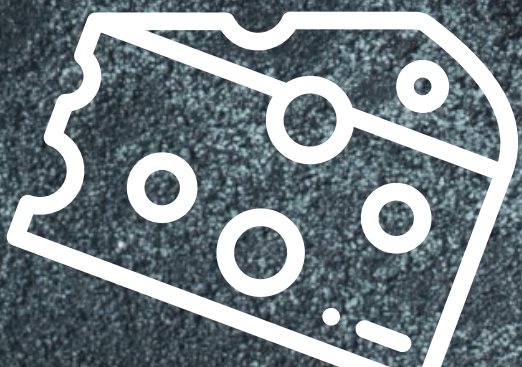


Reporte de Sostenibilidad

PFalimentos

2023



Identificación de La empresa -

[GRI 2-1]

Razón social: Productos Fernández S.A.

Rut: 91.004.000-6

Domicilio legal: 11 oriente 1470, Talca

Teléfono: +56 71 2224430

Sitio web: www.pfalimentos.cl

Tipo de entidad: Sociedad Anónima Cerrada

Gontacto -

María Ignacia Mediavilla

Jefa de Sostenibilidad y Relacionamento Comunitario

ignacia.mediavilla@pfalimentos.cl



Índice

1. Nuestra empresa

- 1.1 Carta del Gerente General
- 1.2 Somos PF alimentos
- 1.3 Presencia nacional
- 1.4 Historia e hitos
- 1.5 Cifras destacadas

2. Gobierno corporativo

- 2.1 Marco de gobernanza
- 2.2 Accionistas
- 2.3 Directorio
- 2.4 Alta Administración
- 2.5 Gestión de riesgos
- 2.6 Ética y transparencia TM
- 2.7 Anticorrupción y prevención del delito TM
- 2.8 Protección de datos y ciberseguridad TM

3. Negocio

- 3.1 Industria de alimentos
- 3.2 Líneas de negocio
- 3.3 Canales de venta y distribución
- 3.4 Estrategia y plan de inversiones
- 3.5 Estrategia de sostenibilidad
- 3.6 Nuestros grupos de interés
- 3.7 Innovación e investigación

4. Alimentos de calidad

- 4.1 Calidad e inocuidad alimentaria TM
- 4.2 Etiquetado y marketing de productos TM
- 4.3 Cadena de abastecimiento responsable TM

5. Nuestras personas

- 5.1 Dotación
- 5.2 Desarrollo de las personas TM
- 5.3 Diversidad e inclusión TM
- 5.4 Seguridad y salud laboral TM

6. Más comunidad


- 6.1 Relacionamiento comunitario TM
- 6.2 Contribución al deporte
- 6.3 Alianzas y asociaciones

7. Cuidado del medioambiente

- 7.1 Cambio climático TM
- 7.2 Energía TM
- 7.3 Agua TM
- 7.4 Residuos y ciclo de vida de los envases TM

8. Metodología

- 8.1 Cómo elaboramos este Reporte
- 8.2 Definición de los temas materiales
- 8.3 Temas Materiales
- 8.4 Índice de indicadores GRI
- 8.5 Índice de indicadores SASB
- 8.6 Índice de indicadores propios

 TM: Tema material

1.

Nuestra empresa

- 1.1. Carta del Gerente General
- 1.2. Somos PF alimentos
- 1.3. Presencia nacional
- 1.4. Historia e hitos
- 1.5. Cifras destacadas



1.1

Carta del Gerente General

[GRI- 2-22]

Tengo el agrado de presentarles una nueva versión del Reporte de Sostenibilidad de PF alimentos 2023, correspondiente al ejercicio 2023, que muestra una mirada global de la empresa y repasa los principales hitos y el trabajo realizado en diversos ámbitos, incluyendo el económico, social y medioambiental.

2023 no fue un año fácil para el país en términos económicos. Si bien se logró controlar en alguna medida la inflación, se espera que el repunte y crecimiento de nuestra economía sea más lento de lo pronosticado inicialmente. A esto se suman las alzas que hubo en los precios de los alimentos y materias primas a nivel mundial, a las que nuestro país no fue ajeno. Fue una situación difícil que como compañía pudimos afrontar, en parte, gracias a nuestra diversa gama de productos, que se adaptan a distintos presupuestos y a las diferentes necesidades de las familias. Esto nos permitió cerrar el ejercicio con un resultado récord que superó en un 40,3% al de 2022.

Fue en este contexto que en 2023 cumplimos nuestro aniversario número 120. Un hito que nos llena de orgullo y que celebramos con la aprobación de nuestro nuevo plan estratégico, el que para materializarse, considera un plan inversiones de 200 millones de dólares a realizarse en los próximos cinco años. Además, nos permitirá fortalecer nuestro posicionamiento hacia el futuro como una empresa multialimentos que provee a las familias de Chile, de Arica a Punta Arenas; no solo de cecinas, sino también de productos vegetarianos, platos preparados y pizzas, entre muchos otros. Entre los proyectos que contempla el plan de inversiones se

encuentran la ampliación de plantas y creación de otras, la construcción de un nuevo centro de distribución en Santiago, el desarrollo de procesos, logística, innovación y la implementación de nuevas tecnologías.

Así, en 2023 iniciamos los trabajos para ampliar nuestra planta de pizzas que quedará con una capacidad de producción de tres millones de unidades al mes, lo que nos mantendrá como el mayor fabricante industrial de pizzas de Chile, y que nos permitirá hasta triplicar nuestra capacidad en los próximos años.

En paralelo comenzamos los trabajos para hacer crecer nuestra planta de alimentos preparados, la de vienas y la de jamones, e iniciamos la construcción de nuestra nueva planta de sándwiches. El objetivo es potenciar con fuerza nuestra capacidad de producción pensando en ofrecer cada vez una mayor variedad y cantidad de alimentos listos para consumir, atractivos, nutritivos y ricos, que satisfagan la necesidad de todas las personas que nos prefieren cada día. Con ello nos estamos consolidando como una empresa multialimentos siempre atenta a las tendencias y a las preferencias de los consumidores.

Seguir creciendo implica una mejora continua en logística. Es por ello que invertiremos 80 millones de dólares en un nuevo centro de distribución de alta tecnología en San Bernardo, Región Metropolitana, que reemplazará a los otros dos que tenemos en dicha región.

Crecer con sostenibilidad

Otro de los hitos con el que celebramos nuestros 120 años fue la elaboración de nuestra primera Estrategia de Sostenibilidad, a través de la cual adquirimos compromisos específicos en gestión de residuos, cambio climático, diversidad e inclusión, relacionamiento comunitario, calidad e inocuidad, innovación e investigación y relación con proveedores.

Buscamos crecer de manera sostenible con alimentos que no sólo son ricos y variados, sino que también de calidad. Creemos que esto es indispensable para diferenciarnos en un mercado altamente competitivo.

Para respaldar todas estas iniciativas, estamos invirtiendo en capacidades, transformación digital y el uso de tecnologías vanguardistas y disruptivas, e innovación tecnológica, con el propósito de entregar a nuestros clientes "el mejor servicio".

En otras materias, en 2023 tuvimos importantes avances en el fortalecimiento de nuestro gobierno corporativo mediante la creación de dos nuevos comités de directores: uno de Personas y otro de Riesgos. Asimismo, en distribución implementamos un Sistema de Administración de Almacenes (WMS, por sus siglas en inglés) para gestionar nuestros centros de distribución, con el que fortalecimos nuestra eficiencia operacional, superamos desafíos en cuanto a volumen y movimiento, y administramos de manera más efectiva la subcontratación del transporte.

Compromiso social

Todos estos avances y los logros obtenidos han sido posibles gracias a el equipo humano que conforma nuestra empresa. Cada una de las 3.450 personas que componen PF alimentos es clave para que día a día lleguemos a las mesas de los chilenos con productos de calidad. Por ello quiero agradecer su compromiso y dedicación y, a la vez, invitarlos a seguir trabajando juntos en este proyecto que esperamos se extienda por 120 años más.

Hoy, PF alimentos es la principal fuente de trabajo de la Región del Maule. Por ello nos esforzamos en mantener un entorno laboral motivador, con un fuerte enfoque en las buenas relaciones laborales, el clima y la calidad de vida. Este es nuestro compromiso, junto con seguir consolidando la inclusión como parte integral de nuestra política. Por ello hemos creado un comité que está dedicado a este propósito y vela por mantener un ambiente inclusivo.

Finalmente, pero no por eso menos importante, en 2023 profundizamos aún más nuestros lazos con las comunidades locales a través del contacto directo, el apoyo y la escucha de sus necesidades, acciones fundamentales que desde un comienzo han sido parte de la esencia de nuestra compañía.

Asimismo, destaco nuestra participación en los Juegos Panamericanos 2023, una gran experiencia que nos llenó de orgullo y demostró una vez más que el respaldo al deporte es parte de nuestro ADN.

Estos logros tampoco hubiesen sido posibles sin el respaldo de nuestros accionistas, la preferencia de nuestros clientes y consumidores, la colaboración constante de quienes nos proveen de insumos y servicios. Por eso, agradezco a todos ellos, que son parte fundamental para nuestra empresa.

“

Cada una de las 3.450 personas que componen PF alimentos es clave para que día a día lleguemos a las mesas de los chilenos con productos de calidad.

”

Seguiremos trabajando día a día desde la Región del Maule sin pausa y con la mirada puesta en el futuro para que millones de familias de todo Chile nos sigan prefiriendo. Esta es nuestra hoja de ruta para continuar creciendo y seguir agregando valor a nuestra oferta de alimentos, siempre adaptándonos a los nuevos tiempos y a las necesidades de los consumidores.

Los invitamos a leer en detalle sobre estos y otros temas en este Reporte de Sostenibilidad 2023.

**Max
Besser Jirkal**

Gerente General Corporativo



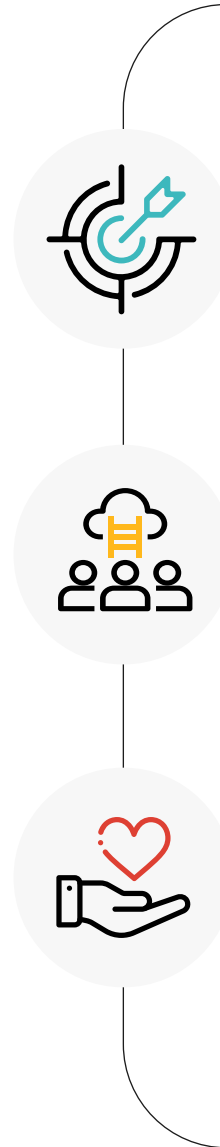
1.2 Somos PF alimentos

[GRI 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-5, 2-6]

Somos una empresa de origen familiar que nació hace 120 años en la Región del Maule. Actualmente, nuestra casa matriz y plantas productivas están en la ciudad de Talca y tenemos presencia en todo Chile. Durante estos años, hemos crecido y evolucionado hasta alcanzar una posición de liderazgo en la industria alimentaria nacional, gracias a una oferta de variados productos que llevan consigo un distintivo sello de calidad.

Nos definimos como una compañía moderna, abierta al mundo, con un espíritu constante de mejora y flexibilidad para adaptarnos a los cambios del mercado y las exigencias de nuestros clientes y consumidores.

En PF consideramos que las personas y su desarrollo integral son fundamentales para que nuestra empresa prospere y contribuya a crear valor para la sociedad. Nuestros principios definen una forma de ser que permiten a la organización proyectarse en el largo plazo.



Misión

Producir, desarrollar y ofrecer alimentos sabrosos y saludables, especialmente de origen cárnicos, de alta calidad y que generen gran satisfacción a los consumidores. Para ello debemos anticiparnos en forma coherente a las expectativas del mercado, potenciando como ventaja competitiva la calidad e inocuidad de los productos y el desarrollo de marcas apreciadas por sus clientes. A partir de lo anterior, nuestra tarea es generar valor agregado y ser factor de crecimiento para la comunidad, colaboradores y accionistas

Visión

Ser el proveedor de productos alimenticios más valorado por los clientes y consumidores, por la calidad e innovación tecnológica de sus productos y por la imagen diferenciada de sus marcas. Apuntamos a ser una compañía rentable, líder en el mercado nacional y participando estratégicamente en los mercados externos. Asimismo, nos visualizamos desarrollando talentos y habilidades en nuestros colaboradores, en un ambiente laboral de excelencia, motivados por satisfacer continuamente las necesidades de clientes y consumidores; así como la mutua colaboración con nuestros proveedores.

Valores

Los valores que nos caracterizan y serán un permanente reflejo de nuestra empresa y sus trabajadores son:

- Responsabilidad
- Consecuencia
- Perseverancia
- Seriedad
- Respeto a las personas
- Cooperación y trabajo en equipo

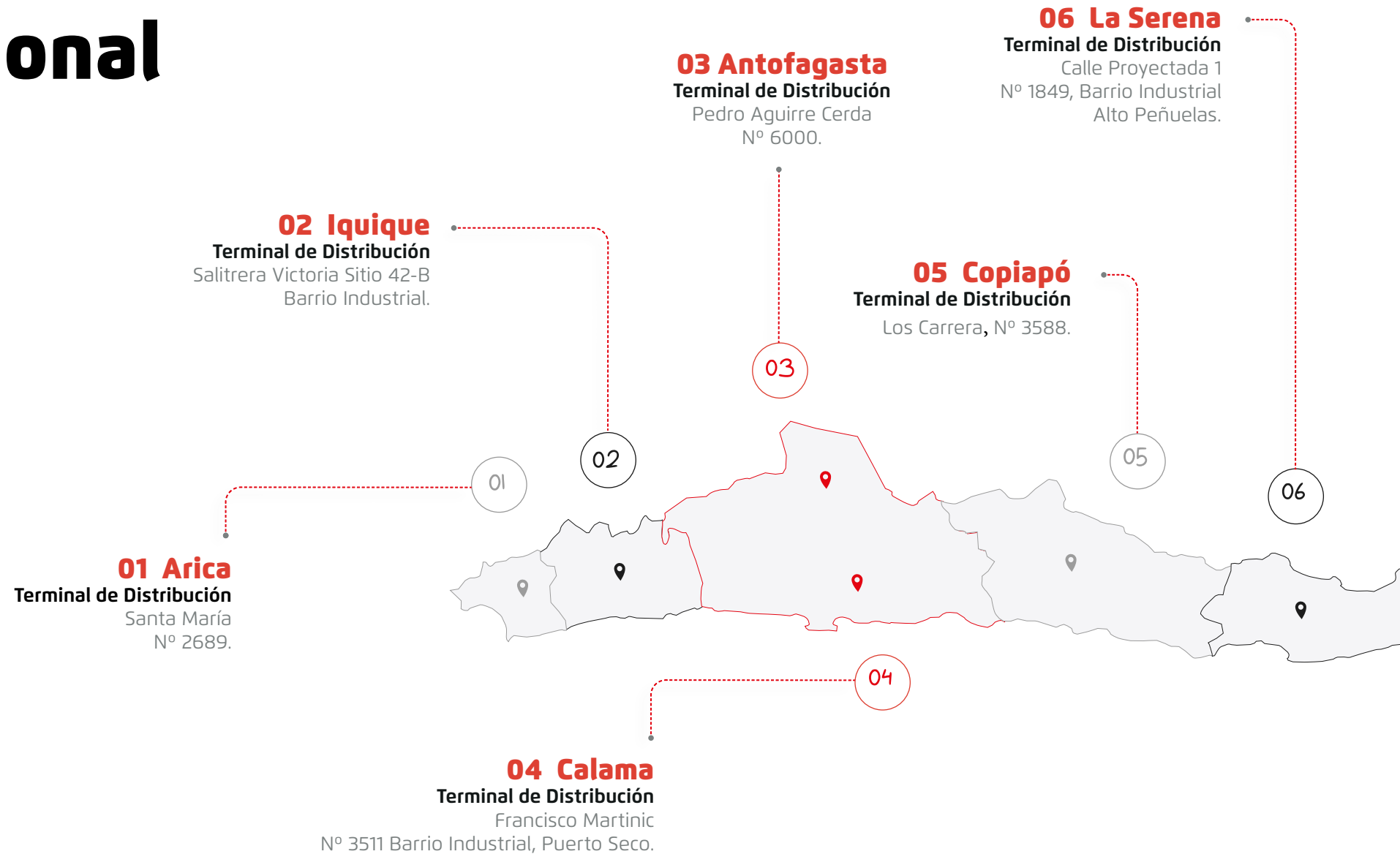
1.3

Presencia nacional

[GRI 2-1]

En la ciudad de Talca está el corazón de la elaboración de nuestros productos. Contamos con seis plantas productivas, dos independientes y cuatro en el Complejo Industrial.

Sumando a lo anterior, nuestros Centros de Distribución ubicados en Talca y Santiago junto con los 15 Terminales de Distribución Regionales desde Arica hasta Magallanes, nos permiten llegar a todo el país.





¿Qué elaboramos en cada planta?



Planta 1: **Emulsiones**

Elaboramos una variedad de embutidos, entre los que destacan salchichas, mortadelas y patés. Además, contamos con salas especializadas donde se lleva a cabo el proceso de rebanado de mortadelas y jamones.



Planta 2: **Desposte, crudos y crudos madurados**

Elaboramos productos de maduración cárnica (longanizas, chorizos y salames) y también llevamos a cabo procesos de rebanado de quesos y salames.



Planta 3: **Elaborados cárnicos**

Realizamos productos cárnicos congelados, tales como hamburguesas, carnes molidas, churrascos y chuletas. En esta planta también hacemos productos empanizados.



Planta 4: **Jamones, arrollados y lomos**

En esta planta fabricamos jamones, arrollados, pancetas y lomos.



Planta 5: **Pizzas**

En estas instalaciones elaboramos pizzas en diversos formatos y presentaciones.



Planta 6: **Platos preparados**

Aquí preparamos diversas variedades y formatos de platos enfriados y a temperatura ambiente, entre los que destacan las presentaciones individuales de lasañas, platos nacionales como pastel de choclo y legumbres, guisos y pastas.

1.4

Historia e hitos

Desde la aplicación de un oficio aprendido en España por su fundador a una empresa multialimentos. Ese es el viaje de progreso realizado por nuestra compañía en 12 décadas de historia. A lo largo de este tiempo, hemos consolidado una marca robusta y valorada en la mesa de muchas familias chilenas.

Esta es nuestra historia de dedicación y crecimiento:

1903

Don Manuel Fernández, nuestro fundador, inicia su pequeña fábrica de cecinas en la localidad de Molina, Región del Maule. Trae la idea -y las recetas- de Ponferrada del Bierzo, España.

1905

Nuestras instalaciones se trasladan a Talca, lugar donde comienza a forjarse lo que hoy son seis plantas productivas y nuestro Centro de Distribución.



1936

Manuel Segundo Fernández, hijo del fundador, lidera la compañía. Nos convertimos en pioneros en el uso de tecnología con técnicas de frío para la elaboración, conservación y distribución de productos fuera de Talca.

1943

Nuestra compañía pasa a ser una sociedad anónima, bajo el nombre Productos Fernández S.A.



1969

En un hito para nuestra trayectoria empresarial, recibimos el premio al Desarrollo Industrial, entregado por la Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), la más importante distinción gremial a una empresa chilena.

1993

Comienza la época de modernización de nuestras plantas productivas, lo que nos permite elevar la calidad y cantidad de nuestra oferta de productos alimenticios.

1996

Inauguramos la Planta 2 de desposte, crudos y crudos madurados, en donde establecimos la unidad de desposte, elaboración de salames, productos madurados, longanizas y chorizos.

2002

Implementamos nuestro sistema de Aseguramiento de Calidad y, posteriormente, fuimos pioneros en el desarrollo, implementación y certificación del Sistema de Gestión Integrado, compuesto por normativas internacionales de estándares de calidad.

2006

Certificamos nuestro Sistema de Aseguramiento de Calidad, basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

2009

Certificamos el Sistema de Gestión Integrado (SGI), incorporando el nuevo estándar ISO 9001/2008 y el British estándar PAS 220, asociado a los nuevos requisitos que imponen los supermercados.

2010

Ponemos en marcha la Planta 3 de elaborados cárnicos y empanizados. La nueva marca PF Alimentos refleja la ampliación de nuestra oferta de productos pasando de ser una empresa cecinera a una compañía productora de diversos alimentos.

2011

La Planta 4 de jamones, arrollados y lomos, ubicada en el Complejo Industrial de Panamericana de Talca, inicia sus operaciones. Este mismo año comienza a operar, en el mismo complejo, una planta piloto de pizzas elaboradas.

2012

Comenzamos las operaciones del Centro de Calidad, Investigación y Desarrollo (CCID), en el Complejo Industrial de Panamericana en Talca, una de las instalaciones más modernas de la industria en Sudamérica.

2014

Ampliamos la tecnología de pasteurización en frío mediante un equipo de proceso por Altas Presiones HPP que permite alargar la vida útil de los productos, manteniendo sus características como recién envasados.

2016

Gracias a la alta demanda de productos, iniciamos nuestro plan de expansión, con plantas, centros y terminales de distribución en diversas regiones de Chile.

2017

Abrimos las puertas de la sala de ventas en Talca, brindando un servicio de abastecimiento para todos nuestros colaboradores a precios preferenciales.



2019

Iniciamos el proyecto de ampliación de la Planta 2 de desposte, crudos y crudos madurados, la ampliación de la línea de productos empanizados en la Planta 3 de elaborados cárnicos, la ampliación del Terminal de Distribución de la ciudad de Iquique y la apertura de las nuevas oficinas comerciales de Santiago en Ciudad Empresarial.

Además, Inauguramos el Centro Deportivo Jaime Fernández García, que cuenta con una cancha de fútbol que cumple con el reglamento de la Federación Internacional de Fútbol Asociación (FIFA), pista de atletismo de rekortan, canchas de tenis de arcilla y cancha de futbolito de pasto sintético.

2020

Firmamos contrato con Cerro Dominador, compañía de energía solar, para garantizar que el 100% de la energía eléctrica utilizada en nuestras plantas productivas, fuera renovable. También ponemos en marcha la nueva planta de platos preparados.

2021

Año de gran expansión con el lanzamiento de una completa línea de productos con insumos vegetales (*plant-based*), como también con la construcción de un nuevo Terminal Distribución Regional en Calama. Ampliamos la producción de hamburguesas en la Planta 3 de elaborados cárnicos.

2023

Comienza la operación del nuevo Frigorífico de Materias primas congeladas de Planta 2 con el objetivo de hacer más eficiente el proceso de almacenamiento y logística de este tipo de materias primas.

2023: un año de avances



Experimentamos un significativo progreso en diversos ámbitos, marcando hitos en el camino hacia la sostenibilidad y la excelencia operacional.

Gobernanza

Se crean dos nuevos Comités de directores: Personas y Riesgos, los que sumados a los de Auditoría e Inversiones fortalecen nuestra estructura de gobierno corporativo.

Plan Estratégico 2023-2032

El directorio aprueba el Plan Estratégico para el próximo decenio, con énfasis en el crecimiento de nuestra compañía en el periodo, además de asegurar que PF alimentos sea sostenible en el tiempo. Un gran número de inversiones deberá realizarse para cumplir los ambiciosos objetivos del plan.

Innovación y sostenibilidad

El énfasis en innovación, excelencia operacional y cambio de estándares nos ha llevado a generar capacidades en industria 4.0, big data, inteligencia artificial y desarrollo tecnológico. Con un enfoque de sostenibilidad y mitigación de riesgos. Además, se elabora la primera Estrategia de Sostenibilidad de la compañía, con compromisos específicos en gestión de residuos, cambio climático, diversidad e inclusión, relacionamiento comunitario, calidad e inocuidad, innovación e investigación y relación con proveedores.

Eficiencia en distribución

Implementamos exitosamente un Sistema de Administración de Almacenes (WMS, siglas en inglés) para gestionar nuestros centros de distribución. Así fortalecemos nuestra eficiencia operacional, superamos desafíos en volumen y movimiento y administramos de manera efectiva la subcontratación del transporte.

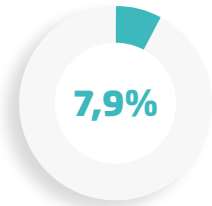
Comprometidos con el deporte

Fuimos auspiciadores oficiales de los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos de Santiago. En la cita, entregamos más de 100 mil kilos de productos para que deportistas y voluntarios se alimentaran durante ambos eventos.



1.5 Cifras destacadas

Económico



Variación porcentual de ventas (\$)

32,8% participación de mercado en cecinas (INE)



M\$ 404.806

Activos totales

Presencia

SASB [FB-PF-000.B]



1

complejo industrial



6

plantas productivas



17

sucursales

Personas y sociedad

3.450

Colaboradores



10,3%

mujeres colaboradoras

4,6%

de nuestros colaboradores son extranjeros

1,4%

de personas en situación de discapacidad



+20

organizaciones participan de las 3 mesas territoriales de relacionamiento comunitario

Medioambiente

1.510.432 tco₂

emitidas en 2023

0,65 m³/ton

de agua reducida

123.411 kg plásticos reciclados

1.946.461 kg cartón reciclados



68,5%

de la energía utilizada en las operaciones proviene de fuentes renovables no convencionales

2. Gobierno corporativo

- 2.1 Marco de gobernanza
- 2.2 Accionistas
- 2.3 Directorio
- 2.4 Alta Administración
- 2.5 Gestión de riesgos
- 2.6 Ética y transparencia
- 2.7 Anticorrupción y prevención del delito
- 2.8 Protección de datos y ciberseguridad



2.1

Marco de gobernanza

GRI [2-12, 2-13, 2-14, 2-16, 2-17, 2-18]

Somos una empresa orientada a la creación de valor para todos nuestros grupos de interés. Nuestra larga tradición empresarial ha sido de aprendizaje y crecimiento constantes, aspectos que nos han llevado a desarrollar un marco de gobernanza en torno a principios claros y concretos.

Si bien la sostenibilidad ha sido una preocupación presente en nuestra compañía, durante mucho tiempo nos enfocamos principalmente en los aspectos medioambientales. Sin embargo, en 2023 dimos un importante paso: desarrollamos la primera estrategia de sostenibilidad a través de la cual abordaremos siete temas que se definieron como prioritarios. Estos son cambio climático, diversidad e inclusión, gestión de residuos, relación con proveedores, calidad e inocuidad, innovación e investi-

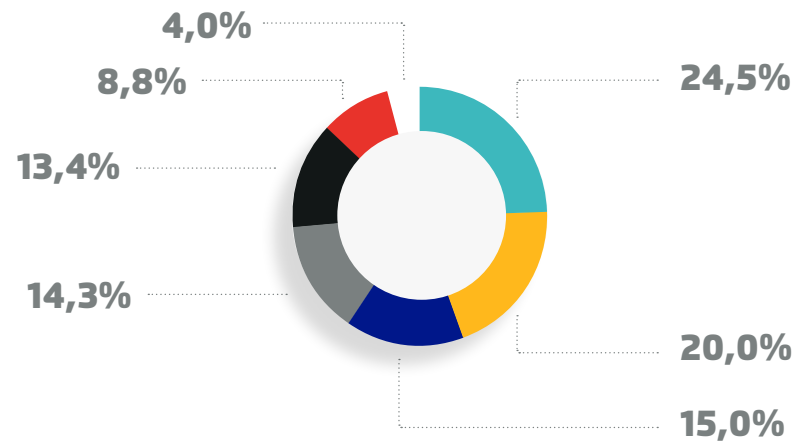
gación y relacionamiento comunitario. Esta estrategia se enmarca dentro del plan estratégico de la organización y busca proyectarnos en el largo plazo a través de una gestión responsable de los impactos que producimos.

Para dar seguimiento a esta estrategia se establecerá un comité gerencial que tendrá la responsabilidad de reunirse mensualmente a revisar los avances en estas temáticas, quienes a su vez reportarán al Directorio tres veces al año. De esta forma, este órgano corporativo contará con la información necesaria para supervisar la gestión de la compañía desde una perspectiva integral, que incluya temas económicos, medioambientales y de personas, y delegue en la Administración la ejecución de las acciones sobre estas materias.



2.2

Accionistas



- Inversiones Travesía SpA
- Inversiones Quebrada de Agua S.A.
- Inversiones Scamp SpA
- Inversiones Portovedra Ltda.
- Soc. de Inv. Fernández Urcelay y Cía. Ltda.
- Picaflor SpA.
- Otros

Durante 2023 no ocurrieron cambios importantes en la propiedad de la empresa. Existieron varios traspasos de acciones menores, siendo el mayor de ellos por la cantidad de 56 acciones.



2.3 Directorio

GRI [2-9, 2-10, 2-11]

El Directorio de PF alimentos es responsable de definir los lineamientos estratégicos de la compañía, sus políticas, la cultura, la estructura corporativa, el cumplimiento, el control interno y la gestión integral del riesgo, asegurando una gobernanza que cumpla con los más altos estándares de ética e integridad, transparencia, liderazgo e independencia. Además, supervisa el progreso y la ejecución de la planificación estratégica, con el objetivo de optimizar el rendimiento de las inversiones y satisfacer las necesidades y expectativas de los diversos grupos de interés con los que nos vinculamos.

Ninguno de nuestros directores ejerce funciones ejecutivas en la compañía.



Manuel Arturo Fernández Godoy
Presidente del Directorio



Manuel Fernández Vargas
Director



María Carolina Chacón Fernández
Directora



Esperanza Fernández Miranda
Directora



Claudio Fernández Urcelay
Director

Comités del Directorio

Nuestro Directorio cuenta con cuatro comités que nos permiten fortalecer nuestra estructura de gobernanza, apoyando su gestión:

- Comité de Auditoría
- Comité de Riesgos
- Comité de Personas

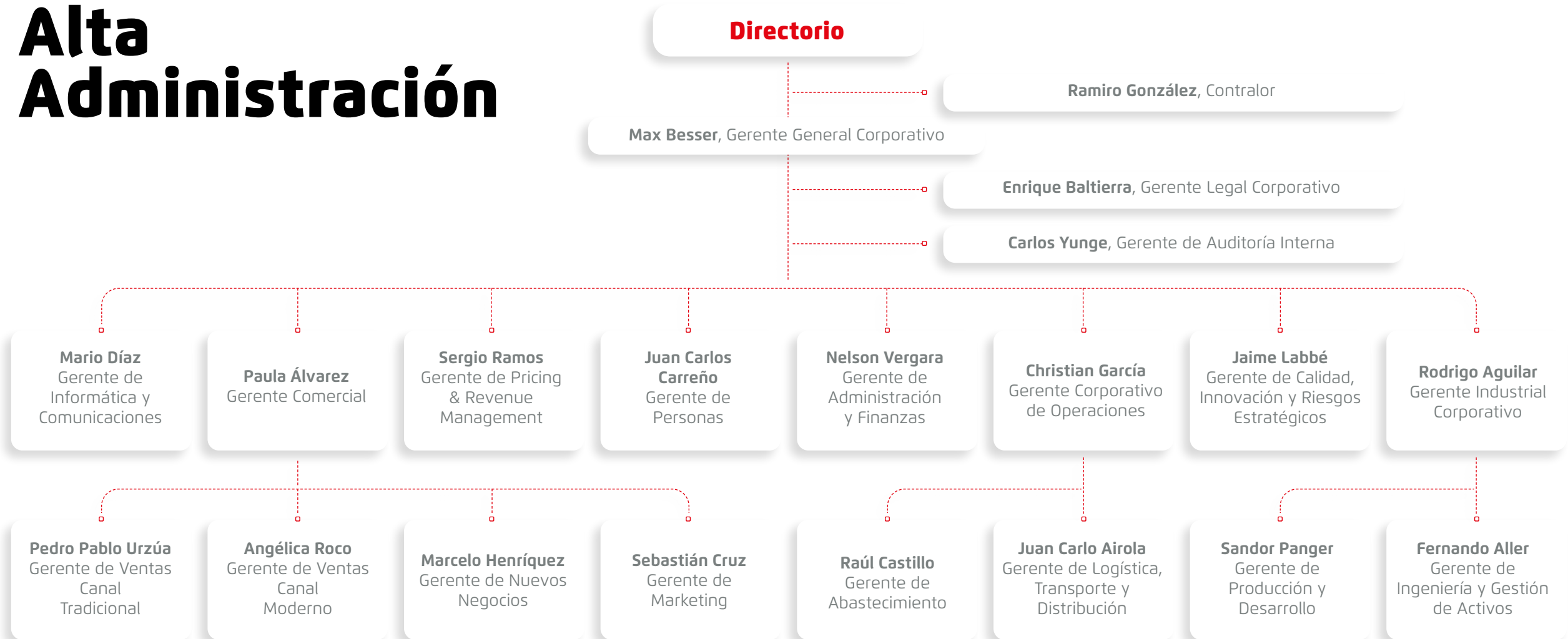
En tres de estos participa algún Director de la compañía.

Adicionalmente, a nivel ejecutivo, la organización cuenta con los siguientes comités:

- Comité de Ética
- Comité de Crisis
- Comité de Abastecimiento y Producción
- Comité de Importaciones
- Comité de Crédito
- Comité de Desarrollo de Productos
- Comité de Coordinación de áreas
- Comité de Inocuidad
- Comité de Gestión de Precios
- Comité de Gestión Comercial
- Comité de Inversiones

2.4

Alta Administración



La Administración de PF alimentos es conducida por el Gerente General y 19 gerentes, de los cuales diez le reportan directamente. El Contralor, por su parte, reporta al Directorio de la compañía.

Las funciones de control interno son ejercidas por la Gerencia de Auditoría Interna, las de gestión de riesgos son coordinadas desde la Gerencia de Calidad, Innovación y Riesgos Corporativos. La estrategia de sostenibilidad es transversal en la compañía, no obstante su coordinación recae en la Gerencia Industrial Corporativa, al igual que las relaciones con los medios de comunicación. Las relaciones con accionistas, en tanto, son conducidas desde la Gerencia de Administración y Finanzas.



2.5 Gestión de riesgos

En PF alimentos la responsabilidad de la gestión de riesgos es del Directorio, órgano que para su definición, gobernanza y revisión permanente recoge las mejores prácticas propuestas por la Comisión para el Mercado Financiero (CMF), así como las recomendaciones de las Organización Internacional de Normalización (ISO) y del Comité de Organizaciones Patrocinadoras (COSO, por sus siglas en inglés).

El Comité de Riesgos, conformado por un integrante del Directorio y ejecutivos de la compañía, está a cargo de vigilar el buen funcionamiento del Modelo Integral de Gestión de Riesgos que se organiza en tres líneas de defensa.



Normas aplicadas en gestión de riesgos

ISO 37000

Gobernanza

ISO 31000

Gestión de Riesgos

NCG 309/325/461 de la CMF

Gobiernos Corporativos, Sistema de Gestión de Riesgos y Control Interno

ISO 37301

Compliance

COSO

Control interno

Sistema de Gestión Integrado

Adicionalmente y con el fin de mitigar nuestros principales riesgos, en PF alimentos seguimos fortaleciendo nuestro Sistema de Gestión Integrado, lo que nos ha permitido garantizar una mayor excelencia en el control y mejora de nuestros procesos. De igual forma, nos sometemos a instancias de certificación para procesos e instalaciones bajo una combinación de normas, lo que nos permite entregar a clientes productos confiables y de alta calidad, un servicio oportuno y efectivo, maximizando la eficiencia en el uso de los recursos. Todo ello, sin despreocuparnos del impacto que estas actividades pudieran generar en el entorno y propiciando una cultura de trabajo seguro para las personas.

ISO 90001 Calidad

ISO 14001 Medio Ambiente

ISO 17025 Laboratorios de Ensayos

ISO 45001 Seguridad y Salud Ocupacional

FSSC 22000 Inocuidad

ISO 50001 Energía



2.5.1

Modelo de gestión

El Modelo Integral de Gestión de Riesgo (MIGR) implementado en PF alimentos nos proporciona la capacidad de identificar, evaluar y gestionar todo el espectro de riesgos, desde lo estratégico a lo operacional, junto con posibilitar que la organización mejore su comprensión de ellos. El ciclo de gestión de riesgos se compone de seis etapas: definición, identificación, análisis, tratamiento, monitoreo y revisión, comunicación y consulta.

Ciclo de Gestión de Riesgos



Referencia: basado en el estándar ISO 31.000 Versión 2018

En la etapa de Análisis del Riesgo, se evalúa la probabilidad de ocurrencia y el impacto potencial, midiendo la efectividad de los controles implementados. Esto permite estimar el nivel de exposición y, según su ubicación en el mapa de riesgo residual, se evalúa si cumple con el Apetito de Riesgo de la Compañía. Las estrategias de tratamiento incluyen evitar, reducir, compartir y/o aceptar el riesgo, considerando la factibilidad costo/beneficio.



Evitar

Generar controles eficaces para eliminar la causa del riesgo. Puede implicar el cese de la actividad si los niveles de riesgo son superados.

Reducir

Mitigar el peligro con medidas preventivas o reactivas, manteniendo el riesgo en niveles soportables.

Compartir

Transferir el riesgo a terceros a través de seguros, outsourcing, alianzas u otros.

Tolerar y/o Aceptar

Equilibrar el riesgo con posibles beneficios, sin aplicar acciones adicionales si es aceptable.

Las estrategias son evaluadas por el "Dueño" del Riesgo considerando la factibilidad costo/beneficio. Para la implementación de planes de mitigación, se estudian propuestas, revisadas por el Comité de Riesgo y aprobadas por el Directorio.

Para facilitar la gestión integral de riesgos, en PF alimentos contamos con el Software GRC de PIRANI®, que nos permite obtener información oportuna a través de métricas, indicadores y fomentar la cultura organizacional en materias de gobierno, riesgo/oportunidades, control interno y cumplimiento.

Entre las actividades más relevantes de 2023 se destaca constituir el Comité de Riesgos con la participación de una Directora y ejecutivos de la compañía, lo que se ha traducido en actividades de rendición de cuentas de las líneas de defensa de forma integral y de cara a los riesgos estratégicos de la organización.

Otra de las actividades desarrolladas durante 2023, e impulsadas por el Comité de Riesgos, fue el lanzamiento del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR), en conjunto con un Software GRC, herramienta mediante la cual se gestionarán los riesgos de la organización. Esta instancia fue dirigida a gerentes, subgerentes, equipo asesor y contrapartes técnicas.

Durante el año se analizaron diversas medidas a implementar para la prevención de incendios, tales como inversiones en almacenamiento de agua, muros cortafuegos y reforzamiento del estándar de instalaciones eléctricas, así como la elaboración de planes de contingencia y creación de brigadas de emergencia, entre otros.



2.5.2

Unidad de Gestión de Riesgos

Nuestra compañía cuenta con una Unidad de Gestión de Riesgo, a cargo del Gerente de Riesgos Estratégicos, que opera en forma independiente de las áreas de negocio y reporta al Directorio a través del Comité de Riesgos.

Entre sus funciones, la Gerencia de Riesgos Estratégicos tiene la responsabilidad de desarrollar y suministrar las metodologías, herramientas, sistemas, infraestructura y gobernanza necesarios para dar soporte a una gestión integrada y metodológica para:

- La identificación de los riesgos relevantes a los cuales la compañía está expuesta y el desarrollo de políticas específicas de gestión de estos riesgos.
- El establecimiento de límites de exposición a los riesgos, para cada política de riesgo específica, considerando el nivel óptimo de riesgo deseado de aceptar, o "Apetito de Riesgo" y los niveles máximos aceptables para la empresa o "Tolerancia al Riesgo".
- Un sistema de control o monitoreo de los riesgos y el cumplimiento de los límites establecidos, reportes periódicos y planes de acción o medidas a implementar en caso de brechas o incumplimientos detectados.

- La evaluación de la eficacia de las medidas aplicadas en el control de riesgos y la revisión y actualización periódica de las políticas definidas.
- Reportar al Directorio y/o al Comité de Riesgos las situaciones de no conformidad relevantes y las deficiencias de control interno relevantes, identificadas por las líneas de defensa, reguladores o auditoría externa.

Adicionalmente, esta área se apoya en una estructura funcional de gestores de riesgos por área, denominados Contrapartes Técnicas (CPT), quienes tienen como propósito diseminar el Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR) en toda la organización, permitiendo identificar, evaluar, monitorear y comunicar los riesgos específicos de su área, así como también, implementar las medidas de mitigación, conforme las indicaciones y métodos establecidos por la Gerencia de Riesgos Estratégicos.



Capacitaciones en riesgos

- En inducción a la Directora y presidenta del Comité de Riesgos, se abordaron materias relacionadas al marco normativo en los cuales se está basando la organización, principios y buenas prácticas de Gobiernos Corporativos, Gestión de Riesgos Estratégicos de la compañía, entre otros.
- En reunión de kickoff del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR) se capacitó a gerentes, subgerentes, equipo asesor y contrapartes, los aspectos relevantes del modelo, la gobernanza de riesgo, la estructura funcional de las Tres Líneas de Defensa y el estándar ISO 31000 de Gestión de Riesgos.
- Adicionalmente, se desarrollaron dos cursos denominados "Apetito de Riesgo" y "Gestión de Riesgos", dirigido al equipo asesor y las contrapartes técnicas, los cuales fueron dictados por una consultora nacional.

Gobernanza fiscal

[GRI 207-2]

- Para abordar los temas relacionados con las responsabilidades tributarias, en PF alimentos contamos con un Área Tributaria dependiente de la Gerencia de Administración y Finanzas. En cuanto a las obligaciones fiscales, la gestión es realizada por el Área Legal, de la Gerencia Legal Corporativa.
- Ambas unidades se encargan de revisar toda aquella transacción que pudiera suponer riesgos para la compañía, someterlas a consulta experta y conseguir la aprobación o el rechazo de los niveles de supervisión. Los profesionales que asumen estas funciones también se encargan de la ejecución de auditorías internas y externas.

Debida diligencia

En cuanto a los procedimientos de debida diligencia en derechos humanos, nuestra compañía se somete a auditorías externas SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), reportadas en SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange), organización que representa la mayor plataforma de sostenibilidad en la cadena de suministros a nivel internacional, bajo el enfoque de abastecimiento ético.



2.6 Ética y transparencia

Descripción

La ética y la transparencia son fundamentales para construir relaciones de respeto, confianza y credibilidad que brinden estabilidad financiera y organizacional a las empresas. Una cultura corporativa alineada con las normativas vigentes fortalece a la compañía, resguarda los intereses de los accionistas y las relaciones con los grupos de interés. Los principios de transparencia, integridad y cumplimiento de las normas aseguran relaciones confiables y estándares éticos que en PF alimentos nos preocupamos de aplicar en todo momento.

Impactos

- En sus distintos planos operacionales, las conductas de las personas son clave para sostener un correcto relacionamiento interno y externo. La falta de cuidado puede derivar en negligencias e, incluso, delitos que es necesario prevenir a través de un sistema y una cultura de probidad corporativa.
- La disponibilidad de información precisa y veraz contribuye a una correcta toma de decisiones y a relaciones creíbles con los grupos de interés. De haber opacidad en la gestión, se pierde esa capacidad.

Políticas y lineamientos

- Código de Ética
- Manual de Prevención del Delito y procedimientos
- Política de Inclusión
- Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad

Avances del año

- Actualización Modelo de Prevención del Delito, por cambios introducidos en la Ley N° 21.595 (matrices, políticas, procedimientos etc.)
- Levantamiento de Riesgos de Libre Competencia y diseño de Modelo de Cumplimiento.

Objetivos

- Promover altos estándares de comportamiento entre los miembros de la organización y con los grupos de interés de la compañía.

2.6.1

Código de Ética

En PF alimentos contamos con un Código de Ética aprobado por el Directorio, que orienta a todos nuestros colaboradores en la aplicación de principios y valores en su comportamiento diario. Este documento establece el marco de relaciones con colaboradores, consumidores, clientes y proveedores, proporcionando pautas sobre el mercado, libre competencia, relación con la comunidad y medio ambiente, protección de datos, relaciones con la autoridad, y medios de comunicación, entre otros aspectos.

El Código de Ética complementa otras políticas, directrices, procedimientos y aspectos legales internos de la empresa, y está disponible en nuestro sitio web para acceso público. Además, la Política de Ética, Política de Inclusión y el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad aplican no solo a los colaboradores, sino también se extienden a nuestros proveedores, quienes, a través de la cláusula ética, confirman su adhesión al Código de Ética y al Modelo de Prevención del Delito.

2.6.2

Respeto e inclusión

En nuestra compañía aplicamos un respeto estricto por la dignidad de las personas y los derechos humanos. Este compromiso se encuentra especificado tanto en el Código de Ética como en la Política de Inclusión.



Código de Ética

“PF alimentos respeta y promueve los derechos de todos sus trabajadores, generando un clima laboral que les permita el desarrollo personal y profesional, acorde a sus competencias”.



Política de Inclusión

“PF alimentos rechaza y se compromete a promover la eliminación de toda forma de discriminación arbitraria, propendiendo a la igualdad de oportunidades para todos los grupos, el desarrollo de su carrera profesional y la movilidad dentro de la compañía”.



2.6.3

Canal de denuncias

GRI [2-26]

En PF alimentos contamos con un sistema de denuncias que permite a cualquier persona vinculada a la empresa informar sobre actividades de empleados, proveedores, terceros, clientes o contrapartes comerciales que puedan violar leyes, normativas, códigos, reglamentos, políticas internas o principios éticos. Se pueden reportar diversos actos como acoso, corrupción, delitos ambientales, discriminación, etc.

Este canal funciona a través de los correos electrónicos denuncias@pfalimentos.cl o epd@pfalimentos.cl. También existe una plataforma virtual disponible las 24/7 para denuncias relacionadas con el incumplimiento de la Ley N°20.393, normativas internas y principios éticos de la compañía. La persona denunciante puede optar por el anonimato y se garantiza un tratamiento adecuado, análisis oportuno, confidencialidad y ausencia de represalias.

2.6.4

Conflictos de interés

[GRI 2-15]

En nuestra compañía entendemos el conflicto de interés como cualquier situación en la que los beneficios o intereses personales de un empleado puedan influir en su capacidad para tomar decisiones imparciales y racionales en beneficio de la empresa.

Para garantizar la transparencia y objetividad en el desempeño laboral, exigimos a nuestros colaboradores que declaren cualquier conflicto de interés real, potencial o aparente. Esta medida busca asegurar que, a pesar de la existencia de tales conflictos, el trabajo se lleve a cabo de manera objetiva, transparente y sin influencias, siempre en consonancia con la probidad y rectitud en el actuar.

Reconocemos y respetamos el derecho de los colaboradores a realizar actividades externas a la empresa, siempre que sean legales y no interfieran, perjudiquen o entren en conflicto con sus responsabilidades hacia la organización. Es crucial que estas actividades no impliquen un uso indebido de los activos de la empresa, como su nombre, crédito, reputación, bienes, marcas, licencias, relaciones o información confidencial. Además, se prohíbe a los colaboradores prestar servicios a personas naturales o jurídicas que tengan un giro de negocio similar al nuestro.

Aunque el conflicto de interés no necesariamente comprometa la imparcialidad ni perjudique los intereses de la empresa, su consentimiento expreso puede ser otorgado por el Gerente General, siempre y cuando el afectado informe oportunamente su existencia mediante la declaración correspondiente.



2.7

Anticorrupción y prevención del delito

Descripción

El entorno de negocios es un espacio expuesto a diversas situaciones ilegales relacionadas con conductas de corrupción o uso de medios y recursos de manera indebida, ya sea para beneficio personal o de otra índole. Para prevenir y asegurar un estricto cumplimiento por parte de las organizaciones, la legislación impone altos estándares de cumplimiento normativo.

Impactos

- Los actos de corrupción y los delitos alteran la estabilidad de las empresas y deterioran la confianza de los diversos grupos de interés.

Objetivos

- Asegurar el cumplimiento estricto de la ley por parte de los miembros de la organización, proveedores, clientes y contrapartes comerciales.

Políticas y lineamientos

- Política General de Prevención de Delitos
- Modelo de Prevención de Delitos

Avances del año

- Certificación del Modelo de Prevención de Delitos
- Incorporación de nuevos delitos según la actualización de la Ley N°21.595 de Delitos Económicos
- Establecimiento de una Mesa de Trabajo interdisciplinaria bajo el Comité de Riesgos.
- Inicio de programa de cumplimiento en libre competencia



2.7.1

Política y Modelo de Prevención de Delitos

GRI [205-1, 205-2, 205-3]

Con el propósito de garantizar un irrestricto cumplimiento normativo, en PF alimentos contamos con una política y un modelo operativo cuya finalidad es asegurar que tanto colaboradores como proveedores, clientes y contrapartes comerciales actúen de acuerdo con las disposiciones de la Ley N°20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas.

Este modelo se compone de varios instrumentos clave, entre ellos el Manual de Prevención de Delitos y sus procedimientos operativos, así como la adaptación de nuestro Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad, más el Código de Ética. También incluye la adecuación de cláusulas contractuales para clientes, proveedores, colaboradores y clientes, junto con un estricto seguimiento de procedimientos de trabajo para garantizar el cumplimiento integral del nuevo marco legal y laboral.

La supervisión y conducción de este proceso recae en el Encargado de Prevención del Delito, quien actúa con autonomía y tiene la responsabilidad de conducir el sistema de prevención, así como su implementación, capacitación y control para asegurar un cumplimiento efectivo.

Nuestro Modelo de Prevención de Delitos fue certificado por MC Compliance y abarca protocolos y procedimientos para

prevenir y detectar delitos como el cohecho a funcionario público nacional y extranjero, así como también, la corrupción entre particulares. Además, implementamos protocolos y procedimientos para prevenir y detectar el lavado de activos, y el delito de financiamiento del terrorismo.

Sumado a esto, con la entrada en vigencia de la Ley N°21.595 de Delitos Económicos, que sistematizó los delitos económicos y atentados contra el medio ambiente y modifica la Ley 20.393, en 2023 establecimos una Mesa de Trabajo interdisciplinaria bajo el Comité de Riesgos, con el objetivo de identificar los riesgos, adoptar medidas de mitigación para prevenir hechos relacionados con esta ley y realizar ajustes necesarios en el modelo.

“

En PF alimentos contamos con un completo sistema normativo y de prevención para asegurar el cumplimiento legal dentro y fuera de la organización.

”

2.7.2

Libre competencia

En 2023 comenzamos a desarrollar un programa integral de cumplimiento en el ámbito de la libre competencia. Tras una fase de diagnóstico, completamos la evaluación de riesgos relacionados con la libre competencia y conductas anticompetitivas. Esta evaluación nos proporcionará las bases necesarias para desarrollar un programa y herramientas de gestión de riesgos adaptados a las especificidades de nuestra organización.

2.7.3

Cumplimiento

GRI [416-2]



Clientes y consumidores

[GRI 2-27, 419-1] [SASB FB-PF270a.4]

Las distintas áreas de nuestra compañía, como Calidad, Legal, Producción, Desarrollo y Marketing, se rigen estrictamente por los procedimientos del Sistema de Gestión Integrado, lo cual conduce a altos estándares de cumplimiento en las normas vigentes para los consumidores. Durante 2023 no existieron casos de incumplimiento ni sanciones asociadas a la Ley N°19.496 sobre Protección de los derechos del Consumidor.



Trabajadores

[GRI 2-27, 419-1]
[SASB FB-PF270a.4]

Respecto de sus derechos y garantías esenciales, nuestros colaboradores cuentan con el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad, en el cual se describen los procedimientos para denunciar, investigar y sancionar conductas que les afecten. Situaciones tales como el acoso laboral sexual, y en general cualquier incumplimiento, se investigan conforme al referido reglamento. En 2023 nuestra compañía fue objeto de acciones de tutela, pero no se registraron multas o condenas a causa de dichas causas.



Medioambiente

[GRI 2-27]

El cumplimiento ambiental de la organización se basa en la Norma ISO 14001, la cual considera evaluar desde el punto de vista de riesgos y oportunidades, los aspectos e impactos ambientales generados por la organización. Se genera una matriz de riesgo por sitio, se realiza una evaluación de cumplimiento legal y se gestiona el programa de mejora ambiental. En 2023 no registramos sanciones ni multas asociadas en estas materias.



Libre competencia

Nuestro Código de Ética describe la línea de conducta respecto a libre competencia. Sin embargo, dado que el proceso de identificación de riesgos en esta materia se encuentra en desarrollo, aún no existen procedimientos para administrar eventuales incumplimientos. Durante 2023 no registramos sanciones asociadas a libre competencia.



2.8

Protección de datos y ciberseguridad

Descripción

Con el avance de la digitalización de procesos, tanto de funcionamiento operativo como de comunicación, las empresas están crecientemente expuestas a ataques cibernéticos que atenten contra la seguridad y continuidad de sus operaciones o el resguardo de la información que manejan.

Impactos

- Los ciberataques pueden resultar en la pérdida o robo de información sensible, como datos de clientes, información financiera y propiedad intelectual.
- Las operaciones normales de una empresa pueden verse disminuidas o suspendidas en su totalidad a causa de un ciberataque, generándose problemas de continuidad operacional o daños a la infraestructura.

Políticas y lineamientos

- Políticas de Seguridad de la Informática
- Política de Riesgo Operacional y Gestión de Incidentes
- Modelo de Gestión del Riesgo de Desastre y Emergencias

Objetivos

- Asegurar la continuidad operacional de la compañía y la seguridad de sus datos mediante un sistema robusto de protección informática y una cultura organizacional afín a estos objetivos.

Avances del año

- Implementación de la norma ISO 27001
- Actualización de políticas y procedimientos
- Mes de la Ciberseguridad y otras actividades de capacitación
- Renovación de equipamiento obsoleto e implementación de nuevos sistemas y herramientas



2.8.1

Políticas y sistema de gestión

PF6

En PF alimentos contamos con lineamientos para gestionar los riesgos a los que estamos expuestos en materia de ciberseguridad y seguridad de la información, como son las políticas de Seguridad de la Informática, Riesgo Operacional y Gestión de Incidentes.

La Gerencia de Informática y Comunicaciones desarrolla actividades regulares trimestrales o semestrales para asegurar y probar el buen funcionamiento de la continuidad de los servicios informáticos y realiza pruebas de alta disponibilidad. Además de encargarse de gestionar la obsolescencia tecnológica y de los sistemas de información, ejecuta respaldos y ejercicios de recuperación.

Durante 2023, seguimos avanzando en la implementación de la norma ISO 27001 y continuamos perfeccionando el Modelo de Gestión del Riesgo de Desastre y Emergencias, conforme a la Ley N° 21.364 sobre Sistema Nacional de Prevención y Respuesta ante Desastres.

Como parte de la implementación de la norma, trabajamos en el desarrollo de los siguientes documentos:

- Actualización de la Política de Seguridad de la Información
- Procedimiento de gestión de incidentes

- Procedimiento de gestión de continuidad de negocios
- Procedimiento de gestión de problemas
- Procedimiento de gestión de acceso
- Procedimiento de gestión de entrega y despliegue.

Adicionalmente llevamos a cabo la implementación del nuevo software de respaldo Netback, la nube de seguridad Netskope ZeroTrust, el software Kriptos para la identificación de información confidencial y renovamos equipos en situación de obsolescencia.

2.8.2

Capacitación de colaboradores

Teniendo en cuenta que las personas son vulnerables frente a eventuales fallas de seguridad, desarrollamos campañas educativas y de concientización para fortalecer la prevención y que los usuarios no sean engañados por los ciberdelincuentes. En el año se hicieron distintos talleres y charlas orientados a incentivar la protección de los datos. Octubre fue especialmente intenso en actividades en esta materia, ya que correspondió al "Mes de la Ciberseguridad" en PF alimentos.

Adicionalmente, se hicieron talleres específicos para el personal de TI con una orientación más técnica.

Para robustecer la capacitación en estos temas, durante 2023 iniciamos la implementación de una plataforma educativa para toda la organización.



3. Negocio

- 3.1 Industria de alimentos
- 3.2 Líneas de negocio
- 3.3 Canales de venta y distribución
- 3.4 Estrategia y plan de inversiones
- 3.5 Estrategia de sostenibilidad
- 3.6 Nuestros grupos de interés
- 3.7 Innovación e investigación



3.1

Industria de alimentos

[GRI 2-6]

Nuestra Compañía participa en la industria de alimentos en Chile, a través de actividades de elaboración, comercialización y distribución de una amplia gama de productos. Entre ellos contamos con nuestras líneas de negocio de cecinas, de elaborados cárnicos tales como hamburguesas y empanizados y, diferentes tipos de cortes de carne. También producimos preparaciones listas para calentar y servir como pizzas y platos preparados y finalmente comercializamos hortalizas congeladas y productos lácteos y de pastelería.

Dentro de la competencia en nuestro rubro principal de cecinas, se encuentran Cial, Ariztía, Mödinger y Agrosuper. A pesar de que la diferenciación de productos y tecnologías no es significativa en nuestro sector, la estrategia de negocios que hemos aplicado resulta clave para distinguirnos de nuestros competidores.

Nuestra cadena de valor se fundamenta en un modelo clásico que abarca actividades primarias tales como la logística de entrada, producción y logística de distribución, así como también actividades de apoyo. Contamos con plantas de producción, centros y terminales de distribución y oficinas de venta, siempre enfocándonos en optimizar este proceso para garantizar la calidad de nuestros productos y la entrega puntual a nuestros clientes.

En términos de otras relaciones de negocios, Comercial Cerrillos S.A. (CCSA) es una empresa filial encargada de la importación de materias primas e insumos esenciales para nuestros procesos.

Durante el ejercicio 2023 no experimentamos cambios significativos en la industria en la que participamos, en nuestra cadena de valor o en otras relaciones comerciales en comparación con el período anterior.

3.1.1

Marco legal y regulatorio

La industria alimenticia de Chile se rige por un marco regulatorio integral que incide directamente en las operaciones de la compañía. Cumplimos con el Reglamento Sanitario de los Alimentos, que nos obliga a mantener los más altos estándares de calidad e higiene en todos nuestros procesos. Esta normativa es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y afecta cada aspecto de nuestro quehacer, desde la selección de materias primas hasta la entrega del producto final.

Nos adherimos al Código Tributario, que rige las obligaciones fiscales y garantiza una contribución justa al erario público. Las normativas de libre competencia nos instan a operar de manera justa y ética, asegurando una participación leal en el mercado. Respetamos las Normas de Protección a los Derechos de los Consumidores, que nos exigen transparencia y honestidad en el etiquetado y promoción de nuestros productos.

La normativa laboral es otro pilar fundamental para nosotros, pues asegura que proporcionemos condiciones de trabajo seguras y equitativas para todos nuestros colaboradores. Además, la regulación medioambiental nos impulsa a minimizar el impacto en el entorno, promoviendo prácticas sostenibles y responsables.

En cuanto a la fiscalización, estamos bajo el escrutinio de varias entidades reguladoras. La Secretaría Regional Ministerial (Sere-mi) de Salud supervisa nuestras prácticas sanitarias; la Dirección del Trabajo verifica el cumplimiento de las leyes laborales; el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) garantiza la calidad y seguridad de nuestros productos agrícolas y ganaderos; la Superintendencia del Medio Ambiente evalúa nuestro impacto ambiental; el Servicio de Impuestos Internos se asegura de que cumplamos con todas nuestras obligaciones tributarias; y las municipalidades regulan aspectos específicos de nuestra operativa local. Todas estas entidades son esenciales para el mantenimiento de nuestra integridad operacional y la confianza en nuestra marca.

3.2 Líneas de negocio

Como empresa multialimentos, nos diversificamos en segmentos de operación tanto cárnicos como no cárnicos, con el objetivo de satisfacer una amplia gama de necesidades de nuestros consumidores. Nuestra oferta abarca diversas líneas de negocio.



Cecinas

Vienesas, jamones, longanizas, madurados, mortadelas, patés y arrollados



Pizzas

Pizzas congeladas y refrigeradas



Elaborados

Hamburguesas, empanizados, churrascos, molidas y cortes procesados de cerdo



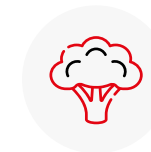
Platos preparados

Platos preparados a temperatura ambiente y enfriados



Carnes

Cortes enfriados o congelados de vacuno, ave y cerdo



Vegetales

Hortalizas congeladas, compotas y legumbres



Lácteos

Quesos Gouda, Chanco, untables y otros lácteos



Bakery

Donuts, muffins y otros dulces

3.2.1

Nuestras marcas



A través de una diversidad de marcas, presentamos a los consumidores nuestra oferta de alimentos con atributos específicos para distintos segmentos, pero siempre con las características de calidad e inocuidad que nos caracteriza.



Cecinas (todas las familias), elaborados (todas las familias), carnes (pollo congelado, trutro de pollo, filetitos de pechuga de pollo, pechuga deshuesada de pollo).



Pizzas congeladas y enfriadas, platos preparados enfriados y a temperatura ambiente (lentejas, porotos, pasta, lasaña, pastel de choclo, carbonada, paella, canelones, arroz chaufa, pastel de papa).



Cecinas (todas las familias), elaborados (todas las familias, con excepción de cortes de cerdo), pizzas congeladas y enfriadas, platos preparados enfriados y a temperatura ambiente



Compotas frutales, vegetales congelados (arvejas, choclo en grano, primavera de verduras, porotos verdes, sofrito), legumbres (porotos, garbanzos y lentejas).



Empanizados (bocaditos de pastelera, nuggets, milanesa de soya, hamburguesas), cecinas (veggie dog y parrillero vegano).



Goudas, chancos, untables (queso crema, mantequilla), otros lácteos (quesos granulados).



Cecinas (coppa tipo arrollado, fiambre de jamón, vienasas, longanizas, chorizo parrillero), elaborados (nuggets de pollo, hamburguesas y churrasco de vacuno).

3.3

Canales de venta y distribución

Nos relacionamos con nuestros clientes a través de tres canales de venta, cada uno diseñado según sus características y necesidades.



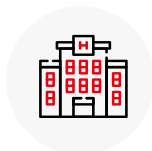
Tradicional

Está compuesto por tiendas de proximidad como minimarkets, establecimientos comerciales familiares, almacenes de barrio, panaderías y fiambrerías. Estos puntos de venta son esenciales para mantener la cercanía con nuestros consumidores y ofrecerles un servicio personalizado.



Moderno

Contamos con una presencia sólida en supermercados nacionales de renombre, incluyendo grupos comerciales como Walmart, Cencosud, SMU, Tottus, así como en cadenas regionales tales como las cadenas de supermercados Cugat, La Fama y Eltit. Estos establecimientos son clave para alcanzar a un amplio espectro de consumidores.



Hoteles, restaurantes y cafeterías

Somos proveedores del sector Hoteles, restaurantes y cafeterías (HORECA) y Food&Service, que incluye casinos, industrias, espacios de entretenimiento y establecimientos de comida rápida. Este canal destaca por atender a clientes que requieren un suministro constante y confiable para sus operaciones diarias.

En cuanto a los métodos de comercialización, implementamos la venta presencial en puntos de venta con el apoyo de equipos especializados en el Canal Tradicional. También utilizamos el enfoque B2B para atender a grandes comercios, mediante órdenes de compra generadas en las plataformas de los clientes y contamos con call centers para asegurar un servicio al cliente eficiente y directo.



Buscamos ser eficaces y puntuales, enfocándonos en la entrega punto a punto y en despachos estratégicos a centros de distribución seleccionados, asegurando así un servicio confiable y oportuno.



3.4

Estrategia y planes de inversión

Ante el actual clima económico desafiante, marcado por la inflación y el incremento en los costos de las materias primas, en PF alimentos miramos más allá del presente. Nuestra firme creencia en el potencial de la industria alimentaria, con sus ciclos de vida de productos sustancialmente más largos que los de la tecnología, nos impulsa a emprender nuevos proyectos que, si bien requerirán años para concretarse, garantizarán una infraestructura modernizada y una posición competitiva en el momento en que el ciclo económico sea más propicio.

“

Nuestra filosofía de inversión refleja el compromiso con un crecimiento sostenido y la confianza en el potencial a largo plazo de nuestro país y de nuestra industria, a pesar de las fluctuaciones económicas a corto plazo.

”

Nuestro plan de inversiones asciende a US\$ 200 millones para 2024-2029 y tiene como objetivos, por un lado, potenciar la diversificación de los productos ofrecidos a través de nuevas Líneas de Negocios como es la producción y comercialización de sándwiches y, por otro, seguir consolidando el negocio tradicional.

Con una inversión proyectada de US\$ 34 millones, ya hemos comenzado la expansión de nuestra planta de pizzas, una decisión estratégica que busca triplicar la capacidad de producción entre finales de 2024 y comienzos de 2025. Esta inversión no solo atiende a un incremento en la demanda sino que también representa nuestra apuesta por la innovación y eficiencia.

El plan de inversión avanzará con la construcción de una nueva planta de sándwiches y platos preparados, y proseguirá con el desarrollo de un ambicioso centro de distribución logístico en Santiago, para fortalecer de manera significativa nuestro negocio de cecinas. El resto de la inversión lo destinaremos a actualizaciones de equipos, mejoras de proceso y renovación de plantas.



3.4.1

Valor económico generado y distribuido

GRI 202-1

2022

39,8%

Valor económico directo generado (VGE)

35,8%

Remuneraciones del personal

39,1%

Costo de explotación

34,3%

Total de impuestos

99,4%

Donaciones a la comunidad

61,3%

Gastos operacionales

41,0%

Gastos operacionales + Impuesto a la renta

28,0%

Resultado operacional
(menos Impuesto a la renta)

2023

49,2%

Valor económico directo generado (VGE)

37,3%

Remuneraciones del personal

43,9%

Costo de explotación

97,2%

Total de impuestos

79,3%

Donaciones a la comunidad

72,3%

Gastos operacionales

47,9%

Gastos operacionales + Impuesto a la renta

61,7%

Resultado operacional
(menos Impuesto a la renta)

Esta tabla muestra la variación de los valores económicos de la compañía tomando como base 100 el año 2020.



3.5

Estrategia de Sostenibilidad

En 2023 dimos un paso importante al desarrollar una Estrategia de Sostenibilidad, tras la realización de un diagnóstico y un proceso de sensibilización y capacitación interna para los líderes de la compañía. Así, definimos una hoja de ruta y su correspondiente gobernanza para el cumplimiento de los objetivos a través de diversas iniciativas.

La Estrategia de Sostenibilidad se enfoca en siete temas ámbitos:



3.5.1

Gobernanza de sostenibilidad

Para asegurarnos de que nuestra estrategia sea efectiva y esté en constante evolución, durante 2024 constituiremos un Comité Gerencial de Sostenibilidad, encabezado por el Gerente General, que se reunirá mensualmente para revisar los avances en estos temas clave. Este comité tiene la responsabilidad de informar al Directorio sobre nuestro progreso tres veces al año.

3.6

Nuestros grupos de interés

[GRI 2-29]

Para nosotros, escuchar a cada uno de nuestros grupos de interés es fundamental para desarrollar relaciones transparentes y de largo plazo. Bajo ese espíritu, mantenemos canales abiertos para entender sus necesidades y proporcionarles información valiosa, colaborando en la creación de valor económico, social y ambiental de manera conjunta.



Colaboradores

Gerentes, subgerentes, jefes de área, administrativos y operarios.



Clientes

Supermercados, almacenes, restaurantes, casinos.



Consumidores

Clientes finales.



Proveedores y contratistas

Proveedores internacionales y nacionales. Empresas de gran tamaño y Pymes (pequeñas y medianas empresas)



Sindicatos

Sindicatos de trabajadores de PF y la subsidiaria SERGEN



Gremios

Asociaciones gremiales empresariales



Comunidades

Centros de salud familiar y juntas de vecinos



Accionistas

Personas individuales y jurídicas, propietarias de acciones de la compañía.

3.7

Innovación e investigación

[PF1]

En PF alimentos, la innovación es un motor de desarrollo de nuestro negocio y una forma de aportar a mejores y más sostenibles medios de alimentación. Para ello, contamos con un modelo que incorpora cultura, gestión de innovación, emprendimiento e investigación y desarrollo, con actividades específicas para cada una de estas áreas.

Durante 2023, desde el área de Innovación definimos temas estratégicos sobre enfoque y metodología para impulsarlos en la compañía. Esto implica determinar los focos de innovación y las áreas de la empresa que participarán activamente en el proceso, los tipos de innovación que deseamos generar, cómo distribuiremos la cartera de proyectos y qué modelos organizacionales adoptaremos.

En el ámbito del emprendimiento, comenzamos un trabajo colaborativo con el área de Relacionamiento Comunitario para apoyar proyectos locales, ofreciendo una vitrina y capacitaciones para su crecimiento. Realizamos tres actividades que permitieron a los emprendedores recibir retroalimentación de expertos en el contexto de la realización de la feria Mi Barrio Emprende.

Dado que la I+D se centra en aspectos fundamentales de nuestro negocio, realizamos contribuciones financieras a universidades con las que mantenemos convenios de colaboración. Además, las actividades de formación y networking han enriquecido todas las dimensiones de la innovación, unificando el lenguaje y visibilizando sus resultados en todos los niveles de la organización.

En 2023, además, implementamos un programa de Innovación basada en Diseño, con equipos multidisciplinarios, para fomentar la innovación interna. Participaron 42 colaboradores de al menos siete gerencias. El resultado de 30 horas de trabajo colaborativo se presentó ante el Consejo de Innovación, que recomendó continuar con algunos proyectos prometedores para PF alimentos.

“

En PF alimentos, la innovación es un motor de desarrollo de nuestro negocio y una forma de aportar a mejores y más sostenibles medios de alimentación.

”



3.7.1

Proyectos e iniciativas

Instalación de capacidades

Participamos activamente en un programa que diseñamos en conjunto con el Centro de Innovación Anacleto Angelini de la Pontificia Universidad Católica para instalar capacidades de innovación en la organización en múltiples dimensiones: estrategia, cultura, capacidades organizacionales, actividades, ecosistema y asociatividad.

Colaboración sectorial

Somos miembros del Comité Ejecutivo de Transforma Alimentos, entidad público-privada orientada a potenciar el crecimiento sostenible de la industria alimentaria en Chile. En el comité participan representantes de la Corporación de Fomento (Corfo), el Ministerio de Agricultura, empresas y universidades. Nuestra compañía está representada por el Gerente de Calidad, Innovación y Riesgos Estratégicos.

Alianza académica

La Plataforma de Innovación de la Universidad Católica del Maule (UCM) impulsa la creación de proyectos y el avance de sus resultados, orientándolos hacia la transferencia tecnológica del entorno. Somos parte de su directorio junto con

otras 11 organizaciones destacadas. Esta colaboración nos brinda la oportunidad de involucrarnos en actividades técnicas de interés mutuo y de aprovechar la investigación y desarrollo (I+D+i) realizada por los equipos de la UCM.

Alimentación saludable

Formamos parte de un comité de investigación regional que trabaja para dar respaldo al Club de Alimentos Saludables. Este programa es liderado por el Centro de Estudios en Alimentos Procesados, cuyo objetivo es convertirse en un nodo especializado para el diseño, desarrollo y validación de alimentos saludables en la región del Maule, integrado por emprendedores y empresas alimentarias. Participa nuestra Gerencia de Producción y Desarrollo.

Investigación aplicada

Mantenemos un Convenio Específico de Cooperación con la Universidad de Talca orientado a desarrollar investigación aplicada en distintos temas. Entre ellos están: formación y atracción de capital humano; proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D) en alimentos; gestión de la innovación; y acciones de carácter social, enmarcadas en el ámbito de la responsabilidad social universitaria. A raíz de esto, la áreas técnicas de la Subgerencia Ambiental y de Innovación realizaron el apoyo y seguimiento de una tesis doctoral que busca identificar el potencial energético en un residuo no valorizado de una de nuestras plantas.

Nuestra empresa cuenta con un departamento de Asistencia Técnica y Desarrollo, especializado en productos, alta-

mente profesionalizado y provisto de tecnología de pilotaje y validación, en sus instalaciones de 300 m² ubicadas en el Centro de Calidad Investigación y Desarrollo. Este departamento se encuentra a cargo de la Subgerencia de Desarrollo, está compuesto por 5 ingenieros en Alimentos que realizan pilotaje, desarrollo y validación de nuevos productos para todas nuestras líneas, incluyendo el packaging.

La Gerencia de Riesgos Estratégicos, Calidad e Innovación cuenta con laboratorios acreditados en los químicos de interés para nuestra industria, en los cuales durante 2023 se realizaron las validaciones de procesos y medidas de control demandadas por nuestros clientes internos con un costo de \$1.300.000, actividades que aportan al conocimiento de los nuevos procesos incorporados.

Conscientes de que los riesgos presentes en nuestros productos son dinámicos y existen oportunidades de mejorar los sistemas de detección, nuestra área de Inocuidad realizó el diseño experimental para desarrollar técnicas biomoleculares que permitan la búsqueda de microorganismos alteradores, trabajando con capacidades externas a nuestra organización. El costo de este desarrollo fue de \$3.800.000

En asociación con otra empresa, hemos avanzado en un proyecto de investigación y desarrollo que impacta directamente el core de nuestros negocios principales. Durante 2023 nuestros equipos de desarrollo y calidad realizaron validaciones en terreno y laboratorio de los procesos implementados. El costo de los viajes y análisis de muestras fue de \$1.400.000



Capacidades en desarrollo

En la dimensión de Cultura y Gestión de Innovación, nos enfocamos en una estrategia que impulsa la innovación en mercados y productos adyacentes a los actuales, destacando cuatro pilares principales: Industria 4.0, Novel Foods, Solución Integral para Nuevos Mundos y Sostenibilidad. Para llevar a cabo esta estrategia, establecimos grupos multidisciplinarios conocidos como células de innovación que, sin dedicarse a trabajar exclusivamente en este ámbito, participan en programas de formación y actividades con el ecosistema de innovación, fortaleciendo así la cultura de la empresa. Los proyectos innovadores son evaluados por un Consejo de Innovación, que está compuesto por cinco gerencias y utiliza una metodología estandarizada que permite iterar para reducir incertidumbres y decidir si se procede con el proyecto, se debe presentar más antecedentes frente a incertidumbres existentes o se abandona.

En el área de Emprendimiento, trabajamos en dos frentes principales. Por un lado, apoyamos el emprendimiento territorial mediante el Programa "Mi Barrio Emprende", que ayuda a los

participantes en diversas etapas de desarrollo, incluyendo la exposición y venta de productos, más la incubación de sus modelos de negocio con referentes de renombre. Por otra parte, anualmente abrimos nuestras puertas a la resolución de desafíos corporativos a través del Programa "Sin Límites", recibiendo propuestas innovadoras del talento universitario.

En cuanto a Investigación y Desarrollo (I+D), este componente es esencial en nuestra estrategia y se activa según la necesidad. Para mantenernos al día con los avances tecnológicos y nutrir nuestra cartera de oportunidades, establecemos convenios de colaboración con universidades que nos presentan investigaciones de interés. Este enfoque nos permite realizar procesos de validación y transferencia tecnológica. Además, reafirmamos nuestro compromiso de apoyar financieramente la investigación y desarrollo en áreas clave como alimentos, sostenibilidad, logística y comercialización, asegurando que los recursos corporativos están bien asignados para impulsar estos campos vitales.



4.

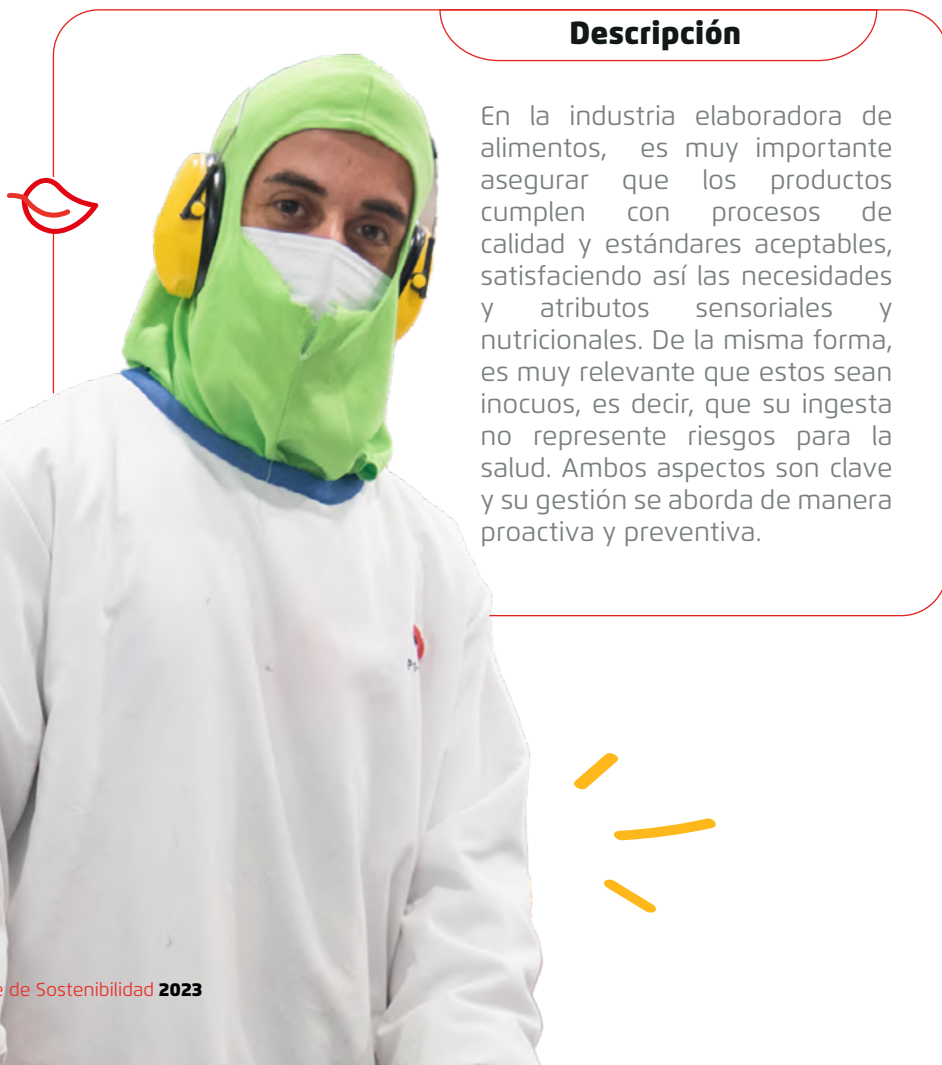
Alimentos de calidad

- 4.1 Calidad e inocuidad alimentaria TM
- 4.2 Etiquetado y marketing de productos TM
- 4.3 Cadena de abastecimiento responsable TM



4.1

Calidad e inocuidad alimentaria



Descripción

En la industria elaboradora de alimentos, es muy importante asegurar que los productos cumplen con procesos de calidad y estándares aceptables, satisfaciendo así las necesidades y atributos sensoriales y nutricionales. De la misma forma, es muy relevante que estos sean inocuos, es decir, que su ingesta no represente riesgos para la salud. Ambos aspectos son clave y su gestión se aborda de manera proactiva y preventiva.

Impactos

- La calidad nutritiva de los alimentos procesados depende en gran medida de los ingredientes utilizados, los métodos de procesamiento y cómo estos productos se integran en la dieta general de una persona. Por ello, es esencial que los consumidores tomen decisiones informadas y equilibradas al seleccionar alimentos procesados y considerar cómo éstos contribuyen a su dieta.
- La falta de prácticas eficientes, medidas de higiene o no cumplimiento de las regulaciones pueden provocar contaminación con microorganismos patógenos, materias extrañas (física), productos químicos nocivos o alérgenos no declarados.



Políticas y lineamientos

- Modelo de Gestión Integral de Riesgos
- Política del Sistema de Gestión Integrado - Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud, Seguridad y Energía
- Plan estratégico

Objetivos

- Entregar a clientes y consumidores productos alimenticios inocuos y de alta calidad.

Avances del año

- Implementación del Sistema de Gestión Integrado
- Certificaciones ISO y HACCP
- Acreditación ISO de los laboratorios
- Plan de acción de cultura de inocuidad

4.1.1

Política del Sistema de Gestión Integrado (SGI)

PF4

En PF alimentos elaboramos, comercializamos y distribuimos nuestros productos en un ambiente de trabajo seguro y saludable, involucrando la participación, consulta y competencias de colaboradores en la gestión de riesgos y el uso eficiente del consumo energético asociado a nuestras actividades.

Trabajamos para lograr un claro posicionamiento en el mercado a través de la valoración de nuestras marcas, bajo los siguientes seis compromisos:



Valoramos la energía

Optimizar el uso y consumo eficiente de energía desde la etapa diseño de procesos, proyectos, adquisición de bienes y servicios, destinados a mejorar nuestro desempeño energético.



Trabajo bien hecho

Propiciar una cultura de trabajo basada en el cuidado de las personas, la calidad, la productividad, la inocuidad alimentaria, el cuidado del ambiente, la eficiencia energética, la eliminación de los peligros y reducción de los riesgos en nuestras operaciones.



Somos confiables

Entregar alimentos inocuos, confiables e innovadores, logrando satisfacer las necesidades y las expectativas (incluidas las comunicaciones) de nuestras partes interesadas, a través de un servicio oportuno y efectivo.



Siempre mejorando

Cumplir y mejorar continuamente el desempeño, objetivos y metas de nuestro Sistema de Gestión Integrado de Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud, Seguridad y Energía, asegurando la disponibilidad de recursos e información necesaria para alcanzarlos.



PF cumple

Cumplir con todos los requisitos obligatorios y compromisos voluntarios aplicables a nuestro quehacer.



Protegemos el medio ambiente

Optimizar el uso de los recursos naturales que son claves para nuestros procesos, proteger el medio ambiente, previniendo la contaminación y evitando situaciones de emergencias, minimizando los residuos y emisiones generadas por nuestros procesos.

El Sistema de Gestión de Inocuidad de PF alimentos, basado en el estándar FSSC 22000, permite identificar y evaluar los peligros, los cuales se detallan en los Planes HACCP. Contamos con uno por planta y uno para los terminales y centros de distribución.

Junto con el SGI, el sistema funciona con un marco de trabajo para guiar las operaciones, dar consistencia a los procesos y comprensión a las personas para aplicar las directrices. Los documentos vigentes son:

2

políticas

Orientaciones e intenciones globales de la organización.

2

manuales

Referencias a la interacción de los elementos que componen el SGI.

343

procedimientos

Descripciones para llevar a cabo cada proceso.

621

instructivos

Forma específica y detallada para realizar actividades determinadas.

441

formularios

Documentos para registrar los detalles de una actividad

“

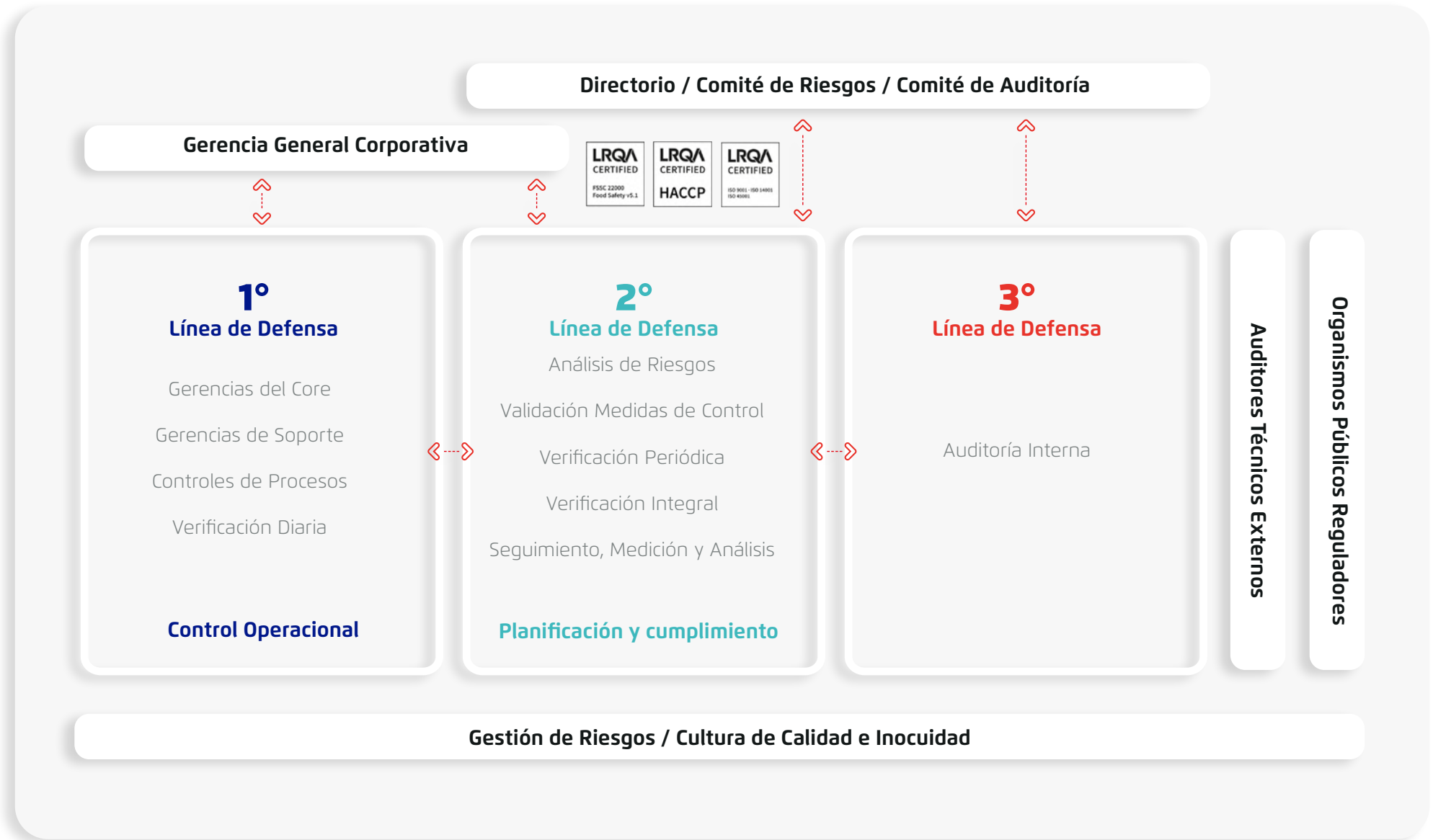
En PF alimentos consideramos el riesgo de inocuidad como estratégico, por lo que le damos la máxima importancia a su gestión.

”



Gobernanza del sistema

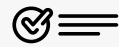
Para el cumplimiento de nuestro compromiso de calidad e inocuidad, se ha implementado una estructura de alta administración para prevenir, gestionar riesgos asociados a esta temática, que involucran a diversos estamentos de la compañía.



Seguimiento

Para mantener y hacer seguimiento del SGI existen equipos funcionales:

- Comité SGI:** Evalúa la efectividad del sistema, orientado a la satisfacción de los requerimientos de inocuidad, calidad, ambiente, seguridad, salud y energía de los grupos de interés y genera el compromiso y participación de la organización respecto a estas materias.
- Audidores internos:** Evalúan la eficacia del Sistema de Gestión Integrado y detectan oportunidades mediante la aplicación de técnicas de auditorías y requisitos de la norma ISO 19011:2018.
- Equipos de inocuidad y HACCP:** El equipo de Inocuidad opera en las plantas, mientras que el equipo HACCP se encarga de los terminales y centros de distribución (TD/CD). Realizan la verificación periódica del sistema de inocuidad a intervalos definidos, con el objetivo de evaluar su eficacia y generar mejora continua.



¿Qué es FSSC 22000?

El **Food Safety System Certification**, es un estándar de Inocuidad alimentaria, reconocido por GFSI.

Este esquema está conformado por la norma ISO 22000, especificaciones técnicas para programas de requisitos previos (PRP) específicos del sector, como ISO/TS 22002-1 y los requisitos adicionales.

Metas de inocuidad

Nuestras plantas productivas tienen una meta de inocuidad de 95,0% y para los terminales aplicamos el indicador de HACCP, cuya meta es de 96,0%. Los resultados en 2023 fueron superiores a esas metas.

Metas alcanzadas	2022	2023
Inocuidad en plantas	96,4%	97,5%
HACCP en terminales y centros de distribución	98,9%	99,6%

Al ser un riesgo estratégico para la organización, se ha establecido un apetito de riesgo “cero”, que se desglosa en: 0 brote, 0 recall (retiro de productos por inocuidad), 0 alerta sanitaria del Ministerio de Salud. Durante 2023 no se presentaron brotes de enfermedades transmitidas por alimentos elaborados por la organización, no se realizaron recuperaciones de productos, ni tampoco alertas por parte de la autoridad de las instalaciones de PF alimentos.



Auditorías externas

El SGI requiere la participación de terceros independientes que, desde una perspectiva profesional y técnica, nos ayuden a observar brechas y desarrollar la mejora continua que requiere la gestión de la calidad y la inocuidad de nuestros procesos. En esta línea, las principales actividades de 2023 fueron:

- La empresa LRQA realizó una auditoria del sexto ciclo de los Sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad basado en los resultados y recomendó la mantención de la certificación FSSC 22000 Food Safety v5.1 e ISO 9001:2015.
- En centros y terminales de distribución se realizó la primera auditoria de mantención del sexto ciclo, basado en codex alimentarius 2020 del HACCP multisites, recomendando la mantención de la certificación.
- Se realizó evaluación de renovación de los laboratorios de microbiología y química, reafirmando su acreditación bajo el estándar internacional ISO/IEC 17025.



Auditorías de clientes

Durante 2023 se realizaron auditorias de segunda parte a los procesos de:

- Bajo su programa de abastecimiento ético, Walmart efectuó una auditoría SMETA de dos pilares a la Planta 2. En la revisión no hubo hallazgos y se determinó que el resultado era satisfactorio, por lo que se resaltaron las buenas prácticas aplicadas en el sitio.
- El cliente Compass realizó una auditoria a procesos de la planta de platos y planta 4, con un resultado de 100% de cumplimiento.

- El cliente Delibest efectuó auditorías a los procesos de planta 1, 4 y 6, en los que verificó la implementación y el cumplimiento de los requisitos normativos basados en las buenas prácticas de manufactura y Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA)
- Sodexo realizó una auditoria documental en la que se registró un 100% de cumplimiento.



Auditorías oficiales

- El Servicio Agrícola y Ganadero aplicó su planta de evaluación LEEPP a las plantas 1, 2, 3, 4 y al Centro de Distribución de Talca. El resultado fue de cumplimiento satisfactorio, lo que nos permite mantenernos como Establecimiento Exportador de Productos Pecuarios.
- La Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud del Maule aplicó la pauta de evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura a los procesos de planta platos preparados, en la cual obtuvimos un 100% de cumplimiento.



Auditorías internas

Bajo el SGI, las auditorías internas se programan según distintas necesidades, como inicio de nuevos procesos, cambios mayores a la normativa, riesgos, cumplimiento, afectación al SGI o instrucciones de la gerencia, entre otros. En 2023 se realizaron cuatro planes de auditoría de tipo integral a los procesos productivos y de apoyo de las planta 1, 2 y al Complejo Industrial, además del proceso de desarrollo organizacional.



Laboratorio de Microbiología y Química

En PF alimentos contamos con un laboratorio de microbiología y un laboratorio de química, unidades que permiten realizar las validaciones y verificaciones de las medidas de control derivadas del sistema de Calidad e inocuidad. Estas instalaciones están acreditada bajo el estándar ISO/IEC 17025, desde el año 2017, para los 28 métodos de análisis que aplica.



Plan de acción de cultura de inocuidad

En 2023 desarrollamos un Plan de acción de cultura de inocuidad, orientado a disminuir las brechas que se identificaron frente al modelo. Esto permitió establecer la hoja de ruta enfocada en los pilares de comunicación, estándar, programa de reconocimiento e incentivos, así como intervención actitudinal, reforzamiento y capacidades.

Entre las actividades realizadas en el año estuvieron:

- Inducción 2.0
- Talleres de líderes supervisores
- Malla curricular reponedores
- Metodología de realidad virtual
- Plan asistencia técnica en terreno clientes y vendedores
- PF educa para vendedores, clientes y logística
- Programa de comunicaciones
- Proveedores que prestan servicios en planta

Participación en capacitaciones		
Tema	Función	N°
Calidad	Operarios	645
Calidad	Otros profesionales	33
Inocuidad	Operarios	833
Inocuidad	Otros profesionales	64
Inocuidad	Jefaturas	14
Total		1.589

4.1.2

Certificaciones vigentes



Nuestros centros y terminales de distribución tienen certificación HACCP. Con este estándar se busca garantizar la inocuidad de los alimentos, con el objetivo de prevenir los riesgos en nuestros consumidores.

N° aprobación: HACCP – 0015457



Este estándar internacional ampliamente reconocido nos capacita para mejorar la satisfacción de los requisitos, expectativas y necesidades de clientes y consumidores. Además, proporciona un enfoque sistemático y organizado para gestionar los riesgos en todas las facetas de nuestras operaciones. La certificación abarca todos los aspectos de nuestra compañía, incluyendo los ámbitos comerciales, industriales, operativos y administrativos.

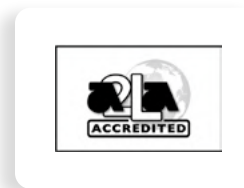
ISO 9001:2015

N° aprobación: ISO 9001 – 00037105



Somos la primera empresa alimentaria nacional y latinoamericana en implementar y certificar este estándar de Gestión de Inocuidad, desarrollado por la Fundación Holandesa para la Certificación de la Inocuidad Alimentaria, apoyado por la Confederación de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (FoodDrinkEurope) y reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI). Este esquema, está basado en la combinación de los estándares ISO 22000 de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO/TS 22002-1 Programas de Prerrequisitos y elementos adicionales establecidos por el FSSC 22000.

N° de aprobación: FSSC 22000 – 00037252 COID: CHL-1-9228-009971



Nuestros laboratorios de microbiología y química están acreditados bajo la norma ISO/IEC 17025, logrando ser una de las pocas empresas de alimentos del país que cuentan con este sistema que nos permite acreditar competencias para obtener resultados confiables y trazables internacionalmente.

ISO/IEC 17025:2017

N° de aprobación: 6083.01 CHEMICAL / **N° de aprobación:** 6083.02 BIOLOGICAL

Certificaciones de ingredientes

[SASB FB-PF-430a.1]

Nuestra preocupación por ofrecer productos alimenticios de la mejor calidad a los consumidores parte por los ingredientes que ocupamos para su elaboración. El 62,6 % de nuestros proveedores cuenta con certificación en algunos de los esquemas reconocidos por Global Food Safety Initiative (GFSI).

En función de ello, hemos empezado a solicitar a nuestros proveedores certificados bajo estándares medioambientales y/o sociales otorgados por terceras partes.

Ingredientes alimentarios	Cantidad	Porcentaje
Certificados	64	16,0%
No certificados	337	84,0%
Total	401	100,0%

4.1.3

Gestión de reclamos

Reclamos por calidad e inocuidad

Para el período informado, no se registraron reclamos de consumidores ante organismos como el Ministerio de Salud, ni el Servicio Agrícola Ganadero por temas de calidad e inocuidad. Respecto a reclamos en el Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC) se recibieron 58 solicitudes.

Durante 2023, en PF alimentos recibimos 58 reclamos de parte de consumidores, clientes y organismos oficiales.

Retiro de productos

[SASB FB-PF-250a.4]

Gracias a que mantuvimos altos estándares de calidad e inocuidad en nuestros productos, en 2023 no tuvimos retiros voluntarios ni por disposición de la autoridad sanitaria.



4.2

Etiquetado y marketing de productos

Descripción

Tanto el etiquetado como las acciones promocionales de los alimentos procesados son importantes porque los consumidores deben ser informados con claridad y transparencia acerca del contenido nutricional de los productos. De esta forma, pueden tomar decisiones informadas respecto a sus hábitos, posibles alergias u otro tipo de riesgos para su salud. Asimismo, las personas pueden informarse del tipo de material usado en el envase para realizar una correcta disposición del residuo en función de su reciclabilidad.



Impactos

- **Transparencia:** El etiquetado claro y preciso proporciona a los consumidores información sobre el origen, la calidad y otros aspectos importantes del producto que van a comer.
- **Salud y seguridad:** Los etiquetados pueden incluir información sobre ingredientes, contenido nutricional, alérgenos y fechas de caducidad, lo que ayuda a los consumidores a tomar decisiones informadas y a evitar riesgos para la salud.



Políticas y lineamientos

- Manual de marca PF alimentos
- Manual de Etiquetado Nacional de Alimentos (Ley N°20.606)
- Acuerdo de Producción Limpia (APL) para el eco etiquetado de envases y embalajes

Avances del año

- Análisis y desarrollo de nuevos envases para promover su reciclabilidad



Objetivos

- Brindar a nuestros consumidores y clientes información transparente y confiable sobre nuestros productos, sus ingredientes y envases.

4.2.1

Normas y cumplimiento de etiquetado

[GRI 417-1, 417-2, 417-3] [SASB FB-PF-270a.3]

En PF alimentos nos regimos por la Ley N°20.606 del Ministerio de Salud y el artículo 120bis del Decreto Supremo 977 (Reglamento Sanitario de los Alimentos), procurando así un cumplimiento estricto respecto a lo que señala la normativa de publicidad y rotulado de alimentos en Chile.

Esto implica que, para algunos ingredientes, es obligatorio declarar el origen de los insumos. También es requisito dar cuenta de la forma de preparación, uso y conservación de los alimentos.

Respecto a los envases, es obligatorio declarar el tipo de material y su clasificación de acuerdo con su grado de reciclabilidad.

Durante 2023 no tuvimos casos de incumplimiento relacionados con la información provista acerca de nuestros productos.

“

El 100% de nuestros productos cumplen con la Ley 20.606 de etiquetado, incorporada en la Ley sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, del Ministerio de Salud.

”

4.2.2

Revisión de aspectos nutricionales

[SASB FB-PF-260a.2]

En PF alimentos estamos constantemente revisando los aspectos de calidad e inocuidad de los alimentos que producimos, en función de tendencias y recomendaciones nutricionales expertas.

También, a través de nuestros canales de comunicación recibimos inquietudes y preocupaciones de los consumidores acerca de aspectos nutricionales.

Nuestra variedad de productos en la actualidad, que incluye alimentos ricos en proteínas, sin gluten (para personas afectadas por la enfermedad celiaca) y veganos, da cuenta de cómo en PF alimentos consideramos distintos hábitos y requerimientos nutricionales.

Atributos de salud y nutrición

Algunos de nuestros productos llevan rotulaciones especiales que destacan atributos como “buena fuente de proteína” y “sin gluten”.



4.3

Cadena de abastecimiento responsable



Descripción

La cadena de abastecimiento desempeña un papel crucial en la industria de alimentos procesados debido a su impacto directo en la calidad, seguridad, eficiencia y sostenibilidad de la producción alimentaria. Tiene un rol fundamental en el suministro constante de materias primas e insumos, participa en el aseguramiento de la inocuidad y contribuye a la innovación de productos.

Impactos

- Las relaciones comerciales entre las empresas y sus proveedores pueden tener tanto impactos positivos como negativos, dependiendo de la responsabilidad con que se abordan los compromisos establecidos. Los precios y condiciones acordados pueden resultar determinantes tanto para la estabilidad del proveedor como para el precio final del producto.
- Los plazos de pago son un factor de alta importancia para las empresas proveedoras, puesto que de ello depende su flujo de caja y el cumplimiento de sus propios compromisos.
- Los requerimientos de responsabilidad social y ambiental que se hacen a los proveedores en función de estándares de sostenibilidad contribuyen al desarrollo de mejores prácticas en beneficio de los trabajadores, las comunidades y el medioambiente.

Políticas y lineamientos

- Procedimientos de compras y servicios
- Procedimientos de solicitud de contratos
- Instructivo de creación proveedores

Objetivos

- Desarrollar relaciones colaborativas y sostenidas con nuestros proveedores en función de la creación de valor para todas las partes.

En PF alimentos contamos con 2.285 proveedores nacionales y 14 internacionales, quienes participan de la cadena de abastecimiento que nos permite producir variados tipos de alimentos y hacerlos llegar a todos los puntos del país, donde están nuestros clientes y consumidores.

En los últimos años, debido a distintos factores del contexto, como es el cambio climático, los virus y otros riesgos sanitarios, además de los conflictos internacionales que afectan la logística y el comercio internacional, nos hemos visto en la necesidad de ampliar y diversificar nuestras fuentes proveedoras de insumos. Esto lo hacemos de manera responsable y equilibrada en cuanto a precios, calidad y cumplimiento de los requisitos de inocuidad y seguridad que son parte de los estándares certificados en nuestros procesos.

Asimismo, procuramos crear relaciones de largo plazo con nuestros proveedores mediante el respeto de los acuerdos, el diálogo constante y la colaboración.

4.3.1 Pago a proveedores

De acuerdo con nuestro Procedimiento de Compras y Servicios, en PF alimentos pagamos generalmente a nuestros proveedores en un máximo de 30 días desde que recibimos su factura. Para casos mayores a 30 días, esto se explica por mayores plazos según convenios y/o contratos con cada proveedor. Además, se consideran casos de maquinarias compradas y recibidas que no se han pagado debido a que aún no se ha validado su puesta en marcha según contrato con el proveedor.

Número de proveedores en 2023					
Proveedores nacionales			Proveedores extranjeros		
Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días	Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días
1.295	790	194	5	4	5
2.279			14		



4.3.2

Evaluación de proveedores

GRI [308-1, 308-2]

Cada año llevamos a cabo una evaluación de nuestros proveedores a través de una encuesta diseñada para fortalecer la comunicación y comprender mejor sus expectativas clave. Esta incluye preguntas específicas relacionadas con inocuidad, seguridad y salud ocupacional, energía, medioambiente y ética, lo que nos permite saber cómo nuestros proveedores están integrando este tipo de prácticas en sus operaciones. Este enfoque nos ayuda a mantener una colaboración más efectiva y alineada con los valores y objetivos compartidos en términos de sostenibilidad.

Indicador	2023			
	Proveedores nacionales		Proveedores extranjeros	
	Número	Porcentaje del total	Número	Porcentaje del total
Proveedores evaluados (*)	64	68%	14	19%
Proveedores analizados con criterios de sostenibilidad (**)	64	68%	14	19%
Monto total de compras a proveedores evaluados (CLP)	\$221.298 Millones	56,0%	***	***
Monto de compras a proveedores evaluados con criterios de sostenibilidad (CLP)	\$221.298 Millones	56,0%	***	***

* Según Encuesta a Proveedores de Productos, los cuales son determinados según impacto en el proceso

** Los 14 extranjeros corresponden a proveedores con los que nuestra Gerencia de Abastecimiento negocia directamente, pero son parte del abanico de Comercial Cerrillos

*** El monto correspondiente a extranjeros está considerado dentro de Comercial Cerrillos

4.3.3

Política de subcontratación

En PF alimentos, las directrices acerca de subcontratación de servicios se encuentran contenidas en el Código de Ética, el Manual de Prevención del Delito y los contratos celebrados con cada una de las empresas proveedoras. Su foco principal es el cumplimiento estricto de la normativa que regula la relación laboral con los trabajadores subcontratados, tanto desde el punto de vista de derecho del trabajo, la seguridad social como la prevención de riesgos.

Desde el punto de vista del Código del Trabajo y la Seguridad Social, se controla a las empresas contratistas y sus trabajadores mediante una aplicación web, provista por la empresa PRONEXO. En ella se controla el ingreso de trabajadores a las plantas e instalaciones, denegándolo para quienes se encuentran en incumplimiento respecto a los requisitos establecidos por la ley y normativa interna. La empresa contratista sube la información, la cual es revisada por la Gerencia Legal.

Adicional a lo anterior, los transportistas externos son gestionados a través de la Subgerencia de Transportes mediante de un sistema de mantenedor de flota, el cual controla los temas normativos, contractuales, etc, de los conductores y peonetas, como de vehículos utilizados y constitución de la empresa transportista.

Trabajadores contratistas

[GRI 2-8]

En PF alimentos tenemos el apoyo de diversos trabajadores que no son empleados directos, sino que tienen contrato con empresas proveedoras.

En 2023, 219 personas constituyeron este grupo de personal externo, en funciones de seguridad, vigilancia y portería, aseo de oficinas e instalaciones, alimentación, picking de productos para distribución entre otros.

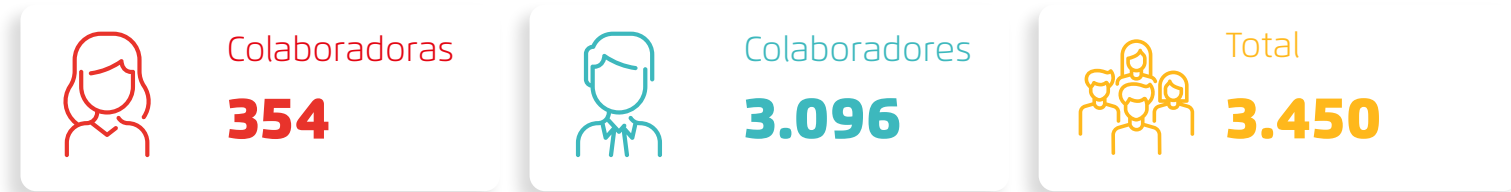
5. Nuestras personas

- 5.1 Dotación
- 5.2 Desarrollo de las personas TM
- 5.3 Diversidad e inclusión TM
- 5.4 Seguridad y salud laboral TM



5.1 Dotación

[GRI 2-7]



5.1.1 Nuestro equipo

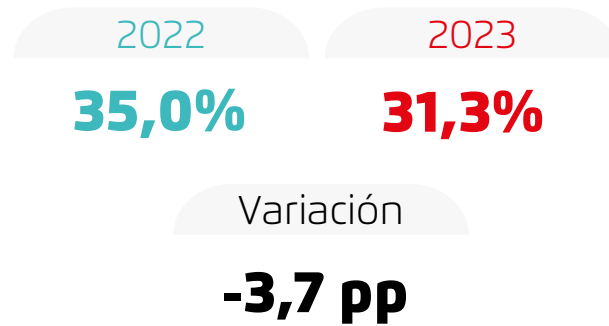
En PF alimentos contamos con un equipo de colaboradores de los cuales el 10,26% son mujeres y el 89,74% son hombres, desempeñándose a lo largo de las distintas áreas de la Compañía.

Desglose por cargo y sexo



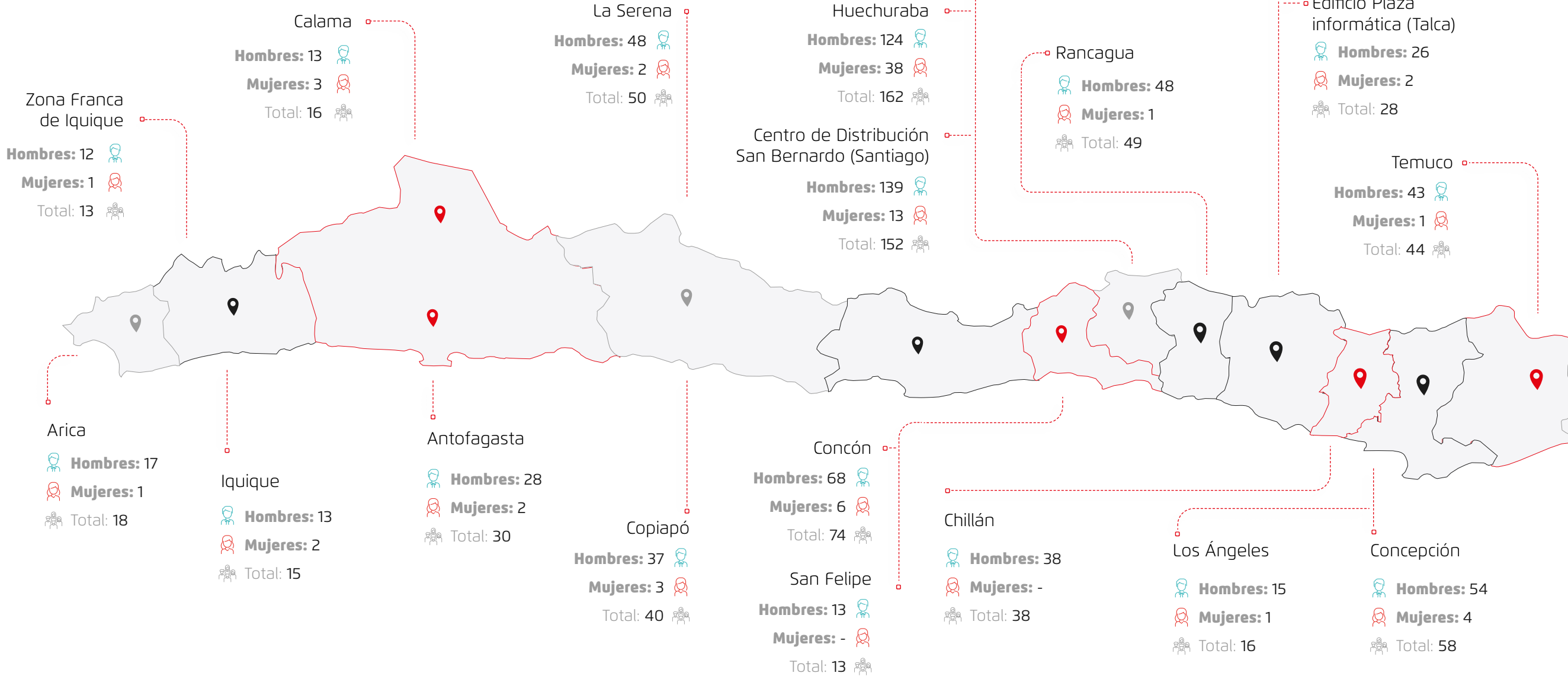
Rotación

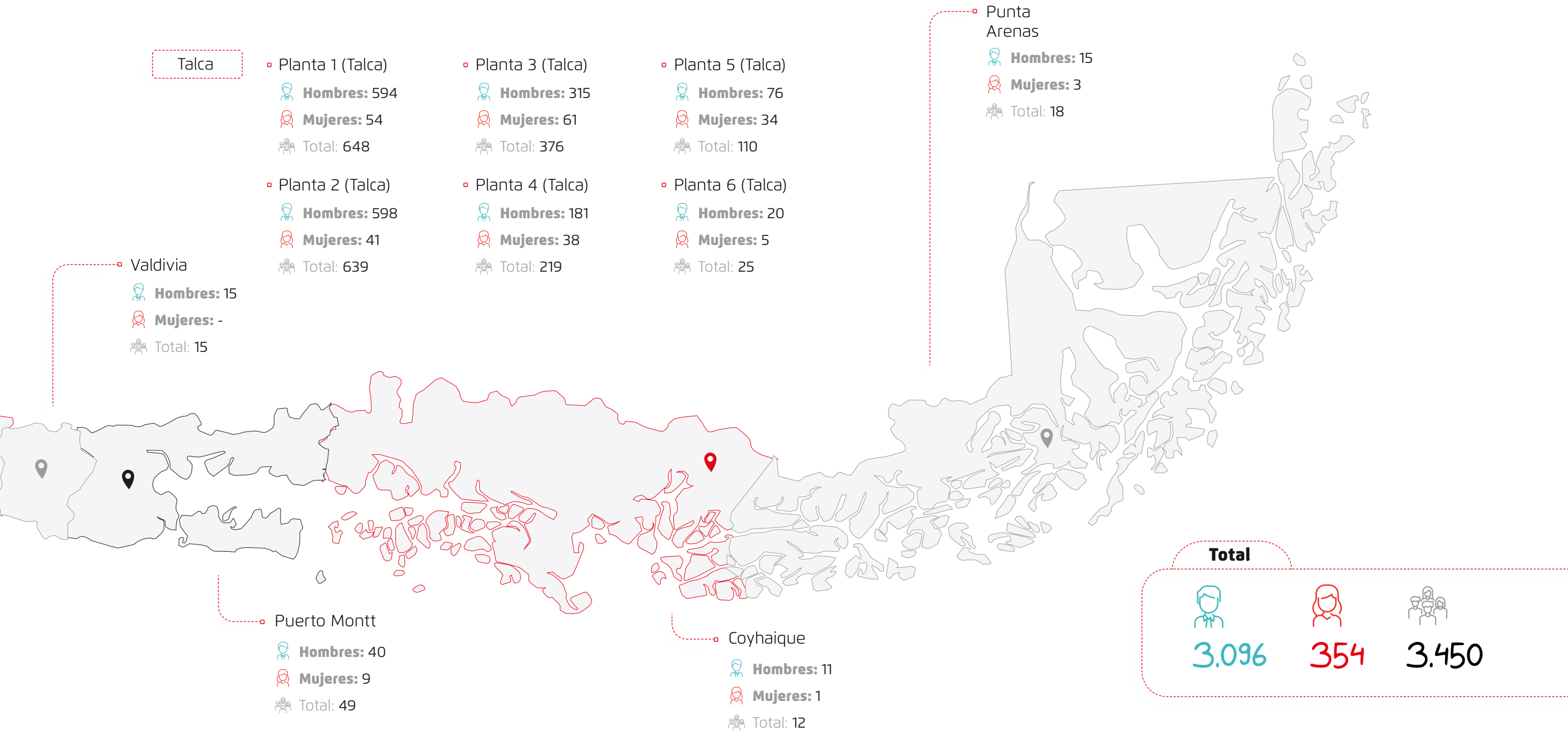
GRI [401-1]



Nota: En PF alimentos no contamos con categoría Auxiliares.

Colaboradores por regiones





Formalidad laboral

El 91,17% de nuestra dotación está bajo la modalidad de contrato a plazo indefinido. El 8,83% restante corresponde a contratos plazo fijo, no existiendo colaboradores contratados a honorarios en trabajos permanentes ni contratos por obra o faena.

	Hombres		Mujeres		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Plazo indefinido	2.846	82,5%	324	9,4%	3.170	91,9%
Plazo fijo	250	7,3%	30	0,9%	280	8,1%
Total	3.096	89,7%	354	10,3%	3.450	100,0%

Adaptabilidad laboral

El 99% de nuestra dotación trabaja a jornada completa. Menos del 1% está adscrita a la modalidad de teletrabajo.

	Hombres		Mujeres		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Jornada completa	3.070	89,0%	352	10,2%	3.422	99,2%
Teletrabajo	26	0,8%	2	0,1%	28	0,8%
Total	3.096	89,7%	354	10,3%	3.450	100,0%

219

Trabajadores contratistas realizan tareas de seguridad, vigilancia, portería, aseo de oficinas e instalaciones, alimentación y picking.



5.1.2

Política de subcontratación

En PF alimentos no disponemos de una política integral explícita para la elección de contratistas; sin embargo, las directrices pertinentes están incorporadas en nuestro Código de Ética, el Manual de Prevención del Delito y en los contratos establecidos con cada proveedor de servicios.

Respecto a los estándares laborales, esperamos de nuestras empresas contratistas un cumplimiento riguroso de la normativa laboral vigente, que comprende el derecho laboral, la seguridad social y las políticas de prevención de riesgos laborales. Esta estricta conformidad con las leyes es una premisa obligatoria para la colaboración con nuestra empresa.

Para verificar la aplicación de estos estándares, utilizamos una plataforma web a través de la cual monitoreamos el acatamiento de las regulaciones laborales, a la vez que controlamos el acceso a nuestras instalaciones. Este mecanismo nos asegura trabajar con empresas que se alinean con nuestro compromiso hacia la integridad y el respeto de los derechos laborales.

Gestión y monitoreo de trabajadores contratistas

Para la compilación de datos de los empleados contratistas, sus empresas llevan un registro de asistencia diario que es

comunicado mensualmente a PF alimentos. Paralelamente, realizamos una verificación para asegurar el cumplimiento del contrato en términos del personal definido. La herramienta central para la gestión de contratistas y subcontratistas es PRONEXO, un sistema unificado que garantiza el cumplimiento laboral y normativo.

Además, contamos con un proceso adicional para la supervisión de transportistas externos, manejado por la Subgerencia de Transportes a través de un sistema mantenedor de flota. Este vela por la adhesión a las normativas y contratos, no solo de los conductores y peonetas sino también del parque vehicular y la estructura de las empresas de transporte asociadas.

En cuanto a las fluctuaciones del personal no empleado, destacamos un cambio en abril de 2023, mes en que internalizamos a 38 colaboradores del servicio de ropería en nuestras instalaciones de Talca, lo que refleja nuestro esfuerzo por optimizar la gestión y calidad de los servicios internos.



5.2

Desarrollo de las personas



Descripción

Ofrecemos a nuestros colaboradores estabilidad laboral, y fortalecimiento de sus habilidades para desempeñar de mejor forma sus roles actuales y futuros. Además dentro de las posibilidades un porcentaje importante puede avanzar hacia posiciones de mayor responsabilidad, todo lo cual apunta a la motivación, y compromiso no solo con los resultados sino también con la importancia de trabajar en una empresa de alimentos.

Impactos

- Desarrollo profesional y personal.
- Indicadores claves de la empresa. Resultados positivos de la empresa.

Objetivos

- Contar con personas con las competencias necesarias para desempeñarse de manera óptima en la compañía, motivadas y comprometidas con el propósito corporativo.

Políticas y lineamientos

- Política de Inclusión laboral
- Política de Compensaciones
- Plan de capacitación anual
- Política de formación de colaboradores
- Programa de beneficios
- Política de Gestión de Desempeño
- Política de Gestión de Talentos (en desarrollo)

Avances del año

- Importante inversión en capacitaciones (plataformas, cursos y herramientas de apoyo).
- Implementación de programa específico de Inclusión laboral en base a la medición de percepción de la cultura inclusiva, por tercer año consecutivo
- La política de compensaciones ha logrado aumentar el porcentaje de las rentas que se encuentran en zona de consistencia interna, esto es del 55 a 65% en 5 años.
- Programa de Líderes con foco en desarrollar habilidades claves para la gestión de personas, favoreciendo la relación con los equipos y el cumplimiento de los objetivos de las distintas áreas de la compañía.
- Implementación de planes de acción de clima laboral en base a la medición de este, con la finalidad de desarrollar ambientes adecuados y relaciones laborales saludables entre equipos.

5.2.1

Capacitaciones

En 2023 destinamos un total de \$551.734.458 para capacitación y desarrollo profesional. Esta inversión representa el 0,10% de nuestro ingreso anual total.



1.910

colaboradores capacitados

54,0 %

colaboradores capacitados

Promedio anual de horas de capacitación

GRI [404-1]

Categoría laboral	2023	
	Mujeres	Hombres
Alta Gerencia	4	8
Gerencia	4	25
Jefatura	37	73
Operario	8	26
Fuerza de venta	6	7
Administrativos	29	34
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	0	11
Otros profesionales	37	38
Otros técnicos	25	17
Total	150	239



Programas de capacitación y desarrollo

GRI [404-2, 404-3]

Programa	Descripción
Programa de implementación WMS Manhattan	Capacitación dirigida a más de 200 colaboradores del área de logística para implementar un nuevo software.
Taller de excelencia operacional	Orientado a líderes del área de Logística y Transporte para explorar herramientas de mejora procesal y ejecución de proyectos.
Gestión de emergencia y desastres	Curso para el equipo de prevención de riesgos enfocado en la normativa actual para la gestión de emergencias en instalaciones de producción.
Metodologías ágiles	Talleres para presentar herramientas para manejar equipos ágiles, adaptando algunas a los procesos de cada área.
Taller de cocina industrial	Taller para el Departamento de Desarrollo y Asistencia Técnica, promoviendo un espacio innovador para optimizar recetas existentes y desarrollar nuevos productos.
Programa para favorecer la toma de decisiones	Capacitación para el uso avanzado de software especializado en el procesamiento y visualización de datos, incluyendo Python, Tableau, R, entre otros.
Programa de optimización de recursos	Iniciativa que promueve planes de mejora procesal y gestión eficiente de recursos.
Programa de seguridad y salud ocupacional	Propuesta educativa que tiene como objetivo de mantener al personal informado y entrenado en prácticas de seguridad personal y prevención de incidentes.
Programa de actualización de legislación vigente y normas ISO	Cursos destinados a asegurar que los líderes y encargados estén al día con las normativas actuales y las últimas normas ISO integradas en nuestro sistema de gestión.
Programa de seguridad de la información	Formación específica para el área de seguridad de la información, impartiendo conocimientos técnicos y normativos esenciales para la protección y disponibilidad de la información.
Programa de inocuidad	Programa para los sectores productivos y logísticos centrado en la adopción de medidas para garantizar la seguridad de los procesos y minimizar los riesgos de contaminación y proliferación de microorganismos.

Desarrollo para ejecutivos y líderes

Ofrecemos programas específicamente diseñados para potenciar las habilidades y aptitudes de nuestros colaboradores. Su objetivo es asegurar que las personas cuenten con las herramientas y conocimientos necesarios para crear un entorno de trabajo positivo y productivo.

Programa de Inclusión Laboral

Este programa está dirigido a ejecutivos, jefes y supervisores. En 2023 capacitamos al 77,0% del grupo objetivo en temas como el lenguaje inclusivo, la normativa vigente en materia de inclusión y el desarrollo de una cultura inclusiva en el trabajo.

Programa de Líderes

Orientado también a jefaturas y supervisores, este programa alcanzó al 74,0% del grupo objetivo en 2023. Los temas cubiertos incluyen feedback efectivo, planificación estratégica, storytelling, gestión de personas, gestión del desempeño, calidad de vida, autocuidado y salud laboral, entre otros aspectos clave para el liderazgo eficaz.

Excelencia operacional

PF 2

La unidad de Excelencia Operacional de la Gerencia Industrial Corporativa, formado por el Departamento de Gestión Industrial desde 2021, tiene como propósito promover una cultura de excelencia operacional a través de la coordinación y gestión de las actividades necesarias para la correcta implementación del modelo de excelencia operacional "PF Avanza", cuyo enfoque es aumentar la productividad, aumentar la eficiencia operacional, disminuir las pérdidas, mantener un lugar de trabajo limpio, ordenado y seguro, aumentar la motivación y el trabajo en equipo de los colaboradores de la división corporativa industrial.

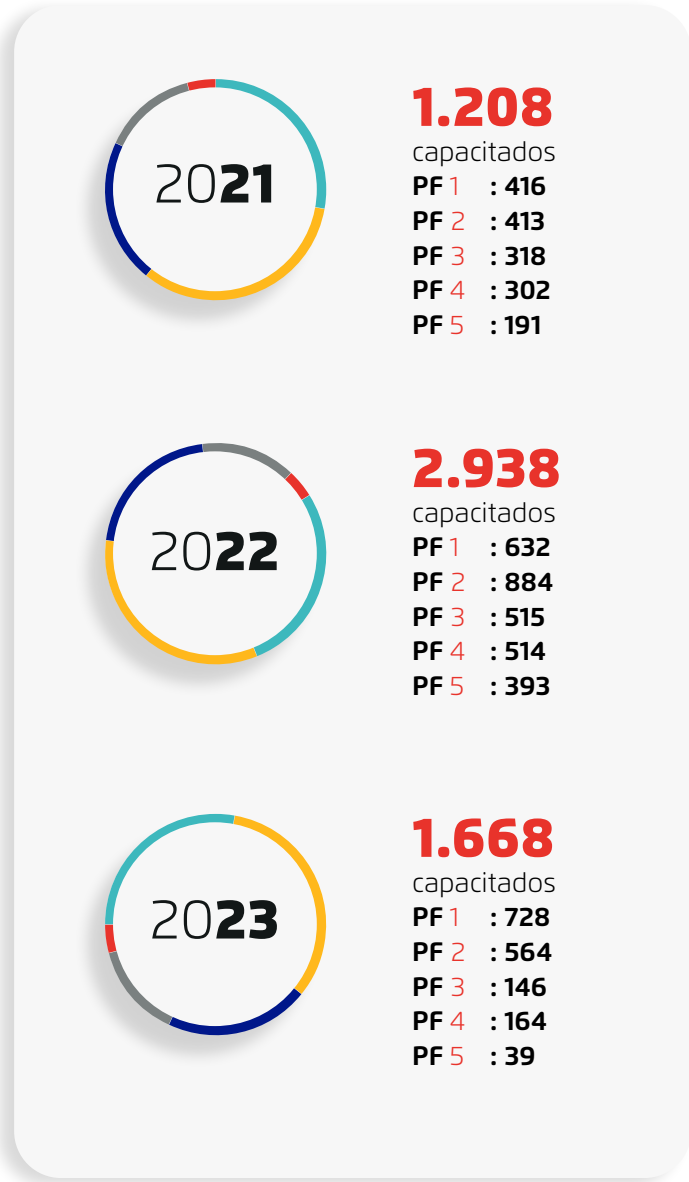
Las etapas de implementación del modelo de Gestión de PF Avanza son cinco y tienen por misión conducirnos a una Cultura de Excelencia Operacional y Mejora Continua con empleados altamente empoderados dentro de sus funciones, capaces de gestionar sus propios indicadores y generar resolución de problemas con métodos y herramientas de mejora continua. Actualmente nos encontramos en la etapa 2, con un porcentaje de cumplimiento de un 74,0% y se espera que durante el primer trimestre de 2024 se de inicio a la fase n°3.



En 2021 se comenzó a llevar a cabo un programa de capacitación interna intensivo para implementar el Programa de Excelencia Operacional, alcanzando un total de 1.208 personas. Durante 2022 se realizó una amplia capacitación en temas de primer, segunda y tercera "S", abarcando a un total de 2.938 personas y durante 2023 se capacitó a 1.668 personas. En el transcurso de estos tres años, la organización ha demostrado un compromiso excepcional con la capacitación y el desarrollo, logrando capacitar a un total de 5.814 colaboradores en diversas temáticas relacionadas a la Excelencia Operacional.

Este enfoque en la capacitación y formación subraya el compromiso profundo de la organización con la mejora continua y el desarrollo de competencias a toda su estructura. Al asegurar que una amplia gama de colaboradores reciba formación integral en aspectos cruciales de la excelencia operacional, la organización no sólo fortalece sus capacidades actuales, sino que también se prepara para los desafíos futuros.

Las formaciones ejecutadas durante 2023 fueron: Formación Facilitadores de Excelencia Operacional, Formación Sensibilización Alta Gerencia y Taller de Solución de Problemas y Desarrollo de Proyectos Kaizen.



Las formaciones ejecutadas durante 2023 fueron: Formación de Facilitadores de Excelencia Operacional, Formación Sensibilización Alta Gerencia y Taller de Solución de Problemas y Desarrollo de Proyectos Kaizen. El desafío del programa de formación corresponde a la integración del programa PF Avanza, con las herramientas ya implementadas por la organización a través de su sistema de Gestión de Calidad (SIG). De esta manera todos los elementos de formación se alinearán en pos de los mismos objetivos, sin redundar en instrucciones que puedan buscar objetivos encontrados.



5.2.2

Beneficios

GRI [401-2]



Asignación por nacimiento

Apoyo en dinero con ocasión de nacimiento de hijo de colaborador.



Asignación por matrícula

Apoyo en dinero de gastos educacionales de colaboradores y sus hijos.



Asignación por fallecimiento (padres, cónyuge e hijos)

Apoyo en dinero por fallecimiento de padres, cónyuge e hijos del colaborador.



Seguro automotriz

Asignación en dinero orientado al apoyo de contratación de seguro automotriz para personal del área comercial que trabaja en terreno y utiliza su automóvil.



Asignación por matrimonio y/o Unión Civil

Apoyo en dinero en caso de matrimonio civil o Acuerdo de Unión Civil de los colaboradores.



Bono de mantención de vehículo

Asignación en dinero destinado a la mantención de vehículo utilizado para su trabajo (para el área comercial).



Servicio de telemedicina

Servicio gratuito de telemedicina para colaboradores y grupo familiar en medicina general, nutrición, psicología y pediatría.



Ticket restaurant

Asignación de ticket para acceder a alimentación en diferentes restaurantes, para quienes no utilizan el casino corporativo.



Servicio de alimentación en casino

Servicio de alimentación gratuito, en casino de la compañía, para los colaboradores.



Sala de ventas productos PF

Beneficio para colaboradores de Talca donde pueden comprar productos elaborados de PF alimentos a precios preferenciales y que se descuentan por planilla al colaborador. Para personal que trabaja fuera de Talca opera mediante pedidos a través de sistemas internos, los que se hacen llegar a los distintos Centros de Distribución y Terminales Regionales.



Permiso por fallecimiento de hijo en gestación del colaborador

Tres días de permiso con goce de sueldo.



Estacionamiento

Acceso a estacionamiento gratuito al colaborador, en lugar de trabajo (solo para para colaboradores del Complejo Industrial y la Planta 2).



Permiso por fallecimiento de hermano del colaborador

Tres días de permiso con goce de sueldo.



Buses de acercamiento

Sistema de traslado gratuito de colaboradores hacia y desde el lugar de trabajo.



Seguro de accidentes personales

Seguro contratado por la empresa que consiste en el pago en dinero con ocasión de accidentes laborales o muerte del colaborador. (Adicional al seguro de la ley 16.744)

5.2.3

Permiso parental

[GRI 401-3]

En PF alimentos cumplimos con la normativa legal vigente para el período de descanso postnatal de nuestros colaboradores y colaboradoras. El 100% de los trabajadores que realizan uso del permiso parental se reintegra a sus funciones.

Uso del permiso postnatal

Categoría laboral	Mujeres	Hombres	
		Permiso paternal (5 días)	Permiso parental (6 semanas)
Alta Gerencia	0	0	0
Gerencia	0	0	0
Jefatura	0	100%	0
Operario	100%	100%	0
Fuerza de venta	100%	100%	0
Administrativos	0	100%	0
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	100%	0	0
Otros profesionales	100%	100%	0
Otros técnicos	0	100%	0

Días promedio utilizados como permiso postnatal

Categoría laboral	Mujeres	Hombres	
		Permiso paternal (5 días)	Permiso parental (6 semanas)
Alta Gerencia	0	0	0
Gerencia	0	0	0
Jefatura	0	5	0
Operario	84	5	0
Fuerza de venta	84	5	0
Administrativos	0	5	0
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	84	5	0
Otros profesionales	84	5	0
Otros técnicos	0	5	0

5.2.4

Convenios de negociación colectiva

[GRI 2-30]

Nuestra empresa tiene 1.724 colaboradores acogidos a convenios de negociación colectiva, lo que constituye el 50,0% del total de nuestra plantilla.

Para las personas no incluidas en contratos colectivos sindicales, sus condiciones laborales y términos de empleo se establecen a través de un mapa de beneficios que es extensivo a toda la organización. Estas condiciones se determinan tomando en cuenta estudios de mercado y son incorporadas en los contratos individuales de cada trabajador.



5.3

Diversidad e inclusión

Descripción

La existencia de equipos humanos diversos e inclusivos fomenta ambientes que permiten integrar distintos puntos de vista en la implementación de soluciones innovadoras y una mejor conexión con la sociedad, especialmente los clientes y consumidores. El respeto a las personas es uno de nuestros valores y es por esto que velamos porque todos y todas puedan desenvolverse en espacios libres de discriminación, en los que se fomente una cultura inclusiva, no existan las brechas y las personas se sientan tranquilas y motivadas para contribuir a un propósito común.

Impactos

- Más inclusión: diversos grupos, entre ellos mujeres y personas en situación de discapacidad, suelen enfrentar barreras de acceso, por lo que es necesario eliminar esos obstáculos y promover tanto su incorporación como su desarrollo en el ámbito laboral.
- Menor brecha salarial: acortar la distancia entre ingresos de las mujeres respecto a sus pares masculinos dado que ello impacta en su autonomía económica y seguridad financiera.
- Eliminación de los estereotipos culturales: si bien pueden ser inconscientes, numerosos sesgos de trato afectan los ambientes de trabajo porque se manifiestan mediante juicios y opiniones sobre los roles y capacidades respecto a determinadas tareas y responsabilidades. Superarlos implica crear espacios libres de exclusión, acoso y tratos discriminatorios.

Objetivos

- Fortalecer la cultura de respeto e inclusión, con el fin de garantizar que todos los colaboradores disfruten de igualdad de trato y oportunidades, valorando sus capacidades más que sus discapacidades.

Políticas y lineamientos

- Política de inclusión laboral
- Política de compensaciones

Avances del año

- Implementación de nuevas políticas para desarrollar una cultura inclusiva.
- Creación del Comité de Inclusión Laboral.
- Capacitación y formación en temáticas de diversidad e inclusión
- Acciones enfocadas en la prevención y gestión del acoso laboral y sexual.



En PF alimentos fomentamos la igualdad de oportunidades para todos los grupos, el desarrollo de sus carreras profesionales y la movilidad dentro de nuestra empresa; todo esto en función de los intereses de nuestros trabajadores y trabajadoras, en conformidad con lo que establece la Ley N°20.609 de Antidiscriminación. En función de ello, nos comprometemos a promover la eliminación de toda forma de discriminación arbitraria.

Con este enfoque, nos esforzamos por visibilizar las diferencias y tomar consciencia de las brechas existentes dentro de nuestra organización, reforzando así nuestro compromiso con la diversidad.

	Nacionalidad	Hombre	Mujer	Total	Porcentaje
	Bolivia	6	0	6	0,17%
	Brasil	1	1	2	0,06%
	Chile	2.965	325	3290	95,36%
	Colombia	9	3	12	0,35%
	Dinamarca	1	0	1	0,03%
	El salvador	1	0	1	0,03%
	Haití	1	0	1	0,03%
	Perú	6	3	9	0,26%
	Venezuela	106	22	128	3,71%
	Total	3.096	354	3.450	100,00%

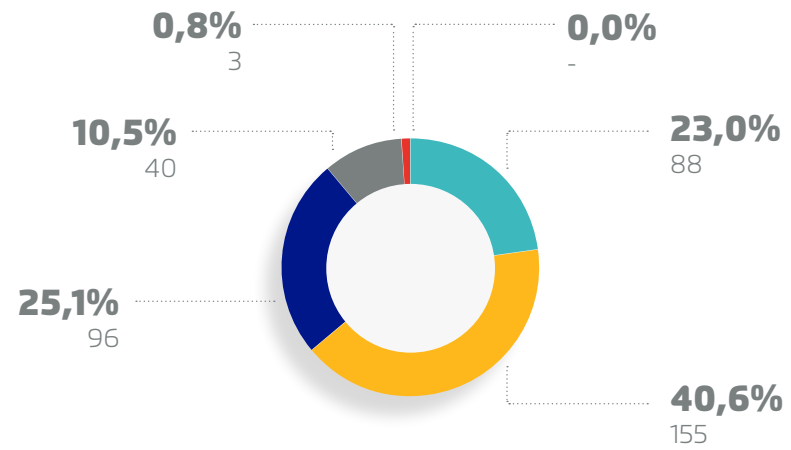
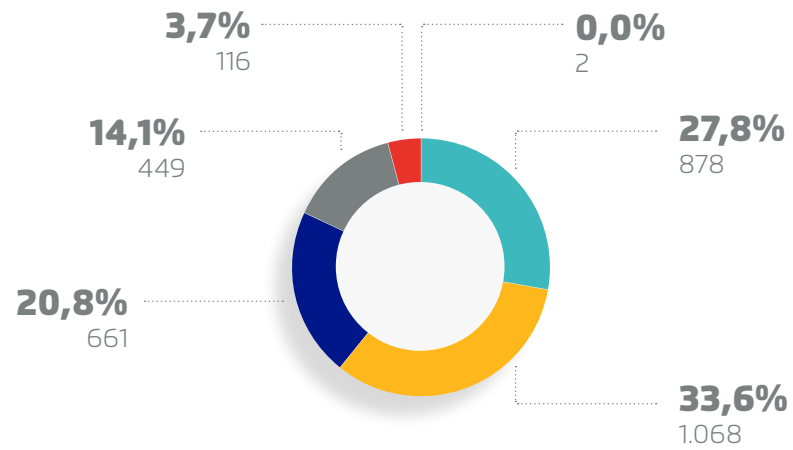
5.3.2

Edades

[GRI 405-1]

Hombres

Mujeres



- Menos de 30 años
- Entre 30 y 40 años
- Entre 41 y 50 años
- Entre 51 y 60 años
- Entre 61 y 70 años
- Más de 70 años

- Menos de 30 años
- Entre 30 y 40 años
- Entre 41 y 50 años
- Entre 51 y 60 años
- Entre 61 y 70 años
- Más de 70 años



Diversidad etaria, según cargos

Hombres								
Categoría laboral	Menos de 30 años	Entre 30 y 40 años	Entre 41 y 50 años	Entre 51 y 60 años	Entre 61 y 70 años	Más de 70 años	Porcentaje	
Gerencia Corporativa	0	0	1	1	1	1	0,1%	
Gerencia y Subgerencia	0	5	18	8	2	0	1,1%	
Jefatura	21	111	91	38	11	0	8,8%	
Operarios	699	616	310	207	41	0	60,5%	
Fuerza de venta	23	99	150	117	35	1	13,7%	
Administrativos	24	33	18	12	4	0	2,9%	
Auxiliares	0	0	0	0	0	0	0,0%	
Otros profesionales	52	119	38	13	3	0	7,3%	
Otros técnicos	35	64	21	39	14	0	5,6%	
Total	854	1.047	647	435	111	2	3.096	

Mujeres							
Categoría laboral	Menos de 30 años	Entre 30 y 40 años	Entre 41 y 50 años	Entre 51 y 60 años	Entre 61 y 70 años	Más de 70 años	Porcentaje
Gerencia Corporativa	0	0	0	0	0	0	0,0%
Gerencia y Subgerencia	0	0	2	1	0	0	0,9%
Jefatura	3	9	6	2	0	0	5,6%
Operarios	46	55	44	23	2	0	48,0%
Fuerza de venta	3	26	20	4	1	0	15,3%
Administrativos	2	20	5	6	0	0	9,3%
Auxiliares	0	0	0	0	0	0	0,0%
Otros profesionales	18	29	9	1	0	0	16,4%
Otros técnicos	5	7	3	1	0	0	4,5%
Total	77	146	90	38	3	0	354

5.3.3

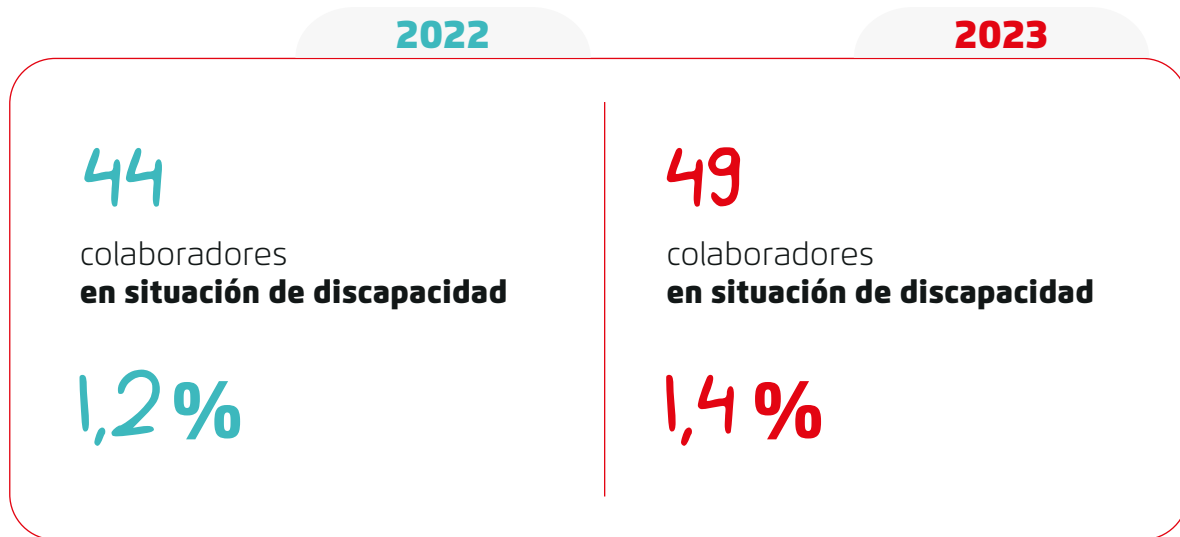
Antigüedad

Categoría laboral	Menos de 3 años		Entre 3 y 6 años		Entre 6 y 9 años		Entre 9 y 12 años		Más de 12 años	
	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer
Gerencia Corporativa	-	-	-	-	1	-	1	-	2	-
Gerencia y Subgerencia	6	2	5	-	2	-	5	-	15	2
Jefatura	41	5	33	2	42	2	45	5	111	6
Operarios	951	108	331	24	161	7	1167	18	264	12
Fuerza de venta	75	22	77	16	85	4	63	10	125	2
Administrativos	37	17	16	6	12	3	9	1	17	6
Auxiliares	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros profesionales	90	24	44	18	40	2	25	10	26	3
Otros técnicos	88	9	27	3	16	1	16	1	26	2
Total	1.288	187	533	69	359	19	331	45	586	33

5.3.4

Personas con discapacidad

Nuestra fuerza laboral incluye un 1,4% de personas con discapacidad, con lo cual estamos en conformidad con la Ley N° 21.015 de Inclusión Laboral. Reconocemos que este es solo el comienzo y hay un camino por recorrer hacia una mayor inclusión. Con nuestra nueva Política de Inclusión Laboral, asumimos el compromiso a desarrollar paulatinamente una cultura inclusiva dentro de la compañía, con el objetivo de disminuir las barreras actitudinales, tales como prejuicios, sesgos inconscientes frente a los distintos grupos de inclusión, respetar las diferencias y mirar a las personas desde sus distintas capacidades.



Colaboradores en situación de discapacidad

Categoría laboral	Mujeres	Hombres
Alta Gerencia	0	0
Gerencia	0	0
Jefatura	1	0
Operarios	31	2
Fuerza de venta	1	0
Administrativos	7	2
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	2	3
Otros profesionales	0	0
Otros técnicos	0	0
Total	42	7

5.3.5

Equidad salarial

En PF alimentos contamos con una Política de Compensaciones, cuyo objetivo es establecer un sistema de remuneraciones equitativo. Se fundamenta en una metodología objetiva y sistemática, permitiendo determinar la contribución específica de cada cargo. Además, existe una estructura de cargos que facilita el reconocimiento del desempeño individual. Todo esto se realiza en coherencia con los estándares internos de la empresa y bajo parámetros de competitividad en el mercado.

Brecha salarial, según cargo

El cálculo del salario bruto por hora se obtuvo dividiendo el salario bruto mensual por la cantidad de horas mensuales trabajadas de cada persona.

Categoría laboral	Brecha salarial (%) (*)
Alta Gerencia	N/A
Gerencia	86,9%
Jefatura	116,4%
Operarios	92,1%
Fuerza de venta	95,6%
Administrativos	102,4%
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	N/A
Otros profesionales	102,9%
Otros técnicos	67,6%
Total	94,8%

Ratio de salario bruto mensual de mujeres frente a hombres (en \$)

GRI: 405-2

Categoría laboral	Ratio (**)
Alta Gerencia	N/A
Gerencia	N/A
Jefatura	19,5%
Operarios	-7,4%
Fuerza de venta	-2,8%
Administrativos	3,3%
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	N/A
Otros profesionales	2,8%
Otros técnicos	-13,5%

(*) Brecha salarial= (Media mujer/media hombres)(%)

(**) Ratio = es la variación entre el sueldo bruto promedio mensual de mujeres sobre el sueldo bruto promedio mensual de los hombres.

5.3.6

Casos de discriminación

[GRI 406-1]

En PF alimentos realizamos un riguroso seguimiento de cualquier incidente que pueda surgir por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, nacionalidad u origen social, siguiendo la definición de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). También vigilamos cualquier otra forma de discriminación que pueda afectar a los grupos de interés tanto internos como externos.

En 2023, no se registraron casos de discriminación.

5.3.7

Acoso laboral y sexual

Durante 2023 implementamos diversas acciones enfocadas en la prevención y gestión del acoso laboral y sexual. Estas incluyeron la realización de encuestas de alerta temprana en la División Industrial, programas de capacitación dirigidos a jefaturas como parte del "Programas Líderes", evaluaciones periódicas del clima laboral y la medición de la calidad de vida de los colaboradores.

Asimismo, disponemos de una línea de denuncias y procedimientos internos para gestionarlas. Tras la recepción de una denuncia, se inicia un proceso que incluye la derivación del caso, una investigación detallada y la implementación de las acciones correctivas pertinentes.

En el año se registraron cinco denuncias internas de acoso laboral y una denuncia externa de acoso sexual.



5.4

Seguridad y salud laboral

Descripción

La seguridad y la salud de los trabajadores son asuntos que requieren de una preocupación constante por parte de las empresas, pues son factores que inciden en el bienestar de las personas, la productividad en los procesos, así como el clima organizacional y la motivación de los equipos.

Impactos

- Las distintas etapas de producción pueden entrañar riesgos en quienes operan maquinaria y herramientas, que van desde cortes a lesiones musculares.
- La exposición a distintos tipos de productos químicos para la elaboración de alimentos o higienización de los espacios puede representar riesgos si no se manejan adecuadamente.
- Otras funciones laborales también están expuestas a eventuales accidentes o malas posiciones por falta de ergonomía en la ejecución de tareas o puestos de trabajo.

Políticas y lineamientos

- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
- Adherencia a la Norma ISO
- Comité Paritarios de Higiene y Seguridad
- Proceso de Identificación Continua de Riesgos y Peligros Laborales

Objetivos

- Mantener altos niveles de prevención en seguridad y salud para conseguir cero accidentes.

Avances del año

- Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional, acorde con la norma ISO 45001.
- Puesta en marcha de procedimientos para identificar, evaluar e investigar accidentes laborales
- Fortalecimiento del equipo de atención de salud con la incorporación de una enfermera.
- Oferta de una amplia gama de capacitaciones en salud.



5.4.1

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional

[GRI 403-1]

A partir de 2023 contamos con un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) integral, cuyo propósito es prevenir accidentes laborales y enfermedades profesionales, a través de acciones de planificación, supervisión y fomento continuo de prácticas de autocuidado.

La creación del SSO responde al cumplimiento de las obligaciones impuestas por las leyes N°16.744 sobre Seguro Social contra riesgos de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales y la N°20.123 que regula el trabajo en Régimen de Subcontratación, el funcionamiento de las Empresas de Servicios Transitorios y el contrato de trabajo de Servicios Transitorios. Además, nuestro Sistema de Gestión de SSO sigue los estándares de la norma internacional ISO 45001, que establece criterios para un manejo adecuado de la salud y seguridad en el trabajo.

El alcance del SSO abarca toda la organización, incluidas personas de otras organizaciones que proporcionan servicios de forma permanente o transitoria dentro de nuestras instalaciones.

5.4.2

Identificación, evaluación e investigación

GRI [403-2]

En PF alimentos implementamos un proceso de identificación continua de riesgos y peligros laborales bajo el procedimiento Peligros, Riesgos y Control Operacional (PR PG1), asegurando la calidad a través del Seguimiento, Medición, Análisis y Mejora (SGI PG 8). Los resultados se revisan en reuniones periódicas y auditorías internas para la mejora constante del sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo.

Promovemos una cultura de notificación proactiva de peligros, brindando diversos canales como reuniones del Comité Paritario o comunicación directa con expertos en prevención. Se enfatiza la importancia de proteger a los colaboradores de represalias por informar peligros.

En casos de situaciones laborales peligrosas, se insta a los colaboradores a notificar inmediatamente a sus jefaturas, detallando los riesgos potenciales a su salud. La política destaca la importancia de proteger a los colaboradores de consecuencias negativas por tomar medidas de precaución, asegurando un entorno de trabajo seguro.

La investigación de incidentes sigue un procedimiento establecido, incluyendo entrevistas, revisión de registros y evaluación de riesgos. Esta evaluación es esencial para establecer la jerarquía de control y determinar acciones correctivas, contribuyendo a la mejora continua del sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo.

5.4.3

Participación y comunicación

GRI: 403-4

La participación de nuestros colaboradores en el Sistema de Gestión de SSO es un proceso continuo y significativo para el levantamiento de información orientada a la mejora de procesos, especialmente en las reuniones del Comité Paritario. Utilizamos una plataforma digital para registrar observaciones sobre conductas y condiciones de trabajo. En 2023 también iniciamos campañas de seguridad que se materializaron en vídeos educativos.

La difusión interna sobre temas de salud y seguridad se realiza a través de PF Contigo, red social a la que también tienen acceso las familias de los colaboradores. Además, llevamos a cabo campañas de seguridad permanentes, difundimos mensajes mediante pantallas en las plantas productivas, centros de distribución y terminales regionales, murales y mensajes masivos a través de grupos de WhatsApp y correo electrónico.

Contamos con 16 Comités Paritarios de Higiene y Seguridad (CPHS). Estos se reúnen mensualmente, y las decisiones se toman colectivamente a través de acuerdos y votaciones. Cada comité se compone de tres representantes titulares y suplentes de los colaboradores.

Dentro de los acuerdos formales con los sindicatos, los temas de seguridad y salud ocupacional están presentes, enfocándose principalmente en el vestuario de los colaboradores y la frecuencia con la que este debe ser renovado.

5.4.4

Servicios de salud

GRI [403-3]

En nuestras instalaciones proporcionamos servicios de salud a través de salas de primeros auxilios. Estas son fundamentales para brindar una respuesta inmediata ante accidentes o situaciones de emergencia médica. Además, durante 2023 fortalecimos los controles de medicina laboral y vigilancia médica incorporando una nueva profesional al equipo conformado por técnicos de enfermería.

Mantenemos la confidencialidad de los datos personales de salud de nuestros colaboradores, asegurando que el acceso esté restringido. Nos aseguramos de que estos datos no se utilicen para influir de forma desfavorable o favorable en el trato hacia nuestros colaboradores.

5.4.5

Fomento de la salud de los colaboradores

GRI [403-6]

Como empresa, facilitamos a nuestros colaboradores el acceso a servicios médicos y de cuidado de la salud no relacionados con el trabajo. Cuando un colaborador necesita asistir a un centro médico por motivos personales, puede solicitar autorización a su jefatura directa tantas veces como sea necesario.

Además, ofrecemos programas voluntarios de salud que superan las prestaciones legales estándar, en colaboración con los centros de salud familiar (CESFAM) y la mutual de seguridad. Coordinamos operativos EMPA (exámenes médicos preventivos para adultos), sesiones de vacunación y exámenes preventivos abiertos a todos los colaboradores interesados. A través de la Mutual, proporcionamos una variedad de programas para promover la salud y el bienestar, como vacunación contra COVID e influenza, exámenes preventivos para adultos y campañas de concienciación sobre el cáncer de mama. Estos programas están diseñados para abordar riesgos de salud críticos como el tabaquismo, la obesidad, el consumo de drogas, el cáncer y enfermedades contagiosas, y los promovemos activamente mediante campañas de comunicación.



5.4.6

Formación de colaboradores sobre salud y seguridad en el trabajo

GRI: 403-5

En 2023 desarrollamos un amplio programa para dar a nuestros colaboradores conocimientos y herramientas para asegurar un ambiente laboral seguro y consciente de los posibles riesgos. Los cursos incluidos fueron los siguientes:

Curso	Temas	Objetivo
Protocolo de exposición al ruido	Cumplimiento de protocolos del Ministerio de Salud (Minsal)	Comprender los diferentes programas de gestión del riesgo ante la exposición al ruido, según el Protocolo de Exposición Ocupacional a Ruido (PREXOR).
Norma técnica de identificación y evaluación de factores de riesgos asociados a Tmert (Trastornos músculo esqueléticos relacionados con el trabajo de extremidades superiores)	Cumplimiento de protocolos del Ministerio de Salud	Aplicar prácticas de trabajo correctas para evitar trastornos musculo esqueléticos de extremidad superior.
Manual de manejo de cargas	Cumplimiento de protocolos del Ministerio de Salud	Aplicar prácticas de trabajo necesarias para realizar un correcto manejo manual de carga, según los estándares revisados en el curso.
Orientación en prevención de riesgos	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar el modelo de conducta preventiva ODE (Observa, distingue y ejecuta) en el ejercicio de sus labores, conforme a las directrices entregadas en el curso.
Riesgos psicosociales	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar el Protocolo de Vigilancia Riesgos Psicosociales de acuerdo a los pasos establecidos según el Minsal, conociendo la implicancia en la salud de los colaboradores.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos en el trabajo	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar técnicas correctas para la identificación de peligros y evaluación de riesgos, en las tareas asociadas a su trabajo.

Curso	Temas	Objetivo
Investigación de accidentes	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar una metodología para investigar incidentes/accidentes y proponer informes certeros sobre los acontecimientos.
Gestión de aspectos legales	Jefes de operaciones Tdr	Reforzar el conocimiento de la legislación chilena atingente a seguridad y salud en el trabajo (SST) aplicable a los organismos administradores y a las empresas públicas/privados
Gestión de riesgos desastres y emergencias	Aspecto legal normativo General Prevención de riesgos	Aplicar metodología para identificar y evaluar los riesgos de desastres en centros de trabajo, logrando la preparación pertinente para prevenir y responder una determinada emergencia o desastre.
Uso de extintores	Aspecto Legal Normativo General Prevencion de Riesgos	Proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos para prevenir y combatir un incendio.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos en el trabajo	General	Aplicar técnicas correctas para la identificación de peligros y evaluación de riesgos, en las tareas asociadas a su trabajo, según la metodología planteada en el curso.
Investigación de accidentes	General	Aplicar una metodología para investigar incidentes/accidentes y proponer informes certeros sobre los acontecimientos.
Supervisión y liderazgo en prevención de riesgos	General	Aplicar los conceptos básicos de supervisión y liderazgo en el ambiente organizacional según las conductas y estilos existentes.
Ergonomía y autocuidado en el trabajo - personal administrativo	General	Aplicar estrategias de ergonomía y autocuidado para resguardar la salud y bienestar de los colaboradores que se desempeñen en puestos de trabajo de oficina y teletrabajo.

5.4.7

Prevención y mitigación de los impactos en la salud

GRI [403-7]

En PF alimentos implementamos anualmente un programa que establece lineamientos claros y precisos, diseñados no solo para cumplir con las regulaciones vigentes, sino para superarlas, buscando alcanzar los objetivos de cero accidentes y cero enfermedades profesionales.

Para asegurar la efectividad de este programa, nuestro departamento de prevención propone un presupuesto anual, herramienta que nos permite asignar de manera eficiente los recursos necesarios para implementar las medidas de prevención y protección más adecuadas.

De esta forma, nos aseguramos de que todos nuestros colaboradores dispongan de las facilidades, recursos y herramientas necesarias para llevar a cabo sus tareas de manera segura y eficiente. Esto incluye, pero no se limita a la provisión de equipos de protección personal (EPP) de alta calidad, la realización de capacitaciones regulares sobre seguridad y salud en el trabajo, y la creación de canales de comunicación efectivos para reportar posibles riesgos o sugerencias para mejorar las condiciones laborales.

5.4.8

Cobertura del sistema de gestión de la salud

[GRI 403-8]

Colaboradores	Número	% del total
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad	3.450	100%
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría interna	3.450	100%
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría o certificación por parte de un tercero	3.450	100%

Trabajadores contratistas	Número	% del total
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad	219	100%
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría interna	219	100%
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría o certificación por parte de un tercero	219	100%

5.4.9

Lesiones por accidente laboral

[GRI 403-9]

En 2023 acumulamos un total de 7.686.540 horas trabajadas por todo nuestro personal, lo cual nos ofrece una perspectiva amplia para la evaluación de nuestras prácticas de seguridad laboral.

Colaboradores	2023		
	Número	Tasa	Meta
Fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral	0	0	0
Lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (excluyendo fallecimientos)	0	0	0
Lesiones por accidente laboral registrables	40	1,04	1
Tasa de enfermedades profesionales	1	-	-
Promedio de días perdidos por accidente	22	-	-

Los golpes y heridas en las manos fueron los principales tipos de lesiones por accidente laboral que registramos en 2023.

Llevamos a cabo un seguimiento de la seguridad de todos aquellos trabajadores cuyo trabajo o lugar de trabajo están bajo nuestro control, incluso si no son parte de nuestro personal directo. En el año no se produjeron fallecimientos, lesiones graves ni lesiones registrables por accidentes laborales para este grupo, lo cual nos da una tasa de incidentes de cero.

5.4.10

Dolencias y enfermedades laborales

[GRI 403-10]

En 2023 acumulamos un total de 7.686.540 horas trabajadas por todo nuestro personal, lo cual nos ofrece una perspectiva amplia para la evaluación de nuestras prácticas de seguridad laboral.

Colaboradores	2023		
	Número	Tasa	Meta
Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0	0	0
Casos de dolencias y enfermedades laborales registrables	34	0,88	1
Promedio de días perdidos por enfermedades laborales	0,23	-	0

Las principales dolencias registradas para nuestros colaboradores fueron musculares.

Trabajadores contratistas	2023
Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0
Casos de dolencias y enfermedades laborales registrables	0

Los principales tipos de dolencias y enfermedades laborales que identificamos se localizan en el hombro y la mano-muñeca.

6. Más comunidad

- 6.1. Relacionamiento comunitario TM
- 6.2. Contribución al deporte
- 6.3. Alianzas y asociaciones



6.1 Relacionamiento comunitario

Descripción

Al compartir entornos comunes con espacios habitados, ya sea en zonas urbanas o rurales, las empresas generamos impactos a los vecinos. Conocer y gestionar los distintos aspectos mediante relaciones de colaboración permite construir vínculos de largo plazo, bajo las premisas del respeto a la calidad de vida y la contribución al desarrollo local.

Impactos

- Las actividades productivas pueden afectar a las comunidades con distinto tipo de contaminaciones (agua, aire, residuos, emisiones de gases y ruido).
- Riesgos de seguridad, como incendios o fugas de gases refrigerantes pueden impactar a residentes del entorno.
- La presencia de una empresa también puede impactar positivamente a las comunidades mediante el desarrollo de la economía local e iniciativas definidas con participación de los vecinos.

Objetivos

- Generar vínculos beneficiosos entre la empresa y las comunidades vecinas.

Políticas y lineamientos

- Política de Relacionamiento Comunitario
- Procedimiento de donaciones

Avances del año

- Implementación de nuevas mesas de trabajo con comunidades.
- Duplicación de capacitaciones para la comunidad.
- Ampliación de la cantidad de beneficiarios en el programa de deporte.
- Entrega de punto limpio a la Junta de Vecinos Nueva Bicentenario.
- Diagnóstico de los terminales regionales de Temuco y Concepción.



Relaciones colaborativas

[GRI 2-25, 413-1, 413-2]

En PF alimentos impulsamos el diálogo colaborativo con las comunidades y favorecemos acciones que promueven el desarrollo local, considerando los intereses, las inquietudes y necesidades que surgen de los propios vecinos y vecinas.

En 2023, junto con continuar con el trabajo iniciado el año anterior con 11 juntas de vecinos, el centro de salud comunitario y la policía local del sector aledaño a nuestro Complejo Industrial de Talca, ampliamos esta labor con dos nuevas mesas de trabajo. Una de ellas, en el sector Bicentenario (también en Talca), y la otra en San Bernardo, próxima a nuestro Centro de Distribución Santiago Sur.

En estas instancias, se busca co-crear proyectos de inversión social cuyo objetivo es atender inquietudes, necesidades y mejorar la calidad de vida de las personas. Las iniciativas se presentan a un comité de la empresa que, en base a criterios de prioridad e impacto, define la asignación de recursos y el proyecto a financiar. En 2023 apoyamos tres proyectos enfocados en temas de salud, seguridad y vida comunitaria.



23 Mesas de trabajo en 2023

2 Nuevas mesas de trabajo en el año

Gestión de los impactos en la comunidad

Nos ocupamos de gestionar los efectos que pueden alterar la calidad de vida de nuestros vecinos y vecinas, como son los ruidos, olores (plantas productivas) o impactos viales (centros de distribución y terminales regionales). Para abordarlo, nos regimos por la normativa vigente y hacemos mediciones constantes. Junto con ello, todos estos temas son abordados con los vecinos en mesas de trabajo para levantar la percepción de la comunidad.

Aporte al bienestar de vecinos y vecinas

En base a criterios claros y transparentes conocidos por las comunidades, definimos cada año una serie de proyectos a financiar que van en beneficio de las principales necesidades detectadas. El presupuesto destinado para estos fines en 2023 fue de \$15.000.000.



¿Qué es una comunidad local?

Las personas o los grupos de personas que viven o trabajan en cualquier área que haya sido objeto del impacto económico, social o ambiental por parte de nuestra compañía. Puede abarcar desde residentes en zonas aledañas a nuestras operaciones hasta aquellas personas que viven lejos, pero que aún pueden verse afectadas por los procesos productivos y logísticos.



¿Qué son los programas de desarrollo?

Son aquellas iniciativas que implementamos y que se basan en las necesidades de las comunidades locales.



¿Qué son los programas de participación?

Son planes que cuentan con la participación de los grupos de interés, tales como procesos de consulta a las comunidades locales, con inclusión de grupos vulnerables, consejos de trabajo, comités de salud, procesos formales de queja y reclamación.

Mejor atención de salud

El objetivo del proyecto “Check in en Salud: confirma tu llegada” es mejorar el sistema de atención para los aproximadamente 13.000 usuarios del Centro de Salud Familiar (Cesfam) Bicentenario, en Talca. Para ello, se instaló un tótem de autoatención que simplifica el registro para los pacientes con citas médicas programadas. Además, como parte de esta iniciativa, se creó una sala de espera equipada con sillas y un cierre perimetral, con el fin de proporcionar comodidad a quienes se atienden en el consultorio.



Luz para los vecinos

La iniciativa “Iluminando nuestras villas”, desarrollada en colaboración entre PF alimentos, la Municipalidad de Talca y las comunidades locales, consistió en la instalación de 34 reflectores LED que fueron conectados a la red eléctrica pública. Este proyecto benefició directamente a los residentes de diversas zonas, como las villas El Espino, Tabunco, Nueva Oriente, Don Alfonso, Valle Claro, Nueva Holanda, Nuevo Horizonte, Santa Clara y la Cooperativa Francisco Antonio Encina.



Camas clínicas

En continuidad del proyecto ejecutado el año anterior en beneficio de los pacientes del Centro Comunitario de Salud Familiar Nuevo Horizonte (CECOSF), entregamos tres camas clínicas adicionales, sumando un total de 12 unidades que hoy están disponibles para pacientes del Programa de dependencia severa, inscritos en este consultorio. De esta forma, se logró atender a la totalidad de personas que estaban en lista de espera de un beneficio que mejora la calidad de vida tanto del paciente como de la persona a cargo de su cuidado.



Equipamiento para la Plaza Camilo Mori

En Santiago, llevamos a cabo un proyecto destinado al Mejoramiento de la Plaza Camilo Mori, iniciativa presentada por la Junta de Vecinos Necedal 2, en San Bernardo. Consistió en la instalación de seis escaños de hormigón con respaldo, generando beneficios directos para la población adulta mayor de la villa que al no contar con una sede para la Junta de Vecinos, ocupa las instalaciones de la plaza para sus reuniones. Adicionalmente, se efectuaron mejoras en la caseta de portería del sector, contribuyendo a optimizar las condiciones de trabajo del conserje nocturno.



Visitas a nuestra plantas

Con el objetivo de estrechar la conexión con nuestras comunidades y en respuesta a los deseos manifestados por las organizaciones sociales en nuestras mesas de trabajo 2022, en 2023 abrimos las puertas de nuestro Complejo Industrial. En las visitas participaron más de 250 personas provenientes de Talca y Santiago, quienes tuvieron la oportunidad de conocer cómo funcionan nuestros procesos en las plantas productivas.



Apoyo al emprendimiento sostenible

Cerca de 3.500 personas asistieron a la feria “Mi barrio emprende” que organizamos en nuestro Complejo Industrial Monte Baeza para apoyar a emprendedores comprometidos con el desarrollo sostenible, en abril de 2023. Los participantes pasaron por un proceso de desarrollo de sus negocios que incluyó capacitaciones de pre-inclubación y asesorías. Un jurado compuesto por ejecutivos de PF alimentos, expertos y autoridades definió a diez proyectos para continuar en formación y llevar sus negocios a un siguiente nivel.



Cuidado del medioambiente

Durante 2023 continuamos entregando talleres de educación vial y ambiental en escuelas vecinas a nuestras plantas productivas, con un alcance de más de 100 niños y niñas de los colegios Eduardo Galeano, Nueva Holanda y Esperanza.

Además, aportamos un punto limpio a la Junta de Vecinos Nueva Bicentenario, consistente en contenedores para reciclar cartón, papel, latas y botellas plásticas. El beneficio incluyó capacitaciones de separación de materiales y el compromiso de retiro regular de los residuos recolectados.



6.2

Contribución a la vida sana y el deporte

PF3

En PF alimentos hemos mantenido un compromiso permanente por incentivar la vida sana mediante auspicios a deportistas, organización de eventos y actividades.

Una de las colaboraciones más significativas es el respaldo que entregamos al Comité Olímpico de Chile como patrocinadores, lo que se materializa a través del apoyo a todos los atletas de alto rendimiento del Team Chile, quienes forman parte de las federaciones afiliadas al Ciclo Olímpico. Nos enorgullece respaldar y contribuir al desarrollo de los deportistas nacionales que representan con excelencia al país en el escenario olímpico.



Deporte de alto rendimiento

El Team Chile constituye la Selección Nacional de todas las disciplinas deportivas. Este proyecto surge en colaboración con ADO Chile, una entidad privada establecida por el Comité Olímpico de Chile (COCH) y el Instituto Nacional de Deportes. Comprende a los deportistas de alto rendimiento que representan al país a nivel internacional, pertenecientes a más de 60 federaciones afiliadas al COCH.

La lista incluye una variedad de disciplinas deportivas, entre ellas está el: atletismo, canotaje, ciclismo, esgrima, fútbol, gimnasia, golf, hockey, lucha, natación, taekwondo, tenis de mesa, tiro con arco y vela. Cada una representa la diversidad y amplitud del mundo deportivo, abarcando desde deportes acuáticos hasta disciplinas individuales y de equipo. La mayoría de estos destacados deportistas porta nuestra marca en sus uniformes.

Juegos Panamericanos y Parapanamericanos Santiago 2023

La fiesta deportiva que significó la realización de estos eventos en Chile, en la que participaron cerca de 9.000 atletas provenientes de 41 países, contó con el auspicio destacado de nuestra compañía.

Pero la labor de llevar adelante los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos no solo significa entregarle todas las herramientas y facilidades para que los deportistas que lleguen a competir cuenten con condiciones de excelencia durante su estadía. Hay un Lado B que miles de chilenos vivieron: el trabajo de los voluntarios.

Más de 20 mil personas decidieron decir presente en estas competencias para ir en apoyo de todas las gestiones logísticas requeridas en los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos Santiago 2023. Es por ello que, como empresa, decidimos apoyarlos y hacernos cargo de su alimentación.

Para esto, se entregaron raciones de comidas en 25 fechas diferentes entre el 20 de septiembre y el 22 de noviembre. Fueron en total 198.000 unidades de platos (65.000 kg) y 80.412 unidades de pizzas (37.000 kg).

Estas fueron distribuidas en 24 puntos diferentes, principalmente de Santiago, pero también se hicieron entregas en las regiones de Valparaíso, O'Higgins y el Maule, con camiones de la empresa situados en las diferentes sedes deportivas. Estos alimentos se despacharon desde nuestro Centro Distribución de Talca, a cada uno de los terminales regionales, donde se coordinaron las entregas para cada sede (Santiago, Pichilemu, Con Con y Concepción).

También tuvimos una presencia activa (con foodtrucks, lounge, degustación, premios, entre otros) durante todos los juegos en dos centros: Estadio Nacional y Parque Peñalolén.



“ Durante los Panamericanos entregamos **278.500 raciones de alimentos, un total de 102.000 kilos.** ”



Clubes sociales y deportivos apoyados por PF

Apoyamos al fútbol profesional

A lo largo de nuestra historia hemos mantenido una estrecha vinculación con el fútbol chileno, como patrocinadores de equipos de las divisiones Primera A y Primera B. Nuestro compromiso con esta actividad deportiva se remonta a los primeros años de la compañía, junto a Rangers de Talca, y con el tiempo se ha expandido a otros clubes. Hoy, la marca PF está en todo el panorama deportivo nacional y el torneo de la Federación de Fútbol de Chile.



Rangers



Antofagasta



Unión San Felipe



La Serena



Everton



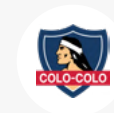
Santiago Morning



Arturo Fernández Vial



Santa Cruz



Colo-Colo



Santiago Wanderers



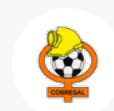
Temuco



Universidad de Chile



Huachipato



Cobresal



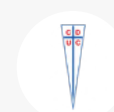
Unión Española



Coquimbo Unido



Puerto Montt



Universidad Católica



Unión La Calera



U. de Concepción



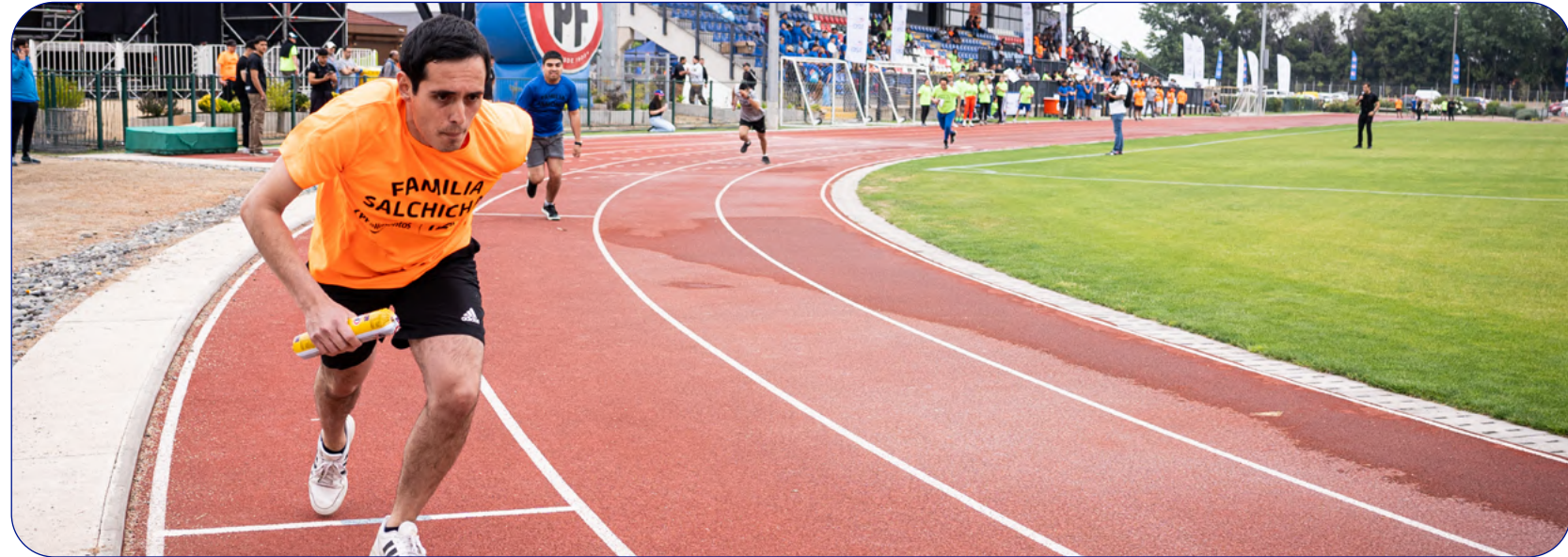
San Luis

Instalaciones deportivas

Nuestros colaboradores tienen acceso libre al Complejo Deportivo Jaime Fernández García, compuesto por una cancha de fútbol profesional, una pista de atletismo de rekortan, canchas de tenis de arcilla y una cancha de futbolito de pasto sintético.

El Club Deportivo PF alimentos cuenta con un directorio y capitanes de ramas deportivas como atletismo, tenis, ciclismo, fútbol y acondicionamiento físico para los trabajadores de la empresa. Este último grupo realiza actividades gratuitas dos veces por semana, con el apoyo de un profesor de educación física.

Durante 2023, el Complejo Deportivo también abrió sus puertas a la comunidad, donde más de 20 niños y niñas de enseñanza básica del Colegio Eduardo Galeano pudieron participar de un Taller Polideportivo en estas instalaciones. Además, 20 vecinas usuarias del Programa de Salud Mental y cuidadoras del Programa de Dependencia Severa del Cesfam Bicentenario disfrutaron de clases de yoga y ejercicios de estimulación física.



6.3

Alianzas y asociaciones

[GRI 2-28]

En PF alimentos somos parte de distintas agrupaciones gremiales en las cuales se generan espacios de análisis de temas comunes y colaboración en distintas iniciativas.

Asociaciones



SOFOFA

La Sociedad de Fomento Fabril es una asociación gremial empresarial cuyo objetivo es representar y promover los intereses de la industria manufacturera y de servicios en Chile. Agrupa a 22 asociaciones de todas las regiones y cuenta con más de 160 empresas socias de diversos sectores de la economía.



Asociación Nacional de Industriales de Cecinas (Anic)

El propósito de Anic es representar los intereses comunes de la Industria de las cecinas en Chile, promoviendo su progreso, desarrollo y perfeccionamiento en forma sustentable, segura y responsable. Igualmente, potenciar su crecimiento en los mercados nacionales e internacionales, preocupándose del estudio, investigación, divulgación e información de sus aspectos técnicos, económicos y jurídicos.



AB Chile

Asociación gremial que agrupa a más de 25 empresas del rubro alimentos y bebidas, enfocada en colaborar en iniciativas que promueven una alimentación equilibrada, evitar el desperdicio de alimentos, apoyar la implementación de la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor e investigar sobre los efectos de distintos productos y políticas públicas.



Asociación de Industriales del Centro

La Asociación de Industriales del Centro (Asicent) es una entidad gremial de la Región del Maule que reúne a socios de los sectores de alimentación, forestal, financiero, servicios, vitivinícola, agroindustrial y metalmecánica.



Invercent

La Sociedad de Inversiones del Centro (Invercent) es una instancia gremial de la Región del Maule

Alianzas

Transforma Alimentos: Es una iniciativa impulsada por la Corporación de Fomento (Corfo) y apoyada por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos. Como empresa, participamos en su comité ejecutivo.

Centro de Innovación Anacleto Angelini PUC: Participamos en un programa que instaure capacidades de innovación en la organización. Este enfoque abarca diversas dimensiones, incluyendo estrategia, cultura, capacidades organizacionales, actividades, ecosistema y asociatividad.

Plataforma de Innovación UCM: Esta instancia de la Universidad Católica del Maule (UCM) respalda la creación de proyectos y el desarrollo de sus resultados con el objetivo de facilitar la transferencia tecnológica en el entorno. Formamos parte activa de su directorio, junto con otras 11 organizaciones destacadas. Participamos en actividades técnicas relacionadas con nuestro rubro, además de acceder al valioso trabajo de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) generado por los equipos de la universidad.

Club de Alimentos Saludables: Integramos un comité de investigación regional dedicado a respaldar el Club de Alimentos Saludables. Este proyecto es liderado por el Centro de Estudios en Alimentos Procesados (CEAP), un centro de investigación de alimentos procesados hortofrutícola de la región del Maule. El comité está compuesto por emprendedores y empresas alimentarias que buscan fomentar la innovación en este sector. Nuestra Gerencia de Producción y Desarrollo participa de manera activa en este programa.

Mesa Maule E+i (Gobernanza Regional): Es una instancia convocada por Corfo Maule cuya finalidad es informar, vincular y llevar a cabo actividades en colaboración con los diversos actores del ecosistema emprendedor regional. Participan más de 14 organizaciones públicas y privadas, que operan en los ámbitos de investigación, innovación y emprendimiento, contribuyendo así al fortalecimiento y desarrollo conjunto de estas áreas en la región.

Corporación Red de Alimentos: Organización privada sin fines de lucro que administra un banco de alimentos y otros productos de primera necesidad. La iniciativa coordina la entrega de productos de empresas socias a organizaciones sociales, con el objetivo de impactar positivamente a personas que viven en condición de vulnerabilidad.

Fundación Las Rosas: Colaboramos con esta institución sin fines de lucro que administra 28 hogares en los que viven más de 2.000 residentes, todos ellos adultos mayores y muchos en condición de vulnerabilidad. Nuestro aporte es específicamente a los tres hogares de la región del Maule.



500 kilos

mensuales

de productos donados a Red de Alimentos en 2023

300 kilos

mensuales

de productos donados a los hogares de Fundación Las Rosas de Curicó, Linares y Talca

7.1

7.1 Guidado del medioambiente

7.1 Cambio climático TM

7.2 Energía TM

7.3 Agua TM

7.4 Residuos y ciclo de vida de los envases TM



7.1 Cambio climático

Descripción

El cambio climático es uno de los factores con mayor impacto en la economía global. Las alteraciones a largo plazo en las temperaturas y los patrones climáticos, debido a la acumulación de gases de efecto invernadero (GEI) en la atmósfera, llevan a un desequilibrio en los ecosistemas. Como resultado, en el planeta se viven catástrofes naturales, escasez de agua y dificultades en el desarrollo de actividades como la agricultura y la ganadería. Todo esto repercute en la disponibilidad de materias primas, aumentando su costo y restringiendo el acceso a ellas.



Impactos

- **Emisiones de GEI:** La producción de productos cárnicos es una fuente significativa de emisiones de gases de efecto invernadero, en particular metano y óxido nitroso. Se trata de un impacto de la materia prima que incide en la huella de carbono de los productos.
- **Uso de energía:** El uso de combustibles fósiles y energía eléctrica no proveniente de fuentes renovables para el funcionamiento de las operaciones genera emisiones de dióxido de carbono, contribuyendo al cambio climático.



Políticas y lineamientos

- Sistema de Gestión Integrado
- Programa de Gestión Ambiental

Objetivos

- Reducir nuestra huella de carbono en un 20,0% para 2025.

Avances del año

- En 2023, integramos por primera vez nuestras plantas productivas de Talca y los Terminales de Distribución Regional en el inventario de emisiones. Este paso amplía la cobertura de su modelo basado en el control operacional y refleja un compromiso con una contabilidad más completa y precisa de nuestra huella de carbono.
- Realizamos mejoras operativas, incluyendo la gestión más eficiente de la energía en los procesos de combustión, lo que incrementa la eficiencia en el uso de calderas; la incorporación de lodos de planta de tratamiento en procesos de compostaje; y un aumento en las tasas de reciclaje de residuos.
- Durante 2023, no registramos emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono ni emisiones de tipo NOX, SOX, COP, COV y HAP. Esto indica una operación limpia en relación con estos contaminantes significativos.

En PF alimentos definimos al cambio climático como uno de los temas clave a gestionar bajo nuestra Estrategia de Sostenibilidad. Para ello, contamos con un Sistema de Gestión Integrado y un Programa de Gestión Ambiental, pasos proactivos hacia la mitigación del impacto ambiental de nuestras operaciones.

7.1.1

Huella de carbono

Anualmente, llevamos a cabo una evaluación detallada y cuantitativa de nuestras emisiones de GEI. Este análisis exhaustivo abarca los tres alcances establecidos por el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero:

Alcance 1

Emisiones directas de nuestras operaciones.

Alcance 2

Emisiones indirectas

Alcance 3

Otras emisiones indirectas que se producen en nuestra cadena de valor

Para garantizar la precisión y la integridad de nuestra huella de carbono, contratamos los servicios de ASGREEN, una empresa especialista en eficiencia energética, sostenibilidad e innovación.

En cuanto al enfoque de consolidación de datos para las emisiones, en 2023 se empleó un modelo basado en el control operacional. Específicamente, se integraron por primera vez

nuestras plantas productivas de Talca y los Terminales de Distribución Regional en el inventario.

El inventario de emisiones, correspondiente a los alcances 1, 2 y 3 se llevó a cabo siguiendo los lineamientos establecidos por la Norma ISO 14064.

7.1.2

Emisiones de GEI de Alcance 1 (directas)

[GRI 305-1]

Gases	2022		2023	
	tCO ₂ e	%	tCO ₂ e	%
Combustión estacionaria	7.360	25,9%	6.418,60	56,4%
Combustión móvil	5.477	30,5%	737,80	6,5%
Procesos industriales	215	0,7%	1.042,30	9,2%
Emisiones fugitivas	12.765	42,9%	3.173,98	27,9%
Total emisiones directas de GEI	25.817	100%	11.372,68	100,0%

En este cálculo se incluyen todos los gases como CO₂, CH₄, N₂O, HFC, PFC, SF₆, NF₃.

7.1.3

Emisiones de GEI de Alcance 2 (indirectas)

[GRI 305-2]

En el transcurso de 2023, mantuvimos nuestra colaboración con Cerro Dominador para el suministro de energía renovable destinada a nuestras plantas industriales y el Centro de Distribución en Santiago, ubicado en Renca. Además, continuamos implementando nuestro sistema de Gestión de Energía, el cual nos permite realizar un seguimiento riguroso de las variables de consumo y generar las mejoras necesarias para gestionar eficientemente dichos indicadores.

Emisiones	2022	2023
Electricidad importada	6.506	6.853
Total emisiones indirectas GEI	6.506	6.853

En este cálculo se incluyen todos los gases como CO₂, CH₄, N₂O, HFC, PFC, SF₆, NF₃.



En 2023 las emisiones indirectas de alcance 2 aumentaron un 5% respecto al 2022.



7.1.4

Emisiones de GEI de Alcance 3 (otras emisiones)

[GRI 305-3]

Al evaluar las categorías y actividades relacionadas con otras emisiones indirectas de GEI dentro del Alcance 3, incluimos en nuestros cálculos anteriores:

- Emisiones indirectas resultantes de los productos que utilizamos en la organización, lo que abarca la disposición final de residuos, el uso del sistema de alcantarillado y agua servida, y los productos que compramos.
- Emisiones indirectas derivadas del transporte, que incluyen los viajes de negocios, el transporte de clientes y visitas, así como el desplazamiento de trabajadores y el traslado de bienes aguas arriba.

Durante 2023 observamos una reactivación de los viajes de negocios, que habían disminuido significativamente durante la pandemia de COVID-19. Igualmente, se retomaron las visitas de clientes y vecinos, posibilitadas por las nuevas disposiciones sanitarias. Estos cambios representan ajustes significativos en nuestras emisiones y nos sirvieron de base para entender el impacto de nuestras operaciones en el año en curso.

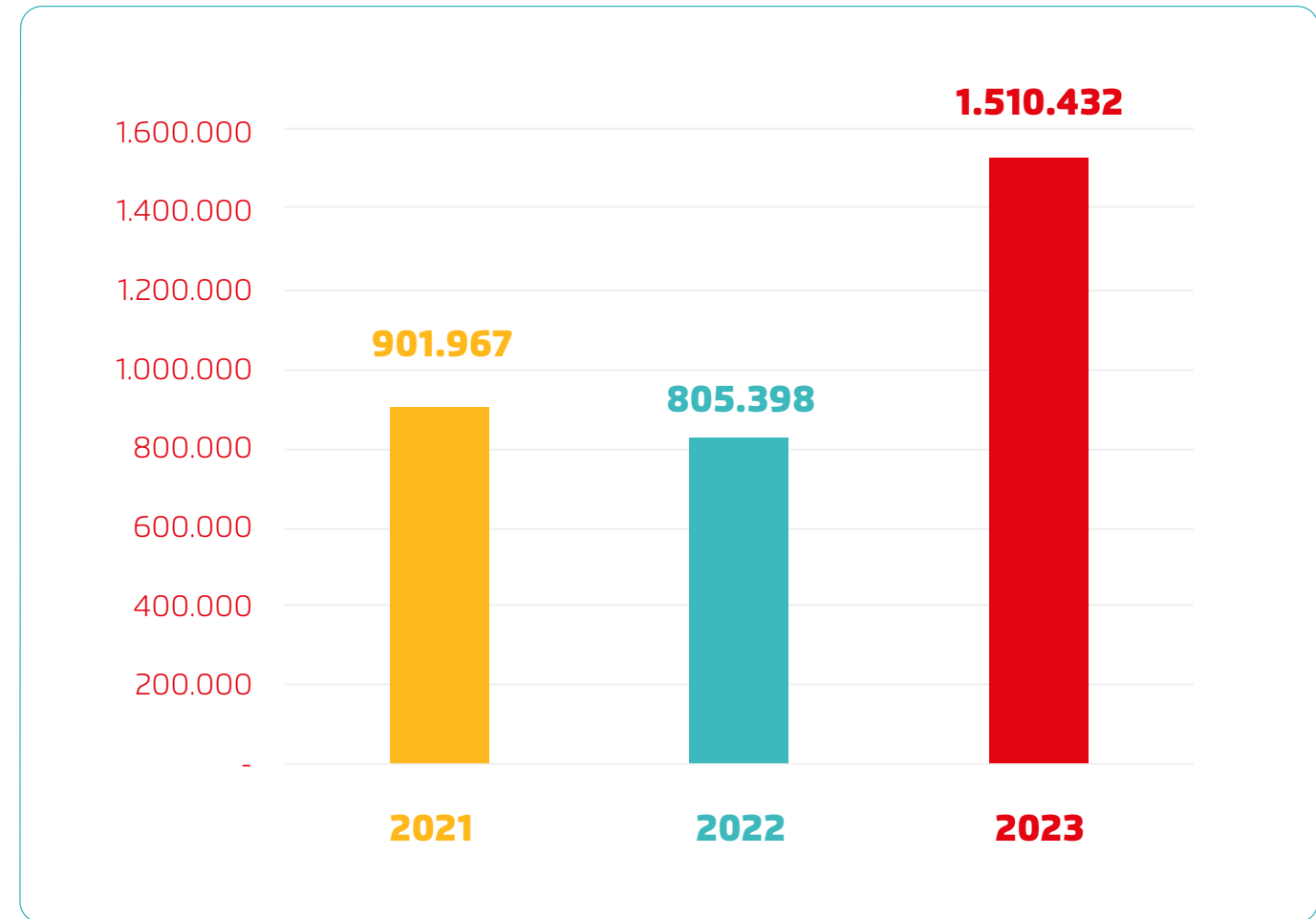
Otras emisiones de Alcance 3, en tCO₂e

Categoría	2022	2023
Bienes aguas arriba	138.748	440.570
Desplazamiento de trabajadores	2.621	606
Trasporte de clientes y visitas	1	14
Viajes de Negocios	467	539
Productos comprados	602.638	905.098
Disposición de residuos	10.568	2.074
Activos Arrendados	50.279	Sin activos arrendados
Uso de servicios	76	15
Transporte carga (flota externa)	Considerado en Alcance 1	161.516
Total	805.398	1.510.432

En este cálculo se incluyen todos los gases como CO₂

Durante 2023 quisimos dar un paso más en la medición de nuestra huella de carbono, incluyendo la integración de los TDR y la extensión de nuestros procesos de distribución (realizados por terceros), hasta el cliente. Esto explica la variación en los alcances 1 y 3, y en el total de emisiones en tCO₂e, mostrado en el gráfico.

Comparativa total de emisiones en tCO₂e



7.1.5

Intensidad de las emisiones

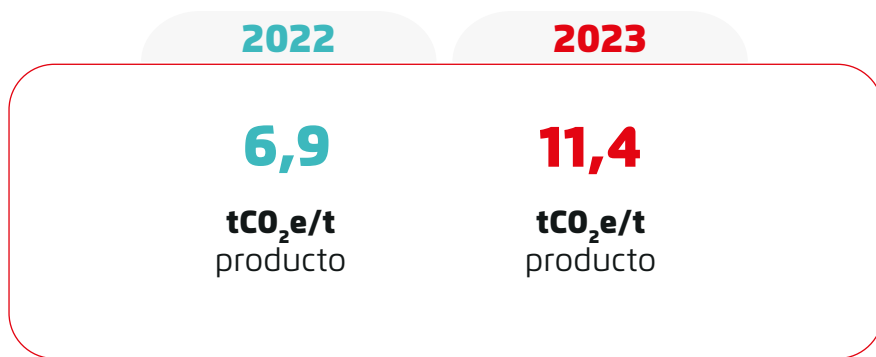
[GRI 305-4, 305-5]

En 2023, experimentamos un aumento de 4,49 puntos en la intensidad de nuestras emisiones, debido al aumento significativo de las emisiones de Alcance 1, 2 y 3.

También realizamos mejoras en nuestros procesos. Esto incluyó una gestión más eficiente de la energía en los procesos de combustión, incrementando la eficiencia de las calderas; la incorporación de los lodos de la planta de tratamiento de RILES a procesos de compostaje; y un aumento en las tasas de reciclaje de residuos.

Para el cálculo del ratio se utilizaron los parámetros de toneladas CO₂e netas versus producción neta 2023 y se incluyeron las Emisiones de Alcance 1, 2 y 3.

Ratio de intensidad de las emisiones de GEI



Nota: Aumento debido principalmente a la incorporación en la medición de los TDR.

7.1.6

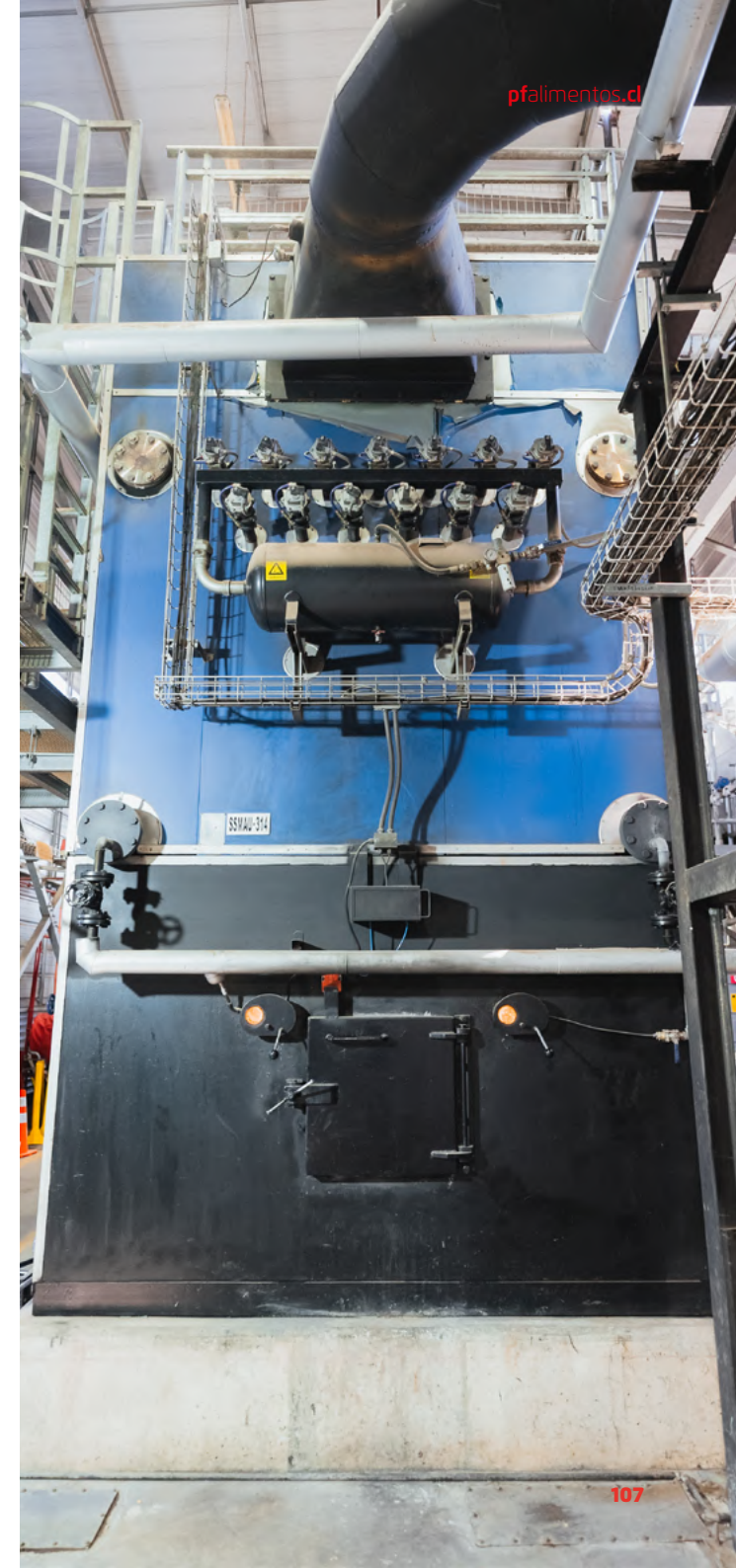
Otras emisiones significativas

[GRI 305-6, 305-7]

Durante 2023 hemos tenido bajas emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono (SAO) ni del tipo NOX, SOX, Contaminantes orgánicos persistentes (COP), Compuestos orgánicos volátiles (COV), Contaminantes del aire peligroso (HAP) o Partículas (PM).

La fuente de los factores de emisión que utilizamos proviene de muestreos isocinéticos realizados en las calderas de nuestras plantas productivas. A través de este proceso, se elabora un informe con los resultados obtenidos de laboratorio y, basándonos en el factor de uso de las calderas, procedemos al cálculo de la emisión anual.

En cuanto a los estándares, metodologías, suposiciones y herramientas de cálculo que empleamos para la entrega de los datos previamente solicitados, los muestreos isocinéticos se ejecutan conforme al método CH-5. Este procedimiento se lleva a cabo utilizando un combustible alternativo (diésel), debido a que el combustible principal (Gas Natural) se encuentra exento de medición, según el Plan de Descontaminación de la ciudad de Talca.



7.2 Energía

SASB [FB-PF-130a.1]

En PF alimentos somos conscientes de la importancia de una gestión energética responsable. Reconocemos que la dependencia de los combustibles fósiles es una de las principales contribuyentes a las emisiones de gases de efecto invernadero, las cuales tienen una influencia significativa en el cambio climático.

Nuestro compromiso es continuar avanzando hacia una matriz energética más sostenible y eficiente. Al hacerlo, no solo buscamos reducir los costos operativos de nuestra empresa, sino también minimizar la dependencia de los combustibles fósiles, contribuyendo así a la protección del medio ambiente.

7.2.1 Consumo energético total en GJ

GRI [302-1, 302-2, 302-3]

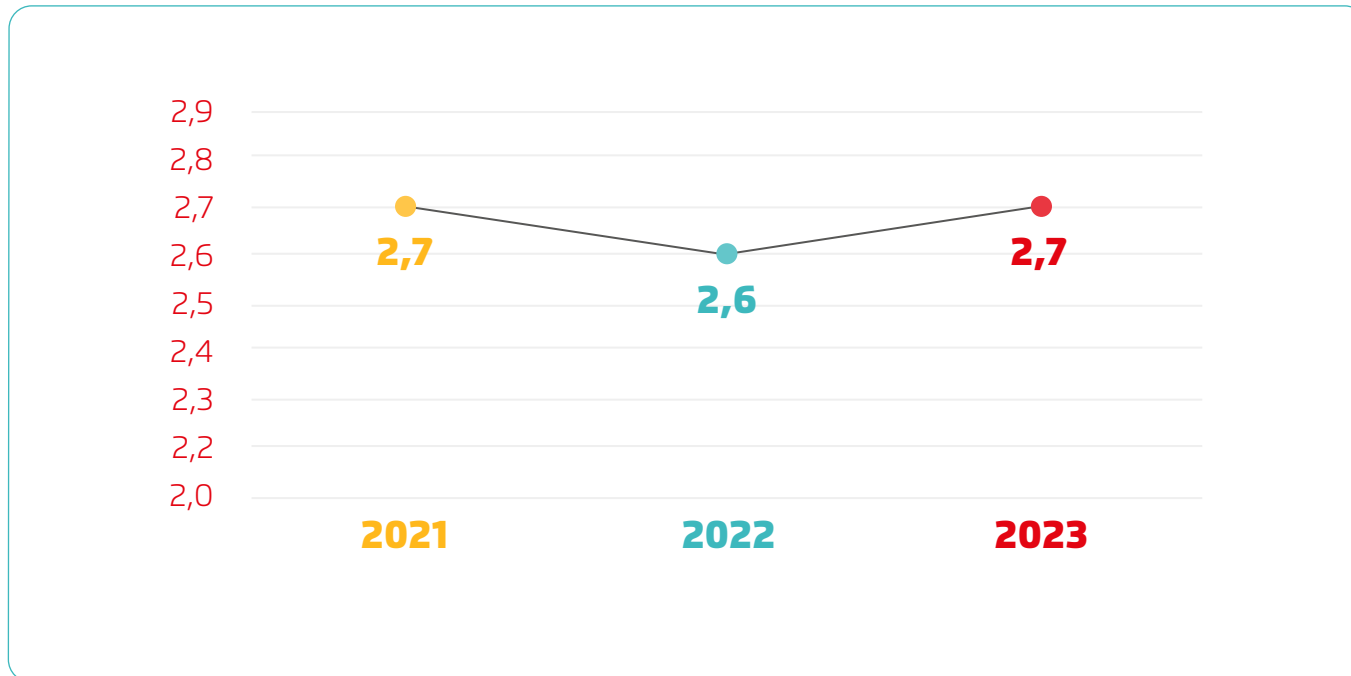
Energía renovable	2022	2023	Variación
Eléctrica	196.542	201.117	2,3%
Biomasa	65.083	71.494	9,9%
Solar térmica	1.850	1.850	-
Solar fotovoltaica	-	-	-
Total energía renovable	263.475	274.461	4,2%
Energía no renovable	2022	2023	Variación
Eléctrica	-	-	-
Gas natural	122.268	124.426	1,8%
Gas licuado	875	282	-32,3%
Diesel	2.968	1.616	-54,5%
Total energía no renovable	126.111	126.324	0,2%
Consumo total (renovable y no renovable)	389.586	400.786	2,9%

Durante el 2023, registramos un aumento del 2,87% en nuestro consumo energético total en comparación con el año 2022. Este incremento se atribuye al aumento de consumo de Biomasa y energía eléctrica en el nuevo Centro de Distribución para productos congelados, ubicado en Planta 2. Asimismo, el consumo de biomasa experimentó un notable crecimiento del 9,85%, debido al cambio en las actividades de higiene industrial, lo que provocó un aumento significativo en el uso de agua caliente (calentada por la caldera de Biomasa).

7.2.2 Ratio de intensidad energética

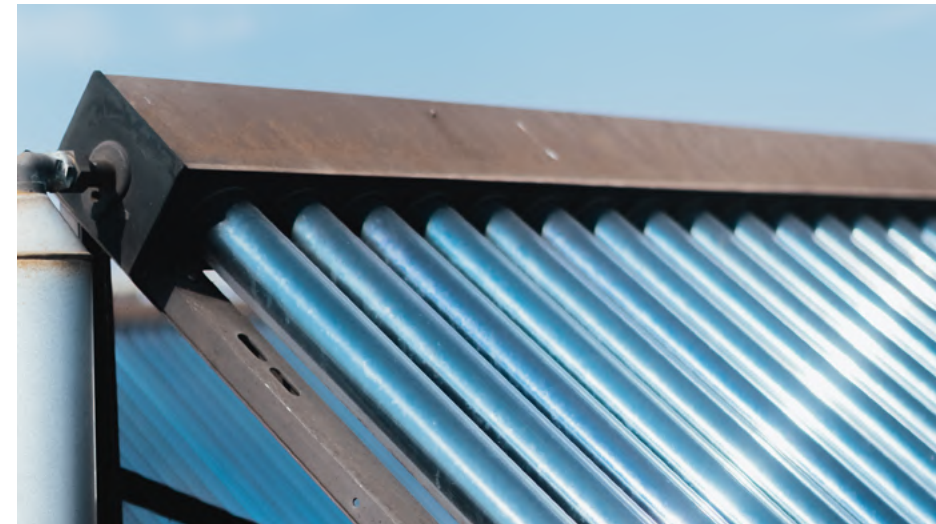
[GRI 302-2, 302-3]

Los parámetros específicos seleccionados para calcular este ratio incluyen la producción total en toneladas, que comprende las seis plantas productivas de Talca, y la energía total en giga julios, incluyendo energía eléctrica, gas natural, biomasa, diésel, gas licuado, solar térmica y solar fotovoltaica.



En 2023 se registró un incremento de 0.10 GJ en comparación con el año previo. Este incremento está vinculado con la disminución total de producción en comparación con 2022, el inicio de operaciones del frigorífico (CDPC), y las modificaciones en las prácticas de higiene industrial que resultaron en un mayor uso de agua caliente.

Es importante señalar que el ratio se enfoca exclusivamente en el consumo energético dentro de la organización, ya que no tenemos consumo energético fuera de esta.



7.3 Agua

Descripción

El agua es esencial para la supervivencia humana y juega un papel crucial en numerosos sectores productivos. En la industria alimentaria, su uso es fundamental para asegurar la seguridad y la calidad de los productos. Además, en los procesos de fabricación es importante gestionar adecuadamente las aguas residuales generadas, conocidas como RILES, las cuales son subproductos del proceso de manufactura de alimentos.

Impactos

- Consumo directo e indirecto de agua: La producción de alimentos es intensiva en uso de agua, tanto la que se ocupa en los procesos mismos de elaboración, como la que se usa para la cría de los animales que proveerán el insumo principal.
- Desperdicio durante el procesamiento: La elaboración de cecinas y otro tipo de alimentos a menudo implica el uso intensivo de agua en la limpieza de equipos e instalaciones. Si no se implementan prácticas eficientes, esto puede resultar en un desperdicio significativo de agua.
- Aguas residuales: Las operaciones generan RILES que pueden contener contaminantes como nutrientes, sedimentos, patógenos y productos químicos utilizados en el procesamiento de alimentos. Estos contaminantes pueden infiltrarse en los cuerpos de agua cercanos, afectando la calidad del agua.



Objetivos

- Fortalecer la sostenibilidad hídrica y la gestión responsable del agua dentro de nuestras operaciones para minimizar el impacto ambiental y asegurar la conservación del recurso.

Políticas y lineamientos

- Sistema de Gestión Integrado
- Procedimientos de proceso e higienización D.S. N° 609 Norma de emisión para descargas de RILES a alcantarillado



Avances del año

- Implementamos un sistema de monitoreo en tiempo real para nuestros pozos, que permite medir la capacidad de extracción y los niveles de las napas subterráneas y actuar proactivamente ante la indisponibilidad del agua.
- Mantuvimos nuestro consumo de agua dentro de límites responsables, aumentando solo un 0,10% en 2023 comparado con el año anterior.
- Redujimos el volumen total de vertidos de agua programados en un 5% respecto a 2022.



7.3.1

Interacciones con el agua como recurso compartido

GRI [303-1]

Nuestras instalaciones productivas, especialmente en Talca, tienen un abastecimiento propio autorizado por la Seremi de Salud y cumplen con la normativa actual para agua potable. Legalmente, disponemos de Derechos de Aprovechamiento consuntivo de agua, con caudales específicos para cada planta. Además de supervisar el consumo extraído en cada pozo, establecemos objetivos de consumo para cada instalación, basados en sus promedios anuales históricos.

Dentro del Sistema de Gestión Integrado de nuestra empresa, hemos enfocado el cuarto pilar en la optimización del uso de recursos naturales, prestando especial atención al agua. Para ello, implementamos medidas para su uso eficiente, conscientes de su valor.

“
Nuestras plantas productivas obtienen el agua de fuentes subterráneas. Cada una cuenta con su propio pozo de extracción, con los derechos de agua legalmente establecidos y la debida resolución sanitaria para su uso como agua potable.
 ”

El agua es utilizada en distintas etapas de nuestras operaciones, incluyendo:

- Constituye parte de la fórmula de algunos productos
- Limpieza de las instalaciones
- Sistemas de refrigeración
- Generación de vapor para procesos
- Servicios sanitarios como baños y camarines
- Incorporación en los productos que elaboramos
- Riego de las áreas verdes



Conscientes de la crisis hídrica actual, identificamos el riesgo de agotamiento de las aguas subterráneas debido a nuestro consumo. No obstante, hasta la fecha no hemos enfrentado problemas de suministro en ninguna planta. Los centros de distribución regional, por su parte, se abastecen de la red de la empresa sanitaria local.

En 2023 dimos un paso significativo con la implementación de un sistema para monitorear y reportar la información de nuestros pozos, lo que incluye la capacidad de extracción y los niveles de las napas subterráneas.

Riesgos e impactos de la gestión del agua

[SASB FB-PF-140a.3]

Para identificar los impactos relacionados con el agua adoptamos un enfoque que incluye un seguimiento diario del recurso y un reporte mensual. Este monitoreo vincula el consumo de agua con la producción en cada complejo productivo. Utilizamos medidores de caudal, cuyas lecturas son registradas periódicamente para analizar el uso del agua en diferentes áreas de la planta. Los datos recabados son procesados y reportados mensualmente para compararlos con las exigencias legales de extracción y los objetivos de consumo máximo establecidos.

El alcance de nuestras evaluaciones implica un registro diario y un informe mensual. Las mediciones se realizan en cada turno y el informe correspondiente se completa antes del día 10 de cada mes. Empleamos medidores mecánicos o electromagnéticos y documentamos los registros.

Para enfrentar los impactos relacionados con el agua, llevamos a cabo un seguimiento constante de los consumos en procesos e instalaciones. En 2023 pusimos en funcionamiento un sistema de monitoreo en línea en nuestros puntos de abastecimiento de agua, permitiéndonos observar en tiempo real los niveles de los pozos y el estado de la napa subterránea. Esta herramienta nos facilita actuar proactivamente ante la indisponibilidad del recurso para nuestros procesos.

Actualmente, no contamos con planes de colaboración con grupos de interés, debido a que nuestras plantas se encuentran en zonas de concesión sanitaria. En cuanto a nuestros proveedores, mantenemos una relación dual, basada en acuerdos comerciales y sujeto a controles de cantidad y calidad de efluentes, en cumplimiento con la normativa vigente. Respecto a los clientes, no establecemos relaciones con aquellos que tienen impactos significativos en el agua.

7.3.2

Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua

[GRI 303-2]

En PF alimentos establecemos los criterios mínimos de calidad para el vertido de efluentes en consonancia con la legislación vigente. Para nuestras plantas industriales, los vertidos son canalizados hacia el sistema de alcantarillado público y, en este

contexto, nos regimos por el Decreto Supremo N° 609 que establece las normas regulatorias para estas descargas. Para situaciones en las que se presentan excedentes en parámetros como la Demanda Bioquímica de Oxígeno a los 5 días (DBO5) y Sólidos Suspendidos Totales, entre otros, cada planta ha suscrito un contrato con la empresa Nuevo Sur para su gestión, lo cual se somete a un control mensual.

Para las instalaciones ubicadas en zonas que no cuentan con requerimientos locales específicos sobre vertidos, nuestra política es no operar instalaciones de este tipo.

A nivel interno, hemos desarrollado estándares y guías que están directamente vinculados con nuestros procesos operativos y de limpieza. Estos procedimientos estandarizados se encuentran documentados y son accesibles dentro de nuestro Sistema de Gestión Integrado (SGI). Además, contamos con sistemas de tratamiento de RILES que disponen de sus propios procedimientos de trabajo y monitoreo, diseñados para garantizar la adhesión a los requerimientos legales.

En cuanto a la consideración del perfil de la masa de agua receptora para la definición de nuestros criterios mínimos, en todas nuestras plantas se utiliza el alcantarillado público. Esto simplifica el proceso, ya que seguimos las normativas aplicables a estos sistemas en todos los casos.

7.3.3

Extracción de agua en m³

[GRI 303-3; SASB FB-PF-140a.1]

Nuestra compañía no hace extracción de agua en zonas con estrés hídrico.

Fuentes	2022		2023	
	Agua dulce	Otras aguas	Agua dulce	Otras aguas
Agua superficial	-	-	-	-
Agua subterránea	461.840	-	462.340	-
Agua marina	-	-	-	-
Agua producida	-	-	-	-
Agua de terceros	-	-	-	-
Extracción total	461.840	-	462.340	-

“

En 2023 nos mantuvimos dentro de los parámetros extrayendo solo un 0,1% más de agua que el año anterior.

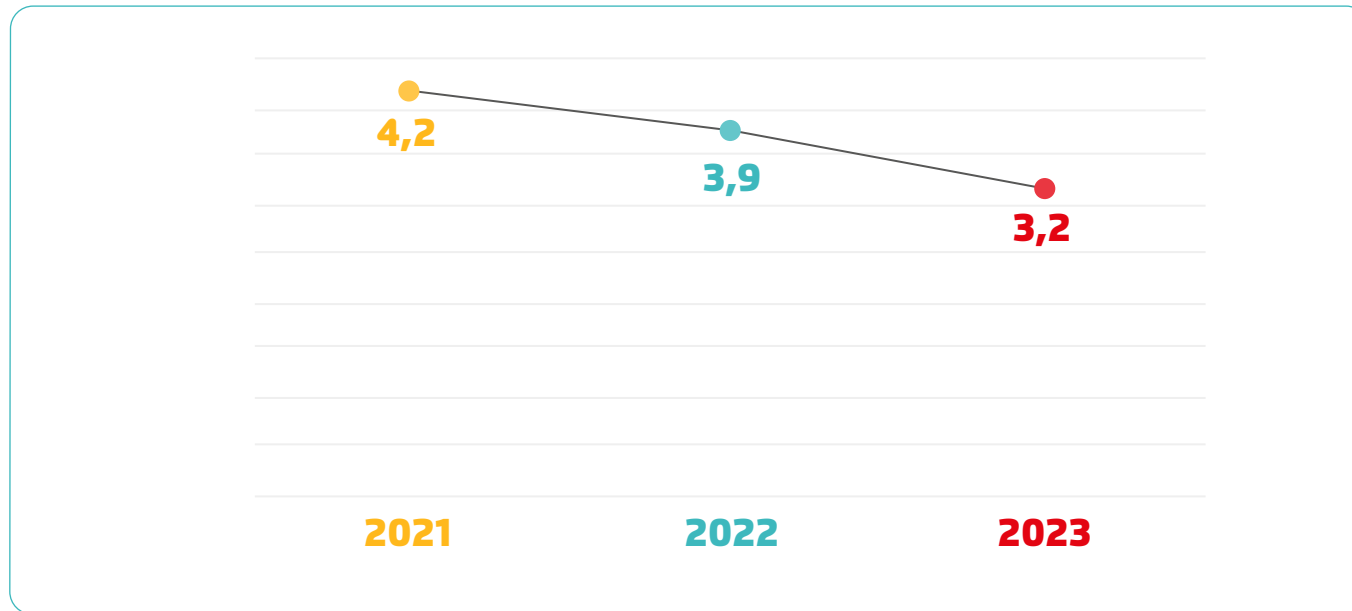
”



7.3.4

Consumo de agua total m³/ton

[GRI 303-5]



“

En 2023 redujimos el consumo total de agua en 0,65m³/ton respecto a 2022, lo que representa una reducción de un 18,0%.

”



7.3.5

Efluentes

[GRI 303-4]

En PF alimentos prestamos especial atención a las aguas residuales resultantes de nuestros procesos de producción de alimentos. Estas son tratadas adecuadamente antes de su disposición final para minimizar el impacto ambiental.

Para el tratamiento de los Residuos Líquidos Industriales (RILES), contamos con instalaciones especializadas que aseguran el correcto tratamiento de estas aguas antes de su vertido al sistema de alcantarillado público, el cual es gestionado por la empresa sanitaria local.

En el Complejo Industrial, empleamos el Sistema Tohá, también conocido como lombrifiltro, que constituye nuestro tratamiento secundario de aguas residuales. Este utiliza procesos biológicos para purificar el agua de forma natural y efectiva.

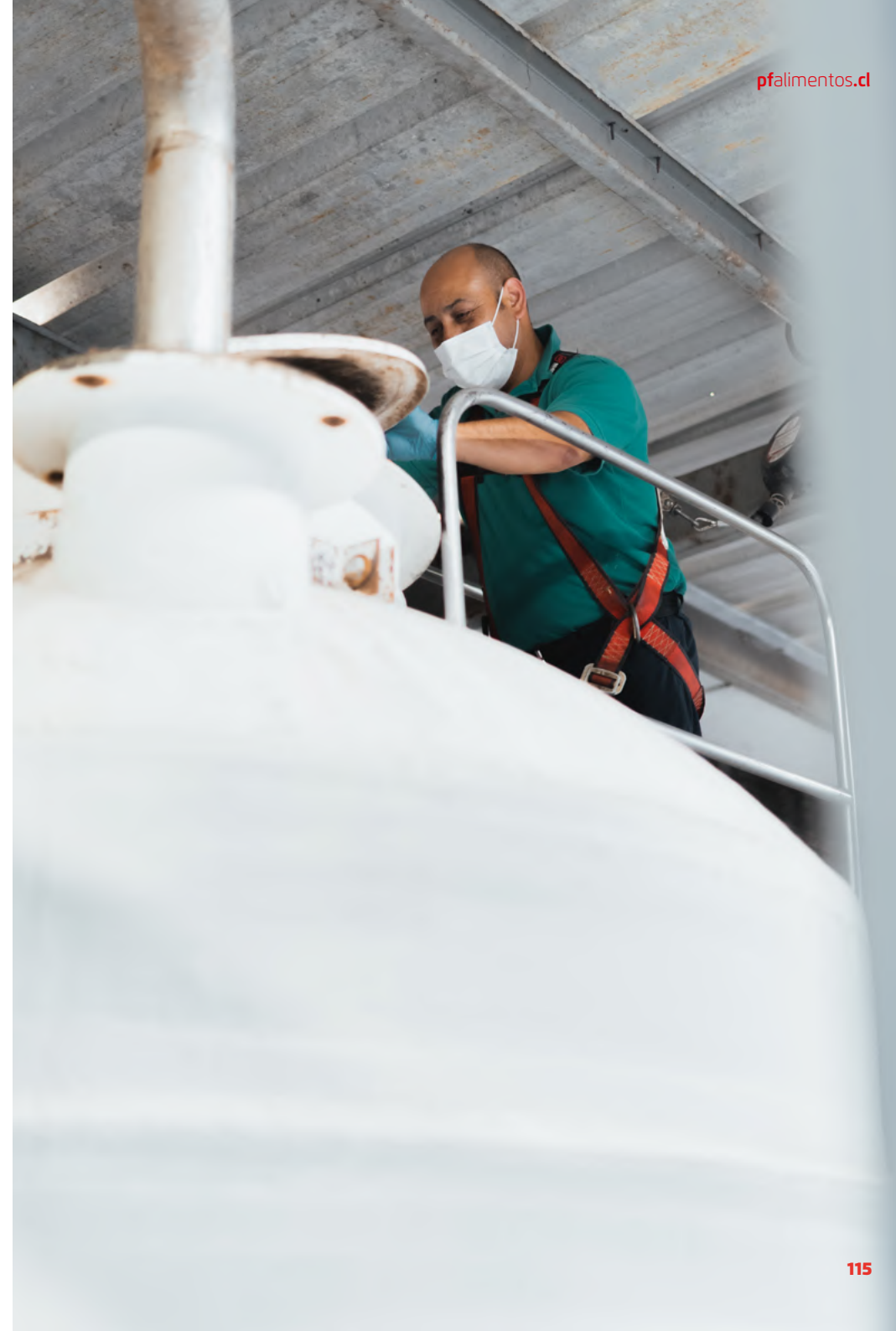
Además, en todas nuestras plantas de producción implementamos sistemas de tratamiento fisicoquímico. Estos están basados en la tecnología de flotación por aire disuelto, un método eficaz que separa las sustancias contaminantes del agua, permitiendo así una eliminación segura y conforme a los estándares ambientales.

Vertido de agua en m³

Nuestra compañía no hace vertidos de agua en zonas con estrés hídrico.

Fuentes	2022		2023	
	Agua dulce	Otras aguas	Agua dulce	Otras aguas
Agua superficial	-	-	-	-
Agua subterránea	-	-	-	-
Agua marina	-	-	-	-
Agua producida	-	-	-	-
Agua de terceros	373.765	-	354.360	-
Extracción total	373.765	-	354.360	-

“ El volumen total de vertidos de agua programados se redujo un 5,0% respecto a 2022. ”



En relación con las sustancias que generan preocupación y son objeto de tratamiento en nuestros vertidos, nuestra Subgerencia de Gestión Ambiental realiza el seguimiento, reporte y gestión en el caso de que se detecten anomalías. Cabe destacar que no tenemos efluentes en zonas que no cuenten con alcantarillado público. El método para determinar las sustancias prioritarias se basa en el cumplimiento del Decreto Supremo 609 (DS 609), que regula las descargas al sistema de alcantarillado. Para el tipo de industria en que operamos, la de elaboración de alimentos cárnicos, existen parámetros específicos que son objeto de monitoreo constante.

Para establecer los límites de descarga de estas sustancias preocupantes, el DS 609 proporciona los parámetros a seguir. No obstante, para ciertos aspectos como el volumen de descarga, la demanda bioquímica de oxígeno (DBO5), los sólidos suspendidos totales, el nitrógeno amoniacal y el fósforo total, se pueden establecer contratos con la empresa sanitaria correspondiente. Estos acuerdos permiten superar los límites establecidos, siempre que se adecúen a la capacidad de procesamiento de la empresa sanitaria.

Durante 2023, en lo que respecta a las incidencias de incumplimiento de los límites de vertido, en la planta de Desposte, crudos y crudos madurados (PF2) se registraron ocho incumplimientos en DBO5 de un total de 40 muestras tomadas. En las demás plantas no se registraron incumplimientos.

Para la recopilación de datos, se efectúan monitoreos mensuales, que pueden ser tres o cuatro, llevados a cabo por la empresa sanitaria. Cada monitoreo es seguido de un informe de laboratorio. Todo el proceso se rige según la Norma Chilena que regula estas descargas, asegurando que los datos se recojan y reporten de manera consistente y conforme a los estándares y metodologías aceptados.



7.4

Residuos y ciclo de vida de los envases

Descripción

En sus distintas etapas, de producción, distribución y comercialización, la industria de alimentos genera una multiplicidad de residuos que, si no son bien gestionados, pueden terminar en rellenos sanitarios, contribuyendo al crecimiento de basurales con elementos no degradables ni reciclables, lo que provoca un impacto negativo en el medio ambiente y los ecosistemas.



Impactos

- Contaminación de suelos: una gestión inadecuada de residuos orgánicos, de embalaje y peligrosos puede afectar y dañar el entorno de plantas y operaciones.
- Sobreconsumo de materiales y materia prima: en la industria de alimentos se ocupa una gran cantidad de plásticos y cartones para empaque y embalaje, tanto para la llegada de los insumos como para la distribución y comercialización de los productos.

Objetivos

- Incrementar la tasa de revalorización y reciclaje de residuos no peligrosos a 75% para reducir la cantidad de materiales destinados a rellenos sanitarios.

Políticas y lineamientos

- Sistema de Gestión Integrado
- Planilla de Seguimiento Ambiental - Certificados de residuos de los sitios de disposición
- Declaraciones ambientales en Ventanilla Única

Avances del año

- Implementamos un proyecto de Excelencia Operacional en 2023 utilizando la metodología DMAIC, lo que resultó en un aumento del 20% en la valorización de residuos en la Planta 1 (Emulsiones).
- En la planta Desposte, crudos y crudos madurados, establecimos una segunda área de acopio temporal, mejorando sustancialmente la tasa de reciclaje en dicha instalación.
- Mejoramos el reciclaje de plásticos de embalaje en la Planta 3 (Elaborados cárnicos), lo que incrementó la tasa de reciclaje general en nuestras plantas industriales del 47% al 52%.
- Desarrollamos un proyecto con el objetivo de valorizar los residuos generados durante la producción de salchichas.

Nuestro compromiso con el medioambiente se extiende a la valorización y el reciclaje de los residuos provenientes de los procesos de manufactura, para así minimizar la cantidad de desechos que requieren eliminación.

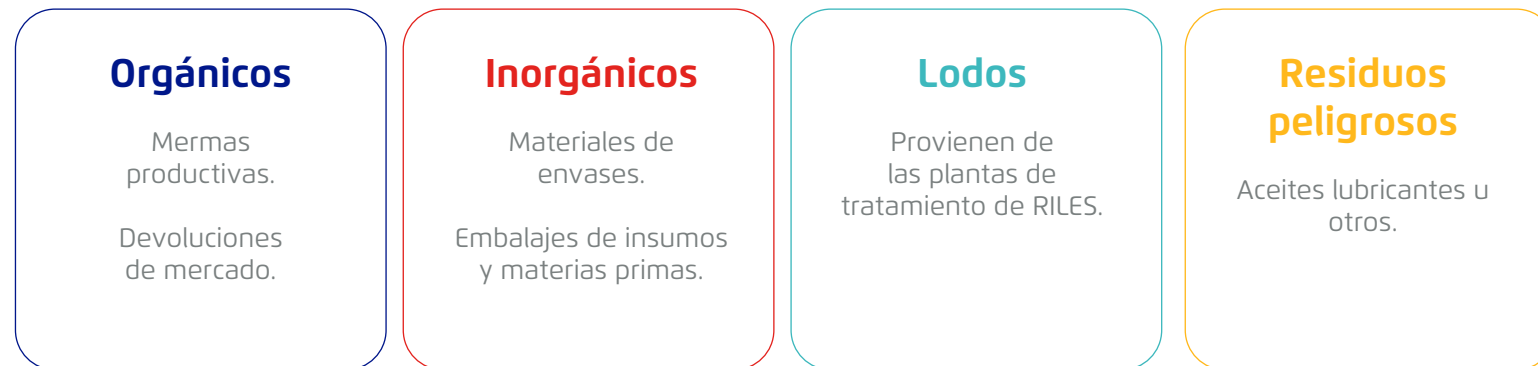
Además, colaboramos con pares de nuestra industria en la creación de Resimple, el primer Sistema de Gestión Colectivo que nació con la intención de cumplir con los requerimientos de la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor, que entró en vigencia en Septiembre de 2023.

7.4.1

Tipos de residuos

[GRI 306-1]

En nuestras plantas, los desechos se clasifican de la siguiente manera:



Es importante señalar que en PF alimentos no realizamos actividades de crianza de animales ni cultivamos vegetales; estos son adquiridos a través de una cadena de suministro que se relaciona con la producción animal, vegetal y de aditivos. No disponemos de información detallada sobre los desechos generados por nuestros proveedores. Nuestro compromiso con la gestión responsable de residuos se centra en las etapas de procesamiento y producción dentro de nuestras instalaciones, donde tenemos control directo y podemos hacer la diferencia en la reducción del impacto ambiental.



7.4.2 Gestión de los residuos

[GRI 306-2, 306-3, 306-4]

Los residuos que generamos son principalmente envases y embalajes de nuestros insumos y materias primas como plásticos, cartones y pallets. También producimos residuos de nuestros procesos, conocidos como decomisos, así como desechos resultantes del tratamiento de efluentes líquidos, que se materializan en forma de lodos de tratamiento.

Nuestra estrategia de gestión de residuos se enfoca en minimizar la cantidad que se destina a vertederos y aplicar separación directa en las plantas. Colaboramos con gestores especializados que trasladan los residuos a entidades que los valorizan o reciclan, cumplen con todos los requisitos legales del proceso y los transforman en materiales con valor agregado.

Por otro lado, manejamos los residuos peligrosos, originados principalmente en procesos de mantenimiento y en nuestros laboratorios de química, a través de una empresa autorizada que se ocupa del transporte y la disposición final de estos.

Para mitigar el impacto ambiental de los residuos y avanzar hacia una economía más circular, en 2023 implementamos las siguientes acciones:

- Lanzamos un proyecto de Excelencia Operacional, empleando la metodología DMAIC (acrónimo de definir, medir analizar, mejorar y controlar), que nos permitió incrementar significativamente la valorización de los residuos en la planta de Emulsiones (PF1), alcanzando un aumento del 20% en las tasas de reciclaje.

- En la planta Desposte, crudos y crudos madurados (PF2), habilitamos una segunda área de acopio temporal de residuos, lo que resultó en una mejora sustancial de la tasa de reciclaje en esa instalación.
- En el Complejo Industrial, específicamente en la planta de Elaborados cárnicos (PF3), optimizamos el reciclaje de plásticos de embalaje, contribuyendo al aumento general del reciclaje de dicha planta entre el 47% al 52%.
- Adicionalmente, estamos desarrollando un proyecto en la planta 1 con el objetivo de valorizar los residuos generados durante la formación de salchichas para transformarlos en combustible alternativo para los procesos de cocción.
- En relación con la gestión de residuos a través de terceros, seguimos un proceso estricto para garantizar la conformidad con nuestras obligaciones contractuales y legislativas:

Trabajamos con empresas de transporte de residuos que cuentan con la debida autorización sanitaria y ambiental, garantizando que nuestros residuos son manejados adecuadamente.

Recibimos mensualmente certificados de las cantidades de residuos gestionadas por estas empresas, que son informadas al Ministerio de Medio Ambiente para cumplir con las regulaciones aplicables.

Para la recopilación y control de los datos sobre los residuos, hemos establecido procesos claros:

- Documentamos cada movimiento de residuos mediante guías de despacho.
- Mensualmente, se procesan y verifican los estados de pago y los certificados de disposición emitidos por los sitios de disposición o valorización.

- Registrando consistentemente en la plataforma SINADER, mantenemos un seguimiento detallado de la cantidad de residuos generados cada mes.

Además, estamos explorando y adoptando alternativas de valorización, como el reciclaje mecánico, la valorización energética y el reciclaje de materias primas no utilizadas, entre otras posibilidades.

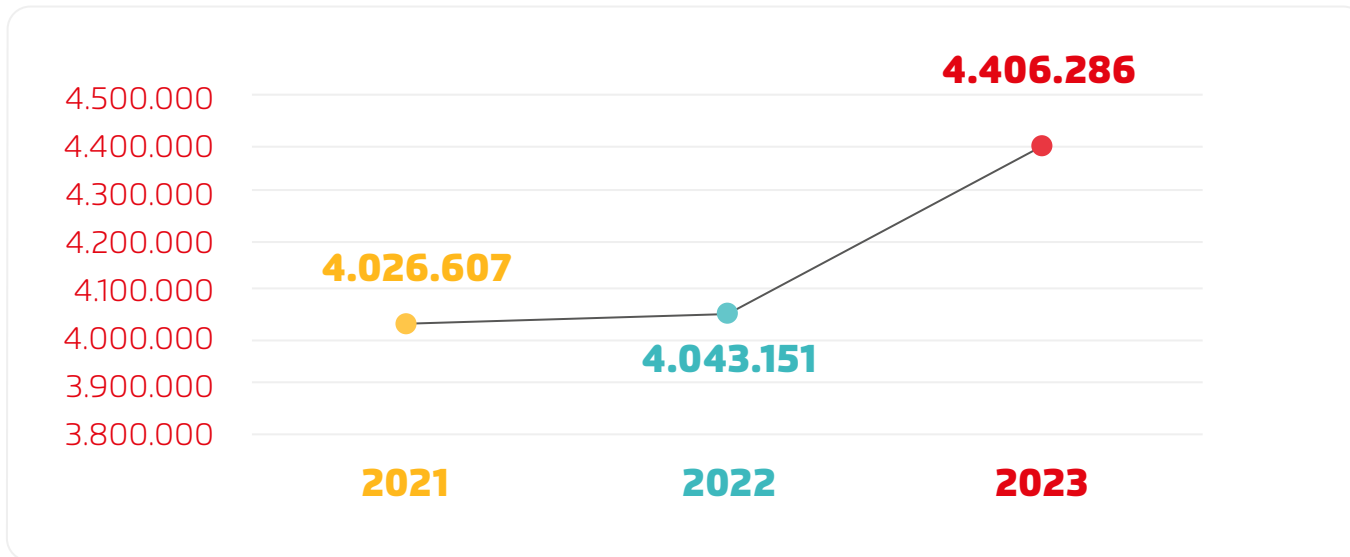
Categoría de los residuos kg	Residuos generados		
	2022	2023	Variación
Peligrosos	29.605	13.601	-46,0%
No peligrosos	7.846.793	8.219.044	4,7%
Residuos totales	7.876.398	8.232.645	4,5%

El aumento del 4.52% en la generación de residuos se atribuye principalmente a las actividades de construcción realizadas en 2023, que incluyen las oficinas Planta 1, la fase final del frigorífico y el inicio de la obra de Pizzas. Por otro lado, la generación de residuos procedentes de la operación de planta mostró una tendencia a la baja, incluyendo mermas productivas, embalajes de materias primas y lodos de la Planta de Tratamiento de RILES, gracias a la reducción de la producción y a la mejora en la eficiencia de los procesos de tratamiento de residuos.

Logramos reducir en un 46% la emisión de residuos peligrosos respecto a 2022.

Categoría	Total de residuos revalorizados en kg		
	2022	2023	Variación
Decomiso	1.242.917	1.250.510	0,6%
Lodo	834.750	673.240	-19,3%
Baterías	-	141	100,0%
Electrónicos	520	1.748	-236,1%
Plásticos	99.860	123.411	23,6%
Cartón	1.865.104	1.946.461	-4,4%
Papel	-	600	100,0%
Madera	-	410.316	100,0%
Residuos totales	4.043.151	4.406.427	9,0%

Reciclaje en kg



“ En 2023 aumentamos en un 9,0% la revalorización de residuos no peligrosos respecto a 2022. ”



7.4.3

Residuos destinados a eliminación

[GRI 306-5]

Debido a que no todos los residuos pueden ser valorizados por limitaciones técnicas y/o económicas, recurrimos a empresas autorizadas para que se encarguen de su correcta eliminación, asegurando así el cumplimiento de las normativas vigentes y la protección del medio ambiente.

Estas empresas nos proveen un certificado mensual de disposición, documento que verifica y formaliza que la eliminación de los residuos se ha llevado a cabo de acuerdo con todas las regulaciones y estándares aplicables.

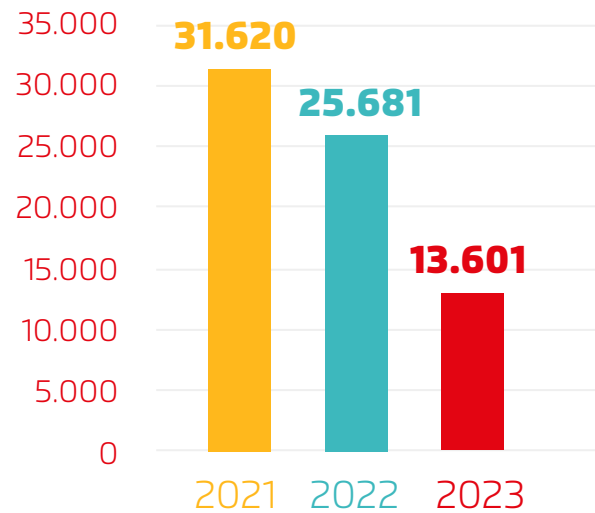
Esto gracias a las mejoras en procesos de separación y reciclaje de residuos, proyecto mejora continua DMAIC en Planta 1 y eficiencia en el deshidratado de lodo de planta de tratamiento de RILES (el lodo se deshidrata de un 95 a un 75 % aproximadamente, lo que se traduce en menor peso de traslado y disposición de este ítem)

Residuos peligrosos	En las instalaciones	Fuera de las instalaciones	Total
Incineración (con recuperación energética)	-	-	-
Incineración (sin recuperación energética)	-	-	-
Traslado a un vertedero	-	13.601	13.601
Otras operaciones de eliminación	-	-	-
Total residuos peligrosos	-	13.601	13.601
Residuos no peligrosos			
Incineración (con recuperación energética)	-	-	-
Incineración (sin recuperación energética)	-	-	-
Traslado a un vertedero	-	3.812.758	3.812.758
Otras operaciones de eliminación	-	-	-
Total residuos no peligrosos	-	3.812.758	3.812.758
Total	-	3.826.359	3.826.359

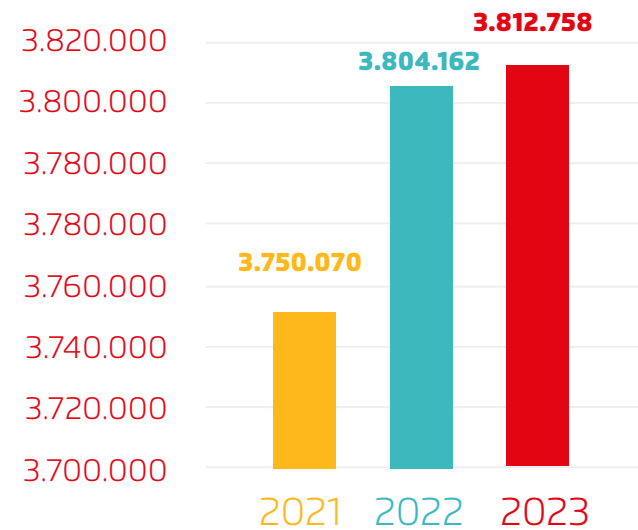
Nota: no tenemos residuos a incineración en nuestras instalaciones



Eliminación de residuos peligrosos en kg



Eliminación de residuos no peligrosos en kg



7.4.4

Materiales para envases

[GRI 301-3]

Los principales materiales que ocupamos para envasar y empacar nuestros productos son plásticos y cartones, incluido el de tipo reciclado y reciclable.

Porcentaje de productos y materiales de envasado recuperados

Categorías	Unidad de medida	2021	2022	2023
Peso total de los envases	ton	5.520	5.121	6.206
Productos vendidos	ton	0	120.308	116.314
% Productos y materiales de envasado reutilizados	%	0	0	0
% que es reciclable, reutilizable o compostable	%	67,0%	65,0%	65,0%
% de productos y materiales de envasado recuperados	%	0	0	0

Materiales utilizados en toneladas (t)

[GRI 301-1]

Categorías	2023
Cartón (Cajas, separadores, estuches)	4.104
Envases plásticos	2.102
Total de materiales utilizados	7.143

Porcentaje de insumos reciclados utilizados en toneladas (t)

[GRI 301-2]

Insumos reciclados	2021	2022	2023
Cartón	0	0	4.104
Total de insumos utilizados	0	0	0
% de insumos reciclados	67,0%	65,0%	65,0%



8. Metodología

- 8.1 Cómo elaboramos este Reporte
- 8.2 Definición de los temas materiales
- 8.3 Temas Materiales
- 8.4 Índice de indicadores GRI
- 8.5 Índice de indicadores SASB
- 8.6 Índice de indicadores propios



8.1

Cómo elaboramos este reporte

[GRI 2-2, 2-4, 2-5]

Este documento corresponde al tercer reporte de sostenibilidad de PF alimentos (PFSA) y fue elaborado mediante metodología de doble materialidad. Esto implica considerar tanto los aspectos económicos, sociales, ambientales y de gobernanza en que la compañía impacta al entorno como aquellos que representan riesgos y oportunidades para la creación de valor a través de nuestro negocio.

El presente informe da cuenta de nuestra gestión anual desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2023, y da continuidad anual a este proceso, desde el primero realizado en 2021.

Los estándares aplicados son Global Reporting Initiative (GRI) en referencia y el sectorial Alimentos Procesados de Sustainability Accounting Standards Board (SASB).

Este reporte no tiene re-expresiones de información ni cuenta con verificación externa.

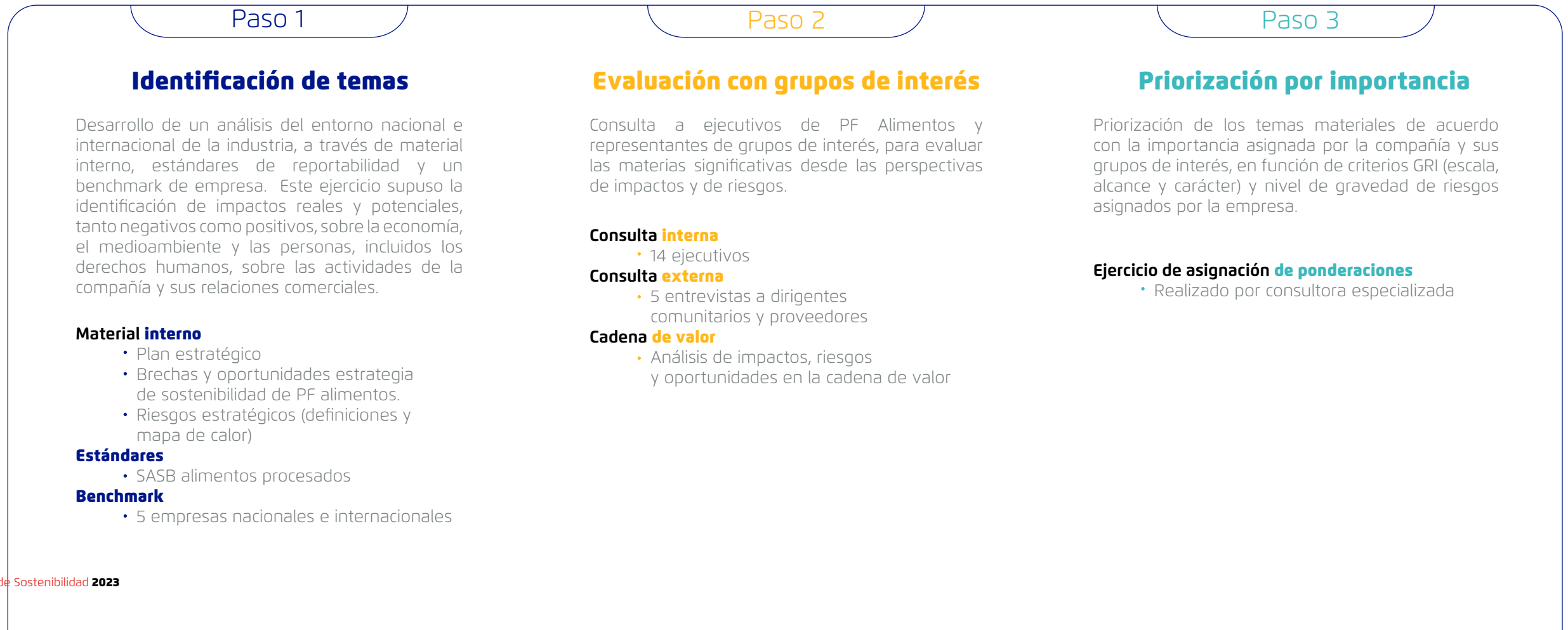


8.2

Definición de los temas materiales

[GRI 3-1]

Para el ejercicio de definición de temas a reportar desde un enfoque de doble materialidad se consideraron los Estándares Europeos de Información de Sostenibilidad (ESRS) y los pasos definidos para esta materia por GRI.



8.3 Temas materiales

[GRI 3-2]

Para 2023, PF alimentos presenta en este documento la información correspondiente a 13 temas materiales, los que agrupan impactos y riesgos que el año anterior fueron descritos por separado. Igualmente, se agregaron algunos de prevalencia en la industria.

2022

- Desempeño económico de la empresa
- Eficiencia y continuidad operacional
- Relación con proveedores
- Innovación e investigación
- Calidad e inocuidad alimentaria
- Valor de marca
- Seguridad y salud en el trabajo
- Diversidad e inclusión
- Desarrollo de las personas
- Relacionamiento con grupos de interés
- Relacionamiento comunitario
- Experiencia de clientes y consumidores
- Cambios en hábitos de consumo
- Contribución a la vida sana y el deporte
- Cambio climático
- Consumo de agua y efluentes
- Eficiencia energética
- Gestión de residuos
- Ética y transparencia
- Anticorrupción y prevención del delito

2023

- Calidad e inocuidad alimentaria
- Cadena de abastecimiento responsable
- Etiquetado y marketing de productos
- Seguridad y salud en el trabajo
- Diversidad e inclusión
- Desarrollo de las personas
- Relacionamiento comunitario
- Cambio climático
- Manejo hídrico
- Residuos y ciclo de vida de los envases
- Ética y transparencia
- Anticorrupción y prevención del delito
- Protección de datos y ciberseguridad

El riesgo de incendios es de tipo estratégico para PF alimentos y se gestiona en seguridad y salud en el trabajo y relacionamiento comunitario.

Matriz de doble materialidad 2023



- 1 Calidad e inocuidad alimentaria
- 2 Riesgo de incendio
- 3 Cadena de abastecimiento responsable
- 4 Etiquetado y marketing de productos
- 5 Seguridad y salud en el trabajo
- 6 Diversidad e inclusión
- 7 Relacionamiento comunitario
- 8 Cambio climático
- 9 Manejo hídrico
- 10 Residuos y ciclos de vida de los envases
- 11 Ética y transparencia
- 12 Protección de datos y ciberseguridad
- 13 Anticorrupción y prevención del delito
- 14 Desarrollo de las personas

8.4 Índice de Indicadores GRI

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 2: Contenidos Generales	La organización y sus prácticas de presentación de informes	Detalles organizativos: nombre legal, estructura de propiedad, ubicación	2-1	2, 7, 8
		Entidades incluidas el reporte de sostenibilidad (alcance)	2-2	7, 125
		Período de notificación, frecuencia y punto de contacto	2-3	7
		Reexpresiones de información	2-4	7, 125
	Actividades y trabajadores	Aseguramiento externo	2-5	7, 125
		Descripción de actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales,. Incluir: productos, servicios y mercados servidos	2-6	7, 36
		Empleados: empleados permanentes, temporales, y desglose por género y por región; empleados jornada parcial, completa, por género y región	2-7	62
		Trabajadores que no son empleados (dotación contratistas)	2-8	60
	Gobernanza	Estructura y composición de la gobernanza	2-9	18
		Nominación y selección del máximo órgano de gobierno	2-10	18
		Presidente del máximo órgano de gobierno	2-11	18
		Papel del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos	2-12	16
		Delegación de responsabilidad para manejo de impactos	2-13	16
		Papel del máximo órgano de gobierno en informes de sostenibilidad	2-14	16
		Conflictos de interés (políticas, mecanismos internos)	2-15	28
		Comunicación de preocupaciones críticas al Directorio	2-16	16

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
		Capacitación de los más altos órgano de gobierno	2-17	16
		Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	2-18	16
	Estrategia, políticas y prácticas	Declaración sobre estrategia de desarrollo sostenible	2-22	5
		Procesos para remediar los impactos negativos	2-25	93
		Mecanismos para buscar asesoramiento y planteamiento de preocupaciones de los trabajadores (canal de denuncias)	2-26	28
		Cumplimiento de leyes y regulaciones (multas y sanciones)	2-27	32
		Asociaciones y membresías (gremios)	2-28	100
	Participación de los grupos de interés	Relacionamiento con stakeholders (identificación y relacionamiento)	2-29	43
		Acuerdos de negociación colectiva	2-30	74
GRI 3: Temas Materiales	Temas Materiales	Proceso para determinar temas materiales	3-1	126
		Lista de temas materiales	3-2	127
		Gestión de temas materiales	3-3	27, 30, 33, 48, 56, 58, 67, 75, 84, 92, 103, 110, 117
GRI 201: Desempeño económico	Desempeño económico	Valor económico directo generado y distribuido	201-1	41
GRI 205: Anticorrupción	Anticorrupción	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	205-1	31
		Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	205-2	31
		Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	205-3	31
GRI 207: Fiscalidad	Fiscalidad	Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	207-2	26

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 301: Materiales	Materiales	Materiales utilizados por peso o volumen	301-1	123
		Insumos reciclados	301-2	123
		Productos reutilizados y materiales de envasado	301-3	122
GRI 302: Energía	Energía	Consumo energético dentro de la organización	302-1	108
		Consumo energético fuera de la organización	302-2	108
		Intensidad energética	302-3	108
GRI 303: Agua	Agua	Interacciones con el agua como recurso compartido	303-1	111
		Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	303-2	112
		Extracción de agua	303-3	113
		Vertido de agua	303-4	115
		Consumo de agua	303-5	114
GRI 305: Emisiones	Emisiones	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	305-1	104
		Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	305-2	105
		Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	305-3	105
		Intensidad de las emisiones de GEI	305-4	107
		Iniciativas de reducción de emisiones	305-5	107
		Emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)	305-6	107
		Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	305-7	107

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 306: Residuos	Residuos	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	306-1	118
		Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	306-2	119
		Residuos generados	306-3	119
		Residuos no destinados a eliminación	306-4	119
		Residuos destinados a eliminación	306-5	121
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores	Evaluación ambiental de proveedores	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios ambientales	308-1	60
		Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	308-2	60
GRI 401: Empleo	Empleo	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	401-1	62
		Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a empleados a tiempo parcial o temporales	401-2	72
		Permiso parental	401-3	73
GRI 403: Salud y seguridad	Salud y seguridad	Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	403-1	85
		Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	403-2	85
		Servicios de salud en el trabajo.	403-3	86
		Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo	403-4	85
		Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo.	403-5	87
		Fomento de la salud de los trabajadores	403-6	86
		Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados con las relaciones comerciales	403-7	89
		Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo.	403-8	89
		Lesiones por accidente laboral.	403-9	90
		Dolencias y enfermedades laborales	403-10	90
GRI 404: Formación y enseñanza	Formación y enseñanza	Media de horas de formación al año por empleado	404-1	68

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
		Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	404-2	69
		Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	404-3	69
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades	Diversidad e igualdad de oportunidades	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	405-1	77
		Ratio de salario base y la remuneración de mujeres frente a hombres	405-2	82
GRI 406: No discriminación	No discriminación	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	406-1	83
GRI 413: Comunidades locales	Comunidades locales	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	413-1	93
		Operaciones con impactos negativos significativos –reales o potenciales– en las comunidades locales	413-2	93
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	Salud y seguridad de los clientes	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	416-2	32
GRI 417: Marketing y etiquetado	Marketing y etiquetado	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	417-1	57
		Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	417-2	57
		Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	417-3	57
GRI 419: Cumplimiento socioeconómico	Cumplimiento socioeconómico	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	419-1	32

8.5 Índice de Indicadores SASB

Indicador	Descripción	Página
FB-PF-000.B	Número de instalaciones de producción	14
FB-PF-130a.1	(1) Total de energía consumida, (2) porcentaje de electricidad de la red, (3) porcentaje de renovable	108
FB-PF-140a.1	(1) Total de agua extraída, (2) total de agua consumida, porcentaje de cada una en regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	113
FB-PF-140a.2	Número de incidentes de no conformidad relacionados con permisos, estándares y reglamentos de cantidad o calidad del agua	n/d
FB-PF-140a.3	Descripción de los riesgos de la gestión del agua y análisis de las estrategias y las prácticas para mitigarlos	112
FB-PF-250a.2	Porcentaje de ingredientes procedentes de instalaciones de proveedores de nivel 1 certificados por un programa de certificación de seguridad alimentaria reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)	n/d
FB-PF-250a.3	(1) Número total de notificaciones recibidas de infracción de la seguridad alimentaria, (2) porcentaje corregido	n/d
FB-PF-250a.4	(1) Número de retiradas emitidas y (2) cantidad total de productos alimentarios retirados	55
FB-PF-260a.1	Ingresos de los productos con un etiquetado o marketing que promueva los atributos de salud y nutrición	n/d
FB-PF-260a.2	Análisis del proceso de identificación y gestión de los productos e ingredientes relacionados con las preocupaciones nutricionales y de salud de los consumidores	57
FB-PF-270a.1	Porcentaje de anuncios publicitarios (1) realizados para niños y (2) realizados para niños que promueven productos que cumplen con las recomendaciones alimentarias	n/d
FB-PF-270a.2	Ingresos de los productos etiquetados como (1) que contienen organismos modificados genéticamente (OMG) y (2) que no contienen OMG	n/d

Indicador	Descripción	Página
FB-PF-270a.3	Número de incidentes de no conformidad de los códigos reglamentarios o del sector para el etiquetado o el marketing	57
FB-PF-270a.4	Importe total de las pérdidas monetarias como resultado de los procedimientos judiciales relacionados con el etiquetado o el marketing	n/d
FB-PF-410a.1	(1) Peso total de los envases, (2) porcentaje fabricado con materiales reciclados o renovables y (3) porcentaje que es reciclable, reutilizable o compostable	n/d
FB-PF-410a.2	Análisis de las estrategias para reducir el efecto ambiental de los embalajes a lo largo de su ciclo de vida	n/d
FB-PF-430a.1	Porcentaje de alimentos comprados que están certificados según los estándares medioambientales o sociales de terceros	55
FB-PF-430a.2	Auditoría de la responsabilidad social y ambiental de los proveedores: (1) tasa de no conformidad y (2) tasa de acciones correctivas correspondientes para casos de no conformidad a) importantes y b) leves	n/d
FB-PF-440a.1	Porcentaje de ingredientes alimentarios procedentes de regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	n/d
FB-PF-440a.2	Lista de ingredientes alimentarios prioritarios y análisis de los riesgos de abastecimiento debido a consideraciones ambientales y sociales	n/d

8.6 Índice de Indicadores propios (PF)

Indicador	Descripción	Página
PF1	Indique si existe una política corporativa de investigación y desarrollo, indique proyectos e iniciativas sobre nuevos productos, alianzas con centros de investigación y desarrollo alimentario, Desarrollo de nuevos productos o catalogo alimentario, participación en ferias y seminarios, % de productos con innovación alimentaria del catálogo de PF. Describa que entiende la empresa por Innovación y como lo trabajan.	44
PF2	Describa si existen políticas al respecto de eficiencia operacional, describa si la compañía posee protocolos o planes de emergencia, indique si han realizado capacitaciones a colaboradores en temas de crisis de continuidad operacional, describa indicadores asociados a tiempos de eficiencia, producción, prevención de riesgos, infraestructura resiliente, etc.	70
PF3	Políticas que guían este tema en la organización, metas para este tema, describa las actividades deportivas en las que participo PF durante 2023, cantidad de personas impactadas, describa si posee alianzas con ONG en deporte comunitario, describa si existen alianzas o auspicios de clubes deportivos o disciplinas deportivas, monto total invertido discriminado por evento deportivo y actividades de vida sana.	96
PF4	Políticas y protocolos que guían este tema en la organización, meta para este tema, Indique si cuenta con sistema de gestión externos y auditorias para este tema, procesos para asegurar la calidad e inocuidad, resultados de la medición de la calidad e inocuidad 2021, colaboradores capacitados en calidad e inocuidad, proveedores capacitados, enumere y describa las certificaciones vigente en calidad e inocuidad alimentaria, reclamos de consumidore y o clientes ante organismos oficiales por calidad e inocuidad.	49
PF5	Informe si realizaron estudios que indiquen estos cambios de habito de consumo, indique si poseen indicadores respecto a los hábitos de consumo, describa si poseen un panel de consumidores (conformación del panel, metodología de consulta, temporalidad, etc.), indicadores respecto a consumo vegano y vegetariano.	34
PF6	Informe las políticas de ciberseguridad que tiene la empresa y qué medidas aplica en general para proteger la operación (modelo de gestión, gobernanza, infraestructura, capacitación interna, monitoreo).	34



PFalimentos