

Coexca S.A logra baja histórica en tasa de accidentabilidad laboral

La disminución es el reflejo de la importancia que ha tenido el tema de la seguridad y salud ocupacional entre todos los miembros de la empresa.

Pág. 3

Directorio realizó visita a nueva planta de alimentos ubicada en San Javier

En el recorrido fueron acompañados por ejecutivos de la empresa, quienes conocieron las instalaciones de la moderna industria y la manera en la cual operará.

Pág. 3



Coexca S.A. es premiada por Academia Culinaria de Francia Pág. 2

Nombran a nuevo Subgerente Comercial en empresa Tak S.A. Pág. 4



Trabajador del mes
Adolfo Fuenzalida Veliz, Área de Faena:

“Coexca S.A. es una muy buena empresa y nos da estabilidad”.

Pág. 4

Coexca S.A. es premiada por Academia Culinaria de Francia por sus aportes a la gastronomía y su responsabilidad social

La distinción fue recibida por el Gerente General, Guillermo García, en el marco de la ceremonia de entronización de nuevos miembros auditores de L' Académie Culinnaire de France, en Chile.

La Academia Culinaria de Francia entregó un reconocimiento a Coexca S.A. por sus aportes a la gastronomía nacional y mundial, su relevancia en Chile y el orbe en la producción de carne de cerdo y su responsabilidad social empresarial al organizar cada año -hace más de una década- la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto, que se efectúa en agosto, en la ciudad de Talca.

La Academia es una institución de las más prestigiadas y de mayor tradición en el mundo, fundada en Francia, en el año 1883, y cuya presencia se extiende por el mundo, a través de diversas delegaciones.

El reconocimiento fue recibido por el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, y se efectuó en el marco de la ceremonia de entronización de nuevos miembros auditores de la Academia Culinaria de Francia (L' Académie Culinnaire de France) en Chile, la que tuvo lugar en el Club Santa María del Mar, en las Rocas de Santo Domingo, Región de Valparaíso.

El acto contó con la presencia del Presidente de Honor de la ACF y Grand Officier Commandeur, Gerard Dupont, además de autoridades de Gobierno y los Embajadores de Francia y de Brasil en Chile, Roland Dubertrand y Carlos Duarte, respectivamente, además del presidente de la Delegación de Chile, Bolivia y Perú, José Luis Do-

larea, entre otras personalidades.

SIGNO DE GRATITUD

Álvaro Lois, tesorero de la Academia Culinaria de Francia, Delegación de Chile, señaló que esta distinción constituye un agradecimiento de la prestigiosa entidad a la empresa Coexca S.A. y a su Gerente General, por sus aportes a la gastronomía nacional y mundial, a la industria productora de carne de cerdo, y por su responsabilidad social empresarial. "Esta distinción es un reconocimiento al trabajo que Coexca S.A. ha hecho a través de los años, la importancia que la empresa tiene en la industria, a su presencia en el mundo y también a la responsabilidad social empresarial que posee Coexca, en términos de generar la fiesta costumbrista y gastronómica más importante de Chile, como es el Chanco Muerto. Este reconocimiento es tanto para su Gerente General, Guillermo García, como para la empresa, por todos los aportes que han hecho al país y a nivel internacional", explicó.

Precisó que es la primera vez que una distinción de estas características es otorgada en Chile por la Academia Culinaria de Francia a una empresa productora y exportadora de carne de cerdo. "El reconocimiento resalta que Coexca S.A. ha puesto en valor la cocina tradicional chilena en un escenario distinto. Y, es por eso, que resulta muy relevante la



El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, recibió el reconocimiento en nombre de la empresa de manos de Presidente de Honor de la ACF y Grand Officier Commandeur Gerard Dupont y del presidente de la Delegación de Chile, Bolivia y Perú, José Luis Dolarea. En la foto, el ejecutivo, junto a este último y al Tesorero de la Academia en Chile, Álvaro Lois.

contribución que realiza Coexca S.A., en materia de responsabilidad social", enfatizó.

NOS SENTIMOS MUY HONRADOS

Por su parte, el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, agradeció el reconocimiento de parte de una de las academias culinarias con más prestigio e historia en el mundo y en la que participan en Chile los más importantes chefs. "Nos sentimos muy orgullosos, honrados y alagados de recibir tan magno reco-

nocimiento de una de las academias culinarias con más prestigio e historia en el mundo y, en la que participan en Chile, los más connotados chefs de nuestro país. Esto nos insta a seguir trabajando con más fuerza y optimismo, entregando a las personas productos de alta calidad, los que se exportan a más de 35 países en el mundo, los cuales gozan de gran prestigio".

Indicó que es un motivo de orgullo constatar que, además, la prestigiosa academia otorga a Coexca S.A. un reconocimiento

por su responsabilidad social empresarial, al promover acciones que van en rescate de la gastronomía chilena y de la puesta en valor de una tradición tan ancestral como es la matanza del cerdo en los campos maulinos, que se ha reflejado hace más de una década, en la organización de la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto, la que se realiza en conjunto con la Municipalidad de Talca. "Es la fiesta más importante de Chile y en la que participan prestigiosos chefs de nuestro país y el mundo, que pone en valor este patrimonio inmaterial que es la cocina chilena y la tradición de la matanza de cerdo en nuestros campos maulinos. Es un reconocimiento que nos honra profundamente", aseguró.

Por su parte, el destacado chef maulino, Sergio Vásquez, quien además es Chef Auditor de la Academia Culinaria de Francia, destacó esta distinción otorgada a Coexca S.A., porque pone de relieve sus aportes a la sociedad, al promover y organizar la Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto, que año a año se efectúa en Talca. "Este es un reconocimiento por el aporte de Guillermo García y Coexca S.A. han hecho y siguen haciendo a la gastronomía chilena", dijo.

Junto a Coexca S.A. también recibieron distinciones Viña Aresti, Youniforms con su marca Italiana Giblor's.

Empresa establece vínculos de colaboración con Viña Las Veletas de San Javier

Estrechar lazos de colaboración fue el principal acuerdo al que llegaron los máximos ejecutivos de Coexca S.A. y de Viña Las Veletas, ubicada en el secano de la comuna de San Javier, distante sólo a 10 minutos del centro productor porcino San Agustín del Arbolillo.

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, sostuvo una reunión con el propietario de Viña Las Veletas, Raúl Dell' Oro, quien realizó un tour por las hermosas instalaciones del lugar y

expresó su voluntad de facilitar ese espacio para la realización de diversas actividades de Coexca S.A.

Por su parte, el Gerente General de Coexca S.A. agradeció esta buena disposición de Viña Las Veletas, que -dijo- es un actor relevante en el sector vitivinícola de San Javier, cuya producción se exporta principalmente a Brasil y el continente asiático.

Como una de las primeras acciones fruto de esta colaboración destaca la



grabación de material audiovisual en dependencias de la Viña Las Veletas, para la marca Campo Noble de Coexca S.A.,

a cargo del destacado chef, Rodrigo Barañaño, las que están siendo emitidas por diversas redes sociales.

Coexca S.A logra baja histórica en tasa de accidentabilidad laboral

Jefe del Departamento de Prevención de Riesgos y Medio Ambiente de Coexca S.A., Isaí Moya, señaló que esta disminución es la consecuencia de permanentes acciones para que los trabajadores asuman una actitud de autocuidado en sus labores.

Una disminución histórica en la tasa de accidentabilidad laboral registró Coexca S.A., al obtener los porcentajes más bajo de incidentes desde su fundación, lo que da cuenta de los positivos resultados que ha provocado en los trabajadores las constantes campañas de autocuidado que promueve la Compañía, a través del Departamento de Prevención de Riesgos y Medio Ambiente, y el Comité Paritario de Higiene y Seguridad.

Se trata de un logro que involucra a todos los colaboradores de la empresa que, con sus acciones permanentes, han alcanzado a bajar ese indicador.

Al respecto, Isaí Moya, Jefe del Departamento de Prevención de Riesgo, señaló que esta es una muy buena noticia para Coexca S.A. y sus trabajadores, que da cuenta

de la importancia que ha tenido el tema de la seguridad y salud ocupacional entre todos los miembros de la empresa. “La Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) realiza una evaluación cada dos años, en materia de accidentabilidad laboral. En la última medición, Coexca S.A. alcanzó el nivel más bajo de su historia. Este es el resultado de un trabajo constante, sistemático para introducir en la cultura organizacional, el autocuidado en el trabajo, como un elemento central”, enfatizó.

Indicó que este trabajo de promover el autocuidado y las acciones de salud ocupacional ha contado con la participación de diversos actores al interior de la empresa, lo que constituye otro elemento más que debe ser destacado al constatar esta baja en el indicador. “En el tiempo, hay una mayor toma de conciencia de los



Una disminución histórica en la tasa de accidentabilidad laboral registró Coexca S.A., gracias a las acciones emprendidas en materia de prevención de riesgo y salud ocupacional.

propios trabajadores por el cuidado personal y la prevención de eventuales accidentes”, señaló.

En este sentido, destacó los espacios que se han generado al interior de la empresa para escuchar a los trabajadores, acoger sus planteamientos en materia de prevención y hacerlos partícipes de este proceso, en pos de la salud ocupacional. “Todos en la empresa han ido tomando conciencia que la seguridad laboral para Coexca S.A. es lo más importante, y cuando una persona entiende eso, comienza a actuar distinto”, aseguró.

Añadió que el autocuidado como concepto y acción está instalado en la cultura de la empresa. Sin embargo, manifestó que siempre hay espacios para mejorar.

Por su parte, el presidente del Comité Paritario de Higiene y Seguridad de Coexca S.A, Marcelo Ulloa, junto con manifestar

su alegría por este resultado, coincidió con Isaí Moya, en el sentido que este logro es el resultado de muchos años de trabajo y de socializar que, para Coexca S.A., la seguridad de sus colaboradores es fundamental.

“Todos en la empresa han entendido, a lo largo de los años, que el autocuidado es fundamental. Está internalizado en los trabajadores de la empresa que la seguridad laboral y el autocuidado es importante dentro del proceso productivo de la empresa”, dijo.

Agregó que este resultado es el fruto de la labor sistemática de diversas personas al interior de la Compañía, en orden a hacer conciencia sobre la importancia de adoptar medidas que permitan realizar un trabajo seguro.

Indicó que el desafío para todos al interior de Coexca S.A. es mantener e incluso disminuir aún más la tasa de accidentabilidad laboral.

Directorio realizó visita a nueva planta de alimentos Balanceados Coexca

En el recorrido fueron acompañados por ejecutivos de la empresa, quienes conocieron las instalaciones de la moderna planta y la manera en la cual operará.

El Directorio de Coexca S.A. realizó una visita a las instalaciones de la nueva planta de alimentos Balanceados Coexca, que se encuentra actualmente en construcción en el kilómetro 275 de la Ruta 5 Sur, en la comuna de San Javier.

Acompañados de ejecutivos de la Compañía, encabezados por el Gerente General, Guillermo García, los miembros del Directorio conocieron el proyecto, el estado de su ejecución y el proceso de elaboración de alimentos para cerdos, que tendrá lugar en esa planta, y que permitirá abastecer a los centros porcinos de Agrícola Coexca S.A. y de Agrícola Soler Cortina.

Las instalaciones cuentan con equipamiento de última generación, proveniente de Dinamarca y Holanda, silos de almacenaje, salas de recepción y despacho de productos, peletizadora, entre otros. Todo ello, permitirá producir un total de 20 toneladas por hora de alimento.



Una visita a las instalaciones de la planta de alimentos realizó el Directorio de Coexca S.A., acompañados por ejecutivos de la empresa.

Tras concluir la visita, el Presidente del Directorio de Coexca S.A., Claudio Soler, se mostró gratamente impresionado por los avances en la construcción de la planta de alimentos Balanceados Coexca SpA y la tecnología que dispondrá, convirtiéndose en una de las más modernas del país. “Las obras están avanzando rápidamente y esperamos que durante el primer semestre de este año comience su opera-

ción. Se trata de una planta de alimentos que, en su proceso, utiliza equipamiento de vanguardia, proveniente de Dinamarca y Holanda, y procesos altamente eficientes, que convierten a estas instalaciones en una de las más modernas de Chile en su tipo”, señaló.

Precisó que Balanceados Coexca SpA permitirá abastecer de alimentos de alto estándar nutricional para cerdos de los



El Directorio de Coexca S.A. conoció en detalle el funcionamiento que tendrá esta moderna planta de alimentos.

centros productores de Agrícola Coexca y Agrícola Soler Cortina. “Es una moderna planta de alimentos que está en línea con los desafíos futuros de la empresa. El Directorio quedó gratamente impresionado con el avance de las obras y las características de esta industria. Extendemos nuestras felicitaciones a todos quienes han hecho posible la materialización de este proyecto”, afirmó.

Trabajador del mes, Adolfo Fuenzalida Veliz, Área de Faena:

“Coexca S.A. es una muy buena empresa y nos da estabilidad”



Con el fin de destacar su compromiso y dedicación de cada día, Coexca S.A. eligió a Adolfo Fuenzalida Veliz, quien se desempeña en el Área de Faena, como el trabajador destacado del mes.

Un reconocimiento que fue recibido por él con alegría y gran sorpresa, ya que, en sus tres años en la Compañía, jamás -dijo- imaginó obtener esta distinción. “Estoy muy contento, porque me eligieron el trabajador destacado del mes. También, estoy sorprendido, porque nunca esperé este reconocimiento. Esta es una buena empresa, preocupada de las personas”, enfatizó.

Según señaló, esta distinción la

entiende como una manera de premiar su compromiso y su entrega día a día por hacer bien las labores para las cuales ha sido destinado y, junto con lo anterior, por el trabajo que desarrolla con equipo del Área de Faena. “Creo que este reconocimiento ha sido porque soy buen trabajador, nunca pido permiso y soy responsable. Es que trabajar en Coexca S.A. ha sido una bonita experiencia en estos años; es un buen trabajo y aquí hay un excelente ambiente laboral en la empresa. Coexca S.A. es una buena empresa y nos da estabilidad”, afirmó.

Junto con esos atributos, Adolfo Fuenzalida, destacó como un elemento positivo de Coexca S.A. la preocupación de la empresa y de todos en general por la seguridad y salud ocupacional de quienes

forman parte de la Compañía. Por todas estas razones, Adolfo espera trabajar por muchos años más en Coexca S.A., aportando a su desarrollo. “Me proyecto en el tiempo para seguir trabajando y aportando a Coexca S.A.”, manifestó.

Oriundo de la localidad costera de Iloca, en la Provincia de Curicó, cambió su residencia hace una década, luego del terremoto de 27 de febrero de 2010, para radicarse en la comuna de Maule, donde actualmente vive, junto a su pareja Sandra y a sus hijas Krisna y Alondra, de siete y tres años de edad, respectivamente. Ellos, constituyen su principal proyecto de vida. Mientras tanto, Adolfo reiteró su compromiso con la empresa y su desarrollo, entregando lo mejor de sí en la realización de las funciones que le asignen.

Simón Recabal asumió como nuevo Subgerente Comercial de Tak S.A.

Para potenciar la presencia en el mercado nacional de la marca Campo Noble y la gestión y administración de las Salas de Venta, la empresa nombró a Simón Recabal Venegas, como nuevo Subgerente Comercial de la empresa Tak S.A., filial de Coexca S.A.

Ingeniero comercial de profesión, se ha desempeñado en diversas funciones en la Compañía desde que ingresó hace cinco años. La última fue el Departamento de Informática de Coexca S.A. donde tenía a su cargo el apoyo a las plataformas de gestión administrativas.

Según indicó su nombramiento constituye un gran desafío. “En informática tuve la suerte de trabajar con grandes personas, que con un trabajo silente son parte importante del engranaje de la Compañía. Ahora, esta nueva responsabilidad en la empresa constituye un gran desafío para mí. Tengo un cariño súper grande por la empresa. Es un desafío y lo enfrento con el apoyo de todas las personas que forman parte de Coexca S.A. que me lo han expresado frecuentemente en las últimas semanas”, afirmó.

Precisó que, en lo inmediato, las tareas que emprenderá dicen relación con fortalecer la gestión de las Salas de Venta directa a público, que la empresa dispone, potenciar la comunicación y sinergias con cada una de las áreas o unidades de la Compañía, y contribuir al posicionamiento de la marca Campo Noble en el mercado nacional. “Aspiro a lograr que Campo Noble sea una marca reconocida a nivel nacional, ya que tenemos un producto rico, fácil de preparar

y de alta calidad”, enfatizó.

Simón Recabal es oriundo de Cauquenes, ciudad desde la cual se trasladó para estudiar Ingeniería Comercial en la Universidad de Talca. Si bien, trabaja en la capital de la Región del Maule, actualmente vive en Curicó, ciudad desde la cual se traslada a diario hasta la planta de procesos. “Soy un ciudadano del Maule”, reconoció.

En lo personal, Simón es el segundo de cuatro hermanos, con quienes mantiene habitual comunicación, al igual con sus padres quienes viven en Cauquenes, porque -argumenta- la familia constituye para él un pilar fundamental en su vida.

Además de sus responsabilidades en Coexca S.A., Simón, juntos a otros socios, emprendió un negocio vinculado a la venta de alimentos naturales a granel, denominado Karü Granel, cuyo centro de operaciones se encuentra en Curicó. Es uno de sus proyectos personales que espera hacer crecer en el mediano plazo. “Este es un proyecto que espero ver crecer. Tam-



Simón Recabal Venegas, nuevo Subgerente Comercial de la empresa Tak S.A., filial de Coexca S.A.

bién deseo seguir estudiando y cumplir las metas que me voy poniendo día a día. Estoy muy contento con este nuevo desafío profesional”, manifestó.

Cumpleaños Febrero 2020

DÍA	NOMBRE	ÁREA
2	Sebastián Ahumada Salinas	Desposte
3	Luis Sepúlveda Gajardo	Packing
4	César Soledad Ramos	Informática
4	Juan Muñoz Bustos	Faena
5	Dieguito Fleurinvil	Desposte
6	Ricardo Campos Espinoza	Sadema
6	Héctor Gaviria Santos	Faena
7	Alexis Rojas Carcamo	Desposte
7	Diego Sepúlveda Navarrete	Compra-Venta Mat. Primas
8	César Fuentes Muñoz	Desposte
8	Marco Plaza Paiva	Packing
9	Jonathan Bustos Rosales	Contabilidad
10	Luis Rozas Quiñones	Subproducto
10	Ramiro Miranda Mella	Desposte
11	Victor Abrega Villa	Subproducto
12	Cristián Vilches Valderrama	Congelado
12	Cristián Castillo Fuentes	Desposte
15	Carlos Vergara Orellana	Congelado
16	Victor Guerrero González	Desposte
16	Dagoberto Tapia Silva	Desposte
17	Esteban Rodríguez Seguel	Sadema
18	Victor Retamal Henríquez	Desposte
19	Maiquel Leiva Rojas	Congelado
19	Juan Andrés Ibáñez Parada	Desposte
19	Jorge Olivares Bravo	Desposte
19	Camilo Villalobos Castro	Sadema
20	Mauricio Muñoz Oyarzun	Packing
21	Luis Merino Cruzat	Subproducto
21	Ariel Jaque Cruzat	Sadema
22	Heriberto Alegría Baez	Desposte
22	Cristian Ramirez Tapia	Desposte
25	Rodrigo Toledo Valdés	Faena
28	Alex Varela Vidal	Faena
28	Luis San Martín Peña	Desposte
29	María González Torres	Valor Agregado
29	Sebastián Lara Valenzuela	Aseguramiento de Calidad

Un buen consejo...

Usa palabras que demuestren respeto y bondad. Aquello dice mucho sobre tu actitud ante las personas con las cuales te relacionas. Comprométete con el buen trato para construir buenas relaciones interpersonales.

Proyecto Alma
Subgerencia de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral.



Matrimonio

Felicidades a nuestra trabajadora:
Daniela Véliz Mora

y a su esposo:

Daniel Fuentes Garrido

Fecha Matrimonio: 01 de febrero de 2020

¡Que sean muy Felices!



Nacimientos

Matías León Tapia Villar

Fecha de nacimiento: 24 de enero de 2020

Sus padres: Nicolás Tapia Cornejo y Beatriz Villar Ortiz

¡Muchas Felicidades!

Bienvenidos a **Coexca S.A.**

Nombre	Área
Anselmo Pineda Merino	Congelado
Manuel Bello Urrutia	Packing