

EDICIÓN ESPECIAL VIII FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO MUERTO 2016

# COEXCA NEWS

## Coexca alcanza cien millones de kilos de carne de cerdo exportada

Durante el primer semestre de este año, la empresa alcanzó este **nuevo hito desde el inicio de sus operaciones el año 2004**. Un logro que destacó el Gerente General, Guillermo García, quien afirmó que la cifra llena de satisfacción a la Compañía, **porque da cuenta del prestigio alcanzado por la firma en importantes mercados del mundo.**

Una buena noticia que la empresa desea compartir con la comunidad en esta **nueva versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto**, que en su octava versión pretende una vez más evocar el rito familiar, social y culinario de la **matanza de cerdo en la zona central de Chile.**

### SHOWROOM CAMPO NOBLE

El espacio para los **amantes de la buena mesa.**

PÁG. 4

### RECETARIO

Nuevas **sabrosas recetas para disfrutar con la familia y amigos.**

PÁG. 3

### COEXCA S.A.

Empresa **socialmente responsable.**

PÁG. 2





## Coexca alcanza los **cien millones de kilos** de carne de cerdo exportada.

**Gerente General, Guillermo García, señaló que esta cifra llena de satisfacción a la Compañía, porque da cuenta del prestigio alcanzado por la firma en importantes mercados del mundo.**

Coexca S.A. alcanzó en el mes de abril los cien millones de kilos de carne de cerdo exportada desde el inicio de las operaciones de su planta faenadora, ubicada en la comuna de Maule, en el año 2004, un acontecimiento relevante en la historia de la Compañía y que fue celebrado por trabajadores y ejecutivos.

El Gerente General, Guillermo García González, junto con expresar su satisfacción por este nuevo hito, señaló que más allá del volumen de esta simbólica cifra, ello da cuenta del prestigio alcanzado por los productos de la empresa en el extranjero, principalmente en mercados de Asia, Europa y América. **“Hemos logrado exportar cien millones de kilos de carne de cerdo, productos que fueron enviados en un embarque destinado a la República Popular de China. Es una cifra que nos llena de satisfacción, que desde la Región del Maule podemos estar exportando a todo el mundo nuestros cortes de carne de cerdo. Ello da cuenta que hoy Coexca S.A. pueda ser una empresa reconocida y valorada por nuestros clientes en los distintos países a los cuales enviamos nuestros productos”**, afirmó.

Precisó que en la actualidad la empresa exporta 16 millones de kilos de carne por año a distintos países del mundo, principalmente Japón, Corea y China, mercados que en su conjunto representan el 75 por ciento de las exportaciones de la Compañía.

Guillermo García agregó que el prestigio alcanzado por los productos comercializados por la empresa en el exterior queda de manifiesto por la constante demanda de los mismos por parte de importantes clientes, especialmente, de Asia. **“Hace algunas semanas me reuní con importantes ejecutivos de distribuidoras, cadenas de supermercados y restaurantes de Seúl, Shanghai (China) Tokio y Kioto (Japón) y pude comprobar el alto grado de compromiso y la alta satisfacción que ellos tienen con nuestros productos. El que hayamos llegado a los 100 millones de kilos de carne de cerdo exportada no es casualidad”**, aseguró.

Atendido este escenario, dijo que la empresa tiene como desafíos inmediatos, entre otros, continuar el proceso de consolidación de la presencia de Coexca S.A. en dichos mercados, con la creación de nuevos productos, de mayor valor agregado. **“Ese es el foco estratégico para los próximos diez años”**, aseveró.

## Coexca posee procesos y productos bajo estrictas **normas internacionales de calidad.**

Coexca S.A. posee cuatro normas certificadas que aseguran la calidad de sus procesos y, por consiguiente, de sus productos. Se trata de la norma HACCP sobre inocuidad e ISO 9001 relativa a la gestión de la calidad; ISO 14.000 sobre gestión medioambiental, a las cuales se suma la certificación en la norma internacional OHSAS 18001 respecto de seguridad y salud ocupacional.

**De esta manera, Coexca se transforma en una de las empresas del sector que está a la vanguardia en materia de certificación de normas que aseguran la calidad de sus procesos productivos y de los productos que ella genera.**

Esta es una señal más del compromiso que tiene Coexca S.A. y sus trabajadores con los clientes, el medio ambiente y la seguridad e inocuidad de los cortes de carne de cerdo que se producen para el mercado interno y extranjero. **“Estamos muy contentos por las recertificaciones obtenidas. Es una satisfacción muy grande poder contar con las certificaciones en las normas HACCP, ISO 9001, ISO 14000 y también OHSAS 18001 y que nos pone a la vanguardia de las empresas cárnicas”**, señaló el Gerente General Guillermo García.

El alto ejecutivo precisó que en la actualidad las certificaciones son un elemento básico y central en la operación de la empresa, en particular en aquellas dedicadas a la exportación de alimentos. Precisó que estas certificaciones ubican a Coexca S.A. como una de las empresas líderes en su rubro a nivel nacional. En este contexto, recordó que la compañía mantiene ya por una década la certificación en la norma HACCP sobre inocuidad, obteniendo sucesivamente nuevas validaciones en sus procesos, norma que en un futuro cercano será obligatoria para todas las empresas de alimentos.



## Empresa socialmente responsable

Coexca S.A. es una empresa socialmente responsable, cuyas acciones en este ámbito apuntan a generar vínculos constructivos con cada persona u organización con la cual la Compañía se relaciona de manera directa e indirecta. Su compromiso se materializa a través de diversas acciones de bien público y otras que reflejan su compromiso con nuestros colaboradores, con quienes consumen nuestros productos y con el medio ambiente.

En esta perspectiva, Coexca S.A. **ha apadrinado al Colegio Antupehuén de Talca, lo que se ha traducido en posibilitar diariamente el traslado en bus de decenas de escolares desde el establecimiento a sus domicilios y viceversa.** Asimismo, se ha preocupado de brindar las mejores condiciones posibles para que los estudiantes dispongan de los elementos necesarios para un adecuado aprendizaje de los contenidos pedagógicos. Ello, a través de la entrega de materiales didácticos y deportivos para sus alumnos y el apoyo para la realización de giras de estudios.

**Esta iniciativa también es extensiva a la Escuela “Ramón Barros Luco”, ubicado en la localidad de Piguchén, comuna de Retiro.** En efecto, a través de Ecofood S.A., -una de las empresas en la que Coexca S.A. tiene participación- la Compañía se preocupa de brindar apoyo al establecimiento dotándolo de materiales para la enseñanza, de infraestructura, entre otros. Las comunidades cercanas a la empresa también han sido una preocupación. Así, Coexca S.A. ha fomentado una relación colaborativa con los vecinos de Maule, comuna donde está inserta su planta faenadora, respaldándolos en la realización de anhelados proyectos, como la instalación de paraderos de locomoción colectiva, **que han favorecido a cientos de familias de los sectores de Villa Francia y Brisas del Maule.**

Otro decidido compromiso con la responsabilidad social de la empresa es la organización de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto que se realiza año a año en la ciudad de Talca, en conjunto con la Municipalidad y a la cual asisten cerca de 200 mil personas, en cada una de sus versiones.



## Exquisitas recetas para disfrutar con la familia y amigos

En cualquier momento del año es tiempo para disfrutar de los más **exquisitos platos elaborados sobre la base de carne del buen cerdo**. Ya sea en compañía de la familia o de amigos, toda ocasión es un pretexto perfecto para sentir su aroma y sabor junto a un buen vino y a los acompañamientos que usted prefiera. De seguro, se lucirá. Y para aportar en algo a ese gran momento, le entregamos algunas recetas que le estimularán a **gozar de la cocina y demostrar sus dotes culinarias** frente a quienes más estima y aprecia.



### PASTA A ELECCIÓN EN COCCIÓN DE CALDO Y LONJAS DE ARRACHADERA.

- 1 paquete de pasta a elección (se recomienda pasta fresca).
- 2 litros de caldo.
- 1/2 kilo de arrachadera, corte delgado del chancho.
- Tomates o salsa tomates.
- Queso parmesano.
- Pimienta recién molida.
- 1 taza de pesto de albahaca.

Cocinar la pasta fresca. Saltear con aceite de oliva las lonjas de arrachadera con sal y pimienta. Sacar las hojas de una mata de albahaca y triturar en la licuadora con oliva y sal. Llevar la pasta a plato hondo, agregar el tomate o la salsa caliente, pesto, parmesano y las lonjas de arrachadera. Decorar con hojas de albahaca.

NOTA: La cocción de la pasta demora entre 3 y 5 minutos.



### PIMENTONES RELLENOS CON ENTRAÑA DESMENUZADA Y QUESO.

- 1/2 kilo de entrañas.
- 3 pimentones.
- 1 taza de queso mozzarella.
- Romero.
- 1 leche evaporada.
- 10 hojas de albahaca.
- 1 taza salsa tomates.
- Aliños varios, a gusto.

Cortar los pimentones en dos, las entrañas en tiras y saltear. Rallar el queso mezclar con la leche evaporada para hacer una pasta. Al pimentón primero agregar la salsa de tomates, sobre ésta las entrañas salteadas, algunas hojas de albahaca y finalmente la pasta queso. Llevar al horno caliente para gratinar por 10 a 15 minutos. Servir y decorar con romero o albahaca y un trozo de la carne.

## Carne de cerdo: el alimento saludable.

Propiedades únicas para la salud de las personas posee la carne de cerdo, **lo que la convierten en un producto recomendable y que contribuye a la salud de las personas**. En efecto, es baja en grasa, calorías y colesterol. Posee alto contenido de proteínas, minerales y es recomendada en épocas de crecimiento. También es considerada por expertos como un gran aporte para el correcto funcionamiento muscular de quienes la consumen. Es, en definitiva, **una fuente de proteínas de buena calidad**.

La carne de cerdo, siempre ha sido apreciada por su variedad de formas de preparación y su delicioso sabor, por lo que forma parte de la dieta como una importante **fuente de proteínas, vitaminas del complejo B y otros nutrientes**. La carne de cerdo ha recuperado el papel que le corresponde dentro de la dieta como fuente de proteínas.

La composición grasa de la carne de cerdo la hace especialmente atractiva para el seguimiento de dietas equilibradas ya que, además de contener ácidos grasos monoinsaturados, éstos están formados mayoritariamente por ácido oleico, lo que ayuda a **reducir los niveles de colesterol LDL y a mantener o ligeramente aumentar el colesterol HDL**. Por lo tanto, son muchas las razones por las cuales es recomendable su consumo, todos los días, de distintas maneras. Es carne que contribuye a la salud de las personas.



## Coexca organiza la octava versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto en Talca.

En su octava versión, este gran evento del invierno evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, actividad que tenía lugar en la zona central y en torno a la cual se reunía a la familia y amigos.

Cerca de 200 mil personas se estima que asistirán a la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto, cuya octava versión se realizará en la Plaza de Armas de Talca los días 6 y 7 de agosto, actividad organizada por la empresa Coexca S.A. y la Municipalidad de la capital del Maule.

Esta cita evoca uno de los ritos más tradicionales del campo chileno: la matanza del cerdo, que tenía lugar en la zona central del país y en torno a la cual se reunía a la familia y los amigos, quienes preparaban con alegría y en un ambiente de mucha cordialidad los productos derivados del cerdo, con el fin de pasar los fríos meses de invierno.

La cita, considerada la fiesta de invierno más importante del país, contempla la participación de un centenar de reconocidos chefs nacionales y extranjeros, además de 350 ayudantes de cocina, 19 restaurantes y tradicionales mercados de artesanías y productos del Maule, a lo que se suma clases magistrales de cocina, shows folclóricos, entre otros atractivos panoramas. De hecho, en una de dichas clases se tiene presupuestada la participación del renombrado chef nacional, **Rodolfo Guzmán, quien dirige el Restaurant Boragó, elegido como uno de los 50 mejores en el mundo por la Revista "Restaurant Magazine"**.

En la Octava Versión de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto los asistentes podrán degustar cerca de 42 variedades de preparaciones de comidas en base a la carne de cerdo, para lo cual Coexca S.A. aportará con una cifra estimada en 15 mil kilos. A lo anterior se suman además los tradicionales mercados de artesanías que ofrecerán al público productos del Maule, a lo que se agrega 12 stands de cervezas artesanales y 11 de productores de cecinas.

Adicionalmente, durante el desarrollo de la Fiesta Costumbrista del Chancho Muerto, será presentado el segundo tomo del libro de recetas de productos Campo Noble, titulado "Al Chancho con Barañao", escrito por el destacado chef nacional, **Rodrigo Barañao**.

El Gerente General de Coexca, Guillermo García, puso de relieve el compromiso de la empresa con esta fiesta costumbrista desde sus inicios, con el rescate de las tradiciones de la zona central del país y la identidad regional. "Nos sentimos profundamente comprometidos con nuestras tradiciones, con relevar su impacto en la cultura del país. Nos sentimos contentos de ser -desde sus inicios- partícipes y co-organizadores de esta cita y de llevar adelante esta verdadera fiesta de invierno, la más importante del país, que se proyecta al mundo y a la que todos están invitados a participar", aseguró.



facebook.com/CampoNoble

instagram.com/Campo\_Noble

### SALAS DE VENTAS CAMPO NOBLE

## El espacio para los amantes de la buena mesa.

Una amplia variedad de cortes de carne de cerdo de exportación y productos gourmet encontrará el público en las Salas de Ventas Campo Noble, que Coexca S.A. posee en la ciudad de Talca. Sus cómodas y modernas instalaciones se encuentran ubicadas en Longitudinal Sur Km. 259, junto a su planta; y, en el subterráneo del Mall Plaza Maule, Local 4. Pero, también la empresa también dispone de otros lugares para la venta de nuestros productos: **En Curicó; San Javier, Rancagua, Santiago** (ver recuadro adjunto).

En dichos centros de venta directa, los clientes tienen a su disposición la mejor calidad de carne de cerdo, en diversos cortes, todos elaborados con los mismos altos estándares de calidad que se aplican a los productos de Coexca, los que se comercializan en Europa, Asia y América, y que ha sido una de las características principales del éxito de la empresa en el mundo.

De esta manera, los amantes de la buena mesa y de paladar exigente acceden a una gran gama de productos, tales como **Baby Back Ribs (costillitas) Lomo Premium, Entrañas, Lomo Vetado, entre otros**, que estimulan a la maravillosa aventura de cocinar junto a la familia y los amigos. A ello se suman ofertas y promociones especiales durante todo el año.

Los invitamos a conocer nuestras Salas de Ventas y a ser parte de las personas que se deleitan con el inigualable sabor del buen cerdo.

#### PUNTOS DE VENTA CAMPO NOBLE

##### TALCA

**Sala de Ventas Matriz:**  
Longitudinal Sur Km. 259.

**Mall Plaza Maule:**  
Avda. Circunvalación  
Oriente N° 1055,  
local 4 Piso -1.

**Botillería Bravos Oriente:**  
Calle 30 Oriente N° 1330.

**Emporio La Viña:**  
Calle 12 Norte con  
45 Oriente, N° 4475.

**Camasole:**  
7 norte 1230.

**Espacio Gourmet:**  
Avenida Las Rastras N°2750  
local 2 y 3.

**Emporio del Parque:**  
36 Ote. 3 Norte N° 3785.

##### CURICÓ

**Cecinas Soler:**  
Longitudinal Sur Km. 189.

##### LINARES

**Oasis Drink:**  
Avenida Luis Carrera N° 1119,  
local 1 y 2.

##### SAN JAVIER

**Kukarrox:**  
Eleuterio Ramírez N° 2325-6.

##### RANCAGUA

**Carnes del Sur:**  
Avda. Bombero  
Villalobos N°1133,  
local 9.

##### SANTIAGO

**Soler:**  
Los Militares N° 5934  
local E y F  
(subsuelo), Las Condes.

**Mercadito:**  
Dr. Pedro Lautaro Ferrer  
N°3086.

**Corte Criollo:**  
El Rodeo N° 13350,  
Lo Barnechea.

**Bendito Asado:**  
Avenida Pedro Fontova  
N° 6277, local 25,  
Huechuraba.

**Las Carnes:**  
Pedro Torres N° 446,  
local 3, Ñuñoa.

**Carnes Premium:**  
Camino a Chicureo N° 2300  
local 2-B, Chicureo.

[www.camponoble.cl](http://www.camponoble.cl)

coexca S.A.

CAMPO NOBLE  
El origen del buen cerdo

FAENADORA  
MAULE

ecofood TAK

AGRICOLA  
COEXCASA

Almagro foods

ChilePork