



Filial de Coexca S.A.:

Empresa Tak S.A es certificada en norma que asegura la inocuidad de sus productos



La planta procesadora de la empresa, ubicada en la comuna de Río Claro, y cuyas operaciones comenzaron en julio de 2018, recibió la certificación en la norma HACCP por parte de una prestigiosa consulta externa.

Pág. 3

“Chanco League”: 12 equipos participan en campeonato de futbolito 2019

Pág. 2

Sindicatos celebraron el Día Internacional del Trabajador

Pág. 4



Trabajador del mes:

Abner Baez Valencia, Área de Packing:

“Coexca S.A.me ha dado la oportunidad de crecer”

Pág. 4

Doce equipos participan en nueva versión del Campeonato de futbolito “Chanco League”

Los partidos se desarrollan en el Complejo Deportivo “Pinto Durán”. En la competencia participan como invitados equipos de las empresas Tak S.A. y Caja de Compensación Los Andes.

Doce equipos compiten para obtener la copa que los acreditará ganadores de la sexta versión del Campeonato de Futbolito “Chanco League 2019”, competencia deportiva organizada por el Sindicato N° 2 de Coexca S.A., que se extenderá preliminarmente hasta el mes de mayo.

En la cita compiten representativos de distintas áreas de las Planta Faenadora Maule de Coexca S.A. y, en esta oportunidad, también participan representativos invitados, provenientes de Tak S.A. y la Caja de Compensación Los Andes, tradicional auspiciador del Campeonato hace ya varios años.

El coordinador de la actividad y Secretario del Sindicato, Carlos Arévalo, señaló que tal como

ha ocurrido en años anteriores existen altas expectativas frente a esta campeonato, el que se ha convertido en un acontecimiento importante en la cultura organizacional de la empresa. Añadió que en esta nueva versión fueron invitados a participar dos empresas. Se trata de la filial de Coexca S.A.: Tak S.A., cuya planta procesadora se encuentra ubicada en la comuna de Río Claro. Y, también Caja Los Andes, un tradicional patrocinador de este evento en el pasado. “Nuestra idea es generar espacios de encuentro y sana convivencia. Ampliar los horizontes y fortalecer los lazos entre los trabajadores de Coexca S.A. También ampliar los lazos con trabajadores de firmas amigas: Tak S.A. de empresa hermana de Coexca S.A. y Caja Los An-



El equipo de Línea Principal fue el Campeón de la última versión del Campeonato Chanco League 2018, organizado por el Sindicato N° 2 de Coexca S.A. La foto de archivo corresponde al momento de la premiación.

des, que siempre nos ha apoyado en nuestras actividades y en la realización de este campeonato”, señaló Carlos Arévalo.

Cabe recordar que el campeonato “Chanco League” es la continuidad del Campeonato “Open Coexca”, desarrollado con éxito el 2015. Se modificó su

nombre ya que los trabajadores lo asociaban a la UEFA Champions League. De manera espontánea, comenzaron a nombrar a esta competencia como la “Chanco League”, dado que en ella intervenían todos quienes formaban parte de Coexca S.A., una empresa exportadora de



Doce equipos participan en el Campeonato Chanco League correspondiente a la primera versión de 2019. Como es habitual, cada partido ha sido un espacio de encuentro y compañerismo. (Imagen de archivo).

carne de cerdos, con presencia en 35 países en el mundo. La denominación permanece en consecuencia hasta nuestros días.

Los partidos del campeonato “Chanco League” se desarrollan los días miércoles y viernes, entre 18:00 y 20:00 horas, en las canchas del Complejo Deportivo “Pinto Durán”, ubicado en las cercanías de la Planta Faenadora.

Equipo de Faena destacó por su compromiso con el autocuidado

El equipo de Faena, del turno correspondiente a Juan Luis González, fue distinguido por destacar en su compromiso con el autocuidado, al interior de Coexca S.A., iniciativa instaurada por el Comité Paritario de Higiene y Seguridad de la empresa. Se

trata de un grupo de colaboradores pertenecientes a uno de los turnos que se desempeñan en esa área y cuya contribución ha sido relevante para disminuir los riesgos de accidentes laborales, para lo cual el aporte de cada uno es significativo.

La distinción fue instaurada por

Coexca S.A. en el año 2015 y busca resaltar a aquellos grupos de trabajo que emprenden acciones que inciden en una baja en la tasa de accidentabilidad laboral. Los grupos ganadores son premiados con un desayuno especial, que da cuenta de este importante logro.



El Equipo de Faena destacó por su compromiso con el autocuidado, para lo cual fueron agasajados con un desayuno.

A través de curso impartido a los trabajadores: Fomentan la cultura en seguridad alimentaria

Un total de 89 personas participaron en un curso de perfeccionamiento en la norma sobre el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o más conocido por sus siglas en inglés HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. En efecto, se trata de un instrumento para identificar y evaluar los peligros

con foco en los procesos de producción de alimentos y establecer sistemas de control que se centran en la prevención.

Isaí Moya, Jefe del Departamento de Prevención de Riesgos y Medio Ambiente, explicó que esta capacitación se realizó bajo la modalidad de e-learning y su objetivo apuntó a fomentar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la organización. Así, este perfeccionamiento consideró las áreas administrativas, supervisores de área y jefes de



Un total de 89 personas participaron en un curso de perfeccionamiento en la norma sobre el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o más conocido por sus siglas en inglés HACCP.

procesos. “Por primera vez, en esta capacitación se incluyeron a las áreas administrativas de la empresa en un curso sobre norma HACCP, con el fin de dar cumplimiento a los nuevos requisitos, con respecto a que toda la organización debe estar dentro de una Cultura de Seguridad Alimentaria”, señaló Moya.

La actividad se llevó a cabo al interior de la empresa y fue impartida por un Organismo Técnico Capacitador.

Tak S.A es certificada en norma que garantiza la inocuidad de sus productos

La empresa Tak S.A. filial de Coexca S.A. fue certificada, por primera vez, en la norma HACCP sobre inocuidad, un hecho relevante si se considera que la planta procesadora comenzó sus operaciones en julio de 2018.

La conformidad para acceder a dicha certificación –cuya vigencia es de tres años– fue posible luego de una auditoría realizada a los procesos de la empresa y de la planta procesadora ubicada en la comuna de Río Claro, Provincia de Talca, por parte de la prestigiosa consultora Bureau Veritas, trabajo que se desarrolló durante el mes de abril y que concluyó exitosamente, sin observaciones. Así, Tak S.A. recibió la aprobación de expertos respecto de los procesos y condiciones que garantizan la inocuidad de los alimentos que procesa y que, luego, comercializa en el mercado interno, cumpliendo de esta forma con altos estándares de sanidad.

Gloria Gutiérrez, Jefe del Departamento de Aseguramiento de la Calidad de Coexca S.A. destacó que la certificación obte-

La planta procesadora de la empresa, ubicada en la comuna de Río Claro, cuyas operaciones comenzaron en julio de 2018 fue certificada en la norma HACCP por una prestigiosa consultora externa.



Pablo Poblete, Jefe de Producción de Tak S.A.: "Haber obtenido esta certificación es muy importante para todos en el equipo de trabajo de la planta".



Tak S.A. fue certificada en las normas HACCP sobre inocuidad. En la fotografía, el equipo de la planta procesadora.

nida por la planta procesadora de Tak S.A. es de gran relevancia, porque garantiza la entrega a los clientes de productos inocuos y verifica la existencia de un sistema de autocontrol de sus procesos. De igual manera, permitirá a la firma acceder a nuevos clientes y, en definitiva, crecer en el mercado nacional. "La certificación en la norma sobre inocuidad permitirá atraer a nuevos clientes y acceder a otros mercados. Es valiosa esta certificación, porque los trabajadores estuvieron involucrados y se sintieron parte del proceso que nos permitió obtener la certificación en la norma HACCP", señaló.

Precisó que si bien la validación otorgada tiene una duración de tres años, cada 12 meses se deberán hacer auditorías de seguimiento, tal como ocurre con otras certificaciones.

Por su parte, Pablo Poblete, Jefe de Producción de Tak S.A., manifestó su alegría por este nuevo hito en la historia de la empresa y, en particular, porque en ella no hubo observaciones de parte de los evaluadores, algo poco común en la industria de alimentos. "Es la primera certificación que tuvo la planta procesadora de Tak S.A. y ella no registró observaciones de parte de los evaluadores. Algo que nos llena de alegría y orgullo. Alcanzar esta certificación era un desafío colectivo de todos quienes forma de la Compañía y se logró exitosamente", afirmó.

Añadió que este sello de calidad le otorga al cliente la garantía que los pro-

La certificación en la norma HACCP sobre inocuidad tiene una vigencia de tres años, y contempla auditorías cada 12 meses.

LA NORMAS HACCP

Las normas certificadas por Tak S.A. tienen especial importancia en su ámbito de acción. La certificación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) le permite demostrar su compromiso con la seguridad de los alimentos (inocuidad), y estableciendo control en puntos críticos durante el proceso de producción de los mismos. En efecto, esta norma constituye un método operativo estructurado e internacionalmente reconocido que ayuda a las organizaciones de la industria de alimentos y bebidas a identificar sus riesgos de inocuidad alimentaria, evitar peligros de inocuidad alimentaria y abordar el cumplimiento legal. De esta manera, la norma HACCP se utiliza en todas las fases de la producción de alimentos y en los procesos de preparación, independientemente de su tamaño y ubicación geográfica.

ductos procesados en la planta son inocuos y en su proceso se cumplen con altos estándares de calidad y sanidad.

"Haber obtenido esta certificación es muy importante para todos en el equipo de trabajo de la planta y da cuenta del compromiso diario de todos y cada uno de ellos", enfatizó.

Cabe consignar que en el proceso para alcanzar la certificación participaron Gloria Gutiérrez, Jefa del Departamento de Aseguramiento de la Calidad, de Coexca S.A., y los miembros de esa unidad: Isabel Becerra, Laura Vergara, Cristian Martínez. Además, Pablo Poblete, Jefe de Producción de Tak S.A. quien lideró el equipo de supervisores y trabajadores que se vieron involucrados en el proceso para alcanzar este nuevo sello de calidad.

NUESTRA MISIÓN

Posibilitar que las familias de Chile y el mundo disfruten de alimentos nutritivos, sabrosos y variados. Nos comprometemos a cumplir con pasión los más altos estándares de seguridad alimentaria, de calidad de servicio y cuidado del medio ambiente.



Alonso Suazo Norambuena

Fecha de nacimiento: 02 de abril de 2019.
Sus padres: Luis Suazo Andrades y Teresa Norambuena Munita

Isabella González Fuentes

Fecha de nacimiento: 04 de abril de 2019.
Sus padres: Jonny González Salas y Francisca Fuentes Fuentes

Emma Espinoza Rojas

Fecha de nacimiento: 06 de abril de 2019.
Sus padres: Osvaldo Espinoza Neira y Sofía Rojas Rojas

¡Muchas Felicidades!

Bienvenidos a Coexca S.A.	
Nombre	Área
Manuel Torrealba Valenzuela	Packing
Ezequiel Rodríguez Villanueva	Congelado
Eduardo Pacheco Rojas	Mantención



DIA	NOMBRES	AREA
1	CECILIA GAJARDO GAJARDO	PACKING
1	GABRIELA PALMA RUIZ	INVENTARIOS
2	LUIS MOYA RETAMALES	DESPACHO NACIONAL
5	VLADIMIR ARRIAGADA GONZALEZ	FAENA
6	FRANCISCO NORAMBUENA ROJAS	INFORMATICA
6	GIOVANNI SANTANDER GONZALEZ	PACKING
7	FRANCISCO SALGADO CHANDIA	VENTAS NACIONALES
7	LUIS TAPIA CORNEJO	PACKING
8	JOSE CARREÑO AREVALO	VALOR AGREGADO
11	VICTOR HERNANDEZ ZUÑIGA	GENERALES PLANTA
14	PABLO HERNANDEZ ANTIL	VALOR AGREGADO
14	GABRIEL INOSTROZA ANGEL	DESPACHO NACIONAL
16	ISAI MOYA GUTIERREZ	PREVENCIÓN DE RIESGOS
18	RICARDO GONZALEZ NUÑEZ	DESPOSTE
18	MANUEL RAMIREZ RAMIREZ	DESPOSTE
18	VICTOR RAMIREZ RAMIREZ	DESPOSTE
18	NICOLAS YAÑEZ DELPINO	DESPOSTE
19	JONATHAN CEPEDA VILLALOBOS	FAENA
20	FRANCISCA DIAZ VARGAS	COMERCIO EXTERIOR
20	CECILIA TORRES CARCAMO	VALOR AGREGADO
21	FILOMENA ALFARO GONZALEZ	DESPOSTE
22	MANUEL ROJAS MUÑOZ	VALOR AGREGADO
22	JOHN VALDEVENITO HERRERA	PACKING
23	FERNANDA GONZALEZ ESPINOZA	VENTAS NACIONALES
24	LUIS MORALES BRAVO	PACKING
25	ENRIQUE MEDINA ROJAS	CONGELADO
25	YEIKO MOLINA ARIAS	GENERALES PLANTA
25	MIGUEL MUÑOZ MATUS	DESPOSTE
26	CLAUDIO ALISTE GONZALEZ	PACKING
26	BERNARDO MORALES BRAVO	GENERALES PLANTA
27	PABLO FERNANDEZ REBOLLEDO	PACKING
28	EUGENIO ORELLANA OROSTICA	FAENA
30	HECTOR CACERES HERNANDEZ	DESPACHO NACIONAL
31	DUSTIN BASTIDAS BRICEÑO	GENERALES PLANTA
31	OSCAR RAMOS PIZARRO	DESPOSTE

Trabajadora del mes: Abner Baez Valencia, Área de Packing:

“Coexca S.A. me ha dado la oportunidad de crecer”



Con el fin de valorar sus aportes y el compromiso con la Compañía que se ha manifestado en su desempeño diario, Coexca S.A. eligió a Abner Baez Valencia, del Área de Packing, como el trabajador destacado del mes.

Una distinción inesperada para él y que llega en un momento especial: A sus 25 años de edad su vida está colmada de buenas noticias y proyectos. En efecto, al momento de ser elegido, Abner se encontraba de vacaciones, haciendo uso de un premio que obtuvo en el marco de la cena aniversario del Sindicato N° 1 al que pertenece y que consistió en una estadía en un centro turístico en el sur del país. Y, por otra parte, está empeñado en tener en el corto plazo su casa propia. Por eso, esta noticia, no fue sino un hecho positivo más en su vida, un acontecimiento, que -dijo- le trajo sorpresa y felicidad. “Fue una sorpresa cuando me avisaron que fui elegido el trabajador del mes. Nunca pensé que podría ser elegido. Esta distinción creo que es por mi compromiso con la empresa. Me esfuerzo cada día para superarme, aprender algo más”, señaló.

Según relató, su arribo a la empresa se produjo hace seis años, casi por casuali-

dad, cuando sólo tenía 18 años de edad y en momentos en que estaba recién egresado de una especialidad ligada a la administración que otorga el Instituto Superior de Comercio “Insuco” de Talca. En efecto, fue un amigo que le recomendó presentar sus antecedentes y postular. Su primer destino fue el Departamento de Aseguramiento de la Calidad, luego, en Paletizado. Más tarde, en Packing Congelado y, actualmente, en el Área de Packing Fresco.

Hoy, con la mirada que sólo da el tiempo, Abner sostiene que trabajar en Coexca S.A. han sido una buena experiencia y el tiempo ha transcurrido rápidamente. “En Coexca S.A. hay un buen trato, es mi segunda casa. La empresa me ha dado la oportunidad de crecer. Solo hay que mirar en los distintos lugares en que me he desempeñado para ver que siempre me han dado desafíos. Me siento motivado en el trabajo. Hay un buen clima laboral en la empresa. Me veo muchos años en Coexca S.A.”, recalzó.



Sindicatos celebraron el Día Internacional del Trabajador

Con diversos encuentros de camaradería y, por separado, los Sindicatos N° 1 y N° 2 de Coexca S.A. celebraron el Día Internacional del Trabajador, actividades en las cuales intervinieron cerca de 300 colaboradores de la empresa.

El Sindicato N° 1 organizó un almuerzo, efectuado en el Centro de Eventos “Vista Hermosa”, en la comuna de Maule, oportunidad en la cual, su presidente Rodrigo Araque, agradeció la participación a los socios en esa actividad y destacó los aportes que cada uno de ellos realiza al crecimiento de la empresa y, consecuentemente, del país, en un esfuerzo diario. “Deseamos a cada uno de los socios del Sindicato, colaboradores de la empresa, un feliz Día del Trabajador. En nuestra empresa se levantan muy temprano para aportar en el crecimiento del país, de la Compañía y para sacar adelante a cada una de sus respectivas familias”, señaló.

Además del tradicional almuerzo, los socios del Sindicato N° 1 compartieron juegos tradicionales, y un “cordero al palo”, contexto que sirvió para unir más a los miembros de la organización.

SINDICATO 2

Por su parte, el Sindicato N° 2 de Coex-



El Sindicato N° 2 de Coexca S.A. efectuó también un almuerzo con sus asociados, el que se llevó a cabo en la Sede del Sindicato de Coca Cola. También, hubo espacio para bailar y celebrar.



El Sindicato N° 1 de Coexca S.A. celebró el Día Internacional del Trabajador con una jornada de camaradería realizada en el Centro de Evento “Vista Hermosa”, en Maule.

ca S.A. efectuó también un almuerzo con sus asociados, el que se llevó a cabo en la Sede del Sindicato de Coca Cola, en Talca. En la oportunidad, su presidente Eduardo Poblete los saludó cordialmente y valoró los

aportes de los socios al crecimiento de la empresa, así como también al desarrollo del país. Es -dijo- un momento para agradecer y valorar la contribución que cada uno realiza en sus respectivos espacios de trabajo.