EDICIÓN N°167 // OCTUBRE DE 2024 // AÑO 14

COEXCA NEWS

FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO OBTUVO PRESTIGIOSO PREMIO FUEGO

Otorgado por la Federación Gastronómica de Chile, la tradicional cita ganó en la categoría "Identidad Gastronómica Regional". Es organizada anualmente por Coexca S.A. y su marca Campo Noble, junto a la Ilustre Municipalidad de Talca y su Corporación de Cultura. Pág. 3

El Director Nacional de Sernatur, Cristóbal Benítez, entregó el galvano y diploma al Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, y a la Directora Ejecutiva de la Corporación de Cultura de la Municipalidad de Talca, Cristina Zúñiga. Acompañaron, los chefs Eugenio Melo, en representación de Inacap, y Rodrigo Barañao, embajador de la marca Campo Noble, junto a ejecutivos de la Compañía.

EN ESPACIO FOOD SERVICE:

COEXCA S.A. CONSOLIDA SU PRESENCIA EN EL MERCADO CHILENO

Pág. 2

EN TODAS SUS OPERACIONES:

COMPAÑÍA ADHIERE A CAMPAÑA PARA PROMOVER EL RESPETO MUTUO Y COLABORACIÓN

Pág. 5

PREMIO ALMA, JUAN CARLOS POBLETE, COLABORADOR DE LA SALA DE VENTAS:

"SOY UN AGRADECIDO DE COEXCA S.A."

Pág. 6

Una destacada participación en la reciente edición de Espacio Food Service tuvo Coexca S.A. y su marca Campo Noble. En la imagen, el equipo de la Compañía que participó en la Feria, lideradas por el Gerente General, Guillermo García.

EN ESPACIO FOOD SERVICE:

CAMPO NOBLE CONSOLIDA SU PRESENCIA Y PROYECTA UN SOSTENIDO CRECIMIENTO EN EL MERCADO NACIONAL

Coexca S.A. y su marca Campo Noble, tuvo una destacada participación en la reciente edición de Espacio Food Service, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile. Durante tres días, la Compañía exhibió su amplia gama de cortes de carne de cerdo, consolidando su posición como uno de los principales actores del mercado nacional.

El evento, que congregó a miles de profesionales, sirvió como una excelente plataforma para que Coexca S.A. afianzara sus relaciones comerciales con clientes actuales y explorara nuevas oportunidades de negocios. La Gerencia Comercial, liderada por Rolando Contreras, estuvo al frente de las conversaciones y encuentros con potenciales clientes.

Una de las novedades presentadas por la Compañía fue la Hamburguesa ciento por ciento de carne de cerdo, bajo la marca Campo Noble, que junto al corte Malayita, cautivó al público asistente al show cooking realizado por el destacado chef Rodrigo Barañao. Estas nuevas propuestas, junto a la amplia variedad de productos y formatos ya conocidos, demostraron la versatilidad y calidad de la carne de cerdo Campo Noble.

Campo Noble de Coexca S.A. fue protagonista en un show cooking realizado por el destacado chef Rodrigo Barañao, embajador de la marca, en el marco de Espacio Food Service, oportunidad en que se presentaron los principales cortes de cerdo y nuevos productos.

Guillermo García, Gerente General de Coexca S.A., junto a Rolando Contreras, Gerente Comercial, y Francisco Echeverría, Gerente de Exportaciones, encabezaron la delegación de la Compañía en la feria. Para Contreras, esta participación fue fundamental para posicionar la marca Campo Noble y destacar los atributos de sus productos, reconocidos por su calidad, propiedades saludables y altos estándares de producción.

"Estamos muy satisfechos con los resultados obtenidos en Espacio Food Service. Fue una excelente oportunidad para mostrar nuestro compromiso con la excelencia y para establecer nuevas relaciones comerciales. Estamos contentos porque la Compañía y su marca son reconocidas por profesionales de la industria de alimentos y del sector, quienes destacan sus atributos", afirmó Contreras.

La feria Espacio Food Service fue una excelente oportunidad para afianzar las relaciones comerciales de Coexca S.A. con clientes actuales y explorara nuevas oportunidades de negocios.

Coexca S.A. ya proyecta su participación en la próxima edición de la feria, con el objetivo de continuar fortaleciendo su liderazgo en el mercado y ampliando su presencia en el sector de la carne de cerdo en Chile.

OTORGADO POR LA FEDERACIÓN GASTRONÓMICA DE CHILE:

FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO OBTUVO PRESTIGIOSO PREMIO FUEGO

El tradicional evento, organizado por Coexca S.A. y su marca Campo Noble junto a la Ilustre Municipalidad de Talca y su Corporación de Cultura ganó en la categoría "Identidad Gastronómica Regional".

El premio fue entregado por el Director Nacional de Sernatur, Cristóbal Benítez, al Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, y a la Directora Ejecutiva de la Corporación de Cultura de la Municipalidad de Talca, Cristina Zúñiga. Acompañaron, los chefs Eugenio Melo, en representación de Inacap, y Rodrigo Barañao, embajador de la marca Campo Noble, junto a ejecutivos de la Compañía.

La Fiesta Costumbrista del Chancho fue reconocida con el prestigioso Premio Fuego 2024, otorgados por la Federación Gastronómica de Chile, en la categoría "Identidad Gastronómica Regional", que distingue al comercio, empresa, actividad, acción o destino turístico, cuyo alcance haya permitido identificar a su localidad logrando estar en el mapa o agenda gastronómica de Chile.

La ceremonia de entrega tuvo lugar en el marco de Espacio Food Service, la feria de la industria alimentaria más importante de Chile.

El galardón fue entregado por Cristóbal Benítez, Director Nacional de Sernatur, quien destacó la relevancia de esta celebración para la cultura gastronómica del país. Recibieron el premio Guillermo García, Gerente General de Coexca S.A. y ejecutivos de la Compañía; Cristina Zúñiga, Directora Ejecutiva de la Corporación de Cultura de la Municipalidad de Talca; Los chefs Eugenio Melo, en representación de Inacap, y Rodrigo Barañao, embajador de la marca Campo Noble.

Durante su intervención, Guillermo García expresó su agradecimiento por esta distinción, y subrayó que el éxito de la alianza público-privada que ha permitido el desarrollo y consolidación de la fiesta por 16 años. "Este evento está profundamente arraigado en la comunidad y es esperado cada año con gran entusiasmo. Esta fiesta es una demostración de que el trabajo público-privado puede tener mucho éxito si se realiza con cariño y pasión", afirmó García.

Por su parte, Cristina Zúñiga también compartió su gratitud, destacando el orgullo que este galardón representa para Talca y su contribución a la valorización de la gastronomía chilena. "Este reconocimiento nos debe llenar de alegría y orgullo a toda la ciudad, porque es fruto del trabajo mancomunado de muchas personas que han participado en los 16 años de vida de esta tradicional Fiesta Costumbrista del Chancho", señaló.

Tanto Guillermo García, como Cristina Zúñiga, coincidieron en agradecer el apoyo de la comunidad, que permitió con su voto obtener este reconocimiento, tras la selección realizada por un jurado definido por la Federación Gastronómica de Chile.

Este reconocimiento reafirma el compromiso de Coexca S.A. y la Municipalidad de Talca por seguir promoviendo y valorando las tradiciones gastronómicas chilenas, fortaleciendo así el lazo entre la comunidad y su patrimonio cultural.

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, agradeció el otorgamiento de esta distinción a la Federación Gastronómica de Chile, en nombre de la instituciones organizadoras y auspiciadoras de la Fiesta Costumbrista del Chancho.

UNA FIESTA TRADICIONAL

La Fiesta Costumbristas del Chancho es la más grande e importante del invierno en el país y tiene lugar cada año, desde 2009, en la Plaza de Armas de Talca y calles céntricas de la capital regional. Esta cita evoca uno de los ritos tradicionales del campo de la zona central de Chile, cuando la familia y los amigos se reunían para preparar diversos productos derivados de la carne de cerdo, en un ambiente de alegría y cordialidad y pasar así los fríos meses de invierno.

En la Fiesta Costumbrista del Chancho participan más 20 destacados chefs nacionales y extranjeros, quienes son apoyados por más de 250 estudiantes de la carrera de Gastronomía de Inacap, sede Talca, a los que se suman 80 alumnos del Liceo Técnico "Amelia Courbis". Junto con ello, cuenta con la presencia de 20 viñas, socias de la Ruta del Vino del Valle del Maule. También, participan más de 24 cervecerías, 25 restaurantes, y en los últimos años se ha sumado la Competencia de la Asociación Chilena de Asadores (ACA), con la asistencia de 20 equipos, nacionales y extranjeros. En su última versión, asistieron más de 300 mil personas.

RINALDY MONTILVA OVIEDO, COLABORADOR DEL ÁREA DE MARINADO:

“TRABAJAR EN TAK S.A. ES UNA EXPERIENCIA ENRIQUECEDORA”

Rinaldy Montilva Oviedo, colaborador del Área de Marinado en TAK S.A., fue distinguido con el Premio Alma de este mes, un reconocimiento que destaca a aquellos colaboradores que encarnan los valores fundamentales de la empresa. Con tres años de servicio en la Compañía, Montilva se mostró sorprendido y agradecido por esta distinción, que -asegura- no esperaba. “No creí la noticia. Estoy contento por este reconocimiento. Fue una sorpresa”, declaró visiblemente emocionado.

Nacido en San Cristóbal, una localidad fronteriza en el Estado de Táchira, Venezuela, Montilva emigró a Chile en 2018 en busca de mejores oportunidades. Su hermano, residente en Talca, lo ayudó a instalarse en la ciudad, donde ha hecho su vida desde entonces. Vive en la capital de la Región del Maule y, aunque su hijo Kenay, de 8 años, aún se encuentra en Venezuela, espera algún día traerlo para vivir juntos.

Respecto del reconocimiento, Montilva atribuyó el otorgamiento del mismo al trabajo en equipo. “Soy encargado del Área de Marinado y creo que es una distinción para todo el equipo”, expresó. Para él, el valor de este premio radica en ser reconocido no solo por el desempeño técnico, sino también por los valores que representa. “Soy responsable, siempre estoy pendiente de mi área, que nada falle, y que podamos sacar muy bien el trabajo”, afirmó.

Montilva destacó también la experiencia de ser parte de TAK S.A., describiéndola como “enriquecedora y de constante crecimiento”. Resaltó las buenas condiciones laborales y la oportunidad de crear lazos fuertes con sus compañeros, a quienes considera una “familia” en el día a día. “He ido aprendiendo con las máquinas y enseño a mis compañeros. Hay espacio para aprender y mucha colaboración en el equipo de producción”, aseguró.

En cuanto a sus planes, Montilva espera acceder a una casa propia en Chile y poder reunirse con su hijo, trayéndolo desde Venezuela. “Quiero radicarme en Chile y Talca me gusta, es una ciudad tranquila, similar a mi natal San Cristóbal”, añadió.

Para Montilva, este reconocimiento no solo es un motivo de orgullo personal, sino también un incentivo para seguir contribuyendo al desarrollo y crecimiento de TAK S.A.

CÉSAR CONTRERAS SE DESPIDE DE COEXCA S.A. TRAS UNA DÉCADA DE VALIOSOS APORTES

Luego de una década de dedicación y compromiso con Coexca S.A., el médico veterinario César Contreras Henríquez ha decidido emprender nuevos desafíos profesionales. El ejecutivo, quien se desempeñó en roles importantes dentro de las subsidiarias Agrícola Coexca S.A. y Balanceados Coexca SpA, presentó su renuncia a la Compañía.

Durante su trayectoria en Coexca S.A., Contreras contribuyó al desarrollo y crecimiento de la empresa. Destacó por su liderazgo en proyectos estratégicos como la puesta en marcha de Agrícola Coexca S.A. y su contribución al abastecimiento de materias primas para la producción en Balanceados Coexca SpA.

La Compañía expresó públicamente su agradecimiento a Contreras Henríquez por su valiosa contribución y dedicación durante todos estos años. Destacó el profesionalismo y compromiso demostrado por el ejecutivo en cada una de las tareas que asumió.

Por su parte, César Contreras agradeció a Coexca S.A. por la confianza depositada y por la oportunidad de haber formado parte de un equipo tan comprometido. Asimismo, expresó su gratitud a todos los colaboradores de la matriz, y de las subsidiarias Agrícola Coexca S.A. y Balanceados Coexca SpA, con quienes compartió experiencias y logros.

La Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), otorgó la distinción "Insignia Promotores de Cultura de Seguridad" a Coexca S.A. En la imagen, el equipo de Prevención de Riesgos, liderados por Isai Moya, junto a Camila Albornoz y Héctor Morales (al centro).

COEXCA S.A. ES RECONOCIDA POR LA ACHS COMO PROMOTORA DE LA CULTURA DE SEGURIDAD

Coexca S.A. recibió un merecido reconocimiento por parte de la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), obteniendo la distinción "Insignia Promotores de Cultura de Seguridad". Este certificado destaca el compromiso de la Compañía con la prevención de riesgos y la promoción de un ambiente laboral seguro para todos sus colaboradores y colaboradoras.

La ACHS destacó el esfuerzo de Coexca S.A. por fomentar una cultura de seguridad sólida y arraigada en la organización. A través de diversas iniciativas y programas, la empresa ha logrado sensibilizar a sus trabajadores sobre la importancia de la prevención de riesgos, implementando medidas concretas para reducir la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales.

Isai Moya, jefe del Departamento de Riesgos y Medio Ambiente de Coexca S.A., expresó su satisfacción por esta distinción. "Recibir este certificado es un orgullo para toda nuestra organización. Es el resultado de un trabajo constante y compromiso de todos nuestros colaboradores, quienes han interiorizado la importancia de la seguridad en todas sus labores. Este reconocimiento nos motiva a seguir trabajando para mejorar continuamente nuestras prácticas y mantener un ambiente laboral seguro y saludable", expresó.

Añadió que este sello representa un hito importante para Coexca S.A., que ha demostrado un compromiso constante con el bienestar de sus colaboradores. "La Compañía invierte permanentemente en capacitación, señalización, equipos de protección personal y otras medidas para garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable", recalcó.

Agregó que la obtención de la "Insignia Promotores de Cultura de Seguridad" es un testimonio del éxito de las políticas de seguridad implementadas por Coexca S.A. y un estímulo para continuar trabajando en esta dirección.

IMPLEMENTAN CAMPAÑA "BUEN TRATO" PARA FORTALECER EL CLIMA LABORAL

Coexca S.A. y sus subsidiarias darán inicio en octubre a la campaña "Buen Trato", una iniciativa impulsada por la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) que busca fomentar una cultura organizacional basada en el respeto mutuo y la colaboración.

A través de capacitaciones, charlas y grupos focales, la compañía busca sensibilizar y formar a todos sus colaboradores en torno a la importancia de un ambiente laboral saludable y respetuoso. El objetivo es fortalecer las relaciones interpersonales y promover un clima organizacional positivo en todas las áreas de la empresa, incluyendo la matriz, las subsidiarias TAK S.A., las granjas de Agrícola Coexca S.A. y Agrícola y Ganadera Mayoral SpA, y Balanceados Coexca SpA.

Yeimi Alarcón, Subgerenta de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral, destacó la relevancia de esta iniciativa. "La campaña 'Buen Trato' es una oportunidad para reafirmar nuestro compromiso con el bienestar de nuestros colaboradores. Queremos crear un entorno de trabajo donde todos se sientan valorados y respetados, y donde puedan desarrollar sus labores en un clima de colaboración y armonía. Son cualidades que la empresa tiene, pero que queremos fomentar y que permanezcan en el tiempo", aseguró.

Por su parte, Isai Moya, jefe del Departamento de Prevención de Riesgos y Medio Ambiente, dijo que con esta campaña, Coexca S.A. demuestra su compromiso con la creación de un ambiente laboral positivo y saludable, donde todos los colaboradores se sientan parte de una misma comunidad. "A través de diversas actividades, se busca promover valores como el respeto, la empatía, la comunicación asertiva y la colaboración, fortaleciendo así los lazos entre los miembros de la organización", precisó.

JUAN CARLOS POBLETE, COLABORADOR DE LA SALA DE VENTAS:

“SOY UN AGRADECIDO DE COEXCA S.A.”

Con el fin de reconocer y destacar sus aportes a la Compañía, su buen desempeño y los valores que encarna, Coexca S.A. decidió otorgar el Premio Alma de este mes a Juan Carlos Poblete, colaborador de la Sala de Ventas.

Con más de ocho años en la Compañía, ha demostrado un desempeño ejemplar, reflejando día a día principios como el respeto, el trabajo en equipo y la honestidad, entre otros.

Juan Carlos Poblete se incorporó a Coexca S.A. inicialmente a la Bodega de la Sala de Ventas. Posteriormente, fue conductor de la empresa para luego retornar al mismo rol, a cargo de la distribución de productos. Talquino de nacimiento, vive en la capital de la Región del Maule, donde comparte su vida con sus cuatro hijos y tres nietos. Es el menor de tres hermanos.

Al conocer de esta distinción expresó su sorpresa y gratitud. “No me imaginé que podía llegar a obtener ese reconocimiento. Nunca lo pensé siquiera. Estoy muy agradecido. Obtener esta distinción es un motivo de orgullo para mí”, comentó, destacando el valor del trabajo en equipo dentro de la Sala de Ventas. Según sus palabras, el premio no solo es un reflejo de su esfuerzo personal, sino también del conjunto de sus colegas.

El trabajo responsable y constante ha sido un pilar en su trayectoria. “Ser responsable en todo aspecto es fundamental y creo que eso fue motivo de esta distinción. Si obtuve este premio, se debe a un trabajo de años”, añadió, quien dedicó el reconocimiento a sus colegas de Sala de Ventas y, en especial, a los conductores de camiones, quienes -dijo- desarrollan un trabajo arduo y silencioso.

Poblete también destacó la importancia que tiene para él su experiencia en Coexca S.A., una empresa que, según sus palabras, no solo es sólida y estable en la región, sino que también ofrece oportunidades de crecimiento y perfeccionamiento a sus colaboradores. “Soy un agradecido de Coexca S.A.; es una muy buena empresa que cuida a su gente y le da la oportunidad de ir creciendo”, recalcó.

Para Juan Carlos Poblete, el buen ambiente al interior de Coexca S.A. ha sido un factor clave para su desarrollo personal y laboral. A futuro, sus proyectos están enfocados en seguir disfrutando de su familia y continuar contribuyendo al crecimiento de la Compañía.

NUEVOS INGRESOS

EMPRESA	NOMBRE
AGRICOLA COEXCA S.A	Miguel Contreras Cabrera
AGRICOLA MAYORAL SPA	Marco Cabrera Penrroz
AGRICOLA MAYORAL SPA	Pedro Pereira Fuentes
COEXCA S.A	Paula Quevedo Torres
COEXCA S.A	Natalia Caceres Zurita
COEXCA S.A	Cristobal Osorio Garrido
COEXCA S.A	Luz Restrepo Ospina
COEXCA S.A	Nicolas Sepúlveda Hormazabal
TAK S.A	Erik Jara Poblete
TAK S.A	Bastian Amaro Gomez
TAK S.A	Rodrigo Casanova Retamal

CUMPLEAÑOS | OCTUBRE 2024

DÍA	NOMBRE	EMPRESA
1	José Mardones Laurin	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
1	Alexis Aravena Torres	Planta Procesos Coexca S.A. | Despacho Nacional
1	Luis Leite Molina	Planta Procesos Coexca S.A. | Despacho Nacional
1	Esteban Jorquera Flores	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
2	Sofía Yáñez Sepúlveda	Agrícola Coexca S.A | Gerencia General
2	Camila Parra Letelier	Planta Procesos Coexca S.A. | Mantención
2	Cristian Castro Morales	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
2	Nelson Maldonado Zúñiga	Planta Procesos Coexca S.A. | Congelado
2	Carolina Valencia Quintanilla	Agrícola Coexca S.A | Granja Porkland
2	Esteban Medel Maulen	Agrícola Coexca S.A | Granja Santa Francisca
3	Sergio González Peña	Planta Procesos Coexca S.A. | Lavado de camiones
4	Max Eckardt Labbé	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
4	Graciela Zapata López	Coexca S.A. | Contabilidad
4	Francisco Chamorro Baeza	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
5	Manuel Pérez Benavides	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
6	Constanza Kerrigan Puig	Coexca S.A. | Gerencia Comercial
6	Yeimi Alarcón Berrios	Coexca S.A. | Subgerencia Desarrollo Personas y Amb. Laboral
6	Erik Jara Poblete	TAK | Sala de Ventas
7	Vanessa Cerda Armijo	Coexca S.A. | Logística
7	Johel Espejo Prieto	Balanceados Coexca SpA |Control Calidad y Laboratorio
7	Anibal Espinoza Soto	TAK S.A. |Producción
8	Jorge Molina González	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
8	Ricardo Moya Aravena	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
8	José Pardo Fuentealba	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
9	María Pinilla Parra	Balanceados Coexca SpA | Administración y Finanzas
9	Victoria Verdugo Troncoso	Planta Procesos Coexca S.A. | Dpto. Aseguramiento de la Calidad
9	Jesús Morales Aroca	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
10	Valeria Burgos Bravo	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
10	Héctor Loyola Gajardo	Planta Procesos Coexca S.A. |Área Desposte
10	María Mora Contreras	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
11	Alexi García Rojas	Planta Procesos Coexca S.A. | Faena
11	Eric García Rojas	TAK S.A. |Producción
11	Nicolás Donaire Contreras	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
11	Eduardo Berrios Troncoso	TAK S.A. |Producción
11	Pedro Villegas Barrientos	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
12	José Cid Cardenas	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
13	Carlos Aguilera Sepúlveda	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
14	Cristián Martínez Castro	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
15	Lelia Núñez Pereira	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
15	Mirlande Fleurenvil Pierre	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
16	Roberto Fuentes Fuentes	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
16	Francisco Sanzana Salazar	TAK S.A. |Producción
16	Claudio Aravena Lagos	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
16	Valerie Morales Morales	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
16	Otniel Sulbaran Díaz	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
17	Héctor Pérez Gaete	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
17	Daniela Véliz Mora	Coexca S.A. | Subgerencia Desarrollo Personas y Amb. Laboral
17	Raúl Campos Moyano	Balanceados Coexca SpA
17	Óscar Gonzalez Araya	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
17	Ignacio Padilla Letelier	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
17	Ramón Carvacho Reyes	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja Santa Clara
18	Karen Hernández Aburto	Coexca S.A. | Gerencia Asuntos Corporativos
18	Jonathan Silva Peña	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
18	Cristián Núñez Flores	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
18	María Barriga Rojas	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
19	Gloria Gutiérrez García	Planta Procesos Coexca S.A. | Dpto. Aseguramiento de la Calidad
19	Luis Parrao González	TAK S.A. |Producción
19	Luz Restrepo Ospina	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Valor Agregado
20	Nicol Arroyo González	Coexca S.A. | Contabilidad
20	Samuel León Arriagada	Agrícola Coexca S.A | Granja Porkland
20	Sergio Bueno Orellana	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
20	Christian Cortés Rodríguez	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
20	Fredys Rodríguez Sequera	TAK S.A. |Producción
20	Jaime Ortiz Bravo	Agrícola Coexca S.A | Granja Santa Francisca
21	Claudio Corrales Palma	TAK S.A. |Generales Planta
21	Javier Tromelao Sepúlveda	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Valor Agregado
22	Juvenal Espinoza Contreras	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
22	Pedro Parra Rojas	Coexca S.A. | Gerencia Comercial
22	Rocío Alvial Palavicino	Agrícola Coexca S.A | Gerencia General
22	Nancy López Lobos	Balanceados Coexca SpA
23	Rodrigo Montecinos Mendoza	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
23	Héctor Uribe Soto	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
23	Víctor Abello Concha	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
25	José Farías Valdés	Planta Procesos Coexca S.A. | TRV
25	Cristian Méndez Álvarez	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
25	Fabiola Cáceres González	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Valor Agregado
26	Víctor Aguilera Báez	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
28	Alejandro Salgado Mena	Planta Procesos Coexca S.A. | Lavado de camiones
29	Juan Quinteros Astorga	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
29	Abdon Muñoz Arias	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
29	Nicolás Sepúlveda Hormazabal	Planta Procesos Coexca S.A. | Despacho Nacional
30	Juan Gutiérrez Álvarez	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
30	Mario Melo Gutiérrez	Planta Procesos Coexca S.A. | Congelado
31	Karen Pavez Trujillo	Agrícola Coexca S.A | Granja Santa Francisca
31	Iván Urbina Jamet	Agrícola Coexca S.A | Granja Porkland
31	Óscar Guedez Saavedra	Planta Procesos Coexca S.A. | Subproductos
31	Alberto Neculqueo Mardones	Planta Procesos Coexca S.A. | Subproductos
31	Juan Cáceres Bravo	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena

Profesores de liceos técnicos de la Región del Maule y dicha institución de educación superior INACAP, sede Talca, realizaron una visita a la principal planta de procesos de Coexca S.A.

PARA FORTALECER VINCULOS ENTRE EDUCACIÓN Y EMPRESA:

PROFESORES Y ESTUDIANTES DE LICEOS TÉCNICOS CONOCIERON PRINCIPAL PLANTA DE PROCESOS

En el marco de los programas Cauce, liderados por Inacap, y Puertas Abiertas de SOFOFA, un grupo de profesores de liceos técnicos de la Región del Maule y de dicha institución de educación superior, realizaron una visita a la principal planta de procesos de Coexca S.A. con el objetivo de fortalecer la vinculación entre el sector productivo y quienes imparten docencia.

Durante la actividad, la delegación tuvo la oportunidad de conocer de cerca los procesos productivos de la empresa, gracias a las presentaciones de César Rodríguez, Gerente de Procesos; Rodrigo León, Gerente de Asuntos Corporativos; e, Isai Moya, jefe de Prevención de Riesgos y Medioambiente. Los ejecutivos de Coexca S.A. destacaron la relevancia de la empresa a nivel nacional e internacional, sus certificaciones y compartieron los planes de desarrollo futuro.

La iniciativa promovida por SOFOFA busca generar un puente entre el mundo académico y el empresarial, permitiendo a los docentes conocer de primera mano las necesidades y desafíos del sector productivo.

Al finalizar el recorrido por sus instalaciones, María Luisa Weston, Directora de Admisión y Comunicaciones de INACAP Sede Talca, valoró positivamente la experiencia. "Estamos agradecidos por la oportunidad y disposición de los directivos y equipos de Coexca S.A. que nos acompañaron. Fue una experiencia enriquecedora que refleja el compromiso de la empresa con la formación técnico-profesional", indicó.

ESTRECHAN VÍNCULOS CON LA COMUNIDAD DE MONTEGRO, TILTIL

Coexca S.A., a través de su subsidiaria Agrícola Coexca S.A., participó activamente en la tradicional celebración del "Primer Pie de Cueca", organizada por la Mesa de Trabajo de Montenegro, en colaboración con la empresa.

El evento, realizado con el objetivo de fomentar las tradiciones locales y fortalecer el sentido de comunidad, contó con la asistencia de más de 300 personas, entre ellas familias, autoridades locales y representantes de diversas organizaciones de la comunidad de la comuna de Tiltil, Región Metropolitana, zona en la cual la Compañía gestiona la granja Porkland.

Como parte de su compromiso con la comunidad, Agrícola Coexca SA ofreció una degustación de carne de cerdo para todos los asistentes, contribuyendo al éxito de la celebración. La actividad no solo se destacó por promover las raíces culturales, sino también por ofrecer un espacio de encuentro y recreación para la comunidad.

Agrícola Coexca S.A., participó activamente en la tradicional celebración del "Primer Pie de Cueca", organizada por la Mesa de Trabajo de Montenegro, en colaboración con la empresa. En la imagen, representantes de la empresa, junto a la comunidad.

En la granja San Agustín del Arbolillo, en San Javier, colaboradores y colaboradoras compartieron juegos tradicionales, deporte y un exquisito almuerzo.

CELEBRACIÓN DE FIESTAS PATRIAS

Los juegos tipicos fueron parte de las actividades de celebración de Fiestas Patrias. En la imagen, personal de Balanceados Coexca SpA.

Con entrega de regalos, TAK S.A celebró en un ambiente de cordialidad.

Como es tradición en la Compañía, los colaboradores y colaboradoras de Coexca S.A. y sus subsidiarias se reunieron para celebrar las Fiestas Patrias, en las distintas operaciones que tiene la firma en el país. Un rico almuerzo, tributo a la gastronomía chilena, competencias deportivas y la realización de juegos típicos que evocaron el espíritu festivo de la ocasión, fueron algunas de las actividades que se desarrollaron. La idea fue realizar una pausa en sus habituales labores y disfrutar de momentos de alegría y camaradería. Momentos que, además, permitieron fortalecer los lazos personales que unen a esta gran familia.

En la granja Santa Francisca el deporte fue parte de las celebraciones de Fiestas Patrias.

En la granja Porkland disfrutaron de la cocina chilena para celebrar las fiestas patrias.

Payas, cantos, almuerzo fueron los principales elementos de las celebración en la granja Las Astas, en Tucapel.

COEXCA NEWS

Representante Legal: Guillermo García González
Gerente General Coexca S.A.

Comité Editorial: Maximiliano Gallegos Rivera
Yeimi Alarcón Berrios
Edgardo Castro Vega
Agencia Plus SpA - Talca

Coexca News es una publicación interna de Coexca S.A.
Producto realizado por Agencia Plus SpA - Talca

Contacto: mdt.medios@gmail.com
edgardo@agenciaplus.cl / Teléfono: 9 4282 2468

AGENCIA PLUS

SI QUIERES BUEN CERDO

¡TE LO LLEVAMOS A TU CASA!

Cortes premium exclusivos y ofertas todas las semanas en

tiendacamponoble.cl

CAMPO NOBLE®

EL ORIGEN DEL BUEN CERDO

- CORTES EXCLUSIVOS
- FUENTE DE PROTEÍNAS
- FUENTE DE VITAMINA B
- FUENTE DE HIERRO Y ZINC

VISITA NUESTROS SHOWROOMS

SHOWROOM MATRIZ
Longitudinal Sur KM 256
Comuna de Maule

SHOWROOM MALL PLAZA
Mall Plaza Maule Talca
Local 4 Piso -1

SHOWROOM LAS RASTRAS
Paseo Las Rastras
Avda. Las Rastras 1.695,
local 15 Talca

SHOWROOM CONCÓN
Espacio Bosques Pinares
Av. Blanca Estela 2095
Local 17