

Quito, febrero de 2021

En línea con su estrategia de innovación y sostenibilidad,

## Moderna Alimentos obtiene Certificación “Empresa Eco-eficiente” para su planta Cajabamba



**Christian Tamayo, Director Zonal -Dirección Zonal 3 Ministerio del Ambiente y Agua; Gonzalo Cortez, Subsecretario de Calidad Ambiental del Ministerio del Ambiente y Agua; Juan Esteban Camino Director de Operaciones de Moderna Alimentos y Alejandro Jaramillo, Jefe de Planta Cajabamba de Moderna Alimentos.**

(Izquierda a derecha)

Esta calificación avala que la empresa opera bajo un modelo integral de gestión sostenible, que cumple procesos de producción más limpia.

Moderna Alimentos cuenta con 111 años de operación y es la primera de la industria molinera en recibir esta certificación.

Moderna Alimentos, líder en la industria de alimentos nacional, se convierte en la primera empresa molinera en recibir la Certificación Empresa “Eco-eficiente” para su Planta Cajabamba. Se trata de una acreditación emitida por el Ministerio del Ambiente y Agua, la cual valida que la compañía opera bajo un modelo integral de gestión sostenible, a través del cumplimiento de una serie de estándares que garantizan procesos de producción más limpia.

La Planta Cajabamba de Moderna Alimentos obtiene este importante reconocimiento tras haber cumplido con la implementación de 5 proyectos de Producción Más Limpia (PML), los cuales cuentan con la calificación “Punto Verde” cada uno. Según el Acuerdo Ministerial 140 del Ministerio del Ambiente y Agua, una empresa se convierte en eco-eficiente cuando alcanza 4 Puntos Verdes, sin embargo, la compañía fue más allá al incorporar un punto adicional.

Quito, febrero de 2021

“Estamos muy honrados de recibir esta certificación, que representa el compromiso en nuestra gestión de sostenibilidad y en nuestra estrategia de innovación; además, nos comprometemos a mantener y reforzar nuestro modelo de producción más limpia, de manera que sea un referente para la industria y ayude a precautelar el uso eficiente de recursos naturales a lo largo del tiempo, en beneficio de las futuras generaciones”, señaló Mariela Gómez Directora de Sostenibilidad de Moderna Alimentos.

Los 5 Puntos Verdes alcanzan una inversión de \$555.952,41 y corresponden a los siguientes procesos:

Recepción y limpieza de trigo (PML 1): Consistió en la aplicación de un nuevo sistema de recepción en 2015, el cual permitió reducir el 32,11% de desechos generados en pre-limpieza de trigo.

Proceso de molienda de trigo (PLM 2): Contempló la disminución de desechos generados en este proceso, a través del uso eficiente de materias primas (enzimas) utilizadas en la formulación de harina de trigo. Con este proyecto, se logró reducir el 37.81% de plástico y del 37.76% de cartón.

Iluminación (PLM3): Consistió en la renovación de todo el sistema de iluminación de la planta, para lo cual se reemplazaron las luminarias de tubos fluorescentes por tubos LED. Esto permitió alcanzar eficiencia energética y disminuir el 31.98% en el consumo de energía eléctrica.

Empacado (PLM 4): Se incorporó un sistema de cosido automático para los sacos de plástico utilizados para el empacado de la harina de trigo, con el objetivo de reducir los desechos generados en este proceso. A través de este proyecto se redujo el 27,05% de uso de insumos (hilo).

Descarga de trigo (PLM 5): Se optimizó el proceso de descarga de trigo de 1 hora a 20/40 minutos. Esto permitió disminuir en un 20.61% el consumo de energía eléctrica.

De esta manera, Moderna Alimentos ratifica su constante innovación y su compromiso por mantener un modelo de gestión sostenible, el cual está basado en tres pilares fundamentales: producto, personas y planeta.

### Sobre Moderna Alimentos

Moderna Alimentos es líder de la industria de alimentos del país, cuenta con más de 100 años de trayectoria, tiempo en el cual ha contribuido al desarrollo nacional y al bienestar integral de sus grupos de interés, a través de una gestión basada en modelos sostenibles. Su razón de ser es solventar las principales necesidades de sus consumidores, elaborar y comercializar productos a base de trigo y sus derivados, con un alto valor nutricional, con parámetros de calidad exigentes e innovadores.

### Gabinete de Moderna Alimentos Taktikee Consultores de Comunicación

**Silvia Caiza**  
E-mail: silvia@ttk.ec  
**Cristina Cacuango**  
E-mail: cristina@ttk.ec

**Teléfonos:** (593) 2 6002006 /7/8/9  
**Celular:** 0992719253