



MEMORIA DE  
SOSTENIBILIDAD





# CONTENIDO

6



MENSAJE DEL  
PRESIDENTE  
EJECUTIVO

8



QUICORNAC EN  
POCAS PALABRAS

10



SOMOS LA FUENTE  
#1 DE MARACUYÁ  
PARA EL MUNDO

12



NUESTROS  
PRODUCTOS

24



CADENA DE  
PRODUCCIÓN  
SOSTENIBLE

26



APROVECHAMIENTO  
INTEGRAL DE LA  
MARACUYÁ

28



NUESTRA VENTAJA  
COMPETITIVA

30



FILOSOFÍA DE  
CALIDAD

14



PRINCIPALES  
MERCADOS

16



GOBIERNO  
CORPORATIVO

18



CÓDIGO BASE ETI

20



MARACUYÁ, LA  
MEJOR FRUTA PARA  
EL MUNDO

32



NUESTRA  
SOSTENIBILIDAD,  
SIRVIENDO CON  
VERDADERA PASIÓN

36



NUESTROS  
AGRICULTORES

38



NUESTROS  
COLABORADORES

40



NUESTRO  
COMPROMISO  
AMBIENTAL

# MENSAJE DEL PRESIDENTE EJECUTIVO



**Bernhard Frei**  
CEO

## “**TODOS NOSOTROS, TODOS LOS DÍAS**”.

La compañía celebra su trigésimo aniversario este 2019. Al analizar nuestras actividades a lo largo de los años descubrimos una serie de repetidas gestiones que hoy nos llevan a convertirnos en una empresa que proporciona valor a la sociedad; lo que nos convierte en el proveedor líder mundial de jugo y concentrado de maracuyá. La tecnología de alimentos avanza y la innovación lleva a ventajas competitivas que promueven una conciencia renovada de la necesidad de la capacidad de transformarnos a nosotros mismos.

La historia de nuestros esfuerzos de sostenibilidad es uno de enfoque intenso, innovación, liderazgo en la industria y progreso medible. Los nuevos objetivos de sostenibilidad discutidos en este primer informe enfatizan las prioridades estratégicas a largo plazo de Quicornac y el progreso que hemos logrado hacia su logro. Al gestionar el impacto ambiental de nuestras actividades podemos trabajar en armonía con nuestras comunidades, y continuaremos desafiándonos para mejorar nuestra eficiencia energética y la administración de recursos. Este año, por ejemplo, hemos continuado reduciendo nuestras descargas de agua y generación de desechos a través de una mejor utilización de nuestras instalaciones e iniciativas de ahorro de energía.

En el mundo de hoy, estamos viendo la presencia de varios problemas que amenazan la sostenibilidad del medio ambiente global y la sociedad. Entre estos problemas se encuentran temas que están estrechamente relacionados con la sostenibilidad de las actividades corporativas, como la respuesta al cambio climático, el cambio a la sociedad con bajas emisiones de carbono, la preservación de la biodiversidad, así como los derechos humanos en las empresas y la gestión de riesgos en la oferta de las cadenas. Para enfrentar estos desafíos, se están estableciendo marcos globales para la sostenibilidad, incluidos los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) adoptados por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 2015 y el Acuerdo de París que entró en vigor en 2016.

Estamos integrando los ODS en todas nuestras operaciones y comprometiendo a nuestros grupos de interés en todos los niveles. En toda la compañía estamos aprovechando nuestras fortalezas centrales, aplicando a la sostenibilidad

la misma creatividad, determinación y pasión por la resolución de problemas que brindamos a nuestros clientes.

Y más allá de nuestras paredes, estamos abordando los desafíos de la industria al colaborar con los clientes y socios para desarrollar nuevos sistemas y soluciones. A medida que la actividad global sobre la sostenibilidad del medio ambiente y la sociedad continúa acelerándose, es necesario revisar continuamente las operaciones y el enfoque de Quicornac desde la perspectiva de la sociedad y las partes interesadas, realizando mejoras continuamente. Seguiremos esforzándonos al máximo para ganarnos la confianza de todos, trabajando diligentemente en los temas que Quicornac reconoce como nuestra responsabilidad de resolver.

Vemos la sostenibilidad no solo como una responsabilidad, sino también como una oportunidad para liderar, inventar y construir una compañía más resistente y rentable. Para alcanzar estos objetivos se requiere la dedicación de nuestros empleados, clientes y proveedores de frutas. Esto también requiere el apoyo de nuestros accionistas y el compromiso entre los consumidores que utilizan nuestros productos y servicios.

Gracias a la pasión colectiva y la dedicación de nuestros empleados y socios, los caminos hacia nuestros objetivos de sostenibilidad son cada vez más claros. Ese progreso, a su vez, nos inspira más como prueba de lo que es posible cuando todos hacemos nuestra parte. Ahora, como siempre, ese sentido de posibilidad impulsa todo lo que hacemos.

Creemos que el compromiso con la sostenibilidad y el triple resultado final asegurarán nuestra competitividad global y promoverán un crecimiento sostenible e inclusivo. Me enorgullece decir que en Quicornac estamos completamente comprometidos. El título de este mensaje es correcto: lograr la sostenibilidad exige algo de “todos nosotros, todos los días”.

Atentamente,

Bernhard Frei  
CEO



A man wearing a dark cap with the Quicornac logo and a dark t-shirt with a 'PRAMOS RACUYÁ DO EL AÑO' logo is working in a field. He is surrounded by a large quantity of white, round fruits, likely guavas, which are piled up in front of him. The background shows a dense field of similar plants under a bright sky. The entire image has a purple color overlay.

# QUICORNAC

EN POCAS PALABRAS



Quicornac

COMPRAMOS  
MARACUYÁ  
TODO EL AÑO

Quicornac

# SOMOS LA FUENTE DE MARACUYÁ PARA EL MUNDO



Somos una industria de origen suizo-ecuatoriano. Tenemos 30 años en el mercado exportador de jugos, purés y concentrados, congelados y/o asépticos de maracuyá.

A lo largo de estos años hemos buscado la excelencia a través de la creación de una industria 100% sostenible. Al punto que, cuando aún el término no se conocía,

en Quicornac ya hablábamos de sostenibilidad al buscar optimizar nuestra producción, generando una industria que aproveche integralmente sus frutas, alcanzando cero desperdicios en nuestra cadena de valor, creando una industria capaz de satisfacer las necesidades del presente sin sacrificar la capacidad de las futuras generaciones.

8.000

AGRICULTORES FORMAN PARTE DE NUESTRA CADENA PRODUCTIVA.

TENEMOS 30 AÑOS

SIENDO LÍDERES EN EL MERCADO EXPORTADOR DE MARACUYÁ.

80%

SON PEQUEÑOS AGRICULTORES.

IMPLEMENTACIÓN DE ECONOMÍA CIRCULAR EN LA PRODUCCIÓN DE MARACUYÁ.

100 MIL

TONELADAS DE MARACUYÁ PROCESADAS EN ECUADOR Y PERÚ.

50 MIL

FAMILIAS IMPACTADAS EN NUESTRA CADENA DE VALOR.

2

PLANTAS DE PRODUCCIÓN.

2008

FUE EL AÑO DE APERTURA DE NUESTRA PLANTA EN PERÚ.



## ¿DÓNDE ESTAMOS UBICADOS?

Contamos con operaciones en Ecuador y Perú. Estratégicamente nos hemos ubicado con dos plantas de operaciones para servir de mejor forma a nuestros clientes.

# NUESTROS PRODUCTOS



## FRUTAS PROCESADAS

Concentrado congelado y aséptico

Jugo congelado y aséptico

Aroma de maracuyá

Arilos de maracuyá

Jugo y concentrado de maracuyá orgánica

Concentrado clarificado

## SUBPRODUCTOS

Aceite de semilla

Harina de semilla

Productos de cáscara





# PRINCIPALES MERCADOS

CERCA DE

20

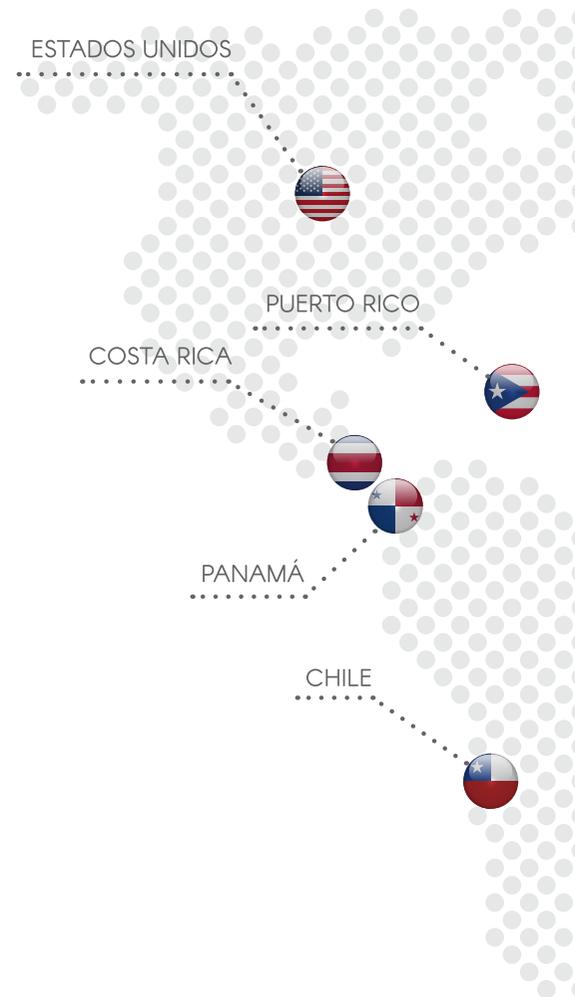
PAÍSES SON  
COMPRADORES  
DE NUESTRA  
MARACUYÁ.

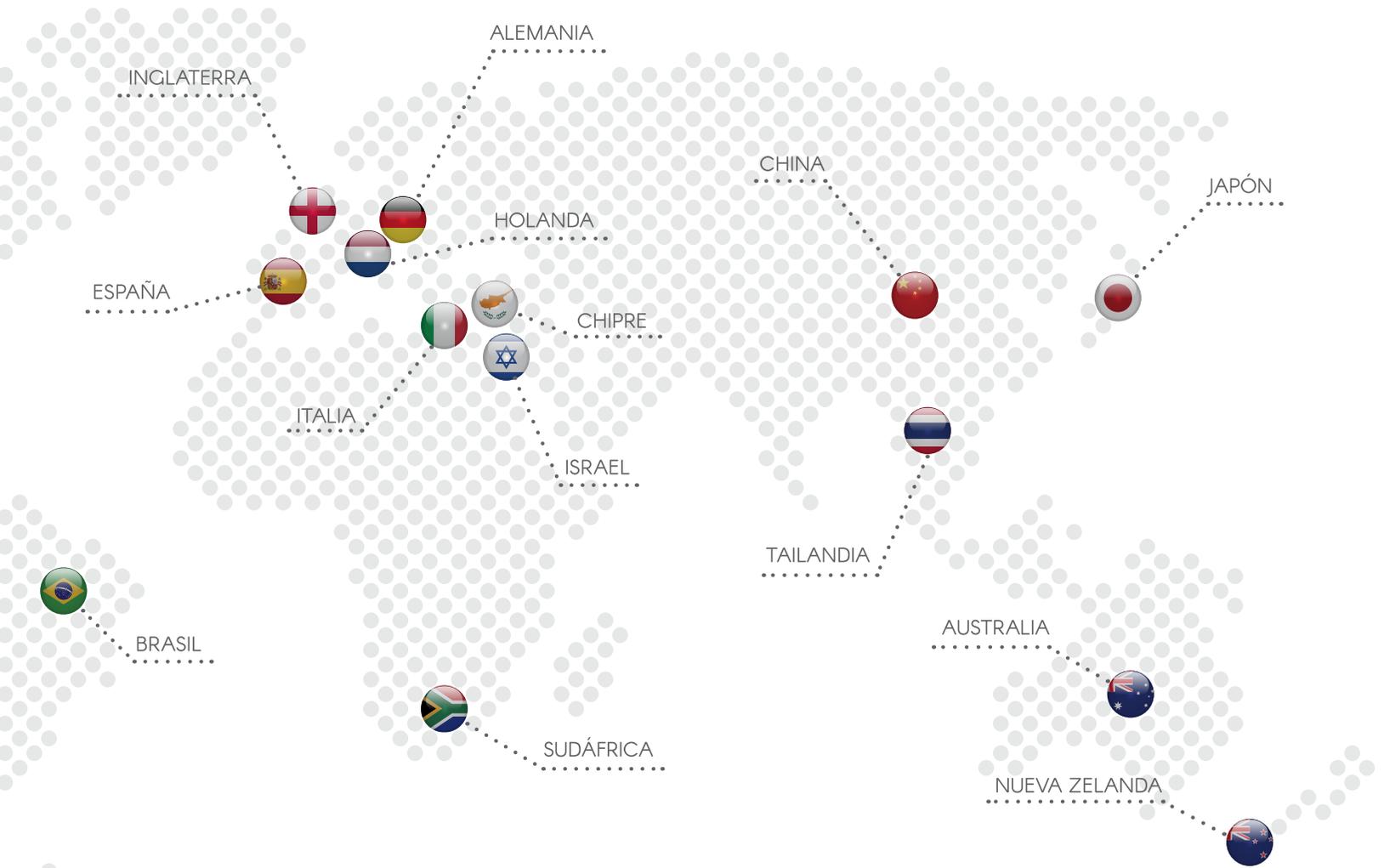
Desde Ecuador y Perú se exporta la mejor maracuyá para el mundo. De acuerdo con cifras del sector, existen más de 4.000 hectáreas de cultivo en Ecuador de la también llamada fruta de la pasión (*passion fruit*), principalmente en la zona de Manabí, Los Ríos, Esmeraldas y Guayas.

Esta fruta es considerada como exótica por los mercados internacionales y es apetecida por su sabor intenso en el mundo de la gastronomía gourmet. También es utilizada como complemento en barras energéticas y para mezclas de otros componentes.

Por ello, en Quicornac nos vimos en la necesidad de ampliar nuestra capacidad de producción a través de la adquisición de más equipos, promoción de la siembra y el establecimiento de centros de acopio en varios puntos estratégicos de ambos países.

Gracias a ello la maracuyá que sale de nuestras plantas continúa siendo un producto líder y apetecido en varios mercados de Norteamérica, Asia y Europa como:



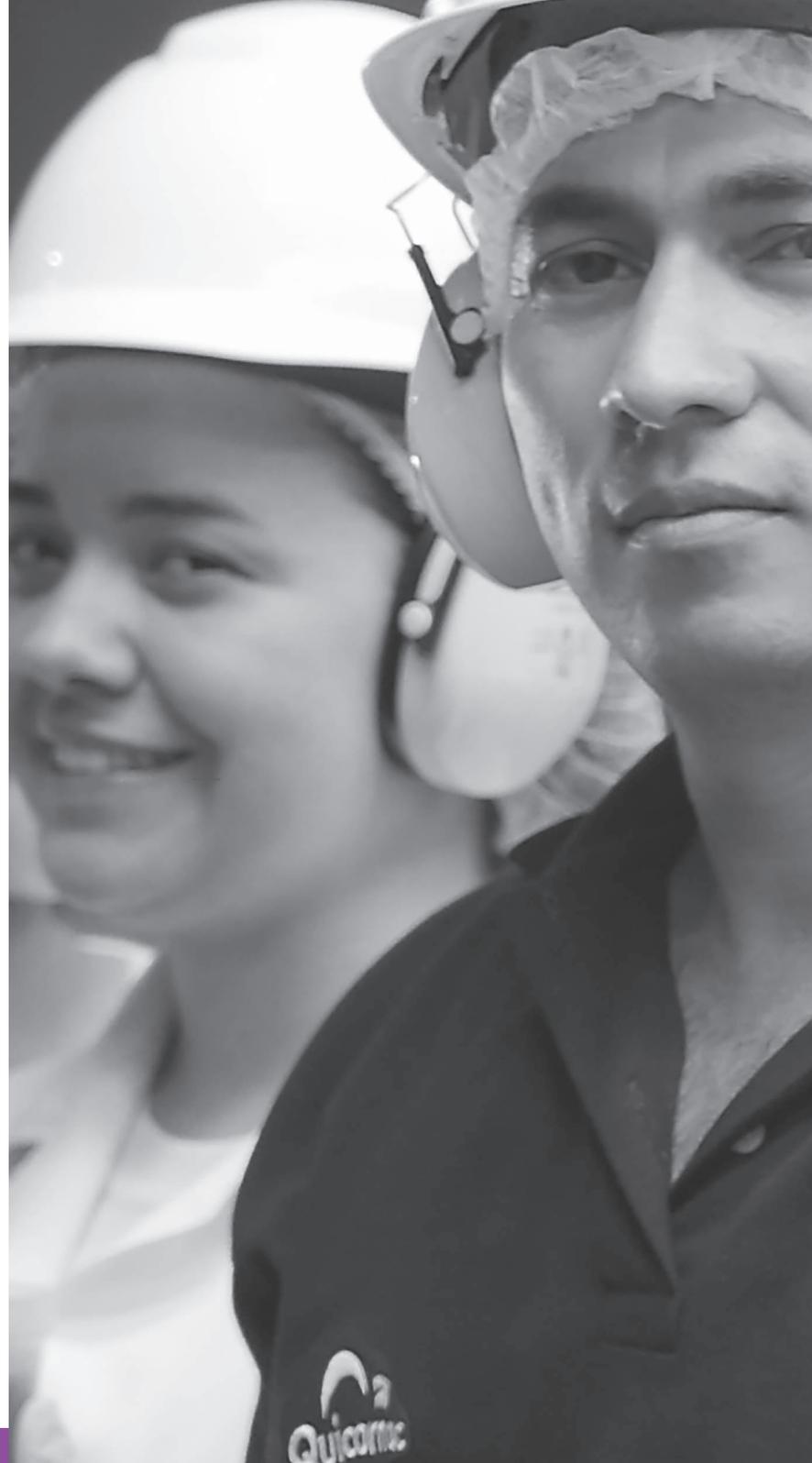


# GOBIERNO CORPORATIVO

Nuestra estructura de Gobierno nos permite tomar decisiones basadas en la cultura organizacional de nuestra empresa, la cual se fundamenta en prácticas éticas y responsables con nuestros grupos de interés, buscando siempre la sostenibilidad en toda nuestra cadena de valor.

Quicornac está liderado por la Junta General de Accionistas, el Directorio y la Gerencia General. Cada área cuenta con una gerencia, orientada al cumplimiento de los objetivos estratégicos anuales de la compañía.

Nuestra estructura de gobierno fortalece y promueve la participación y responsabilidad de cada miembro de nuestra empresa.





# CÓDIGO BASE ETI

El Código Base de la Iniciativa de Comercio Ético (ETI) es un conjunto de normas laborales internacionalmente reconocidas, basadas en los convenios de la OIT. Es utilizado por los miembros de ETI y otros para impulsar mejoras en las condiciones de trabajo alrededor del mundo. [www.ethicaltrade.org](http://www.ethicaltrade.org)



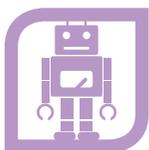
El empleo se elegirá libremente.



Se respetará la libertad de expresión colectiva a través de los comités.



Las condiciones de trabajo serán seguras e higiénicas.



No se empleará mano de obra infantil.



Se pagará un salario digno.



Las horas de trabajo no serán excesivas.



No habrá discriminación.



Se proporcionará un trabajo regular.



No se permitirá un trato inhumano o severo.



A hand holding a green maracuyá fruit against a background of green leaves. The image is monochromatic, with a green tint. The hand is positioned on the right side, holding the fruit. The background consists of various green leaves and stems, creating a natural, organic feel.

MARACUYÁ,  
LA MEJOR FRUTA  
PARA EL MUNDO





100.000

TONELADAS DE MARACUYÁ PROCESADAS EN 2018, EN PROMEDIO, EN NUESTRAS PLANTAS DE PERÚ Y ECUADOR.

35

ACOPIADORES DE FRUTA EN ECUADOR Y PERÚ QUIENES SON CALIFICADOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD E INTEGRIDAD.

100%

CONCIENCIACIÓN ENTRE NUESTROS AGRICULTORES Y ACOPIADORES PARA EL CORRECTO APROVECHAMIENTO DE LA FRUTA.



Buscamos el aprovechamiento integral de la maracuyá. Nuestro objetivo no solamente es producir jugos, concentrados, clarificados y aromas sino utilizarla al máximo y alcanzar la sostenibilidad en toda nuestra cadena de valor. Para ello, llevamos un estricto control en todas las etapas del proceso.

1 Realizamos la solicitud de compra a nuestros proveedores calificados.

2 El proveedor entrega la fruta seleccionada a la planta.

3 En la planta recibimos, pesamos, seleccionamos la fruta conforme a nuestros parámetros de calidad. La sanitizamos, la cepillamos y la enjuagamos.

4 En nuestra planta procesamos jugos, concentrados, clarificados y aromas de acuerdo a los estándares establecidos por nuestros clientes. Para ello, contamos con equipos que han sido diseñados especialmente para nuestra empresa los cuales separan la cáscara, las semillas y la pulpa.

5 Almacenamos el producto en tanques primarios. Posteriormente se lo filtra y luego se lo almacena en tanques secundarios, para luego proceder a su pasteurización.

6 Coordinamos el embarque para la exportación.

# CADENA DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

600 - 1.000  
TONELADAS

promedio de maracuyá recibidas al día (dependiendo de la época del año).



7%

de fruta descartada al año por estar considerada como no apta para el consumo.

100.000  
TONELADAS

de maracuyá procesadas por año aproximadamente.



35  
ACOPIADORES

entre pequeños y medianos agricultores.

100%

de aprovechamiento de la semilla para la elaboración de aceite extra virgen y harina para balanceado.



ESTRICTO CONTROL EN EL USO DE QUÍMICOS

ya que nos aseguramos que el 100% de la fruta esté libre de sustancias.



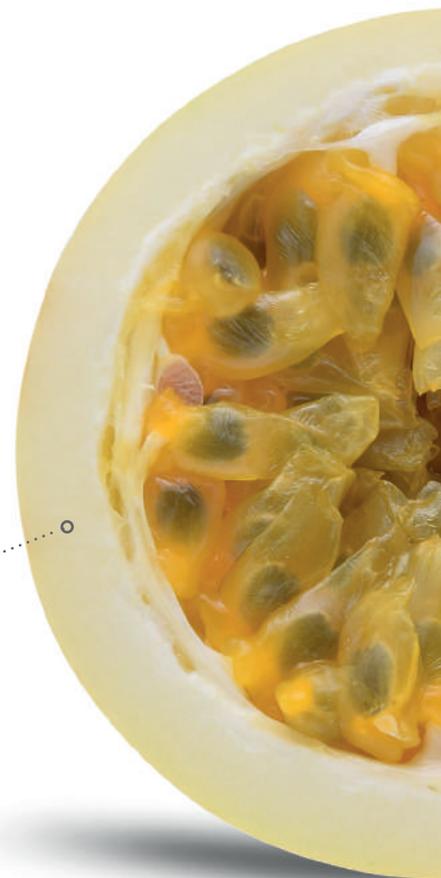
# APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LA MARACUYÁ

Somos una empresa de origen suizo-ecuatoriano, por ello nuestra filosofía siempre estuvo apalancada en alcanzar la eficiencia en toda nuestra cadena de valor, buscando lograr el indicador de cero desperdicios en todas nuestras líneas.

A lo largo de los años y a raíz de múltiples investigaciones descubrimos que la fruta podía ser aprovechada al máximo. Es así que actualmente, en nuestra industria, el procesamiento de la maracuyá constituye un proceso 100% sostenible e integral.

## CÁSCARA:

Al inicio la cáscara se desechaba. Sin embargo, tras investigaciones realizadas descubrimos que esta tiene propiedades organolépticas positivas para la ganadería. Es así que este elemento se deriva como alimento para ganado vacuno, el cual es muy apetecido por los efectos que genera en estos animales.



#### SEMILLA:

Se la somete a un proceso de prensado para convertirla en aceite. Actualmente Quicornac comercializa aceite de maracuyá para la industria farmacéutica y de cosméticos.

Desde hace pocos meses, se comercializa al consumidor final de Ecuador un aceite refinado de maracuyá denominado Passola, que por sus propiedades es considerado como un producto *Gourmet*.



El aceite de maracuyá es muy apreciado en varios países de Europa y Asia, también en Brasil. Este es un producto relativamente nuevo y del cual aún se están realizando estudios de factibilidad.

Entre sus beneficios consta el sabor exótico y una experiencia culinaria con mayor valor agregado que otros productos de esta gama.

*Maracuyá, la mejor fruta para el mundo*

# NUESTRA VENTAJA COMPETITIVA



En Quicornac la innovación es parte fundamental de nuestra cadena de valor. Constantemente estamos en la búsqueda de mecanismos para crear nuevos productos. Lo hacemos a través de la alianza estratégica con proveedores que nos permitan desarrollar nuevas formas de producción.

Entre 2017 y 2018 hemos diseñado productos con los que aprovechamos, integralmente, nuestra fruta y damos un valor agregado a sus componentes. Entre nuestras principales innovaciones están:



**CÁSCARA DE MARACUYÁ CONFITADA:** que se utiliza como ingrediente de barras energéticas.



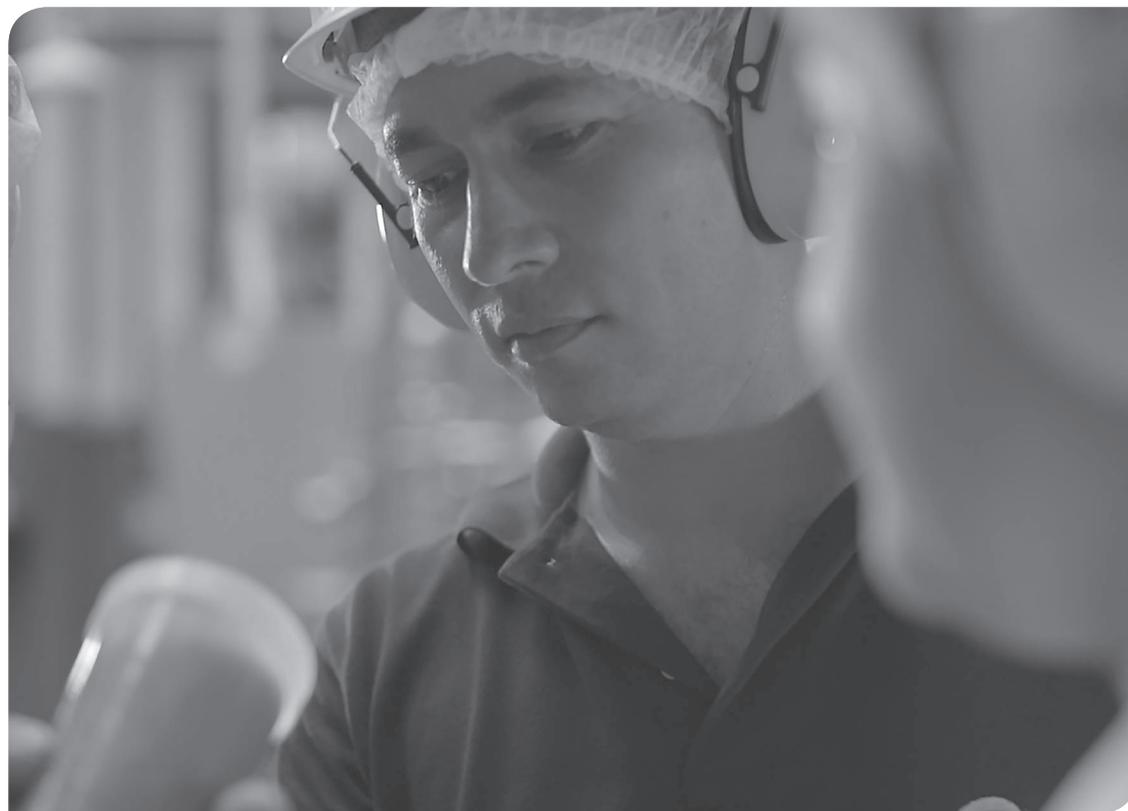
**BARRA DE CHOCOLATE** con semilla de maracuyá.



**JABÓN BASE:** para uso cosmético.



**ACEITE DE MARACUYÁ:** que se utiliza en productos de cuidado personal.



**MERMELADA**  
de maracuyá.



**JUGO** de naranja  
con maracuyá.



**ACEITE DE  
SEMILLA**  
de maracuyá, solo  
y con especias.



**NÉCTAR**  
de maracuyá.



**SMOOTHIES**  
de jugos tropicales.

# FILOSOFÍA DE CALIDAD

Servir a mercados externos nos lleva a comprometernos con la entrega de productos con calidad e inocuidad. Para ello, contamos con mecanismos que nos permiten asegurar la integridad de nuestros productos como:

- Un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria
- Proveedores calificados
- Procesos estandarizados y validados
- Personal capacitado y entrenado
- Equipos respaldados por calibración externa

Voluntariamente en Perú y Ecuador formamos parte de varios gremios y asociaciones internacionales, los cuales nos impulsan a seguir sus códigos de conductas y prácticas que van acorde a las exigencias de los mercados extranjeros.

- AIJN (European Fruit Juice Association)
- FSSC 22000
- HACCP
- GMP
- SMETA 4-Pilares
- BASC
- SGF/IRMA
- Kosher / Parve
- NON GMO Project Verified
- HALAL
- OHSAS 18001





A man and a woman are standing in a field, likely a citrus grove. The man on the left is wearing a white cap and a white t-shirt with the text "100% RACUYERO" and "Quicornor" on it. He is holding several round fruits. The woman on the right is wearing a straw hat and a white t-shirt with the text "100% RACUYERO" and "Quicornor" on it. She is also holding round fruits. The background is filled with green foliage. The entire image has a yellowish tint.

**NUESTRA  
SOSTENIBILIDAD.**  
SIRVIENDO CON  
VERDADERA PASIÓN



100%  
MARACUYERO

  
Quicornac

YE  
nac

**Nuestra sostenibilidad.** *Sirviendo con verdadera pasión*

APROXIMADAMENTE

500

PERSONAS LABORAN  
DIRECTAMENTE EN NUESTRAS  
PLANTAS DE ECUADOR Y PERÚ.

MÁS DE

8.000

AGRICULTORES SON BENEFICIADOS DE  
NUESTROS PROGRAMAS SOCIALES.

100%

COLABORADORES DE ECUADOR Y  
PERÚ CAPACITADOS EN SEGURIDAD  
OCUPACIONAL.

Nuestro éxito se lo debemos a nuestra gente. El compromiso por alcanzar la excelencia en cada eslabón de nuestra cadena de valor nos impulsa a dar lo mejor a nuestros colaboradores en materia de seguridad, salud y formación permanente.

Durante 30 años nos hemos preocupado porque ellos sean el reflejo de nuestros valores y buscamos plasmar en sus vidas virtudes que los hagan crecer como profesionales y personas de bien.





# NUESTROS AGRICULTORES

**8.000**

AGRICULTORES  
DE ECUADOR  
Y PERÚ NOS  
PROPORCIONAN  
LA MEJOR  
MARACUYÁ PARA  
EL MUNDO.

Quicornac aprovecha la existencia de una extensa cantidad de cultivos en los suelos agrícolas ecuatorianos y peruanos, dándole asistencia, recursos y tecnificación a los propietarios de haciendas que cultivan maracuyá.

Son aproximadamente 8.000 agricultores en Ecuador y Perú quienes nos proporcionan la mejor fruta para la exportación. El 80% de ellos son pequeños agricultores que dependen directamente de esta actividad económica.

Con ellos mantenemos programas formativos, de asociatividad y de cooperativismo lo cual les permite mantenerse a la vanguardia de lo que el mercado requiere. Por ejemplo, en Ecuador, realizamos constantemente capacitaciones de actualización en normas de inocuidad, calidad, ética social y de negocios.

Los programas que realizamos son gratuitos para nuestra cadena de valor, y son efectuados directamente en las fincas, mediante talleres y dinámicas educativas. Allí también explicamos las técnicas de cultivo de la maracuyá y buenas prácticas agrícolas en general.





Quiconac

# NUESTROS COLABORADORES

La historia de Quicornac muestra una constante evolución y desarrollo, con el firme propósito de alcanzar y mantenernos a la vanguardia de la competitividad de los mercados

internacionales. Esto nos demanda capacidad de expansión y de buscar nuevos horizontes, crecimiento y formación constante.



SOMOS LA 5TA EMPRESA EN ECUADOR EN CONVERTIRNOS EN UN ESPACIO 100% LIBRE DE HUMO. EN PERÚ, DESDE 2011 RIGE ESTA NORMA EN TODAS NUESTRAS INSTALACIONES.

**24% de nuestros colegas** han permanecido **entre 6 y 10 años** en la empresa. Buscamos retener y conservar al mejor personal.



Contamos con colaboradores **con capacidades especiales**.

**100% recibe formación** desde el primer día de labores en Quicornac

Anualmente los colaboradores reciben un promedio de **10 cursos de capacitación** al año.



**100%**  
 DE NUESTROS  
 COLABORADORES  
 RECIBE  
 CAPACITACIÓN  
 EN MATERIA DE  
 SEGURIDAD Y  
 BUENAS PRÁCTICAS.

Nuestros colaboradores reciben formación constante, la cual es revisada anualmente en conjunto con los gerentes y jefes de área. Cada directivo analiza las capacitaciones que recibirán sus colaboradores, de acuerdo con las necesidades del personal y de los objetivos estratégicos de Quicornac planteados para ese año.

**Matriz (Guayaquil)**

2017	2018
82	88

**Planta Vines (Guayaquil)**

2017	2018
174	174

**Planta Olmos (Perú)**

2017	2018
199	174

**PROGRAMAS FORMATIVOS DE NUESTROS COLABORADORES**

2017	2018
Riesgos por puestos de trabajo	Actualización de la norma FSSC V 4.1
Bioseguridad en el trabajo	Formación especializada para líderes en compras
BPM e ISO 22002-1	Gestión estratégica en compras y negociación con proveedores
Seguridad para la manipulación y almacenamiento de químicos	Normas BPM
Actualización de auditores internos norma BASC V4-2012	Actualización auditores internos Norma BASC
Contaminación cruzada	Formación auditores internos BASC
Control de plagas	Inspecciones del contenedor
Microbiología para la industria de alimentos	Actualización de la norma FSSC 22000 V 4.1
Formación de brigadistas	Formación de auditores internos ISO 45001
Código de conducta ética	Formación de auditores internos SMETA

# NUESTRO COMPROMISO AMBIENTAL

Buscamos construir una cadena de valor inteligente, en la cual se reduzcan al máximo los desperdicios y exista un aprovechamiento integral de la fruta. Seguimos el principio de las 3R (Reducir,

Reusar, Reciclar) que nos permite gestionar los residuos de manera responsable. Esto reduce el riesgo ambiental, crea eficiencia y es un asunto prioritario para nuestros grupos de interés.





## EN PERÚ

REUTILIZAMOS EL AGUA DE CONDENSADO DEL PROCESO DE EVAPORACIÓN DE MARACUYÁ PARA EL ENJUAGE DE LA FRUTA.

Buscamos optimizar al máximo los recursos que utilizamos a lo largo de toda nuestra cadena de valor. Reciclamos insumos como chatarra, papel y cartón y plástico.

Del procesamiento de la maracuyá reutilizamos la semilla, la cual se convierte en un subproducto que puede ser usado en diversas presentaciones.

A nivel energético, cambiamos las luminarias a LED que son más amigables con el ambiente en Ecuador y Perú. Contamos con procedimientos entre nuestros colaboradores, quienes tienen plena conciencia de la importancia del ahorro de energía en todas las actividades que realizamos.

En nuestra planta de Perú hemos instalado un techo parcialmente transparente en algunos espacios para aprovechar la luz del sol durante el día. También, estamos realizando cambios de motores antiguos por unos nuevos más ecoeficientes.

Para el próximo año contaremos con maquinarias para optimizar el consumo de energía en nuestras instalaciones con equipos más eficientes.

### CONSUMO DE ENERGÍA EN KW/H

2017	2018
4.355,89	4.207,18







**Oficina Matriz:**  
Edif. Conauto, 4to piso,  
Av. Juan Tanca Marengo Km. 1.8  
Guayaquil - Ecuador  
Tel. + 593 4 3727200  
info@quicornac.com

**Planta Ecuador:**  
Calle Sucre s/n y Herbert Frei Angst  
Vinces - Ecuador  
Tel.: + 593 9 2790195

**Planta Perú:**  
Av. Panamericana Norte,  
Km 2.5 Olmos,  
Lambayeque - Perú  
Tel.: +517 4 763820

[quicornac.com](http://quicornac.com)

