

Alineada con su propósito de Alimentar un mañana mejor, la compañía reafirma su liderazgo y compromiso con el cuidado ambiental, el desarrollo social y la buena gobernanza

alicorp integra la **sostenibilidad** en cada **decisión** de su negocio



Alicorp demuestra con resultados concretos que “alimentar” puede ir de la mano con sostenibilidad, innovación y responsabilidad social. Con un modelo que integra bienestar, desarrollo productivo, protección ambiental y transparencia, la empresa refuerza su huella positiva en Bolivia y marca un estándar empresarial inspirador para otros actores.

Esto no solo responde a un compromiso corporativo, sino a una visión de futuro en donde cada acción construye un mañana mejor para todos, aportando a la comunidad y al país, generando valor compartido bajo un enfoque sostenible que se apoya en cuatro pilares: bienestar, desarrollo de la cadena de valor, cuidado del ambiente y factores estructurales.

Estos pilares son transversales a todo el negocio y forman parte del modelo de gestión de la compañía, que evalúa cada proyecto y decisión bajo la pregunta: ¿qué estamos alimentando? La respuesta debe ser coherente con su propósito: Alimentar un mañana mejor.

Durante el último año, el impacto positivo de Alicorp ha sido reconocido ampliamente. La compañía mantuvo su posición en el TOP 5 del Ranking Merco ESG 2025 en el sector alimentos y recibió importantes distinciones como el Premio COSAS a la RSE 2025, el reconocimiento “Industrias con Impacto 2024” otorgado por la Cámara Nacional de Industrias (CNI) y la Unión Europea, además de los Premios MAYA 2024 a la Sostenibilidad Industrial y el Paul Harris 2024 a la Excelencia Empresarial, al que ha vuelto a ser nominada este año.

“Desde nuestra estrategia de sostenibilidad, nuestro objetivo es fortalecer las acciones que hoy desplegamos y mantenernos siempre atentos a nuestros grupos de interés y la comunidad para identificar soluciones adecuadas que aporten en nuestros clientes, consumidores y nuestra cadena de valor”, sostuvo Cynthia Valencia, Gerente Ejecutiva de Asuntos Corporativos en Bolivia.

Entre sus principales acciones se puede destacar la entrega de más de 326 mil kilos de alimentos y productos esenciales al Banco de Alimentos desde 2020, beneficiando a más de 32 mil personas. Además, su

alianza con GreenSide Solutions recuperando aceite usado de 1.500 restaurantes, evitando su impacto contaminante en fuentes de agua y drenajes.

Sobre Alicorp

Con más de 70 años de historia en la región, Alicorp nació en Perú como una industria de aceites y jabones, diversificándose luego hacia alimentos, productos de limpieza y cuidado personal. Está presente en Bolivia desde 2018, considerado su mercado más importante fuera del país de origen, donde opera con dos de sus cuatro unidades de negocio: Consumo Masivo y Soluciones B2B.

Cuenta con una planta moderna en Cochabamba respaldada por cuatro certificaciones internacionales de calidad, seguridad, cuidado ambiental e inocuidad. Además, tiene presencia clave en ciudades como Santa Cruz, La Paz, Sucre y Oruro, generando empleo directo para más de 5.000 colaboradores e impactando a miles de clientes minoristas, cadenas de supermercados y mercados tradicionales, consolidando así su rol en el desarrollo económico nacional.

Actualmente, Alicorp opera en 7 países y exporta a más de 20 mercados con un portafolio superior a 150 marcas. En Bolivia destacan productos emblemáticos como el aceite Fino, Sabrosa y Regia, fideos Don Vittorio, así como una robusta línea de limpieza y cuidado del hogar con detergentes Bolívar, Uno, Opal, Patito y la

reconocida marca Sapolio, con lavandina, limpiapisos, lavavajillas e insecticidas. Desde su frente de soluciones B2B se posiciona con productos especializados como la manteca Gordito.

Cabe destacar que alrededor del 65% de su producción de alimentos en Bolivia —como aceites, margarinas y mantecas— se destina al mercado nacional, mientras que el 35% restante se exporta a países de la región.

Ejes de sostenibilidad

Alimentar un Mañana Mejor es el norte de la compañía y la razón que la motiva a innovar y darle un lugar muy importante a las acciones de Sostenibilidad, en línea con sus valores y pilares estratégicos.

A través de este propósito Alicorp busca brindar productos de calidad, así como desarrollar su entorno y contribuir a un futuro que sea mejor en todos los aspectos posibles.

La compañía trabaja bajo 4 pilares de sostenibilidad que son:

- **Bienestar.** que se refleja en acciones continuas como el desarrollo de nuestros equipos de trabajo, así como en el acompañamiento a instituciones como el Banco de Alimentos de Bolivia que contribuye a mitigar el desperdicio de alimentos y a la fecha ha permitido la entrega de



1

Alianza con Banco de Alimentos

Desde 2020 Alicorp ha realizado, la entrega de más de 326 mil kilos de alimentos y productos esenciales, beneficiando a más de 32 mil personas en alianza con Banco de Alimentos de Bolivia.

2

Alianza con GreenSide Solutions

Esta alianza ha significado la recuperación de aceite descartado de 1.500 restaurantes en el eje troncal del país, evitando que el mismo termine como contaminante en sistemas de drenaje.

3

Capacitación a emprendedores

Este año más de 90 emprendedores de La Paz, El Alto y Cochabamba participaron en capacitaciones para perfeccionar sus técnicas en masas dulces y saladas. Esto les permitió ampliar su oferta.

326 toneladas de alimentos y productos esenciales.

- **Desarrollo de la cadena de valor.** reflejado en el trabajo continuo con nuestros clientes. Ejemplo de ello son las capacitaciones constantes y que, en 2024 nos permitió llegar a más de 160 representantes de restaurantes. En esa línea, también trabajamos en el desarrollo de nuestros clientes de consumo masivo a través de nuestro modelo de "Cliente perfecto" que los asesora y acompaña con un abastecimiento eficiente que permite mejorar sus ventas y stock.
- **Cuidado del ambiente.** compromiso que se ve a través de alianzas como la que tenemos con la organización GreenSide a través de la cual venimos contribuyendo a la recuperación de aceite usado en negocios de restaurantes, evitando que lleguen a fuentes de agua mediante los sistemas de drenaje, logrando la recuperación de aceite descartado de 1.500 restaurantes en el eje troncal del país, evitando que el mismo termine como contaminante en sistemas de drenaje.
- **Factores estructurales.** reflejados en nuestro sistema de reporte y transparencia que nos permite informar sobre nuestros avances y compromisos a través de diversas plataformas.

Confianza en el país

Cynthia Valencia concluyó destacando que Alicorp está siempre atenta a cubrir las necesidades de sus consumidores, adaptando constantemente su propuesta de valor con un portafolio diversificado y en evolución.

"Bajo un enfoque que pone a las personas en el centro, hemos venido robusteciendo nuestro portafolio y consideramos que hay oportunidades para continuar creciendo en Bolivia. En esa línea, también hemos identificado un gran potencial en el segmento B2B a través de clientes gastronómicos y panaderos, siempre trabajando con acciones que fortalezcan la cadena de valor", subrayó Valencia.



Alicorp brindó asesorías técnicas a restaurantes en fritura intensa

Alineados a su propósito de "Alimentar un mañana mejor", la compañía está comprometida con el desarrollo de sus clientes, beneficiando a emprendedores y negocios como restaurantes en Bolivia.

Con el propósito de contribuir en las oportunidades de crecimiento de los negocios de gastronomía en Bolivia, Alicorp brindó asesoría y acompañamiento a sus clientes para incrementar la calidad de los alimentos y una mayor eficiencia a través de mejoras técnicas en el control y medición de la temperatura, volumen, textura, colorimetría, vida útil y adecuado descarte del aceite de fritura intensa.

Alicorp, con una importante presencia en el país a través de un amplio portafolio de productos de consumo masivo, realiza estas capacitaciones técnicas con algunos de sus clientes con el propósito de fomentar el trabajo con aceites de fórmula adecuada y optimizar sus resultados, como es el caso de Sabrosa "Fritura Intensa" que aumenta el rendimiento hasta en un 50% por su mayor resistencia y estabilidad a altas temperaturas, garantizando la calidad de los alimentos.

Durante las visitas técnicas también se capacita sobre el filtrado diario del aceite, limpieza de los equipos, calibración correcta de instrumentos, horarios para el uso de maquinaria grande o pequeña y la reducción de la temperatura en periodos de desuso.



allicorp

¡Estamos en el
TOP 5

del sector alimentación
en el **Ranking Merco**
Responsabilidad ESG
en Bolivia!



merco
RESPONSABILIDAD ESG

Acompañando a los bolivianos en su desarrollo