



MEMORIA SOSTENIBILIDAD

CÁRNICAS EMBUENA S.L.

1 DE
ENERO
DE 2025



1. Cárnicas Embuena

- 1.1. Quienes somos, historia
- 1.2. Misión, visión y valores
- 1.3. Que hacemos

2. Gobernanza

- 2.1. Política de empresa
- 2.2. Organigrama
- 2.3. Compromiso con los ODS
- 2.4. Ecovadis

3. Calidad (Salud y seguridad alimentaria)

- 3.1. Bienestar animal
- 3.2. Control de alérgenos
 - 3.2.1 Libre de gluten
- 3.3. Formación

4. Social

- 4.1. Nuestros empleados
- 4.2. Plan de igualdad
- 4.3. Salud y seguridad laboral
- 4.4. Política preventiva contra la violencia laboral
 - 4.4.1. Canal de denuncias
- 4.5. Compromiso con la comunidad

5. Ambiental

- 5.1. Consumo
 - 5.1.1. Placas solares
 - 5.1.2. Agua (depuradora)
 - 5.1.3. Vertidos
 - 5.1.4. Envases con % reciclado
- 5.2. Residuos
 - 5.2.1. Cartón
 - 5.2.2. Salmueras
- 5.3. Emisiones
 - 5.3.1. Huella de carbono
 - 5.3.2. Ruido

1. Cárnicas Embuena

Somos una empresa familiar valenciana con más de 50 años de experiencia en el sector cárnico, especializada en todo tipo de carne fresca y sus derivados, especialmente embutidos frescos, oreados, cocidos y productos empanados, con un origen plenamente tradicional.

Comenzó siendo un pequeño comercio dónde se vendía un extenso surtido de especialidades cárnicas que eran elaboradas en sus propias instalaciones. La gran aceptación de sus productos por su calidad y sabor, junto con un excelente servicio produjo una transformación tanto en el establecimiento como en la forma jurídica, constituyéndose como Sociedad Limitada en Junio de 1988.

En septiembre de 1996, fueron inauguradas unas nuevas instalaciones en el Polígono Industrial "Virgen de la Salud" de Xirivella (Valencia), consiguiendo de este modo:

- La homologación de la Comunidad Económica Europea, expandiendo así su mercado potencial a la misma.
- Mejorar la calidad del servicio ofrecido.
- Incrementar la productividad, así como el surtido de productos.
- Mejorar la imagen corporativa de la organización, caracterizada como: tradicional, artesana e innovadora.

En octubre de 2017, abrimos nuestra segunda planta productiva, teniendo así los medios necesarios para poder alcanzar nuestros objetivos previsto para los próximos años.

1.1. Misión, visión y valores

Nuestra misión es ayudar a nuestros clientes a mantener una alimentación sana y equilibrada, sin olvidar nuestro origen y además con el objetivo de ser una empresa reconocida por su calidad y tradición en la elaboración de los productos a través de su diferenciación y su anteriormente nombrada calidad.

Nuestra visión es ser una de las empresas referentes dentro del sector cárnico a nivel nacional a través de la distribución y comercialización de productos propios de la marca, siempre buscando la mejora continua en todos nuestros procesos de producción.

Nuestros valores están basados en unos sólidos principios humanos, siendo conscientes que todas las personas que formamos la organización somos igual de importantes a la hora de elaborar nuestros

productos, siempre comprometidos con el medio ambiente y el entorno en el que se desarrolla nuestra actividad.

1.2. Qué hacemos

Estamos especializados en elaborar productos sanos y equilibrados basados en todo tipo de carne fresca, nuestros productos se dividen en las siguientes familias o gamas de producto:

- Cárnicos frescos
- Cárnicos oreados
- Cárnicos cocidos
- Empanados
- Combinados frescos
- Preparados para rellenos

Distribuimos nuestros productos en las grandes superficies y cadenas de supermercados a nivel nacional

2. Gobernanza

2.1. Política de empresa

La Dirección de CÁRNICAS EMBUENA S.L., dedicada a la fabricación y comercialización de productos alimentarios y de carne y derivados cárnicos en general, se compromete a mantener y mejorar continuamente la eficacia de su sistema integrado de gestión de calidad y seguridad alimentaria, de riesgos laborales y de medio ambiente, con el objetivo de elaborar productos alimentarios seguros para los consumidores, reducir el número de accidentes y enfermedades laborales, y reducir el impacto ambiental directo o indirecto sobre el entorno ambiental.

La Dirección quiere manifestar tanto a sus empleados como a sus clientes y partes interesadas, su compromiso para garantizar la calidad e inocuidad de sus productos, a través del cumplimiento de las exigencias y expectativas de sus clientes, de los más exigentes estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria incluyendo los requisitos de bienestar animal, así como el compromiso con la sociedad a través de la protección del medio ambiente y del fomento de la seguridad laboral de los profesionales (propios o colaboradores), cumpliendo los requisitos legales en relación a los alimentos, a los empleados y al medio ambiente, respetando siempre el ámbito en el que se desarrolla la actividad.

Para cumplir todo esto la Dirección adopta las siguientes directrices claves o pautas de actuación:

- » Desarrollar, Implantar y Mantener un sistema integrado de gestión efectivo y documentado.

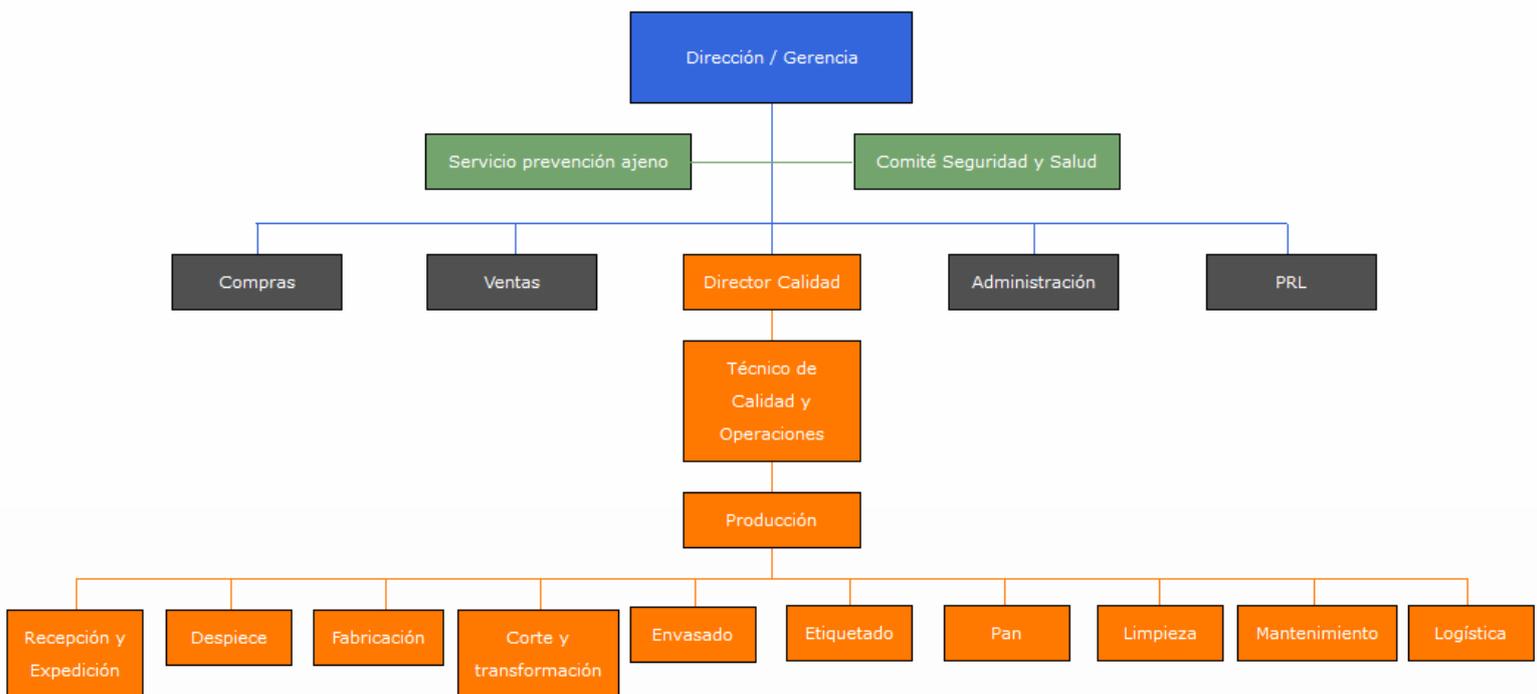
- » Definir y revisar periódicamente los indicadores de los objetivos y metas establecidos dentro del proceso de mejora continua de la empresa.
- » Lograr el compromiso por parte de todos los empleados, respecto al cumplimiento de los requisitos definidos en el Sistema de gestión definido, empezando por la Dirección, para lo que la motivación e implicación es clave.
- » Cumplir con los Requisitos Legales, de autenticidad, Reglamentarios y otros requisitos que la organización suscriba manteniendo las instalaciones, actividades y productos dentro del marco legal vigente.
- » Cumplir los requisitos del cliente, dando respuesta a sus exigencias y expectativas en todo momento, como forma de lograr su fidelidad con la empresa.
- » Obrar siempre desde los principios éticos que nos caracterizan.
- » Velar por la Seguridad y Salud Laboral de los empleados identificando los posibles peligros e implantando las medidas preventivas necesarias que proporcionen las condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo y que sea apropiada al propósito, tamaño y contexto de la empresa y a la naturaleza específica de sus riesgos para la SST y sus oportunidades para la SST. Para ello, aportaremos siempre a todo el personal la información y formación necesaria sobre los medios y medidas a adoptar para la correcta prevención de riesgos laborales, y analizaremos de forma exhaustiva las causas de los incidentes para implantar las medidas correctoras y preventivas que eviten los riesgos en su origen y minimicen las consecuencias de los que no se pueden evitar.
- » Mejora continua en la sostenibilidad, reducir los residuos generados, priorizando la valorización siempre que sea posible, y utilizar de manera eficiente los recursos naturales, materia primas y energía; así como controlar y verificar los vertidos producidos para reducir el impacto ambiental; realizar una recogida selectiva de los residuos, siempre que sea posible, para facilitar su reciclaje.
- » Asegurar y mejorar de forma continua la formación y concienciación de todos los empleados y sus responsabilidades en las áreas de Seguridad y Salud, Medio Ambiente y Cultura en Seguridad Alimentaria.
- » Asegurar los medios necesarios para la consulta y participación de los trabajadores, y de los representantes de estos; y Garantizar el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interno como externo.

» Adquirir materia prima cárnica procedente de animales criados, transportados y sacrificados de manera respetuosa dentro del marco legal y reglamentario del bienestar animal.

La Dirección se compromete a proporcionar los recursos humanos y materiales necesarios para el cumplimiento de esta Política y manifiesta su deseo que toda la organización se implique en el desarrollo de este sistema de Gestión Integrado, colaborando en la implantación de este y asumiendo las obligaciones pertinentes.

Esta política es comunicada y entendida dentro de la organización y disponible para terceras partes interesadas. La dirección periódicamente revisará esta política para asegurar su adecuación y velará por su cumplimiento.

2.2. Organigrama



2.3. Compromiso con los ODS

En Cárnicas Embuena estamos comprometidos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, integrando prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones. Nuestro enfoque incluye:

- **ODS 3 (Salud y Bienestar):** Promover una alimentación sana y equilibrada a través de nuestros productos cárnicos de alta calidad. Además, fomentamos la práctica deportiva y los hábitos de vida saludable a través de nuestros patrocinios deportivos.
- **ODS 4 (Educación de calidad):** ayudar a la formación de estudiante universitarios del grado de veterinaria en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- **ODS 5 (Igualdad de Género):** Implementar un plan de igualdad que asegura la igualdad de oportunidades para todos los empleados.
- **ODS 6 (Agua Limpia y Saneamiento):** Gestión eficiente del agua mediante la depuradora, asegurando el tratamiento adecuado de las aguas residuales, y gestión de salmueras producidas.
- **ODS 7 (Energía Asequible y No Contaminante):** Utilización de placas solares para reducir nuestra dependencia de fuentes de energía no renovables.
- **ODS 10 (Reducción de las desigualdades):** estamos comprometidos con una sociedad más igualitaria.
- **ODS 11(Ciudades y Comunidades Sostenibles):** Refuerzo de la cohesión social en Xirivella, colaborando con diferentes entidades del pueblo.
- **ODS 12 (Producción y Consumo Responsables):** Minimización de residuos y promoción del reciclaje en todas nuestras operaciones.
- **ODS 13 (Acción por el Clima):** Reducción de nuestra huella de carbono a través de prácticas energéticamente eficientes y el uso de energías renovables.
- **ODS 17 (Alianzas):** Trabajando junto a asociaciones y clubes deportivos para promover actividades de interés común.

2.4. ECOVADIS

En 2024 Cárnicas Embuena obtuvo la medalla de Bronce de la certificación de Ecovadis, a través de la realización de un cuestionario que abarca las cuatro áreas de sostenibilidad de la empresa:

- Medio ambiente
- Prácticas laborales y derechos humanos
- Ética y buen gobierno
- Cadena de suministro



Gracias a nuestro buen hacer en las áreas mencionadas anteriormente, obtuvimos una puntuación de 60 sobre 100, recibiendo así la medalla de bronce, y situándonos en el percentil 70 de todas las empresas que se evaluaron con Ecovadis.

3. Calidad (Salud y Seguridad Alimentaria)

Desde siempre nos han identificado con la calidad. Esto se debe a que siempre nos lo hemos marcado como objetivo y porque hemos trabajado para garantizarlo de principio a fin. Muestra de ello, es la buena calificación obtenida año a año en los resultados de las certificaciones de calidad europeas, “International Food Standar” y “BRC Global Standar”.



En todas las actividades que constituyen la cadena de valor se pueden observar estos estándares de calidad, asegurándonos de este modo que todos nuestros productos cumplen con los requisitos que nuestros consumidores demandan, siempre comprometidos con la Calidad Integral.

3.1. Bienestar animal

Somos conscientes de que el bienestar animal es un requisito para la sociedad actual y con el que estamos plenamente identificados, es por esto por lo que hemos ido buscando carne procedente de granjas donde los animales están controlados y cumplen unos estándares auditados bajo la norma “Welfare Quality”; según esta norma:

"un animal está en buen estado de salud si este se encuentra sano, confortable, bien alimentado, capaz de expresar su comportamiento natural y no sufre ninguna situación desagradable como dolor, miedo o estrés."

Desde 2019 elaboramos productos certificados bajo esta norma.



3.2. Control de alérgenos

En Cárnicas Embuena, adoptamos rigurosas medidas en todas las fases de producción para proporcionar productos libres de alérgenos no declarados, dirigidos a consumidores con necesidades alimentarias específicas. Desde la recepción de la materia prima hasta el envasado final, cada etapa

es minuciosamente supervisada para prevenir cualquier posibilidad de contaminación accidental. Además, nuestras instalaciones siguen estrictos protocolos de limpieza y desinfección para asegurar la máxima higiene y evitar la contaminación cruzada.

3.2.1. Libre de gluten

En Cárnicas Embuena, ofrecemos una línea de productos libres de gluten, diseñada para satisfacer las necesidades de los consumidores con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca. Adoptamos rigurosas medidas en todas las fases de producción para evitar la contaminación cruzada y garantizar que nuestros productos sean seguros y aptos para el consumo por personas con estas condiciones. Todas nuestras instalaciones siguen estrictos protocolos de limpieza y desinfección, asegurando la máxima higiene.

3.3. Formación

Todo el personal de la empresa recibe una formación anual por la empresa Sanitex para actualizar, reforzar y recordar la formación en temas de calidad y seguridad alimentaria.

A demás, a todos los empleados nuevos se les da una formación inicial en prevención de riesgos laborales, riesgos ergonómicos, y medidas preventivas, impartido por nuestra mutua Quirón Prevención.

En noviembre de 2024 estaba prevista la visita de estudiantes universitarios de Veterinaria de la UCV para complementar su formación en calidad y seguridad alimentaria, pero fue imposible debido a la fatídica DANA que sufrimos en Valencia el 29 de octubre de 2024.

4. Social

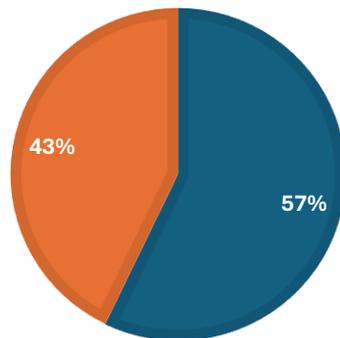
4.1. Nuestros empleados

En Cárnicas Embuena en 2024 trabajaron un total de 84 personas.

Gráfica 1: Distribución porcentual de empleados por género

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR GÉNERO

■ Total mujeres ■ Total hombres



Fuente: Elaboración propia

Nuestra manera de colaborar con una sociedad más igualitaria se basa en la contratación de personal de distintas nacionalidades y personas con discapacidad; durante el año 2024 en la empresa hubo 25 personas de distintas nacionalidades lo que supone un 29.8% del total; y una 1 persona con discapacidad.

4.2. Plan de igualdad

Nuestro Plan de Igualdad en Cárnicas Embuena tiene como objetivo promover y garantizar la igualdad de oportunidades entre todos nuestros empleados, independientemente de su género, orientación sexual, raza o cualquier otra condición. Las acciones clave incluyen:

- **Políticas de contratación y promoción:** Asegurar procesos transparentes y justos.
- **Conciliación de la vida laboral y familiar:** Fomentar medidas que faciliten el equilibrio entre el trabajo y la vida personal.
- **Prevención del acoso:** Implementar protocolos claros para la prevención y actuación en casos de acoso laboral.

4.3. Salud y seguridad laboral

La seguridad y la salud en el trabajo son fundamentales en Cárnicas Embuena. Para garantizarlo, realizamos encuentros periódicos del Comité de Seguridad, compuesto por los delegados/as de Prevención de Riesgos y la Dirección. Estas reuniones nos permiten identificar y tratar las necesidades vinculadas a la prevención de riesgos laborales y el bienestar en el entorno laboral.

En nuestras reuniones y por medio de los canales de comunicación habilitados, alentamos a nuestro equipo a informar sobre cualquier situación particular o cambio en sus condiciones físicas o mentales que necesite medidas específicas.

En nuestras instalaciones, cumplimos rigurosamente con todas las normativas de prevención de riesgos laborales, abarcando requisitos de protección contra incendios, accesibilidad y demás garantías relacionadas con el diseño y la construcción.

Durante el año 2024 tuvimos 5 accidentes de trabajo leves.

4.4. Política preventiva contra la violencia laboral

En Cárnicas Embuena somos conscientes de que la violencia laboral tiene graves consecuencias para la seguridad y salud de los trabajadores y también para el normal desarrollo de la actividad de la empresa. Ser tratada con dignidad es un derecho de toda persona trabajadora.

Para ello disponemos de un procedimiento que tiene como objetivo establecer mecanismos de prevención, detección o actuación integral, así como mejorar las condiciones de trabajo, y la seguridad y salud de los trabajadores, especialmente en lo que a violencia laboral hace referencia.

Este procedimiento tiene como alcance cualquier empleado de Cárnicas Embuena, independientemente del tipo de contrato laboral. Para facilitar el proceso se ha informado a todo el personal de las directrices a seguir.

Además, contamos con un **protocolo de prevención de acoso sexual y por razón de sexo.**

4.4.1. Canal de denuncias

En nuestra página web, Cárnicas Embuena dispone de un canal de denuncias que permite a empleados y terceros reportar de manera confidencial y segura cualquier

comportamiento inapropiado, ilegal o contrario a nuestros valores y políticas corporativas. Este canal está diseñado para:

- **Garantizar la confidencialidad:** Proteger la identidad de los denunciantes.
- **Facilitar la accesibilidad:** Disponible para todos los empleados y partes interesadas.
- **Asegurar la acción adecuada:** Todos los reportes son investigados y se toman las medidas necesarias para resolver los problemas y evitar futuras incidencias.

Estos compromisos y políticas forman parte integral de nuestra misión de operar de manera sostenible y responsable, asegurando el bienestar de nuestros empleados, consumidores y el medio ambiente.

4.5. Compromiso con la comunidad

En Cárnicas Embuena creemos que la sostenibilidad no se limita a los ámbitos medioambientales o de gobernanza, sino que también implica contribuir de forma activa al desarrollo social de nuestro entorno más cercano.

Por ello, apoyamos de manera continuada al deporte local en Xirivella, convencidos de que constituye una herramienta fundamental para promover valores como la vida saludable, el esfuerzo, la disciplina y el trabajo en equipo.

Durante el ejercicio 2024, nuestras principales acciones en este ámbito han sido:

- Baloncesto: patrocinio del Xirivella C.B., respaldando tanto a los equipos base como a la práctica de este deporte en el municipio.
- Fútbol sala: colaboración con el Unión Xirivella Futsal, fomentando la participación en competiciones locales y regionales.
- Carreras populares: patrocinio de entre 2 y 3 carreras populares al año en Xirivella, abiertas a todas las edades y niveles, lo que contribuye a la participación ciudadana y a la promoción de la salud.

Estas iniciativas no solo generan un impacto positivo en la comunidad, sino que también se alinean con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) previamente mencionados.

5. Ambiental

5.1. Consumo

5.1.1. Placas solares

En el año 2022, pusimos en marcha una nueva instalación fotovoltaica en las 2 plantas de producción. Este sistema permite generar una cantidad significativa de energía renovable, reduciendo así la dependencia de fuentes de energía no renovables y disminuyendo la huella de carbono de la empresa. La energía producida por estas placas se utiliza principalmente en los procesos de producción, lo que contribuye a la sostenibilidad y eficiencia energética de la empresa.

Tabla 1: Porcentaje de autoconsumo de electricidad en el centro 1.

Centro 1	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Total
Consumo red	89516	85747	89379	82403	76766	80309	94117	100049	90454	87277	77803	75468	
Autoconsumo	3177	4562	6258	8631	10381	10065	10643	8993	6817	5229	3257	2947	80960
Consumo total	76077	86788	95637	91034	87147	90374	104760	109042	97271	92506	81060	78415	
% Autoconsumo	3.4	5.1	6.5	9.5	11.9	11.1	10.2	8.2	7.0	5.7	4	3.8	7.2

Fuente: Elaboración propia

En 2024 alcanzamos un aprovechamiento de un 7.2 % de nuestro consumo total de energía en el centro 1.

Tabla 2: Porcentaje de autoconsumo de electricidad en el centro 2.

Centro 2	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Total
Consumo red	90014	76007	80089	62630	89469	89644	97777	110904	100877	98807	95013	90218	
Autoconsumo	15951	21583	27908	34790	42915	42533	45411	39858	24630	22816	12855	10811	342061
Consumo total	105965	97590	107997	97420	132384	132177	143188	150762	125507	121623	107868	101029	
% Autoconsumo	15	22.1	25.8	35.7	32.4	32.2	31.7	26.4	19.6	18.8	11.9	10.7	23.5

Fuente: Elaboración propia

En 2024 alcanzamos un aprovechamiento de un 23.5% de nuestro consumo total de energía en el centro 2.

Los datos se muestran en **KWh**.

5.1.2. Agua

El consumo total de agua (en **m³**) se puede observar en las siguientes tablas, la primera tabla pertenece al consumo en el centro 1, y la segunda tabla el consumo en el centro 2. Además, mensualmente calculamos una ratio para obtener el agua que consumimos por cada tonelada (Tm) de producto producido durante el mes.

Tabla 3: Ratio mensual de metro cúbico de agua consumida por tonelada de producto en el centro 1 en 2024.

Centro 1	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Total
Consumo agua	351	434	355	368	439	402	465	462	392	383	327	309	4687
M3/Tm producto	2.83	3.51	2.32	2.44	2.59	2.9	3.24	2.92	2.82	2.8	2.62	2.99	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4: Ratio mensual de metro cúbico de agua consumida por tonelada de producto en el centro 2 en 2024.

Centro 2	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	Total
Consumo agua	723	661	602	723	790	569	571	644	617	589	594	753	7836
M3/Tm producto	3.84	3.79	3.63	4.89	4.55	3.89	3.4	3.9	4.07	3.79	3.35	4.06	

Fuente: Elaboración propia

En 2024 conseguimos reducir el consumo de agua por Tonelada de producto en un 14.96% con respecto al año anterior.

Además, contamos con una depuradora de agua en el centro 2 que se encarga de tratar las aguas residuales generadas durante los procesos de producción. Esta instalación asegura que el agua sea adecuadamente tratada antes de ser devuelta al medio ambiente, cumpliendo con las normativas ambientales vigentes y reduciendo el impacto ecológico de las operaciones de Cárnicas Embuena.

5.1.3. Vertidos

Se realiza un control riguroso de los vertidos producidos durante su actividad. Esto incluye la verificación regular de los efluentes para garantizar que cumplan con los estándares ambientales. Además, se implementan medidas preventivas para minimizar el impacto ambiental de los vertidos.

5.1.4. Bandejas con % de reciclado

Todos nuestros productos están envasados con bandejas certificadas que contienen un porcentaje significativo de material reciclado, de entre un 70% y 85% dependiendo del formato de la bandeja. Durante el año 2024 se ha introducido 2 modelos de bandejas, de las más utilizadas, donde el porcentaje de material reciclado es el 100% y son 100% reciclables.

5.2. Residuos:

5.2.1. Cartón

Se realiza una gestión eficiente de los residuos de cartón generados, promoviendo su reciclaje. El cartón es recogido y enviado a plantas de reciclaje especializadas, contribuyendo a la economía circular y reduciendo la cantidad de residuos enviados a vertederos. Un total de 15.84 Tm han sido recuperadas en el año 2024.

5.2.2. Salmueras

Las salmueras generadas en el proceso de producción son gestionadas por una empresa especializada en la gestión de residuos. En el año 2024, un total de 20 toneladas de Salmuera fueron recogidas por una empresa externa. Este enfoque evita que las salmueras lleguen a los desagües generales, minimizando el riesgo de contaminación del agua y cumpliendo con las normativas ambientales.

5.3. Emisiones

5.3.1. Huella De carbono

Con nuestro sistema de paneles fotovoltaicos, en el año 2024 conseguimos un ahorro energético del 7.2% en el centro 1 y del 23.5% en el centro 2. Desde que se instalaron las placas solares se ha conseguido reducir la emisión de 763 toneladas de CO₂ a la atmósfera y a una media de 32 árboles plantados al mes.

Además, contamos con un plan de mejora para reducir las emisiones de CO₂ de alcance 2 en los próximos 4 años a través de la contratación de la Garantía de Origen de la electricidad procedente de fuentes de energía renovables a la suministradora eléctrica de la empresa a partir de 2025. Estos datos no los tendremos hasta que no acabe el año 2025.

En el siguiente cuadro se muestra el porcentaje de reducción previsto para cada año respecto al año anterior según las distintas fuentes de emisión:

Tabla 5: Previsión de % de reducción de huella de carbono interanual para los próximos 4 años.

ALCANCE	FUENTE	HC Año base 2023 (Tco2e)	Reducción de emisiones esperada por año y fuente Tco2e)			
			2024	2025	2026	2027
ALCANCE 1	Combustible (Calderas)	51,035	0	0	0	0

	Combustible B7 (Furgonetas)	24,546	0	0	0	0
ALCANCE 2	Electricidad	485,06	0	160.07	320.14	485.06
TOTAL EMISIONES ALCANCE 1 Y 2		560,64	0	400.58	240.51	75.59
% REDUCCIÓN HC INTERANUAL			0	28.55%	57.10%	86.52%

En el año 2023 se consiguió el sello de cálculo del MITECO de la huella de carbono. Estamos a la espera de recibir el del año 2024 registrado este año 2025.



Fuente: *Elaboración propia*

5.3.2. Ruido

En Cárnicas Embuena, realizamos estudios de niveles sonoros en todas las salas de los 2 centros para comprobar la exposición de los trabajadores al ruido. Además, disponemos de equipos de protección individual (EPI's) en las salas donde hay mayor contaminación acústica.