vigor, tanto de ámbito nacional como comunitario, para productos alimentarios procedentes del mar, incidiendo especialmente en los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (APPCC).

Esto significa que el flujo de la materia prima es siempre unidireccional, es decir, los recorridos de la materia prima son siempre directos, sin retrocesos y sin cruces o cuellos de botella en su normal funcionamiento.



Ricardo Fuentes e Hijos Salazones posee laboratorio propio.

Nuestros biólogos analizan cada lote de cada partida para asegurar que todo nuestro producto cumple con los estándares de calidad marcados por la regulación europea y asegurando así su trazabilidad. Las grandes cadenas de distribución confían en la calidad de Ricardo Fuentes e Hijos, como lo certifica nuestra presencia en la mayoría de ellas



Buscamos siempre innovar y mejorar; por ello fuimos la primera industria del sector salazonero en introducir el formato de envasado SKIN DARFRESH en la gran distribución, aportando así valor añadido a nuestro producto y mejorando su conservación.



### **Proyectos de investigación**

Por medio del convenio firmado en Madrid el 30 de abril de 2006 con el Instituto Español de Oceanografía, aún en vigor, se estableció un marco de colaboración para desarrollar proyectos conjuntamente para "conseguir la tecnología necesaria para el cultivo integral de atún rojo a escala industrial", bajo el cual venimos desarrollando proyectos como el Reprodott, el Selfdott, el "Cultivo Larvario de Atún rojo", ATCAR, CLARA, etc. La empresa Caladeros del Mediterráneo, ha desarrollado durante el periodo 2012-2014 un nuevo proyecto (ATCAR – Aplicación Tecnológica para el Cultivo del Atún Rojo) de continuación al trabajo realizado en Selfdott, en el marco del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTi)

En el estudio participaron el Instituto Español de Oceanografía (IEO), la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) y la multinacional líder en la fabricación y desarrollo de piensos para animales Skretting (Grupo Nutreco). El Grupo Ricardo Fuentes lideró el proyecto, consiguiendo el cierre del ciclo del atún rojo en cautividad, y la aplicación de las tecnologías desarrolladas en estos años de investigación para la industria, con el objeto de crear un nuevo sector dentro de la acuicultura, con el atún rojo. Entre 2012 y 2014 se consiguió una producción llevada a jaulas de más de 12.000 juveniles de atún de 3 grs. nacidos en cautividad.

Por primera vez, durante el año 2014, se comercializó atún rojo atlántico nacido en cautividad, terminando el camino iniciado por los proyectos comentados anteriormente.

Asimismo, la empresa Piscifactorías del Mediterráneo colabora activamente con el IEO, en el desarrollo de uno de los proyectos incluidos en el Selfdott, por el cual se realizan prospecciones en áreas de pesca de atún juvenil, con embarcaciones y personal proporcionados por la empresa, y se traslada un número autorizado de ejemplares vivos a jaulas de la empresa Tuna Graso, y estudiando el crecimiento y la adaptación de esos juveniles a la alimentación con piensos artificiales.

Desde el 2006, RFeH colabora con la Universidad de Texas bajo un convenio, por el cual empresas del grupo aportan muestras de otolitos (huesos de la cabeza que indican origen), para estudiar la mezcla de poblaciones de atún rojo entre el atlántico oriental y occidental. Hasta el día de hoy, las empresas Frigoríficos de Túnidos, Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora, S.A.U. y Caladeros del Mediterráneo, S.L.U. han colaborado bajo este proyecto.

Dentro del marco de colaboración antes citado del IEO y RFeH, se están desarrollando nuevos proyectos, en los que empresas del grupo RFeH participan de manera directa, con la aportación de ejemplares de atún rojo, material y personal (y know-how) para la consecución del éxito en el cierre del ciclo de vida en cautividad del atún rojo atlántico.

Además, el grupo de empresas que trabajan atún rojo, Caladeros del Mediterráneo, S.L., Pesquerías de Almadraba, S.A. y Maromadraba S.A.R.L., han colaborado, como vienen haciendo cada año, en los programas de marcado y suelta de atunes, para el estudio de pautas migratorias y zonas de desove, así como para estudiar la mezcla de stocks de Atlántico Este y Oeste.

Diferenciar entre especies de atún es a simple vista una tarea muy compleja, ya que varias especies guardan un enorme parecido. Sin embargo, su identificación es relevante tanto para las industrias de acuicultura y pesqueras como para el sector alimentario y hacerlo de forma errónea puede tener un impacto negativo en la sostenibilidad de los recursos marinos y en los procesos de seguridad alimentaria. Por esta razón, es esencial disponer de metodologías rápidas,

económicas y fiables que permitan identificar las especies, evitar fraudes alimentarios y combatir la pesca ilegal.

El desarrollo de métodos basados en ADN para identificación de especies pesqueras es un campo que crece a mucha velocidad y que está contribuyendo de manera significativa a mejorar las inspecciones pesqueras y control de productos.

“En el caso de especies muy similares, en las que las características morfológicas no permiten distinguirlas entre ellas, como ocurre con algunos túnidos, se viene trabajando con sistemas de análisis de ADN que se presentan como una alternativa fiable, rápida y escalable que puede además aplicarse en productos congelados, troceados y altamente procesados”, explica Naiara Rodríguez Ezpeleta, experta en genética de AZTI.

En este contexto se ha desarrollado un proyecto entre la Asociación Nacional de Acuicultura de Atún Rojo (Anatún) y el centro tecnológico vasco AZTI, cuyo objetivo ha sido validar un innovador método genético para identificar especies de túnidos mediante marcadores nucleares.

Las muestras para el proyecto han sido suministradas por Grupo Ricardo Fuentes que ha ofrecido sus instalaciones en Cartagena.

“El núcleo de la célula es lo que realmente marca la esencia del pez y nos confirma que nos encontramos ante una especie concreta. Es decir, el análisis del ADN nuclear es en este caso más fiable que el mitocondrial, por lo que queremos potenciar el uso de este marcador genético para realizar una comprobación más precisa”, asegura la investigadora.

Con este método se llega a una fiabilidad del 100% para distinguir atún rojo del atlántico (*Thunnus thynnus*) o del pacífico (*T. orientalis*) del resto de *Thunnus* y del 97% para distinguir entre *T. thynnus* y *T. orientalis*.

Por último, una investigación, impulsada por la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR-OPP30), cuenta con la colaboración de la Universidad de Murcia y del Instituto Español de Oceanografía, y ha sido realizada por Taxon en las instalaciones de Ricardo Fuentes ha concluido que el atún rojo criado en las granjas de acuicultura presenta un porcentaje más alto en ácidos grasos cardiosaludables que los ejemplares salvajes recién capturados.

## 2. Información sobre cuestiones medioambientales

### 2.1. Contaminación

Ayudar a preservar el medio ambiente es uno de los valores del grupo, por ello, se ha puesto en marcha un plan de medidas preventivas para minimizar los potenciales riesgos ambientales que pudiera generar nuestra actividad. Se lleva a cabo un control de los vertidos en aguas y se realiza un Plan Integral de Vigilancia Ambiental, dada la importancia de la conservación de la calidad del agua en la actividad del grupo.

### 2.2. Economía circular y prevención y gestión de residuos

Para gestionar eficientemente los residuos producidos existe un plan de medidas preventivas. Paralelamente a la construcción de la nueva fábrica, se diseñó un sistema de depuración para las aguas residuales, culminando en la construcción de una Estación Depuradora de Aguas Residuales Industriales en las que se han diferenciado dos líneas de proceso, (aguas con contenido orgánico y aguas con contenido en sal). De este modo se consigue que el vertido final cumpla con todas las exigencias medioambientales.



A partir de un informe realizado por un externo en el año 2018, se detalla la información y la actividad de la planta de tratamiento de aguas residuales. Recibe dos

influentes de forma separada. Por un lado recibe la línea de aguas con contenido en materia orgánica con alto contenido en sales, procedente de la instalación de RFeH Fábrica de Salazones. Por otro lado la línea de resto de efluentes con contenido en materia orgánica procedentes de RFeH fábrica de Salazones, RFeH Comercializadora (antes Tuna Graso) y de Atunes de Levante (lavado de redes). Esta línea recoge también las pluviales de las instalaciones, que por proximidad en la ubicación de las rejillas con la conducción de la red de saneamiento privada se hacen entroncar a ella.

La línea de aguas con sales recibe un pretratamiento para la separación de las sales, mediante la evaporación forzada, en el equipo denominado BIODESTIL.

La línea de aguas con contenido en materia orgánica recibe un pretratamiento para separación de las grasas, mediante un sistema de flotación por aireación denominado CAF.

Las aguas así pre-tratadas se juntan en un tanque para su homogeneización mediante una agitación con aireación. De ahí pasaran al reactor biológico secuencial (SBR), que mediante una combinación de etapas de agitación, aireación y posterior decantación, elimina la materia orgánica contenida en aguas residuales, adecuando sus características para el vertido al alcantarillado principal.

Actividades que tratan sus aguas residuales en la depuradora

INSTALACIÓN CON VERTIDOS	DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES	VOLUMEN ANUAL	CAUDAL DIARIO
RFeH Fábrica de Salazones, S. A	<ul style="list-style-type: none"> <li>Línea de despiece (Recepción del pescado, limpieza, eviscerado y corte, limpieza de equipos...)</li> </ul>	13.500M <sup>3</sup> /año	60M <sup>3</sup> /día
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Línea salado (salado en tintas de agua con sal, limpieza de equipos)</li> </ul>	880 M <sup>3</sup> /año	3-5M <sup>3</sup> /día
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Línea de lavado de cajas (Limpieza de cajas)</li> </ul>	1.200 litros por cada ciclo de lavado	
RFeH Comercializadora, S. A	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción del pescado,</li> <li>Eviscerado</li> <li>Corte</li> <li>Envasado (no genera vertidos)</li> <li>Limpieza de equipos</li> <li>Limpieza de cajas</li> </ul>	13.500M <sup>3</sup> /año	32,5 M <sup>3</sup> /día
Atunes de Levante, S. A	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reparación de redes mediante cosido manual (no genera vertido)</li> <li>Almacenamiento de redes y otros útiles y acuicultura</li> </ul>	1.235M <sup>3</sup> /año	5,5M <sup>3</sup> /día

Según las hojas de control de la depuradora del periodo 2021 los metros cúbicos gestionados han sido los siguientes:

Concepto	Metros cúbicos
Entrada a torre	1.736
Canal parshall	14.304

Siguiendo el Programa de control de Higiene en Producción Primaria en Acuicultura dentro del Programa Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, se llevan a cabo los "controles periódicos sobre la calidad de las aguas de producción del año 2021" y análisis microbiológico de las mismas.

Vivero	Fecha	Resultado	Método de ensayo
UTM-X: 688148 UTM-Y 4159697	20/11/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688172 UTM-Y:4159573	20/11/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688148 UTM-Y 4159697	22/09/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688172 UTM-Y:4159573	22/09/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688148 UTM-Y 4159697	29/07/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688172 UTM-Y:4159573	29/07/2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
N 35o 51.298 / E 14o 39.198'	Octubre 2021	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo

Dada nuestra actividad, contribuimos a reducir el desperdicio de alimentos, dándoles una segunda vida a los restos de pescado. Durante el ejercicio 2021 se han comercializado un total de 1.139.300,00 kg de desperdicios de pescado, estos son utilizados por empresas harineras para la producción de harinas y piensos.

En cuanto a envases el total de envases no reutilizables que el grupo ha puesto en el mercado en sus procesos de venta durante el ejercicio 2021 es el siguiente:

Tipo de envase	Total (Toneladas)
<b>Cajas de pomez y poliexpan</b>	<b>1.868,17</b>
<b>Otros</b>	<b>10,78</b>
<b>Papel y cartón</b>	<b>414,44</b>
<b>Plásticos</b>	<b>1.818,13</b>
<b>TOTAL</b>	<b>4.111,51</b>

Los residuos generados por los distintos barcos durante el ejercicio y que han sido retirados y tratados según la legislación vigente, han sido los siguientes:

Tipo de residuo	Total(m <sup>3</sup> )
<b>Aceite de motor</b>	<b>2</b>
<b>Aguas con hidrocarburos</b>	<b>6,6</b>
<b>Aguas de sentina oleosas</b>	<b>7,2</b>
<b>Desechos alimentarios</b>	<b>11,7</b>
<b>Desechos domésticos</b>	<b>92,8</b>
<b>Plásticos</b>	<b>30</b>
<b>Residuos de operaciones</b>	<b>17</b>
<b>Residuos oleosos</b>	<b>21,88</b>

Residuos generados en tierra gestionados por terceros

Tipo de residuo	Total (Kg)
<b>Resto de pescado</b>	<b>1.139.330,00</b>
<b>Cartón</b>	<b>379.980,00</b>
<b>Envases de plástico</b>	<b>7.000,00</b>
<b>Filtros de aceite</b>	<b>5.000,00</b>
<b>Agua impura</b>	<b>30</b>
<b>Residuos ler191212</b>	<b>17</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1.991.890,00</b>

Además, el vivero de Malta ha subcontratado la gestión de residuos de 80 mil litros de aguas con impurezas.

### 2.3. Uso sostenible de los recursos

Todas las instalaciones de Ricardo Fuentes e Hijos de la Región de Murcia llevan obligatoriamente un control del consumo de agua. Esto se debe a un plan de ahorro de agua impuesto por la CARM para todas las industrias y edificios industriales de la región, en el que se aplican metodologías de hidroeficiencia industrial, de tal manera que en los ejercicios siguientes se produzca un ahorro, que será demostrado a través de indicadores medioambientales.

Los indicadores medio ambientales que utiliza el sistema VIGIA parten del concepto de huella hídrica, entendiendo este concepto como un indicador del total de agua que consumimos en nuestra vida diaria.

El consumo de agua durante el ejercicio 2021, es el siguiente:

Concepto	Tm
Volumen de producción	69.985,39
Agua consumida en el proceso	37.412,40
Agua perdida durante el proceso de producción	19.252,76
Agua residual generada en el proceso de producción	18.653,64
Coefficiencia de Hidro-eficiencia simplificado	11,71

Consumo directo e indirecto de energía durante el ejercicio 2021

Concepto	2021
Consumo de luz (Kw)	15.026.117,24
Consumo de gasoil (litros)	6.271.992,95
Consumo de gas (m <sup>3</sup> )	4.000

### 2.4. Cambio climático y protección de la biodiversidad

El grupo es consciente del impacto que puede causar la actividad que realiza en el medio ambiente. Por ello, en cuanto a emisiones, se ha realizado un cálculo de la huella de carbono alcance 1 y 2, siendo un total de 17.385 toneladas de CO<sub>2</sub>.

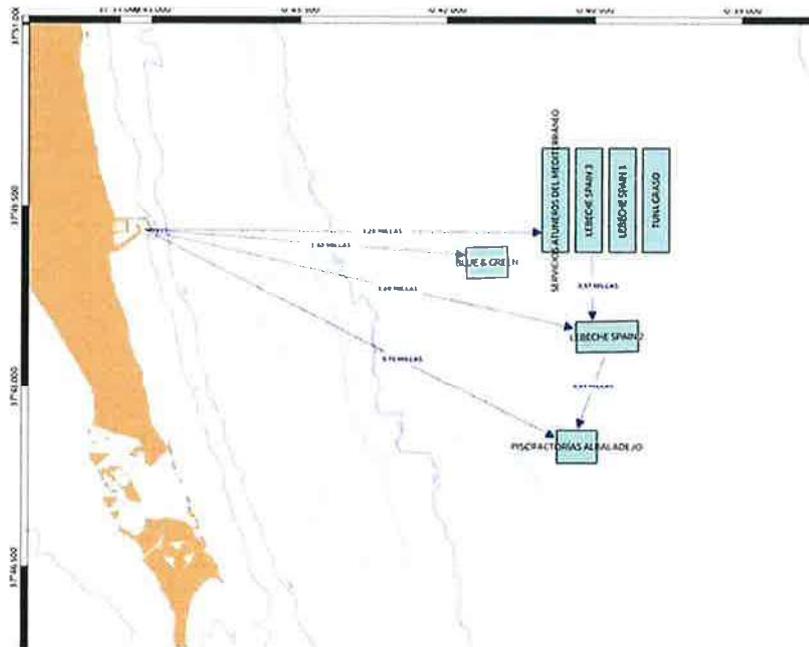
La necesidad de realizar un Plan Integral de Vigilancia Ambiental (en adelante PIVA) de todas las instalaciones acuícolas situadas en el frente litoral que se extiende desde El Mojón, en San Pedro del Pinatar y El Pudrimel, extremo norte de La Manga del Mar Menor viene recogida en la Declaración de Impacto Ambiental (en adelante DIA) de la Secretaría Sectorial de Agua y Medio Ambiente relativa al proyecto de creación del polígono de San Pedro del Pinatar.

Los objetivos de un Plan de Vigilancia son contrastar la evolución de los impactos previstos en el EIA con los que se van produciendo realmente una vez puesto en marcha el proyecto, vigilar el cumplimiento de las medidas correctoras propuestas para minimizar los impactos previstos y valorar su eficiencia en la mitigación de los efectos de las instalaciones sobre el medio ambiente, así como proponer medidas correctoras adicionales que atenúen los impactos en el caso de que superen las previsiones del EIA.

En consecuencia, los trabajos realizados en el marco del Plan Integral de Vigilancia Ambiental (PIVA) sobre las empresas de cultivos marinos instaladas en la franja costera comprendida entre el puerto de San Pedro del Pinatar y Punta de Algas, extremo norte de La Manga del Mar Menor (Murcia) están encaminados a valorar los efectos de sus instalaciones sobre el medio receptor, discriminar si las variaciones que se han producido en el medio son fluctuaciones naturales o, por el contrario, son consecuencia de las actividades desarrolladas por las empresas.

Las conclusiones del Plan Integral de Vigilancia Ambiental 2020 (último disponible a la fecha), elaborado por un consultor independiente, del Vivero de San Pedro manifiestan que:

- Los indicadores estudiados siguiendo las indicaciones de la DIA en el PIVA este año 2020 ponen de manifiesto una recuperación del medio receptor respecto a situaciones anteriores.
- Las comunidades de maerl y coralígeno permanecen inalteradas, no detectándose una desaparición, disminución o regresión de las especies formadoras de hábitat.
- La pradera de Posidonia, en las estaciones consideradas de impacto, las más cercanas a las instalaciones, presentan una dinámica estable.



El Polígono de cultivos marinos de El Gorguel (PCMG), situado en los términos municipales de Cartagena y La Unión (Murcia), fue creado para agrupar las concesiones de d.p.m.t. de la zona destinadas a la acuicultura, iniciando su actividad en el verano de 2005, mediante el sistema de jaulas flotantes en mar abierto.

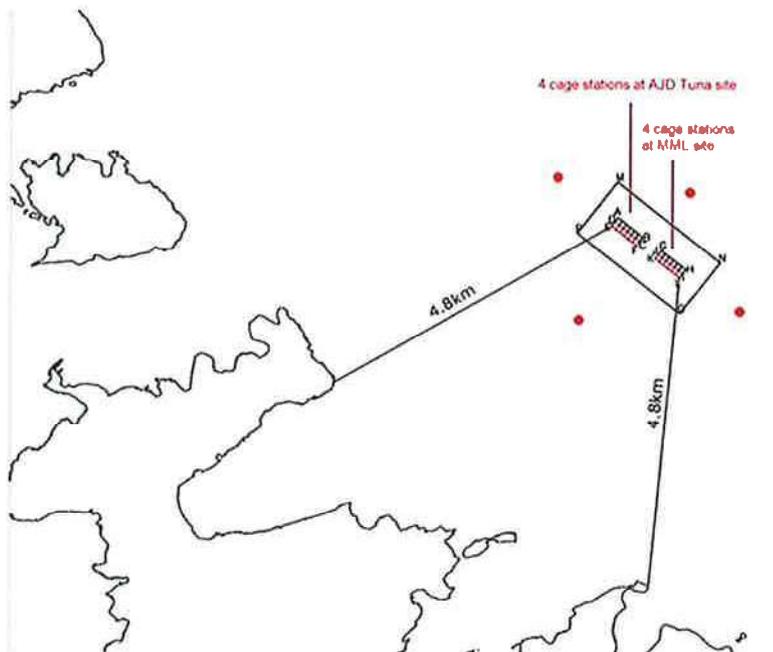
La producción del PCMG ha sido recientemente ampliada en sus parcelas B y A de producción que tienen concedida la empresa Caladeros del Mediterráneo, S.L., según Órdenes del consejero de fechas 20 de junio de 2018 y 27 de septiembre de 2019.

Las principales conclusiones del informe realizado del Plan de vigilancia Ambiental del vivero del Gorguel

- La calidad de las aguas no se ve afectada por la actividad acuícola.
- Los resultados obtenidos para el estudio de las comunidades de sustrato rocoso (CARLIT y Dendropoma lebeche) no muestran afección alguna por parte de la actividad acuícola del PCMG
- A partir de los resultados obtenidos con el estudio de las praderas de fanerógamas marinas, concretamente de Posidonia oceánica, tanto a nivel estructural como en las características de los haces, no hay muestras de influencia por parte de las instalaciones acuícolas de la zona para la Pradera de Calblanque.



En cuanto al impacto causado por el Vivero de Malta, el grupo cuenta con la autorización de la autoridad maltesa de fecha 22 de septiembre de 2021 para ejercer la actividad. En esta concesión se concretan las coordenadas de la concesión del vivero.



### 3. Cuestiones sociales y relativas al personal

#### 3.1. Empleo<sup>2</sup>

La distribución del empleo del grupo es la siguiente

##### **Número total y distribución de empleados por sexo**



##### **Número total y distribución de empleados por edad**



##### **Número total y distribución de empleados por país**



<sup>2</sup> En términos generales, en los datos reflejados en este apartado se han utilizado cifras agregadas totales, no medias, de ahí que puedan existir algunas diferencias numéricas con la información reflejada en la memoria consolidada del Grupo.

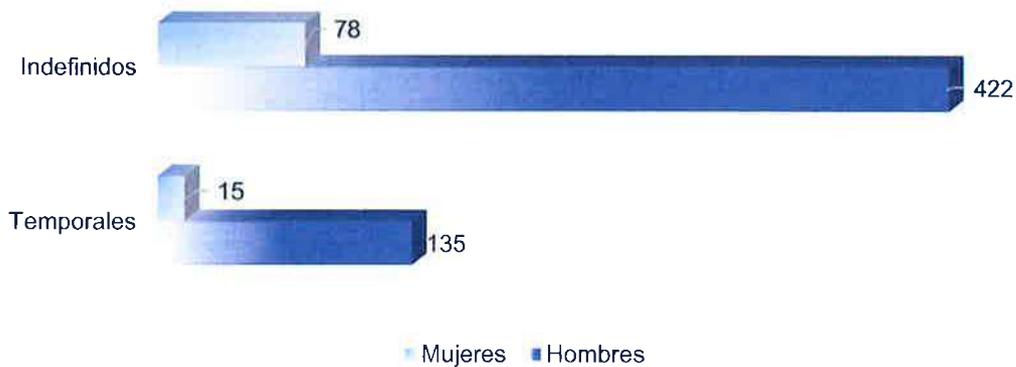
**Número total de empleados por categoría y sexo**

Categoría	Hombres	Mujeres
Gerencia	6	0
Conductor	24	0
Auxiliar	36	47
Patrón	56	0
Mantenimiento y mecánicos	25	0
Buceador	63	0
Mozo	24	0
Director	22	2
Técnico	14	4
Peón	41	6
Oficial	57	6
Empaquetador/a	2	12
Marinero	141	3
Administración	9	7
Informático	4	1
Comercial	9	2
Carretilleros y almaceneros	18	0
Dependiente	6	3
<b>Total</b>	<b>557</b>	<b>93</b>

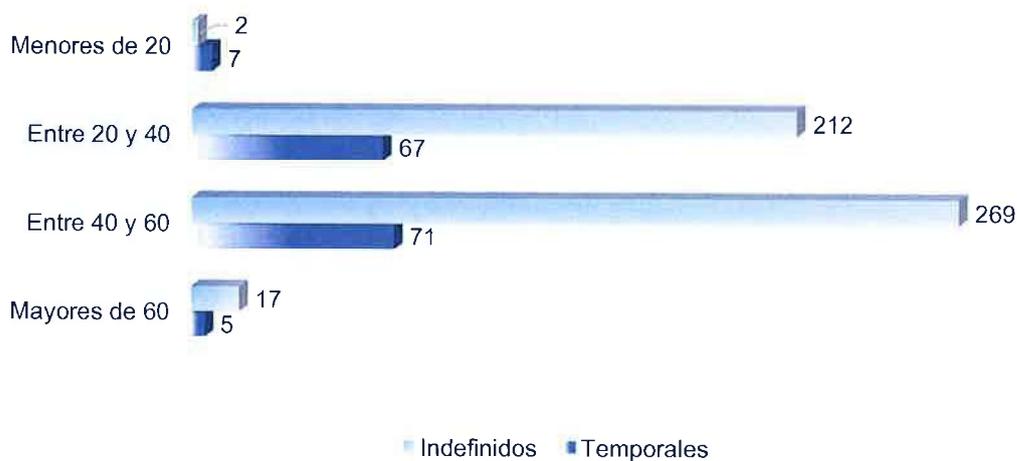
**Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo**

	Temporales			Indefinidos	
	Tiempo completo	Tiempo parcial	Fijo discontinuo	Tiempo completo	Tiempo parcial
Hombres	133	2	11	406	5
Mujeres	12	3	11	57	10

**Número total de empleados por modalidad de contrato y sexo**



**Número total de empleados por modalidad de contrato y rango de edad**



**Empleados por categoría, sexo y tipo de contrato**

	Contratos indefinidos		Contratos temporales	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Dirección	6	0	0	0
Conductor	21	0	3	0
Auxiliar	34	45	2	2
Patrón	31	0	25	0
Mantenimiento y mecánicos	5	0	20	0
Buceador	63	0	0	0
Mozo	7	0	17	0
Director	22	2	0	0
Técnico	4	1	10	3
Peón	25	4	16	2
Oficial	38	6	19	0
Empaquetador/a	2	7	0	5
Marinero	138	3	3	0
Administración	8	6	1	1
Informático	4	1	0	0
Comercial	6	1	3	1
Carretilleros y almaceneros	8	0	10	0
Dependiente	0	2	6	1
<b>Total</b>	<b>422</b>	<b>78</b>	<b>135</b>	<b>15</b>

**Promedio anual de contratos a tiempo parcial por clasificación profesional**

Categoría	Nº empleados
Auxiliar administrativo	3
Auxiliar de laboratorio	1
Camarero	1
Conductor	1
Conductor-Repartidor	2
J. de administración	1
Mozo	1
Marinero	1
Oficial 1ª	1
Oficial 1ª mecánico	1
Operador de sistemas	1
Peón	2
Recepcionista	3
Telefonista	1
<b>Total</b>	<b>20</b>

**Número de despidos en contratos indefinidos por sexo, edad y categoría profesional**

Sexo	Nº empleados
Hombres	3
Mujeres	0

Rango de edad	Nº empleados
Entre 20 y 40 años	2
Entre 40 y 60 años	1

Categoría profesional	Nº empleados
Comercial	1
Marinero	1
Profesional oficio	1

**Brecha Salarial**

El grupo cuenta con más de 239 categorías laborales distintas combinando convenios colectivos, categoría laboral y empresa. De todas ellas, se han detectado diferencias salariales en las siguientes

Convenio	Categoría/Grupo Profesional	Núm. de personas			Total		
		M	H	% M	Mujeres	Hombres	Diferencia
ACUICULTURA MARINA 2017 Revisión julio 2017	TÉCNICO B	1	1	50,00%	19.200,00	19.800,00	3,03%
ACUICULTURA MARINA 2020 actualizado enero 2020	MARINERO	1	29	3,33%	15.888,12	14.314,36	-10,99%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC	AUX. FABRICACION	4	4	50,00%	17.679,18	23.527,21	24,86%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC	AUX.FABRICACION	3	2	60,00%	13.242,99	14.173,45	6,56%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC	PEON	1	1	50,00%	23.007,59	26.243,85	12,33%
HOSTELERIA	AYUDANTE CAMARERO	2	5	28,57%	23.530,53	17.623,20	-33,52%
HOSTELERIA	CAMARERO	1	1	50,00%	26.459,63	15.891,60	-66,50%
FRIO INDUSTRIAL ACUTUALIZADO SALARIOS 2020 (Revisión 2020)	AUX. ADMVO.	5	1	83,33%	13.999,40	15.555,12	10,00%
FRIO INDUSTRIAL ACUTUALIZADO SALARIOS 2020 (Revisión 2020)	PEON	3	19	13,64%	14.762,72	17.555,16	15,91%
MAYORISTAS ALIMENTACION 2020 Actualizado septiembre 2020	JEFE ADMVO.	1	1	50,00%	43.554,48	40.945,68	-6,37%
ACUICULTURA MARINA 2020 Actualizado enero 2020	MARINERO	2	21	8,70%	14.671,87	14.567,40	-0,72%
COMERCIO ALIMENTACIÓN HUELVA (Revisión 2020)	GRUPO I	1	6	14,29%	11.484,84	16.140,97	28,85%
MAYORISTAS ALIMENTACION CADIZ ACTUALIZADO 2020	AUX. ADMVO.	3	4	42,86%	16.865,13	18.954,58	11,02%
CONVENIO COLECTIVO SECTOR DE CONSERVAS, SEMICONSERVAS	TECNICOS TITULADOS	1	1	50,00%	29.958,84	61.117,20	50,98%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC	AUX. ADMVO	1	1	50,00%	14.400,00	15.326,40	6,04%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC	AUX. FABRICACIÓN	1	1	50,00%	13.200,00	14.579,94	9,46%
CONVENIO COLECTIVO SECTOR DE CONSERVAS, SEMICONSERVAS	TECNICOS TITULADOS	1	1	50,00%	28.012,32	4.352,32	-543,62%
CONVENIO COLECTIVO SECTOR DE CONSERVAS, SEMICONSERVAS	AUX. FABRICACION	7	6	53,85%	13.200,00	20.460,42	35,49%
SALAZON CONSERVAS, SEMICONSERVAS, AHUMADOS	AUX. FABRICACION	6	6	50,00%	15.181,20	14.114,07	-7,56%
SALAZON CONSERVAS, SEMICONSERVAS, AHUMADOS	AUX.FABRICACION	3	1	75,00%	15.181,20	14.033,50	-8,18%
MAYORISTAS Y EXPORTADORES DE PESCADOS ACTUALIZADO 2012	OFICIAL ADMINISTRATIVO	1	1	50,00%	22.297,08	21.286,92	-4,75%
ACUICULTURA MARINA 2020 actualizado enero 2020	TÉCNICO B	1	1	50,00%	20.408,04	23.164,67	11,90%
ACUICULTURA MARINA 2020 actualizado enero 2020	MARINERO	1	6	14,29%	17.666,61	17,803,67	0,77%

Las diferencias más significativas que se recogen en el cuadro anterior se explican por:

-Las generadas en el convenio de hostelería por que los hombres no están incorporados todo el año y las mujeres provienen de otros convenios con salarios ya consolidados superiores a los del convenio de hostelería.

-Las relacionados con categorías profesionales de titulados superiores se originan por la inclusión en este epígrafe de los administradores de empresas del grupo con nóminas inferiores puesto que su dedicación a esas compañías en concreto es reducida.

### **Desconexión laboral**

La dirección del Grupo Ricardo Fuentes entiende la desconexión laboral como un derecho fundamental que garantiza el respeto al tiempo de descanso, permisos y vacaciones de los trabajadores, así como de su intimidad personal y familiar salvo situaciones de urgencia, extrema necesidad o fuerza mayor. Entre otras medidas la dirección procura que los trabajadores del Grupo no envíen mensajes de correo electrónico ni realicen llamadas fuera de su horario laboral, salvo situaciones de urgencia, extrema necesidad o fuerza mayor, no pudiendo exigir, así mismo respuesta del mismo salvo que se trate de una de las situaciones mencionadas anteriormente.

### **Empleados con discapacidad**

Categoría profesional	Hombres	Mujeres
Conductor mecánico	1	0
Oficial Administrativo	0	1
RRHH	0	1
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

### 3.2. Organización del trabajo

La dirección del Grupo favorece la conciliación del trabajo con la vida familiar, favoreciendo la reducciones de jornada o la flexibilidad horaria en caso de estar al cargo de hijos menores o dependientes. Todos los casos son evaluados una vez que el trabajador o trabajadora ha presentado la documentación acreditativa de su situación y las modificaciones que solicita.

Durante el ejercicio 2021 un trabajador y 3 trabajadoras han disfrutado de permisos de paternidad y maternidad respectivamente.

El grupo considera como absentismo laboral las bajas no justificadas o ausencias en el puesto de trabajo no justificadas. No se han dado casos de absentismo laboral durante el ejercicio.

### 3.3. Salud y seguridad

Ricardo Fuentes e Hijos S.A dispone de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud, el cual tiene en cuenta los requisitos legales que versa sobre la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.

La Dirección de la empresa decide adaptar dicho Sistema de Gestión por el cual se subcontrata empresas externas como son los diferentes Servicios de Prevención Ajeno para dar cobertura a las distintas necesidades de la empresa.

El Sistema concebido a través de Servicios de prevención ajeno para la integridad dentro de le empresa en el ámbito de la Seguridad y Salud en el Trabajo cubre la totalidad de trabajadores, actividades y centros de trabajo que opera el Grupo Ricardo Fuentes e Hijos en España.

El Grupo dispone de varios Servicios de Prevención los cuales dan soporte y apoyo a las diferentes empresas del Grupo dentro de cada una de sus áreas de trabajo. Estos Servicios de Prevención son, PREVING (Cádiz, Huelva), ASPY (para la empresa Caladeros, y Seyfu productos del Mar (Madrid), SP ACTIVA para las empresas (Pesquerías Elorz y Nuevo Panchilleta) y VALORA PREVENCIÓN (para las empresas de tierra, llámese R.F Comercializadora, Frigoríficos de Túnidos, Ricardo Fuentes e hijos S.A, Ricardo Fuentes Salazones, Ricardo Fuentes Transportes, etc.)

Las especialidades en prevención de riesgos que se tienen contratadas con estos servicios para dar cobertura a las especialidades técnicas pertinentes en materia de prevención de riesgos laborales, a partir de ahí, se van coordinando y programando acciones como son reconocimientos médicos, formaciones de los trabajadores, reuniones, cursos y demás.

Estas especialidades contratadas son las siguientes:

- Seguridad en el trabajo
- Higiene Industrial
- Ergonomía
- Psicosociología

Por ello, la empresa tiene evaluados los distintos centros de trabajo a través de los S. P. Ajeno para garantizar la seguridad y salud de sus trabajadores y centros de trabajo.

A los trabajadores se le da la opción de realizarse los respectivos reconocimientos médicos y los seguimientos pertinentes por si hubiese algún apto con restricciones, o enfermedad profesional ocasionada por el desempeño de las tareas.

Los reconocimientos médicos de los trabajadores se realizan a través de unidades móviles medicalizadas en los distintos centros de trabajo y esporádicamente se les envía al Servicio Médico contratado con los distintos S.P. Ajeno. Una vez realizados estos exámenes se les envían directamente a los correos electrónicos de los trabajadores o a través de carta de sobre cerrado para la confidencialidad de los datos.

A la empresa o al técnico de prevención solo se le informará a través del facultativo médico y Servicio de Prevención cuando hay un apto con restricciones para así poder adaptar su puesto de trabajo en condiciones menos lesivas.

Los trabajadores de la organización mantienen su confidencialidad a través de la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos y artículo 4.11 de la UE 2016 /679 de su salud a través de los reconocimientos de carácter privado, además de los informes de accidentes que acaecen dentro de la empresa.

Una supervisión de los procesos llevados a cabo para identificar peligros laborales y evaluar riesgos de forma periódica o esporádica es por lo que se realizan las evaluaciones de riesgos de los diferentes centros de trabajo, así como para aplicar la jerarquía de control a fin de eliminar peligros y minimizar riesgos, que indique.

Se garantiza la organización de la calidad de estos procesos, incluidas las competencias de las personas que los llevan a cabo:

- Los resultados de estos procesos para evaluar y mejorar de forma continua el sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo.
- La identificación de los procesos que siguen los trabajadores que quieren notificar peligros o situaciones de peligro laboral, así como una explicación de cómo se protege a los trabajadores frente a posibles represalias a través del canal de denuncias que se instauró en la empresa en el año 2020.
- Descripción de las políticas y procesos que deben seguir los trabajadores que quieran retirarse de situaciones laborales que consideren que pueden provocar lesiones, dolencias o enfermedades, así como una explicación de cómo se protege a dichos trabajadores frente a posibles represalias.
- Investigación de accidentes / incidentes laborales, incluidos los procesos de identificación de peligros y evaluación de riesgos relacionados con los incidentes para determinar las acciones correctivas mediante la jerarquía de control y para determinar las mejoras necesarias del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo. Referente a la investigación de accidentes se lleva a cabo cuando se produce uno de ellos para valorar los peligros e intentar mitigarlos poniendo medidas correctivas para ello.

Además el técnico es informado a través de la Asesoría cuando se produce una enfermedad profesional de un trabajador, para llevar a cabo el estudio pertinente en el puesto de trabajo a través del Servicio de prevención ajeno.

La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales dispone de un procedimiento para la identificación y evaluación de dichos riesgos, en él se describe la estrategia y sistemática para llevarla a cabo.

Para la evaluación general y métodos específicos según riesgos basados en Reglamentos, Guías Técnicas del INSST, Notas Técnicas de Prevención del INSST, etc.

Estos procesos se llevan a cabo mediante la designación del técnico en Prevención de Riesgos Laborales dentro del Grupo de empresas.

Para el buen cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales y salud, así como la detención de posibles conductas discriminatorias, arbitrarias o que puedan desembocar de algún modo, en cualquier forma de acoso, hostigamiento, persecución o coacción, el personal del Grupo RFeH queda obligado tanto a velar por su seguridad y la de los demás, como a comunicar al órgano responsable, a través de los canales establecidos al efecto, de cualquier insuficiencia que observe en el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales o situación de discriminación o acoso de la que tenga conocimiento.

A través de la Mutua Asepeyo el grupo recibe anualmente los informes de siniestrabilidad laboral para ver el porcentajes de bajas, accidentes e incidentes que se han producido en ese año en

los distintos centros de trabajo. Los datos obtenidos del departamento de prevención de riesgos laborales en cuanto a bajas y accidentes son los siguientes:

Concepto	TOTAL
Días de baja del periodo	1.586,00
Media diaria de trabajadores	4,35
Total de trabajadores informe	466

Análisis por tipo de accidente	Casos	Días
Accidente de trabajo	35	997
Recaída accidente de trabajo	3	213
Enfermedad profesional	2	86
Recaída enfermedad profesional	0	0

Lugar del accidente	Casos	Días
Centro de trabajo	31	1.052
En otro centro de trabajo	1	74
En Itinere	2	13



Bajas por género	Casos	Días
Hombres	36	1.161
Mujeres	4	135
Total	40	1.296

Bajas por edad	Casos	Días
Menores de 20	1	52
Entre 20 y 40	17	326
Entre 40 y 60	22	918
Mayores de 60	0	0
Total	40	1.296

Bajas por tipo de contrato		Casos	Días
Indefinido	Ordinario	10	373
	Transformación	24	681
Temporal	Obra o servicio	2	101
	Eventual por circunstancias de producción	4	141

### 3.4. Relaciones sociales

Los convenios colectivos aplicables en el Grupo son los siguientes:

- ✓ Convenio Colectivo de conservas, semiconservas y salazones de pescados y marisco.
- ✓ Convenio Colectivo del sector mayorista de alimentación.
- ✓ Convenio Colectivo del sector detallista de alimentación.
- ✓ Convenio Colectivo de hostelería de la región de Murcia
- ✓ Convenio Colectivo para la Acuicultura Marina nacional.
- ✓ Convenio Colectivo de mayorista de alimentación de Andalucía.

- ✓ Convenio Colectivo de transporte de mercancías por carretera.
- ✓ Convenio Colectivo para el frío industrial.
- ✓ Convenio Colectivo para la promoción inmobiliaria.
- ✓ Convenio Colectivo de pesca bajura.
- ✓ Convenio Colectivo del sector Mayorista y exportadores de pescado (Mercamadrid).
- ✓ Convenio Colectivo del sector mayorista de alimentación de Arrecife.

### ***Comunicación interna***

Los empleados del Grupo Ricardo Fuentes disponen de varios canales de información para estar comunicados y debidamente informados por la empresa.

Ponemos a disposición de todos los empleados una dirección de email [somos@grfeh.com](mailto:somos@grfeh.com) a través de la cual pueden dirigirnos sus consultas, dudas, propuestas de mejora o como medio de comunicación para que puedan ser atendidos por la empresa.

Así mismo, de forma periódica, todos los empleados que hayan dado su consentimiento expreso reciben comunicaciones sobre la empresa vía WhatsApp (a través de lista de difusión) y/o vía email (según indicaran en los formularios de aceptación).

Cada 2 meses publicamos un número de nuestra revista interna Somos, que recoge la actualidad de nuestro Grupo.

Mantenemos una comunicación abierta y fluida con un comité de Comunicación Interna, compuesto por 8 empleados pertenecientes a distintas empresas del Grupo Ricardo Fuentes, que representan a diferentes áreas de la empresa (producción, comercial, RRHH, administración, compras, marketing...) y con antigüedad laboral en el Grupo entre 2 y 20 años.

También disponemos de un "Club de Empleados", que es una herramienta para que nuestros trabajadores puedan beneficiarse de ofertas y descuentos, además de ser un portal de información interna en el que alojar contenido de interés general como por ejemplo los boletines internos.

Por último, hemos puesto a disposición de nuestros empleados un enlace web donde informamos sobre las novedades de la pandemia del COVID, actualización de normativas y consejos para evitar y prevenir los contagios.

#### ***Prácticas saludables***

A través de la comunicación interna fomentamos las buenas prácticas individuales y colectivas, mediante publicaciones que ponen el foco en los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y nuestro compromiso en cada uno de ellos.

Contribuimos con objetivos de desarrollo sostenible (ODS) que respaldan nuestra responsabilidad para con el planeta, nuestros empleados y los ciudadanos:



Durante el ejercicio el grupo ha hecho una donación de pescado congelado a Hospitalidad Santa Teresa y de alimentos al Banco de Alimentos de Cartagena.



Con nuestra estación depuradora contribuimos al saneamiento del agua



Desarrollamos Proyectos de innovación como boyas oceanográficas o un mapa genético atún rojo.



Proyecto de ayuda a la acción familiar y colaboración con Autismo Somos Todos. Aportación de más de 500 juguetes nuevos a la campaña de recogida fomentada por el Ayuntamiento de Cartagena.



### 3.5. Formación

Para la formación de los empleados del grupo no existe una política formal, ya que esta se realiza en función de las necesidades del personal.

El total de horas de formación impartidas durante el ejercicio 2021 es de 3.666 horas. Distribuidas de la siguiente forma:



Categorías	Nº horas	%
Mozo	79	2,15%
Oficial	101	2,76%
Aux y ayudante	119	3,25%
Técnicos	412	11,24%
Tripulantes	1392	37,97%
Biólogo	49	1,34%
Buceadores	533	14,54%
Encargado vivero	130	3,55%
Jefe administración	40	1,09%
Mecánico	13	0,35%
Patrón	574	15,66%
Carretillero	36	0,98%
Peón	76	2,07%
Titulado superior	12	0,33%
Jefe mantenimiento	8	0,22%
Conductor	90	2,45%
Vendedor	2	0,05%
<b>TOTAL</b>	<b>3.666</b>	<b>100%</b>

### 3.6. Accesibilidad

La mayoría de las instalaciones son accesibles para personas con discapacidad. Para el resto de las instalaciones, están en proceso de adaptación.

### 3.7. Igualdad

En cumplimiento de la normativa aplicable (ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, el plan de igualdad se encuentra en estado de implantación.

No ha habido ningún caso de discriminación en el ejercicio 2021.

## 4. Información sobre el respeto de los derechos humanos

De conformidad con la Declaración Universal de los Derechos Humanos, Grupo Ricardo Fuentes los respeta, defiende y vela por su cumplimiento en todos los procesos y actividades que lleva a cabo. La propuesta para el nuevo Plan Estratégico es enmarcar la concienciación sobre Derechos Humanos en una formación mucho más amplia sobre Responsabilidad Social.

El compromiso social de Grupo Ricardo Fuentes y la contribución al entorno es uno de los ejes del plan de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de nuestra compañía, y por ello colaboramos habitualmente con asociaciones benéficas y diversas organizaciones sociales.

## 5. Información relativa a la corrupción y el soborno

Cualquier forma de corrupción, incluyendo sobornos y extorsión, no es tolerada. De esta manera, todo el personal deberá abstenerse de ofrecer o aceptar pagos o favores indebidos, regalos o invitaciones u otros beneficios.

Con este fin el Grupo ha desarrollado un código de conducta que es una manifestación expresa de la política, valores y principios del GRUPO y se conforma como un pilar básico sobre el que se sustenta su normativa interna en aras de crear una mejora de las condiciones de vida y trabajo de los empleados, administradores, clientes y proveedores.

El Código se inspira en los valores y principios éticos que han hecho de Ricardo Fuentes e Hijos el gran Grupo que es en la actualidad, valores y principios que representan la mejor carta de presentación que tiene ante la sociedad y constituyen la base de su éxito y reputación. Por ello,

el objetivo principal del Código es proporcionar una referencia formal e institucional de conducta partiendo de la base de los valores y principios con el que se garantice un comportamiento ético y responsable de todos los profesionales que integran el Grupo en el desarrollo de su actividad profesional, sin distinción de su categoría o función.

El Grupo RFeH ha designado un Órgano de Control y Supervisión, que es el responsable, entre otros, de velar por el cumplimiento del presente Código y llevar a cabo cuantas actualizaciones fueran necesarias.

Este órgano es el responsable de la investigación de toda denuncia que se reciba en materia de incumplimiento del Código resolviendo acerca de su viabilidad y tiene encomendado a terceros independientes el análisis de todas las denuncias recibidas con el objetivo de garantizar mayores niveles de independencia y confidencialidad.

Todo el personal del Grupo tiene la obligación de cumplir y contribuir al cumplimiento del Código de Conducta, de la normativa interna y de la legalidad vigente en cada momento. Por ello, nadie podrá justificar una conducta que atente contra la normativa establecida o llevar a cabo una mala práctica amparándose en una orden de un superior jerárquico o en el desconocimiento del contenido del Código, normativa interna o legalidad vigente.

En este sentido, cualquiera de los sujetos obligados por el Código deberá comunicar, bajo garantía de confidencialidad, cualquier incumplimiento que observe de los principios recogidos en el Código y, en general, de cualquier actuación que pudiera ser considerada como fraudulenta. Las denuncias reportadas deben realizarse siempre de buena fe, en base a razones y pruebas objetivas que demuestren el incumplimiento. Asimismo, el Grupo velará porque no se lleve a cabo ninguna acción de represalia sea cual sea el origen y asunto de la denuncia, siempre que la misma se haya realizado de buena fe.

Es responsabilidad de todos los profesionales del Grupo, cualquiera que sea su posición, hacer respetar y cumplir el Código. Por ello, ninguna persona que denuncie actividades sospechosas, ilícitas o contrarias al Código podrá ser sancionado por ese motivo.

A tal efecto se ha implantado un Canal de Denuncias a través del correo electrónico canal.denuncias@grfeh.com, que se rige por las disposiciones recogidas en el Procedimiento del Canal de Denuncias del Grupo Ricardo Fuentes e Hijos.

La vulneración o incumplimiento del Código será sancionada conforme a los convenios colectivos o a la normativa laboral vigente, sin perjuicio de aquellas otras responsabilidades que pudieren derivarse de dicha conducta.



### ***Aportaciones realizadas a entidades sin ánimo de lucro***

Ricardo Fuentes solidario, durante el ejercicio se han realizado donaciones al banco de alimentos al hospital Santa Teresa.



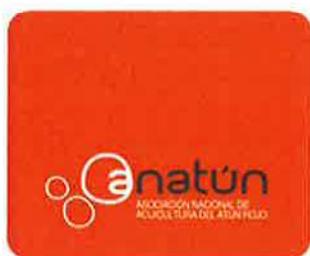
llo sostenible

GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS, consciente que la actividad de comercialización de atún rojo, dorada y lubina, entre otras, es una actividad con un potencial impacto en materia medioambiental, y sensibilizado con su preservación, se esfuerza por minimizar el riesgo medioambiental derivado de sus actividades, así como de la utilización de sus instalaciones, equipos y medios de trabajo puestos a disposición de sus trabajadores, procurando un uso eficiente de los mismos.

En el marco de las actividades productivas que actualmente se desarrollan, constituye una prioridad la mínima alteración del espacio en el que se encuentran ubicadas. Esta alteración no debe de manifestarse ni en el desarrollo de la actividad social donde se encuentra, ni de las condiciones fisicoquímicas del entorno, incluyéndose en este último punto la contaminación ambiental de cualquier tipo derivado de la actividad extractiva, explotación, conservación y traslado de los pescados y mariscos, tanto frescos como congelados, así como salazones; de las emisiones de gases; la contaminación de suelos; la generación de residuos sólidos e incluso contaminaciones de tipo sonoro.

Además, en cuanto a los cambios físicos del entorno que se pudieran producir como consecuencia de la realización de proyectos de obras para la reparación o construcción de nuevas plantas para el desarrollo de la actividad, el Grupo se compromete a obtener previamente la licencia administrativa del organismo público correspondiente, así como a elaborar un informe con el objetivo de disminuir el impacto medioambiental.

La presencia social del Grupo y su implicación en todos los ámbitos en los que actúa se refleja en su participación activa en las siguientes asociaciones ligadas a su actividad o al desarrollo local:



Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid



Showcooking de "i+D+I Lab Ricardo Fuentes" en Madrid Fusión



RICARDO FUENTES GASTROLAB



Catas de salazones, como parte de las catas de productos 1001 Sabores RM



Patrocinadores de la 1ª Feria Gastronómica del atún Rojo de acuicultura



El compromiso con el deporte local también es prioritario para el Grupo:

Patrocinio de Equipo Karting Tony Campos y Escuela de Pilotos Sport Racing



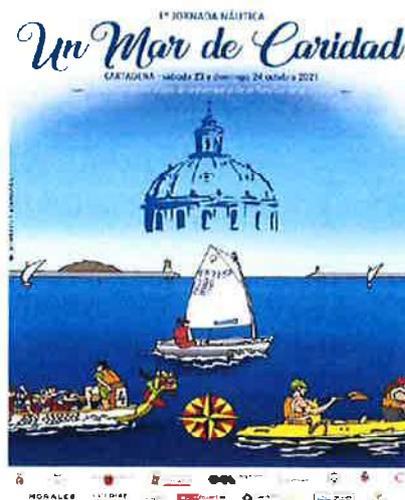
Reto solidario del equipo ultraciclista de Ricardo Fuentes

Patrocinador principal de Valverde Team



**Equipo Ciclista Cartagena**

400 km contra la leucemia



Apoyo al FC Cartagena, al fútbol base y al equipo de Voleybol



En cuanto al desarrollo de empleo, el grupo mantiene un convenio con la universidad Miguel Hernandez, vigente hasta el año 2024, para la realización de prácticas de sus alumnos. Además, también cuenta con un convenio con el centro de educación Manuel López Cegarra, con el fin de contribuir a la mejor formación de los alumnos de Universidad Francisco de Vitoria.

## 6.2. Subcontratación y proveedores

El Grupo RFeH se relaciona con los proveedores de bienes y servicios de forma ética y lícita. El proceso de búsqueda de proveedores tiene como finalidad identificar aquellos proveedores que puedan tener capacidad para prestar el servicio demandado o la entrega de bienes con garantías, minimizando los riesgos.

En este sentido, la búsqueda de proveedores debe ser hecha por el Departamento responsable de llevar a cabo la Negociación, con la colaboración, donde sea necesario, del departamento usuario y/o departamentos técnico.

Como muestra de su compromiso, se han implantado mecanismos en el Grupo que favorecen la objetividad en su selección y se da seguimiento a fin de que cumplan con los estándares de calidad exigidos.

Como recomendación y siempre que el mercado lo permita, se deberán revisar los acuerdos con aquellos proveedores que vengán prestando servicios de forma continuada durante un periodo de más de cinco años. En estos casos se debe realizar un nuevo proceso de petición de ofertas y negociación de compra que incluya, en lo posible, a dos proveedores más el cualificado hasta la fecha.

En su caso, los proveedores habrán de responsabilizarse de que las empresas subcontratadas por ellos trabajen respetando los valores, principios y normas contenidas en este Código y dentro del marco legal correspondiente.

En este sentido, se promueve, con los límites que se establecen en la Ley y en el presente Código, el compromiso de los potenciales proveedores en la minimización del impacto ambiental, con la finalidad de seleccionar a aquéllos que, además de ofrecer las mejores condiciones de negociación, compartan los principios y compromisos descritos en el presente Código.

Todo el personal que se relacione con proveedores deberá realizar los negocios de forma ética y honesta. Cualquier forma de corrupción, incluyendo sobornos y extorsión, no es tolerada. De esta manera, todo el personal deberá abstenerse de ofrecer o aceptar pagos o favores indebidos, regalos o invitaciones u otros beneficios.

Igualmente, queda terminantemente prohibido prometer, dar o recibir regalos en efectivo o métodos de pago equivalentes.

### 6.3. Consumidores

En aras de garantizar que el producto suministrado cumpla con todos los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de trazabilidad, calidad, conservación y distribución, el Grupo RFeH tiene implementado diversos procedimientos de control externo e interno que son de obligado cumplimiento por parte de todos los empleados del Grupo y objeto de actualización constante por parte de los responsables de cada sociedad.

Consciente de la importancia de su labor para con la sociedad, en sus relaciones con los clientes exige trabajar siguiendo los más altos y exigentes estándares de calidad y cumpliendo, en todo momento, la legislación regional, nacional e internacional. Los productos que comercializa el Grupo RFeH cumplen con todas las garantías sanitarias sin excepción contando con instalaciones modernas e innovadoras. Además, su proceso está supervisado, controlado y validado por las autoridades competentes en materia de sanidad de las distintas Comunidades Autónomas, la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).

Asimismo, se aporta información nutricional y datos de trazabilidad (nombre científico, ingredientes, zona de captura, etc.) de todos los productos que se fabrican y comercializan a grandes superficies.

También se ofrece información detallada del etiquetado de los productos que fabricamos y comercializamos en nuestra **tienda online**.

**GARANTÍA SANITARIA**  
¿Cómo garantizamos la trazabilidad?

Documento electrónico oficial eBCD

Etiqueta propia

Origen

Tipo de pesca utilizada

Vivero o método de sacrificio

Kilos y piezas

Método de transporte

Comercialización

Productor y cliente

Presentación del producto

Fecha de producción

Consumo preferente

Temperatura de conservación

Registros sanitarios

**GARANTIZAMOS LA CALIDAD EN TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ATÚN ROJO (Thunnus thynnus)**

**TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN**

Documento electrónico de trazabilidad

Auditorías e inspecciones de supermercados y mayoristas.

El grupo forma parte de la Fundación Española del Corazón y de su revista de divulgación científica que conciencia sobre la importancia de llevar una vida saludable y de cuidar nuestro corazón. Además, nuestras hamburguesas de atún tienen el sello de la dicha fundación, lo que les acredita como un producto cardiosaludable.



#### 6.4. Información fiscal

El Grupo RFeH garantiza el cumplimiento escrupuloso de la legislación vigente en materia fiscal y tributaria. Esto incluye el pago de todos los impuestos aplicables que se realizará de acuerdo con la normativa con el fin de evitar conflictos con las autoridades tributarias nacionales y fiscales en caso de discrepancias.

Así mismo, en cuanto a la información financiera y no financiera que se ha de presentar a los distintos organismos públicos, el Grupo RFeH garantiza que todos los datos, información y documentos que sean elaborados por su personal o dependientes de ellos serán exactos y fieles de manera que reflejen una imagen real de la actividad llevada a cabo.

El gasto de Impuesto de sociedades corriente por países y el beneficio obtenido en cada uno de los países en los que el grupo tiene sede social son los siguientes:

Impuesto sobre beneficio	2021
Túnez	152,32
Malta	424.485,00
España	7.954.638,16
Resultado por países	2021
Túnez	-40.128,77
Malta	2.489.600,63
España	31.372.555,08

Durante el ejercicio 2021 se han recibido subvenciones por importe de 362.815,57 euros. El resto de información acerca de este tema la podrán encontrar en nuestra información financiera.

## 7. Tabla de contenidos de la ley 11/2018 de Información no Financiera

Contenidos de la Ley 11/2018 EINF			
	Modelo de Negocio	GRI	Apartado
<b>Descripción del modelo de negocio del grupo</b>	Breve descripción del modelo de negocio del grupo, que incluirá su entorno empresarial, su organización y estructura, los mercados en los que opera, sus objetivos y estrategias, y los principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución.	102-1 102-2 102-3 102-4 102-6 102-7 102-18	1
<b>Información sobre cuestiones medioambientales</b>			
<b>Políticas</b>	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	103-2	2
<b>Principales riesgos</b>	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	103-2	2
<b>General</b>	-Efectos de la actividad de la empresa en el medioambiente, la salud y la seguridad. -Procedimiento de evaluación o certificación ambiental. -Recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales. -Aplicación del principio de precaución. - Provisiones y garantías para riesgos ambientales.	103-2	2
<b>Contaminación</b>	Medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones de carbono que afectan gravemente el medio ambiente, teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de una actividad, incluido el ruido y la contaminación lumínica.	103-2	2
<b>Economía Circular y prevención y gestión de residuos</b>	Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos. Acciones para combatir el desperdicio de alimentos.	103-2 301-3 306-2 303-4	2
<b>Uso sostenible de los recursos</b>	El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales.	303-1	2
	Consumo de materias primas y las medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso.	303-1	2
	-Consumo, directo e indirecto de energía.	302-1	2
	-Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética. -Uso de energías renovables.	103-2	
<b>Cambio climático</b>	Emissiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI). Medidas para adaptarse al Cambio Climático.	305-1 -	2

	Metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir emisiones GEI y medios implementados a tal fin.	-	
<b>Protección de la biodiversidad</b>	Medidas para preservar o restaurar la biodiversidad.	304-1	2
	Impactos causados por la actividad.	103	
<b>Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal</b>			
<b>Políticas</b>	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	103-2	3
<b>Principales riesgos</b>	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	103-2	3
<b>Empleo</b>	-Número total y distribución de empleados por sexo, edad, país y clasificación profesional.		
<b>Empleo</b>	-Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo. -Promedio anual de contratos indefinidos, temporales y a tiempo parcial por sexo, edad y clasificación profesional.	102-8 102-7	3
<b>Empleo</b>	-Número de despidos por sexo, edad y clasificación profesional.		
	-Remuneraciones medias por sexo, edad y clasificación profesional o igual valor.		
	-Brecha Salarial	102-8	
	-Remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad.	102-7 102-35	3
	-Remuneración media de los consejeros y directivos, desagregada por sexo.		
	-Medidas de desconexión laboral.	103-2	3
	-Empleados con discapacidad.		
<b>Organización del trabajo</b>	-Organización del tiempo de trabajo.	103-2	3
	-Número de horas de absentismo.	403-2	3
	-Medidas para facilitar la conciliación.	401-3	3
<b>Salud y seguridad</b>	-Condiciones de salud y seguridad en el trabajo.	403-3	3
	-Indicadores de siniestralidad desagregados por sexo.	403-2	3
	-Enfermedades profesionales.	403-2	3
<b>Relaciones Sociales</b>	-Organización del diálogo social.	103	3
	-Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo.	102-41	3
	-Balance de los convenios colectivos en el campo de la salud y seguridad en el trabajo.	103	3
<b>Formación</b>	-Políticas de formación.	103-2	3
	-Horas totales de formación por categorías profesionales.	404-1	3
<b>Accesibilidad</b>	-Accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	405-1	3
<b>Igualdad</b>	-Medidas de igualdad entre hombres y mujeres.	103-2	
	-Planes de igualdad.		3
	-Medidas para promover el empleo.		
	-Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo.		

	-Accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	103-2	3
	-Política contra la discriminación y gestión de la diversidad.	103-2	3
<b>Información sobre el respeto de los derechos humanos</b>			
<b>Políticas</b>	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	103-2	4
<b>Principales riesgos</b>	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	103-2	4
<b>Derechos Humanos</b>	-Aplicación de procedimientos de debida diligencia. -Medidas de prevención y gestión de los posibles abusos cometidos. -Denuncias por casos de vulneraciones de derechos humanos. -Promoción y cumplimiento de las disposiciones de la OIT.	103-2	4
<b>Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno</b>			
<b>Políticas</b>	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	103	5
<b>Principales riesgos</b>	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos o de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	103	5
<b>Corrupción y soborno</b>	-Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno. - Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales. - Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.	103 413-1	5 5
<b>Información sobre la sociedad</b>			
<b>Políticas</b>	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	103	6
<b>Principales riesgos</b>	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos o de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un	103	6

	desglose de los mismos, en particular sobre los <b>principales riesgos a corto, medio y largo plazo.</b>		
<b>Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible</b>	-Impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local. -Impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y el territorio. -Relaciones mantenidas las comunidades locales. -Acciones <b>de asociación o patrocinio.</b>	103-2	7
<b>Subcontratación y proveedores</b>	-Inclusión de cuestiones ESG en la política de compras. -Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental. -Sistemas de supervisión y auditorías y resultados de las mismas.	103-2	7
<b>Consumidores</b>	-Medidas para la salud y seguridad de los consumidores. -Sistema de gestión de reclamaciones y quejas recibidas.	103-2 103-2	7 7
<b>Información fiscal</b>	-Beneficios obtenidos por país. -Impuestos sobre beneficios pagados. -Subvenciones públicas recibidas.	201-1 201-4	7

Cumpliendo la normativa vigente emitimos *el presente Estado de Información no Financiera* en Cartagena, a treinta y uno de marzo del año dos mil veintidós.



---

**RICARDO FUENTES GARCIA**  
Presidente



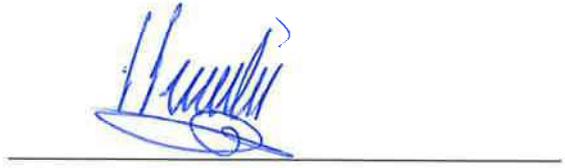
---

**JUAN PEDRO FUENTES GARCIA**  
Secretario



---

**FRANCISCO FUENTES GARCIA**  
Vocal



---

**SALVADOR FUENTES GARCIA**  
Vocal



---

**JOSE FUENTES GARCIA**  
Vocal



---

**ANTONIO FUENTES GARCIA**  
Vocal

