



NESTLÉ EN LA SOCIEDAD

REPORTE ANUAL 2018

Mejorar la calidad de vida
y contribuir a un futuro
más saludable



Creación de Valor Compartido

Nutrición | Agua | Desarrollo Rural

CONTENIDO

Mensaje de la Presidente Ejecutiva de NESTLÉ Venezuela	3
Capítulo 1 – Nestlé en Venezuela	4
Capítulo 2 – Nestlé en la sociedad	6
Capítulo 3 – Nutrición, Salud y Bienestar	10
<ul style="list-style-type: none">• Nuestros compromisos en nutrición• El Programa Global de Niños Saludables Nutrir	
Capítulo 4 – Desarrollo Rural y Suministro Responsable	17
<ul style="list-style-type: none">• Nuestros compromisos en desarrollo rural• Plan Fomento Lechero• Plan Cacao NESTLÉ®• Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial• Plan NESCAFÉ®• Escuela del Sabor• Jóvenes Talentos Culinarios	
Capítulo 5 – Sostenibilidad medioambiental	31
<ul style="list-style-type: none">• Nuestros compromisos en sostenibilidad medio ambiental• Nuestros compromisos en agua• Agua para la Vida	
Capítulo 6 – Nuestro Personal	35
<ul style="list-style-type: none">• Nuestros compromisos con el personal, derechos humanos y cumplimiento• Iniciativa por los Jóvenes• Instituto Venezolano Suizo Henri Pittier• Voluntarios Nestlé• Salud en el trabajo• Diversidad e igualdad de oportunidades• Cumplimiento normativo	
En Síntesis	45



Mensaje de la Presidente Ejecutiva de NESTLÉ Venezuela

En Nestlé tenemos la convicción de que, para ser exitosos en el largo plazo, debemos crear valor para la sociedad y accionistas. Esta manera de operar es lo que llamamos Creación de Valor Compartido (CVC), y es parte integral de nuestra estrategia. Se trata de contribuir de forma sostenible, mientras aseguramos el éxito en el futuro.



Con esta visión y con valores basados en el respeto hemos estado produciendo en Venezuela durante 78 años. *Respeto por nosotros mismos, por los demás, por la diversidad y por el futuro.* “Valores” ... es una palabra poderosa, se trata de estar a la altura de lo que prometemos a nuestras distintas audiencias comenzando por nosotros mismos.

Interactuar generando valor, es la mejor práctica de nuestro propósito: mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. A lo largo de la cadena de suministros, focalizamos la inversión social de Nestlé en Venezuela en cuatro pilares fundamentales: Desarrollo Rural, Empleabilidad, Agua y Nutrición.

Gracias al trabajo del **Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial**, en el 2018 incorporamos más de 20.000 toneladas de materia prima local a nuestras líneas de producción. Igualmente, brindamos a 136 jóvenes su primera experiencia laboral tutelados por el programa **Iniciativa Por los Jóvenes**, e incluso ayudamos a impulsar emprendimientos culinarios a través de la **Escuela del Sabor**. Estos son tan solo algunos de los resultados obtenidos bajo la filosofía de CVC, en donde establecimos relaciones duraderas ancladas en el respeto a los demás.

El crecimiento y los logros de todos los programas están enmarcados en el valor de la diversidad. La relación con

colaboradores, beneficiarios y aliados está cimentada en el balance de género, respeto mutuo e inclusión. Una poderosa demostración de esto fue el proyecto implementado el año pasado que impulsó la incorporación de mujeres dentro de la fuerza de venta. Hoy en día, podrán encontrar en distintos rincones de la geografía venezolana mujeres manejando camiones Nestlé, trabajando con talento y pasión.

El valor del respeto por el futuro nos permite garantizar que todo lo que alcanzamos sea sostenible. Durante el 2018, fortalecimos alianzas estratégicas que nos permitieron llegar a más personas, preservar recursos y cultivar el conocimiento. Junto al Sistema de Naciones Unidas (SNU), realizamos mesas de trabajo con las comunidades y fuimos reconocidos por el trabajo en pro del logro de los objetivos de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Para mí es un orgullo saber que los aportes de Nestlé en la sociedad venezolana están impactando positivamente personas, familias, comunidades y el planeta. Son muchas las historias y logros que viven dentro de esta sexta edición de “**Nestlé en la Sociedad**”; los invito a conocerlas y a seguir creando valor con Venezuela.

María Cocho
Presidente Ejecutiva

Nestlé en Venezuela



En 1886 un periódico de Puerto Cabello dejó registro de la promoción que un comerciante local hacía de la Harina Láctea Nestlé. En sus páginas quedó impreso por primera vez el nido con tres pichones alimentados por su madre. Fue el primer producto de Nestlé en el mercado venezolano.

Para entonces ya el producto tenía 20 años de haber sido formulado por Henri Nestlé, un auxiliar de farmacia radicado en Lausanne (Suiza). El caso de un niño prematuro que no podía ser amamantado por su madre por razones médicas lo llevó a investigar hasta formular un producto que contenía leche condensada, harina de trigo finamente molida, vitaminas y minerales, necesarios para la alimentación del pequeño. Ese cereal fue el origen de lo que hoy es CERELAC®.



Desde ese entonces otros productos Nestlé, como la leche condensada y los chocolates, llegaban a Venezuela a través de casas importadoras. Luego comenzó a importarse también el café soluble NESCAFÉ®, una novedad que llamó la atención de todo el mundo desde el inicio de su fabricación en 1938.



No fue sino hasta 1941, cuando Nestlé y la empresa norteamericana Borden, constituyeron la empresa Industria Láctea Venezolana C.A. (INDULAC). Desde Santa Bárbara del Zulia, donde se construyó en 1943 la primera planta pulverizadora, se comenzaron a recorrer los caminos de esta tierra. Posteriormente la riqueza ganadera del sur del Lago de Maracaibo impulsó la construcción de otras dos plantas en Machiques y El Guayabo.



En 1961 comenzó a operar Fábrica El Tocuyo, en el estado Lara, y la empresa comenzó a producir cereales, té instantáneo y sopas deshidratadas MAGGI®.

En 1979 las acciones de INDULAC pasaron a manos del Estado Venezolano. Una de sus filiales, Especialidades Alimenticias S.A (ESPALSA), que se había establecido en 1957, continuó siendo propiedad de Nestlé. Con esta denominación comercial continuó expandiendo su presencia en Venezuela hasta que en 1987 la empresa comenzó a llamarse Nestlé Venezuela S.A.



Un año más tarde, en 1988, ingresó al segmento de confites, galletas y chocolates con la adquisición de SAVOY®, una marca admirada por todos los venezolanos.

Las dos décadas más recientes hablan de la inversión y compromiso de Nestlé con Venezuela. **En 1996** adquirió una planta pulverizadora de leche ubicada en San Rafael de El Piñal, estado Táchira. El siguiente año, Nestlé compró al Grupo Protinal las marcas PERRARINA® y otras del segmento de alimentos para mascotas. **En 2001**, como consecuencia de la compra mundial efectuada por Nestlé, S.A. (Suiza) de la empresa Ralston Purina U.S.A, se fortaleció este negocio en Venezuela.



Las inversiones de Nestlé continuaron en Venezuela en los primeros años de la década del 2000, y para el año 2007 incursionó en el mercado de colados para bebés a través de la marca GERBER®, que se unió al portafolio de Nestlé en el país.

En el año 2013 se construyó una expansión de Fábrica El Tocuyo para seguir aumentando la producción de cereales, té instantáneo y alimentos deshidratados.

Desde aquella Harina Láctea Nestlé que se anunciaba en Puerto Cabello como “alimento completo para los niños”, el compromiso de Nestlé con Venezuela ha venido fortaleciéndose. Su emblemático nido con sus pichones alimentados por la madre, creado hace 132 años, sigue representando el valor de la familia y la buena nutrición. Con él se identifican productos de nutrición infantil, cereales, bebidas, chocolates, confites, NESCAFÉ®, culinarios, galletas, lácteos y alimentos para mascotas que se ofrecen a los venezolanos.



Luego de 77 años seguimos recorriendo los caminos de Venezuela desde nuestras fábricas de Santa Cruz y La Encrucijada (Estado Aragua), El Tocuyo (Estado Lara), San Rafael de El Piñal (Estado Táchira) y Valencia (Estado Carabobo), a donde llegan las materias primas e insumos de calidad que producen cientos de agricultores, ganaderos e industriales integrados en una extensa cadena de valor.

Caminos que nos llevan a emprendedores culinarios que prefieren productos Nestlé para la elaboración de las recetas que ofrecen a sus clientes; a comerciantes que ofrecen nuestras marcas en sus puestos de mercados, bodegas, abastos y supermercados, donde los consumidores los prefieren como primera opción de nutrición, salud y bienestar. Caminos que nos llevan más adelante, a un mejor futuro.

Nestlé en la sociedad

Nuestro propósito es mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Para lograrlo buscamos que nuestra actuación en sociedad responda a compromisos claramente definidos, teniendo presente el aporte que hacemos al alcance de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

Impactamos positivamente a personas y familias a través de programas de formación nutricional para fomentar una vida saludable. Gracias a este esfuerzo, incentivamos a miles de niños a disfrutar del ejercicio y a practicar sanos hábitos alimentarios. Adicionalmente, a través de nuestras plataformas comunicacionales, día a día promocionamos y educamos sobre nutrición, de esta manera nuestros seguidores en redes sociales pueden incorporar estos consejos en su dieta diaria.

Nos comprometemos con las comunidades contribuyendo a mejorar sus medios de subsistencia y sostenibilidad impulsando el desarrollo mediante el fortalecimiento de las capacidades de productores y el mejoramiento de las condiciones de vida. En este sentido, consideramos prioritaria la atención a aspectos de Desarrollo Rural a través de programas específicos de Creación de Valor Compartido y de una gestión que respeta los derechos fundamentales de nuestros relacionados.

Nos comprometemos con el planeta propiciando el crecimiento sostenible con acciones específicas frente al cambio climático, la protección del medio ambiente y el cuidado del agua.



El fundamento de nuestra actuación en sociedad es el acatamiento del marco legal y regulatorio que rige en el país, el apego a los Principios Corporativos Empresariales de Nestlé y códigos de conducta sobre aspectos específicos, así como a los principios globalmente aceptados contenidos dentro del Pacto Mundial de las Naciones Unidas en materia de Derechos Humanos, Asuntos Laborales, Sustentabilidad Ambiental e Integridad.





¿Qué es Creación de Valor Compartido?

Llamamos Creación de Valor Compartido a la forma como nos manejamos en sociedad y alineamos los intereses de todas las partes en una estrategia de largo plazo que promueve el mutuo beneficio, fundamentada en el valor del respeto. Se trata de impactar positivamente y de forma sostenible a todos con quienes interactuamos en nuestra cadena de valor.

Buscamos armonizar las políticas y prácticas operacionales que mejoran, al mismo tiempo, la competitividad de la empresa y las condiciones económicas, ambientales y sociales de las comunidades donde operamos.

Los esfuerzos se enfocan de manera precisa, pero no exclusiva, en diez programas técnicos y sociales de Creación de Valor Compartido que cubren cuatro áreas en las que consideramos podemos trabajar más estrechamente con la sociedad y hacer la diferencia: Nutrición, Salud y Bienestar; Desarrollo Rural y Cadena de Suministro; Agua y Sostenibilidad Medioambiental, y Empleabilidad.



El proceso de Creación de Valor Compartido

En Nestlé consideramos que nuestro deber es crear valor para la empresa, al mismo tiempo que para los colaboradores y accionistas; consumidores y proveedores, y para la sociedad en su conjunto.

Así pues, la procura de materias primas e insumos locales contribuye a mejorar los medios de subsistencia de productores, al desarrollo de comunidades rurales y al bienestar de sus integrantes.

En un paso más delante de la cadena de valor, los procesos de manufactura y distribución involucran a colaboradores y a aliados comerciales que se sienten estimulados a crecer como individuos y como emprendedores, adaptándose a circunstancias siempre cambiantes. Al mismo tiempo, tales procesos y procedimientos están orientados a la máxima eficiencia operacional y a la sustentabilidad.

Todo lo anterior conduce a que los consumidores reciban productos de calidad, desarrollados luego de profundos procesos de investigación e innovación, de manera que aseguren la satisfacción de las necesidades nutricionales, contribuyendo así a su salud y bienestar.



Impactos en la cadena de valor

Prácticas de compra

- Suministro para la calidad y sostenibilidad
- Investigación y desarrollo para mejorar el rendimiento

Prácticas medioambientales, laborales y de seguridad

- Seguridad alimentaria mediante la mejora de los estándares operativos
- Políticas laborales para un beneficio mutuo
- Mejora de los estándares medioambientales

Productos nuevos/renovados para una mejor nutrición, salud y bienestar

- Investigación en beneficio de los consumidores
- Nutrición, salud y bienestar de los consumidores

Creando el contexto para el crecimiento

Desarrollo agrícola y del productor local

- Transferencia de conocimiento y asistencia a los agricultores
- Asociaciones para una agricultura sostenible

Mejores estándares de seguridad alimentaria y desarrollo de la fuerza laboral

- Gestión de riesgos para la seguridad alimentaria
- Creación de oportunidades de trabajo en la comunidad

Aumento de los conocimientos y sensibilización para una nutrición y un estilo de vida sanos

- Conocimientos y educación para una nutrición y un estilo de vida sanos

Valor para Nestlé

Acceso a materias primas de calidad

Productor de alimentos de primera línea

Mayor rentabilidad gracias a mejores beneficios de los productos

Valor para la Sociedad

Mayor producción de alimentos empleando menos recursos

Más altos estándares de producción de alimentos

Mayor acceso a los alimentos, y por ende una mejor salud y nutrición



Comprometidos con el desarrollo sostenible

Hemos definido **36 compromisos** sobre los que rendimos cuenta públicamente y que aseguran que se hagan realidad nuestras aspiraciones de conseguir vidas más sanas y más felices para las personas, contribuir a desarrollar comunidades prósperas y autosuficientes, y usar responsablemente los recursos pensando en las generaciones futuras.

Todos los esfuerzos apuntan a contribuir con la **Agenda 2030** que los líderes mundiales definieron en Naciones Unidas para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Como parte del compromiso y mesas de trabajo **con las comunidades de El Consejo y El Tocuyo, en 2018 se dictaron 35 talleres de cocina alternativa** a madres procesadoras de alimentos y personal que participa en la elaboración y entrega de comida en iglesias, comedores y escuelas. Además se **dictaron 4 charlas sobre calidad y gestión del agua, beneficiando a más de 500 personas.**

Nutrición, Salud y Bienestar



NUESTROS COMPROMISOS EN NUTRICIÓN

- **Ofrecer alimentos y bebidas más nutritivos**, especialmente para mujeres embarazadas, madres y niños
- **Seguir reduciendo los azúcares**, el sodio y las grasas saturadas
- Aumentar el contenido de **verduras, cereales ricos en fibra, legumbres, frutos secos y semillas** en nuestros alimentos y bebidas
- **Abordar la desnutrición** mediante el enriquecimiento con micronutrientes
- Simplificar nuestras listas de ingredientes y **eliminar los colorantes artificiales**
- **Fomentar la lactancia materna y protegerla**, favoreciendo la implantación de una política de referencia en el sector sobre la comercialización responsable de los sucedáneos de la leche materna
- Ayudar a padres, cuidadores y educadores a **fomentar hábitos saludables en los niños**
- **Inspirar a las personas para que elijan beber agua** como una forma de llevar vidas más sanas
- Aprovechar nuestras campañas comerciales para **promover hábitos culinarios, de alimentación y de vida saludable**
- **Incorporar y explicar información nutricional** en los envases, en los puntos de venta y en Internet
- **Ofrecer orientación** sobre raciones de nuestros productos
- **Establecer asociaciones** que fomenten entornos de alimentación saludables
- Generar y compartir conocimientos sobre nutrición que abarquen desde **los primeros 1.000 días de vida hasta el envejecimiento saludable**
- Desarrollar conocimientos biomédicos que posibiliten productos beneficiosos para la salud, **una nutrición personalizada y soluciones digitales**



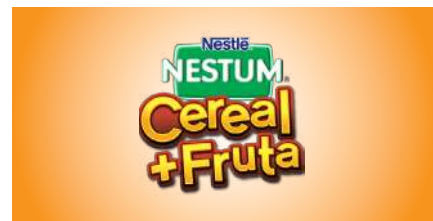
El primero de los Principios Corporativos Empresariales de Nestlé, **Nutrición, Salud y Bienestar**, establece que “nuestro objetivo central es mejorar la calidad de vida de los consumidores día a día y en todos los lugares, ofreciéndoles una selección de alimentos y bebidas más sabrosas y saludables, y fomentando un estilo de vida sano”.

Guiados por ese enunciado, en 2018 presentamos al consumidor venezolano dos nuevos sabores de Postre NESTUM® Cereal+Fruta. Cada uno de ellos combina arroz con frutas criollas de producción nacional obtenidas con el apoyo técnico del Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial, otro de los programas de Creación de Valor Compartido de Nestlé Venezuela. Las presentaciones Cambur-Lechosa-Arroz y Cambur-Guayaba-Arroz tienen bajo contenido de azúcar añadida.



necesario para disminuir la deficiencia de este nutriente. La mejora en su formulación permite que una ración aporte 50% del requerimiento de hierro que un infante de 6 meses a 3 años necesita.

Continuamos comprometidos en seguir reduciendo el sodio en nuestros productos y en incorporar más componentes naturales en sus formulaciones. Por esa razón introdujimos mayor cantidad de especies deshidratadas para enriquecer de esa manera el sabor de MAGGI®.



Adicionalmente NESTUM® amplió la línea de cereales infantiles con la incorporación de la presentación Arroz – Maíz, con la cual se aumenta el contenido de hierro en la formulación,

Al comienzo de la vida

Nuestro compromiso comienza al principio de la vida con el fomento y protección de la lactancia materna, subrayando el valor que tiene sobre cualquier otra opción, particularmente en los primeros seis meses de vida.



Ya en 1869 Henri Nestlé afirmaba que “durante los primeros meses de vida, la leche materna será siempre el alimento más natural y cada madre que lo pueda hacer debe amamantar a sus hijos”.

Éste sigue siendo un principio rector para Nestlé y lo manifiesta dando estricto cumplimiento a lo establecido en el Código Internacional para la Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna que la Asamblea de la Organización Mundial de la Salud adoptó en 1981.

Específicamente en Venezuela se observa también lo dispuesto por la Ley de Promoción y Protección de la Lactancia Materna (Gaceta Oficial N° 38.763 del 6 de septiembre de 2007).



Las iniciativas de promoción de la lactancia materna que se hacen de manera presencial, o a través de medios de comunicación, llevan el mensaje de la importancia de la lactancia materna a madres, profesionales de la salud y en general a todo público.

En 2018 cerca de mil profesionales de la salud en Venezuela tuvieron acceso a información al respecto, 300 de ellos de manera directa, quienes reciben materiales impresos para distribuir entre sus pacientes y relacionados.

Todos los materiales se apegan a lo establecido por el código de la OMS y la Ley de Promoción y Protección de la Lactancia Materna. Ninguno puede considerarse publicidad o material promocional, puesto que no promueven marca comercial alguna.

Nuestros colaboradores también asisten regularmente a jornadas informativas sobre lactancia materna que se realizan en fábricas y oficinas. **El año pasado 543 colaboradores** participaron en sesiones en las que expertos pediatras ahondaron en información sobre sus beneficios, 69% superior a la cantidad de asistentes del año anterior.

Superado el periodo de lactancia, la alimentación complementaria también es vital para los niños. Teniendo eso en cuenta, orientamos a profesionales de la salud a través de jornadas de actualización médica sobre aspectos nutricionales luego de los seis primeros meses de edad. Eso incluye el apoyo a eventos como el Congreso Nacional de Pediatría y el Congreso Nacional de Gastroenterología Pediátrica.



NMI Nestlé Nutrition Institute

RIMA
RED INFORMÁTICA DE MEDICINA AVANZADA

Al menos 2500 médicos venezolanos tienen acceso a más de 200 mil artículos sobre alimentación y nutrición a través de **Nestlé Nutrition Institute**, nuestra herramienta global de actualización científica de acceso gratuito a profesionales de la salud.

Otra herramienta de información digital que facilita Nestlé Venezuela a 1100 médicos del país es la **Red Informática de Medicina Avanzada, RIMA**, que ofrece acceso a más de 2300 revistas científicas con actualización médica continua.



Dr. Juan Félix García
“Como médico y docente puedo dar mucho,
gracias a Nestlé”

El doctor Juan Félix García trabaja en pediatría en el hospital J. M. de los Ríos de Caracas desde hace 38 años. Fundó y dirige el postgrado de Infectología Pediátrica que se imparte en ese hospital.

“ Sigo como jubilado activo haciendo docencia porque siento que todavía puedo dar mucho, y lo hago contando con el apoyo de Nestlé. ”

Recuerda que un día un gerente de Nestlé Nutrición le ofreció la posibilidad de recibir la información científica disponible en la **Red**

Informática de Medicina Avanzada, (RIMA), que pone en pantalla más de 2300 revistas científicas cada mes. Aceptó sin dudar.

Sus búsquedas fundamentales son sobre pediatría y medicina interna. Como infectólogo también consulta sobre microbiología y medicina tropical. Cada una de las ramas se abre a temas relacionados. RIMA también da la oportunidad de que los usuarios hagan consultas sobre uno o varios temas y así el profesional médico recibe artículos que responden al tópico consultado.

“ Tener acceso a RIMA también me ha servido para aumentar el nivel de los

estudiantes de postgrado, porque en mi práctica docente acostumbro a incentivar a los estudiantes a revisar un artículo y presentarlo cada semana. ”

Ese contenido lo encuentra en RIMA, una extraordinaria oferta de literatura actualizada.

“ Tan valioso es el aporte de Nestlé al facilitar el acceso a la red, que yo les digo a mis alumnos que cada mes están leyendo lo mismo que aparece en un hospital en Boston o en Nueva York. ”



Programa Global de Niños Saludables Nutrir

El Programa Global de Niños Saludables Nutrir es una iniciativa global de Nestlé que tiene como objetivo llevar formación en Nutrición, Salud y Bienestar a niños en edad escolar a través de actividades lúdico-educativas que brindan conocimientos sobre vida sana y fomentan el ejercicio físico.

En 2018, 21.247 niños, en edades entre 6 y 12 años, participaron en 3.143 dinámicas que enseñaron los beneficios e importancia del ejercicio y subrayaron con actividades recreativas y motivacionales los buenos hábitos de hidratación.

LOCALIDAD	Nº DE ESCUELAS	MATRICULA	TOTAL ACTIVIDADES
1. CARACAS	6	4.562	427
2. LARA	7	1.320	285
3. ARAGUA	8	4.100	632
4. CARABOBO	10	5.554	528
5. TÁCHIRA	16	2.735	419
6. SUCRE	13	991	546
7. MÉRIDA	3	553	128
8. MONAGAS	4	450	114
9. PORTUGUESA	1	982	64
TOTALES:	68	21.247	3.143

El programa se cumplió en **68 escuelas** de los estados Aragua, Carabobo, Lara, Mérida, Monagas, Portuguesa, Sucre, Táchira y Caracas.

Nutrir está conformado por tres módulos que se han ido cumpliendo de manera consecutiva, un año cada módulo. Lo ideal es que el niño vaya adquiriendo conocimientos incrementales a medida que avanza en su vida escolar y crece en edad.

La primera fase está enfocada en la alimentación sana y balanceada, seguido por la correspondiente al fomento de la actividad física. Culmina con la etapa de higiene y manipulación de alimentos.

Nutrir ha logrado generar cambios, no solo en cada uno de los niños en relación a estos tópicos, también ha logrado que ellos sean portadores de esta información hacia sus familias, irradiando así la influencia del programa.



Desde el año escolar 2016-2017, y como parte de su compromiso en Nutrición, Salud y Bienestar, Nestlé Venezuela comenzó a buscar alternativas para que Nutrir pudiera ampliar su alcance y llegar a un número mayor de niños y escuelas. Las nuevas tecnologías de información y comunicación fueron la respuesta. **Así nació Nutrir versión e-learning para docentes.**

Teniendo como aliada a la escuela de Educación de la Universidad Católica Andrés Bello, se digitalizaron todos los contenidos y se incorporaron a un Aula Virtual, a la cual se puede acceder desde dispositivos móviles o desde cualquier computador.

Un equipo de quince especialistas se dedicó desde entonces a revisar y enriquecer la oferta pedagógica del programa para su posterior digitalización y conversión a una plataforma de formación interactiva. **A los tres módulos existentes: Alimentación sana y equilibrada; actividad física; e higiene y manipulación de alimentos, se incorporó un cuarto dedicado a valores ciudadanos,** que se impartirá transversalmente en las distintas propuestas de actividades pedagógicas de cada fase conceptual.

Quizás la modificación más trascendental que tiene este nuevo formato es que ya no se necesitará que los facilitadores viajen a las escuelas para realizar actividades presenciales

en visitas programadas, sino que los contenidos serán incorporados por los docentes en la gestión continua de los proyectos pedagógicos de los centros educativos seleccionados.

Otro elemento innovador es la ampliación del rango de edad de los niños a los cuales se orienta la formación. **Desde su inicio en Nutrir participaban niños entre 6 y 12 años. La nueva versión los incorpora desde los 3 años de edad.**

Además de los docentes, otros adultos con responsabilidades en el cuidado del niño en las escuelas (auxiliares de pre-escolar, cuidadores del comedor, etc.) podrán formarse para desplegar el contenido, lo que permitirá que los saberes del programa Nutrir se extiendan en las comunidades, atendiendo al compromiso Nestlé de ayudar a padres, cuidadores y educadores a fomentar hábitos saludables en los niños y sus familias.

Los docentes que participen en el nuevo formato de Nutrir bajo la modalidad de e-learning tienen como incentivo académico que luego de completar el aprendizaje de los cuatro módulos conceptuales del programa (cuatro trimestres), se hacen acreedores a un Certificado de Aprobación de Contenidos del Programa Global de Niños Saludables Nutrir.



Aquellos que completen dos trimestres adicionales, es decir, dos años escolares, obtendrán de la UCAB un Certificado como Facilitador del Programa Global de Niños Saludables Nutrir, el cual los acredita cómo impulsores y/o monitores en el Aula Virtual.

La acreditación busca fomentar entre los docentes el diseño y realización de propuestas de nuevas actividades pedagógicas que puedan incorporarse en las siguientes ediciones del programa. Supone proponer novedades en el producto, su diseño y sus recursos. La intención es crear valor llevando un proceso de formación hasta el nivel de innovación.





La alianza entre Nestlé y la Escuela de Educación de la Universidad Católica Andrés Bello para la transformación digital del Programa Global de Niños Saludables Nutrir inició en julio de 2018.

Mercedes Morales

Directora de Promoción de Responsabilidad Social de la **UCAB**



Con Nestlé como aliado tenemos una valiosa oportunidad para poner en práctica su riguroso sistema de seguimiento de proyectos, y de comprometernos con una propuesta didáctica que ya veníamos manejando desde la Escuela de Educación de la Universidad Católica Andrés Bello.



Alejandro del Mar

Coordinador del equipo de la Escuela de Educación de la **UCAB**



Para todo el equipo de especialistas de la Escuela de Educación de la UCAB, esta nueva versión de Nutrir constituyó la posibilidad de concretar y poner en práctica una propuesta para transformar las aulas desde adentro hacia afuera. Ha sido muy enriquecedor apalancar el proceso con todo el apoyo de Nestlé y con una perspectiva que, al final, promueve la salud del niño: el bienestar pleno e integral.



Desarrollo Rural y Suministro Responsable



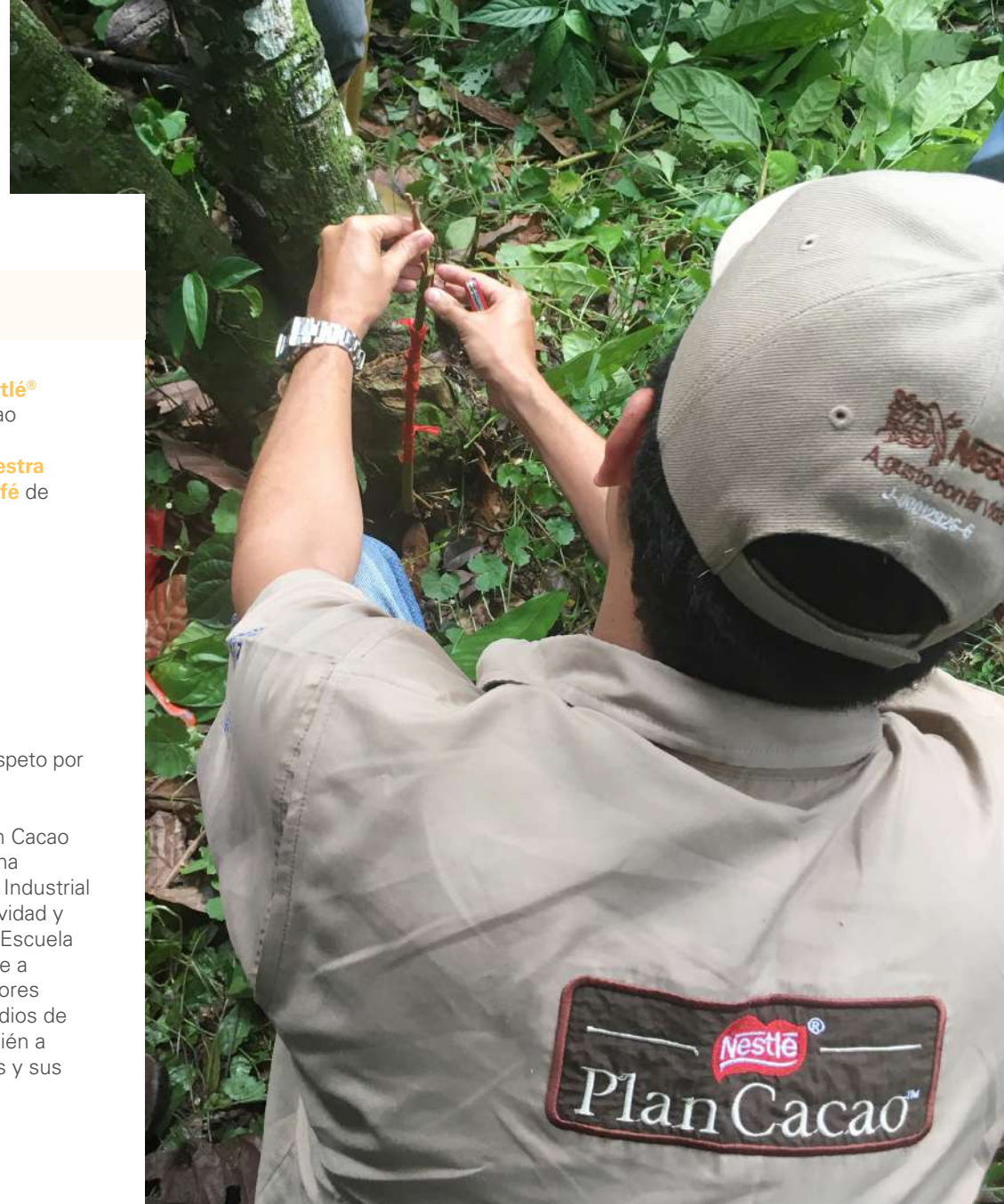
NUESTROS COMPROMISOS EN DESARROLLO RURAL

- **Mejorar la condición económica de los agricultores** que nos suministran
- **Mejorar la disponibilidad de alimentos y la diversidad de la dieta** entre los agricultores que nos suministran
- **Implantar el abastecimiento responsable** en nuestra cadena de suministro y promover el bienestar de los animales
- **Extender el Plan Cacao Nestlé®** entre los productores de cacao
- **Mejorar continuamente nuestra cadena de suministro de café de grano verde**

En el campo comienza una cadena de valor que incluye a productores, sus familias y las comunidades a las que pertenecen. A ellos están dirigidos programas de Creación de Valor Compartido que atienden variables técnicas y aspectos sociales, destinados a potenciar su desempeño como agricultores, ganaderos o industriales, a mejorar la calidad de sus productos para ajustarse a los elevados estándares de calidad que exige Nestlé en su cadena de suministro, pero también a desarrollar comunidades prósperas y mejorar las condiciones de vida dentro de ambientes

sustentables y en el marco del respeto por los derechos individuales.

El Plan de Fomento Lechero, Plan Cacao Nestlé®, Plan Nescafé® y Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial contribuyen a mejorar la productividad y la calidad de fincas y cultivos. La Escuela del Sabor, por su parte, contribuye a la prosperidad de los emprendedores posibilitando la mejora de los medios de sustento económico, como también a la prosperidad de emprendedores y sus familias en las comunidades.





Plan de Fomento Lechero

Entre nuestros compromisos con las comunidades cuenta la aspiración de que ellas se desarrollen de manera próspera y que todas las personas, **incluyendo productores en zonas rurales y sus familiares, vivan en las mejores condiciones de bienestar.**

Es lo que hemos venido haciendo desde el año 2005, cuando iniciamos el Plan de Fomento Lechero en la zona sur occidental del país, que incluye los estados Táchira, Barinas y Apure. **En el transcurso de los años se han sumado productores de los estados Zulia y Portuguesa.** Con la incorporación en 2018 de cinco productores del estado Mérida, se amplía el distrito lechero a seis estados del occidente del país.

El Plan Fomento Lechero ha logrado incrementar la productividad de las fincas ganaderas y mejorar la calidad de la leche que se recibe en la Fábrica El Piñal y que sirve de materia prima para una variedad de líneas de productos NESTLÉ®, desde



SVELTY®, una presentación de leche semidescremada en polvo enriquecida con calcio, hierro, vitaminas A y D3; o también como ingrediente en los chocolates SAVOY®, en CERELAC®, o en las Cremas MAGGI®.



En 2018 los técnicos del Plan de Fomento Lechero dictaron 42 talleres de formación a productores, a los que asistieron 693 ganaderos.

La asistencia técnica sobre buenas prácticas agropecuarias, buenas prácticas de ordeño, alternativas nutricionales, bienestar animal, manejo de potreros, fuentes de agua y la disposición de efluentes, ayudó a los **813 productores integrados al programa a entregar a Fábrica El Piñal un volumen mayor al del año anterior en 1,2%.**



813
productores

Volumen de entrega de 1,2% mayor al del año anterior

Un logro significativo, puesto que el año estuvo lleno de retos para el equipo de seis especialistas que actúan en las fincas, y otro dedicado a garantizar estándares de calidad en fábrica.

Más allá del volumen, uno de los aspectos en los que los ganaderos se han comprometido es el de la calidad del producto lácteo. Siempre tienen presente que la leche es un rubro bastante delicado en cuanto a su manejo, conservación y transporte. La observancia de controles para garantizar su inocuidad como materia prima a lo largo del proceso, desde el ordeño, hasta la fábrica, ha logrado reducir el conteo de carga microbiológica de la leche cruda en 83,88%.

Los expertos adscritos al programa trabajan junto a los dueños de fincas para lograr el

mejoramiento genético de los rebaños, brindar suplemento nutricional al ganado, y obtener de esa manera mayor número de litros de leche por vaca, que en 2018 promedió un rendimiento de 6,4 litros por vaca diarios. Buscando también mejorar las condiciones de vida de las familias de los productores lácteos y de las comunidades a las que pertenecen, **NESTLÉ® extiende a las comunidades rurales donde trabaja el Plan de Fomento Lechero las iniciativas de otros programas de Creación de Valor Compartido como: Nutrir y Escuela del Sabor.**





Sostenibilidad ambiental

Los productores también recibieron apoyo técnico en el mantenimiento de los sistemas silvopastoriles y en la reforestación de **75 hectáreas**. El programa de descontaminación productiva, que permite que las heces del ganado y los efluentes de las vaqueras se transformen en humus sólido o líquido, no contaminante, produjo 500 toneladas de humus sólido y 40.000 litros de humus líquido, utilizados en la fertilización de 500 hectáreas de potreros.

El esfuerzo de mejorar el uso de agua en las fincas con el uso de tanques para la recolección de agua de lluvia y la recuperación de efluentes de las vaqueras, permitió el reciclaje de 15.398 metros cúbicos (m³) de agua con las que se irrigaron 520 hectáreas, sin hacer uso de agua de acuíferos.



Humus líquido
40.000 litros



Humus sólido
500 toneladas

Durante 2018 se produjeron 40.000 litros de humus líquido y 500 toneladas de humus sólido, con el aporte biológico que hace la lombriz roja californiana.



Juan Ángel

Jefe de Servicios Agropecuarios
(Fábrica El Piñal)



Creo en esto que hago. Me gusta la producción del campo y sé que es el camino correcto para sacar este país adelante. Siempre voy a tener la motivación genuina de mover a mi equipo de especialistas para hacer lo máximo posible con los recursos que tengamos en el Plan de Fomento Lechero.





Plan Cacao Nestlé®

Este programa de Creación de Valor Compartido busca desarrollar las comunidades cacaoteras mediante el fortalecimiento de sus capacidades técnicas como productores, el mejoramiento de sus condiciones de vida y el aumento en la calidad del producto.

En 2018, luego de evaluar las necesidades y condiciones de los productores, los técnicos encontraron que, en los años anteriores del plan, desde que inició en 2007, los agricultores ya habían adquirido conocimientos de cultivo suficientes para obtener plantas nuevas en sus propios viveros y conducir su plantación, de manera

que el siguiente paso condujo a incrementar la productividad de la siembra, mejorar sus condiciones de vida y la calidad del producto.

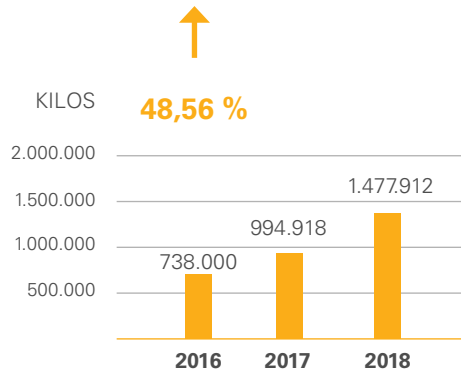
Así, en 2018 Plan Cacao Nestlé® se propuso brindar más soporte en la práctica de poda arquitectónica y poda fitosanitaria de plantas, y así incrementar la eficiencia de la siembra. De esa manera, se redujo la entrega de plantas y de humus, en comparación a años anteriores, concentrando los recursos del plan en crear una cultura de poda entre los productores integrados a su cadena de suministro.

Más allá del enfoque del Plan, otro logro alcanzado en 2018 fue el de sumar nuevas fincas. **El número de productores en el programa aumentó 46.64% respecto a 2017**, con presencia en ocho estados del país.

	OCCIDENTE	CENTRO	ORIENTE	TOTAL Productores de Cacao
2017	714	9	559	1282
2018	516	7	1357	1880



Volumen aportado por PCN



Ejecución del Plan Cacao Nestlé® en 2018

- 920 visitas técnicas a los agricultores.
- 49.250 plantas de cacao entregadas, 83,8% menos respecto al 2017, debido a que la nueva estrategia pone énfasis en la poda de plantas. Con el conocimiento adquirido en años anteriores, los productores están siendo capaces de manejar sus semilleros.
- Podamos 534.800 plantas, lo que representa un incremento de 92%, respecto al 2017.
 - Las podas se realizaron en el 2º trimestre del año, por ser la época apropiada para esta práctica en el cultivo del cacao



El incremento en la productividad de las fincas no solo trae beneficios económicos en la calidad de vida de los agricultores y sus comunidades, sino también beneficios culturales. El cacao, su producción, procesamiento y consumo, forma parte del acervo cultural y de la idiosincrasia del venezolano. Al contribuir con la continuidad de la producción cacaotera en el país, aseguramos el conservar esta parte de nuestra cultura.

NESTLÉ® celosamente cuida que el mejor cacao venezolano se reproduzca conservando las propiedades organolépticas que le son características. Para lograrlo se creó un jardín de 6,6 hectáreas de plantas de la variedad Sur del lago (Porcelana). En este jardín clonal – como se denomina – se multiplican plantas que mantienen su material genético estable.

Luego de cuatro años desde la siembra de las primeras plantas reproducidas de esta manera, en 2018, cumplido el ciclo de las plantas, se comenzaron a tener frutos de las mejores variedades para multiplicarlas en nuevas plantaciones de productores de Plan Cacao Nestlé®. Es una manera de crear y compartir valor y seguir deleitando al consumidor con nuestra marca SAVOY®, sabor y orgullo venezolano.





Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial

A cinco años desde su creación, el Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial continúa fortaleciendo la competitividad de productores agrícolas e industriales nacionales. Nuestra aspiración es contribuir a la sostenibilidad de las comunidades y al mejoramiento de las condiciones de vida, impulsando el desarrollo de sus capacidades.

Desde la perspectiva de nuestro compromiso con el suministro responsable en nuestra cadena de valor, la visión del programa es la de lograr la autosuficiencia en el abastecimiento de materias primas de producción nacional, de acuerdo a los parámetros de calidad e inocuidad que exigen nuestros estándares.

En el 2018 el equipo técnico trabajó junto a 780 agricultores desde la planificación de la siembra hasta la entrega postcosecha en 15 estados del país. **En el siguiente eslabón de la cadena de suministro, 36 industriales en 12 estados recibieron el producto cosechado para su procesamiento como insumo industrial.**

Al cierre del año el programa trabajaba en 22 rubros agrícolas. El esfuerzo en conjunto hizo posible la entrega de 20.400 toneladas de materia prima en nuestras plantas, entre ellas arroz cultivado en el estado Guárico; pulpa

de cambur, lechosa y guayaba provenientes de La Azulita, estado Mérida, destinadas a la producción de cereales y postres NESTUM® Cereal+Fruta; cilantro, cúrcuma, ajo para productos MAGGI®; maní de la Mesa de Guanipa, en el oriente del país, para chocolates SAVOY®; maíz y harinas cárnicas para PURINA®.



Fomentando competitividad en la cadena de valor

El componente formativo es parte esencial del Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial. En este proceso se identifican necesidades y se brindan formaciones a través de equipos multifuncionales que se conforman entre instituciones profesionales vinculadas al área agrícola e industrial.

Otra acción de gran relevancia ejecutada el año pasado fue la realización de eventos con universidades e instituciones aliadas. **En 2018 se realizaron cuatro simposios, a los que asistieron más de 1200 personas:**

- **“Agua para una Agricultura Sostenible”** se realizó en Barquisimeto gracias a un trabajo conjunto de la universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado (UCLA), la Universidad de Los Andes (ULA) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

“Gerencia Agrícola” fue posible por la participación de expertos del Instituto de Estudios Superiores de Administración (IESA), la UCLA y la ULA.

- **“Liderazgo y Gestión de Gente”** estuvo orientado a establecer estrategias para desarrollar competencias de liderazgo, competencias técnicas y retener el recurso humano.
- **“Calidad e Inocuidad”**, que se realiza regularmente para actualizar información al respecto, por cuanto garantizar la inocuidad es esencial en la cadena de suministro.



El Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial hace que el productor tenga mayor competitividad y conocimiento técnico en el cultivo de rubros autóctonos. Por su parte, los industriales que integran las cadenas agroindustriales que procesan esos insumos, van fortaleciéndose adoptando los estándares de calidad que exigen las plantas de Nestlé.

Entre Nestlé y los agricultores e industriales que participan en el programa existe confianza y certeza en que la competitividad y la calidad son aspectos clave en una relación a largo plazo.



Junior José Ocando

“Estamos muy compenetrados con Nestlé”

Junior Ocando está en Caño Zancudo, en el piedemonte andino, al sur del Lago de Maracaibo. Luego de graduarse como ingeniero agrónomo en 2011 constituyó una empresa familiar, Frutas Piedemonte, originalmente dedicada a la producción de lechosa, aunque con el correr del tiempo también ha ingresado a la producción de naranja.

Comenzaron teniendo una visión y algo de capital, pero no tenían terrenos para el cultivo, así que se asociaron con dueños de tierras. Hoy producen la lechosa que se destina a los postres NESTUM® Cereal+Fruta.

Los primeros contactos con Nestlé ocurrieron en 2016, mientras trabajaban en un proyecto con Despulpadora La Morita para obtener pulpa de lechosa. La ventaja inicial fue contar con la fruta a solo media hora de distancia entre el lugar de la cosecha y el de procesamiento industrial.

“ Desde el comienzo nos enviaron equipo para el apoyo, no solo técnico, sino también administrativo, con temas de emprendimiento, de motivación, de liderazgo. Nos han incentivado a buscar que nuestro cultivo sea más orgánico, explica. ”

La familia Ocando ha logrado que 10 mil plantas en cada una de sus tres unidades de producción, rindan un promedio de 30.000 kilos semanales que ofrecen a la industria y a clientes de mercados mayoristas de Caracas.

“ Una de las cosas con las que estoy agradecido es que pude ser participante de un convenio de Nestlé con la Universidad de Los Andes y poder cursar el diplomado en Inocuidad y Calidad de los Alimentos. ”

Explica que en inocuidad comienzan trabajando con una semilla certificada, que se siembra en sustratos estériles, luego se cuidan todos los aspectos para evitar la presencia de bacterias u hongos. Para ello utilizan productos orgánicos en lugar de productos químicos. Todo para cumplir los estrictos controles de inocuidad y calidad que exige Nestlé.

“ Nosotros estamos muy compenetrados con Nestlé. Compartimos una visión de país sobre cómo debe cambiar el campo venezolano y sobre cómo debemos seguir avanzando superando las condiciones que tenemos. ”



Plan NESCAFÉ®

El Plan NESCAFÉ® es un programa de Creación de Valor Compartido orientado a **caficultores**, que brinda asesoría técnica para la obtención de plantas resistentes a la roya, su cultivo mediante buenas prácticas agrícolas que tienen como objetivo lograr mayor rendimiento en la capacidad de producción.

2018 fue un año de mantenimiento para Plan NESCAFÉ®, en espera de que se cumpla el ciclo natural del cafeto y que las plantas sembradas hace cinco años comiencen a brindar los primeros granos, los cuales servirán como semilleros para nuevas plantas.

En las dos fincas escuela del programa, ubicadas en Villa Nueva y Guarico, estado Lara, se capacitaron cerca de **450 caficultores**. Una de las prácticas sobre las que se les instruye es la de siembra en tubetes plásticos reutilizables sobre mesas de trabajo, en lugar de hacerse al ras del suelo. Se gana en comodidad y rendimiento, puesto que en una sola cesta se pueden colocar hasta 100 plántulas. Además, se economiza sustrato, abono, fertilizante y agua. También prescinde de bolsas de polietileno, que resulta una amenaza para el ambiente. Se espera que cuando las fincas están en plena producción, **los granos obtenidos comiencen a utilizarse como materia prima para Nescafé®**





Escuela del Sabor

Frecuentemente en las comunidades **se intentan emprendimientos culinarios** que buscan mejorar las condiciones socioeconómicas de sus responsables y su familia.

Conociendo esta realidad, **Nestlé Venezuela creó, en el año 2013, la Escuela del Sabor, un programa de Creación de Valor Compartido** destinado a brindar orientación personalizada a emprendedores culinarios en tres áreas: nutrición, técnica culinaria y aspectos financieros y legales. El propósito es brindar una amplia base que permita hacer sostenible y rentable su negocio, y próspera su condición socioeconómica.

En cuatro años, desde 2013 al 2017, egresaron de la Escuela del Sabor 1347 emprendedores ubicados en su mayoría en las comunidades que circundan nuestras fábricas y establecimientos de distribución:

- Caracas
- Valencia y Morón (estado Carabobo)
- Aponte, Cagua, Santa Cruz y Turmero (estado Aragua)
- San Rafael de El Piñal (estado Táchira)
- Yaguaraparo (estado Sucre)
- Yaguapita (estado Miranda)
- Mesa Julia (estado Mérida)
- Villanueva, Quibor y El Tocuyo (estado Lara)



Durante 2018 la Escuela del Sabor realizó un estudio de seguimiento para identificar cuántos de los participantes que formaron parte del programa entre 2015 y 2017 continuaban con sus emprendimientos activos.

De los 793 egresados entre estos años se logró contactar a 283. En primer lugar, se buscaba confirmar si al momento de la encuesta continuaban con el mismo emprendimiento que tenían cuando cursaron la Escuela del Sabor. **Se encontró que parte de ellos (58,3%), 165 egresados conservaban su emprendimiento.**



58,3%
continúan activos

El estudio permitió conocer sus intereses, con la intención de diseñar la Fase II de la Escuela del Sabor, destinada a actualizar y profundizar su formación como emprendedores.

El programa así conformado se dictó en Caracas durante los meses de octubre y noviembre como un curso piloto en el que participaron **16 egresados. Contó con cuatro bloques de formación:**

- 1. Cocina creativa y neurogastronomía**
- 2. Panadería, Pastelería y Repostería,** a cargo de expertos chefs de alto nivel y comprobada formación en el área culinaria.
- 3. Aspectos financieros,** con énfasis en la estructura de costos, que fueron desarrollados por el Centro de Innovación y Emprendimiento de la Universidad Católica Andrés Bello.
- 4. Asesoría Jurídica,** a cargo de abogados de la Fundación Pro Bono Venezuela.



En los aspectos financieros y jurídicos los participantes tuvieron la posibilidad de profundizar la asesoría recurriendo a los facilitadores en entrevistas privadas posteriores a la sesión.

La actividad de cierre se produjo un evento donde los participantes ofrecieron su mejor preparación a un jurado conformado por expertos culinarios y colaboradores Nestlé en posiciones de contratación de servicios de catering. Fueron evaluados de acuerdo a sabor, creatividad, presentación, técnicas culinarias y porciones adecuadas según criterios de buena nutrición.





Guisseppina Mosca

“Una bendición que cayó del cielo”

Antes de ingresar al curso 2017, Guisseppina Mosca no conocía la Escuela del Sabor. En ese momento comenzaba su primer negocio gastronómico, el de preparar hallacas y venderlas por encargo a personas y restaurantes.

A esta fecha aún no sabe quién mencionó su nombre en Nestlé para postularla a la Escuela del Sabor. Pudo ser un cliente, o alguien del colegio donde estudiaba su hija, donde Nestlé había realizado unas actividades para llevar conocimientos sobre Nutrición, Salud y Bienestar.

“ No sé cómo llegué allí. Fue como una bendición que cayó del cielo. El hecho es que me llamaron de Nestlé, me hicieron la propuesta de ingresar y así participé en la Escuela del Sabor. Desde ese entonces, cada vez que me llaman, ahí voy. Me quedé enganchada con ellos. ”

Al terminar los estudios en la Escuela del Sabor comenzó a trabajar en la remodelación del local. Tenía claro que su próximo emprendimiento debía funcionar todo el año. No solamente en la temporada navideña. Así nació “**Los sabores de la Nonna**”, un local que ofrece principalmente café y tortas, pero también helados y confitería.

Guisseppina volvió en 2018 en la segunda fase del programa, en la que egresados de años anteriores actualizaron y ampliaron conocimientos.

Su negocio es sostenible desde el punto de vista económico. Lo que produce se suma al ingreso que logra su esposo como mecánico en su propio taller, ubicado al frente, en la misma calle de Los Flores de Catia, en Caracas.

“ He aprendido mucho. Uno queda enormemente agradecida por todo lo que nos brindan, pero sobre todo por la forma como lo hacen. ”



Jóvenes Talentos Culinarios

El programa Jóvenes Talentos Culinarios es una extensión de la Escuela del Sabor orientada a respaldar a jóvenes menores de 30 años que se inician en la carrera culinaria. En su edición 2018 se graduaron 15 alumnos, con los que se completan 58 egresados en cuatro promociones.

Se imparte como un módulo en la Escuela de Cocina del Automercado Plaza´s y se conforma de cuatro componentes. En el primero se introducen los Principios sobre Nutrición, Salud y Bienestar de Nestlé, y se comparte el concepto de Creación de Valor Compartido. La segunda parte les instruye en la preparación de comida deliciosa, nutritiva

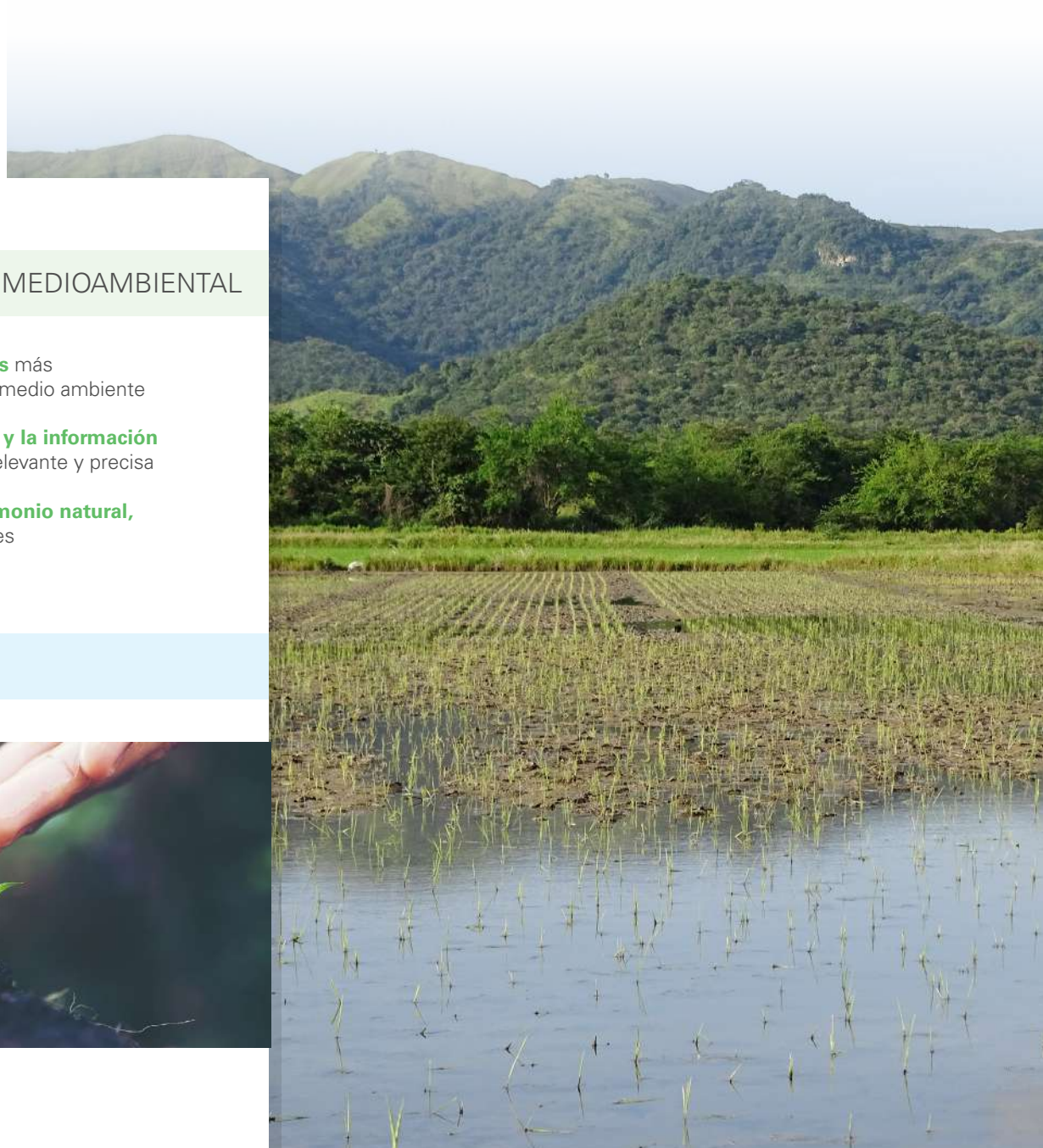
y balanceada, así como en el valor de la hidratación y la importancia de servir porciones adecuadas.

Siendo uno de los objetivos del programa preparar al joven para su primera experiencia laboral, en la tercera parte especialistas de Talento Humano de Nestlé les orientan sobre la manera de construir un curriculum vitae o un perfil en LinkedIn, y para enfrentar una entrevista de trabajo.

El componente práctico se sintetiza en la sesión de cierre en la que los estudiantes cocinan junto al reconocido chef Tomás Fernández un menú variado elaborado de tres platos.



Sostenibilidad medioambiental



NUESTROS COMPROMISOS EN SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

- **Liderar los esfuerzos** en torno al cambio climático
- **Promover la transparencia y la participación proactiva** a largo plazo en las políticas sobre el clima
- **Reducir las pérdidas** y desperdicios de alimentos
- **Desarrollar envases** más respetuosos con el medio ambiente
- **Facilitar el diálogo y la información medioambiental** relevante y precisa
- **Conservar el patrimonio natural**, incluidos los bosques

NUESTROS COMPROMISOS EN AGUA



- **Trabajar para lograr un uso de agua eficiente y sostenible** en nuestras actividades
- **Defender unas políticas** y una gestión del agua eficaces
- **Colaborar con los proveedores**, especialmente los agrícolas
- **Concienciar sobre la conservación del agua** y mejorar el acceso e infraestructuras de saneamiento en toda nuestra cadena de valor



Los programas técnicos de Creación de Valor Compartido en el campo incluyen el componente de la sostenibilidad ambiental en las fincas, plantaciones o granjas, poniendo atención especial en la preservación de las fuentes de agua, la conservación de la biodiversidad y la adaptación al cambio climático.

Nestlé está comprometido en el mundo con el uso eficiente del agua en las actividades productivas. En todas las fábricas e instalaciones de



Nestlé Venezuela se hacen esfuerzos permanentes para ser más eficientes en el uso del agua. Los colaboradores reciben regularmente charlas de orientación sobre el uso eficiente de este recurso, por lo que se han sentido motivados a presentar iniciativas innovadoras para reducir el consumo.

Por ejemplo, en 2018, en términos de volumen de agua (metros cúbicos m³), **Fábrica Santa Cruz redujo su consumo desde un promedio de 150.000 m³ anuales de agua a 110.000 m³.** Para lograrlo se adelantaron distintas acciones: revisiones del consumo en el área de producción; un proyecto para la **sustitución de un sistema superficial de tuberías, por el cual se logró reducir el consumo de 250 m³ / semana a 50 m³ / semana; corrección de fugas por las que se pudieron ahorrar 8.000 m³ adicionales.**



FÁBRICA SANTA CRUZ
REDUJO SU CONSUMO
**150.000 m³ ANUALES
DE AGUA A 110.000 m³**



CORRECCIÓN DE FUGAS
AHORRO 8.000 m³



Otras plantas también han tenido buen desempeño. Fábrica El Piñal viene aprovechando el agua obtenida del proceso de secado de leche para su reutilización en las calderas, siguiendo las buenas prácticas de un proyecto modelo en el que se utilizó esa técnica en otra planta de Nestlé, en México.

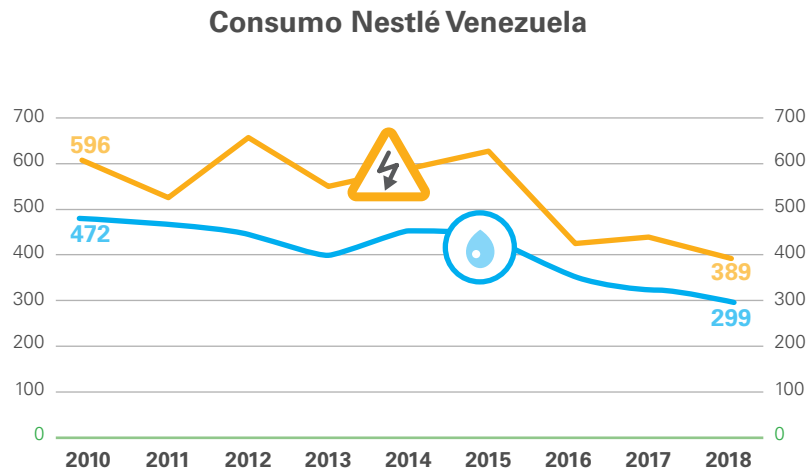
Esa iniciativa tuvo su primera etapa entre 2015 y 2016. En los dos años siguientes han seguido trabajando en la segunda etapa, aún en desarrollo.

Todas las fábricas, Santa Cruz y La Encrucijada (Estado Aragua), El Tocuyo (Estado Lara), San Rafael de El Piñal (Estado Táchira) y Valencia (Estado Carabobo), se abastecen de pozos de agua profunda, sin que reciban alimentación directa de la red municipal de acueducto. Tales fuentes de agua subterránea se mantienen en un nivel de estrés hídrico dentro de la norma venezolana, lo que significa que no incide en fuentes de agua de poblaciones cercanas.

Al término del proceso los efluentes pasan por procesos de tratamiento antes de ir a la red pública de alcantarillado o a cuerpos de agua, como es el caso de Fábrica El Piñal. Los valores que presentan los parámetros de calidad de agua, según las normas ambientales venezolanas, se mantienen en niveles permitidos.

Otro aspecto clave en materia de sostenibilidad es el consumo energético. Comparado con el año anterior, **el total en el año 2018 presentó una mejora, al pasar de 427.000 GJ (Gigajoules) a 388.000 GJ.**

Consumo de agua y de energía en fábricas (2010-2018)



Hacia la meta de cero desperdicios

El compromiso de Nestlé para el año 2020 es Cero Desperdicios en vertederos. La meta establecida para las cinco fábricas en Venezuela al cierre de 2018 era disminuir respecto al año anterior en 33% el volumen de desechos depositados en rellenos sanitarios. **Todas las plantas superaron la meta.** El resultado promedio fue de una reducción de 42%.



AÑO 2020
**CERO DESPERDICIOS
EN VERTEDEROS**



Agua para la Vida

Agua para la Vida se inició en 2014, en alianza con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), a fin de dictar talleres de calidad, conservación y gestión local del recurso hídrico. En 2018 continuaron las charlas a las comunidades y a colaboradores de Nestlé.

En El Tocuyo se hicieron dos talleres sobre el uso eficiente y conservación del agua, en marzo y en octubre. Asistieron más de 50 personas entre habitantes de la comunidad y colaboradores de la Fábrica.

A fin de preparar innovaciones en su contenido, **el programa convocó mesas de trabajo en las que participaron las universidades** Universidades: Católica Andrés Bello, Metropolitana y Simón Bolívar; IICA y técnicos de Nestlé.

Las recomendaciones, experiencias y buenas prácticas compartidas entre los participantes sirvieron como base para la identificación y creación de nuevos talleres de formación (presencial y online), el diseño y entrega de un portafolio de soluciones y consolidación de nuevas alianzas para la implementación del programa en 2019 y seguir ayudando a la comunidad en temas de acceso, disponibilidad y calidad de agua.



Nuestro Personal



NUESTROS COMPROMISOS CON EL PERSONAL, DERECHOS HUMANOS Y CUMPLIMIENTO

- **Evaluar y abordar cuestiones de derechos humanos** en nuestras actividades empresariales
- **Mejorar los medios de subsistencia de los trabajadores** y proteger a los niños en nuestra cadena de suministro agrícola
- **Promover una cultura de integridad** en toda la organización
- **Mejorar la igualdad entre hombres y mujeres** en nuestra plantilla y capacitar a las mujeres en toda la cadena de valor
- **Facilitar mecanismos** de reclamo efectivos a empleados y grupos de interés
- **Extender Iniciativa por los Jóvenes** en toda la empresa
- **Promover lugares de trabajo saludables** y empleados más sanos





Iniciativa por los Jóvenes

Empleabilidad es una de las cuatro áreas en las que en Nestlé consideramos que podemos crear valor y hacer la diferencia en la sociedad, particularmente entre jóvenes. Significa que apoyamos

a **personas entre 18 y 30 años** para que puedan encontrar un buen trabajo, crecer laboralmente mientras lo cumple, y desarrollar todo su potencial a lo largo de una carrera profesional.

Se basa en cuatro pilares. El primero **“Identifica Talento”**, brinda la oportunidad de tener el primer empleo en Nestlé o en empresas aliadas al programa. **111 jóvenes ingresaron a Nestlé Venezuela en posiciones fijas durante 2018.**



2018
**INGRESO DE 111
JÓVENES A NESTLÉ
VENEZUELA**

El segundo pilar, **“Desarrollo Nestlé”**, hizo posible la contratación de 136 pasantes, aprendices INCES y de jóvenes profesionales en 2018. Se consideran jóvenes profesionales a graduados con menos de dos años de experiencia. A ellos se les asigna un proyecto dentro de la empresa por un año. Según su desempeño, si existe una vacante, tiene la primera opción para ocuparla en un proceso de selección de nuevo personal fijo.

Un hecho significativo fue la **asignación en 2018 de cuatro jóvenes profesionales en proyectos del Programa Nacional de Desarrollo Agrícola e Industrial**, uno de los programas técnicos de Creación de

Valor Compartido. La intención es promover la agricultura como una carrera económicamente viable para los jóvenes.

El **tercero de los pilares del programa, “Nestlé Guía”** capacita a los jóvenes a través de formación en liderazgo y desarrollo de competencias para su inserción al mercado laboral. Las actividades de formación se dan de manera presencial, tanto a pasantes, aprendices y jóvenes profesionales, como también a estudiantes en sesiones, que se imparten en universidades o a través del portal de enseñanza en línea, con un curso de seis módulos que orientan al participante desde cómo hacer su curriculum vitae atractivo, hasta cómo elegir la mejor oferta salarial y la manera de comportarse el primer día de trabajo.



Talento con gusto



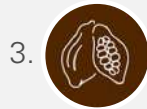
1.

Potencia tu imagen personal



2.

Tu primer cara a cara



3.

Cómo hacer tu CV atractivo



4.

Potencia, determina y lidera



5.

Cómo elegir tu mejor oferta salarial



6.

Carga tu CV

A través del portal y del uso de Facebook como canal de comunicación, **se alcanzaron 1.703.935 interacciones digitales y capacitaciones presenciales.**

El cuarto pilar de este programa se fundamenta en la construcción y aprovechamiento de alianzas para identificar oportunidades. Al cierre de 2018, 34 aliados en empresas privadas, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, e instituciones educativas, ofrecían distintas oportunidades de empleo, formación y desarrollo a los candidatos que ingresaron su currículum en el portal. Con Iniciativa por los Jóvenes queremos contribuir en la preparación de la próxima generación de profesionales y apoyarlos para que se conviertan en líderes inspiradores de nuestra empresa y del país.





Instituto Venezolano Suizo Henri Pittier

Otro de los programas que tiene como objetivo mejorar la empleabilidad de jóvenes, es el Instituto Venezolano Suizo Henri Pittier, localizado en El Consejo, estado Aragua, donde estudiantes entre 14 y 18 años cursan como aprendices del Instituto Nacional de Cooperación

Educativa Socialista (INCES) y luego de 22 meses de formación teórico-práctico y otros 15 meses adicionales correspondientes a la práctica de servicios, **egresan como especialistas en el oficio de mecánica de mantenimiento industrial y electricistas de mantenimiento industrial.**

Su formación integral abre oportunidades de empleo que contribuyen al desarrollo personal, al bienestar de sus familias y al progreso de las comunidades a las que pertenecen.

Desde su constitución en 2007, la Asociación Civil Alianza para el Conocimiento, promovida por la Cámara Venezolana Suiza, ha hecho posible la creación del Instituto, contando siempre con el liderazgo de Nestlé, que lo agregó como otro de sus programas de Creación de Valor Compartido.

Desde el comienzo de las actividades académicas, en 2012 hasta 2018 Nestlé ha beneficiado directamente a 41 jóvenes en las dos especialidades.



DESDE 2012
**HAN EGRESADO 41
BENEFICIARIOS**

2017-2018
**18 JÓVENES INICIARON
SU FORMACIÓN**

Otros 18 jóvenes, que iniciaron su formación en 2017 y cursaron el programa académico en 2018, esperan culminar en 2019.

A la par de las actividades de formación, la empresa hizo un diagnóstico en el Instituto para respaldar su continuidad y mantener su excelencia operativa. Para ello se conformaron cuatro mesas de trabajo en las que se analizaron aspectos técnico-académicos, competencias blandas de los aprendices, aspectos nutricionales, bienestar y relación con el entorno.

A partir de ese estudio se establecieron compromisos de mejora en la formación técnica y en el fortalecimiento de otras competencias (autoestima, autoconocimiento, cooperación en el trabajo, resiliencia, proyección personal y emprendimiento) y se diseñó un plan de abordaje nutricional que incluyó educación nutricional, evaluación antropométrica, hábitos de consumo y entrega de meriendas.

En las mesas técnicas participaron representantes del INCES, directivos del Instituto, representantes de la comunidad, técnicos de las fábricas de Nestlé en Santa Cruz y La Encrucijada, los propios aprendices y sus representantes, así como especialistas de las áreas de **Recursos Humanos, Nutrición, Salud y Bienestar y Creación de Valor Compartido.**



Fini Otero
Testigo y protagonista de la formación
técnica y ciudadana

Fini Otero, hasta 2018 directora ejecutiva de la Cámara Venezolano Suiza de Comercio e Industria, participó en los primeros pasos de la Alianza para el Conocimiento, Instituto Venezolano Suizo Henri Pittier en el año 2006, y tuvo un desempeño crucial en los primeros 12 años de la institución.

Otero destaca el rol de Nestlé, y en particular de sus directivos, en el origen, la consolidación y la consecución de los logros del Instituto Henri Pittier.

“Esto es lo que necesitamos en el país,” dice refiriéndose a la institución. La califica de oasis, sin dejar de reconocer las dificultades que ha enfrentado y el reto creciente que significan las actuales condiciones del entorno, especialmente para retener a las personas que laboran en él, y para lograr que los jóvenes completen su formación sin interrupciones.

Nada de esto le preocupa porque confía en que, tanto el personal como la Junta Directiva de Alianza para el Conocimiento, se encuentran

comprometidos con el proceso de transformación que ocurre en sus salones y talleres de clase, donde se suman saberes y valores para la formación de especialistas y ciudadanos.

“ La mayor satisfacción es ver el cambio de comportamiento que logran los muchachos, y ver cómo hemos podido incidir en estos chicos y sus familias para que tengan una vida mejor. ”



Carolina Carrasquel Pasión por la mecánica

El interés de Carolina Carrasquel por la mecánica viene de su padre, a quien ella veía trabajar. Con el tiempo su interés fue creciendo hasta llegar a participar en el proceso de admisión al Instituto Henri Pittier, en El Consejo, estado Aragua.

Luego de algunas charlas previas sobre la dinámica dentro del Instituto, su programa y su filosofía de enseñanza, un viernes de febrero, inició sus actividades en la que sería su escuela por dos años, todos los días desde las 8:00 am hasta las 3:00 pm. Esto sin contar que su pasión por la mecánica

era tal, que algunos fines de semana los dedicaba a cursos y estudios para profundizar sus conocimientos.

“ Para mí, la mecánica es como el amor, primero me llamó la atención, y a medida que iba adentrándome en ella iba descubriendo que me gustaba cada vez más. ”

Carolina se encuentra realizando sus prácticas en la Fábrica Santa Cruz de Nestlé, donde específicamente pidió ser asignada al área de construcción y planta, porque lo que más le gusta es construir y reparar. *“Al principio estaba emocionada*

y nerviosa por lo que sería la dinámica de la fábrica.”

Todavía le emociona y se queda hipnotizada viendo la manera cómo la máquina de empaquetado automático de la fábrica va sacando productos listos para distribuir.

“ En el Instituto Henri Pittier, no solo aprendes a ser un excelente mecánico, sino una excelente persona. ”

Hoy se siente agradecida por el apoyo del Instituto y de Nestlé durante todos estos años. Sigue emocionada con la mirada hacia el frente, buscando ser cada vez mejor.



Voluntarios Nestlé

Otro programa de Creación de Valor Compartido es el de **Voluntarios Nestlé**, en el cual colaboradores de distintos cargos, unidades y localidades están dispuestos a ofrecer su talento y esfuerzo a la realización de actividades de otros programas de Creación de Valor Compartido o en actividades corporativas en beneficio de la comunidad.

En el año 2018 el voluntariado Nestlé no desarrolló proyecto alguno, debido a una revisión de las bases de su conformación y de redefinición de sus líneas programáticas.



Salud en el trabajo



Promover lugares de trabajo saludables y empleados más sanos es otro de los compromisos de Nestlé. Esto se logra sumando el fiel cumplimiento de las exigencias establecidas en las disposiciones normativas, a la mejora continua en la gestión de Salud Ocupacional.

La estrategia se basa en la prevención de enfermedades cardiometabólicas, la prevención de riesgos psicosociales, y la vigilancia y prevención de patologías osteomusculares.

Con la promoción de hábitos de alimentación saludables entre colaboradores se aspiraba a disminuir en 2018 el 30% de sobrepeso y obesidad entre los colaboradores. Esta meta se logró en su totalidad, al igual que las acciones de educación y capacitación orientadas a reforzar entre el público interno el conocimiento de temas de nutrición y salud.

El Programa de prevención de riesgo psicosocial está diseñado para identificar mediante pruebas psicométricas el estado en que los colaboradores llegan a realizar su jornada laboral en los siguientes aspectos: el estrés, la fatiga o el sueño, así como la intervención oportuna con la realización de charlas, actividades y dinámicas grupales.

La meta para el 2018 era lograr la participación en este programa de 91% del personal en todas las instalaciones el resultado superó en 21% el objetivo planteado.

Esto se traduce en que los colaboradores bajan sus niveles de estrés al iniciar la

jornada, reconocimiento de que el ambiente laboral está libre de las agresiones y amenazas. La evidencia mostró que los trabajadores que presentaron signos positivos de fatiga al iniciar la jornada de trabajo, no reincidieron.

Para la obtención de estos resultados de la gestión de Salud Ocupacional fue clave el papel de gerentes, supervisores y jefes de línea en el Programa de Liderazgo y Salud. Su actuación orienta y modela al personal a su cargo hacia prácticas necesarias para lograr los objetivos planteados en Seguridad y Bienestar.



Diversidad e igualdad de oportunidades



Uno de nuestros valores es el respeto por la diversidad.

No toleramos la discriminación por motivos de origen, nacionalidad, religión, raza, sexo, edad u orientación sexual.

La dignidad y el respeto mutuo, la confianza y la transparencia en la relación con los demás,

la comunicación y cooperación abiertas, y el sentido de responsabilidad son actitudes que compartimos.

El balance de género es un componente clave del enfoque de Nestlé hacia la diversidad y la inclusión. Esta es una parte integral de la cultura de la compañía y ha incorporado el criterio en todas sus prácticas de Recursos Humanos.

Nestlé ha progresado en los últimos años al aumentar el número de mujeres en cargos directivos. **A diciembre de 2018, el porcentaje de mujeres miembros del Comité de Dirección alcanzó 43%.**

Asimismo, 46,6 % de las mujeres ocupan algún puesto de liderazgo (como gerencias y coordinaciones) a diciembre de 2018. En el mismo periodo, 51% de personas contratadas fueron mujeres.

De esta manera, la empresa refuerza el compromiso que tiene la empresa con la promoción del balance y la equidad de género en todos sus niveles.



Un ejemplo se presentó el pasado año en un proceso de reclutamiento y selección del equipo de Distribución y Ventas, áreas en las que tradicionalmente resulta difícil mantener balance de género, por lo que, al presentarse la oportunidad de renovar el equipo, se propuso como objetivo iniciar un proceso de reclutamiento en el que mujeres y hombres tuvieran las mismas oportunidades y equilibrar el indicador.

En el proceso se evaluaron candidatos y candidatas. **Ingresaron 30 jóvenes de sexo femenino, recibieron adiestramiento formal, desde técnicas de venta, hasta clases de manejo de vehículos.** El resultado ha sido muy positivo. El equipo funciona armónicamente y con muy buenos resultados de venta.



Cumplimiento normativo



Nestlé respeta la ley en todo momento y promueve que sus aliados, contrapartes, beneficiarios, proveedores, clientes, tengan ese cumplimiento de la ley en todo momento. **Eso implica compartir ese compromiso en toda la cadena de valor.** El modelo de Creación de Valor Compartido comienza con el cumplimiento de nuestros principios empresariales y de las formalidades legales y normativas vigentes en el país.

Eso se traduce en que en el año 2018 en Nestlé Venezuela se recibieron más de 200 visitas de funcionarios de diversos organismos, en funciones de comprobación de cumplimiento de deberes formales. En ninguna de esas oportunidades hubo algún señalamiento sobre vulneración de la norma, precisamente porque se mantiene toda la documentación dentro del marco legal y en cumplimiento de todas las formalidades.

El cumplimiento de los Principios Corporativos Empresariales es revisado en procesos de auditoría.

La adhesión a los principios en materia de recursos humanos, seguridad, salud, medio ambiente e integridad empresarial y prácticas laborales, es evaluada por medio de nuestro programa CARE, que se basa en una red de auditoría externa independiente.

La auditoría se realiza cada 3 años a nivel mundial. En Venezuela se realizó en el último trimestre de 2018 y estuvo a cargo del equipo de auditores independientes de **EY Venezuela.**

El ámbito de la auditoría fue mejorado con la inclusión de aspectos sobre derechos humanos, prevención del acoso, protección de la maternidad y un apartado sobre comunidades locales.

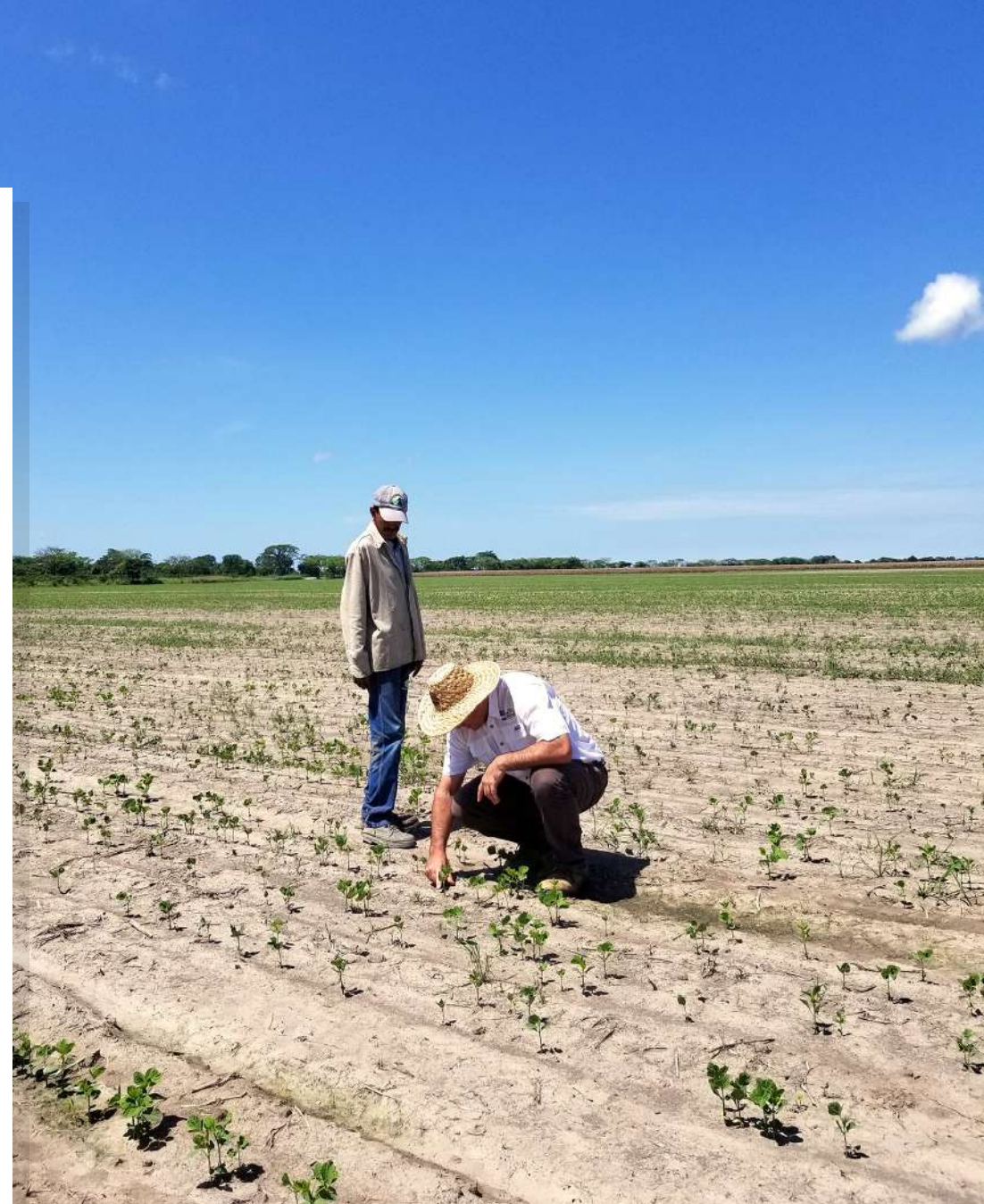
Los auditores externos de EY Venezuela destacaron en su documentación el *“respeto a la diversidad, beneficios laborales y salariales por encima de la ley (...) y la aplicación de estrategias para mantener al personal de la organización alineados con los principios y valores de la organización.”*

En Síntesis

En la sexta edición del reporte de Nestlé en la Sociedad, resumimos el esfuerzo de cientos de personas, el aporte de decenas de instituciones, públicas y privadas, que nos acompañan en nuestros compromisos en Nutrición, Salud y Bienestar; en los de Desarrollo Rural, Sostenibilidad Ambiental y Empleabilidad.

Internamente, en nuestras fábricas y oficinas, colaboradores día a día crean valor y lo comparten cumpliendo sus responsabilidades en apego a nuestros Principios Corporativos. En el campo, y en las poblaciones cercanas, agricultores, ganaderos e industriales crean valor produciendo con calidad, generando beneficios para mejorar las condiciones de vida en sus comunidades, siempre en el marco de un desarrollo sustentable. Cientos de jóvenes aprovechan oportunidades para su crecimiento personal y profesional en nuestros programas de empleabilidad. Al final de la cadena de valor los comerciantes confían en ofrecer nuestras marcas a clientes que encuentran en ellos nutrición y salud.

Crecemos juntos hacia la misma dirección: *Crear Valor con Venezuela.*





Producción general:

Gerencia Creación de Valor Compartido

Compilación, corrección y edición:

Luis Indriago, BIENACTUAR

Diseño gráfico:

AM3 Design, C.A.

Fotografías:

Archivo Nestlé

Archivo programas de CVC

Mayo 2019



Creación de Valor Compartido

Nutrición | Agua | Desarrollo Rural