

Trabajadora
del mes

Ximena Navarro,
de Sala de Ventas,
es destacada por
su desempeño



4

Fiesta del
Chancho Muerto:

**Positivo balance
de los resultados
de su octava
versión**

4

Sergio Gómez

**Nuevo Jefe
del Dpto. de
Adquisiciones**



2



Coexca S.A. adquiere su primer plantel de cerdos

Desde abril pasado está en operaciones la nueva unidad productiva denominada Granja Santa Francisca, que se encuentra ubicada en la comuna de Chépica, en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins. Desarrolla sus actividades al amparo de Agrícola Coexca S.A. y se constituye en el primer centro de estas características pertenecientes a la Compañía.

La iniciativa permitirá potenciar el abastecimiento de animales destinados a la planta faenadora de la Compañía, en la Región del Maule.

El Gerente de esa unidad, Cesar Contreras, explicó que la Granja Santa Francisca cuenta con una masa total de 1.250 hembras y está en condiciones de entregar a la planta faenadora una cifra que fluctúa entre los 2.500 y 2.700 cerdos por mes, lo

que se traduce en 300 mil kilos de carne. "El hito de esta operación es que es la primera unidad productiva que pertenece a Agrícola Coexca S.A. Es decir, desde el 1 de abril nuestra empresa cuenta con producción de cerdos propios. En el intertanto, se construye el proyecto San Agustín del Arbolillo, que será nuestra segunda unidad productiva", señaló.

pág. 3



**Nuevo récord
Área de Desposte
procesa mil 300
animales en un turno**

pág. 3



Pedro Parra Rojas, Encargado de Ventas Nacionales:

“Me encantan los porotos con riendas y la carbonada”

En tus momentos de ocio, ¿qué actividad prefieres realizar?

Soy tele-maniático, me encantan los documentales, sobre todo de la vida silvestre.

Si tienes una semana, sin compromisos previos, ¿qué actividad jamás realizarías?

Creo que si me invitaran ir al centro a matar el tiempo (1 Sur) trataría de evitarlo o quedarme acostado hasta tarde.

En materia de comida, ¿cuál es tu favorita?

Me encantan los porotos con riendas y la carbonada.

¿Qué comida es aquella que te resistes a degustar?

La verdad es que no soy muy estricto con las comidas, pero las guatitas las veo con recelo.

Para beber... ¿cerveza, vino, bebidas o jugos? y ¿por qué?

Una cerveza helada de todas maneras, es reconfortante; el vino, solo en las comidas de los fines de semana.

Para un asado ¿qué prefieres: pollo, cerdo o vacuno?

Un buen costillar a la parrilla.

Imaginemos que cierto día te encuentras con un multimillonario, quien ofrece hacerte un regalo... sólo uno... ¿qué le pedirías?

Nada material. Si pudiese regalarme salud o una mejor calidad de vida para algunas personas muy cercanas, sería extraordinario.

Pedro Parra Rojas, lleva poco más de una década en la empresa y, sin dudar aceptó el desafío de contarnos “sus gustos y sus mañas”.



¿Cuál es tu deporte favorito?

Me encanta el fútbol.

¿Qué deporte te hubiera gustado practicar y que no lo has hecho?

He practicado varios deportes. Pero creo que me hubiese gustado aprender la disciplina del Karate.

¿Qué lugar prefieres visitar: mar, cordillera o ciudad?

De todas maneras la cordillera, me gusta caminar, escuchar el canto de los pájaros, el correr del agua, sentarme bajo un árbol.

¿A qué lugar NUNCA viajarías?

La playa, pero así como nunca viajar, no sé.

¿Cómo calificarías a Talca y qué rasgo es el que más te gusta de la ciudad?

Una ciudad tranquila y de genta cariñosa. Y algún rasgo puede ser que no tienes que recorrer decenas de cuadras para adquirir los que buscas, acá tienes todo a mano.

Si mañana fueras ganador del Loto, ¿qué es lo primero que harías con el dinero?

Trataría de hacer realidad el sueño de mi señora y mis padres.

¿Cuál es tu mascota preferida?

Me gustan los animales, pero si tuviese que elegir, sería el perro, tengo una ya con sus años, es una más de la familia.



Sergio Gómez asume como nuevo Jefe de Adquisiciones

Como “un gran desafío” personal y laboral calificó Sergio Gómez su reciente nombramiento como nuevo Jefe de Adquisiciones de Coexca S.A.

Gómez lleva 9 años en la empresa, incorporándose a la misma, primero como operador de Despacho de Congelado. Luego, ocupó diversas funciones en la planta, desde Supervisor del Área de Despacho de Congelado, pasando por Control de Inventario, Facturación, llegando a Logística y Distribución, labor que estaba desempeñando cuando le informaron del nombramiento. “Esta nueva etapa en la empresa es un gran desafío. Cuando me informaron de este nombramiento no lo creí. Este cargo es un gran desafío. La empresa me ha dado la oportunidad de crecer. Y así lo tomo. Para mí, cambiarme de áreas siempre ha sido un espacio para crecer y aprender cosas nuevas. Contento, Señor, contento”, declaró.

Según manifestó siempre y en todo lugar le interesa saber de todo, sin límite, sea o no del ámbito donde se encuentra desempeñándose. Y aquello es una cualidad que desea seguir manteniendo.

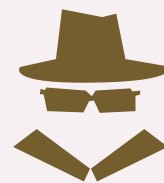
Adivinó ¿Quién es?

“Soy Luis Hernán Gaete Neira, trabajador del Área de Desposte. Quise compartir esta foto con los colegas, porque me trae hermosos recuerdos familiares. Fue tomada en una fiesta cuando tenía 12 años en la Población Independencia, donde vivía. Si bien aparezco solo, en la imagen completa estoy con una familia vecina y un hermano. Me trae muy lindos recuerdos. Muchos de los que aparecen en la imagen, ya no están, han fallecido, y me da un poco de nostalgia la fotografía. Fue una infancia feliz, me trae lindos recuerdos”.



Adivine ¿Quién es?

Nuestro invitado de este número, quiso mostrar una de las fotografías preferidas de su infancia. El tiempo ha hecho lo suyo con la imagen impresa, pero igualmente la facilitó para compartir con nuestros lectores una parte de su niñez. Él ingresó Coexca en agosto de 2006 y siempre ha permanecido en la misma área. Es oriundo de Talca y se declara un apasionado del fútbol y del deporte en general. Es padre de dos hijos, y uno de ellos ya es ya un adulto; incluso es miembro activo de las fuerzas de orden y seguridad en nuestro país. ¿Adivinó, quién es? Pues bien, en nuestra siguiente edición le contaremos de quién se trata.



Su primer plantel de crianza de Cerdos adquirió Coexca S.A., en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins, iniciativa que permitirá potenciar el abastecimiento de animales destinados a la planta faenadora de la Compañía, en Maule. Se trata de la Granja Santa Francisca, ubicada en la comuna de Chépica y que fue transferida por uno de los accionistas de la compañía a Agrícola Coexca S.A., a partir del 1 de abril.

El Gerente de esa unidad, César Contreras, explicó que dicha unidad productiva cuenta con una masa total de mil 250 hembras y constituye el primer paso en la idea de disponer de planteles propios. "El hito de esta operación es que es la primera unidad productiva que pertenece a Agrícola Coexca S.A. Es decir, desde el 1 de abril nuestra empresa cuenta con producción de cerdos propios. En el intertanto, se construye el proyecto San Agustín del Arbolillo, que será nuestra segunda unidad productiva", señaló.

Cesar Contreras explicó que de acuerdo a su producción, la Granja Santa Francisca está en condiciones de entregar a la planta faenadora una cifra que fluctúa entre los 2.500 y 2.700 cerdos por mes, lo que se traduce en 300 mil kilos de carne.

Por su parte, Israel Cuevas, administrador de la Granja Santa Francis-



Coexca S.A. adquiere su primer plantel de cerdos

Se trata de la Granja Santa Francisca, ubicada en la comuna de Chépica, en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.

ca, destacó la calidad del proyecto, al que calificó como uno de los más importantes que se desarrollan en el país. Indicó que se ha estructurado un buen equipo de trabajo para desarrollar todas las potencialidades de la Granja. "Nuestro desafío es que en el tiempo podamos constituirnos en la mejor unidad productiva (Granja) de Agrícola

Coexca S.A.", enfatizó.

Explicó que en Santa Francisca laboran 34 trabajadores, entre los cuales integran ejecutivos, personal administrativo, y encargados por áreas.

Añadió que desde una perspectiva profesional asumir la administración de la Granja constituye un gran desafío que lo asume de manera

1.250

Hembras posee la Granja Santa Francisca

entusiasta y con un alto compromiso para alcanzar los resultados que se esperan de esa unidad. "Es un gran desafío, estamos muy contentos con los proyectos que tenemos en esta granja", aseveró.

Área de Desposte alcanza nuevo récord y procesa mil 300 animales en un turno

El día 29 de julio de 2016 quedará registrado en la historia de Coexca. Esa jornada -en un turno- los trabajadores del Área de Desposte alcanzaron un nuevo récord: procesaron 1.300 cerdos, la cifra más alta registrada hasta la fecha desde el inicio de las operaciones de la planta faenadora.

El Gerente de Procesos, Cesar Rodríguez, explicó que este es un hecho relevante por cuanto en el pasado se había alcanzado una cifra similar, pero en turnos distintos y en condiciones de producción diferente. Añadió que lo particular de este acontecimiento es que se pudo llegar dicha cifra en una jornada, generando cortes especiales, que demandan alta dedicación en cada una de las etapas del proceso. "Siempre hemos pensado en ir creciendo en productividad, sin dejar de lado la calidad del producto. Nuestra idea es aumentar la cantidad de cerdos procesados, con la misma cantidad de personas, lo que implica un beneficio para los trabajadores. Lo positivo de este logro es que fue hecho en un día en el cual debíamos rea-

lizar cortes para mercados extranjeros exigentes -Japón, China, Corea-, que requieren de mayor acuciosidad. Fue un día récord y que da cuenta de una tendencia, en el cual nuestros colaboradores están procesando más de mil 200 animales por día. Da cuenta de un trabajo en equipo en el Área", señaló.

Agregó que este nuevo récord es un motivo de orgullo para todos quienes trabajan en la empresa. "Quiero agradecer a la gente por toda la disposición que ha tenido estos últimos meses para ir mejorando los procesos. Hemos intentado tomar todas las sugerencias de las personas y los Jefes de Línea para generar espacios de mejora en la supervisión, en el área de Packing. En el fondo, quienes trabajan en esta etapa del proceso son personas y ellos tienen todo el mérito de este logro. Estamos súper contentos por ellos", aseguró.

A juicio del ejecutivo, el resultado alcanzado en este proceso es la cohesión del equipo de trabajo que focaliza su labor para alcanzar objetivos comunes.



Trabajadores asisten a interesantes capacitaciones

A interesantes capacitaciones asistieron trabajadores de la empresa en las últimas semanas. La primera de ellas, dijo relación con el adecuado armado de las cajas de embalaje y su correcta estiba, que aseguren su óptimo uso y manipulación. Para tal efecto, la empresa proveedora de dichos productos dictó un curso a 10 operarios responsables de ese proceso. Una jornada similar tendrá lugar en el mes de septiembre en lo que constituye en una

segunda capacitación para otros colaboradores de la empresa.

Una segunda actividad de perfeccionamiento fue organizada por el Departamento de Prevención de Riesgos de Coexca. Profesionales de la Asociación Chilena de Seguridad llegaron hasta la planta en un camión habilitado para los efectos, donde se impartieron charlas de 35 minutos sobre diferentes temas, entre ellos, elementos de protección personal y normas de seguridad.

Un positivo balance de los resultados alcanzados en la Feria Costumbrista del Chanco Muerto formuló el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, tras concluir una nueva versión del evento, que este año convocó –según cifras oficiales– a más de 220 mil personas.

Esta fiesta del invierno, realizada en la Plaza de Armas de Talca el 6 y 7 de agosto, 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.

El Ejecutivo puso de relieve la alta convocatoria que tuvo este año la ya tradicional actividad en la capital del Maule y los atractivos panoramas desarrollados durante el evento. “Este año asistieron unas 220 mil personas, superando con creces las versiones anteriores. Una cifra que como organizadores nos tiene muy contentos. Estimamos que esta es la fiesta de invierno más importante del país. Es un evento en el cual, como empresa, estamos orgullosos de contribuir en su materialización”, señaló.

Añadió que la participación de

Realizada los días 6 y 7 de agosto:

Positivo balance de la Fiesta del Chanco Muerto 2016



El Gerente General de Coexca Guillermo García (al centro) en el stand de Campo Noble, junto al destacado chef nacional Rodrigo Baraño.

Coexca S.A. en la organización y promoción de esta actividad es una demostración clara de la responsabilidad social de la empresa y de su

compromiso con relevar la cultura regional y nacional. “Esta fiesta y otras actividades que realizamos en el año en pro de la cultura e iden-

tividad regional y de miles de personas, da cuenta de nuestro compromiso y del deseo de aportar a la sociedad y nuestra región”, enfatizó.

Asimismo, destacó el compromiso de los trabajadores de la empresa que participaron directa o indirectamente en la actividad, representando a la Compañía en la actividad.

Durante los dos días que duró la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto, participaron 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 sumaron clases magistrales de cocina, shows folclóricos, los tradicionales mercados de artesanías que ofrecieron al público productos del Maule, stands de cervezas artesanales y 11 de productores de cecinas.

Trabajadora del mes, Ximena Navarro Aroca, Jefa de Sala de Ventas:

“Es gratificante y un reconocimiento al trabajo realizado”

Ximena Navarro Aroca, quien se desempeña como Jefa de Sala de Ventas de Coexca, fue elegida la trabajadora destacada del mes. Ingresó a la empresa en enero de 2012, en las mismas funciones que desarrolla hasta hoy. Además de estar a cargo de la Sala de Ventas, tiene entre sus responsabilidades el marketing de los productos Campo Noble y, también, coordinar cada año –en representación de Coexca S.A.– la organización de la Fiesta Costumbrista

del Chanco Muerto, que se desarrolla en Talca.

La noticia de ser la trabajadora del mes la tomó por sorpresa y con agrado. “Es gratificante y un reconocimiento al trabajo realizado. Creo que (esta distinción) tiene que ver con la organización del Chanco Muerto. Es gratificante porque hay un trabajo enorme, de meses, para hacer este evento, cada año y de mejor manera. Hoy formamos parte de la organización y es súper importante que lo reconozcan”, afirmó.



Agregó que desde una perspectiva personal “es un orgullo”. “Es un orgullo saber que parte de lo que uno se hace –trasnoche y dejar de lado a tu familia por semanas– vale la pena, porque hay un reconocimiento y que todos tus compañeros lo vean. Creo que todos ellos se

sienten identificados cuando ven la participación de la empresa en un evento como éste. Me siento contenta”, dijo.

Agregó que este reconocimiento no sólo debe ser apreciado como una distinción personal, sino que también implica destacar el desempeño de su equipo de trabajo y del compromiso de todas las áreas de la empresa para el éxito de la Fiesta Costumbrista.

Al mirar el pasado, Ximena Navarro hace un positivo balance de su permanencia en Coexca. “Estos años en la empresa han sido completamente positivos. Soy una agradecida de mi trabajo, de esta posibilidad de estar acá. Vengo de un mundo, donde no existía la vida: el retail. Entonces, para mi estar en esta empresa donde uno tiene la libertad de tomar decisiones o de compartir espacios con la familia es importante y soy súper agradecida de eso”, aseguró.



DÍA	NOMBRE	AREA
1	Fernando Díaz Rojas	Packing
1	Mónica Godoy Cea	Valor Agregado
1	Luis Molina Cornu	Sadema
3	Alfredo Contreras Muñoz	Packing
4	Maximiliano Gallegos Rivera	Gerencia de Admin.
4	Pablo Poblete Jorquera	Packing
7	Sebastián Barria Rebolledo	Packing
8	Héctor Ahumada González	Generales Planta
8	Isabel Becerra Amaro	Aseguramiento Calidad
8	Jessica Martínez Quintana	Congelado
9	Camilo Faundez Benavides	Congelado

DÍA	NOMBRE	AREA
9	Ricardo Vásquez Muñoz	Faena
10	Francisco Vásquez Hermosilla	Subproducto
11	Ronald Merino Donoso	Congelado
13	Humberto Aravena Contreras	Informática
13	Enzo Soto Burgos	Packing
14	Claudio Muñoz Nuñez	Generales Admin.
14	Juan Poblete Alegria	Local De Ventas
16	Alejandro Bravo García	Generales Planta
16	Raúl Faundez Benavidez	Packing
18	Luis Gajardo Gajardo	Faena
20	Francisco Contreras González	Faena

DÍA	NOMBRE	AREA
20	Manuel López Cáceres	Packing
21	Ricardo Flores Flores	Sadema
23	José Rojas Salinas	Faena
24	Claudio Morales Castro	Faena
25	Nelson Meza Rojas	Faena
25	Victor Rojas Gómez	Desposte
26	Leonardo Bousquet Méndez	Desposte
26	Raúl Orellana Gutiérrez	Mantenición
29	Boris Gaete Poblete	Congelado
30	Freddy Bravo Espinoza	Desposte