



Ubicada en comuna de Retiro

Ecofood S.A. obtiene certificación en Sistema de Gestión Ambiental

La empresa, en cuya propiedad participa Coexca S.A., fue acreditada por la prestigiosa consultora Bureau Veritas Certification Chile S.A., en un hecho que marca un hito en la industria del rendering.

Pág. 3

Eusebio Contreras asume como nuevo Contralor de la empresa

Pág. 2

Hideki Matsuo y su progresiva incorporación a la Compañía

Pág. 2



Trabajador del mes

Ronald Merino,
Área de Congelado:
"Estoy feliz en
Coexca S.A."

Pág. 4

Coexca S.A. nombra a nuevo Contralor y a Jefa del Dpto. de Contabilidad

Eusebio Contreras asume el cargo de Contralor, mientras que Olga Muñoz, quien se integró a la empresa a mediados de octubre, fue nombrada Jefa del Departamento de Contabilidad de la Compañía.

Eusebio Contreras Riquelme, quien se desempeñaba hasta hace pocos días como Jefe del Departamento de Contabilidad, fue nombrado como nuevo Contralor de Empresas Coexca S.A. Mientras que en el cargo que él desempeñaba asumió la contador auditor Olga Muñoz Castillo. Eusebio Contreras ingresó a la empresa en el año 2004, cuando la firma estaba comenzando, tiempo desde el cual le ha correspondido contribuir y acompañar el crecimiento de la Compañía, aplicando cambios en los procedimientos conforme a las nuevas realidades, incorporando tecnología y personal, de acuerdo a las necesidades de la empresa. "Este cambio es muy motivador,

porque representa un área distinta, donde puedo hacer aportes con la experiencia que tengo. La idea es ayudar al desarrollo de la compañía en el mejoramiento continuo y detectar posibles brechas en los procedimientos. Creo que será un trabajo bien interesante, que tendrá relación con los procesos de todas las empresas del Grupo. Es un bonito desafío en lo profesional, por cuanto significa interactuar con todas las áreas, desde otras funciones", señaló.

Según precisó, se encuentra actualmente en una etapa de posicionamiento frente a las nuevas responsabilidades del cargo y, en paralelo, entregando el cargo de Jefe de Contabilidad. "Esta



Eusebio Contreras, nuevo Contralor de la Compañía, junto a la recientemente asumida Jefa del Departamento de Contabilidad de Coexca S.A., Olga Muñoz.

nueva responsabilidad es un desafío, en una función nueva", enfatizó.

DESAFÍOS

Por su parte, Olga Muñoz, quien se integró a la empresa a mediados de Octubre, dijo que esta nueva responsabilidad constituye un gran desafío personal y profesional, al tiempo que agradeció y valoró la buena acogida de todos quienes forman parte de la empresa. "Ha sido una linda recepción. Me ha encantado Coexca S.A.; han sido muy acogedores. Hay un grato ambiente, familiar. Espero permanecer muchos años en la Compañía. Espero aportar

con mis conocimientos al crecimiento de la empresa", señaló.

Olga Muñoz, trabajó en el pasado en una importante cooperativa de ahorro y crédito de la zona, donde ocupó similar cargo y hasta antes de incorporarse a la Compañía, se desempeñaba en el área privada. Es casada, madre de Amanda y Vicente, de 4 y 6 años de edad, respectivamente.

"Llegar a Coexca S.A. es un gran desafío, porque es un rubro distinto al que me desempeñaba en el pasado. Además, la empresa está en constante crecimiento. Entonces, es un lindo desafío profesional", señaló.

Política Integrada de Gestión

(Calidad, Inocuidad, Legalidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente)

Coexca S.A. es propietaria de la Faenadora Maule, ubicada en la Región del Maule, Chile, cuya principal actividad es el procesamiento y exportación de carne de cerdo.

El compromiso de la Compañía es cumplir con los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria e inocuidad para que las familias de Chile y el mundo disfruten de alimentos sanos, nutritivos, sabrosos, proporcionando en cada uno de sus envases información detallada de su contenido, conforme a la legislación.

Coexca S.A. tiene un irrenunciable compromiso con la prevención de incidentes, enfermedades profesionales y el cuidado del medio ambiente, de acuerdo a las normativas legales vigentes que así lo establecen y otros compromisos que la empresa suscribe en forma voluntaria.

Somos una empresa sustentable y reconocida tanto por nuestros trabajadores, como por nuestros clientes. Para ello, desarrollamos, implementamos y mantenemos un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, Inocuidad, Legalidad, Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, que es consistente con los más altos estándares internacionales.

El objetivo central de la cultura de nuestra Compañía es anticiparse a los hechos, basándose en un mejoramiento continuo, con capacitaciones, programas de auto evaluación y sistemas integrados de gestión.

La satisfacción de nuestros trabajadores y clientes es una de las principales motivaciones en Coexca S.A.

coexca S.A.

**GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ
GERENTE GENERAL COEXCA S.A.**

Hideki Matsuo y su progresiva incorporación a Coexca S.A.



Mitsuo Shichida regresará a su natal Japón y en su función lo reemplazará Hideki Matsuo.

Luego de permanecer cuatro años en Chile, en diciembre próximo, regresará a su natal Japón, Mitsuo Shichida, quien en ese tiempo trabajó alternadamente para Coexca S.A. y Maxagro, en tareas de apoyo a ambas Compañías en la inserción de sus productos en el mercado nipón. Como parte del relevo para suplir sus funciones, llegó a Coexca S.A., en septiembre pasado, Hideki Matsuo, quien espera permanecer por espacio de cinco años en nuestro país. En sus primeras declaraciones, Hideki manifestó sentirse contento y acogido en la Compañía. "Hasta ahora, todas las personas me han tratado muy bien. Espero poder contribuir a la empresa. Estoy contento con mi llegada a Coexca S.A. Hay muchos desafíos. De-

seo aprender todos los aspectos sobre cortes y proceso de la carne de cerdo y aportar para seguir obteniendo un producto de calidad y tendiendo clientes satisfechos. Además, deseo aprender el español", señaló.

Hideki Matsuo proviene de Tokio, y es el segundo de cuatro hermanos. Estudio Inglés y Literatura en una Universidad, en Japón. Durante sus estudios, realizó una pasantía en Canadá.

En Coexca S.A. se desempeñará en el Área de Desposte y apoyar al área comercial de la Compañía, en la relaciones con clientes japoneses.

Mientras, en este tiempo, Mitsuo Shichida traspasará sus conocimientos y experiencias a Hideki Matsuo, en sus funciones en la empresa.

Ecofood S.A. obtiene certificación en Sistema de Gestión Ambiental

Empresa fue acreditada por la prestigiosa consultora Bureau Veritas Certification Chile S.A. Este nuevo logro se inserta en el proceso de modernización de la Compañía y da cuenta de su preocupación por el cuidado de la naturaleza.

Ecofood S.A., destacada empresa chilena del sector del rendering, obtuvo la certificación en la norma ISO 14001:2015 sobre Sistema de Gestión Ambiental, otorgada por la consultora Bureau Veritas Certification Chile S.A., hecho que constituye un hito más en el proceso de modernización de su planta procesadora, ubicada en la comuna de Retiro, Región del Maule.

En su propiedad, participan en partes iguales, Coexca S.A. y el Holding Carnes Nuble S.A.

Ecofood S.A. se han constituido en una empresa relevante en el sector, de larga trayectoria, que ha orientado su gestión a la producción de insumos de alta calidad para la industria de alimentos de mascotas, principalmente, empleando decomisos de plantas procesadoras de carne, convirtiéndolos en sustancias aptas para ser empleadas en la alimentación animal. Para ello, utiliza en sus procesos productivos, equipamiento de vanguardia y tecnología de punta en el cuidado de la naturaleza. De ahí que esta acreditación en la norma sobre Sistema de Gestión Ambiental reconoce que Ecofood S.A. tiene una preocupación especial en la materia, tanto en su operación, procesos productivos y gestión, todos los cuales se rigen por estrictos protocolos que garantizan el cumplimiento de normas establecidas y reconocidas a nivel internacional.

SELLO DE CALIDAD

El Presidente del Directorio de Ecofood S.A., Guillermo García, afirmó que esta certificación es una gran noticia para la industria del rendering, así como tam-



Giovanna Larama, Jefa de Producción de la Planta, junto a colaboradores de la Compañía.

bién para los clientes, proveedores de la empresa y la comunidad, en general. Agregó que esta acreditación constituye un sello de calidad, respecto de su gestión en ese ámbito.

"Está en la esencia de Ecofood S.A. el cuidado del medio ambiente, porque de otra manera, los productos que procesamos impactarían en la naturaleza. Nuestra labor es generar la materia prima que será empleada para la elaboración de alimentos para mascotas", señaló.

MODERNIZACION

Por su parte, el Gerente General de Ecofood S.A., Maximiliano Gallegos, señaló que esta certificación constituye un hito más en el proceso de modernización que la Compañía ha emprendido hace unos años y que ha contemplado importantes inversiones en infraestructura; equipamiento de última generación para el proceso productivo y el trata-



La empresa Ecofood S.A. obtuvo la certificación en la norma ISO 14001:2015 sobre Sistema de Gestión Ambiental.

Alto Estándar

Para el Gerente Comercial de Ecofood S.A., Marco Cousiño, esta certificación en la norma en Sistema de Gestión Ambiental posiciona a la empresa en un alto estándar respecto de las Compañías del sector. "Aprobar esta norma sitúa a Ecofood S.A. en el primer lugar de empresas del sector en obtener la certificación internacional. No basta con hacer productos, hay que ocuparse de hacer futuro, mediante acciones que minimicen el impacto ambiental de los procesos productivos", afirmó. Añadió que esta certificación dará señales importantes al mercado, ya que presenta a Ecofood S.A. como una empresa responsable, "que además de elaborar productos de alta calidad para los fabricantes de alimento de mascotas, se preocupa en que su proceso productivo sea amigable con el medio ambiente, lo que por supuesto se traduce en que nuestros clientes potenciales, valoren a Ecofood S.A. como un "partner" comercial y estratégico".

Destacó que el consumo per cápita de alimento para mascotas ha ido desarrollándose de manera exponencial a nivel mundial, y Chile es uno de los países latinoamericanos que presenta el mayor consumo per cápita, alcanzando ventas en 2017 por sobre los USD \$800 millones.

miento de los residuos líquidos industriales. A ello se suma, la elaboración de protocolos y de una política empresarial, orientada al cuidado del medio ambiente, tanto en la planta procesadora, como en el transporte de la materia prima y en la capacitación al personal que labora en la planta procesadora.

PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD

El Gerente de la planta procesadora de Ecofood S.A., Max Eckardt Labbé, coincidió con lo anterior y agregó que, en paralelo a dicho trabajo se contempla alcanzar progresivamente nuevas certificaciones en normas internacionales. "Este proceso de modernización de la planta procesadora de Ecofood S.A. no se detendrá, porque siempre estamos en búsqueda de espacios de mejora, que redunden en los productos que comercializamos y en el cuidado de la naturaleza. Somos una planta en la cual generamos productos de alta calidad para la industria elaboradora de alimentos para mascotas", aseguró.

OBJETIVOS Y METAS

A su turno, Giovanna Larama Morales, Jefa de Producción de la Planta, señaló que la obtención de esta certificación en el Sistema de Gestión Ambiental ubica a la Compañía como la única en el país -en el ámbito del rendering- en alcanzar esta acreditación. Explicó que esa validación de sus procesos productivos y de gestión convierte a la firma en una empresa recicladora

de productos de desechos, contribuyendo así al cuidado de la naturaleza y generando productos de alta calidad. "Que Ecofood S.A. tenga hoy esta certificación significa que la empresa demostró que ejecuta todas sus acciones cumpliendo con los requisitos normativos, con aquellos autoimpuestos y que, además, cuida el medio ambiente, a través de un proceso amigable con el mismo. Todo lo anterior, asegurando calidad de los productos que son comercializados en Chile a las principales empresas productoras de alimentos para mascotas", señaló. Indicó que además de aquellas materias de carácter productivo, esta certificación tiene un gran importancia en el entorno de la planta y la comunidad en general.

Ecofood S.A. ha orientado su gestión a la producción de insumos de alta calidad para la industria de alimentos de mascotas.





Nacimientos

Nicolás Valenzuela Guerrero
Fecha de nacimiento: 12 de octubre de 2018
Sus padres: Andrés Valenzuela Orellana y Sylbia Guerrero Veliz

Maite Astudillo Caro
Fecha de nacimiento: 15 de octubre de 2018
Sus padres: Fermín Astudillo Sangana y Yariza Caro Medina

¡Muchas Felicidades!



Cumpleaños
Noviembre 2018

DIA	NOMBRE	AREA
1	WILLIAN OYARZO GONZÁLEZ	PACKING
2	DONALD ORTIZ CAICEDO	VALOR AGREGADO
4	JUAN YEVENES ROJAS	FAENA
6	RENE ESPINOZA GÓMEZ	VALOR AGREGADO
6	CRISTIAN VERGARA RAMOS	CONGELADO
6	OLGA MUÑOZ CASTILLO	CONTAB. Y FAC.
7	MATIAS GUTIERREZ GONZALEZ	DESPOSTE
7	MARIO ULLOA VERGARA	PACKING
8	CECILIA SEPULVEDA VENEGAS	CONTAB. Y FAC.
8	ADIEL ABARCA VALERIA	MANTENCION
9	GUSTAVO CASTILLO OBREQUE	SADEMA
10	NICOLAS TAPIA CORNEJO	PACKING
13	EVELYN LETELIER GARCIA	VALOR AGREGADO
13	PEDRO MORALES GONZALEZ	DESPOSTE
14	CARLOS FIGUEROA ALEGRIA	PACKING
14	GABRIEL GONZALEZ CARREÑO	CONGELADO
15	JOSE JARA ROJAS	INFORMATICA
15	FRANCISCO MIRABAL HERRERA	FAENA
16	LUIS MANRIQUEZ CORNEJO	DESPOSTE
17	SERGIO GOMEZ VARAS	ADQUISICIONES
17	PAOLA VILLALOBOS VILLALOBOS	PACKING
18	CARLOS MORALES CERPA	PACKING
18	VIVIANA OYARCE RIOS	VALOR AGREGADO
19	MIGUEL BLANCO LUNA	CONGELADO
19	VICTORINO JARA CONTRERAS	DESPOSTE
19	VICTOR MOLINA ALEGRIA	GENERALES PLANTA
20	MARCELA LAZO JORQUERA	DESPOSTE
23	ARIEL CASANOVA ARAVENA	DESPACHO NACIONAL
24	JOSE ROJAS MARTINEZ	DESPOSTE
25	BRAYAN ROCCO CONTRERAS	PACKING
25	MARCELO ULLOA ROSALES	CONGELADO
26	ESTEBAN MIRANDA SEPULVEDA	CONGELADO
26	YURI ROJAS LAZO	DESPOSTE
27	FELIX CASTRO SOTO	DESPOSTE
27	CARLOS HLOUSEK GONZALEZ	GERENCIA DE OP.
27	MARIO PEÑA MARTINEZ	PACKING
28	BENJAMIN TORRES SAAVEDRA	DESPOSTE
29	WILKENLEY DORT DORT	VALOR AGREGADO
29	MITSUO SHICHIDA	COMERCIO EXTERIOR

Bienvenidos a Coexca S.A.

NOMBRE	AREA
CRISTIAN RAMIREZ TAPIA	DESPOSTE
ROBINSON MENDEZ ROJAS	PACKING
LUIS GONZALEZ HERNANDEZ	CONGELADO
OTNIEL SULBARAN DIAZ	PACKING
ALEJANDRO BOBADILLA FIGUEROA	PACKING
RODRIGO SALGADO GARRIDO	VALOR AGREGADO
HERNAN FERNANDEZ JORQUERA	DESPOSTE
LUIS MOYA RETAMALES	DESPACHO NACIONAL
RODRIGO LETELIER AMPUERO	VALOR AGREGADO
FRANCISCO PARRA MENDEZ	INFORMATICA
OLGA MUÑOZ CASTILLO	CONTABILIDAD
EDUARDO TAPIA NAVARRETE	DESPACHO NACIONAL
JOSE URRUTIA MORALES	VALOR AGREGADO
CARLOS CARRASCO GONZALEZ	DESPOSTE

Trabajador del mes: Ronald Merino Donoso, Área de Congelado:

“Estoy feliz en Coexca S.A. y me proyecto acá por muchos años más”

Ronald Merino Donoso, colaborador del Área de Congelado, fue elegido el trabajador destacado del mes en Coexca S.A., en mérito a su compromiso y aportes a la Compañía. Ingresó a la empresa en enero de 2008, a la misma área donde se ha desempeñado en los últimos diez años. La noticia de este reconocimiento fue sorpresiva y la entiende como una distinción al equipo de trabajo. “Nunca estuve en mis planes ser trabajador del mes y la noticia me llenó de alegría. En el Área de Congelado todos somos un equipo, cualquiera de nosotros se merece esta distinción. Estoy feliz en la empresa y me proyecto aquí por muchos años más”, afirmó. Ronald señaló que se siente contento en su trabajo en Coexca S.A., el que le ha permitido en la última década tener estabilidad laboral, tranquilidad y crecer junto a su familia, com-



puesta por su pareja Tamara y su hija Sofia, de 3 años y 6 meses de edad. “Este es mi primer trabajo estable, antes trabajaba en el sector de la construcción. Da estabilidad trabajar en Coexca S.A. Hay un súper buen ambiente laboral. Es grato venir cada día a la empresa”, precisó.

Cuenta que sus proyectos apuntan a permanecer por muchos años más en la Compañía, entregando en sus funciones lo mejor de sus capacidades y esfuerzos para realizar las tareas que se presentan en el Área de Congelado. “Mi interés es no irme. Creo que esta es una de las mejores empresas para trabajar en la región. Mi pretensión es seguir haciendo las cosas bien, como lo he estado haciendo hasta ahora. Esta es una buena empresa, con buena gente. Es una Compañía en constante crecimiento, donde hay preocupación especial por las personas que trabajan acá, por su seguridad, por el cuidado del medio ambiente y por hacer el trabajo bien”, señaló.



Trabajo en equipo

Más de 40 colaboradores del área Administrativa de Coexca S.A. participaron activa y entusiastamente en una capacitación sobre desarrollo de habilidades para trabajar en equipo. La actividad se desarrolló en el Parque Oh! y su objetivo apuntó a desarrollar competencias en cada participante, orientadas a promover la realización de tareas conjuntas, conforme a los requerimientos y desafíos que enfrenta la Compañía.

Campeonato de futbolito entrará en su recta final

A mediados de noviembre, tendrá lugar la final de la quinta versión del Campeonato de futbolito denominado “Chanco League 2018”, evento que es organizado por el Sindicato N° 2 de Coexca S.A. En la cita deportiva, intervienen 12 equipos de distintas áreas de la Compañía, cuyos partidos se realizan en el Complejo Deportivo “Pinto Durán”, en Talca, los días miércoles y viernes, desde las 18.00 horas. El coordinador de la actividad y Secretario del Sindicato, Carlos Aréva-

lo, realizó un positivo balance de las primeras semanas de este evento deportivo y destacó el alto entusiasmo de todos quienes participan directamente en la competencia, así como también de otros trabajadores que concurrir hasta el complejo deportivo a entregar su apoyo. “Hacemos un positivo balance de esta actividad. Hay 12 equipos participando, la gente está motivada, y observamos que en el trabajo del día a día se nota ese buen ambiente”, señaló. Indicó que si bien se han debido a reprogramar algunos partidos, la programa-



Entre el 15 y 20 de noviembre los organizadores estiman que finalizará Campeonato de futbolito denominado “Chanco League 2018”.

ción a concluir la competencia hacia mediados de mes de noviembre. “Creemos que el campeonato concluirá entre el 15 y 20 de noviembre próximo”, informó.