

COEXCA NEWS

► Relacionamento comunitario:

Coexca S.A. fortalece vínculos con organizaciones rurales de San Javier

Pág. 2

► Principal planta de procesos:

Colaboradores participaron en capacitación sobre bienestar animal

Pág. 4

► Premio Alma Coexca, César Bravo, colaborador del Área de Desposte:

“Coexca S.A. es una familia y un buen lugar para trabajar”.

Pág. 4



TAK S.A. y Campo Noble avanzan en la consolidación de su presencia en el mercado chileno

Por primera vez, la empresa subsidiaria de Coexca S.A., y su marca participaron en Espacio Food Service, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile, realizada en Santiago, a la que asistieron más de 30 mil personas. Fue una oportunidad para la Compañía destinada a afianzar sus vínculos con importantes clientes y avanzar en la generación de nuevos lazos. En la cita se dieron a conocer la amplia variedad de productos y formatos de Campo Noble, que se elaboran en su planta ubicada en San Rafael, Región del Maule. Pág. 3





Coexca S.A. fortalece vínculos con comunidades rurales de San Javier

Coexca S.A. fortalece sus vínculos con las comunidades rurales de la comuna de San Javier, ubicadas en las proximidades de la granja San Agustín del Arbolillo, gestionada por su subsidiaria Agrícola Coexca S.A.

En ese contexto, la empresa ha acompañado al Club de Huasos de Huerta de Maule, en su proyecto de mejoramiento de las gradas y la medialuna del sector, una aspiración de larga data y que ha sido posible gracias a una alianza estratégica entre Coexca S.A. y esa organización social. El recinto tiene una capacidad para 300 personas.

El presidente de la organización, Oscar Bravo, valoró el apoyo y la permanente compañía de la empresa en ésta y otras acciones para potenciar a la entidad. "Este es un proyecto muy importante para nosotros, y no podríamos haberlo llevado a cabo sin el apoyo de Coexca S.A. Estamos muy agradecidos de su colaboración y de esta relación con la empresa", señaló.

Según indicó Bravo, en este proyecto se ha venido trabajando hace cuatro



Dirigentes del Club de Huasos de Huerta de Maule, presididos por Oscar Bravo, junto al administrador de la granja San Agustín del Arbolillo, Patricio Lucero y a Karen Hernández, encargada de Relación Comunitario de Agrícola Coexca S.A.

años aproximadamente y favorecerá a la organización que preside y a sus familias, quienes tendrán un buen recinto ahora para reunirse en torno al rodeo y otras actividades.

TALLER

Por otra parte, y en el sector de Santa Rosa de Purapel, también en San Javier, la empresa ha acompañado a

la agrupación Mujeres Entre Rutas, en una capacitación sobre Decoupage, una técnica manual decorativa en la que se emplean papeles impresos o telas para pegar sobre diversos soportes.

El taller se llevó a cabo en un total de 10 sesiones y en él participaron 15 personas pertenecientes a la agrupación. Rodrigo León, Gerente de Asuntos Corporativos de Coexca S.A., señaló que



Momentos del tradicional corte de cinta de mejoramiento de las instalaciones de la medialuna de Huerta de Maule.

este curso buscó entregar herramientas y conocimientos en la técnica manual decorativa Decoupage, fomentando la creatividad y habilidades artísticas de las mujeres emprendedoras, con el fin de crear nuevas ideas de negocio, favorecer las relaciones interpersonales y sociales.

"Agradecemos la participación de las mujeres en este taller, y estamos muy contentos de poder contribuir al desarrollo de sus habilidades y emprendimientos", señaló.

Añadió que este curso, así como el fortalecimiento de las relaciones en el sector dan cuenta de las excelentes relaciones con las comunidades cercanas a la granja San Agustín del Arbolillo.

Rafael Sazo Castro, Área Congelado de TAK S.A:

"TAK S.A. es mi segundo hogar"

Rafael Sazo Castro, operario del Área Congelado de la subsidiaria TAK S.A., fue destacado con el Premio

Alma Coexca, que resalta al colaborador cuyo desempeño es sobresaliente y cuyos aportes contribuyen al buen

clima laboral.

Sazo, oriundo de Duao, comuna de Maule, ingresó a la empresa el 6 de enero de 2022. Tiene 31 años de edad y un hijo Simón Emiliano, junto a su pareja Paola Garrido.

En un principio, se desempeñó como operario de grúa en Bodega, y después tuvo la oportunidad de integrarse como operador del apilador eléctrico del Área de Congelado, donde se desempeña hasta la actualidad.

Frente a este reconocimiento, Sazo manifestó estar gratamente sorprendido. "Estoy sombrado, porque nunca pensé que sería considerado, entre tantas personas. Obtener este premio es un orgullo, un motivo de satisfacción laboral y personal. Creo que mi desempeño ha sido clave para ser elegido. He sido responsable, comprometido con el trabajo", afirmó.

Agregó que "considerar que este premio tiene una dimensión personal y de cualidades laborales es una satisfacción mayor. Me siento destacado. Estoy agradecido de la empresa, por este reconocimiento. Cuesta sobresalir porque hay muy buenas personas y buenos equipos de trabajo. Somos un buen equipo y por eso es más difícil obtener este premio".

Sazo aseguró que este reconocimiento plantea otros desafíos, y que lo motiva a salir para seguir aportando más al desarrollo de la empresa. "TAK es mi segundo hogar", afirmó.

Destacó también que la experiencia de trabajar en TAK S.A. ha sido muy enriquecedora. "Es una bonita expe-



riencia, permite que uno crezca, que adquieras conocimientos que son útiles para trabajar mejor. Más que trabajo, uno va adquiriendo valores como la constancia, la responsabilidad, la solidaridad entre colegas para traspasar conocimientos".

Respecto de sus proyectos, Sazo indicó que le gustaría seguir creciendo, "realizar otras labores. Espero que más adelante tenga la posibilidad de realizar otras funciones al interior de la empresa. Me encantaría estudiar, capacitarme, en especial un técnico en logística, un área que me llama la atención y en la cual he trabajado por años".

Entre sus principales proyectos personales destacan contraer matrimonio y consolidarse en la comuna de Maule, en el campo, lugar que -dijo- valora por su tranquilidad y seguridad. Mientras tanto, seguirá aportando al crecimiento de TAK S.A.

coexca S.A.

www.coexca.cl

POLÍTICA INTEGRADA DE GESTIÓN

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

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

La Compañía dispone de 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.

Coexca S.A. desarrolla, implementa y mantiene un Sistema Integrado de Gestión de Calidad, Inocuidad, Legalidad, Seguridad y Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Energía, avaladas por certificaciones internacionales.

La empresa tiene un irrenunciable compromiso con el cumplimiento de la legislación que rige su actividad; la prevención de incidentes y enfermedades profesionales; la protección del medio ambiente; y, el consumo racional de la energía, fomentando la eficiencia en el uso de los recursos energéticos de nuestras instalaciones, la adquisición de productos y servicios que apunten al mismo objetivo.

Coexca S.A. cuenta con objetivos concretos, medibles y evaluables del Sistema Integrado de Gestión, el desempeño energético y a la implementación de mejores prácticas.

Nos comprometemos a asegurar el mantenimiento del Sistema Integrado de Gestión, la cultura de seguridad y calidad de los productos mediante la disponibilidad de recursos necesarios que permita evaluar y hacer seguimiento al cumplimiento de las metas y objetivos propuestos, en el marco de la mejora continua.

La satisfacción de sus trabajadores y clientes constituyen una de las principales motivaciones de Coexca S.A. para el cumplimiento de su misión.

Guillermo García González
Gerente General
Coexca S.A.

TAK S.A. y Campo Noble avanzan en la consolidación de su presencia en el mercado chileno

Por primera vez, TAK S.A., subsidiaria de Coexca S.A. y su marca Campo Noble, participaron en Espacio Food Service, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile, realizada en Santiago, cita a la cual asistieron más de 31 mil profesionales de la industria alimentaria.

Este evento fue una gran oportunidad para la Compañía, en su objetivo de afianzar sus vínculos con importantes clientes y con otros, que podrían sumarse a la cartera de la empresa en un futuro.

En la cita se dieron a conocer la amplia variedad de productos y formatos que se comercializan en Chile bajo la marca Campo Noble, que se elaboran en la planta de la subsidiaria TAK S.A., ubicada en la comuna de San Rafael, Región del Maule, que poseen un amplio potencial de crecimiento y desarrollo, cuyas instalaciones tienen una capacidad para producir hasta 12 mil toneladas por año.

Durante los tres días en que se desarrolló la actividad, la Gerencia Comercial

de Coexca S.A., que lideró la presentación de la Compañía en el evento, desarrolló rondas de negocios, encuentros con potenciales clientes y con otros tantos que forman parte de la cartera actual y exploró nuevas oportunidades de crecimiento.

“Esta es la principal vitrina del sector, donde participan una cifra superior a los mil stands ligados al mercado alimenticio, en más de 25 mil metros cuadrados de exhibición. Allí se presentaron productos, servicios e innovaciones. Era una oportunidad para la Compañía, que nos permitió fortalecer los vínculos comerciales existentes, tomar contacto con potenciales clientes y dar un paso más en el posicionamiento de la marca Campo Noble en el mercado chileno”, señaló Rolando Contreras, Gerente Comercial.

En este contexto, el destacado chef Rodrigo Barañaño, embajador de la marca, realizó un show cooking ante el público asistente al evento en el escenario de cocina interactiva, con diversas preparaciones, empleando cortes de



Espacio Food Service fue una excelente oportunidad para afianzar sus vínculos con importantes clientes y con otros, que podrían sumarse a la cartera de la empresa en un futuro.

carne de cerdo Campo Noble. De igual manera, el profesional compartió durante los tres días que duró el evento con aquellas personas que visitaron el stand de TAK S.A. y Campo Noble.

De igual manera, la Compañía fue invitada a participar como invitada en la Ceremonia Anual del capítulo chileno de la organización de chefs Les Toques Blanchés, oportunidad en la cual fueron investidos los nuevos miembros de la organización. La reunión se llevó a cabo en el marco de la Food Service y a ella asistió en representación de la empresa, el Gerente de Comunicaciones Corporativas de Coexca S.A., Edgardo Castro.

A la hora de los balances, Rolando Con-

treras, se manifestó muy contento con la experiencia, que espera replicar en la edición 2024 de la feria Food Service.

“Para nosotros es un orgullo haber participado en Espacio Food Service, una feria que reúne a los principales actores de la industria alimentaria en Chile. Fue una oportunidad para mostrar nuestro compromiso con la excelencia y la calidad de nuestros productos, y para establecer nuevas relaciones comerciales”, señaló.

La participación de TAK S.A. y Campo Noble en Espacio Food Service fue un éxito, y se posiciona como un hito importante en el plan de desarrollo de la Compañía para los próximos años.

Desposte Packing: un equipo unido y comprometido

Tras el funcionamiento de las áreas de procesos está el equipo de gestión, que orienta sus esfuerzos a cumplir con los objetivos y desafíos productivos y también a mantener buenas relaciones interpersonales entre sus miembros.



El equipo de gestión de la empresa. De izquierda a derecha, Leonidas López, Rodrigo Miranda, Nicolás Donaire y Cristina Bravo.

Detrás de la gestión del proceso productivo del Área de Desposte Packing se encuentra un equipo excepcional, que orienta sus esfuerzos no sólo a cumplir con los objetivos y desafíos de la empresa, sino que también a orientar su labor para mantener excelentes relaciones interpersonales entre quienes forman parte de esta delicada área.

Un grupo que, según el Gerente de Procesos, César Rodríguez, tiene muchas cualidades dignas de destacar. Una de ellas es la buena comunicación que mantiene con otras Gerencias y Departamentos en la Compañía, que le permite llevar a cabo eficientemente su labor. Pero no sólo eso. También son una conexión entre lo que ocurre en el proceso con los colaboradores y la dirección de la empresa. “La valoración que tienen la empresa de ellos es muy positiva, porque son muy profesionales, pero más aún son buenas personas. Eso es lo que ha hecho que el equipo funcione bien. Se apoyan entre ellos, son muy unidos y fundamentales dentro del pro-

ceso. Es un lujo contar con este equipo de profesionales”, aseguró.

Nicolás Donaire, jefe de Procesos, tiene a su cargo velar por la operación desde la Faena, pasando por el Desposte hasta el Valor Agregado. Ello considera el cumplimiento de las exigencias establecidas en las certificaciones con las que cuenta la empresa. A su juicio, nada sería posible, sin la confianza y la entrega de cada una de las personas que integran las distintas áreas que conforman el proceso. “Este es un trabajo que depende mucho de la confianza. Es uno de los pilares importantes que desarrollamos en el área. Si nuestras confianzas se quiebran, nuestro trabajo fracasa. Esa es una de las cosas que más valoro, que se construye en el tiempo, que nos ha permitido crecer y mantenernos, incluso en las adversidades”, aseguró.

Añadió que el mayor desafío es mantener buenas relaciones interpersonales.

Algo en lo que coincide Rodrigo Miranda, asistente de Producción, quien tiene diversas funciones en el equipo, pero la más importante para él -según indica- es la de mantener la comunicación fluida entre colaboradores y el equipo de gestión. “Todos tenemos un rol muy importante en el proceso. Es desafiante, dinámico. Hay un tema de confianza hacia mí por parte de quienes participan en la operación, que valoro, agradezco y que espero no defraudar”, dijo.

Para Leonidas López, quien está a cargo de la planificación de la producción, es fundamental el trabajo en equipo dentro de las distintas áreas para asegurar el cumplimiento de los requerimientos que surgen día a día. “Uno de los mayores desafíos del proceso es mantener el trabajo en equipo, para que todo funcione adecuadamente”, sentenció.

Mientras, Cristina Herrera, supervisora del Área de Valor Agregado, señaló

que más allá del cumplimiento de la programación, lo fundamental en la tarea que desarrollan el equipo de gestión es mantener buenas relaciones interpersonales que permitan un clima laboral adecuado y, de esa manera, alcanzar con altos estándares los requerimientos de productos destinados a importantes mercados en el extranjero. “Escuchar a las personas, apoyarlos y tener más cercanía, ha sido parte de mi función en el equipo, porque de esa manera todo fluye mucho mejor, el ambiente es más grato, y todos trabajamos más tranquilos. Hoy estoy en la posición de enseñar y conducir el equipo para alcanzar sin contratiempos las metas de producción. Eso permite que los colaboradores también valoren el rol de cada uno en la gestión de las distintas áreas”, aseguró.

Por su parte Carlos Astorga, jefe de Packing y Bodega de Embalaje, coincidió con sus colegas, al indicar que los resultados de la gestión del proceso tienen una directa relación con el trabajo en equipo y en cultivar buenas relaciones interpersonales. “Debemos llevar un buen control de la producción y mantener un buen clima laboral. A mi entender, nuestro mayor desafío es perfeccionarnos siempre, mantener altos estándares en calidad de los productos, la seguridad y salud ocupacional. Eso se logra manteniendo óptimas relaciones interpersonales, como lo hemos alcanzado hasta ahora”, aseguró.



César Bravo González, colaborador del Área de Desposte:

“Coexca S.A. es una familia y un buen lugar para trabajar”

César Bravo González, colaborador del Área de Desposte, obtuvo el premio Alma Coexca S.A. de este mes, que distingue al colaborador (a) tanto por un desempeño sobresaliente, como por disponer de una actitud permanente que representa los valores de la Compañía, contribuyendo así positivamente al clima laboral.

Frente a este reconocimiento, César Bravo, -quien se desempeña en la empresa hace 1 año 8 meses- manifestó estar feliz y muy sorprendido. “Tengo un sentimiento de gratitud. No esperaba esta distinción. Nunca imaginé obtenerla. Me siento orgulloso de mí. Este premio da cuenta que estoy haciendo las cosas bien. Es gratificante. Este reconocimiento me motiva para hacer las cosas aún mejor. Estoy feliz, emocionado, son muchas las personas que trabajan en la planta de procesos y obtener este premio entre tantos buenos

colaboradores de la empresa, me hace muy feliz”, aseguró.

Según indicó, ser parte de la Compañía es una linda y gratificante experiencia. “En Coexca S.A. hay oportunidades para crecer. Quiero seguir estudiando, en alguno de los ámbitos de la empresa. Además, en Coexca S.A. hay un excelente ambiente laboral. Una cualidad de la empresa es el buen trato, entre todos. Acá hay preocupación por cada uno de sus miembros. La familia Coexca S.A. no es un slogan. Esta es una realidad, una verdadera familia. Es posible apreciarlo todos los días. Coexca S.A. es una familia y un buen lugar para trabajar”, expresó.

Oriundo del sector de La Puntilla, comuna de San Javier, donde vive junto a su familia compuesta por su esposa Tamara Celsi y sus hijos Colomba (6), Luis Felipe (17) y Joseph (16), llegó al sector hace tres años, desde Santiago, en busca de nuevas oportunidades de desarrollo y

de un mejor lugar para vivir. Y, según admitió, ha sido una buena decisión, porque en el sector él y su familia son felices. “Estoy muy contento muy contento de vivir en el sector La Puntilla, en San Javier y agradecido por la oportunidad de trabajar en Coexca S.A.”, enfatizó.

“Espero que en un futuro más gente de mi sector pueda trabajar en Coexca S.A., Me gustaría que más personas pudieran trabajar en la empresa. Vivo en un sector cercano a la granja San Agustín del Arbolillo y siempre digo con orgullo que formo parte de Coexca S.A. Estoy agradecido de la Compañía, porque en mi sector falta buenos empleos”, expresó.

Mientras tanto, César Bravo manifestó su deseo de seguir entregando lo mejor de sus capacidades para contribuir al desarrollo de la Compañía.



Realizan capacitación en bienestar animal

En Coexca S.A., el bienestar animal es una prioridad que guía cada una de sus acciones. Es por ello por lo que, re-

cientemente, los equipos de las Área de Faena y Despacho Nacional y del Departamento de Aseguramiento de Calidad tuvieron la oportunidad de participar en una capacitación impartida por Plan Humano Consultores.

Este perfeccionamiento fue impartido por el reconocido médico veterinario Iván Cid y constituyó un espacio enriquecedor donde se abordaron temas cruciales relacionados con el bienestar y la calidad en la crianza porcina. Durante un total de 16 horas, divididas en dos tandas de 8 horas cada una, los colaboradores de la Compañía recibieron información valiosa sobre las mejores prácticas en el trato, cuidado y manejo de los cerdos.

La participación en esta capacitación refleja el firme compromiso de Coexca S.A. en garantizar el máximo bienestar para nuestros animales, velando por su calidad de vida en todas las etapas de su crecimiento y desarrollo hasta el beneficio en la principal planta de procesos de la Compañía.



Los equipos de las Área de Faena y Despacho Nacional y del Departamento de Aseguramiento de Calidad tuvieron la oportunidad de participar en una capacitación sobre Bienestar animal.



Algunos de los asistentes, tras participar en uno de los módulos que se impartieron y que se extendieron por 16 horas.

Cumpleaños OCTUBRE 2023

DIA	NOMBRE	ÁREA
1	ALEXIS ARAVENA TORRES	DESPACHO NACIONAL
1	LUIS LEITE MOLINA	DESPOSTE
2	JORGE GONZÁLEZ VARAS	PREVENCIÓN DE RIESGOS
2	NELSON MALDONADO ZUÑIGA	CONGELADO
2	CRISTIAN CASTRO MORALES	PACKING
2	CAMILA PARRA LETELIER	MANTENCIÓN
2	SEBASTIÁN DOTE SEPÚLVEDA	DESPOSTE
3	MATHW HERNÁNDEZ VERA	DESPACHO NACIONAL
3	SERGIO GONZÁLEZ PEÑA	LAVADO CAMIONES
4	GRACIELA ZAPATA LÓPEZ	CONTABILIDAD
5	MANUEL PÉREZ BENAVIDES	DESPOSTE
6	CONSTANZA KERRIGAN PUIG	GERENCIA COMERCIAL
6	YEIMI ALARCÓN BERRIOS	SUBG. DE ADMIN. Y FINANZAS
7	VANESSA CERDA ARMIJO	LOGÍSTICA
7	ABRAHAM RIQUELME ÓRDENES	FAENA
8	JUAN ESPINOSA SEGUEL	DESPOSTE
8	JOSÉ PARDO FUENTEALBA	PACKING
9	VICTORIA VERDUGO TRONCOSO	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
10	HÉCTOR LOYOLA GAJARDO	DESPOSTE
11	NICOLÁS DONAIRE CONTRERAS	DESPOSTE
11	ALEXI GARCÍA ROJAS	FAENA
13	CARLOS AGUILERA SEPÚLVEDA	PACKING
14	CRISTIAN MARTINEZ CASTRO	PACKING
15	MIRLANDE FLEURENVIL PIERRE	PACKING
16	OTNIEL SULBARAN DIAZ	PACKING
17	HOLMAN GÁLVEZ GUTIERREZ	DESPOSTE
17	ÓSCAR GONZÁLEZ ARAYA	FAENA
17	HÉCTOR PÉREZ GAETE	DESPOSTE
17	DANIELA VÉLIZ MORA	DESARR. PERS. Y AMB. LABORAL
18	MARÍA BARRIGA ROJAS	PACKING
18	CRISTIAN NUÑEZ FLORES	DESPOSTE
18	KAREN HERNÁNDEZ ABURTO	ASUNTOS CORPORATIVOS
19	LUZ RESTREPO OSPINA	PACKING
19	MARÍA GUTIÉRREZ GARCÍA	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
20	NICOL ARROYO GONZÁLEZ	CONTABILIDAD
21	JAVIER TROMELAO SEPÚLVEDA	VALOR AGREGADO
22	PEDRO PARRA ROJAS	COBERTURA NACIONAL
23	RODRIGO MONTECINOS MENDOZA	PACKING
23	HÉCTOR URIBE SOTO	DESPOSTE
25	FABIOLA CÁCERES GONZÁLEZ	VALOR AGREGADO
25	JOSÉ FARIAS VALDÉS	TRV
26	VICTOR AGUILERA BÁEZ	PACKING
26	MARLEN ZUÑIGA BRAVO	VALOR AGREGADO
28	ALEJANDRO SALGADO MENA	LAVADO CAMIONES
29	JUAN QUINTEROS ASTORGA	DESPOSTE
30	MARIO MELO GUTIÉRREZ	CONGELADO
31	ÓSCAR GUÉVEZ SAAVEDRA	SUBPRODUCTOS
31	JUAN CÁCERES BRAVO	FAENA

Bienvenidos a Coexca S.A.

NOMBRE	ÁREA
MISAELE ORMEÑO SOTO	DESPOSTE
FELIPE IBARRA GONZÁLEZ	DESPACHO NACIONAL
ANANIAS SALGADO BARAHONA	FAENA
VALENTINA CRUZAT JARA	FAENA
CARLOS NOVOA LEIVA	FAENA
NICOLÁS ARAYA MORALES	PACKING
JONATHAN VÁSQUEZ SOTO	DESPACHO NACIONAL