EDICIÓN N°171 // FEBRERO DE 2025 // AÑO 14

COEXCA NEWS

COEXCA S.A. OBTIENE DESTACADO RESULTADO EN EVALUACIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES

La Superintendencia de Seguridad Social (Suseso) aplicó el Cuestionario de Evaluación del Ambiente Laboral y Salud Mental (CEAL-SM) para determinar el riesgo psicosocial entre sus miembros. La Compañía fue clasificada con bajo riesgo, hecho que constituye una fortaleza de la organización.

PÁG. 5

Una gran experiencia

Provenientes de diversas instituciones educacionales, 18 estudiantes se encuentran realizando una estadía en distintas unidades de Coexca S.A. El buen clima laboral, la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos y aportar al desarrollo de proyectos, son cualidades de la empresa, que los jóvenes coinciden en destacar. **Pág. 3**

AGRÍCOLA COEXCA S.A:

GRANJA SAN AGUSTÍN ESTRECHA VÍNCULOS CON VECINOS PARA PREVENIR INCENDIOS FORESTALES

Pág. 4

EN TUCAPEL:

GRANJA LAS ASTAS DESARROLLA INNOVADOR PROYECTO PILOTO DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Pág. 7

ANA ORELLANA AYALA, ÁREA DE FAENA:

alma coexca

“COEXCA S.A. ENTREGA OPORTUNIDADES PARA CRECER”

Pág. 6

CAMPO NOBLE DELEITA PALADARES EN NOCHE DEL CARMENERE 2025

Campo Noble, la marca con la cual Coexca S.A. comercializa sus productos en el mercado nacional, estuvo presente en la Noche del Carmenere 2025, evento organizado por la Ruta del Vino del Valle del Maule, que reunió a más de 40 viñas de renombre nacional e internacional en Espacio Ankamapu, ubicado en la comuna de San Clemente.

Junto a viñas del Maule y otras invitadas provenientes de Colchagua, Itata y hasta Mendoza, los cientos de asistentes celebraron la diversidad de los vinos, la excelencia del Carmenere como una noble cepa, redescubierta hace 30 años, y la excelencia de la carne de cerdo.

Los destacados chefs, Nicolás Carrasco y Sergio Vásquez, presentaron platos únicos realizados sobre la base de carne de cerdo, que cautivaron a los paladares más exigentes que se dieron cita en este tradicional encuentro de los amantes del vino y la gastronomía, que celebró dos décadas en el Maule.

Los destacados chefs, Nicolás Carrasco y Sergio Vásquez, presentaron platos únicos realizados sobre la base de carne de cerdo.

Campo Noble, la marca con la cual Coexca S.A. comercializa sus productos en el mercado nacional, estuvo presente en la Noche del Carmenere 2025, evento organizado por la Ruta del Vino del Valle del Maule.

alma coexca

Leandro Oyarzún Astete. Área de Porcionado:

"TAK S.A. ES UN ESPACIO PARA CRECER Y DESARROLLARSE"

Leandro Oyarzún Astete, colaborador del Área de Porcionado de TAK S.A., subsidiaria de Coexca S.A., ha sido distinguido con el Premio Alma. Este reconocimiento destaca su sobresaliente desempeño y su fiel representación de los valores de la Compañía.

En efecto, para su elección ha sido valorado, especialmente, su responsabilidad, compromiso y dedicación en el cumplimiento de sus funciones. Oriundo de Camarico, comuna de San Rafael, Leandro, de tan solo 21 años, se ha convertido en un ejemplo de superación y entrega en el cumplimiento de los objetivos de la firma.

Con una trayectoria laboral que inició en noviembre de 2023, Leandro ha demostrado rápidamente su potencial. Tras cursar estudios en estructuras metálicas en el Liceo Industria de Talca y adquirir experiencia como soldador, Leandro se incorporó a TAK S.A. en busca de nuevos desafíos.

Al recibir la noticia del premio, expresó su sorpresa y gratitud. "Cuando me informaron, quedé impresionado. Que entre tantas personas, que la empresa valore mi trabajo y mis esfuerzos y se hayan fijado en mí, es un orgullo. Espero seguir creciendo aquí", aseguró.

Leandro destacó el ambiente laboral de TAK S.A., caracterizado por el respeto, el trabajo en equipo y la solidaridad entre sus colaboradores. "TAK S.A. es un espacio para crecer y desarrollarse", afirmó.

Leandro tiene claros sus objetivos y siente que aún tiene mucho por aportar a la empresa. "Siento que puedo crecer más en TAK S.A., porque lo he visto. Si me esfuerzo puedo seguir creciendo aquí, ojalá sea así, y permanecer por mucho tiempo más", expresó con entusiasmo.

Con este reconocimiento, TAK S.A. no solo destaca la excelencia de Leandro Oyarzún Astete, sino que también reafirma su compromiso con el desarrollo de sus colaboradores y el fomento de una cultura organizacional basada en valores como la responsabilidad, el compromiso y la dedicación.

Alegres y motivados se encuentran los 18 estudiantes que realizan sus prácticas profesionales en Coexca S.A.

ESTUDIANTES EN SU PRÁCTICA PROFESIONAL: APRENDER HACIENDO

Un total de 18 estudiantes de diversas carreras universitarias y técnicas están desarrollando sus prácticas profesionales en Coexca S.A. durante este verano. Estas jóvenes promesas han encontrado en la empresa un espacio propicio para aplicar sus conocimientos teóricos, adquirir experiencia práctica y conocer de cerca los procesos productivos de una de las principales Compañías del sector cárnico en Chile.

Los estudiantes, que se desempeñan en áreas como Aseguramiento de la Calidad, Prevención de Riesgos, Operaciones, Desposte, Comercio Exterior, Comercial, Congelado y Calidad, coinciden en destacar el buen clima laboral de Coexca S.A. y la permanente colaboración de todos sus miembros para el buen desarrollo de sus tareas.

Maximiliano Rojas Parra, egresado del Liceo Agrícola San José de Duao, quien realiza su práctica en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad, destaca los altos estándares con los que opera la Compañía, en distintas etapas de la producción y en particular, el buen trato hacia los animales. “Me ha llamado la atención la metodología de trabajo y la importancia que tiene Aseguramiento de la Calidad en la producción. Estoy muy contento de ser parte de los estudiantes que realizan su práctica en Coexca S.A.”, afirma.

Por su parte, Verónica Espinoza, estudiante de Ingeniería Comercial en la Universidad de Talca, quien desarrolla su estadía en la empresa en el Departamento de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral, resalta las buenas relaciones interpersonales en la empresa, una característica de la Compañía. “Me ha llamado la atención que las relaciones internas son muy horizontales, no tiene una cultura marcadamente jerárquica. Me llamo la atención que los jefes en distintas áreas de las operaciones son muy cercanos con las personas que están bajo su dependencia”, señala.

Felipe Canales Salgado, también estudiante de Ingeniería Comercial en la Universidad de Talca, quien se desempeña en la Sala de Ventas de la planta de procesos, destaca el alto volumen de producción de Coexca S.A. y las oportunidades de crecimiento que ofrece la Compañía a sus miembros.

“Hay espacio para crecer. Hay oportunidades. El buen clima laboral me llama la atención”, comenta.

En tanto, Jorge Caro Godoy, otro estudiante de Ingeniería Comercial, que realiza su práctica en la Gerencia Comercial, valora la inducción recibida y la importancia que se le da a la inocuidad en el proceso productivo. “Acá las cosas funcionan con mucho cuidado con los animales, se les trata bien. Me llamó la atención las medidas de inocuidad en todo el proceso productivo”, afirma.

Los estudiantes coinciden en manifestar que Coexca S.A. es una empresa que fomenta la participación y el aprendizaje. “Siempre me han escuchado mis propuestas, existe una retroalimentación. Es una buena práctica, porque uno se siente valorado y escuchada mi opinión”, destaca Jorge Caro.

La experiencia en Coexca S.A. está siendo muy positiva para los estudiantes, quienes valoran la oportunidad de aplicar sus conocimientos, aprender de los profesionales de la empresa y contribuir con ideas innovadoras. Además, destacan el buen ambiente laboral, el trato cercano y la importancia que se le da al bienestar animal y a la calidad de los productos.

Provenientes de diversas instituciones educacionales, jóvenes se encuentran realizando una estadía en distintas unidades de Coexca S.A. El buen clima laboral, la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos y aportar al desarrollo de proyectos, son cualidades de la empresa, que los jóvenes coinciden en destacar.

EN SAN JAVIER:

AGRÍCOLA COEXCA S.A. Y CONAF UNEN FUERZAS PARA PREVENIR INCENDIOS FORESTALES

Un taller de prevención de incendios forestales, organizado por Agrícola Coexca S.A. en conjunto con la Corporación Nacional Forestal (CONAF), se llevó a cabo en las localidades cercanas a la granja San Agustín del Arbolillo, en el sector rural de San Javier.

La actividad, que contó con la participación de alrededor de 30 vecinos, tuvo como objetivo fortalecer el vínculo entre la empresa y la comunidad, a la vez que entregar herramientas para prevenir y mitigar los riesgos asociados a los incendios forestales, especialmente en la época estival.

Por parte de Agrícola Coexca S.A. participaron Patricio Lucero, administrador de la granja San Agustín del Arbolillo; Karen Hernández, encargada de Relacionamiento Comunitario de la Compañía; y, Karen Ferrada, encargada de Seguridad y Salud Ocupacional y Medio Ambiente del criadero.

La capacitación estuvo a cargo de Leonardo Cáceres, jefe de la sección de Prevención de Incendios Forestales de CONAF de la Región del Maule, quien expuso sobre las principales medidas de prevención y mitigación, resolviendo las dudas de los asistentes.

Karen Hernández, encargada de Relacionamiento Comunitario de Coexca S.A., destacó la importancia de mantener un estrecho vínculo con la comunidad, en especial en una materia especialmente sensible en época estival. “Creemos firmemente en la colaboración y el trabajo conjunto. Al abordar temas como la prevención de incendios forestales, estamos contribuyendo a la seguridad de todos y cuidando nuestro entorno natural”, aseguró.

Los vecinos de Vado de la Patagua y Don Leoncio valoraron la iniciativa de Agrícola Coexca S.A. y CONAF. Durante el taller, pudieron aprender sobre las causas más comunes de los incendios forestales, las medidas de prevención que pueden tomar en sus hogares y propiedades, y cómo actuar en caso de emergencia.

Esta actividad se enmarca dentro de las acciones que Agrícola Coexca S.A. realiza para promover la seguridad y el cuidado del medio ambiente en las comunidades donde opera. La empresa busca fomentar una cultura de prevención y concientizar a la población sobre la importancia de proteger los recursos naturales.

Colaboradores (as) de Coexca S,.A. participaron en un curso sobre manejo defensivo de grúa horquilla, dictado en la principal planta de procesos de la Compañía.

DICTAN CAPACITACIÓN SOBRE MANEJO DE GRÚA HORQUILLA

Veintitrés colaboradores (as) de Coexca S.A. participaron activamente en el curso “Manejo defensivo de Grúa Horquilla, basado en modelo tricondicional de seguridad”. La capacitación, impartida por Plan Humano Consultores, incluyó personal de las áreas de Congelado, Packing, Despacho nacional y Lavado de Camiones de la principal planta de procesos de la Compañía. El objetivo del curso fue fortalecer las habilidades y conocimientos en el manejo seguro de grúas horquilla, con un enfoque en la prevención de accidentes y el cumplimiento de las normas de seguridad.

La iniciativa forma parte de las acciones de perfeccionamiento dirigidas al personal, promovidas por el Departamento de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral de Coexca S.A

COEXCA S.A. OBTIENE DESTACADO RESULTADO EN EVALUACIÓN DE RIESGOS PSICOSOCIALES

La Superintendencia de Seguridad Social (Suseso) aplicó el Cuestionario de Evaluación del Ambiente Laboral y Salud Mental (CEAL-SM) para determinar el riesgo psicosocial entre sus miembros. La Compañía fue clasificada con bajo riesgo, hecho que constituye una fortaleza de la organización.

Coexca S.A. se posiciona como un referente en materia de salud ocupacional. La Compañía ha sido clasificada de bajo riesgo psicosocial, según el Cuestionario de Evaluación del Ambiente Laboral y Salud Mental (CEAL-SM) promovida por la Superintendencia de Seguridad Social, lo que evidencia un ambiente de trabajo saludable y positivo para sus colaboradores.

El cuestionario fue aplicado en la Compañía entre el 18 de diciembre de 2024 y el 15 de enero de 2025, y para ello contó con el concurso de la Subgerencia de Desarrollo de Personas y Ambiente laboral, el Departamento de Prevención de Riesgos, el Comité Paritario de Higiene y Seguridad, los Sindicatos, entre otros, con el fin de incentivar que los colaboradores y colaboradoras concurrieran a responder la encuesta en lugares debidamente habilitados o bien desde sus domicilios, en un acto de carácter voluntario y que contó con una alta participación.

Los resultados de este proceso permitieron a la Compañía obtener una clasificación de bajo riesgo psicosocial, el óptimo en este ámbito, hecho que a juicio de la Superintendencia constituye una fortaleza de la organización, la que debería mantener y profundizar en el tiempo.

En efecto, en el caso de Coexca S.A., los resultados obtenidos reflejan un compromiso de la empresa por el bienestar de sus colaboradores (as). Al clasificar como bajo riesgo, se evidencia un ambiente laboral saludable, caracterizado por buenas relaciones interpersonales, reconocimiento al trabajo realizado y oportunidades de desarrollo profesional.

La Subgerenta de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral, Yeimi Alarcón, destacó la importancia de los resultados de este cuestionario, que evidencia un ambiente laboral óptimo. “Estamos muy satisfechos con los resultados que arrojó este cuestionario, que expresa nuestra realidad. Este es un reconocimiento consecuencia de los aportes de todos nuestros colaboradores por construir un clima positivo en el trabajo y las políticas de bienestar que hemos implementado en la Compañía durante muchos años”, aseguró.

Por su parte, Isai Moya, jefe del Departamento de Prevención de Riesgos, explicó que los colaboradores (as) respondieron de manera individual y reservada, algunos de ellos -incluso- desde sus hogares, lo que otorga mayor validez a la aplicación de este instrumento.

“Tener un nivel de riesgo bajo es una buena noticia. Da cuenta de un buen clima laboral, de una buena salud mental entre nuestros colaboradores. Obtener este resultado con un buen nivel de participación es motivo de orgullo, una motivación para seguir en esta línea. Coexca S.A. ofrece un buen ambiente laboral. Este resultado no debiera sorprendernos. Hay buenos líderes, preocupados de sus equipos de trabajo en la organización”, afirmó.

Mientras, César Rodríguez, Gerente de Procesos y Operaciones, manifestó su alegría por el nivel alcanzado por Coexca S.A. en la aplicación del cuestionario. “Es una buena noticia y da cuenta del buen clima laboral de la Compañía. Nos debemos sentir contentos y orgullosos de trabajar en un ambiente grato, donde las personas están primero”, señaló.

En tanto, Ismael Contreras, Jefe de Línea del Área de Bodega de Cajas, señaló que “este resultado expresa lo que en la práctica todos sabemos: Coexca S.A. tiene un ambiente grato para trabajar”. Indicó que esto es consecuencia del aporte de todos los miembros de la organización, del hábito de trabajar en equipo y de preocuparse por el bienestar de los demás. “En Coexca S.A. hay un buen ambiente laboral. Se ve reflejado lo que es la esencia de la Compañía”, dijo.

Por su parte, Alejandro Gajardo, Capacitador del Área de Faena, afirmó que el cuestionario da cuenta del trabajo en equipo que se desarrolla en la empresa, en todas las unidades. “Este resultado no es fruto de la casualidad, es la consecuencia de muchos años, de la presencia permanente del respeto entre las personas al interior de Coexca S.A., de la empatía imperante”, afirmó.

Entre el 18 de diciembre de 2024 y el 15 de enero de 2025, fue aplicado entre los miembros de Coexca S.A. el Cuestionario de Evaluación del Ambiente Laboral y Salud Mental (CEAL-SM), promovida por la Superintendencia de Seguridad Social. La Compañía ha sido clasificada de bajo riesgo psicosocial.

El comité de aplicación en Coexca S.A. estuvo conformado por distintas áeras de la Compañía: Gerencia de Procesos y Operaciones, Subgerencia de Desarrollo de Personas, Sindicatos, Prevención de Riesgos, entre otros. En la imagen, algunos de sus miembros.

El CEAL-SM es una herramienta diseñada para medir los factores de riesgo psicosocial en los lugares de trabajo, como la carga de trabajo, las exigencias emocionales y el acoso laboral. A través de este cuestionario, se busca identificar las condiciones que pueden afectar la salud mental de los trabajadores y tomar medidas para mejorarlas.

ANA LUISA ORELLANA AYALA, ÁREA DE FAENA:

"COEXCA S.A. ENTREGA OPORTUNIDADES PARA CRECER"

Ana Luisa Orellana Ayala, colaboradora del Área de Faena, fue distinguida este mes con el Premio Alma Coexca S.A., en atención a su destacado desempeño responsabilidad, compromiso y dedicación en sus funciones. Sus cualidades personales también fueron fundamentales para recibir este reconocimiento, subrayando así su firme compromiso con los valores de la Compañía.

Oriunda de la comuna de Maule, Ana Luisa es la mayor de cinco hermanos e ingresó a la empresa en 2021. Frente a este reconocimiento, manifestó su alegría y sorpresa. "No esperaba ser distinguida con este reconocimiento, me sorprendió, porque hago mi trabajo lo mejor que puedo. Estoy orgullosa de haber sido elegida y obtener este premio. ¡Tengo muchos deseos de compartir esta noticia con mi familia!", expresó.

Añadió que este premio es especialmente relevante en su vida, porque no sólo destaca su buen desempeño, sino que también da cuenta que su actitud, día a día, está en línea con los valores de la Compañía y que ella representa. "Distinguirme, porque además de mi buen trabajo represento los valores de la Compañía, es una manera de premiar a mi familia, de donde me han enseñado el respeto, la honestidad, la responsabilidad, entre otros. Me siento muy orgullosa", expresó.

HE SIDO UN APORTE

Ana Luisa es una de las pocas mujeres que realizan sus aportes al desarrollo de Coexca S.A. en el Área de Faena. "Siento que he sido un aporte en el Área de Faena. Las mujeres podemos contribuir en distintas áreas de la Compañía. A las mujeres le digo que, si existe una oportunidad de trabajar en el área de Faena, la tomen y se atrevan. Es un área técnica, fundamental en el proceso productivo de Coexca S.A.", enfatizó.

Finalmente, Ana Luisa destacó las oportunidades de crecimiento de las personas que forman parte de la Compañía, una cualidad que pone de relieve, junto al buen clima laboral. "Coexca S.A. entrega oportunidades para crecer y aprender nuevas habilidades. Es un espacio que te brinda acogida a nuevas personas, hay un buen ambiente laboral. En Coexca S.A. se trabaja en equipo", dijo.

Sobre sus proyectos, manifestó su confianza en permanecer por mucho tiempo más en la empresa, al tiempo que expresó sus deseos de perfeccionarse para seguir aportando al desarrollo de la Compañía. "Me encanta trabajar en Coexca S.A. y espero hacerlo por mucho tiempo más. Quiero perfeccionarme, para seguir creciendo", concluyó.

CUMPLEAÑOS | FEBRERO 2025

coexca S.A. · Agrícola coexca · Balanceados coexca · TAK

DÍA	NOMBRE	EMPRESA
1	Rodrigo Sepúlveda Orellana	Agrícola Coexca S.A. | Granja Santa Francisca
1	María Fuenzalida Henríquez	TAK S.A. | Sala de Ventas
2	Mirtha Leiva Herrera	Agrícola Coexca S.A. | Granja Porkland
2	Sebastián Ahumada Salinas	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
3	James Son Etienne	Agrícola Coexca S.A. | Granja Santa Francisca
3	Sergio Jorquera Veliz	Agrícola Coexca S.A. | Granja San Agustín del Arbolillo
3	Fernanda Fuentes Leiva	Coexca S.A. | Cobertura Nacional
3	Alonso Acuña Valenzuela	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
4	Abraham Pereira Ortega	Balanceados Coexca SpA
4	Juan Muñoz Bustos	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
4	César Soledad Ramos	Coexca S.A. | Subgerencia TI
5	Dieujuste Fleurinvil	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
5	Sebastián González Díaz	Agrícola Coexca S.A. | Granja Santa Francisca
5	Abigail Monsalve Cortés	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
6	Maykel Vilches Castro	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Valor Agregado
6	Jorge Bravo Yáñez	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
6	Caterine Sepúlveda Seguel	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
6	José Vivanco Sanhueza	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
7	Alexis Rojas Cárcamo	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
7	Robelto Ridore	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
7	Pablo Espinoza Soto	Balanceados Coexca SpA
8	César Fuentes Muñoz	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
8	Marco Plaza Paiva	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
8	Fabián Rozas Parraguirre	Agrícola Coexca S.A | Granja Canadá
10	José Mora Rodríguez	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
10	Héctor Balvoa Bórquez	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
10	Ana Orellana Ayala	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
10	Cristián Martínez Gutiérrez	TAK S.A. | Generales Planta
10	Maricel Rojas Martínez	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Valor Agregado
11	Paz Albornoz Espinoza	Planta Procesos Coexca S.A. | Dpto. Prevención de Riesgos
11	Benjamín Benavides Salazar	TAK S.A. | Operaciones
12	Cristián Castillo Fuentes	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
13	Gary Martínez Sazo	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
13	Katherine Veloso Cuevas	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
14	Jorge Lucero Rodríguez	Agrícola Coexca S.A | Granja San Agustín del Arbolillo
14	Brandon Castro Bravo	TAK S.A. | Producción
14	Matías Valdebenito Salazar	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
15	Yesenia Aránguiz Meza	Agrícola Coexca S.A | Granja Porkland
15	Marck Formule	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
15	José Morales Cabezas	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
15	Jorge Gutiérrez Herrera	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
16	Víctor Guerrero González	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
17	Jacqueline Peña Belmar	Balanceados Coexca SpA
17	Esteban Rodríguez Seguel	Planta Procesos Coexca S.A. | Sadema
17	María Aedo Sandoval	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
18	Víctor Retamal Henríquez	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
19	Juan Ibáñez Parada	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
19	Maiquel Leiva Rojas	Planta Procesos Coexca S.A. | Congelado
19	Jorge Olivares Bravo	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
19	Rolando Riquelme Carvacho	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja Santa Clara
19	Camilo Villalobos Castro	Planta Procesos Coexca S.A. | TRV
20	Mauricio Muñoz Oyarzún	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
20	Gustavo Peredo Cautin	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Packing
21	Luis Merino Cruzat	Planta Procesos Coexca S.A. | Subproductos
21	John Reyes Soza	Planta Procesos Coexca S.A. | Mantención
21	Jonatan Sandoval Riquelme	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja Santa Clara
21	Ariel Jaque Cruzat	Planta Procesos Coexca S.A. | Sadema
22	Cristián Ramírez Tapia	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
22	Cristal Rodríguez Hernández	TAK S.A. | Sala de Ventas, Las Rastras.
24	Marcelo Escalona Escalona	TAK S.A. | Producción
24	Brian Novoa Silva	Balanceados Coexca SpA
25	Aniuska Gonzalez Salgado	Coexca S.A. | Subgerencia Desarrollo de Personas y Amb. Laboral
25	Rodrigo Toledo Valdés	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena
26	Oscar Vallejos Herrera	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Desposte
26	Natalia Velásquez Espinoza	TAK S.A. | Sala de Ventas, Las Rastras.
27	Daniela Sepúlveda Arellano	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA | Granja San Pedro
27	Manuel Irarrázabal Aránguiz	TAK S.A. | Producción
27	Bárbara Cancino Corvalán	Coexca S.A. | Contraloría
28	José Jiménez Concha	Agrícola Coexca S.A | Granja Las Astas
28	Alex Varela Vidal	Planta Procesos Coexca S.A. | Área Faena

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

En Tucapel:

GRANJA LAS ASTAS DESARROLLA INNOVADOR PROYECTO PILOTO DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

En dos salas de maternidad del criadero Agrícola Coexca S.A. implementó esta iniciativa, gracias a una alianza con la empresa Novagri, proveedora de equipamiento al plantel. Tras un año de implementación y monitoreo, este proyecto ha significado importantes ahorros en el consumo de energía eléctrica en la granja.

En la Granja Las Astas se desarrolla un innovador proyecto piloto de eficiencia energética en el área de Maternidad, que ha permitido ahorros sustanciales en el consumo de electricidad.

La granja Las Astas ha dado un significativo paso hacia la eficiencia energética y el bienestar animal al reemplazar el tradicional sistema de ampolletas de calor en dos de sus salas de maternidad por modernas placas calefactoras. Esta innovación, implementada hace un año como proyecto piloto, en conjunto con la empresa Novagri, proveedora de equipamiento, ha demostrado ser altamente eficiente en la reducción del consumo de electricidad, alcanzando ahorros de hasta un 75 por ciento, procurando además el bienestar de los animales.

Cristián Catalán, Gerente Técnico y de Sanidad Animal de Agrícola Coexca S.A., valoró esta iniciativa como una muestra del compromiso de la granja con la innovación y la mejora continua de sus procesos. Asimismo, destacó la alianza con la empresa Novagri, que facilitó los equipos a costo cero, como una manera de probar este sistema en la maternidad del plantel. “La implementación de este proyecto en la empresa expresa la voluntad de una constante búsqueda en mejoras e innovación en la operación de la unidad productiva”, afirmó.

Junto con lo anterior, Cristián Catalán manifestó que en paralelo a la puesta en operación del sistema, la alumna de medicina veterinaria de la Universidad de Concepción, Javiera Bocaz, realizó su tesis de pregrado sobre el proyecto, evaluando los efectos de las placas versus las ampolletas generadoras de calor y parámetros productivos en el plantel. A partir de ello, indicó que la empresa dispone de la información estadística sobre consumos energéticos y cómo este modelo se comporta en el bienestar de los lechones. “Tenemos la evaluación con datos estadísticos desde un año a la fecha. Lo que más impacta es el ahorro energético en esas dos salas del plantel. En este proyecto se conjuga perfectamente la innovación, eficiencia energética y la sustentabilidad. De igual manera, podemos afirmar que existe una mejora en materia de bienestar animal, porque los lechones cuentan con la temperatura apropiada en su zona de confort, que se regula dependiendo de las condiciones meteorológicas, ya que las placas pueden ser programadas para otorgar calor adecuado, de acuerdo de las condiciones de temperatura del lugar”, aseguró.

AHORRO ENERGÉTICO

Por su parte, Rienzi Catalán, administrador de granja Las Astas, explicó que las placas se encuentran instaladas en el piso de las dos salas que forman parte del proyecto piloto. Añadió que los resultados obtenidos hasta el momento han sido tan prometedores que ha permitido un ahorro de un 75 por ciento en el costo de electricidad, gracias al uso de esta tecnología.

Rienzi Catalán destacó que, además de los beneficios económicos asociados al ahorro por consumo de electricidad, la nueva tecnología ha permitido al personal dedicarse de manera exclusiva a la atención de los lechones, al eliminar la necesidad de realizar tareas operativas, relacionadas con la calefacción del espacio.

La implementación de placas calefactoras en la granja Las Astas representa un hito en la búsqueda de prácticas más sostenibles y eficientes en la producción porcina, posicionando a la empresa como un referente en el sector.

Las Astas ha dado un significativo paso al reemplazar su tradicional sistema de ampolletas de calor en dos de sus salas de maternidad por placas calefactoras. Ello representa un ahorro de un 75 por ciento en el consumo eléctrico, procurando el bienestar animal de los lechones.

CAMPO NOBLE®
EL ORIGEN DEL BUEN CERDO

TEMPORADA DE BUEN CERDO

Prende la parrilla este verano
con las ofertas que tenemos
¡Todas las semanas!

tiendacamponoble.cl

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

VISITÁ 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