

Memoria 2018

www.tervalis.com

tecnología
eficiencia
responsabilidad
liderazgo
avance
vocación
investigación
sostenibilidad

somos

TERVALIS

◆ Memoria anual 2018

TÉRVALIS

Nº. 1 | 2018

directorio

Edita: Grupo Tervalis

Consejo de Redacción:

Jorge Morte
Santiago Pérez
Sergio Atarés
Camino Ibarz
Silvia Sánchez

Contacto: comunicacion@tervalis.com

 facebook.com/grupotervalis

 twitter.com/GrupoTervalis

Dirección Postal:

Centro Empresarial Galileo
C/Los Enebras, 74. 2ª planta
44002 Teruel (España)

Depósito legal: TE-74-2012

Diseño y maquetación: Comunica-t



6



1. Nuestra actividad

10

LOS ORÍGENES TUROLENSES DEL GRUPO. CUANDO LA EXPERIENCIA ES UN GRADO

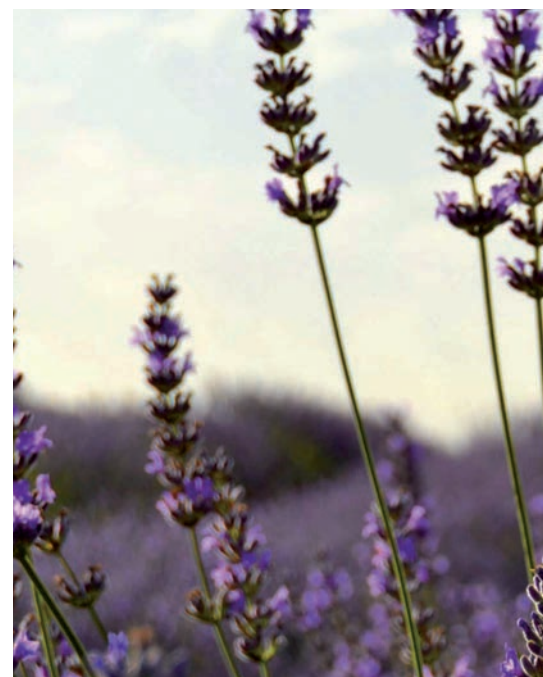
8-9

SEGURIDAD, CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE, PRIORITARIOS EN EL PLAN DE EXCELENCIA

10-11

JOSÉ LUIS MOYA.

Director General de Fertinagro Biotech.
"2018 el mejor año de nuestra historia"

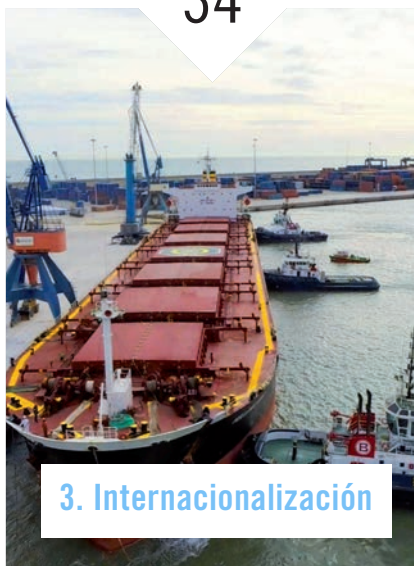


20



2. I+D+i

34



3. Internacionalización

44



4. Avanzamos

22

IMPULSO CIENTÍFICO A TRAVÉS DE
CÁTEDRAS UNIVERSITARIAS Y
CONVENIO CON CSIC

29

FERTINAGRO BITOTECH, EL CATÁLOGO
ECO MÁS POTENTE DEL MERCADO

30-31

GRANJA DE PORTESA EN SINGRA, LA
MÁS MODERNA DE EUROPA

32

EL CERTIFICADO AENOR PARA
PRODUCCIÓN LIBRE DE ANTIBIÓTICOS

36-37

FIELES MÁS DE 30 AÑOS.
INTEREXPO, GRECIA

40-41

DEL MEDITERRÁNEO AL MUNDO,
LEATRANSA

46-47

AIRESANO, UNA EXPERIENCIA
PARA LOS SENTIDOS

48

VINOS LAGAR D'AMPRIUS
DE AMOR Y CINE

49

PFI
asesoramiento para la sostenibilidad
y el mayor rendimiento agrícola

52

54

LAVANDA, FUTURO
PROMETEDOR

56

LA FUNDACIÓN
SOMOS TODOS

58

MIRADAS DESDE EL
INTERIOR DE LOS CEE

61

COLABORANDO CON
LA SOCIEDAD

5. Compromiso



Generoso Martín Blesa

Presidente del Grupo Térvalis



Trabajar y compartir es lo que nos motiva y nos hace avanzar como personas y como grupo empresarial

Terminamos un año muy importante para nuestro grupo de empresas que siguen esforzándose día a día en ser excelentes en las actividades a las que se dedican, consolidando un crecimiento global que ronda el 14%. Especialmente significativo ha sido este ejercicio porque el 15% de las personas que trabajan en el grupo han entrado a participar en el capital de la empresa a través de la sociedad Inversalia Patrimonio, en la que también participan otros socios que confían en nuestro trabajo y trayectoria y a los que agradezco su confianza.

Puedo aseguraros que ha sido uno de los momentos más felices de mi vida profesional, compartir con quienes son corresponsables del desarrollo de las áreas de negocio de nuestra compañía y asumir nuevos retos todos juntos. Lo considero además una muestra del compromiso que tienen con el proyecto y, sin duda, supone un pilar fundamental a todos los niveles ya que aporta estabilidad, me hace ser optimista y afirmar que nos llevará a lograr todos los objetivos de futuro que nos planteemos.

La internacionalización es una de las líneas estratégicas de la compañía que este año se ha visto reforzada por la inversión del grupo OCP, líder mundial en el sector de los fertilizantes fosfatados, en Fertinagro Biotech. Esta alianza abre nuevas perspectivas y oportunidades para compartir conocimientos y tecnologías con los agricultores de todo el mundo, contribuyendo así a mejorar considerablemente su competitividad y la sostenibilidad de las prácticas de fertilización en un contexto donde la agricultura es cada vez más exigente. OCP es un socio ideal para nosotros ya que compartimos la misma visión y la misma pasión al servicio de los agricultores y de la agricultura, los dos pilares fundamentales de nuestros esfuerzos actuales y futuros.

Estamos convencidos de que la combinación de eficacia, tecnología e impactos de escala que resultan de esta asociación única beneficiará, sin ninguna duda, a millones de agricultores.

Toda vez que esta nueva etapa supone para todos nosotros un acicate para seguir incrementando nuestros esfuerzos diarios y recursos económicos destinados a investigación y desarrollo tecnológico e industrial, donde nuestra experiencia de casi 35 años supone una ventaja competitiva. Y nos hará incrementar y retener todo el talento existente dentro de la compañía para seguir generando valor en toda nuestra cadena de producción, siempre con parámetros de sostenibilidad, nuestra seña de identidad.

No en vano nos sentimos muy identificados cuando escuchamos el término Economía Circular ya que es una constante en nuestro trabajo. La sostenibilidad es la base de todas nuestras áreas de negocio, venimos “cerrando el círculo” desde nuestros orígenes. Nuestro desarrollo siempre ha estado alineado con los retos a los que nos enfrentamos como sociedad en conjunto. Una sociedad en continuo cambio y crecimiento que demanda responsabilidad a todos sus actores; donde seguridad alimentaria y cambio climático son algunos de los retos más importantes a los que nos enfrentamos como grupo empresarial y para lo que diseñamos productos innovadores; usamos de manera eficiente los recursos y materias primas, mientras generamos e incrementamos año a año el uso de energías renovables.

Así, este año la producción de carne de vacuno (Angus) ha obtenido el certificado AENOR en Producción libre de Antibióticos desde el fin de la lactancia; Así también, libre de Antibióticos (PLA), se cría desde hace unos meses el porcino de la granja de Singra, una de las instalaciones más modernas



nada me hace más feliz que ayudar a los demás y sé que compartís este sentir.



de Europa donde prima el bienestar animal y los máximos estándares de calidad. Nuestros vinos han iniciado el proceso de conversión a producción ecológica, una tendencia imparable, y seguimos ofreciendo cada día mejores soluciones al agricultor con asesoramiento técnico personalizado gracias a la red Agrovip, cerca de 300 delegados especialistas que les acompañan diariamente, ejerciendo de auténticos transmisores de la innovación y tecnología presente en nuestros fertilizantes eficientes, que cuidan los suelos y atienden las necesidades de sus cosechas y están en absoluta sintonía con el aprovechamiento responsable de los recursos a disposición.

Así mismo, todos me habréis escuchado decir más de una vez que nada me hace más feliz que ayudar a los demás y sé que compartís este sentir. Tenemos la suerte de poder devolver a la sociedad parte de lo que nos ha dado, como reza el lema de nuestra Fundación Térvilis, y todos os estáis implicando en conocer y en colaborar con la labor que realizamos, algo que os agradezco de corazón y que es motivo de orgullo.

El hecho de poder aportar criterios de gestión y planes de excelencia también a nuestros Centros Especiales de Empleo, residencias con las que colaboramos, Banco de Alimentos de Teruel y en general en aquellos proyectos en los que colabora la Fundación para que se beneficien cada día más personas nos debe motivar a incrementar los esfuerzos destinados a ello, para que sean más

las personas que se puedan beneficiar y consigamos alcanzar todos juntos el objetivo de crear empleo para 200 personas en riesgo de exclusión.

Por todo lo anteriormente dicho quiero dejar por escrito en estas líneas la gratitud que tengo hacia todos y cada uno de vosotros, las casi 1.500 personas que conformamos esta gran familia porque hacéis posible con vuestra dedicación diaria y compromiso nuestro desarrollo sostenible en todas las áreas en las que operamos, siendo además solidarios con la sociedad, lo que, sin duda, garantiza nuestro futuro como compañía.



1. Nuestra actividad





El Grupo empresarial Térvalis aglutina compañías multisectoriales presentes en todos los continentes. Centra sus actividades en el sector de la nutrición vegetal y animal, la alimentación, las energías renovables, el turismo, los proyectos solidarios... Con un equipo humano en crecimiento constante con más de 1.500 empleados, una inversión de tres millones de euros anuales en investigación y desarrollo, unas materias primas de primera calidad, una producción tecnológica e industrial competitiva y respetuosa con su entorno natural y unos recursos financieros y comerciales sólidos, el grupo turolense alcanza una facturación de unos 500 millones al año. Su máxima: liderar los sectores en los que lleva a cabo su actividad en España e incrementar de manera potencial su presencia en todo el mundo, sin abandonar nunca sus señas de identidad, pasión por lo que hace y compromiso con sus clientes ofreciéndoles siempre, como reza su eslogan, “más por menos”.

El origen del Grupo Térvallis

En **1986**, con la constitución de la Sociedad Agraria de Transformación y la compra de una tejería situada en La Escaleruela en Sarrión, comenzó la actividad que consistía en la recogida de estiércol de oveja que se sometía a un tratamiento de compostaje, se molía, tamizaba y envasaba en sacos para su posterior comercialización bajo la marca Agrimartín Fe-Biológico.

En los primeros 8 meses de ese año se facturaron 38 millones de pesetas, con nueve personas que trabajaban en aquel

momento junto a los hermanos Martín, Generoso y Atilano. El mercado era únicamente nacional, nuestros clientes o distribuidores estaban situados en Levante, invernaderos de Almería y la fresa en Huelva y Canarias. Conforme iban incrementando las ventas de Agrimartín Fe-Biológico, la empresa iba creciendo y en 1988, se empezaron a fabricar Ácidos Húmicos (Gepavit), dos productos que favorecieron el crecimiento en el mercado nacional y la comercialización también en Francia.



En **1990** se comenzó la construcción de la planta de granulación en el polígono industrial de Teruel. *“El inicio fue un reto, todos éramos jóvenes, sin experiencia y partíamos de un diseño de planta convencional que quizás no era la instalación óptima para los productos que queríamos fabricar. Todos, trabajadores y dirección nos volcamos para solucionar los problemas que se iban presentando. La capacidad de la planta aumentó, fuimos incorporando procesos y la mejora continua hasta alcanzar las producciones actuales”,* destaca José María Sánchez, que junto a Lucinio Báguena, Félix Pérez, Juanjo Sánchez Martín, Javier Artigot y Manolo Monfort eran algunos integrantes de ese equipo humano inicial. Tenían por oficina una *roulotte*, con un teléfono, una fotocopiadora y una estufa, para amortiguar los -15 grados a los que llegaron ese invierno. *“Los compañeros de planta aportaban cuarenta mil soluciones e ideas que fuimos incorporando para ser cada día mejores, el equipo era genial”.*

En 2018 la planta de Teruel, que dirige Marisa Bayo, ocupa una extensión de unos 30.000 m², consta de planta de granulación, de envasado y de logística expediciones y cuenta con 55 trabajadores.

En Teruel se fabrican los productos más tecnológicos de la gama de granulados, microgranulados, empleados para aplicar en la siembra directa y minigranulados, de la familia Renovation Fuerza que, además de contener todas nuestras tecnologías, son los de mayor contribución. También se fabrican granulados convencionales para completar la capacidad de producción de la fábrica, que este año 2018 ha sido

de 150.000 T. *“Teruel está preparada para responder a las necesidades, según la campaña puede fabricar entre 250 y 700 T diarias”,* explica Marisa Bayo.

Las principales inversiones de 2018, que han alcanzado el millón de euros, se han destinado a medidas medioambientales, *“se han cubierto las zonas de almacenamiento y dosificación a planta y construido nuevos silos para mantener confinadas las materias primas. Nuestro*

reto es afianzar la fabricación de los granulados más tecnológicos y hacerlos cada día de mayor calidad, tanto física como en su presentación, 2019 será el año de Fertesa”, afirma ilusionada su directora. Para ello se estima destinar una inversión de 5 millones de euros.



55
trabajadores

30.000m²
de extensión



OCP y Fertinagro Biotech, alianza estratégica al servicio de los agricultores de todo el mundo



“Esta nueva alianza tiene como

objetivo aprovechar las fortalezas y capacidades complementarias de nuestros socios para encarar nuevos horizontes de crecimiento”.

Mostafa Terrab, director general de OCP

OCP Group, líder mundial en el sector de los fertilizantes fosfatados, culminó en octubre de este año la adquisición, mediante una de sus filiales, del 20% de Fertinagro Biotech a través de un aumento de capital. Fue aprobado por los accionistas de Fertinagro y se formalizó un contrato de licencia de propiedad intelectual y de *know-how* así como de co-desarrollo, en la línea de la estrategia del Grupo OCP, enfocada en el fomento de la innovación y la propuesta de soluciones de fertilización personalizadas para responder a las necesidades de los agricultores de todo el mundo.

Con este acuerdo, OCP y Fertinagro unen sus esfuerzos para desarrollar una amplia gama de productos y soluciones innovadoras en el campo de la agricultura y la fertilización, pues ambas sociedades entienden que su crecimiento pasa por proyectos industriales y comerciales conjuntos que se desarrollarán en los próximos años.

El director general de OCP, Mostafa Terrab, indicó que *«la colaboración estratégica con Fertinagro Biotech representa una nueva etapa en nuestra estrategia de crecimiento mundial enfocada en la creación de soluciones de fertilización innovadoras, adaptadas a los diferentes suelos y culturas y respondiendo a las necesidades específicas de los agricultores de todo el mundo. Esta nueva alianza tiene como objetivo aprovechar las fortalezas y capacidades complementarias de nuestros socios para encarar nuevos horizontes de crecimiento».*



Firma Protocolo

Visita de Mostafa Terrab, director de OCP a Utrillas

El Grupo OCP contribuye a alimentar una población mundial en aumento proporcionando los elementos esenciales para la fertilidad de los suelos y el crecimiento de los cultivos. Con casi un siglo de experiencia y una facturación de más de 4.400 millones de euros en 2017, OCP Group es el líder mundial en el mercado de fosfato y el principal productor mundial de materias fosfatadas. Ofrece una amplia gama de nutrientes vegetales adaptados para enriquecer los suelos, aumentar los rendimientos agrícolas y nutrir el planeta

de manera económica y sostenible.

Gracias a su estrategia de desarrollo industrial de escala integrada, OCP está presente en toda la cadena de creación de valor del fosfato y opera en la totalidad de sus negocios, ofreciendo a sus 23.000 colaboradores unas garantías de desarrollo de excelencia.

Con sede en Marruecos, el Grupo OCP trabaja estrechamente con más de 160 clientes de los cinco continentes.

Comprometido para contribuir al desarrollo de África, OCP coloca la

innovación en el centro de su estrategia para conseguir una agricultura sostenible y próspera en el continente.

Como actor industrial responsable, está fuertemente comprometido con la protección del medio ambiente, y el desarrollo social y humano del continente africano. OCP está firmemente convencido de que liderazgo y rentabilidad son necesariamente sinónimos de responsabilidad social y desarrollo sostenible, pilares principales de su visión estratégica.



José Luis Moya

director general de Fertinagro Biotech

El año concluye con una gran cantidad de proyectos y trabajos realizados por parte del equipo de Fertinagro Biotech.



Cómo conseguir en un entorno de sostenibilidad fertilizar mejor, con menos unidades y con menor coste para el agricultor es un objetivo constante para nosotros.

Gracias al esfuerzo de todos podemos decir una vez más que este año 2018 ha sido el mejor año de nuestra historia.

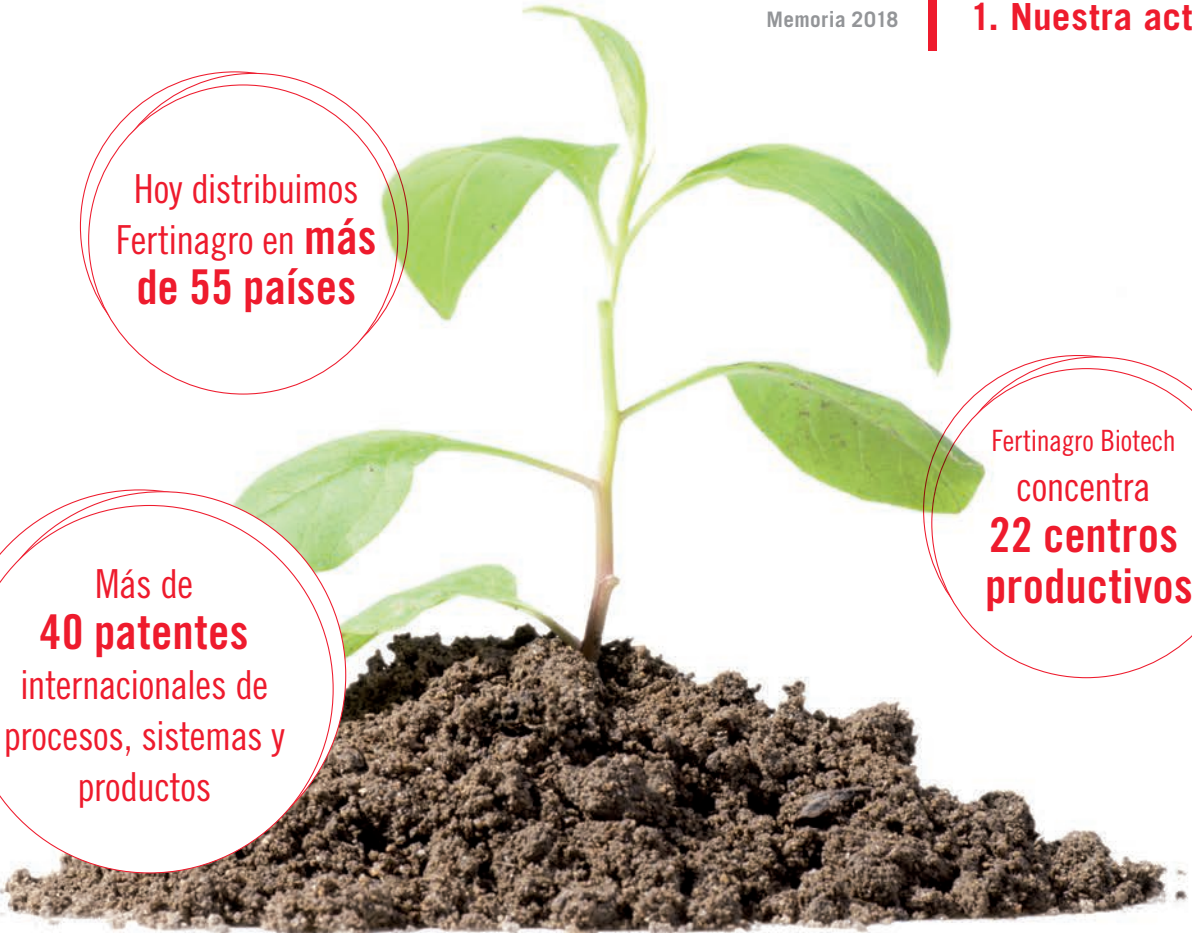
Tenemos un Plan Director que denominamos **Plan Excelencia** que engloba aspectos tan relevantes como la especialización de los negocios, el compliance (aseguramiento del cumplimiento legal), la mejora constante en la seguridad para todos nuestros equipos y centros productivos, la máxima sostenibilidad ambiental en los procesos y el mejor reconocimiento en la calidad de nuestros productos. Hoy podemos asegurar que gracias al compromiso de todos los equipos industriales la implantación y su desarrollo está siendo un éxito.

El modelo actual de Fertinagro Biotech concentra 22 centros productivos principalmente en España y Francia, pero los propios negocios y el crecimiento futuro nos llevan a especializar en 2019 cada uno de ellos en negocios independientes, donde los gestores de cada unidad de negocio sean los directivos del mismo, delegando en ellos tanto la gestión como el gobierno corporativo. Este compromiso global es el que hace que Fertinagro Biotech se convierta en holding de nuevas compañías independientes y operativas tales como Fertinagro Agrovip, Fertinagro Fertesa (Teruel), Fertinagro Tecnos (Sarrión), Fertinagro Organia (Escucha), Fertinagro Nutrigenia (Utrillas),

Fertinagro Sur (Huelva), Fertinagro Internacional, Ferquimer (Distribución de Productos Químicos). Todas ellas, junto con el resto de compañías filiales, forman parte del universo de las 46 sociedades que consolidan en Fertinagro Biotech.

Cada una de ellas va a disponer de independencia en su gestión, ventas, producción, facturación, relación con clientes. Y es que entendemos que la especialización es la mejor vía que nos va a permitir acometer nuevos retos y servicios junto con nuestros colaboradores tanto a través de las empresas actuales como de las futuras. Vamos a disponer de fábricas más flexibles, más independientes, con mayor competitividad, mayor cercanía en las operaciones de la distribución para mayor beneficio de todos nuestros clientes (minoristas y cooperativas), tanto en los productos especializados, como en los más convencionales.

En el apartado de I+D+i, concluye el año con más de 40 patentes internacionales de procesos, sistemas y productos que son referente internacional y que aplicamos en nuestro catálogo. Cómo conseguir en un entorno de sostenibilidad fertilizar mejor (eficiencia y economía circular), con menos unidades (sostenibilidad y biotecnología) y con menor coste



Hoy distribuimos
Fertinagro en **más
de 55 países**

Más de
40 patentes
internacionales de
procesos, sistemas y
productos

Fertinagro Biotech
concentra
**22 centros
productivos**

para el agricultor (economía) es un objetivo constante para nosotros.

Y es Fertinagro Agrovip la división encargada de trasladar nuestra I+D+i al agricultor en España ayudando a la distribución a explicar los mejores planes de fertilización, que denominamos PFI® (Plan de Fertilización Integral) a través de un equipo formado por cerca de 300 técnicos agrícolas. Una vez consolidado el equipo y el modelo de trabajo sus responsables abordan un nuevo despliegue estratégico para alcanzar un equipo de 500 técnicos en el futuro. Ser capaces de mejorar un promedio del +18% los resultados económicos de los agricultores que atendemos nos indica que este es un camino reconocido.

Agrovip sólo tiene sentido si podemos trasladar los resultados de la inversión anual de 3 millones de euros en investigación en los últimos 11 años, aplicados en productos elaborados en las 22 unidades de producción distintas e invirtiendo en la formación, en la motivación y en el método de trabajo de un equipo cuya única ilusión es ayudar a los agricultores a ser más rentables y sostenibles.

Pero Agrovip también se desarrolla internacionalmente y por ello países como Colombia, Perú, Sudáfrica, Argentina, Grecia o China entre otros, son foco de nuestro desarrollo futuro. Hoy distribuimos productos de Fertinagro en más de 55 países y esto es sólo el principio.

Es seguro que tras más de 30 años de esfuerzo y de inversión, hoy disponemos de un ecosistema industrial de fábricas versátiles, una I+D+i eficiente, demostrable y demostrado y a

su vez, un modelo comercial Agrovip® capaz de acercar las novedades al agricultor a través de su suministrador habitual, sea cooperativa o almacén minorista.

Y es todo lo anterior lo que ha motivado a una compañía líder mundial como es OCP, con 23.000 trabajadores, líder mundial en fósforo y que detenta cuotas de mercado mundiales cercanas al 40%, que vende sus productos a industriales y mayoristas de más de 190 países, a que haya decidido invertir para tener un 20% de Fertinagro Biotech a través de una ampliación de capital y se reserve la posibilidad de alcanzar un 49% en los próximos años. España hoy supone un 1% del mercado agrícola mundial y la llegada de OCP es un refuerzo para trasladar al mundo el modelo de Fertinagro Biotech, empezando por Marruecos, siguiendo por el resto de países de África y con una visión mundial de crecimiento común.

Es fácil resumir en unas líneas los resultados del trabajo y es muy difícil recoger en ellas el esfuerzo de todos y cada uno de los trabajadores y colaboradores de un grupo tan comprometido como el nuestro. El año 2018, sin duda, ha sido el mejor año de nuestra historia pasada pero os puedo asegurar que entre todos haremos que 2019 sea mejor y todo ello en beneficio de los agricultores de España y del mundo.

Con toda humildad y admiración, muchas gracias a todos y especialmente a familias y amigos que son quienes nos dan su apoyo y fuerza para esforzarnos más día a día en beneficio de los agricultores, de la distribución y de Fertinagro Biotech, nuestro proyecto común.

Nuestras actividades deben registrarse siempre por el objetivo de alcanzar la excelencia

Felipe Escorihuela

Director Financiero Fertinagro Biotech



Economista zaragozano, aunque con raíces en el Maestrazgo turolense (Aliaga), se incorporó a la compañía hace dos años que han sido intensos, pues se han vivido momentos apasionantes desde el punto de vista económico-financiero y se han impulsado con fuerza los planes de excelencia de todas las áreas de negocio de la compañía.

» Terminamos el año y es tiempo de hacer balance, ¿cómo se recordará este 2018 en la compañía?

Este ejercicio 2018 hemos concluido las operaciones corporativas en las que se llevaba trabajando varios años y que ayudarán a consolidar tanto el desarrollo de negocio como el fortalecimiento patrimonial y financiero de la compañía, así como el gobierno corporativo.

Se ha dado entrada en el capital social de Inversalia, la sociedad cabecera de nuestro grupo, tanto a los mandos directivos de las empresas del grupo como a nuevos socios externos. Así, han entrado más de 200 socios que aportan talento y compromiso, unos valores fundamentales para la compañía. Estas entradas en el capital de Inversalia Patrimonio, S.L., consolidan la estructura de gobierno corporativo y hacen participar en el proyecto de futuro a una parte importante de nuestros directivos.

También ha sido un año muy importante para Fertinagro Biotech, pues en 2018 hemos dado la bienvenida a nuestro socio OCP, que mantiene una participación minoritaria del 20% en el capital de Fertinagro Biotech. Teniendo en cuenta que el Grupo OCP es uno de los líderes

mundiales del sector de fertilizantes, la presencia en nuestro capital es una muestra del gran potencial que tiene nuestra empresa, tanto en los ámbitos de I+D+i, como en el comercial con nuestro sistema Agrovip de asesoramiento técnico-comercial a nuestros agricultores, en el desarrollo industrial, así como en el resto de áreas.

Paralelamente a estas importantes operaciones, se ha seguido trabajando para consolidar estrategias de negocio cuyos resultados están siendo muy positivos, como es el caso del modelo Agrovip.

El año 2018 es un ejercicio en el que seguimos afianzando el desarrollo de nuestro modelo comercial, con un crecimiento importante de las personas que forman nuestras redes comerciales, la consolidación de nuestros productos y la incorporación de otros nuevos a nuestro catálogo. A nivel económico, el ejercicio 2018 presentará un crecimiento significativo de nuestros resultados, que mostrarán un importante fortalecimiento del patrimonio y de la situación financiera de Fertinagro Biotech. Debemos reconocer el gran esfuerzo realizado por todos nuestros compañeros y colaboradores, en un entorno tan cambiante y exigente. Gracias a todos.





» **¿Cuáles son los principales retos de futuro a los que hay que hacer frente en los próximos meses y a largo plazo?**

Somos una empresa con grandes proyectos y con una cultura de adaptación y evolución de nuestras estructuras de gestión muy arraigada. Este ejercicio hemos comenzado el proyecto de especialización de nuestros negocios, que culminará durante el ejercicio 2019, y que nos permitirá abordar la optimización de la gestión y crecimiento continuado, así como una asignación más específica de las responsabilidades.

Nuestras actividades deben regirse siempre por un objetivo de alcanzar la excelencia, en un sentido muy amplio. Llevamos trabajando mucho tiempo en la mejora de nuestra forma de trabajar y de los resultados de nuestra tarea con ese objetivo de alcanzar la excelencia en todo aquello que hacemos. Esta meta es permanente y forma parte de nuestra cultura empresarial de

mejora continua, de forma tanto global como particular en el trabajo que venimos realizando todos en conjunto y cada uno de nosotros en particular. Y en relación al avance continuo, tenemos que abordar proyectos de incremento de la eficiencia, optimización de procesos, fomento de la participación en estos procesos de todos y cada uno de nosotros, y todo ello enmarcado en una evolución hacia la transformación digital. Como conclusión tenemos unos retos apasionantes, con una capacidad de crecimiento en nuestros negocios, productos y mercados casi ilimitada.



Debemos reconocer el gran esfuerzo realizado por todos nuestros compañeros y colaboradores, en un entorno tan cambiante y exigente.





“En una empresa excelente, la ética es parte de su estrategia”

Elena Utrilla,
Compliance Officer
del Grupo Tervalis



Sostenibilidad, Excelencia, Compliance y Gestión ética empresarial, cuatro conceptos que están íntimamente vinculados a nuestra organización.

Estamos desarrollando nuestros Planes de Excelencia, de los que una de las bases es la Gestión del Compliance cuyo objetivo final es asegurar la sostenibilidad de nuestra organización.

Aunque todos oímos hablar a menudo de la sostenibilidad, casi siempre se trata desde una perspectiva ambiental y se relaciona con la forma de proceder en nuestras actuaciones particulares y colectivas, para seguir desarrollándonos sin amenazar las fuentes de nuestros recursos, ni el futuro de las próximas generaciones. Consiste en gestionar nuestros recursos con una visión de largo plazo, al fin y al cabo, sobrevivir creciendo.

Cada vez es más conocida la aplicación de este enfoque a la sostenibilidad empresarial, que podría definirse como la forma de gestionar una organización creando valor a corto y largo plazo, de forma que podamos asegurar su supervivencia en el tiempo y su contribución al progreso y al bienestar de su entorno y todas sus partes interesadas internas y externas: cualquier individuo, grupo u organización que forme parte o se vea afectado por ella, obteniendo algún beneficio o perjuicio de su actividad.

La importancia de este nuevo concepto en la gestión empresarial se ha visto reforzada e impulsada por todos los casos conocidos desde los años 80 de grandes empresas, aparentemente muy solventes y relevantes, que asumieron riesgos y conductas con una visión cortoplacista, que les llevaron finalmente a la catástrofe. Estas evidencias han demostrado que la única forma de mantener una organización, de asegurar su crecimiento y estabilidad, es la gestión responsable, que consiste en el establecimiento de políticas, estrategias y procedimientos de actuación que respeten las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

Una de las primeras herramientas que fueron diseñadas para implementar estas formas de gestión sostenible fueron los Sistemas de Gestión de Compliance que comenzaron a tomar fuerza en EEUU a primeros de este siglo XXI.

El término anglosajón **“Compliance”** se traduce como cumplimiento o conformidad, y guarda relación con la exigencia de prevenir y observar cualquier obligación de cumplimiento, ya sea penal, legal o de las normas y compromisos asumidos voluntariamente por las empresas. Estas obligaciones se dividen en: legales; procedimientos internos y normas de comportamiento, es decir, Sistemas de Gestión de Compliance.

Quizá lo más difícil de gestionar dentro del Sistema de Gestión de Compliance sea el comportamiento ético, pero también es fácil entender que es uno de los aspectos más relevantes para conseguir que la toma de decisiones se realice en el marco del respeto a las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

La ética empresarial tiene que ver con la forma en que una organización lleva a cabo sus actividades para obtener beneficios o alcanzar otras metas u objetivos. Cualquier organización puede intentar llevar a cabo su actividad de una manera guiada por valores y principios éticos. No solo importa “qué” se hace sino “cómo” se hace.



“Las leyes van y vienen, la ética permanece”. Nassim Nicholas Taleb, filósofo y ensayista.

Debemos distinguir pues entre lo que debemos hacer y lo que podemos hacer porque la Ley lo permite, ya que no todo lo que la Ley y las normas internas permiten es lo más adecuado en todo momento y en todas las circunstancias. Hay que asumir que no podemos permitirnos que el riesgo de conducta ponga en peligro a la empresa causando un mal resultado a los clientes, al mercado, a los empleados... Y para ello es fundamental la toma de decisiones éticas.

Dentro de las corrientes que analizan el comportamiento ético en general nos encontramos con diferentes enfoques como el consecuencialismo: las buenas consecuencias hacen buenas

las acciones o dicho de otra manera, el fin justifica los medios. El enfoque deontológico: cumplimiento de las normas o el establecimiento de líneas rojas. La ética de la virtud: que busca la satisfacción que nos lleva a la felicidad y el utilitarismo: que consiste en analizar las consecuencias de una acción para nosotros y para terceros afectados por ella.

En el ámbito empresarial, creo que es el utilitarismo el enfoque más adecuado para la toma de decisiones, que debería pasar por las siguientes fases: Identificar los hechos; reconocer el problema ético; identificar a las partes interesadas afectadas; valorar las opciones; deliberar y tomar decisiones -análisis de consecuencias para los afectados por la decisión- y por último, actuar y hacer un seguimiento de los resultados.

Así planteada esta cuestión me lleva a concluir que una buena empresa, una empresa excelente, debe ser una empresa ética y ésta debe formar parte de la propia estrategia de la organización.



“No puedes tener una cultura de Compliance a menos que también tengas una cultura de ética”. Dov Seidnam, CEO de Legal Research Network (LRN).

Sistemas de Gestión de Compliance

Hacen referencia al fomento de la Ética empresarial, como marco de seguridad en el que es preciso moverse en la toma de decisiones en estos ámbitos.

- 1. Cumplimiento legal:** La actividad empresarial se desarrolla en el seno de la sociedad e interactúa con ella, por lo que está sometida a una serie de reglas. Por ello, las empresas deben respetar las leyes y normas del territorio donde opera, no solo por el miedo a la sanción, sino por el respeto debido al entorno y por el riesgo que esto supone sobre su reputación (uno de los valores principales a desarrollar para el crecimiento y la sostenibilidad).
- 2. Procedimientos internos:** Cada una de las operaciones que desarrolla la organización debe ser estudiada para asumir un mínimo riesgo de que se desencadene un incidente no deseado o no previsto, por lo que es necesario definir una serie de protocolos y normas internas que aseguren su realización en un marco de riesgo controlado.
- 3. Normas de comportamiento o código ético:** Guía de buenas prácticas que se impone a la organización voluntariamente.



**Manuel
López Urosa**
Director del
Departamento SCM de
Diversificación

Manuel López es licenciado en Veterinaria y ostenta el título de postgrado Lean Practitioner. Asimismo, cuenta con una amplia experiencia en sectores agroalimentarios, ocupando puestos de director, asesor externo y auditor.

Tras tres años como asesor externo del Grupo Térvalis, Manuel López se incorporó el pasado 1 de septiembre a las filas del equipo como director del departamento de nueva creación SCM (Seguridad, Calidad y Medioambiente) de Diversificación.

Considera que esta nueva etapa es una oportunidad muy interesante para su crecimiento profesional y espera poder responder a las necesidades de la empresa. *“Todo lo que sea unir sistemas tanto de seguridad alimentaria como de calidad y medioambiente es una gran oportunidad y es necesario para el crecimiento de la empresa. En un contexto como el actual, esta unión ayuda a implementar una serie de mejoras a nivel global y transversal en todas las empresas del grupo”,* sostiene.

Asimismo, explica que la unificación de criterios es esencial para que el grupo siga creciendo, aprovechando las diversas sinergias y el potencial que tienen cada una de las empresas desde los distintos sectores a los que pertenecen.

Además, posee formación en materia de sistemas de gestión de calidad, producción animal, seguridad alimentaria y gestión empresarial y logística, entre otras.

“La excelencia es el único camino para ser competitivos y sostenibles”

Azucena Mainar

Directora del Departamento de SCM (Seguridad, Calidad y Medioambiente) de Fertinagro Biotech

Ingeniera industrial superior de formación, Azucena Mainar ha enfocado toda su trayectoria profesional a la asesoría en materia de medioambiente, calidad y seguridad, con multitud de tramitaciones de autorizaciones y de legalización de proyectos en estos tres grandes ámbitos, tras pasar por varias empresas del grupo con tareas de consultoría. Desde hace un año es la directora del Departamento de SCM y se siente satisfecha por haber colaborado mejorando los procedimientos de Fertinagro Biotech.

El rumbo de la empresa hacia una constante mejora y un progreso continuo llevó al grupo a crear el Plan Excelencia, un sistema de gestión y una filosofía que busca la excelencia en todas las áreas de los negocios de Fertinagro. Para conseguir estos objetivos se hizo necesaria la creación de un departamento desde donde se centralizaran todas las pautas en estas tres materias. El objetivo principal de este departamento es organizar y unificar criterios para tener un sistema de gestión totalmente integrado a través de la colaboración, la supervisión, la revisión y el establecimiento de pautas en materia de prevención de riesgos, seguridad, calidad y medioambiente. La implantación de estas normas tiene como meta el cumplimiento de los objetivos del Plan Excelencia. *“Nuestra misión es conseguir que todos los procesos sean sólidos y excelentes. La excelencia es el único camino para poder ser competitivos y sostenibles”,* apunta Azucena.

Esta unificación de criterios a los ojos de Azucena *“muy necesaria”,* resulta *“indispensable en una organización para que todos los empleados trabajemos con las mismas directrices”.* Además de las tres materias principales, desde este departamento también se está trabajando y colaborando en la reorganización de la compañía para que todo el mundo pueda ubicarse. *“A veces en organizaciones tan grandes y en constante crecimiento, los organigramas experimentan muchos cambios. Se está trabajando para clarificar y unificar la manera de actuar ante estos cambios y otros que puedan surgir en el desarrollo de nuestras actividades. Llevamos un año trabajando duro y a partir de ahora empezarán a verse los resultados”,* admite Azucena.

“Nuestro departamento cumple una triple función: supervisamos, pero también establecemos pautas y colaboramos en la realización de la actividad. Nosotros auditamos de manera interna y a su vez somos auditados por una auditoría externa que realiza un doble control sobre las distintas áreas que nosotros ya hemos auditado. Es un nivel de control más para garantizar la excelencia. No sólo cumplimos la ley, sino que vamos por delante y establecemos una normativa todavía más exigente para conseguir esos objetivos que nos hacen más competitivos”, aclara Azucena.

El equipo liderado por Azucena está formado por una persona experta en cada área: Marta Mora (responsable de Medioambiente y Clasificación de Sustancias); Ana López (responsable en Calidad de Producto); Javier Varona (responsable de Prevención de Riesgos Laborales); José María Sánchez (responsable de Seguridad Industrial) y Pilar Archilaga (técnica responsable del soporte de todas las áreas).



PLAN EXCELENCIA, LA CAPILARIZACIÓN GLOBAL DEL PLAN PRYMOR

“El Plan Excelencia es la evolución del Plan PRYMOR (Prevención de Riesgos y Mejora Organizativa). Es mucho más global ya que afecta a todo el organigrama del grupo. Se están rediseñando los planes estratégicos, implantando un cambio de criterio y organizacional... todo enfocado a conseguir la excelencia”, explica Azucena. El Plan PRYMOR se instauró en las plantas de producción de Fertinagro Biotech y gracias a él se introdujeron mejoras medioambientales, de seguridad y organizacionales de gran envergadura. Tanto que ha sido y sigue siendo el pilar de la estrategia empresarial de la empresa, basándose en los 6 compromisos de Fertinagro (Agricultor, Distribución, Competitividad, Sostenibilidad, Reinversión y Compromiso Social). Dado el éxito de este sistema de gestión, ahora se está desarrollando y trasladando al resto de las áreas de gestión de Fertinagro, desde la primera hasta la última.

Se está trabajando para que la implicación de todos los empleados sea máxima. *“Una parte importante es el nivel organizacional, ya que debe haber conexión desde el primer eslabón hasta el último del organigrama, ya que cada eslabón de la cadena cuenta, y es imprescindible para lograr nuestros objetivos. Trabajamos para todos nuestros grupos de interés y uno de los más importantes son nuestros recursos humanos. A veces es complejo, lograr la comunicación y la transmisión de los objetivos y la política de la compañía a todos estos eslabones, pero cuando el empleado recibe bien la información y se le explican los porqués de los cambios y se les hace partícipes de ellos, el compromiso es mayor. Por ello estamos trabajando en un sistema para transmitir cada vez mejor esos valores a toda la plantilla, para que todos adquiramos la cultura de la excelencia”,* concluye Azucena.

Agricultor
Reinversión Sostenibilidad
Competitividad
Compromiso Social
Distribución

“La diferenciación y la innovación como estrategia”

Santiago Pérez
Director General de Diversificación

» **La investigación y la innovación son aspectos capitales también en las divisiones de negocio de Diversificación ¿Cómo valora el desarrollo del ejercicio que acabamos de cerrar?**

En 2018 podemos considerar que hemos cumplido la FASE I del Plan Estratégico de Diversificación que planteamos en el ejercicio 2015 y que ha supuesto multiplicar por dos la generación en esta área de negocio. En 2019 empezaremos la FASE II que supondrá un salto cualitativo y cuantitativo muy significativo en todas nuestras divisiones.

El pilar en el que nos hemos basado y nos apoyaremos en el futuro ha sido la I+D+i que nos ha permitido obtener productos diferenciados y sostenibles para el mundo. Investigación, diferenciación y sostenibilidad han sido y serán los puntos estratégicos de toda la división.

» **¿Nuestras empresas cárnicas buscan y trabajan por la excelencia, qué hitos destacaría?**

Alcanzaremos este año una facturación consolidada de 60 millones de euros, aproximadamente, y seguimos con nuestra hoja de ruta para llegar a 100 millones.

Hemos puesto en marcha una nueva granja de Portesa, en Singra, referente a nivel europeo, que produce animales criados libres de antibióticos (PLA) y que cumple con las normas más exigentes de bienestar animal. Han empezado las ampliaciones del matadero y sala de despiece de Cartesa y en el secadero (mejoras de instalaciones y sala blanca de loncheado), lo que nos permitirá cumplir con el plan de crecimiento establecido.

Comercialmente hemos seguido potenciando la exportación, tanto producto fresco como curado, abriendo nuevos mercados en Europa del Este y lanzando nuevos productos como jamón cocido ibérico PLA y elaborados de Angus. La bodega Amprius Lagar ha lanzado también unas ediciones especiales de vino que han sido un éxito en el mercado.

» **¿La innovación debe ser pues una constante?**

Sí, todo este crecimiento lo tenemos que hacer con productos innovadores. Estamos trabajando en siete proyectos con centros tecnológicos agroalimentarios de primer nivel para el desarrollo de productos que nos permitan

diferenciarnos de la competencia. Este año hemos conseguido la certificación PLA para el vacuno que nos ha permitido ser un referente en este tipo de carne a nivel europeo.

» **¿Ha habido desarrollo en las energías renovables de la mano de los mejores aliados?**

Hemos entrado a participar en otro parque eólico en la provincia de Zaragoza por lo que actualmente participamos, junto con EDP, en dos parques con un total de 78 MW y una facturación aproximada de 11,5 millones de euros.

Estamos tramitando junto a nuestros socios, EDP y ACCIONA, 243MW adicionales que podrán ponerse en funcionamiento progresivamente de 2020 a 2021, mientras trabajamos otras alianzas estratégicas para incrementar nuestra posición con la nueva planificación energética que se tiene que establecer a partir del 2020.

» **¿El futuro pasa por el desarrollo turístico vinculado con el ocio y la restauración?**

Estamos desarrollando una estrategia global para todos nuestros suelos basada en el potencial gastronómico que podemos tener con nuestros productos y en el turismo ya existente en la provincia, que sigue creciendo cada año. Hemos iniciado un proyecto muy bonito en nuestro secadero de La Puebla de Valverde que promocionará y pondrá en valor nuestros productos. Creemos que será un centro de atracción y la primera piedra para el desarrollo turístico de nuestros suelos.



Apuesta única y pionera que garantiza la estabilidad

Jorge Morte

Vicepresidente de Inversalia

Economista y abogado, se incorporó a la compañía en 1996 para el control de la gestión. A los dos años pasó a ser responsable del Departamento Fiscal, control de gestión y auditoría y supervisión de filiales. Desde el año 2005, dado el volumen alcanzado por el grupo dirige el Departamento Jurídico y es Vicepresidente de Inversalia.



En la reunión del Consejo de Inversalia de septiembre 2017 Generoso nos contó sus impresiones tras haberse recorrido todos los centros productivos del Grupo explicando a los directivos y mandos intermedios la solución que tanto él como su familia entendían más adecuada para garantizar la estabilidad del grupo tanto en el presente como en el futuro. La propuesta pasaba por mantener desfamiliarizado el negocio e incorporar al capital social a agentes económicos de relevancia tanto social como empresarial, tanto directamente en Inversalia, como en las cabeceras de las divisiones de nutrición vegetal y de diversificación.

Nos manifestó que se sentía conmovido porque la respuesta que se había encontrado de mis compañeros en todos los lugares que había visitado fue la de “¿por qué no cuentas con nosotros? Si lo haces, nuestro compromiso va a ser dejarnos la piel por alcanzar ese objetivo”. Y nos preguntó cuál era nuestra opinión.

Yo le dije dos cosas: una, sin lugar a dudas, es la mejor alternativa que podemos encontrar y dos, esta solución la querrían para sí todas las empresas familiares, pero ninguna ha sido capaz de hacerlo. Y por supuesto, Generoso respondió: “si es la mejor, la vamos a hacer”.

Desde que conozco a Generoso, siempre ha luchado por su familia, por sus trabajadores y por la sociedad. Lo ha hecho sin descanso y sin esperar nada a cambio. Pero no es de piedra, y cuando descubrió que la respuesta a su propuesta prevista para ochenta compañeros, porque conllevaba un importante esfuerzo económico personal, alcanzaba la cifra de ciento sesenta y cinco personas, se sintió recompensado pero, como es así, a la vez comprometido a redoblar sus esfuerzos. Y más si cabe cuando a los pocos días descubrió que muchos compañeros más querían participar. Por ello se abrió una segunda fase, acabando con 246 socios trabajadores en la sociedad Inversalia.



No se conoce un ejemplo igual en España; unos lo han querido hacer y otros lo intentarán. Pero no es fácil. No todos somos Térvalis.





2. I+D+i

The background of the entire page is a close-up photograph of several large, vibrant green leaves. The leaves are layered, with some in the foreground and others receding into the background, creating a sense of depth. The veins of the leaves are clearly visible, and the overall color is a rich, natural green.

El Grupo Térvalis lleva en su ADN la apuesta por la I+D+i. Gracias a ello consigue aportar siempre los últimos avances en biotecnología a sus empresas. De este modo, las grandes inversiones en investigación e innovación y la colaboración con centros oficiales como el CSIC y las Universidades nos permiten mejorar constantemente los métodos de producción de todos los sectores en los que está presente, especialmente de nutrición vegetal y animal, siempre desde el respeto al medio ambiente y la búsqueda de la sostenibilidad. Algunas de las consecuencias positivas de esta filosofía son los éxitos alcanzados por empresas como Fertinagro Biotech, mejorando la eficiencia y el aprovechamiento de los nutrientes en los cultivos. Global Feed y Adibio han presentado la Fitasa 'Globalzimes FLF 1.000' a nivel mundial y AireSano y Cartesa han implementado sus sistemas de control y verificación de los estándares de calidad. Por su parte Delicater ha obtenido el Certificado AENOR PLA (Producción de carne de vacuno Libre de Antibióticos).

RETOS 2018

Fertiligencia

“Fertilizantes innovadores para reducir el impacto ambiental de la agricultura y desarrollo de un estándar para evaluar la sostenibilidad de agroecosistemas”



Fundación AulaDel
PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

Foliares

“Fertilizantes foliares para potenciar la fijación biológica de nitrógeno en la filósfera”



FACULTAD DE MEDICINA Y CC DE LA SALUD - DPTO. DE BIOMEDICINA

Función: Estudio de la biología molecular:

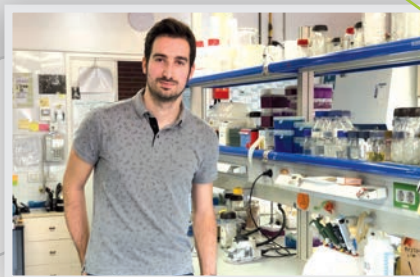
- » Ramón Marqués: Ldo. en Veterinaria
- » Tula Yance: Dra. en Biomedicina
- » Ignasi Salaet: Dr. en Biología Molecular y Celular
- » Judit Macías: Dra. en Genética
- » Laura Cardona: Lda. en Biotecnología



UNIVERSIDAD DE BARCELONA. FACULTAD DE BIOLOGÍA - DPTO. DE MICROBIOLOGÍA

Función: Estudio de los virus bacteriófagos

- » Pablo Quirós: Dr. en Biotecnología.



UTRILLAS (Teruel)

Función: Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada y Sostenibilidad. Desde aquí se centralizan las diferentes investigaciones y desarrollos para aumentar la sostenibilidad en el uso de los fertilizantes

- » Joaquín Romero: Ingeniero Químico
- » María Ferrer: Lda. en Biología
- » Marcos Caballero: Dr. en Biotecnología
- » Carlos Fuertes: Graduado en Biotecnología
- » Rubén Fuertes: Graduado en Biotecnología



TERUEL

Función: Gestión y coordinación de los proyectos de investigación

- » Julia Martín: Lda. en Farmacia
- » Laura Sánchez: Lda. en ADE
- » Esther Pueyo: Lda. en ADE
- » Herminia de la Varga: Dra. en Biodiversidad
- » Begoña Arrufat: Lda. en Ingeniería Agronómica



El equipo de I+D+i



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Función: Nexo entre la universidad y los centros de investigación

- » Miguel Ángel Naranjo: Doctor Ingeniero Agrónomo

SEEDCOAT BIO

“Film-coating biológico de semillas, una nueva forma de fitomejora sostenible”

**Excedentes hortícolas**

“Disminución de la huella ecológica en la producción de carne bovina mediante la alimentación prebiótica, basada en los excedentes hortícolas ecológicos”

**ABOD**

“Biotecnología para generar fertilizantes duales sobre el sistema suelo-planta”



El equipo de I+D+i, un nexo perfecto entre empresa, universidad y ciencia para transferir innovación a la sociedad

El Grupo Térvallis invierte más de 3 millones de euros anuales en I+D+i, un departamento esencial que garantiza el constante progreso de la compañía. Su rol principal es desarrollar productos para el sector agroalimentario más eficientes y sostenibles con la sociedad y el medioambiente a través de la investigación aplicada. Gracias a la colaboración con centros de investigación y universidades, encargados de la investigación básica, se transfiere innovación a la sociedad adaptada a sus necesidades.

Sergio Atarés es el director de I+D+i y Planificación Estratégica y organiza los distintos centros de investigación, desarrollo y gestión de proyectos. Distribuidos entre la provincia de Teruel, Barcelona y Valencia, se encuentran los miembros de este potente equipo formado por más de 15 personas expertas en química, farmacia, biología, biotecnología, veterinaria, biodiversidad, biomedicina, genética, biología molecular y celular, ingeniería agronómica y administración y dirección de empresas. Se trata de un equipo joven, dinámico, inquieto y volcado en su trabajo que aporta al grupo un *know-how* brillante y multidisciplinar.



Algunos datos

La comunicación y la transmisión de conocimientos entre los distintos centros es fluida y constante y es una de las claves del éxito de los proyectos que se llevan a cabo.

- 44** *Patentes*
- 15** *Proyectos certificados por CDTI,*
- 14** *Investigaciones en curso*
4 CDTI, 7 RETOS y 3 HORIZON 2020
- 20** *Colaboraciones con centros oficiales de investigación y Universidades*

Fundación CIRCE (Centro de Investigación de Recursos y Consumos Energéticos), Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei, CEBAS (Centro de Edafología y Biología del Segura), Estación Experimental de Aula Dei, IBMCP-UPV (Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas), CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón).

A pesar de que todos y cada uno de los centros son de capital importancia, el centro operacional se encuentra en Utrillas, donde se ubica el Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada y Sostenibilidad. Allí se centralizan las diferentes investigaciones y desarrollos para aumentar la sostenibilidad en el uso de los fertilizantes y otros insumos del sector agroalimentario.



D+I Aplicada animal

Ser referente en el Desarrollo y la Innovación aportando mejoras en sanidad, nutrición y calidad es el objetivo para el que trabaja el equipo de D+I de la división de nutrición animal del Grupo Tervalis, en colaboración con el Departamento de I+D+i de Fertinagro, otros centros de investigación, empresas y Universidades.

El Departamento de D+I es el encargado de buscar aplicación, innovación y desarrollo a productos de **Global Feed y Adibio**. Liderado por Judit Macías ya está dando sus frutos.

De una manera sistemática, y sobre una preselección de productos o principios activos candidatos a ser utilizados, se aplica una validación a dos niveles: Bioquímica (actividad y estabilidad) y Metabólica (funcionalidad y efectividad). Este

filtro de selección se lleva a cabo con la coordinación y tutela en la investigación por parte de Javier Dupuy con la Cátedra de Ciencias Químicas de la Universidad de Córdoba, y de Pablo Martín con el Hospital de Fisiología de la Universidad Veterinaria de Murcia. Una vez planteada la aplicación sobre los animales, los investigadores pueden establecer qué marcador biológico (metabólico, microbiológico...) hay que evaluar en el animal para confirmar la eficacia de dicho producto.

Se trabaja en tres líneas de aplicación: sanidad, nutrición y calidad. Cada una de ellas es abordada por un equipo en cooperación con otros centros y universidades, algo fundamental en estos desarrollos.

Sanidad

- » La línea de Sanidad está dirigida por Dr. Pedro Rubio, catedrático de Sanidad Animal en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León.

Nutrición

- » La Dra. María Cambra se encarga del área de nutrición desde la Cátedra Nutrición Animal de la Universidad Politécnica de Valencia.

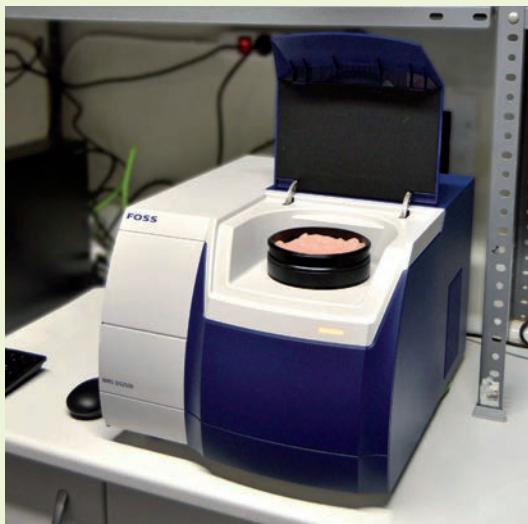
Calidad

- » La Calidad en el D+I sobre la calidad de la carne, se aborda en colaboración con el ICTAL de La Rioja, entre otros centros y organismos.

Desde D+I Animal de Global Feed y Adibio se pretende dar respuesta a las posibles demandas del mercado y a posibles cambios en la normativa. Para ello el equipo humano se completa con Andrés Donadeu, Ramón Marqués, Salvador Rosado, Antonio Rivera y Pablo Arias.



La mejora de la calidad pasa por el control y la medición constante



Uno de los logros alcanzados este año en la búsqueda de la excelencia se ha materializado a través de un acuerdo de colaboración entre Cartesa y la empresa Topigs Norsvin (la compañía de selección genética porcina más innovadora del mundo), se ha adquirido un equipo NIRS aplicado al análisis en el porcentaje de grasa intramuscular y el perfil de ácidos grasos. De esta manera se podrá establecer una monitorización permanente en la calidad de las empresas cárnicas Cartesa y Airesano, así como evaluar el efecto en modificaciones de la nutrición, sanidad e instalaciones sobre la mejora de la calidad (físico – química, organoléptica y microbiológica). El equipo se instaló en noviembre y puede realizar una media de 60 muestras semanales, no sólo de las carnes del grupo, también de Topigs Norsvin España, que ha aportado el *know how* procedente de sus centros de investigación en Noruega.

Después de invertir mucho estos años atrás en genética, nutrición, manejo y mejoras en sanidad, se cierra el ciclo con el control y verificación de los estándares de calidad máximos que nos exigimos en todos nuestros procesos.



Viaje a York para avanzar en el proyecto AGRIMAX



El pasado mes de octubre, Julia Martín y Herminia de la Varga, de I+D+i, viajaron hasta York (Inglaterra) para asistir a la última reunión del proyecto europeo AGRIMAX. En este proyecto, que pretende maximizar la sostenibilidad en Europa a través de la generación de nuevos compuestos con base orgánica, participan 30 socios de 10 países y permitirá a Fertinagro formular nuevos fertilizantes orgánicos a partir del procesamiento de recursos renovables vegetales, como los subproductos del maíz, oliva, patata o tomate.



sede de la cita INDUS3ES, un proyecto sobre aprovechamiento de energía industrial

En marzo, Fertinagro Biotech acogió en Teruel la última reunión de los socios del proyecto INDUS3ES, financiado por la Unión Europea dentro de la estrategia H2020 sobre el aprovechamiento de la eficiencia energética industrial.

El proyecto consiste en el desarrollo de un 'transformador de calor', es decir, una máquina térmica que recupera energía residual de baja temperatura (en torno a 85°C) y devuelve al proceso una parte de la misma a una temperatura superior (unos 120°C). Este nuevo sistema tendrá un impacto relevante debido a que se incrementará la eficiencia energética reduciendo el consumo de energía primaria y, por ende, el impacto medioambiental. En este proyecto Fertinagro participa en la demostración de datos.



Fertinagro Biotech y el CSIC colaboran para responder al desafío de la sostenibilidad a través de la Bioeconomía



Fertinagro firmó en mayo un protocolo de actuación general con el CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), la primera entidad española en investigación, con el objetivo de desarrollar proyectos conjuntos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación en múltiples disciplinas para conseguir aportar valor añadido a todos sus grupos de interés, especialmente a los agricultores, a través de nuevas oportunidades económicas, ofreciéndoles herramientas, productos y procesos que los hagan más sostenibles y competitivos.

Con este acuerdo, Fertinagro Biotech pretende continuar en la vanguardia de la tecnología en el ámbito de la bioeconomía circular para conseguir un desarrollo más sostenible económico, medioambiental y social.

El CSIC, por su parte, aportará el conocimiento multidisciplinar y circular que ayude a Fertinagro Biotech a resolver los problemas tecnológicos que surjan en todos los sectores para generar valor añadido en todos ellos de manera circular. Esta colaboración se está materializando con acuerdos puntuales con algunos de los 122 institutos de toda España adscritos al CSIC y busca transferir conocimiento a la sociedad.

La directora del INIA conoce el complejo de Fertinagro Biotech en Utrillas

Representantes del INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) visitaron, junto a otras entidades altamente comprometidas con el desarrollo y la investigación en la nueva bioeconomía, el CIBAS (Centro de Investigación de Biotecnología Aplicada de Suelos) de Fertinagro Biotech en Utrillas.

La directora del INIA, Isabel Cañellas, felicitó a Fertinagro por "el gran trabajo de transferencia de tecnología para la sostenibilidad agrícola, llevando a los agricultores las últimas novedades a través de sus Planes de Fertilización Integral".

Esta visita abrió las puertas a una futura colaboración entre la entidad científica y la empresa para transferir conocimientos y avances tecnológicos en beneficio de los agricultores y los productores alimentarios.



Gran trabajo de transferencia de tecnología para la sostenibilidad agrícola

Sentando cátedra

En su afán por colaborar con centros de investigación y universidades, el Grupo Térvalis ha protagonizado este año dos hitos importantes gracias a la firma de la Cátedra Térvalis sobre Bioeconomía y Sociedad con la Universidad de Zaragoza y la Cátedra Fertinagro Biotech de Biotecnología Agrícola con la Universidad Politécnica de Valencia.

La primera erigida como una herramienta más para luchar contra la despoblación ofreciendo oportunidades de desarrollo a través de la bioeconomía y la segunda, como una vía de colaboración para desarrollar tecnología de vanguardia en nutrición vegetal

Cátedra Fertinagro Biotech de Biotecnología Agrícola



En enero se firmó la Cátedra Fertinagro Biotech de Biotecnología Agrícola con la Universidad Politécnica de Valencia. Esta cátedra de empresa tiene como objetivo el desarrollo de tecnología de vanguardia en nutrición vegetal a través de la generación de conocimiento en el ámbito de la metagenómica y la metabolómica. Asimismo, está adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural y su director es el profesor Eduardo Bueso. La firma de la misma corrió a cargo del rector de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), Francisco Mora, y el director adjunto de I+D+i de Fertinagro Biotech, Ignasi Salaet.

A lo largo del año se han llevado a cabo diferentes actividades entre las que destacan la jornada “Agricultura en ambientes semiáridos” en el Campus Universitario de Espinardo (Murcia), el simposio “Retos para el uso eficiente y controlado del nitrógeno” en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPV o el Simposio “Uso eficiente de recursos: Agua y Suelo”, en colaboración con la Universidad de Salamanca y el IRNASA. El éxito de esta cátedra radica en que se logra transmitir conocimiento y crear sinergias para acercar la comunidad universitaria al mundo laboral a través de la innovación, el desarrollo y la divulgación.

Cátedra Térvalis de Bioeconomía y Sociedad

Del mismo modo que la Cátedra Fertinagro Biotech, la Cátedra Térvalis también ha comenzado a dar sus primeros pasos este año. Tras la creación de la Comisión Mixta de Seguimiento que se consolidó en enero, se han sucedido varios eventos en torno a tres ejes (formación, investigación y divulgación científica) que han puesto de manifiesto el valor que esta cátedra tiene para el desarrollo económico y social de la provincia turolense a través de la bioeconomía.

Los miembros de la comisión son Sergio Atarés -director de Planificación Estratégica y de I+D+i de Fertinagro Biotech-, Laura Sánchez -responsable de la Gestión de Proyectos de I+D+i de Fertinagro Biotech-, Yolanda Polo -vicerrectora de Cultura y Proyección Social de Unizar- y Margarita Labrador -vicerrectora de Economía de la Universidad de Zaragoza. La directora de la cátedra es Alexia Sanz, profesora de sociología y vicerrectora del Campus de Teruel.

La actividad de mayor envergadura fue el curso “Bioeconomía circular. Aplicaciones industriales y ecoeficiencia” que se celebró entre el 2 y el 4 de octubre en el Campus de Teruel de la Universidad de Zaragoza. El objetivo del mismo fue proporcionar a los alumnos y profesionales conocimientos complementarios en torno a esta rama de la ciencia desde la experiencia de expertos de distintos sectores.





Divulgando el conocimiento a la sociedad

El Grupo Tévalis atesora grandes expertos en nutrición animal que a menudo asisten a charlas y conferencias para compartir sus conocimientos con la sociedad.

Charla de José Luis Martínez, responsable de Adibio, en la Escuela de Hostelería de Teruel

José Luis Martínez, responsable de Adibio, -empresa dedicada a la búsqueda y comercialización de productos para nutrición animal alternativos a los antibióticos y a los antiparasitarios- explicó a los jóvenes la importancia que tiene la investigación en nutrición animal para obtener las mejores materias primas.

“Una óptima nutrición y atención de los animales repercutirá en la obtención de las mejores materias primas y en la consecución de distintivos prestigiosos, como los sellos de AENOR o de las Denominaciones de Origen, algo que crea distinción en un establecimiento hostelero”, señaló. Asimismo, les hizo reflexionar sobre lo importante que es leer las etiquetas de los alimentos que compramos y desmontó mitos falsos en torno a los antibióticos en el consumo de carne.



» Canal de Youtube
“Grupo Tévalis”



Conferencia de Andrés Donadeu sobre Producción Libre de Antibióticos en Agavepor



Andrés Donadeu, director técnico de Adibio y Global Feed, empresas de nutrición animal del grupo, intervino en la IV Jornada AGAVEPOR (Asociación Gallega de Veterinarios Porcinos), que tuvo lugar el 20 de junio en la Facultad Veterinaria de Lugo.

Durante su exposición sobre la Producción Porcina Libre de Antibióticos, se trataron aspectos como la tecnología de las granjas de porcino, la nueva legislación en la regulación y el uso responsable de antibióticos y alternativas para la PLA. Donadeu explicó que el futuro del sector cárnico

“pasa por la Producción Libre de Antibióticos”. Habló de la experiencia del Grupo Tévalis con las marcas Delicater y Airesano, que poseen los certificados AENOR que avalan este tipo de producción.

Destacó el papel que desempeñan las certificadoras, como la principal referente en nuestro país: AENOR. *“Su rol es fundamental para el control de las buenas prácticas de las empresas que se embarcan en este nuevo tipo de producción. Hay que hacer un trabajo de difusión muy grande para que esto llegue a los consumidores, y sean capaces de identificar los productos que han sido producidos bajo este método”.*

El Doctor Pedro Rubio dirige una formación sobre Peste Porcina Africana

Pedro Rubio, catedrático de Enfermedades Infecciosas del Dpto. de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de León, dirigió el pasado mes de marzo una reunión en Teruel en la que se informaba y formaba a los compañeros de Portesa, Cartesa, Adibio, Global Feed, AireSano y Terraibérica Desarrollos sobre la Peste Porcina Africana para poder reconocerla y actuar según el protocolo establecido si llega a España.

Se trata de una enfermedad grave que afecta a los suidos (cerdos, jabalíes...) y se está propagando desde el este hacia el oeste de Europa. Según Pedro Rubio: *“A España, una de las mayores exportadoras de cerdos, podría afectarle de forma grave ya que se cerrarían las exportaciones y los precios caerían en picado. Si hay cualquier sospecha el veterinario propio de una granja está obligado a declararlo a los Servicios Veterinarios Oficiales.*

A partir de ahí se pone en marcha todo el protocolo para erradicarla. Es importante pues que los veterinarios conozcan la enfermedad, los síntomas y las lesiones que provoca en los animales”.





PORTESA
CARNE DE TERUEL

La granja de cerdas más moderna de Europa está en Teruel

Portesa es una empresa de crianza porcina y fabricación de piensos, participada por el Grupo Térvalis, Cereales Teruel y Caja Rural de Teruel.

Portesa cuenta desde este año con la granja de cerdas más moderna de Europa. Se encuentra en Singra (Teruel) y tiene una capacidad de 2.750 madres que criarán al año 70.000 lechones, producidos mediante Producción Libre de Antibióticos (PLA), desde los 28 días de nacer. Para ello la granja cuenta con los estándares de bioseguridad y bienestar animal más elevados.

Sandra Escribano, joven valenciana y afincada en Cedrillas (Teruel), es su directora. *“Se ha empleado una tecnología novedosa y los animales disfrutan de un nivel de bienestar superior gracias al cuidado en el manejo, al mayor espacio con el que cuentan y a la alimentación de gran calidad que reciben de forma personalizada”.*



Las instalaciones ocupan 21.000 m² y están divididas en cuatro naves:

1. Sala de recría

Es la primera estancia en la que están las cerdas cuando llegan a la granja y donde **permanecen casi un mes hasta que alcanzan los 120kg**. En esta estancia comen pienso húmedo, muy apetitoso para ellas, a través de un sistema neumático que va a demanda de la cerda. Los comederos tienen un sensor de humedad que detecta cuándo el comedero está vacío para que siempre tengan comida fresca. En total hay 48 parques y en cada uno se introducen 12 animales que cuentan con aproximadamente 1'5 m² para cada uno.



Nulíparas

(cerdas que no han parido nunca)

Nave de múltiparas

(cerdas que ya han parido)



Nave de maternidad

Nave de transición

2. Zona de entrenamiento

Después pasan a la zona de entrenamiento donde están **6 semanas** hasta que aprenden a comer en una máquina denominada “Dummy”, que tiene forma de túnel por el que acceden a la tolva de pienso. Una vez han aprendido son pasadas a los boxes de cubrición.

3. Boxes de cubrición

Aquí son inseminadas y permanecen **3 días** (período mínimo) para después ser soltadas en los parques de gestación.

4. Parques de gestación

En estos parques pasan **3 meses, 3 semanas y 3 días** alimentándose de la mejor manera posible gracias a la máquina de alimentación electrónica que suministra “a la carta” a cada animal.



5. Sala de maternidad

La cerda pare a los lechones y está amamantándolos **durante 28 días**. Después vuelve a la nave de múltiparas.



6. Sala de transición:

Tras el destete, los lechones pasan a esta nave donde están unos **6 meses** hasta que alcanzan los **20 kg** y son llevados a las granjas de cebadero que tiene Portesa en por la provincia de Teruel.



¿Por qué es la granja más moderna de Europa?



PLA (Producción Libre de Antibióticos)

Los cerdos son criados libres de antibióticos desde los 28 días de nacer. Este sistema de producción, que fomenta la disminución del uso de antibióticos, favorece la protección del medioambiente y de la salud pública.



LA ALIMENTACIÓN

Las máquinas electrónicas de alimentación detectan e identifican a cada cerda a través de un microchip que lleva en la oreja y le proporciona la cantidad de alimento diario que necesita, según su estado productivo y condición corporal. El pienso es líquido ya que se mezcla con agua y resulta muy apetitoso para los animales.



MAYOR ESPACIO

El espacio con el que cuentan las cerdas en los parques de gestación es mucho más amplio que en las granjas convencionales, disponiendo de casi 3 metros cuadrados por animal.



LÍNEAS DE DEFENSA

Dado el carácter jerárquico de las cerdas, dentro de un mismo parque hay cerdas débiles y cerdas fuertes. Las líneas sirven para que la cerda más débil tenga siempre un lugar donde resguardarse de la cerda dominante.



TIEMPO EN BOX

Tras ser inseminadas, las cerdas sólo están 3 días en el box (período mínimo de cubrición), cuando en el resto de granjas pueden llegar a estar 35 días para confirmar su gestación. El resto de la gestación están sueltas en los parques, lo que hace que vivan más tranquilas, tengan menos peleas, menos problemas musculares y mayor bienestar.



CALEFACCIÓN Y NIDOS

La sala de destete cuenta con calefacción y nidos abatibles que se pueden levantar o colocar según el tamaño de los lechones y la temperatura a la que se encuentran.



LAS VERRAQUERAS

Todos los parques de gestación cuentan con un espacio habitado por un verraco (cerdo macho semental). Aquellas cerdas que hayan podido tener una interrupción de la gestación o no hayan sido inseminadas con éxito, mostrarán interés por el verraco. Un sistema electrónico detecta el tiempo que pasa la cerda visitándolo y si supera el establecido será separada para volver a la zona de cubrición.



AULA DE VISITAS

Es un espacio creado como medida de bioseguridad que permite visualizar a los animales sin necesidad de entrar en contacto con ellos para evitar la transmisión de enfermedades a la explotación. Este espacio permite a Portesa mostrar con total transparencia a sus visitantes el estado de bienestar y tranquilidad en el que se encuentran los animales.



Terraibérica consigue el sello AENOR para la Producción de Vacuno Libre de Antibióticos

El compromiso del Grupo Térvális con la sociedad y el medioambiente le hace estar siempre a la vanguardia para ofrecer productos más saludables, de calidad y sostenibles.

Si el año pasado fue el primer productor europeo en recibir el certificado de AENOR (principal certificadora de España) para la Producción de Porcino Libre de Antibióticos desde el destete, este año ha extendido este modelo, consiguiendo el sello AENOR para la Producción de Vacuno de Carne Libre de Antibióticos (PLA), en una explotación de Terraibérica Desarrollos, que se comercializa bajo la marca Delicater.

AENOR certifica el sistema de producción, calidad y trazabilidad para la elaboración de los productos cárnicos Angus Delicater, realizando periódicamente controles que garantizan este tipo de producción libre de antibióticos.

Estos animales se crían en las fincas de la Puebla de Valverde que reúnen las más exigentes medidas de bioseguridad y control, proporcionando las mejores condiciones de bienestar animal para que no requieran el uso de antibióticos tras la lactancia. Cada animal está identificado desde que llega y son manejados y cuidados por personal cualificado.

Su alimentación cumple también con unos requisitos muy minuciosos. Por ello la carne de Delicater tiene mejores propiedades nutricionales (más grasas insaturadas, ácido oleico...).

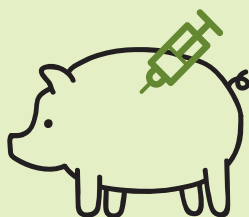


DELICATER

Nuestra carne de Angus
Teruel



IMPORTANTE



período de supresión



El antibiótico desaparece en sangre



Héctor Arana, veterinario de Delicater, insiste en algo muy importante que genera confusión entre los consumidores: *“Por ley, toda la carne de consumo humano, independientemente del método de producción, llega al mercado sin antibióticos ya que debe superar unos controles exhaustivos que garantizan que ha pasado el <<período de supresión>>, es decir, el tiempo desde que se le administra el antibiótico al animal hasta que desaparece en sangre”.*

Por ello recuerda que esta certificación *“garantiza que -además de cumplir con dicha ley, igual para todos- nuestros animales no han estado en contacto con ningún antibiótico desde que terminan la lactancia”.*

Este tipo de manejo de los animales y la reducción del uso de antibióticos es beneficioso para el medioambiente y, por ende, para la salud pública. *“El problema del uso de antibióticos en ganadería no está en la carne que comemos, sino en los*

residuos provenientes de las excreciones de los animales que contienen restos de antibióticos que llegan a la tierra y al agua donde habitan otros seres que también son de consumo humano y animal”, finaliza.

Con este certificado Delicater da respuesta a un consumidor cada vez más exigente con la calidad de los alimentos, toda vez que la Producción de Vacuno Libre de Antibióticos mejora los parámetros de sostenibilidad y cuidado medioambiental.

Departamento IT, de informáticos a transformadores digitales

Sin tecnología, las empresas hoy no son nada. Por ello, es clave estar siempre al día de las herramientas que surgen, novedades, innovaciones... Los guardianes de que esto sea posible en el Grupo Tévalis trabajan en el Departamento IT (Tecnología de la Información). Su rol es el de fomentar la innovación añadiendo valor a la estrategia empresarial y consiguiendo la diferenciación. Dan servicio de forma transversal a más de 600 usuarios de distintas empresas y su reto será la transformación digital de la compañía.

“A pesar de lo que pueda parecer el nuestro es un trabajo muy creativo. Todo se reduce a resolver problemas y ahí es donde uno ha de utilizar de la mejor manera su formación, conocimientos del negocio y creatividad”, comenta Pepe Cabañas, que lleva en la empresa 15 años.

Sergio Pobo, trabajador del grupo desde hace 17 años, añade que la parte humana también le satisface: *“Conocer todas las áreas del grupo de empresas te permite conocer a muchas personas”.* Por su parte, Laura Puerto, que lleva 10 años en la empresa, hace especial hincapié en la parte de psicología que tienen sus tareas. *“Me gusta pensar que gracias a mi trabajo facilito un poco el de los demás. Sin embargo, a veces no es fácil. Cuando la tecnología no funciona bien, se generan situaciones de estrés. En esos momentos nos ayuda mucho emplear la empatía con el usuario”, comenta.*

Carlos Pobo, responsable de IT con 20 años de experiencia en el grupo, secunda las palabras de Laura y considera que muchas veces *“la informática y la paciencia van de la mano”.*

A Carlos le gustan los retos diarios



IVÁN TORRES, DELEGADO DE PROTECCIÓN DE DATOS

La actividad de las empresas gira en torno a datos e información. De hecho, se considera el activo más valioso de éstas. Y es que continuamente tratamos una gran cantidad de datos personales: al recopilar o acceder a bases de datos comerciales, en la logística y envío de pedidos, en la gestión de los Recursos Humanos, en el ámbito contable y fiscal, etc.

El nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos ha incluido importantes novedades con la finalidad de proteger la valiosa información que recopilan las empresas, y utilizarla de manera que se respeten los derechos y libertades de las personas. Mi objetivo como delegado de Protección de Datos es asesorar al Grupo Tévalis y supervisar el cumplimiento de esta normativa que nos beneficia a todos.

Aprovechar las oportunidades que ofrecen nuevas formas de comunicación al tiempo que respetamos la privacidad de las personas puede suponer un gran reto. Después de estos primeros meses, puedo decir que es un privilegio estar colaborando con personas con tanto talento, dedicación y compromiso, pero, sobre todo, con una calidad humana excepcional, que facilitan mucho la tarea de afrontar los nuevos retos y oportunidades que surgen en esta “Era de la Información y la Transformación Digital”.

que supone su trabajo. *“Aquí no hay lugar para el aburrimiento, puedes trabajar con comunicaciones, sistemas informáticos, programación, compras... Y de cualquier negocio: desde la agroindustria hasta el transporte”, añade.*

Un grupo como Tévalis cuenta con tecnología de vanguardia y esto es algo con lo que tanto David Martínez (12 años en la empresa) como Rafa Rodríguez (en el grupo desde hace 7) disfrutan en su día a día. David: *“La ventaja que tienes en una empresa grande es que dispones de mucha más tecnología y de mayor calidad que las que puedes tener en una PYME. Tocas un montón de áreas: máquinas virtuales, redes... Sin embargo, a veces, falta cultura de la informática e invirtiendo un poco más lo que haces en realidad es ahorrar”.* Por su parte Rafa sostiene que lo que más le gusta es poder aplicar las tecnologías a usos muy variados. *“Además, como es algo que cambia todos los días nos obliga a estar al tanto de las últimas novedades y esto hace que el trabajo sea más entretenido”, concluye.*



A large container ship is docked at a port. The ship has a red hull and a white superstructure. It is surrounded by several blue cranes and other smaller vessels. The port area is filled with stacks of colorful shipping containers. The sky is overcast.

3. Internacionalización



Con origen local y visión global, el Grupo Térvalis ha apostado siempre por la diversificación y el progreso constante a través de estrategias de expansión que lo han convertido en el grupo internacional que es ahora. Gracias al esfuerzo de más de 30 años de trabajo intenso hoy el Grupo Térvalis está presente en más de 60 países de los 5 continentes. Las distintas empresas que lo conforman ven crecer cada día sus relaciones internacionales a través de alianzas estratégicas y establecen redes con empresas expertas en los diferentes sectores en los que opera el grupo. Su objetivo: llegar a estar presente en todo el mundo, un fin que se persigue siempre sin perder su esencia y su identidad caracterizada por el compromiso y la sostenibilidad.



La compañía griega Interexpo fue fundada en 1992 por los agrónomos Fragkakis Emmanouil y Pantidis Anastasios en Heraklion, Creta. El ámbito de la empresa es la promoción de suministros agrícolas a nivel mayorista. Hoy en día, Interexpo es distribuidor exclusivo de diversos productos en Grecia e importa mercancías de ocho países diferentes. Aproximadamente el 10% de la facturación total de la empresa son exportaciones. Emplea a 5 agrónomos y otros 5 empleados, como contadores, trabajadores de almacén, etc.

Confianza mutua y entendimiento al otro lado del Mediterráneo

Las primeras asociaciones de Interexpo fueron con Agrimartin S.A. ya que estábamos muy interesados en el estiércol debido a que los suelos de nuestra isla son muy pobres en materia orgánica. Por lo tanto, buscamos, encontramos y contactamos con la compañía y comenzó nuestra asociación. Con el tiempo surgieron otros productos como Gepavit y otros.

Esta asociación continúa hasta el día de hoy, con un interés innegable por ambas partes y con todas las marcas de Agrimartin S.A. a lo largo del tiempo y con todos los productos que se agregaron posteriormente a la cartera de la compañía.

Las condiciones de la asociación fueron, son, y creemos que serán excelentes.

Nuestra asociación es duradera, en primer lugar debido a nuestra coherencia y respeto mutuo y, en segundo lugar, por el hecho de que la empresa Fertinagro renueva constantemente sus productos y nunca nos permitió tener dudas. Por otro lado, hay confianza en ambos lados de que si surge algún problema, se encontrará la solución correcta.

Creemos que los productos más eficientes son los nuevos desarrollos tales como Superbia; Efotoil Renovation; Fer Cristal

Summum y Revitasoil. A nuestro entender estos son los productos que mejor resultado dan con nuestras condiciones. En el sur de Grecia, todos los productos anteriores son ampliamente utilizados. Los granulados se utilizan en todo el país, donde el cultivo principal es el olivo.

Estamos seguros de que la empresa no dejará de investigar y desarrollar nuevos productos. Tenemos la absoluta convicción de que seguirá siendo un pionero en materia orgánica, por lo que continuará con otros productos con tecnologías diferenciadas como los Renovation Fuerza. Con el nuevo acuerdo OCP, la compañía crecerá y nos sorprenderá a todos.

Estamos particularmente complacidos de ser los socios más antiguos del grupo en este momento. Nos gustaría mantener esto durante muchos años, y deseamos que nuestros descendientes conserven la situación actual y sean tan constantes como nosotros.

Les deseamos a todos ustedes y, especialmente al presidente, salud, felicidad y siempre éxito.

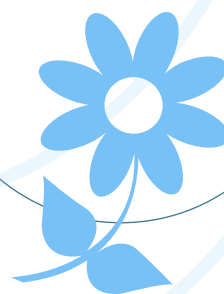
**Pantidis
Anastasios**



**Fragkakis
Emmanouil**



32 años
trabajando con Fertinagro.



Ferias mundo



Alimentaria
(Barcelona, España).
140.500 visitantes



AireSano estuvo presente en la Feria Alimentaria (Salón Internacional de Alimentación y Bebidas) de Barcelona, considerada una de las más importantes del sector de la alimentación a nivel internacional. Allí dio a conocer sus Jamones y Paletas Denominación de Origen de Teruel, sus productos estrella, sus embutidos PLA (Producidos Libres de Antibióticos desde el destete), su primer lote de jamones y paletas ibéricas de producción propia y la línea AireSano Sanotti de productos cocidos con un guiño italiano. Airesano asistió a esta cita junto a Cartesa.



Salón Gourmets (Madrid, España).
93.000 visitantes



Delicater, la marca bajo la que se comercializan los productos de Terra Ibérica, participó en la 32ª edición del Salón de Gourmets (Madrid), la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, considerada la primera de Europa del sector. Héctor Arana, veterinario comercial de Delicater: *"Es un espacio muy potente ya que es allí donde se presentan productos de calidad y de pequeño volumen como el nuestro y dimos a conocer nuestra Ternera Angus a un público profesional nacional e internacional"*.



New Ag International (Nanning, China)
Más de 200 empresas asistentes



Fertinagro Biotech estuvo en #NewAgInternational, una de las citas más importantes del sector de la Alta Tecnología Agrícola, en Nanning (sur de China). Se explicó la importancia del estudio de la materia orgánica y microbiológica del suelo para desarrollar fertilizantes más sostenibles y eficientes.



China International Import Expo (Shanghai, China). 150.000 visitantes.

Miguel Amprius, director Comercial: *"El consumidor chino está creciendo en cultura vitivinícola, y aunque el precio sigue siendo su valoración más importante y cada vez se interesan más por el terroir, las variedades, el clima, la cata y la calidad"*. A este evento, el mejor escaparate posible en el mercado asiático, Amprius Lagar asistió acompañado del Gobierno de Aragón y otras empresas aragonesas.



EuroTier (Hannover, Alemania)
163.000 visitantes

El equipo de GlobalFeed, experto en nutrición animal, participó en EuroTier, la mayor feria ganadera del mundo que se celebró en Hannover (Alemania) en noviembre. Se presentó por primera vez al público internacional la Fitasa 'Globalzimes FLF 1.000', proteína para que aves y cerdos aprovechen mejor el fósforo de sus alimentos.



El asesoramiento Agrovip llega a los agricultores de África

Ismael Pañart, director comercial de Exportación de Fertinagro Biotech

La internacionalización ha sido uno de los objetivos que se marcó la compañía hace unos años. A lo largo de este ejercicio Fertinagro ha seguido en esa línea de trabajo y ha expandido su presencia internacional con filiales propias -en alianzas con líderes en los mercados locales-, a países tan diversos como Ucrania, Bulgaria, Grecia, Ecuador, Brasil, Colombia, además de con empresas para operar de forma supra-regional, como Southern África, filial que atenderá los mercados de Sudáfrica, Zambia, Zimbabue, Malawi, Mozambique y Angola. En estos países se está comenzando a implantar el método comercial Agrovip, que tanto éxito está teniendo en mercados locales.

Por otro lado, 2018 ha sido un año de hitos, ya que se realizaron ventas en 8 nuevos países, lo que hace que los productos de Fertinagro puedan encontrarse de manera constante en 60 países de todos los continentes. Para todo ello, la familia Fertinagro sigue creciendo en recursos humanos, de tal manera que sumando el equipo dependiente de las oficinas de Teruel, Zaragoza y de las filiales, somos más de 100 personas en el área

de Internacional. Ejemplo de la globalización de la actividad de la compañía es que en nuestras oficinas se puede escuchar a nuestros compañeros hablar en idiomas tan dispares como chino, ruso, polaco, árabe, inglés y francés, de manera habitual. 2019 será un año intenso en el Sudeste Asiático y en EEUU, áreas donde Fertinagro incorporará a 6 personas para dar un mejor servicio en los mercados locales y preparar la creación de las filiales del futuro.

Desde Fertinagro nos sentimos honrados y satisfechos de que en los congresos de nutrición más importantes a nivel mundial seamos invitados para hablar de nuestras tecnologías. Esto hace que nos sintamos más orgullosos si cabe del camino que hemos elegido en pro del conocimiento, la sostenibilidad y la diferenciación", añade Ismael.



Global Feed y Adibio: Cercanía, flexibilidad y dedicación

Luis Morales, Export Manager de Global Feed – Adibio

Hace dos años Global Feed, división del grupo que fabrica y comercializa fosfatos y sulfato de hierro, hizo una firme apuesta por la internacionalización formando progresivamente un equipo especializado en comercio exterior y compuesto a día de hoy por 6 comerciales y 2 administrativos de ventas. Este equipo hace posible que nuestros productos lleguen a más de 30 países en todo el mundo.

» **Después de estos dos años, ¿cuál es ahora el volumen de ventas, y a qué países se vende principalmente?**

Las ventas de Global Feed fuera de España supusieron el año pasado el 48% del total, siendo Portugal, Argelia y Francia los países donde más exportamos. Paralelamente, nuestra presencia crece cada día en nuevos países de Oriente Medio, Sudamérica y Asia.

» **Las Ferias son un buen instrumento para dar a conocer en el mundo los productos y servicios de Global Feed y Adibio, ¿habéis incrementado la presencia en este tipo de eventos?**

Damos a conocer nuestros productos a través de diferentes medios de promoción, además de participar en las ferias más importantes del sector *feed*; este año, hemos asistido como expositores en Abu Dhabi (VIV MEA 2018) y en Hannover (EURO TIER 2018). El año próximo, tenemos previsto acudir a

Bangkok (VIV ASIA 2019) y Lima (OVUM 2019).

» **¿Qué hecho diferencial como empresa crees que os hace más competitivos?**

Gracias al esfuerzo del gran equipo humano de nuestra fábrica de Huelva, disponemos de una gama de fosfatos *feed* de alta calidad, aspecto que es valorado por nuestros clientes, así como nuestra cercanía, flexibilidad y dedicación, que nos está permitiendo entrar en nuevos países en un reducido plazo de tiempo.

» **El año pasado se alcanzó un hito muy importante para la compañía, se patentó la FITASA, ¿qué reto os planteáis de cara al próximo ejercicio?**

Tenemos el apasionante reto de presentar y comercializar nuestra propia fitasa, que esperamos tenga una buena acogida entre nuestros clientes, así como la comercialización de nuevos productos que complementen nuestra línea de fosfatos y sulfato de hierro. Paralelamente, impulsaremos la venta en mercados exteriores de Adibio, productos nutracéuticos para la salud y el bienestar animal.



Leatransa (Levantino Aragonesa de Tránsitos S.A.), fundada en 1994 y ubicada en el puerto de Castellón, es una sociedad del Grupo Térvalis, que centra su actividad en el tránsito y almacenaje de graneles sólidos y líquidos. Recibe materias primas destinadas a la fabricación de fertilizantes y productos para la nutrición vegetal procedentes de países como Egipto, Ucrania, China, Francia, Italia, Israel o Líbano, entre otros, y da soporte a la exportación de productos a otros países de Europa, África o Sudamérica.

Con unas instalaciones de 90.000 m² en la zona Norte del Puerto de Castellón que se complementarán con las de la Dársena Sur, 16.500 m² que se ampliarán hasta los 40.000 m². Como en el resto de actividades del grupo la excelencia es una máxima y la más alta calidad de todos sus procesos está certificada por un sistema integrado de gestión SIG, con certificaciones realizadas por la empresa noruega DNV en calidad ISO 9001:2008, medio ambiente ISO 14001:2004 y sistemas de seguridad y salud laboral OHSAS 18001:2007.



Galardón Iniciativa Empresarial

Leatransa recibió en 2016 el galardón Iniciativa Empresarial de los Premios Faro PortCastelló, que impulsa la Autoridad Portuaria.

Las actividades de Leatransa han ido creciendo y desarrollándose y hoy sigue siendo uno de los pilares de desarrollo del grupo, que también cuenta con implantaciones portuarias en otros puertos españoles e internacionales.

“El mayor activo de Leatransa es el equipo humano”

Alberto Sánchez,
director gerente de Leatransa,
asegura que el compromiso de todo el equipo se transforma en trabajo bien hecho, evolución y clientes satisfechos.

»¿Cómo ha sido la evolución de estos años?

La evolución en estos casi 25 años ha sido muy rápida y quizá es una de las áreas del grupo donde se hace más patente el crecimiento internacional de Fertinagro Biotech. Hemos pasado de una nave de almacenaje de 1.000 m² y un depósito, a tener 6 depósitos con capacidad para almacenar 7.000 T de ácido fosfórico; 8.000 T de ácido sulfúrico y naves para graneles de 10.000 m² en la Dársena Sur del puerto y de 12.000 en la Dársena Norte. Hemos pasado de apenas mover 20 ó 30.000 T al año a mover 265.000 T y 100.000 T de líquidos en este 2018. Ahora también envasamos productos NPK unas 11.000 T y líquidos 17.000 T.

Las toneladas de sólidos que hemos movido este 2018 equivalen a



10.000 camiones

Teruel — 157 kilómetros de carretera — Castellón





4 nuevas naves
 >>> 7.200 m² más

17
 Trabajadores

» **Es la parte de la compañía que más ha crecido conforme lo hacía la internacionalización de nuestros productos. ¿Cómo opera Leatransa?**

Somos los receptores de la materia prima que necesitamos en las fábricas, así que transitamos con ácido sulfúrico, fosfórico, sulfato de amonio, fosfato diamónico, fosfato monoamónico, urea, cloruro potásico... Desde nuestras instalaciones se exporta a otros países tanto productos a granel, este año terminaremos con unas 45.000 T, como productos terminados de las fábricas de Sarrión y Teruel.

» **¿Cómo valoras el ejercicio 2018?**

Ha sido un año un poco irregular, comenzó con bastante tráfico; bajó un poco la actividad lo que aprovechamos para realizar otros tránsitos que empiezan a moverse mucho en el puerto de Castellón como son los cereales y el maíz, y a mediados de año y, sobre todo, el tercer trimestre repuntó la actividad y llegada de mercancías, por lo que se puede catalogar como de buen año, aunque confío en que 2019 será mucho mejor.

» **2015 fue un año importante pues se iniciaron las inversiones necesarias para el crecimiento de Leatransa, ¿qué mejoras se están llevando a cabo para culminar el proceso?**

Hace tres años comenzamos el traslado de nuestras instalaciones a la Dársena Sur del puerto de Castellón con la construcción de unas nuevas naves, y seguimos desarrollando el proyecto para afrontar la segunda fase que culminará en 2019 con la construcción de 4 nuevas naves que significarán 7.200 m² más, lo que nos proporcionará mayor flexibilidad para atraer nuevos tráfsicos y mayor capacidad de almacenaje.

» **La plantilla también ha crecido. En la actualidad, 17 personas forman el equipo humano de Leatransa.**

Es el activo más importante de esta empresa, sin un buen equipo, comprometido como está el de Leatransa, sería imposible llevar a cabo un buen trabajo. Ya puedes tener las mejores instalaciones, maquinaria, la mayor cartera de clientes, etc., que si no tienes un equipo profesional que da lo mejor de sí cada día, no podríamos alcanzar los objetivos que nos planteamos y vamos alcanzando.



Futuro prometedor para la fábrica de Huelva



La actividad de la planta de Huelva comenzó en los 60, pero tras diferentes avatares y abandono de sus anteriores propietarios, en 2010 Fertinagro obtuvo la concesión y asumió la plantilla, formada entonces por unos 60 trabajadores, y cambió de actividad. Comenzó su expansión fabricando sulfato de hierro monohidrato, principalmente como aditivo para alimentación animal, y nutrición vegetal; después se comenzaron a producir NPK líquidos y a finales del año 2013 se inició la producción de los fosfatos para alimentación animal. Actualmente trabajan en Huelva 80 personas, contando con Novosur donde se almacena y envasa el fertilizante producido por la planta de Huelva.

En 2012 se obtuvo concesión por parte de la Autoridad Portuaria Huelva, a 6 km de la planta, del pantalán de descarga (muelle para atraque de buques) y un tanque de 5.000 m³ para ácido fosfórico, que se utiliza, principalmente, en la fabricación de alimentación animal (fosfatos). A comienzos de 2015 arrancó la planta de de fertilizantes granulados.

El ácido fosfórico procede de Marruecos y llega en barcos que descargan directamente en el tanque por tubería (dos al mes de media), y a través de camiones se traslada a la planta, suponiendo un trasiego de entre 60.000 / 70.000 T al año.

La actividad de alimentación animal se desarrolla a través de Global Feed y la de nutrición vegetal, de Fertinagro Sur. Ambas sociedades han invertido cerca de 3 millones de euros en estos años en seguridad, calidad y medioambiente, implementando en todas las plantas el Plan PRYMOR.

El principal proyecto en ciernes para los próximos años es el traslado de las instalaciones productivas de Fertinagro a la zona de Puerto Exterior en Palos de la Frontera, donde el grupo ha adquirido unos terrenos de 104.000 m² junto al pantalán. Para el año 2019 y en una primera fase, está prevista la construcción de los almacenes de materia prima, producto final y envasado (que incluye adicionalmente el traslado de la también empresa del grupo, Agroterra, desde su actual ubicación a este nuevo emplazamiento) y para el año 2020 el nuevo posicionamiento y ampliación de la planta de fertilizantes granulados.

100.000 T
de fosfatos

120.000 T
de fertilizantes
sólidos y líquidos

15.000 T
de sulfato de hierro
para alimentación
animal





“Experiencia e ímpetu las claves de un gran equipo”

Alberto Ramos

director de negocio Fertinagro Sur

“Con el proceso de especialización implementado en todo el Grupo se inicia a partir de 2019 una gran reto para todos nosotros. Fertinagro Sur contará con un equipo comercial propio y un mercado geográfico definido al que la fábrica de Huelva suministrará. Agrovip en nuestra zona, nuestros compañeros de Portugal y Agrotterra, algunas exportaciones que haremos desde Huelva como ubicación geográfica más favorecida y, sobre todo, el equipo Pro Sur con su propia cartera de clientes de la zona serán la punta de lanza en el mercado de toda la gama de productos que fabricaremos en Huelva.

Este reto, esta ilusión, junto con el futuro próximo de traslado y ampliación de fábrica a la nueva ubicación, constituyen un gran acicate y motivación para todo el equipo de Huelva, un gran equipo donde se complementan compañeros de gran experiencia con la fuerza e ímpetu de los jóvenes”.



“La ilusión y las ganas han sido determinantes en la historia de la planta de Huelva”

Gonzalo Jiménez

director industrial de la planta

La llegada a Huelva hace 6 años le impactó: “Aún me acuerdo del primer día, no había más que herrumbre por todas partes y casi me doy la vuelta”. Con esa sensación empezó lo que es hoy un proyecto que tiene en marcha dos negocios muy importantes. “Fue un reto precioso levantar algo muerto y sacar adelante un equipo humano que estaba en un ERTE. Cada día sigue siendo un reto, hay que seguir con ilusión, y es lo que pretendo transmitir a la gente cada minuto”, explica apasionado. “En todo este proceso, lo importante ha sido el equipo humano, tanto en la parte técnica como en las partes productivas, todos los operadores. Ilusión y ganas son dos cosas importantísimas y palabras que hay que tener presentes, la plantilla puede estar

muy orgullosa de lo que hemos hecho en estos 7 años”. El desarrollo futuro supone una muestra de confianza del grupo en el equipo de Huelva, los operadores lo ven como un nuevo reto “en el que están todos invitados a participar, para que la experiencia acumulada se vea aplicada en el nuevo desarrollo industrial”.



4. Avanzamos





Haciendo honor a uno de sus lemas, “Avanzando siempre”, el Grupo Térvilis siempre mira al futuro en busca de nuevas oportunidades de negocio, de nuevas actividades diversificadas, en busca, en definitiva, de un crecimiento progresivo y sostenible. Esta filosofía es la que le ha guiado en la toma de decisiones, motivado por el reto de los continuos cambios y con el afán de ir siempre un paso por delante. Hoy puede presumir de ser un grupo multisectorial con actividades muy diversas, pero con varios factores en común que marcan nuestra identidad: el progreso, la I+D+i, la sostenibilidad, el respeto al medioambiente, el apoyo al entorno más cercano creando empleo y desarrollo desde la bioeconomía y, por supuesto, el ímpetu por tratar de mejorar la sociedad en la que vivimos. Hoy somos más tecnológicos, más bio, más internacionales, más dinámicos y eficientes. Seguimos avanzando siempre, eso sí, sin abandonar nuestra esencia basada en el compromiso y la pasión por lo que hacemos.

Viaje al centro del Jamón experiencia 360º

*Conocer de principio a fin la elaboración del
producto estrella de Teruel, a través de
una experiencia innovadora y única,
que sorprenderá al visitante.*

Esa es la esencia del proyecto que verá la luz muy pronto y en el que trabajan con ilusión varias empresas del grupo. **Será un espacio que explique el proceso de producción del mejor jamón blanco del mundo a través de un viaje sensorial. Desde los campos de cereal hasta el momento de degustar el jamón curado,** conociendo en ese recorrido toda la cadena de valor generada, así como las propiedades de este producto; a quienes lo hacen posible; y el territorio al que pertenece, la provincia de Teruel.

Una visión 360 grados de lo que significa este sector en la provincia y de cómo genera riqueza de manera sostenible, vertebrará el territorio y ofrece alternativas de futuro gracias a su trazabilidad y a su desarrollo dimensionado. En sí mismo este espacio será también fuente de oportunidades y un nuevo atractivo turístico. Y que mostrará, *“de la mano de reputados cocineros, la calidad de todos nuestros productos, siguiendo con el regalo para todos los sentidos que va a significar esta experiencia”*, añade Javier Cabello.

La más avanzada tecnología audiovisual y el arte urbano más rompedor se dan la mano en este proyecto para ofrecer una nueva versión del alimento y sabor más tradicional y vinculado desde hace siglos a nuestra tierra, el jamón.

La pasión y esfuerzo que está desplegando el equipo de profesionales implicados en su desarrollo y que lidera Airesano, garantiza sin duda su éxito.

“Este espacio recogerá la esencia de los valores del proyecto agroalimentario que vienen desarrollando Térvalis y la Cooperativa Cereales Teruel en el territorio, a través de sus empresas, Porcino Teruel, Carnes de Teruel, Airesano, Delicater y Amprius Lagar, como un claro ejemplo de desarrollo sostenible”, apunta Clemente Garcés. Este centro de Interpretación y gastronómico será a su vez, *“una potente herramienta para las empresas del grupo que dispondrán de un espacio único para potenciar las marcas y las relaciones comerciales a través de un contacto directo y permanente con los consumidores”,* añade.

Javier Gómez, gerente de Airesano describe ilusionado el espacio como *“un lugar de encuentro, mágico, cargado de emociones, donde la gastronomía permitirá entender mejor cómo es esta tierra y sus frutos, y que provocará una explosión de sensaciones positivas que querrás compartir con los tuyos y volver. Será un lugar de referencia y disfrute, donde quien nos visite se sentirá como en casa”*.



Arte para reflejar la esencia del grupo

María Hernández, arquitecta del Grupo Térvalis, y Hugo Casanova, escultor y artista mural, son los jóvenes responsables de la renovación de la imagen interior y exterior de las oficinas del secadero de Valverde Airesano 1929.

“La actuación del interior del edificio surge por un lado porque se necesitaba mejorar la distribución de los espacios existentes en las oficinas para aumentar el bienestar y la interacción de los compañeros. Y por otro, por la necesidad de modernizar y adecuar la estética a la filosofía de progreso continuo del grupo”, comenta María.

Para aportar más luz a los espacios y transmitir la pulcritud e higiene propias de una planta industrial sometida a estrictas normas de calidad y seguridad, se apostó por el predominio del color blanco.

También se intervino sobre la fachada y el exterior inmediato, la parte de mayor carácter artístico e icónico del proyecto. En ella participaron Hugo Casanova, María Hernández y Gene Martín como equipo creativo. Según María, la idea era *“reflejar la esencia del grupo a través del arte”*. La obra continúa en las instalaciones del resto de empresas cárnicas que completan el proceso de producción (Cartesa y Portesa), donde se podrán ver murales con la misma estética.

Hugo Casanova

“Los murales apoyan gráficamente el hilo argumental de la trazabilidad a través de la geometrización del cerdo, apostando por el uso de triángulos, líneas rectas y jugando con el volumen y las tonalidades rosáceas del cerdo”, concluye María.

Hugo Casanova, autor del mural, se muestra satisfecho con este reto. *“Es mi ópera prima hasta el momento. Nunca había intervenido una fachada de dimensiones tan grandes, no suelen darse oportunidades así. Es un privilegio que hayan contado conmigo”,* dice Hugo, que se ha involucrado de lleno en el proyecto, trabajándolo con pasión, reconociéndose y creciendo con él.

El artista considera que es un acierto que empresas del sector agroalimentario apuesten por diferenciarse a través del arte. *“Creo que puede marcar tendencia. Es una fachada exclusiva, llamativa, que le da empaque y una seña identitaria muy potente a la empresa. Transmite el afán innovador del Grupo Térvalis”,* concluye el artista.

María Hernández

“La ‘Sala Blanca’ supone un salto cualitativo para el secadero Valverde Airesano 1929”

El secadero ha cambiado de cara, es hoy moderno pero respetuoso con la tradición. Se han acometido reformas importantes y obras como una nueva sección de corte a cuchillo que ha supuesto la contratación de tres cortadores más de jamón. *“El salto se dará con la nueva Sala Blanca, habitáculo donde se mantiene bajo control la concentración de partículas presentes en el aire. Sin duda, una obra muy importante que nos permitirá abrir nuevos mercados de exportación mucho más exigentes e incluir nuevas*

referencias, como jamón cocido. Abrimos una nueva etapa muy ilusionante para todos” asegura M^a Ángeles Izquierdo, directora del secadero.

En la sala blanca se han invertido 200.000 euros, contiene una Unidad de Tratamiento de Aire, hermética y diferentes habitáculos para el personal y materias auxiliares. Contará con ISO 10.000.



80.000
jamones

Además, en 2019 se aumentará la capacidad de cuelgue del secadero, con nuevas bodegas con capacidad para albergar 80.000 jamones, con una inversión prevista de 700.000 euros.

CON LA CULTURA

Lagar d'Amprius

Vinos Amantes *Tempus Amans y Aeternum*

Las dos últimas novedades de Amprius rinden homenaje a Los Amantes de Teruel. En colaboración con la Fundación Amantes Teruel y bajo las expresiones en latín Tempus Amans ('Tiempo de Amantes') y Aeternum ('Eternamente'), se presentaron en octubre estos nuevos vinos que contienen tinto Garnacha 2016 y blanco Chardonnay 2016, respectivamente.

El diseño está basado en el mural del pintor aragonés Jorge Gay 'Un nuevo amor'. Tempus Amans está vestido con la figura de los amantes en vida fundidos en un abrazo y Aeternum con la escena en la que Isabel de Segura muere junto a Diego, fallecido, tras darle el beso que le negó en vida.

El objetivo de esta sinergia es el de promocionar la capital turolense uniendo el recurso gastronómico del vino y la leyenda de amor popularmente conocida.

Durante la presentación **Rosa López Juderías**, directora de la Fundación Amantes agradeció a la bodega su compromiso económico, por ceder parte de los beneficios de la venta de estos vinos para las actividades de la Fundación, y cultural, ya que los vinos ayudan a promocionar la "imagen renovada de los Amantes y allá donde lleguen, llegará este icono de los nuevos tiempos que vive la leyenda".

Vinos Buñuel *Kolenda y Nazarín*

En su afán por apoyar la cultura del territorio y en colaboración con la Fundación Centro Buñuel Calanda, Amprius Lagar creó este año Kolenda y Nazarín, dos vinos en homenaje al cineasta turolense más universal, Luis Buñuel. El 10% de los beneficios de su venta están destinados a la labor de difusión del CBC.

La Garnacha 2015 se comercializa bajo el nombre de Nazarín, título de una de las películas de Buñuel. El diseño de la botella es exclusivo con escenas de diferentes películas de Buñuel serigrafiadas. El vino blanco de la variedad Gëwurztraminer -que se está convirtiendo en el Gran Blanco de la bodega -se comercializa bajo el nombre Kolenda, término con el que se conocía al primer asentamiento celtibérico de las proximidades de la actual Calanda, localidad natal de Buñuel. El diseño de su botella se basa en la tradición de la Semana Santa de la Ruta del Tambor y el Bombo.

Amprius Lagar también colaboró de forma directa en la última edición del "Festival Internacional Luis Buñuel" dando nombre al "**Premio del público Amprius Lagar al Mejor Largometraje**" ('Carrasca') y al **Mejor Cortometraje** ('Vergüenza').

A la venta en:

- » www.ampriuslagar.es
- » Tienda del Mausoleo de los Amantes
- » Tienda del Centro Buñuel Calanda

Pedro Casas, gerente de Amprius Lagar

Ha sido un año importante para la bodega. Gracias a un intenso trabajo de creación y promoción, hemos conseguido ganar valor añadido y posicionar más alto nuestros vinos tanto nacional como internacionalmente. Uno de los hitos destacables de este año es la llegada de Amprius a grandes ciudades como Madrid, Alicante, San Sebastián y Málaga. Asimismo, en el mercado exterior hemos dado pasos importantes para introducir nuestros vinos en el ambicioso mercado chino.

Los vinos de Amprius tienen un talante diferente que les viene dado por el terroir. Apostamos por diferenciarnos mediante la calidad y la singularidad como se puede apreciar en las nuevas botellas dedicadas a referentes culturales que forman parte de la idiosincrasia de nuestra tierra (Luis Buñuel y los Amantes de Teruel). Pero además, hemos visto crecer nuestro

medallero con puntuaciones altas de prestigiosas guías, por encima de los 90 puntos, que reconocen la calidad de nuestros vinos -como la Guía Peñín y la Guía Sevi- y medallas de oro y plata para nuestra Garnacha 2015 y nuestra Gewürztraminer 2016 en concursos mundiales como Bacchus y Mundus Vini. En definitiva, hemos volcado nuestro esfuerzo para posicionarnos como una bodega artesanal de calidad y punta de lanza del bajo Aragón.



1. Exportación:

- » Alemania, Bélgica, Italia, República Checa, Andorra, Rusia, China, Holanda, Dinamarca, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Polonia, Suiza



2. Distribución:

- » Oviedo, Guipúzcoa, Zaragoza, Teruel, Terrasa, Alicante, Málaga, Madrid, Guadalajara, Ciudad Real, Valencia



3. Premios y distinciones de 2018

Guía PEÑÍN: Lagar d'Amprius

(todos AÑADA 2015)

- » Garnacha 91 puntos
- » Chardonnay 90 puntos
- » Gewürztraminer 90 puntos



Guía SEVI:

Lagar d'Amprius

(todos AÑADA 2015)

- » Gewürztraminer y Syrah/Garnacha: 91 puntos.
- » Garnacha y Chardonnay: 92 puntos



Medalla Bacchus Oro

- » Garnacha AÑADA 2015



Medalla Supremum Plata

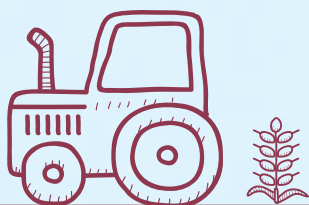
- » Gewürztraminer AÑADA 2016



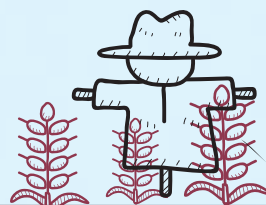
Medalla Mundus Vini Oro

- » Garnacha AÑADA 2015





En Fertinagro, todos somos agricultores



Los agricultores están en el centro de nuestros pensamientos y por ello queremos ser sus mejores aliados y líderes en servicios agronómicos. Trabajamos día a día para incrementar sus beneficios, toda vez que lo hacemos con parámetros de sostenibilidad.

Visitas



Visita laboratorio



Visita agricultores en Córdoba

Charlas



Bioestimulantes



San Blas

Ferias



Feria de Níjar



Feria Fima

Por ello el contacto con el agricultor y los distribuidores es constante, en los campos, en las ferias agrícolas, en las cooperativas; en las escuelas y centros de formación y también en las fábricas del grupo, que han recibido a lo largo de este año 2018 a más de 600 agricultores y distribuidores venidos de todo el país, según indica Javier Serrano, el compañero encargado de recibirlos y atenderles en Teruel.

La FIMA en Zaragoza, Expo Levante en Níjar o Agro Expo en Don Benito son citas ineludibles con el sector para los equipos de Fertinagro que acuden, junto a otras muchas ferias agroganaderas de carácter más local, pues se considera primordial el contacto directo con el agricultor. Por ello también desarrollan un sinfín de charlas y encuentros en el campo, en colaboración con cooperativas y distribuidores, donde escuchan las necesidades que plantean los agricultores o cooperativistas y comparten las posibles soluciones y avances tecnológicos de los productos Fertinagro Biotech.

Como creemos en el futuro y nos preocupamos por él, la cantera de futuros profesionales del sector es otro de los colectivos con el que más interactúa Fertinagro. Además de simposios y cátedras desarrolladas en colaboración con el Departamento de I+D+i, los compañeros de la red Agrovip mantienen encuentros con estudiantes de formación profesional y técnica de escuelas de ingenieros agrónomos de toda España.

En el campo





PFIS ¿Qué son?

Agrovip Confianza es la red de Fertinagro Biotech formada por casi 300 técnicos agrícolas, expertos en nutrición y manejo de cultivos, que ofrecen al agricultor las mejores soluciones a través de un asesoramiento gratuito, una atención personalizada y un compromiso claro: “Que al agricultor le salgan las cuentas”.

Para ello cuentan con los Planes de Fertilización Integral:

¿QUÉ SON?

Los Planes de Fertilización Integral son programas de nutrición vegetal integral, desarrollados para cada tipo de cultivo y suelo partiendo del conocimiento previo de estos, con el fin de aportar la nutrición más completa y sostenible aunando rentabilidad y cuidado del medioambiente.

¿CÓMO AYUDAN AL AGRICULTOR?

Los PFI ofrecen al agricultor “más por menos”, es decir, más rentabilidad con menos unidades fertilizantes garantizando el máximo cuidado de su tierra. Cada año se registran 2.000 testimonios de agricultores, que avalan la eficiencia de estos planes.

¿POR QUÉ TIENEN ÉXITO?

La I+D+i de Fertinagro Biotech es un área indispensable del grupo que trabaja en la investigación en el mundo de la nutrición vegetal y la biotecnología. Gracias a la investigación aplicada, las conclusiones de los estudios se trasladan a la fabricación de los productos más tecnológicos y eficientes del mercado que son aplicados en estos PFIS.



La delegada de Agrovip Miriam Carrera y Jonay Suárez, director de Zona Fertinagro, con Carlos Santana, agricultor, en su plantación de patata canaria.



¿QUÉ DICEN LOS AGRICULTORES DE NUESTROS PRODUCTOS?

“Nuestro éxito está en sus resultados”.

Cada vez son más los agricultores que deciden utilizar nuestros productos y ser asesorados por nuestros **técnicos Agrovip**, convencidos de su eficacia y satisfechos con la ayuda recibida y el compromiso adquirido.



- » Los clientes de cultivos **extensivos** están **incrementando, aproximadamente, un 10% sus beneficios***
- » Los de cultivos **intensivos**, **más de 3.000€ por hectárea***

* Dependiendo en cualquier caso del tipo de cultivo y de la zona en la que se encuentre.

Testimonio de Daniel Burguera y Juan José Gimeno, agricultores de arroz en Sueca (Valencia) satisfechos con los resultados obtenidos después de utilizar el Servicio Agrovip y los PFIS de Fertinagro Biotech



JUAN JOSÉ GIMENO
Agricultor de arroz (Sueca, Valencia)

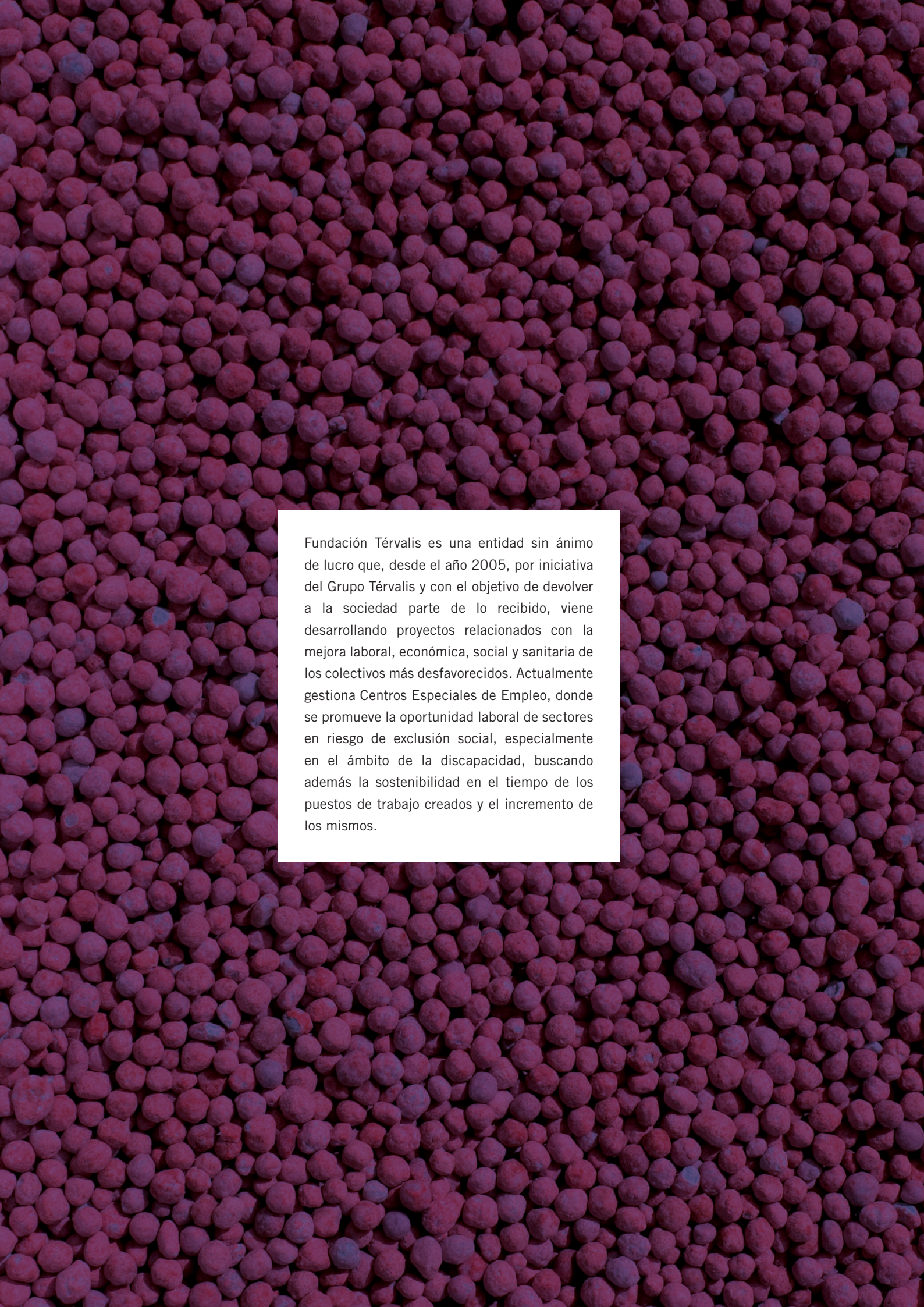


» Canal Youtube
Fertinagro
“Abonado de arroz”



A photograph of a lavender field with tall purple flower spikes against a blue sky with white clouds. A white rectangular box is centered over the middle of the image, containing the text '5. Compromiso'.

5. Compromiso

The background of the entire page is a dense, close-up photograph of red lentils. The lentils are small, round, and have a textured, slightly wrinkled surface. They are a deep red color with some darker and lighter variations, creating a rich, patterned texture.

Fundación Térvalis es una entidad sin ánimo de lucro que, desde el año 2005, por iniciativa del Grupo Térvalis y con el objetivo de devolver a la sociedad parte de lo recibido, viene desarrollando proyectos relacionados con la mejora laboral, económica, social y sanitaria de los colectivos más desfavorecidos. Actualmente gestiona Centros Especiales de Empleo, donde se promueve la oportunidad laboral de sectores en riesgo de exclusión social, especialmente en el ámbito de la discapacidad, buscando además la sostenibilidad en el tiempo de los puestos de trabajo creados y el incremento de los mismos.

I Encuentro de Aromáticas

Cereales Teruel y la Fundación Térvalis organizaron el I Encuentro de Aromáticas el 8 de junio en la Masía Santa Ana de El Pobo (Teruel) para dar a conocer a los profesionales del sector agrario turolense otro tipo de cultivos como complemento o alternativa al cereal de secano.



Joaquín Aguilar, presidente de la Cooperativa Cereales Teruel

En la provincia de Teruel estamos muy centrados en el cultivo del cereal, sin embargo, existen alternativas posiblemente rentables muy interesantes. No podemos cerrarnos al cambio y al progreso.

En este encuentro más de 150 agricultores conocieron este cultivo a través de la experiencia de varios expertos. Sin embargo, la novedad siempre genera incertidumbre y el agricultor para embarcarse en algo nuevo tiene que ver expectativas de rentabilidad superiores a las que ya tiene.

Algunos de los hándicaps con los que se encuentra al inicio son el manejo del cultivo, muy diferente al del cereal; la inversión en maquinaria, que es elevada; la falta de relevo generacional y las dificultades de los pocos agricultores jóvenes para acceder a tierras propias ya que este es un cultivo de largo plazo y son ellos los que más podrían potenciarlo.



Panagiotis Charizopoulos, responsable del CEE Impulso Aromas, explicó la experiencia de la Fundación Térvalis en sus plantaciones de lavandín ubicadas en Los Baños y El Pobo y al finalizar la charla guió a los asistentes hasta las plantaciones de lavandín ecológico cultivadas en la propia masía. Fue un éxito de convocatoria, participaron más de 150 profesionales del sector agrario.

Intervinieron también Juliana Navarro, investigadora del CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón), representantes de ANIPAM: Javier Gómez; Manuel González; y Juan José De Lope contando su exitosa experiencia en Guadalajara.

Aunque también existen luces que abren un camino esperanzador pues cuando hay voluntad y unión se consiguen grandes cosas. No se trata de tener montada una industria nueva de la noche a la mañana, pero la coordinación y la cooperación entre productores e industria transformadora puede dar respuesta a muchas de las necesidades.

Hoy hay un pequeño grupo de agricultores que quiere probar conjuntamente una experiencia. Barajamos dar un paso más y organizar una visita a Brihuega para que los interesados puedan ver sobre terreno el cultivo, la extracción y las diferentes formas de manejarlo y cosecharlo. Sería interesante ver todo el proceso y las posibilidades que ofrece esta alternativa. Lo importante es seguir caminando y estar abiertos a conocer nuevas opciones que creen desarrollo y riqueza en nuestra provincia e intentar hacerlas viables de forma coordinada.



“La coordinación y cooperación entre productores e industria transformadora es necesaria para intentar cultivar aromáticas en Teruel”

Destilación propia

Este año se ha puesto en marcha la destilería de aceite de lavanda que en la primera campaña ha extraído 1.510 kg de aceite esencial.

El proyecto comenzó su andadura hace algo más de un año, cuando se decidió completar el ciclo del cultivo del lavandín con la extracción de su aceite esencial. Un equipo de ingenieros del Grupo Térvalis formado por José María Sánchez, Azucena Maicas y Luis Martín diseñaron la destilería por arrastre de vapor con una caldera de 1.000 kg, que comenzó a funcionar a principios de agosto, tras obtener todos los permisos administrativos y adecuación a las normas vigentes, con una inversión aproximada de 200.000 euros.



“Ha sido muy gratificante ver el resultado de tantos meses previos de trabajo. Se culmina la labor de unos años en los que los compañeros de Aromas han consolidado la plantación de lavanda en los Baños y el Pobo y ahora vemos su fruto. Estamos muy ilusionados con la siguiente etapa de obrador”

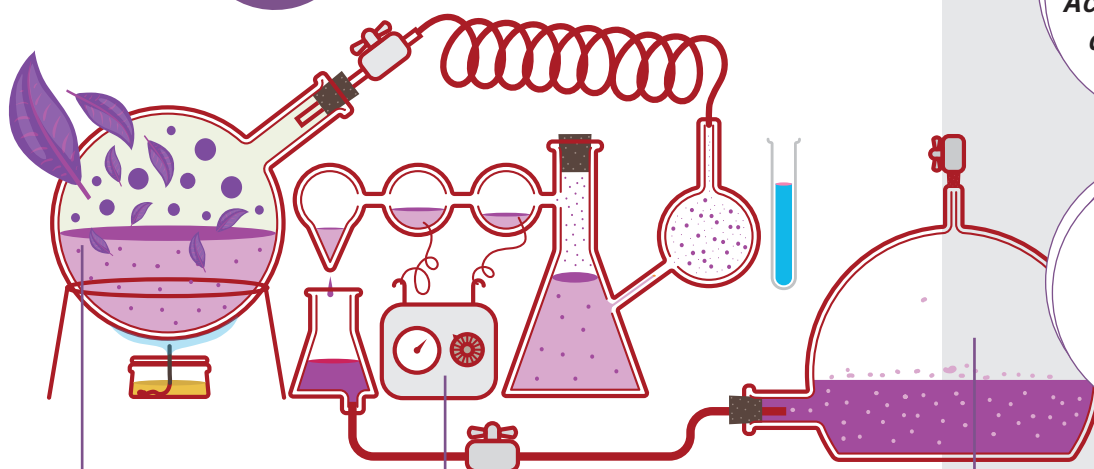


José Miguel Muñoz
Director de Operaciones
de la Fundación Térvalis

En esta primera campaña se han obtenido 1.217 kg de aceite esencial de lavandín grosso, que en el mercado tiene un valor de 27 euros/kg, y 291 kg de aceite de lavandín súper cuyo valor en mercado es de 36 euros. Además, también se extrajo el aceite de un agricultor de Villarquemado que obtuvo de su plantación 90 kg de esencia. Muchos han sido los agricultores de la provincia que se han acercado a conocer las instalaciones de la destilería.



Funcionamiento



» Es un proceso sencillo, por inyección de vapor en la tolva, donde se deposita la lavanda, se extrae la esencia vaporizada.

» Se pasa por el condensador para extraer el líquido, tras enfriarlo a través de una torre de refrigeración para que por contraste vuelva a estado líquido el vapor que se pasa por un florentino que decanta el aceite esencial del hidrolato (agua con resto de esencia).

1.217 KG

**Aceite esencial
de lavandín
grosso**

291 KG

**Aceite de
lavandín
súper**

» La tolva tiene una capacidad de 7 m³ que se destilan en 50 minutos.

Voluntarios, el pilar indispensable de los Bancos de Alimentos de España



El Banco de Alimentos de Teruel, gestionado por la Fundación Térvalis y que forma parte de la red nacional de bancos de alimentos -FESBAL-, aporta alimentos a más de 4.100 personas desfavorecidas de la provincia de Teruel a través de 26 entidades. Desde que se fundó en 2008, se han recogido más de 2 millones de kg de alimentos.

Para que esta entidad funcione, los voluntarios que ayudan durante todo el año son indispensables. Tal y como explica Esther Martínez, responsable del Banco, “los voluntarios son el pilar fundamental de todos los Bancos de Alimentos de España. Sin ellos, no funcionarían”. Actualmente, en Teruel se cuenta con 18 voluntarios fijos. Algunos están desde el principio y otros se han ido incorporando conforme aumentaban las necesidades. “El primer año se gestionaron 20.000 kg; ahora llevamos 4 años seguidos superando los 400.000 kg anuales”, apunta Esther.

La mayoría son personas jubiladas o prejubiladas que comparten un valor común: su compromiso y solidaridad con el prójimo.

A pesar de tener un perfil variado, muchos de ellos han sido maestros y todos han aportado sus experiencias laborales anteriores al proyecto de manera desinteresada. Realizan tareas de almacenaje y logística pero también actividades de sensibilización con niños en edad escolar por los colegios de Teruel. “Creen en el proyecto y se sienten parte de él. Muchos lo han visto nacer y todos trabajan con mucha entrega”, comenta la responsable.

La Fundación Térvalis reconoce y agradece su esfuerzo, dedicación y trabajo y los considera unos miembros más de la familia Térvalis.



Además de las aportaciones durante todo el año de particulares y colectivos turolenses, cada año se celebra la Gran Recogida de Alimentos de forma simultánea en toda España. Bajo el lema “Cuento contigo”, el Banco de Alimentos de Teruel recaudó 70.000 kg de alimentos durante la 5ª Gran Recogida de Alimentos

que tuvo lugar el 1 y 2 de diciembre de 2017 gracias a miles de donantes.

En total 500 voluntarios participaron en esta edición en los puntos de recogida situados a la entrada de los supermercados informando a los donantes y recogiendo y clasificando aquellos alimentos que aportaban. Los voluntarios

son una pieza clave para el éxito de esta iniciativa solidaria. Además, la sociedad turolense también se volcó en la donación de alimentos no perecederos que ayudan a las familias más necesitadas de la provincia. En total 15 poblaciones y cerca de 58 establecimientos colaboraron durante esta quinta edición.



“Conocer es amar”

Más de un centenar de trabajadores de diferentes empresas del Grupo Tervalis han visitado a los compañeros que trabajan en los Centros Especiales de Empleo de la Fundación Tervalis. El programa Orión pretende dar a conocer la labor de la Fundación y fomentar el voluntariado, incluye un Plan Corporativo donde los trabajadores que deseen involucrarse más en este proyecto podrán dedicar una semana retribuida al año, dentro del calendario laboral, a la Fundación Tervalis.



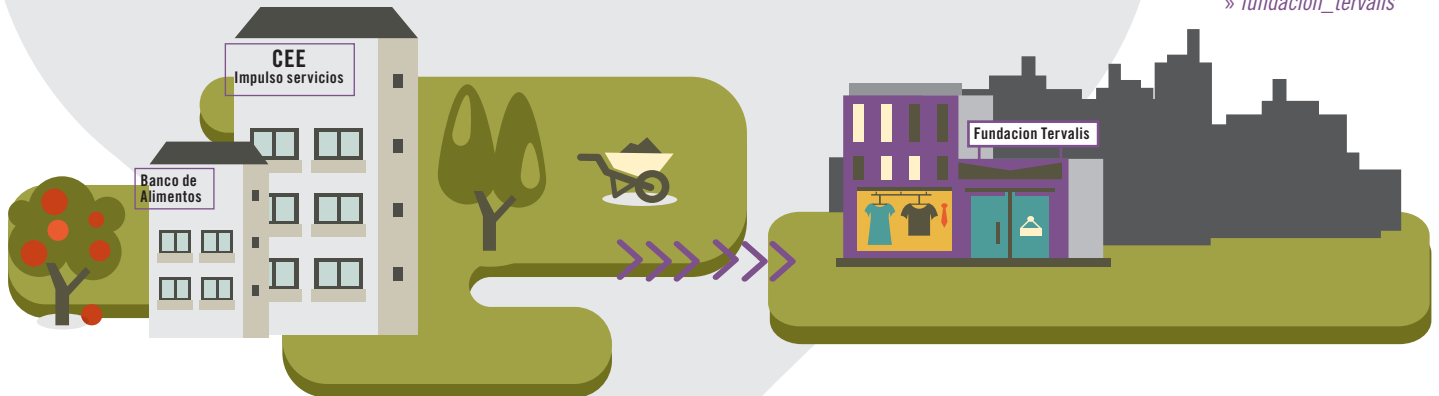
» fundaciontervalis



» Fund_Tervalis



» fundacion_tervalis



1 Las visitas comienzan en las instalaciones del polígono de Teruel donde se encuentran las actividades del CEE Impulso servicios (lavandería, serigrafía y marcaje textil, destilería, taller de costura) y la nave del Banco de Alimentos. Allí son los propios compañeros o José Miguel Muñoz, quienes nos cuentan cómo se realizan las tareas y cuál es la función de cada uno de los operarios dentro del equipo.

Sorprende mucho el volumen de faena y trasiego de ropas que realizan en la lavandería, por ejemplo. Así como los datos que los propios voluntarios del Banco de Alimentos comparten con los visitantes.

2 Después se acude a la sede de la Fundación Tervalis, en la calle Portal de Valencia de Teruel, donde se puede ver el resultado del trabajo de los CEE (un muestrario de ropa Reiite, productos Fertinagro Vida, aceite de lavanda, etc...) y donde trabaja el resto del equipo de digitalización y administración. Se completa la explicación con el visionado de los vídeos del centro de trabajo en Utrillas, del CEE Impulso Aromas y sus tareas en el campo y del CEE Impulso Tecnológico, ubicado en El Burgo de Ebro (Zaragoza).



Satisfechos y orgullosos del trabajo que se realiza bajo el paraguas de la Fundación. Así se han mostrado quienes ya han realizado este recorrido de dos horas de duración. Con ganas de aportar ideas para seguir haciendo crecer esta labor que tiene como principal objetivo generar puestos de trabajo entre personas con discapacidad y/o en riesgo de exclusión.

¡Ven a visitarnos!

contacto: comunicación@tervalis.com

Trabajar en un Centro Especial de Empleo

Diego Lacruz

Tiene 30 años y trabaja desde hace casi tres en el CEE de Impulso Servicios en la actividad de personalización textil. Sobre todo ropa laboral, con bordado, serigrafía, vinilos o sublimación. Había trabajado antes como carpintero por lo que tuvo que aprender este nuevo oficio, y a usar las máquinas necesarias, dos de bordar, otras dos para cortar vinilos, la impresora de vinilo y tinta de sublimación. Hoy es capaz de bordar hasta 250 prendas por día.

No obstante, a Diego *“lo que más me gusta es diseñar en el ordenador los logos con los que hay que marcar la ropa, porque además es la parte más silenciosa de mi trabajo, en la que tengo que pensar y resolver el picaje del logo para reproducirlo exactamente”*. Destaca también el ambiente de trabajo y de compañerismo con el resto de personas que trabajan en la lavandería y taller de costura.

En la actualidad, los principales clientes del taller de marcaje de ropa son las diferentes empresas del grupo como Fertinagro Biotech o AireSano, cooperativas agrícolas y distribuidores, van llegando nuevos clientes, comisiones de fiestas, peñas y hasta amigos que quieren hacer unas camisetas para despedida de solteros.



“Disfruto resolviendo el picaje de los logos para que salgan perfectos”



“La experiencia es un grado, hemos ganado profesionalidad y calidad”



Manoli Esteban.

Tiene 47 años y es una de las veteranas del CEE Impulso servicios. Comenzó a trabajar cuando inició la actividad de la lavandería y asegura que *“hemos ganado en profesionalidad y calidad a lo largo de estos años, la experiencia es un grado y por eso tenemos muchos clientes”* asegura Manoli, quien destaca que *“ofrecer servicio en festivos es algo que agradecen”*. El sistema de control de las prendas que aplican en la lavandería desde que las reciben es otra de sus garantías. La primera tarea es pesar y marcar, después se seleccionan para el lavado correspondiente atendiendo a la necesidad, se secan, planchan y finalmente se empaquetan y etiquetan para su salida en perfectas condiciones. *“Casi sabemos sólo con el tacto de la tela de qué establecimiento son las sábanas y los manteles que estamos doblando, o si han llegado nuevos juegos de sábanas a la casa de un cliente”*.

Para Manoli, que tiene una incapacidad física, es el trabajo perfecto sobre todo por el buen ambiente que se respira de compañerismo y por el trato que les dispensan los responsables.

“La labor de la Fundación es muy importante, sobre todo porque crea empleo para mujeres que en el medio rural lo tienen aún más difícil, yo estoy muy contenta, somos una piña y nos ayudamos mucho”.

Raúl López

turolense criado en Orrios, se incorporó en julio de este año al CEE Impulso servicios para hacer las tareas de destilación de lavanda, pero en este tiempo

también ha aprendido a bordar y estampar textiles. *“Han sido cambios de tareas muy bonitos, me gusta mucho todo lo que hago, estoy muy contento y feliz. Trabajar aquí es una pasada por cómo nos trata y enseña José Miguel, nos respetan los turnos y las condiciones laborales siempre, la jornada pasa muy fácil. De 0 a 10, la nota para el CEE es de sobresaliente”*. La actividad de los centros no cesa, la innovación es también un rasgo diferenciador de la Fundación Térvális para ser cada día más sostenible y la destilería no se queda atrás, *“ahora vamos a probar destilar piel de naranja y mandarina y estoy seguro que va a salir muy bien”*, afirma muy satisfecho, tras la primera campaña de lavanda que se ha destilado este año.



“La nota que le pongo al trabajo en el CEE es de sobresaliente”



Pilar Calvé Pascual.

Tiene 57 años y trabaja en el taller de costura del CEE Impulso Servicios desde julio de 2017. Cose y plancha las prendas de la marca de ropa **Reiite, Costuras de comisuras**, ropa con arte y mensaje, pues las telas son diseños del artista Gene Martín que además llevan una historia que explica la obra de arte que es el estampado. Se hacen prendas modernas como chaquetas tipo bomber, vestidos, camisetas, faldas, kimonos y varios complementos. Pero a Pilar lo que más le gusta coser son *“los vestidos de neopreno, quedan muy bien y son sencillos, lo que me resulta más pesado de confeccionar son las prendas de terciopelo, es un tejido más complicado de manejar”*. En el caso de Pilar ha sido fácil encajar en el trabajo pues cose desde que tenía 15 años y espera jubilarse en el CEE Impulso Servicios porque explica *“me siento muy a gusto, la gente es muy maja, Encarna como patronista es estupenda y lo mismo José Miguel, me llevo bien con todo el mundo. Quiero jubilarme aquí, si los huesos me lo permiten”*.

“Tengo la suerte de trabajar en lo que me gusta, coser siempre ha sido mi vida”



“Este trabajo es una verdadera oportunidad que nos asegura un futuro, he vuelto a nacer”

Miguel Ángel Magallón

La última incorporación al equipo de Impulso Tecnológico en El Burgo de Ebro, donde se realizan montajes de pequeñas piezas electrónicas y metálicas para uso industrial, es **Miguel Ángel Magallón**. Es un zaragozano de 51 años, con una discapacidad física a causa de un accidente que le ha mantenido alejado del mercado laboral desde hace siete años. Por ello se muestra feliz y dice que ha visto ya la luz al final del túnel. Tiene grabado como una fecha importante en su calendario vital el 22 de octubre, el día de su incorporación a este CEE. Aunque ha podido dedicarse a la crianza de su hija Victoria durante todo este tiempo, asegura que la situación empezaba a ser insostenible, sin ningún tipo de ayuda ni prestación.

El ritmo de trabajo de este taller es a demanda, con algún momento de mayor actividad si coincide con algún evento, o para preparar la campaña de verano, donde *“sí aumenta un poco el estrés, pero el ritmo es muy llevadero en el taller, tengo la suerte de tener un trabajo que me gusta, coser siempre ha sido mi vida”*. Pilar confiesa que sentirá un poco de duelo cuando dejen el espacio que ocupan junto a la lavandería y el taller de marcaje de ropa porque ya no estará con el resto de compañeros en la nave del polígono.

Y es que en los próximos meses el taller de costura se traslada a otra nave donde se va a instalar una nueva máquina de impresión de tela que hará más competitivo y versátil el trabajo de estas compañeras, que también trabajan por encargo. A pesar del cambio *“estoy muy ilusionada con la ampliación, con la compra de maquinaria nueva y con la posibilidad de que vengan a trabajar con nosotras nuevas compañeras o compañeros”*.

“No puedo estar más contento. Además, me he encontrado gente muy maja, que me ayuda antes de que se lo pida. En cuanto al trabajo es muy adecuado a mi limitación, incluso está mejorando mi forma física y sobre todo la anímica, he dado un cambio tremendo”. Antes de que Miguel Ángel sufriera el accidente conocía de la existencia de este centro para personas con discapacidad, pero nunca pensó que sería él uno de sus trabajadores. *“Debería haber más fundaciones o empresas como esta que apostaran por crear puestos de trabajo para nosotros, su labor es muy necesaria, hay mucha gente que se siente desvalida y esto es una verdadera oportunidad que nos asegura un futuro..., yo he vuelto a nacer”*, asegura Miguel Ángel.



“Quiero ser encargado como Carlos y por eso me esfuerzo y aprendo cada día”

Jesús Pérez

Con 22 años tiene muy claras sus aspiraciones, quiere ser encargado. Para ello se esfuerza cada día, aprendiendo todo lo necesario que según opina son: buenas dotes de mando, comprensión hacia sus compañeros y esfuerzo constante, *“y ser un poco pelota también”* añade entre risas. Es uno de los 5 integrantes del equipo de Fertinagro Vida, que envasan fertilizantes para huerto y jardín en pequeño formato en el centro de Utrillas. *“Cada día aprendo cosas nuevas, y estoy súper feliz, mi primer sueño se ha hecho realidad, tener trabajo, y mis padres ahora están tranquilos y contentos por mí, además, en tres o cuatro años me podré sacar el carné de conducir”*. Jesús confiesa que es un jugón y que con su primer sueldo se compró la Playstation4 *“lo mejor que me podía pasar en la vida”*.

Cristina Sáez

Tiene 35 años y lleva trabajando en la Fundación Térvallis desde hace dos digitalizando documentos, archivando y actualizando bases de datos. Es un trabajo un poco monótono, confiesa, *“pero muy importante para cumplir con la ley de Protección de Datos y porque el futuro de cualquier compañía pasa por la digitalización”*. Al cabo del día ha podido digitalizar hasta 240 documentos y archivado más de un centenar de tickets, aunque su verdadera vocación era trabajar en el monte, para lo que estudió gestión y organización de recursos naturales y paisajísticos. Cristina te atiende siempre con una sonrisa iluminando su cara, y es que está agradecida por la oportunidad que le ofreció el CEE para hacer esta labor *“porque no podría trabajar en ningún otro sitio, y además en un entorno tan bonito, esta casa modernista en el centro de Teruel”*.

Eso sí, cuando no está trabajando, pasea con Dama, su perra adiestrada para la asistencia, con la que disfruta del aire libre que tanto le gusta. Si quieres conocer un poco más a Cristina y Dama, acerca tu teléfono a este código QR.



“Tengo la suerte de poder trabajar, y hacerlo en un entorno precioso”



» <http://alacarta.aragontelevision.es/programas/la-madriguera/cap-150-01112016-2122>



“Me divierto mucho trabajando en el campo, me encanta”

Jordi Guillén

Tiene 26 años, navarro de nacimiento, lleva casi toda la vida en Teruel, **Jordi Guillén** trabaja en Aromas desde que se creó el Centro, hace ya dos años, para llevar a cabo labores agrícolas en plantaciones de lavanda, carrasca trufera y azafrán y para servicios de jardinería. Jordi destaca por su gran voluntad y espíritu de superación, lo que le lleva a *“no rechazar nunca ninguna tarea que se le encomienda y a poner en ella todo su esfuerzo”*, según explica Panos Chaziropoulos, quien además, le da un diez en puntualidad, *“nunca falla”*. Confiesa que le cuestan más los trabajos finos de jardinería, por eso afirma que

“todo el trabajo en el campo me encanta, sobre todo cuidar la carrasca porque me divierto mucho, para mí no es un trabajo duro”, afirma convencido, en un campo de lavanda en Teruel, una mañana en la que los termómetros registran -1 grado de temperatura. No le importan ni el frío ni el calor si puede pasar la jornada labrando o recolectando.





Vino, jamón y deporte: el maridaje perfecto

Amprius Lagar y AireSano, patrocinadores del Club Deportivo Teruel y del Club Voleibol Teruel



Los gerentes de Amprius Lagar, Pedro Casas, y de AireSano, Javier Gómez, junto con Ramón Navarro, presidente del Club Deportivo Teruel y Carlos Ranera, presidente del Club Voleibol Teruel firmaron este acuerdo para la temporada 2018-2019.

Navarro se mostró muy agradecido por el acuerdo. Por el apoyo económico de *“dos empresas como estas, que apuestan por*

su tierra y nos garantizan el pago en tiempo y forma” y porque continúa de alguna manera la colaboración del Grupo Térvalis, de la que dijo fue fundamental durante los últimos 13 años.

Ranera transmitió también su agradecimiento a *“dos buques insignia del ámbito empresarial”* en Teruel ya que su apoyo es *“vital y supone un impulso muy importante para nuestros objetivos”*. *“Es un honor tener a dos empresas tan emblemáticas con las que llevar conjuntamente la marca Teruel por toda Europa”*.



Jamón Bike by AireSano

AireSano ha patrocinado este año una de las pruebas ciclistas más famosas de nuestra provincia, la Jamón Bike, que ha pasado a llamarse **JAMÓN**

BIKE BY AIRESANO y que se celebró entre el 6 y el 8 de abril en Calamocha.

Desde AireSano se ha querido apoyar este evento deportivo que cada año tiene más éxito entre los amantes del ciclismo ya que comparten muchos valores: la promoción del deporte en la naturaleza, la salud, el patrimonio turolense, el amor por el territorio, la gastronomía local y, en definitiva, la apuesta por el desarrollo económico y social del territorio a través de productos de calidad y saludables. El patrocinio de AireSano refuerza y supone un atractivo añadido a la prueba ya que aportan las 400 Paletas D.O.P. de Teruel.



El Grupo Térvális con el deporte, la sociedad y la cultura

Deporte

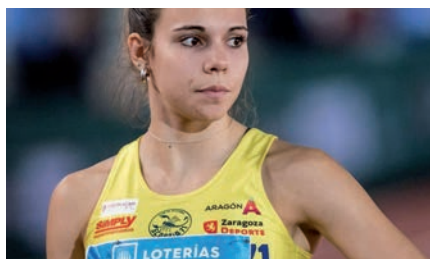


Fertinagro Sur renueva su patrocinio con el **Sporting**

Puerto de Huelva,

apostando un año más por las jugadoras de fútbol y el deporte en la provincia andaluza. El equipo ha jugado esta temporada en la máxima categoría por 13º año consecutivo.

Fertinagro Biotech patrocina a la atleta turolense **Érika Torner**, que ha vivido un año muy importante en su carrera, entrando en la categoría SUB-23 y llevando el nombre de Fertinagro por toda España, compitiendo en circuitos y pruebas muy exigentes.



Fertinagro Sur patrocina al equipo ciclista **Bike Trail Nuevo Molino de Huelva**, que participó en *La Desértica 2018 Modalidad BTT* en Almería. En la foto, los cinco miembros del equipo, entre ellos Javier, vigilante en la fábrica de Huelva, con la equipación de Fertinagro Sur.

Cultura



La Fundación Térvális ha repetido su colaboración en la segunda edición del **Rally Cinematográfico Desafío Buñuel**, que tuvo lugar en agosto en las calles de Teruel, aportando las camisetas de colores que identifican a los equipos y la organización.



El artista turolense Gonzalo Tena recibió el **Premio Aragón Goya 2017** en el Museo de Zaragoza, el mayor galardón que concede el Gobierno de Aragón en el sector de las artes plásticas y visuales patrocinado por Térvális.

Sociedad

La Fundación Térvális apoya el proyecto **“Ajedrez en la cárcel”**, una iniciativa social del Club Ajedrez Teruel dirigida a personas internas en la prisión de Teruel, que pretende convertir el ajedrez en una herramienta de desarrollo social y de fomento de valores como la atención, la creatividad o la responsabilidad y que les sirve de estímulo y distracción en su día a día.



La Fundación Térvális apoya el proyecto **“Niños esclavos: La puerta de atrás”**, el proyecto fotoperiodístico de Ana Palacios, que visibiliza el drama de los niños esclavos, dando voz a más de 50 niños y niñas que han conseguido atravesar una metafórica “puerta de atrás” para recuperar su infancia interrumpida.

Merche e Isaac, dos años al frente de



El día de San Juan, durante el festival Poborina Folk de hace dos años, Merche Salesa e Isaac Parra llegaron a vivir y a trabajar a la Masía Santa Ana (El Pobo, en Teruel) con sus hijos Asier de 13 años, el mayor, Alba y Eloy de 10 y 8 años, respectivamente. Aunque al principio se lo pensaron mucho porque no tenían experiencia en hostelería, primó la educación que querían dar a sus hijos y la oportunidad laboral que suponía también para Isaac, con discapacidad física. *“Priorizamos el tener trabajo estable, pero es que además, nos gusta el campo y el venir a vivir a Santa Ana fue una opción que vimos positiva para los niños que aquí se están criando en un entorno privilegiado, juegan, tiran al arco, van en bici y están en contacto con la naturaleza, en libertad, aunque también es duro el aislamiento y en invierno sobre todo cuando los chicos, a causa de la nieve, no pueden ir dos días seguidos al cole”,* explica Merche.

Merche e Isaac se encargan de gestionar la masía y los servicios de restauración que se ofrecen desde el mes de abril hasta octubre. Para Merche fue un cambio total pues venía de trabajar en una granja porcina. Ahora *“estoy aprendiendo el oficio, hago todo lo que puedo, y me voy manejando en sala y detrás de la barra. He podido aprender con profesionales de El Milagro o La Menta, y con Chema y Pilar del Hotel Palacio de Iván Tarín... pero la hostelería es un mundo”,* añade satisfecha, y con una gran sonrisa asegura que *“de los ratos malos y de agobios, al final, solo quedan las risas”*.



“Juntarse es el principio, mantenerse juntos el progreso, trabajar en equipo es el éxito”. Henry Ford



Reconocimientos

En agradecimiento al buen hacer de sus empleados, el Grupo Térvallis comenzó el año pasado una serie de reconocimientos a su carrera profesional invitando a una noche de hotel para dos personas con una cena “Especial Aniversario” en el Hotel Palacio de Iván Tarín de Monteagudo del Castillo, rama agroturística del grupo, a todos los trabajadores que cumplen en la empresa 5, 10, 15, 20, 25 ó 30 años. Algunos de los compañeros disfrutaron de esta experiencia en grupo, culminando la estancia con un agradable día de golf en la Masía Santa Ana en El Pobo.

Palacio de Iván Tarín

El Hotel Palacio de Iván Tarín, ubicado en El Pobo. Es un hotel con encanto de 14 habitaciones y con unas instalaciones que, gracias a la rehabilitación de la casa solariega de siglo XVII en la que se encuentra, combinan a la perfección las modernas infraestructuras con la tradición. Los huéspedes pueden disfrutar de tranquilidad, ocio, gastronomía y buen trato por parte de la familia que lo regenta formada por José María Churruca y Pilar Sánchez.



