

FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO COMENZÓ SU CUENTA REGRESIVA CON UN MASIVO LANZAMIENTO CIUDADANO

Organizada por Coexca S.A., su marca Campo Noble, la Ilustre Municipalidad de Talca y la Corporación de Cultura de Talca, la XVI versión de este evento, el más grande en su tipo en el país, tendrá lugar en la Plaza de Armas de Talca, los días 1 y 2 de agosto.

Págs. 2 y 3



El alcalde de Talca, Juan Carlos Díaz, junto al Gerente de Comunicaciones Corporativas de Coexca S.A., Edgardo Castro Vega, la vicerrectora de Inacap sede Talca, Soledad Schott y la chef asesora Daniela Montecinos procedieron al tradicional corte de carne de cerdo que marcó el lanzamiento oficial de la XVI Fiesta Costumbrista del Chancho.

ALIANZA ESTRATÉGICA:

COEXCA S.A. Y AASA S.A. ANUNCIARON ACUERDO PARA INTEGRAR SUS PLANTAS PRODUCTIVAS

Pág. 4

EXPORTACIONES:

COMPAÑÍA CONSOLIDA SUS VÍNCULOS CON CLIENTES EN COLOMBIA

Pág. 5



alma
coexca

CAMILO VILLALOBOS CASTRO,
SUPERVISOR DEL ÁREA SADEMA -TRV:

“COEXCA S.A. ME HA PERMITIDO TENER UN CAMBIO EN MI VIDA”.

Pág. 6



El alcalde de Talca, Juan Carlos Díaz, junto al Gerente de Comunicaciones Corporativas de Coexca S.A., Edgardo Castro Vega, la vicerrectora de Inacap sede Talca, Soledad Schott y la chef asesora Daniela Montecinos procedieron al tradicional corte de carne de cerdo que marcó el lanzamiento oficial de la XVI Fiesta Costumbrista del Chancho.

XVI FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO INICIA SU CAMINO CON UN MULTITUDINARIO LANZAMIENTO EN TALCA

La Plaza de Armas de Talca fue el escenario del lanzamiento oficial de este evento, que se realizará los días 1 y 2 de agosto, organizado por Coexca S.A., su marca Campo Noble, la Ilustre Municipalidad de Talca y la Corporación de Cultura de Talca.

Con el tradicional corte de carne de cerdo, acompañado por música folclórica y una amplia convocatoria ciudadana, la Plaza de Armas de Talca se transformó en el escenario del lanzamiento oficial de la XVI Fiesta Costumbrista del Chancho, actividad que marcó el inicio de la cuenta regresiva para uno de los encuentros gastronómicos más importantes del país. La ceremonia reunió al alcalde de Talca, Juan Carlos Díaz; concejales de la comuna; el Gerente de Comunicaciones Corporativas de Coexca S.A., Edgardo Castro Vega y ejecutivos de la compañía; la vicerrectora de INACAP sede Talca, Soledad Schott; dirigentes sociales, representantes del mundo gastronómico y vecinos, quienes exten-

dieron la invitación a participar en el evento que se desarrollará los días 1 y 2 de agosto en Talca.

La cita evoca uno de los ritos tradicionales más queridos del campo de la zona central de Chile: la preparación de deliciosos productos derivados de la carne de cerdo, todo en un ambiente de alegría y cordialidad para enfrentar los fríos meses de invierno. Hoy, esta costumbre sigue viva en amplios sectores rurales y se replica en Talca con este gran evento que rinde tributo a una de las actividades arraigadas en nuestro país.

Organizada por Coexca S.A. y su marca Campo Noble, la Municipalidad de Talca, la Corporación Municipal de Cultura, la tradicional fiesta volverá a convertir a la capital regional en el principal punto

de encuentro de la gastronomía invernal chilena. En esta versión se espera la participación de miles de visitantes que podrán disfrutar de más de 25 mil preparaciones elaboradas con 40 toneladas de carne de cerdo, la presencia de 20 chefs nacionales e internacionales, más de 25 restaurantes, viñas de la Ruta del Vino Valle del Maule, cervecerías, artesanos, food trucks y una nueva edición del torneo de asadores, organizado por la Asociación Chilena de Asadores (ACA).

Durante la ceremonia, el alcalde Juan Carlos Díaz destacó el crecimiento sostenido que ha experimentado el evento, gracias al trabajo conjunto entre el sector público y privado. "Hoy la invitación es a disfrutar y a compartir. Tendremos ricos vinos; es-

No va a faltar carne; ya tenemos dispuestas 40 toneladas de cortes. Queremos invitar a la gente a que sienta este evento como propio. Esta es una fiesta que le pertenece a todos y de la cual podemos sentirnos orgullosos. Durante varios días, Talca será la capital de la gastronomía chilena.

Edgardo Castro Vega, Gerente de Comunicaciones Corporativas de Coexca S.A.



El folclore y las tradiciones maulinas acompañaron el lanzamiento oficial de la XVI Fiesta Costumbrista del Chancho, en una jornada que reunió a autoridades, organizaciones sociales y vecinos.

tará presente la Ruta del Vino; exquisitas preparaciones a cargo de 20 chefs nacionales e internacionales; además del concurso de asadores. Esta fiesta, no creo, sino que estoy convencido, es la fiesta de invierno más grande del centro sur de Chile”, aseguró.

Desde la perspectiva de Coexca S.A., la actividad representa una instancia para poner en valor el patrimonio gastronómico regional y acercar a la comunidad una tradición que la compañía ha impulsado desde sus inicios junto a sus socios estratégicos.

En representación de la empresa, el Gerente de Comunicaciones Corporativas, Edgardo Castro Vega, destacó el trabajo logístico desarrollado para garantizar el abastecimiento del principal ingrediente de la celebración. “No va a faltar carne; ya tenemos dispuestas 40 toneladas de cortes. Queremos invitar a la gente a que sienta este evento como propio. Esta es una fiesta que le pertenece a todos y de la cual podemos sentirnos orgullosos. Durante varios días, Talca será la capital de la gastronomía chilena”, aseguró.

Uno de los sellos históricos del evento volverá a ser la participación de Inacap sede Talca. Su vicerrectora, Soledad Schott, destacó el compromiso de sus estudiantes y profesores de la carrera de Gastronomía. “Participamos

con 230 estudiantes (...) llevamos 16 años trabajando juntos en esta fiesta y estamos muy orgullosos”, enfatizó.

El lanzamiento también contó con la presencia de concejales de Talca, quienes coincidieron en destacar el impacto que la fiesta genera para la ciudad. La ceremonia estuvo acompañada por presentaciones folclóricas, música tradicional y muestras culturales que anticiparon el ambiente que se vivirá durante el primer fin de semana de agosto. El tradicional corte de carne de cerdo, protagonizado por autoridades, representantes de Coexca S.A. y la chef asesora de la fiesta, Daniela Montecinos, simbolizó el inicio oficial de una celebración que, a lo largo de sus dieciséis versiones, se ha convertido en un referente nacional.

Más allá de la experiencia culinaria, la Fiesta Costumbrista del Chancho representa un importante impulso para la economía local, favoreciendo la actividad de restaurantes, emprendedores, artesanos y productores regionales.



Estudiantes de la carrera de Gastronomía de Inacap sede Talca y del Liceo Técnico El Sauce de Talca participaron en el lanzamiento de la Fiesta Costumbrista del Chancho, entregando degustaciones a los asistentes al evento.

Asimismo, incorporará nuevamente iniciativas orientadas a la gestión responsable de residuos mediante el programa Talca Recicla, reafirmando su propósito de ofrecer una experiencia familiar que conjugue gastronomía, cultura y desarrollo local. Con ello, Coexca S.A. vuelve a asumir un rol protagónico en una celebración que ha trascendido el ámbito gastronómico para transformarse en una de las principales expresiones de identidad del Maule y en la fiesta de invierno más grande de Chile.

COEXCA S.A. Y AASA S.A. ANUNCIARON ACUERDO ESTRATÉGICO PARA INTEGRAR SUS PLANTAS PRODUCTIVAS



Coexca S.A. y AASA S.A. anunciaron acuerdo estratégico para integrar sus plantas productivas. La operación se encuentra actualmente en proceso de revisión por parte de la Fiscalía Nacional Económica (FNE), cuya aprobación es necesaria para su materialización.

COEXCA S.A. y Comafri S.A., empresa esta última perteneciente al holding Agrícola Industrial Lo Valledor AASA S.A., informaron que han presentado ante la Fiscalía Nacional Económica (FNE) los antecedentes que formalizan un acuerdo estratégico para integrar sus operaciones productivas.

La iniciativa contempla la unión de las plantas faenadoras de cerdos de ambas compañías, ubicadas en Maule y Rancagua respectivamente, mediante la creación de una nueva sociedad que administrará los activos de ambas instalaciones.

Asimismo, el acuerdo establece la creación de una segunda sociedad que tendrá como misión la comercialización conjunta de cortes de carne de cerdo y productos derivados, actividad que hasta ahora era desarrollada de manera independiente por cada empresa.

La iniciativa busca potenciar una operación más eficiente y competitiva tanto en Chile como en mercados internacionales, con proyecciones de ventas cercanas a 250 millones de dólares.

El Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, destacó el alcance de esta alianza, que permitirá el crecimiento de ambas compañías en el futuro. “Estamos muy contentos con esta operación de la cual esperamos obtener aún mayor eficiencia en nuestros procesos productivos, disminuir costos y alcanzar sinergias en ámbitos productivos, financieros y comerciales. Este es un gran paso para ambas compañías, que cuentan con una destacada trayectoria en el sector. Nos une una extensa historia de trabajo colaborativo y este acuerdo permite consolidar esa alianza, nos permite mirar el futuro con optimismo, asegurando el crecimiento de ambas empresas, in-

corporando tecnología y generando nuevas oportunidades de empleo”, señaló.

Por su parte, José Manuel Allende, Gerente General Corporativo de AASA S.A., valoró el acuerdo y sus proyecciones para el sector. “Esta alianza representa una gran oportunidad de crecimiento para ambas compañías. Estamos muy satisfechos de avanzar en una operación que combina experiencia, capacidades productivas y una visión de desarrollo de largo plazo. Estamos seguros de que esta alianza nos consolidará como un actor relevante y nos permitirá competir de mejor forma en la industria cárnica”, afirmó.

La operación se encuentra actualmente en proceso de revisión por parte de la Fiscalía Nacional Económica (FNE), cuya aprobación es necesaria para su materialización.



Rolando Contreras, Gerente Comercial y Francisco Echeverría, Gerente de Exportaciones asistieron a Alimentec – Anuga Select Colombia 2026, instancia en la que sostuvieron encuentros con clientes, traders y socios comerciales para fortalecer relaciones de largo plazo.

COMPAÑÍA CONSOLIDA VÍNCULOS CON CLIENTES Y SOCIOS ESTRATÉGICOS EN COLOMBIA

Rolando Contreras, Gerente Comercial, y Francisco Echeverría, Gerente de Exportaciones de Coexca S.A., encabezaron una agenda de reuniones con clientes y socios estratégicos en Alimentec – Anuga Select Colombia 2026, reforzando la presencia de la compañía en uno de sus principales mercados de exportación en América Latina.

Coexca S.A. asistió a Alimentec – Anuga Select Colombia 2026, una de las principales plataformas de negocios para la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica y el Caribe, con una agenda orientada a fortalecer las relaciones comerciales con clientes y socios estratégicos en uno de los mercados más relevantes para la compañía. La delegación estuvo integrada por el Gerente Comercial, Rolando Contreras, y el Gerente de Exportaciones, Francisco Echeverría, quienes desarrollaron reuniones en el marco de la feria y visitas a importantes actores del mercado colombiano.

La presencia de la empresa en Corferias, Bogotá, reafirmó su estrategia de consolidar vínculos de largo plazo y generar nuevas oportunidades de negocio en América Latina. Colombia constituye actualmente el cuarto mercado de mayor relevancia para las exportaciones de Coexca S.A. y concentra, además, algunos de los clientes con mayor trayectoria comercial junto a la compañía, reflejo de relaciones construidas sobre la confianza, la calidad y el cumplimiento.

Durante la visita, los ejecutivos sostuvieron encuentros con traders, clientes y socios comerciales, entre ellos Comercializadora Soja -que participó por segunda vez con stand propio en la feria- y Hermanos Álvarez, reforzando una agenda enfocada en conocer de primera fuente las necesidades del mercado y proyectar nuevas oportunidades de colaboración.

“Fue una visita muy valiosa. Más allá de las cifras, lo que más valoran nuestros clientes es el contacto cara a cara: sentarse a conversar, revisar cómo viene la operación y entender sus necesidades de primera mano. Eso ninguna llamada lo reemplaza”, señaló Rolando Contreras.

El ejecutivo agregó que, si bien la producción porcina colombiana ha registrado un crecimiento superior al 15% en los últimos años, los compradores continúan privilegiando proveedores que ofrezcan calidad consistente, estabilidad y cumplimiento. En ese contexto, destacó que Coexca S.A. ha construido relaciones comerciales sostenibles en el tiempo, basadas en la confianza mutua y una oferta competitiva.

Fue una visita muy valiosa. Más allá de las cifras, lo que más valoran nuestros clientes es el contacto cara a cara: sentarse a conversar, revisar cómo viene la operación y entender sus necesidades de primera mano. Eso ninguna llamada lo reemplaza.

Rolando Contreras, Gerente Comercial de Coexca S.A.

Camilo Villalobos Castro, supervisor del Área Sadema –TRV:

“COEXCA S.A. ME HA PERMITIDO TENER UN CAMBIO EN MI VIDA”

Camilo Villalobos Castro, supervisor del Área Sadema–TRV (Túnel de Retención Variable) de la principal planta de procesos, fue distinguido con el Premio Alma Coexca, reconocimiento que destaca a colaboradores cuya trayectoria, desempeño y valores representan el espíritu de la compañía. Con poco más de siete años en la empresa, el técnico en Mantenimiento asegura que este reconocimiento refleja no solo su esfuerzo personal, sino también el trabajo conjunto de todo su equipo y las oportunidades de desarrollo que ha encontrado en Coexca S.A.

Oriundo de Miraflores, comuna de Longaví, Región del Maule, Camilo tiene 32 años y diariamente recorre el trayecto desde su natal localidad hasta la planta de procesos en Maule. Ingresó a la empresa en marzo de 2019, cuando el sistema TRV

se encontraba en plena etapa de montaje. Su experiencia previa en una termoeléctrica le permitió integrarse al proyecto desde sus inicios, participando en la puesta en marcha de un proceso clave para la operación de la planta.

Actualmente, se desempeña como supervisor del Área Sadema–TRV, responsabilidad que asumió tras iniciar su carrera en la compañía como operador. Paralelamente, cursa Ingeniería Industrial en Iplacex, desafío académico que compatibiliza con su trabajo y su vida familiar junto a su pareja, Ana Gutiérrez, y sus hijos, Vicente y Cristina.

La noticia de haber obtenido el Premio Alma Coexca lo sorprendió profundamente. “Me emocioné. Uno se da cuenta de que la empresa lo valora y reconoce los aportes que realiza. Creo que este reconocimiento es fruto de mi dedicación, honestidad y responsabilidad. Nunca he dicho no a los desafíos que me han planteado y en Coexca S.A. he tenido la oportunidad de crecer. Llegué como operador y hoy soy supervisor”, señaló.

Junto con valorar la distinción, Camilo enfatiza que el reconocimiento pertenece también a quienes comparten diariamente su labor. “Si el equipo anda bien, todo anda bien. La planta no funciona solo por mi trabajo, sino por el aporte de todos. En nuestra área los resultados son consecuencia de un trabajo colectivo”, afirmó.

Villalobos también dedica este logro a sus padres, Camilo y Georgina, a quienes reconoce como el principal ejemplo de esfuerzo y perse-

verancia. “Ellos me entregaron los valores que me han guiado hasta aquí. Este reconocimiento también es para mi familia”, comentó.

Al recordar su ingreso a la compañía, relata que conoció la oferta laboral a través de una publicación en redes sociales. Desde entonces, asegura haber experimentado una transformación tanto profesional como personal. “Nunca pensé llegar a una empresa tan cerca de mi casa y que me entregara tantas oportunidades. Coexca S.A. me ha dado mucho y por eso trato de responder dando lo mejor de mí. Hoy puedo estudiar gracias a las facilidades y al apoyo que he recibido. Además, he construido grandes amistades y he crecido como persona”, destacó.

Mirando hacia el futuro, Camilo proyecta terminar su carrera de Ingeniería Industrial y continuar desarrollándose dentro de la organización. Sin embargo, su mayor motivación está fuera del ámbito laboral: brindar más oportunidades a sus hijos y asegurar su bienestar. A

su juicio, el Premio Alma Coexca representa un impulso para seguir perfeccionándose y continuar aportando al desarrollo de la compañía desde el trabajo responsable, el aprendizaje permanente y el esfuerzo cotidiano.



 NUEVOS INGRESOS	
NOMBRE	EMPRESA
Tamara Torres Reyes	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland
Victoria Ayala García	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca
Jaime Céspedes Lizana	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca
Pablo Arredondo Ramírez	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland
Guillermo Severino Reyes	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca
Jean Urza Constant	Planta Procesos Coexca S.A. Higiene Industrial
Heriberto Salgado Valenzuela	Planta Procesos Coexca S.A. Higiene Industrial
Marcelo Benavides Cerda	Planta Procesos Coexca S.A. Higiene Industrial
Francisco Verdugo Quero	Planta Procesos Coexca S.A. Higiene Industrial

 CUMPLEAÑOS JULIO 2026			 coexca S.A.   		
DÍA	NOMBRE	EMPRESA	DÍA	NOMBRE	EMPRESA
1	Ignacio González Alarcon	Planta Procesos Coexca S.A. Subproductos	17	Matías Carrasco Rivera	Agrícola Coexca SpA Granja Las Astas
2	Luis Aliaga Avendaño	Coexca S.A. Informática	17	Paulo Moya Espinoza	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte
2	Nicolle Espinosa Espinosa	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena	18	Elie Anexile	Agrícola Coexca SpA Granja Las Astas
2	David Fernandoy Díaz	Planta Procesos Coexca S.A. Área Valor Agregado	18	Carlos Cabrerías Acevedo	Coexca S.A. Contabilidad
2	Iván González Aravena	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	18	Franco Rodríguez Guerra	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland
2	Luis González Ruiz	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	19	Nelkary Barrios Morillo	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
3	Cristián Alfaro González	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing	20	Yorfran González Daboin	Planta Procesos Coexca S.A. Despacho Nacional
3	Rolando Contreras Valdés	Coexca S.A. Gerencia Comercial	20	Rodrigo Solís González	Balanceados Coexca SpA Planta de Alimentos
3	Eduardo Toro Valdés	Planta Procesos Coexca S.A. Área Congelado	20	Rodrigo Tapia Chirino	Planta Procesos Coexca S.A. Área Congelado
4	José Navarrete Tapia	Agrícola Coexca SpA Granja Las Astas	21	Marcela Alarcón Fuentes	Coexca S.A. Contabilidad
4	Paolo Urrutia Herrera	Coexca S.A. Informática	21	Luis Chávez Molina	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing
6	Nicolás Gaete Cancino	Agrícola Coexca SpA Granja San Agustín del Arbolillo	21	Adolfo Fuenzalida Véliz	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
6	Paolo Henríquez Rodríguez	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland	21	Habacuc Pereira Ortega	Balanceados Coexca SpA Planta de Alimentos
6	Marisol Moreno Reveco	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca	21	Diego Rojas Gaete	Planta Procesos Coexca S.A. Lavado de camiones
7	Javiera Cáceres Cáceres	Coexca S.A. Relaciones comunitarias	22	Matías Cáceres Carreño	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
7	Sebastián Díaz Montecinos	Planta Procesos Coexca S.A. Higiene Industrial	22	Ismael Contreras Quezada	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing
7	Cecilia Guzmán Rivas	Coexca S.A. Comercio Exterior	22	Lorenzo Herrera Varona	Planta Procesos Coexca S.A. Despacho Nacional
7	Eduardo Poblete Flores	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	22	Eugenio Zúñiga Aguilar	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
7	Bruno Rodríguez García	Planta Procesos Coexca S.A. Despacho Nacional	23	Juan Andrades Sepúlveda	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
8	Diego Romero Vergara	Planta Procesos Coexca S.A. Sadema	24	Nancy Castillo Silva	TAK SpA Generales Planta
8	Manuel Sánchez Villalobos	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca	24	Julio González Morales	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte
9	Daniel Poblete Sepúlveda	TAK SpA Producción	24	Evangelina Mendoza Alcalá	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
10	Cristina Peña Ulloa	Balanceados Coexca SpA Control de Calidad y Laboratorio	24	Tania Quintana Moraga	Coexca S.A. Contabilidad
11	José González Castro	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	26	Cristián Rojas Díaz	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte
12	Álvaro Ortega Aqueveque	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland	27	Felipe Becerra Correa	Planta Procesos Coexca S.A. Área Valor Agregado
12	Patrick Rebeco Sanhueza	TAK SpA Producción	27	Rossana Espina Espina	Coexca S.A. Informática
12	Martín Villega Gómez	Planta Procesos Coexca S.A. Área Congelado	28	Luis Benítez Muñoz	Coexca S.A. Subgerencia Aseguramiento de la Calidad
13	Gustavo Bustos Cea	Agrícola Coexca SpA Granja Las Astas	28	Raúl Cancino Fuentes	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte
13	Manuel Castro González	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	28	Valeria Ibáñez Orellana	Coexca S.A. Gerencia Desarrollo de Personas y Amb. Laboral.
13	Henry Pacheco Olivero	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena	28	Gisela Tamara Leiva	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland
14	Erick Rebolledo Naranjo	Planta Procesos Coexca S.A. Subproductos	28	Manuel Veas Navarro	Agrícola Coexca SpA Granja Porkland
14	Audolina Urbina Abarza	Agrícola Coexca SpA Granja San Agustín del Arbolillo	29	Juan González Ramírez	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena
15	Manuel Méndez Flores	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing	30	Carlos Moreno González	Agrícola Coexca SpA Granja Santa Francisca
15	Bárbara Moraga Muñoz	TAK SpA Producción	30	María Sánchez González	Agrícola y Ganadera Mayoral SpA Granja San Pedro
16	Daniel Cofre Osses	Planta Procesos Coexca S.A. Área Desposte	30	José Zeballos Cabezas	Agrícola Coexca SpA Despacho Nacional
16	Marcos García Guararicoto	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing	31	Juan Flores Almendras	Agrícola Coexca SpA Granja Las Astas
17	Bastián Astorga Quinteros	Planta Procesos Coexca S.A. Área Packing	31	Johan Alejandro Grisales	Agrícola Coexca SpA Granja San Agustín del Arbolillo
			31	Velouse Louis	Planta Procesos Coexca S.A. Área Faena

TAK RENUEVA CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL BRCGS



La planta industrial de la subsidiaria TAK SpA fue recertificada en la norma internacional BRCGS con la máxima calificación, Categoría A, resultado que reafirma el cumplimiento de los más altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria y consolida su posicionamiento como una operación preparada para abastecer con confianza a clientes de Chile y los mercados internacionales.

La auditoría fue realizada por la certificadora estadounidense QIMA WQS BRCGS, instancia que evaluó de manera exhaustiva el Sistema Integrado de Gestión de la planta. El proceso se extendió durante dos intensas jornadas de trabajo, con más de diez horas diarias de revisión de procesos, requisitos normativos y evidencias operacionales, culminando con una evaluación exitosa que permite mantener la Categoría A, distinción que TAK SpA ha sostenido de manera consistente en sus recertificaciones anuales.

Para Jorge Bravo, Gerente de la planta TAK SpA este resultado representa mucho más que una evaluación aprobada. “Esta recertificación demuestra el trabajo que realizamos todos los días para cumplir los más altos estándares de calidad. Mantener la Categoría A confirma que la cultura de inocuidad está presente en cada proceso y en cada colaborador, permitiéndonos responder con excelencia a los requerimientos de clientes de Chile y también en el extranjero”, afirmó.

La certificación BRCGS constituye uno de los principales referentes internacionales para la industria alimentaria, ya que acredita sistemas de producción seguros, trazables y alineados con las mejores prácticas mundiales. Su obtención facilita el acceso a mercados internacionales, genera confianza entre clientes y proveedores y respalda la consistencia de los procesos productivos.

La Subgerente de Aseguramiento de la Calidad y

Sistema Integrado de Gestión de Coexca S.A., Gloria Gutiérrez, destacó el carácter transversal del resultado alcanzado. “Este resultado demuestra la solidez de nuestra operación y es fruto del esfuerzo conjunto de los equipos de calidad, producción, las jefaturas y la gerencia. El mayor mérito corresponde a nuestros colaboradores, quienes sostienen este estándar de calidad en cada turno”, aseguró.

En la misma línea, el Gerente de Operaciones Industriales de Coexca S.A., César Rodríguez, valoró el trabajo colectivo que hizo posible la recertificación. “Este reconocimiento es consecuencia de una cultura organizacional donde cada persona comprende la importancia de su labor y del cumplimiento permanente de altos estándares de calidad e inocuidad. Es un logro de toda la organización y refleja el profesionalismo con que nuestros equipos ejecutan cada proceso durante todo el año”, expresó.

Yajaira Ruiz Bravo, colaboradora
del área de Higiene Industrial de Tak SpA:

“LA EMPRESA NOS HACE SENTIR QUE SOMOS UN APOORTE A SU CRECIMIENTO”

El Premio Alma, reconocimiento que distingue a los colaboradores que encarnan los valores de la organización en la subsidiaria TAK S.A., fue otorgado a Yajaira Ruiz Bravo, integrante del área de Higiene Industrial. La distinción reconoce su dedicación, responsabilidad y permanente aporte al funcionamiento de la planta industrial, reflejando cómo el trabajo cotidiano de cada colaborador contribuye al desarrollo y crecimiento de la empresa.

Yajaira ingresó a TAK SpA en abril de 2025 para integrarse al Área de Higiene Industrial. Nacida en Talca y residente desde hace 19 años en San Rafael, es madre de cinco hijos —Cristian, Alan, Kiara, Agustina y Maite— y abuela de tres nietos. Desde su incorporación a la empresa encontró mucho más que una fuente laboral: descubrió un espacio donde, afirma, su trabajo es reconocido y donde ha podido construir un proyecto de vida con mayor estabilidad.

La noticia de haber obtenido el Premio Alma la recibió con emoción. “Recibir esta distinción es una gran felicidad. Siento que mi trabajo es valorado. Recorro toda la empresa y siento que tengo que ver con cada rincón de la planta TAK. Por eso este premio me llena de alegría”, expresa.

Para ella, el reconocimiento trasciende el

ámbito individual. Destaca que el trabajo desarrollado por el equipo de Higiene Industrial es esencial para el funcionamiento de la planta y considera que la distinción pertenece también a quienes comparten esa labor cotidiana. “Con mis colegas nos apoyamos y nos sentimos importantes dentro de la planta. Que una persona de Higiene Industrial haya sido elegida es muy significativo para nosotros. Si le va bien a la empresa, a todos nos irá bien. TAK SpA nos hace sentir que hacemos un aporte a su desarrollo y crecimiento”, sostiene.

Antes de incorporarse a la compañía trabajó en un centro de eventos. Sin embargo, asegura que ingresar a TAK SpA marcó un punto de inflexión en su vida. Contar con un empleo estable, con contrato, horario definido y beneficios laborales le permitió proyectar con mayor tranquilidad el futuro de su familia y fortalecer su independencia. “Me sentí una mujer más realizada como mamá y como persona. Tener un trabajo estable me permite materializar mis sueños y enfrentar la vida con mayor seguridad. Además, aquí he encontrado un ambiente donde las personas me han entregado mucho cariño”, comenta.

Yajaira también destaca el impacto que la planta ha generado en la comuna de San Rafael, especialmente en la creación de empleos per-

manentes para hombres y mujeres que anteriormente dependían de labores temporales. A su juicio, TAK SpA ha abierto nuevas oportunidades para muchas familias de la zona, ofreciendo condiciones que contribuyen a mejorar su calidad de vida.

En relación a sus proyectos, señaló que su principal objetivo de vida hoy es acceder a la casa propia. De hecho, aspira a completar el tiempo necesario para postular a un crédito hipotecario y concretar ese anhelo familiar. Mientras tanto, asegura que continuará desempeñando sus funciones con la misma dedicación que la caracteriza. “Este reconocimiento me motiva a seguir entregando lo mejor de mis capacidades”, concluye.



AGRUPACIÓN DE MAULE CONOCIÓ EL FUNCIONAMIENTO DE LA PRINCIPAL PLANTA DE PROCESOS



La agrupación de mujeres Woman on Fire de la comuna de Maule, realizó una visita a la principal planta de procesos de Coexca S.A.

Como parte de su programa de relacionamiento comunitario, Coexca S.A. recibió en su principal planta de procesos a dirigentes y socias de la agrupación de mujeres Woman on Fire de la comuna de Maule, en una actividad orientada a fortalecer el vínculo entre la compañía y organizaciones sociales, a través del conocimiento directo de sus operaciones.

La visita se desarrolló en el marco del plan de visitas a la planta industrial, iniciativa que forma parte de la política de puertas abiertas impulsada por la empresa para acercar a la comunidad a sus procesos productivos y estándares que rigen su operación.

La jornada comenzó con una recepción y bienvenida a cargo del equipo de relacionamiento comunitario, instancia en la que se presentó una visión general de Coexca S.A., su modelo de producción y el aporte que realiza al desarrollo económico y social de la Región del Maule.

Posteriormente, las participantes recorrieron el Área de

Desposte, guiadas por el jefe de Procesos, Nicolás Donaire, quien explicó las principales etapas de la operación y los procedimientos aplicados para asegurar la calidad e inocuidad de los productos. Más tarde, el grupo realizó un recorrido exterior por las instalaciones junto al jefe del Departamento de Prevención de Riesgos y Medio Ambiente, Isaí Moya, quien expuso las principales acciones desarrolladas por la empresa en materia de seguridad laboral, gestión ambiental y cuidado del entorno.

La actividad contó además con el acompañamiento de Javiera Cáceres, encargada de relacionamiento comunitario de Coexca S.A.

A través de este programa, Coexca S.A. continúa promoviendo espacios de diálogo y conocimiento con la comunidad, favoreciendo la transparencia de sus procesos y fortaleciendo una relación cercana con las organizaciones del territorio donde desarrolla sus operaciones.

SEREMI DEL TRABAJO CONOCIÓ EN TERRENO EL MODELO DE DESARROLLO DE PERSONAS DE LA COMPAÑÍA

La visita permitió conocer en terreno la operación de la compañía, sus programas de desarrollo de personas y las iniciativas orientadas a fortalecer el empleo formal y el bienestar de sus colaboradores, además de abordar oportunidades de colaboración entre el sector público y privado.



El Seremi del Trabajo y Previsión Social del Maule, Ervin Castillo junto al Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, visitó la principal planta de procesos de la compañía, donde conoció su operación, programas de desarrollo de personas y principales desafíos productivos.

Coexca S.A. recibió en su casa matriz y principal planta de procesos al secretario regional ministerial del Trabajo y Previsión Social de la Región del Maule, Ervin Castillo Arancibia, quien realizó un recorrido por las instalaciones para conocer de primera fuente la operación de la empresa, sus proyectos de desarrollo y las políticas implementadas en pro del bienestar y crecimiento de quienes integran la organización.

La autoridad fue recibida por el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García; la Gerente de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral, Yeimi Alarcón; la jefa de Personal, Camila González; y, el Gerente de Administración y Finanzas, Maximiliano Gallegos, quienes presentaron la visión estratégica de la compañía, los desafíos de la industria y las principales iniciativas impulsadas en materia de gestión de personas.

Durante la jornada, el Seremi recorrió las distintas etapas del proceso productivo, dialogó con colaboradores y conoció los programas de capacitación, formación y desarrollo que la empresa promueve, además de las acciones de vincula-

ción con las comunidades donde mantiene operaciones.

La visita también permitió intercambiar visiones sobre los desafíos del empleo en la Región del Maule y explorar espacios de colaboración entre el sector público y privado para contribuir al desarrollo económico y social del territorio.

“Coexca S.A. representa un aporte relevante para la Región del Maule, especialmente por la generación de empleo permanente y las oportunidades de desarrollo que entrega a cientos de trabajadores y sus familias. Conocer en terreno estas iniciativas permite valorar el impacto que empresas como esta tienen en el crecimiento regional”, afirmó Ervin Castillo.

Por su parte, el Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García, destacó la importancia de generar instancias de diálogo con las autoridades y de mostrar en terreno el trabajo que desarrolla la compañía. Señaló que este tipo de encuentros favorece una mejor comprensión de los desafíos de la industria y de las iniciativas que la empresa impulsa para promover el desarrollo de las personas y aportar al crecimiento de la Región del Maule.



La autoridad visitó junto a su equipo el proceso productivo de la planta y dialogó con los colaboradores (as).



NACIMIENTOS

Emma Vega Hernández
Fecha de Nacimiento: 02 de junio de 2026
Sus padres: Matías Vega Velozo y Karen Hernández Aburto

Adripan Cruzat Vergara
Fecha de Nacimiento: 05 de junio de 2026
Sus padres: Matías Cruzat Jara y Jazmín Vergara Olave

AGRÍCOLA Y GANADERA MAYORAL SPA:

Julieta Balboa Del Valle
Fecha de Nacimiento: 15 de junio de 2026
Sus padres: Héctor Balboa González y Valentina Del Valle San Martín



Guillermo García, Gerente General de Coexca S.A., junto Camilo Arellano, Subgerente de Compras de Materias Primas de la subsidiaria Balanceados Coexca SpA en compañía del presidente de la Federación de Agricultores y Productores Remolacheros de Linares, Ricardo Escalona y al diputado Rodrigo Ramírez, durante la reunión de trabajo en la que se analizaron alternativas para la reconversión productiva.

COMPAÑÍA MANTIENE DIÁLOGO CON AGRICULTORES PARA EXPLORAR OPCIONES PARA EL CULTIVO DE MAÍZ

El encuentro, gestionado por el diputado Rodrigo Ramírez, reunió a dirigentes de la Federación de Agricultores y Productores Remolacheros de Linares y ejecutivos de Coexca S.A. para analizar alternativas que permitan dar continuidad a la actividad agrícola mediante la transición hacia el cultivo de maíz en la zona centro sur del país.

La necesidad de generar alternativas para los agricultores afectados por el cierre de la actividad remolachera dio origen a una reunión de trabajo entre dirigentes de la Federación de Agricultores y Productores Remolacheros de Linares y ejecutivos de Coexca S.A., instancia que permitió abordar uno de los principales desafíos que enfrenta hoy el sector agrícola de la zona centro sur del país.

El encuentro, gestionado por el diputado Rodrigo Ramírez, reunió al Gerente General de Coexca S.A., Guillermo García; al Subgerente de Compras de Materia Prima de Balanceados Coexca SpA, Camilo Arellano; y a la directiva de la Federación encabezada por Ricardo Escalona Alborno. Durante la jornada, los participantes analizaron el escenario que enfrenta la agricultura regional y revisaron alterna-

tivas orientadas a favorecer la continuidad productiva de quienes hasta ahora desarrollaban su actividad en torno al cultivo de la remolacha.

Uno de los aspectos centrales de la conversación fue la propuesta que busca facilitar la transición hacia el cultivo de maíz grano, una alternativa que permitiría abrir nuevas oportunidades comerciales para los productores. En ese contexto, Coexca S.A. manifestó su disposición a adquirir la producción proveniente de este proceso de reconversión, iniciativa que apunta a otorgar una salida productiva a un sector que enfrenta un profundo proceso de transformación.

La reunión también permitió dimensionar el impacto que ha generado el término de la actividad remolachera en la zona. Se estima que cerca de 2.500 hectáreas estaban destinadas a este cultivo, superficie que ahora deberá

orientarse hacia nuevas opciones agrícolas. Frente a este escenario, los asistentes coincidieron en la importancia de avanzar en soluciones que contribuyan a resguardar la continuidad de la actividad, el desarrollo económico de los territorios y las oportunidades para cientos de familias ligadas al mundo agrícola.

Al término de la reunión, los dirigentes de la Federación valoraron el espacio de diálogo y la disposición de la empresa para conocer la realidad que enfrentan los productores. La instancia fue igualmente destacada por medios de comunicación regionales, entre ellos Diario La Prensa, que relevó el encuentro como una señal de cooperación para enfrentar uno de los principales desafíos que vive actualmente la agricultura del Maule y de la zona centro sur del país.

Javier Sepúlveda Riquelme, supervisor de recría y engorda de la Granja San Pedro:

“EN LA EMPRESA SIEMPRE HA HABIDO UN BUEN TRATO ENTRE LAS PERSONAS”

Javier Sepúlveda Riquelme, supervisor de recría y engorda de la Granja San Pedro, perteneciente a la subsidiaria Agrícola y Ganadera Mayoral SpA, es el elegido de este mes con el Premio Alma, reconocimiento que distingue a colaboradores que representan los valores corporativos y contribuyen, desde sus respectivas funciones, al desarrollo de la compañía.

Este premio reconoce el desempeño de Sepúlveda, quien desde 2024 integra el equipo de la Granja San Pedro y acumula cerca de tres décadas de experiencia en la producción porcina. Nacido y criado en Bulnes, comenzó a trabajar en esta actividad a los 18 años y ha construido una trayectoria marcada por el aprendizaje permanente y la formación de equipos de trabajo, aspectos que, según señaló, han sido determinantes en su desarrollo profesional.

El colaborador manifestó que la noticia fue completamente inesperada. “No me esperaba recibir este reconocimiento. Nunca pensé que lo obtendría. No imaginé que sería postulado, menos ser elegido. Atribuyo la obtención de este reconocimiento por mi trabajo y por promover los valores de la empresa, como el respeto y el trabajo en equipo”, afirmó.

Sepúlveda explicó que dichos principios forman parte de la cultura cotidiana de la Granja San Pedro y orientan la manera en que se desarrollan las labores productivas. En ese sentido, destacó que el respeto entre las personas y el trabajo colaborativo son elementos permanentes en el funcionamiento del equipo. “En la empresa siempre ha habido un buen trato entre las personas. Trabajamos en equipo y buscamos que todos entiendan lo que queremos alcanzar. Tratamos de inculcar en la gente los valores de la compañía, porque las personas son valiosas y son quienes permiten cumplir las metas”, señaló.

Respecto de su trayectoria, recordó que sus primeros pasos en la crianza de cerdos estuvieron marcados por el aprendizaje desde cero. “Primero llegué sin saber nada y he ido aprendiendo paulatinamente. Hoy, es satisfactorio trabajar en la crianza de cerdos. Mi mayor satisfacción siempre es lograr los objetivos que me proponen, alcanzar el peso adecuado de los animales y cumplir con los estándares de bienestar animal”, indicó.

El supervisor también atribuyó parte importante de los resultados alcanzados al ambiente laboral que caracteriza a la granja. Según

explicó, el equipo procura mantener una relación cercana entre sus integrantes, promoviendo la preocupación permanente por las personas. “Comenzamos cada día preguntando cómo están los trabajadores y preocupándonos de ellos. Así la gente se siente bien trabajando. Las personas y el buen trato son fundamentales para enfrentar los desafíos y alcanzar las metas”, expresó.

Padre de tres hijos, de 27, 22 y 11 años, Sepúlveda comentó que uno de sus principales objetivos es continuar creciendo profesionalmente dentro de la empresa. “Mi principal proyecto es seguir avanzando dentro de la granja y de la empresa, asumir nuevas



responsabilidades y enfrentar nuevos desafíos”, sostuvo.

En el ámbito personal, señaló que sus mayores aspiraciones están ligadas al bienestar de su familia. “Mi principal proyecto es ver a mis hijos grandes y bien, que puedan estudiar en la universidad y desarrollarse. Mi familia es mi soporte. Como padre, uno siempre quiere lo mejor para sus hijos”, concluyó.

El Premio Alma busca destacar a colaboradores que, mediante su desempeño diario, reflejan los principios y valores que orientan el trabajo de las distintas operaciones de Coexca S.A. y sus empresas subsidiarias, reconociendo el aporte que realizan al desarrollo de sus equipos y de la organización.

COEXCA S.A. CONMEMORÓ EL DÍA DEL PADRE

En un ambiente de cercanía y compañerismo, Coexca S.A. conmemoró el Día del Padre con la entrega de un obsequio a todos los colaboradores que cumplen ese importante rol, iniciativa impulsada por la Gerencia de Desarrollo de Personas y Ambiente Laboral en la planta principal y en las distintas operaciones y subsidiarias de la compañía.

La actividad buscó expresar un reconocimiento a la dedicación con que los trabajadores desempeñan su labor diaria, al mismo tiempo que valoró su aporte como padres y el compromiso que

mantienen con sus familias. Durante la jornada, los presentes fueron entregados directamente a los colaboradores, generando momentos de alegría, gratitud y camaradería entre los equipos.

El gesto fue recibido con entusiasmo por los colaboradores, quienes compartieron una instancia distinta dentro de su jornada laboral, marcada por un ambiente de cordialidad y cercanía. Más que un obsequio, la iniciativa simbolizó el reconocimiento a quienes, además de contribuir al desarrollo de la empresa, desempeñan una labor fundamental en sus hogares.



Granja San Agustín del Arbolillo, San Javier.



Granja Las Astas, Tucapel.



Granja San Pedro, Bulnes.



Principal planta de procesos de Coexca S.A.

Sala de ventas, Coexca S.A.



Planta de Procesos, TAK SpA

IMPULSAN CAMPAÑA PARA REFORZAR LA PREVENCIÓN Y LA CULTURA DE INOCUIDAD



El Comité Paritario de Higiene y Seguridad de Coexca S.A. pondrá en marcha la campaña "Cultura Preventiva en Acción", una iniciativa que busca reforzar la prevención de accidentes relacionados con el uso de maquinarias y fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria.

Con el propósito de seguir consolidando una cultura organizacional basada en la prevención y la excelencia operacional, el Comité Paritario de Higiene y Seguridad de Coexca S.A. pondrá en marcha la campaña "Cultura Preventiva en Acción", una iniciativa que busca reforzar la prevención de accidentes relacionados con el uso de maquinarias y fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria en sus operaciones.

La campaña considera acciones de sensibilización y difusión dirigidas a los colaboradores, promoviendo conductas seguras y responsables en cada etapa del proceso productivo. Su principal objetivo es recordar que la seguridad protege a las personas, mientras que la cultura de inocuidad resguarda la calidad de los alimentos y la confianza de los clientes y consu-

midores, pilares fundamentales para el desarrollo sostenible de la empresa.

La iniciativa se estructura sobre dos ejes estratégicos. El primero está orientado a la seguridad en máquinas, enfatizando la prevención de riesgos críticos y el uso permanente de los elementos de protección personal.

El segundo eje está dedicado a la cultura de inocuidad alimentaria, reforzando que la producción de alimentos seguros depende del compromiso diario de cada trabajador. En este ámbito, la campaña promueve el cumplimiento riguroso de las Buenas Prácticas de Manufactura, el correcto lavado de manos, el control de temperatura y trazabilidad, el uso adecuado del equipamiento sanitario, además del reporte inmediato de cualquier condición que pudiera comprometer la seguridad del producto.

El presidente del Comité Paritario de Higiene y Seguridad, Marcelo Ulloa, destacó que el éxito de la iniciativa depende del compromiso cotidiano de todos los equipos de trabajo. "La prevención y la inocuidad no son responsabilidades aisladas, sino parte de la forma en que desarrollamos nuestro trabajo cada día. Cada procedimiento respetado, cada condición insegura reportada y cada decisión tomada con responsabilidad contribuyen a proteger a nuestros compañeros y a entregar alimentos seguros a miles de consumidores. Esa es la cultura que queremos seguir fortaleciendo en Coexca S.A.", señaló.

La campaña incorporará mensajes visuales, iconografía preventiva y contenidos educativos distribuidos en las distintas instalaciones de la compañía, con el propósito de mantener presentes las principales reglas de seguridad e inocuidad durante la jornada laboral.



*Fiesta costumbrista
del Chancho*
TALCA - CHILE

coexca S.A.

CAMPO
NOBLE
EL ORIGEN DEL BUEN CERDO

FIESTA COSTUMBRISTA DEL CHANCHO 2026

UNA CELEBRACIÓN QUE NOS UNE, DIVIERTE Y ENCANTA

1 Y 2 DE AGOSTO **PLAZA DE ARMAS DE TALCA.**

