



# INFORMA

Nº256

A landscape photograph showing a green field in the foreground, a dense forest in the middle ground, and mountains in the background under a blue sky with some clouds. The text "COOPERADOS FUERON RECONOCIDOS EN PREMIACIÓN ANUAL" is overlaid in white on the bottom left of the image.

## COOPERADOS FUERON RECONOCIDOS EN PREMIACIÓN ANUAL

- COLUN RENEVA PROGRAMA DE ALIANZAS PRODUCTIVAS
- ENTREVISTA A COOPERADOS FELIPE Y CRISTIAN ANGUITA HERMOSILLA
- ENTREGAN NUEVAS DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS A COLUN



## EDITORIAL

COLUN INFORMA  
Nº 256 MAYO 2022

Esmeralda 641, Fono 64 2473100, La Unión.  
E-mail: [comunicaciones@colun.cl](mailto:comunicaciones@colun.cl)

**Responsable Legal:**  
Lionel Mancilla Lausic

**Equipo Responsable:**  
Mónica Vargas Quezada  
Dennis Fuica Patiño

**Diseño:**  
Gonzalo Muñoz Ceballos

**Impresión:**  
Doctor Marketing

# CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN COLUN 2022-2023



Consejo de Administración 2022-2023

En la Junta General, realizada el jueves 21 de abril en el complejo deportivo Gimnasio COLUN, fue elegido el Nuevo Consejo de Administración de COLUN, para el período mayo 2022- abril 2023.

En la instancia, que contó con la asistencia de Delegados y ejecutivos COLUN, se designó a los siguientes **Consejeros Titulares**:

- Juan Carlos Zwanzger Larre, Presidente
- Alfredo Kappel Herbach, Vicepresidente
- Andrés Küllmer Navarrete, Secretario
- Augusto Grob Fuchs
- Mauricio Helmrich von Elgott Pinninghoff
- Alberto Mohr Meyer
- Pablo Coquelet Matas
- Domingo Sanhueza Morales

## PRODUCTORES LECHEROS SE REUNIERON EN CHILELÁCTEO 2022

Ya son 17 años de trayectoria que avalan el 9° Congreso Internacional y Exposición del Sector Lácteo, CHILELÁCTEO 2022, que a lo largo de su trayectoria ha logrado consolidarse como

el evento más importante del rubro lechero de nuestro país.

En esta oportunidad, se realizó el miércoles 22 y jueves 23 de junio en el Centro de Convenciones del Hotel Sonesta de Osorno,

y del cual COLUN fue uno de sus principales auspiciadores, contando además con un stand corporativo que compartió deliciosos productos lácteos con los asistentes.

El evento, se enfocó en analizar la actualidad y las perspectivas del sector, la importancia de la sustentabilidad e innovación dentro de la industria láctea, junto con promover la oferta exportadora de productos lácteos chilenos. CHILELÁCTEO fue organizado por la Federación Nacional de Productores de Leche (FEDELECHE), lo que refleja el compromiso con el desarrollo del sector lechero nacional.



## Entrevista a Felipe y Cristian Anguita Hermosilla, Cooperados COLUN

# “EL GRAN BENEFICIO DE TRABAJAR EN FAMILIA ES LA CONFIANZA”

Por Dennis Fuica Patiño, COLUN.

Arriesgarse, emprender y aprender, son características que están en el ADN de esta familia compuesta por Felipe Anguita Garretón, María Inés Hermosilla, sus hijos, nueras y nietos. Todos ellos, además de amar el campo, los une la pasión por el deporte, la naturaleza y el anhelo de una vida sustentable.



Felipe y Cristian Anguita Hermosilla.

**F**elipe y Cristian son quienes concedieron esta entrevista, pero fueron claros en señalar que todos los integrantes de la familia, son claves en el funcionamiento de su empresa. Y esa fuerte unión, se aprecia a simple vista.

Lo primero que ambos destacan, fue la visión de sus padres por trasladarse desde la zona central al sur. Su sueño fue siempre vivir y trabajar en el campo, por eso se aventuraron en un nuevo rumbo. Cuando compraron el campo, se ordeñaban 67 vacas. Esta primavera ordeñarán 1.700.

Este cambio de vida se realizó en 1996, época en la que aún estaban en el colegio. Con el pasar de los años y una vez que terminaron sus carreras universitarias y dado el crecimiento de la empresa,

se iniciaron en el rubro agrícola lechero. Actualmente tienen un consejo de familia y toda una estructura de empresa familiar, de la cual participan todos, incluidos quienes no son empleados directos de la empresa.

### ¿Cuáles han sido los desafíos al trabajar diferentes generaciones?

C. A.: Son distintas generaciones, con distintas ideas, pero con la comunicación y con rescatar lo bueno de los distintos aportes, como la experiencia versus la tecnología. Se trata de quedarse con lo mejor de cada generación.

F. A.: Hay beneficios de trabajar en familia como la confianza, es algo que con un miembro de la familia es más fácil, porque hay una



Felipe y Cristian junto a su madre, María Inés.



unión distinta y si uno logra, extrapolar esa confianza al resto del equipo, se logra algo importante. Nosotros confiamos en las personas, en el equipo y eso se irradia a todo.

#### ¿Cómo han manejado el negocio para ir creciendo en el tiempo?

C. A.: El crecimiento ha sido bastante orgánico, a través del crecimiento propio del rebaño y eso se ha logrado con el mayor desafío que tenemos, que son buenos índices de preñez, de crianza y eso permite tener una masa que te obliga a crecer.

F. A.: El mayor acierto de mi papá fue mirar y pensar que el pasto, es el mayor potencial que hay y eso, hasta hoy, ha sido el principal enfoque de todo lo que hacemos. La pradera nos ha entregado todo, porque nuestro sistema es producir pasto y cuidarlo. En ese sentido, suena fácil y uno trata de hacerlo sencillo, pero involucra mucho manejo de praderas, de animales, utilización estratégica de fertilizantes, clima, recursos humanos, un sinfín de cosas que hay que conjugar y la verdad es que aún estamos aprendiendo.

#### ¿Cuáles son las fortalezas en su gestión que los distinguen?

F. A.: En primer lugar, el equipo de trabajo que hemos logrado formar, el cual a través de los años se ha ido capacitando, fortaleciendo. Son un pilar fundamental de la operación. Y el enfoque y priorización de la utilización de la pradera.

C. A.: Nuestros pilares de trabajo son, la salud de las personas de nuestro equipo, la salud de nuestros animales y la salud de la pradera.

#### ¿Qué significa para ustedes ser parte de COLUN?

F. A.: Desde que mi papá compró el campo se integró como Cooperado y así como no sabía nada campo, tampoco sabía lo importante que iba a resultar ser Cooperado, porque la verdad estamos muy orgullosos y contentos de serlo y de pertenecer a COLUN.

C. A.: Trabajamos siempre pensando en cómo fortalecer el cooperativismo y la producción. Esa sinergia que existe, la hace distinta a una empresa.

#### ¿Qué opinión tienen del modelo cooperativo?

F. A.: Ha sido clave en el éxito de lo que hacemos, porque uno se siente parte de la Cooperativa, sientes que estás bajo un paraguas que nos protege. Da tranquilidad, confianza en lo que estás haciendo. En la cooperativa uno siempre puede encontrar alguna voz que lo acompañe.

C. A.: El modelo cooperativo es algo muy positivo, permite transferir conocimientos, recursos, lo que es tan necesario hoy en nuestra sociedad.

#### ¿Cuáles son los desafíos que tienen en el predio para el futuro?

F. A. y C. A.: El mayor desafío es la sustentabilidad. Los recursos son limitados. Como productores lecheros no podemos cerrar los ojos, sino hacernos partícipes de este desafío que tiene el mundo alimenticio. El desafío es cómo lo podemos hacer mejor, con menos impactos negativos y más positivos.

# COOPERADOS FUERON RECONOCIDOS EN PREMIACIÓN ANUAL

El Consejo de Administración de COLUN ha acordado incentivar a sus Cooperados, a través del Concurso Anual que comprende diversas categorías tanto de calidad y composición de leche, como de calidad de forrajes conservados. Nuestra Cooperativa felicita muy sinceramente a los ganadores por este significativo logro. Este importante trabajo, resulta de gran impacto en la eficiencia, productividad y resultados económicos de la actividad lechera predial.

## Calidad Higiénica



1°

**AGRÍCOLA MIREN SPA,  
ENRIQUE MANZANO**



2°

**SOC. AGR. GAN. Y COM.  
RUMALU LTDA., RUDY VERA**



3°

**MARCIA LILIANA  
RAIMIL GARRIDO**

## Sólidos Totales



1°

**VICTOR ARNOLDO CÁRCAMO  
DELGADO, LUCÍA CÁRCAMO**



2°

**GABRIELA ANDREA  
KAPPEL CORTES**



3°

**AGRÍCOLA GANADERA CES EIRL,  
CRISTIAN STEGMAIER**

## Aumento Porcentual de Sólidos



1°

**ECILDA ASTORGA MONTOYA**

## Ensilaje Parva



1°

**SOC. AGR. SANTA GEMMA LTDA,  
CARLOS GOMEZ**



2°

**AGRÍCOLA Y COM. G.M. LTDA.,  
ALEJANDRO HERBACH**

### Ensilaje Bolo



1°

**AGROPECUARIA LINZ LTDA.,  
ENRIQUE VOGT**



2°

**SUC. DUHALDE DUHALDE CARLOS  
ROBERTO, JAIME DUHALDE**

### Ensilaje Maiz



1°

**ANULFO CATALAN MONSALVE**



2°

**AGRÍCOLA COCULE SPA,  
CARLOS CAMINONDO**

### Gestión Suelo y Pradera



1°

**GERARDO WALTER  
BRANDT SEIFFERT**



2°

**SOC. AGR. Y GAN. PUFAYO LTDA.,  
KARIN FENNER Y NIETO**

### Gestión Predial



1°

**SOC. AGRÍCOLA Y GANADERA  
SAN MARCIAL LTDA.,  
MARÍA ISABEL YUD Y FAMILIA**



2°

**MARÍA ELIANA BURNIER  
ROBERT**

### Mejor de Mejores



1°

**AGRÍCOLA BUENA ESPERANZA SPA,  
EDUARDO MORRISON**

# LECHE INESTABLE Y SUS CONSIDERACIONES

La inestabilidad de la leche es la pérdida de los equilibrios en la proteína de la leche, lo cual se manifiesta con la formación de grumos de caseína. Entre los múltiples factores que ocasionan inestabilidad de la leche, se encuentran la raza los animales, el pH de la leche, la acidez titulable (acidez natural que proviene de las proteínas normales que conforman la leche y la acidez desarrollada, producto del ácido láctico generada por la degradación bacteriana), el equilibrio mineral, etapa de la lactancia, el requerimiento nutricional de las vacas el cual se puede ver afectado en tiempos de escasez de forraje, mala calidad o un desequilibrio de la dieta.

¿Qué factores puede afectar la estabilidad de la leche?	¿En qué debo fijarme para evitar o prevenir la leche inestable?
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raza</li> <li>• Polimorfismo genético de la caseína</li> <li>• Composición de la leche</li> <li>• pH de la leche</li> <li>• Equilibrio mineral</li> <li>• Desarrollo de bacterias</li> <li>• Lactancias avanzadas</li> <li>• Leches con altos Recuentos de células somáticas RCS</li> <li>• Leches mastíticas</li> <li>• Leches calostrales</li> <li>• Dietas pobres o desbalanceadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuidar el equilibrio de la relación energía/proteína</li> <li>• Asegurar que la ración cumpla con los requerimientos de energía durante toda la lactancia</li> <li>• Mantener la relación Ca/P en el aporte de minerales</li> <li>• Respetar fechas de secado, y no ingresar vacas al estanco antes de los 7 días post parto</li> <li>• Revisar el requerimiento de fibra cruda durante todo el periodo de lactancia</li> </ul>

Como parte del protocolo de recolección de leche, que realiza el chofer, luego de la inspección sensorial de la leche, se debe realizar la prueba del alcohol, cuyo objetivo es detectar leches inestables a los tratamientos térmicos aplicados en plantas industriales. Esta inestabilidad no es sólo por acidificación, sino que también hay factores relativos a la composición y equilibrio general de la leche (alimentación, período de lactancia).

Esta prueba consiste en mezclar una cantidad de leche 1:1 con alcohol al 75%, y observar si se origina una coagulación en la leche. Una leche normal no debiera coagular en presencia de alcohol en esta graduación y proporción.

Si la prueba del alcohol resulta positiva (inestable) en el predio, el chofer no carga la leche, y tomará una muestra del estanco, la cual será analizada en el laboratorio de recepción de Planta Industrial, el cual realizará pruebas de laboratorio para determinar, PH, acidez, ebullición y prueba del alcohol, determinando si la leche se encuentra apta para ser cargada.

Valores de referencia con los cuales se determina si la leche es apta para resistir procesos industriales son los siguientes:

pH	Acidez	Prueba del Alcohol	Ebullición
≥6,60 - ≤6,80	≥12 - ≤ 16 °Th	Negativa	Negativa

Basta con presentar un parámetro desviado para ser considerada una leche no apta.

El requisito de acidez es exigente debido a los altos estándares de calidad que debe cumplir la leche para ser procesada y transformada en productos lácteos de alta calidad y duración.

Algunos factores que pueden afectar el pH y Acidez:

Parámetro	Valor sobre lo normal	Valor bajo lo normal
pH	Leche de vacas al final de su lactancia	Calostro, leche calostrual, acción bacteriana
Acidez	Acidez por acción bacteriana	Leche con mastitis

**Situaciones para tener en consideración**

Si pH y Acidez están dentro de los parámetros normales, pero la prueba del Alcohol es Positiva.

**¿Qué significa esto?**

Significa que probablemente tengo un problema de inestabilidad en la leche.

**¿Qué significa inestabilidad en la leche?**

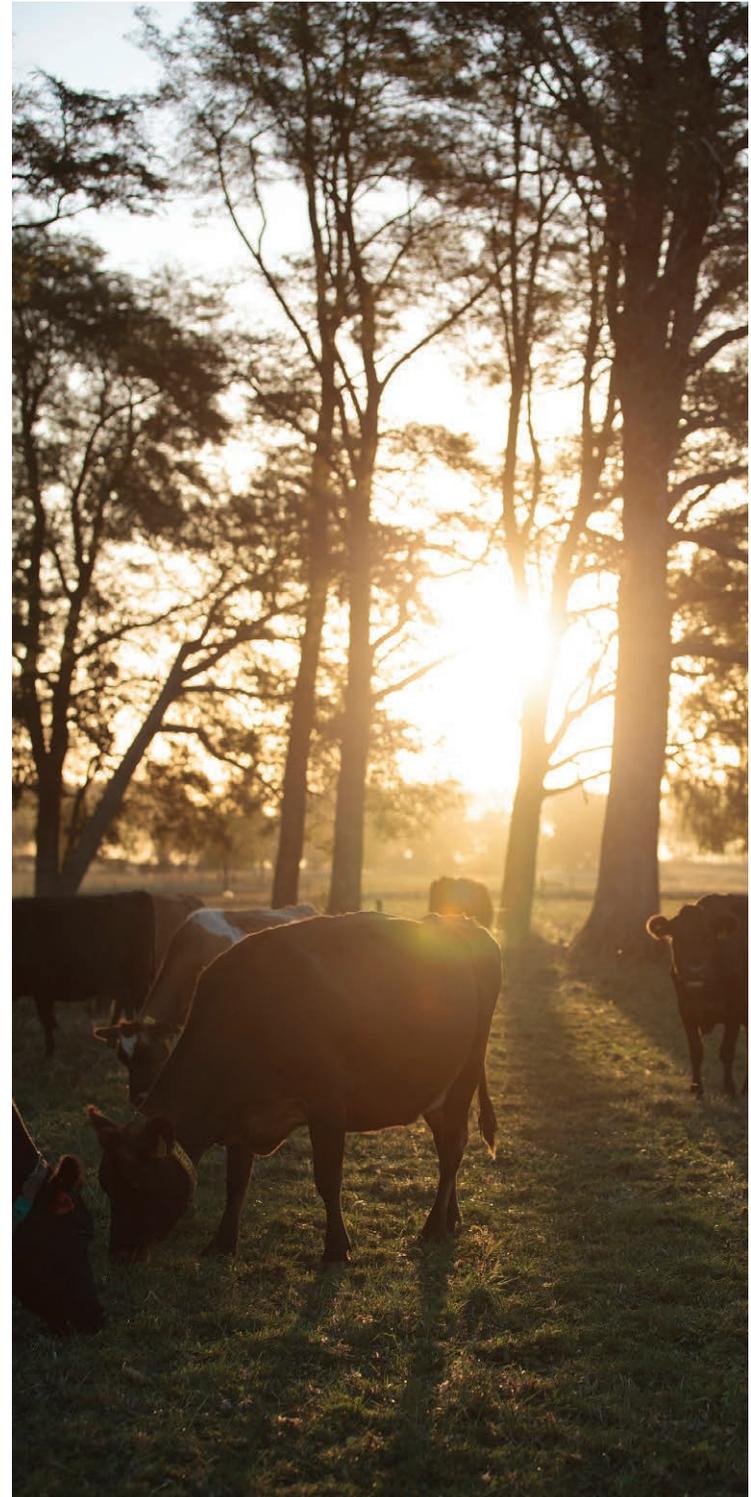
La inestabilidad de la leche se manifiesta con la formación de precipitados o coágulos de caseína.

**Si usted se ve enfrentado a esta situación le sugerimos:**

- Contactar a su asesor nutricional, si no cuenta con asesor nutricional, contactar al Departamento de Calidad de leche de COLUN.
- Revisar consumo de materia seca consumido por su rebaño.
- Revisar el equilibrio de la relación energía/ proteína de la dieta.
- Revisar días en lactancia (adelantar la fecha de secado).
- Revisar Recuentos de Células Somáticas (RCS), vacas con mastitis clínica o subclínica.
- Revisar suplementación de sales minerales, privilegiando sales altas en fósforo.
- Según recomendación de su asesor, evalúe la aplicación de un producto inyectable alta en fósforo, permitido por el programa PABCO.

Cabe señalar que una vez que se presenta inestabilidad en la leche, inicialmente puede haber intermitencias de los resultados de la prueba del alcohol. Por lo tanto, pueden existir retiros donde la prueba del alcohol es positiva, y otros días donde es negativa. En ello radica la importancia que manejos y cambios realizados en la alimentación sean pensados en el largo plazo.

**Colaboración: Departamento de Calidad de Leche y Logística de Leche Cruda COLUN**





## EL PODEROSO EFECTO PROTECTOR DE LOS LÁCTEOS

La población chilena envejece y eso se aprecia en que el cáncer y las enfermedades cardiovasculares son las principales causas de muerte en Chile, por lejos. El doctor Rodrigo Valenzuela, académico e investigador de la Universidad de Chile y director del Comité Científico de Lácteos, explicó que hay factores que están determinando la aparición de distintos tipos de cáncer y enfermedades cardiovasculares, sobre todo ligadas a la obesidad, porque una persona obesa tiene exceso de grasa y deficiencia de nutrientes; una baja ingesta

de fibra dietética, baja vitamina A y D, con mucho consumo de grasas saturadas y trans. Entre los factores que incrementan el riesgo de desarrollar cáncer están el alcohol, la obesidad y el incremento de la grasa corporal.

### EL EFECTO PROTECTOR

El World Cancer Research Fund concluye que existe fuerte evidencia de que los lácteos tienen un rol protector contra el cáncer de colon, es decir el consumo de lácteos no

incrementa el riesgo de desarrollar cáncer de colon y sí puede reducir el riesgo. “Un efecto protector para el cáncer de colon está en las dietas ricas en calcio como lo son las dietas ricas en lácteos. También vemos que los lácteos fermentados pueden tener un gran aporte protector de las enfermedades cardiovasculares”, resume el doctor Valenzuela.

Toda esta información es presentada en Lácteos: Nutrición y Salud, libro editado por el Dr. Rodrigo Valenzuela, en el cual partici-



paron 54 especialistas de Chile, Colombia y México, entre otros países. Esta publicación fue apoyada por el programa Gracias a la Leche del Consorcio Lechero.

En un meta análisis hecho en 2015, que es un estudio que revisa muchas investigaciones científicas, se estableció que el consumo de lácteos se asocia inversamente con el cáncer de mamas, es decir: a mayor consumo, menos riesgo. El efecto sería dosis dependiente, tanto en leche, quesos y, especialmente, en yogur, donde el efecto reductor de riesgo sería mayor. Nuevamente, el WCRF concluye que existe evidencia que sugiere que los lácteos pueden tener un efecto protector contra el cancer de mamas premenopausia.

En el caso del cáncer de vejiga, en 2019 se presentó un estudio que expone que el consumo de lácteos no estaría relacionado con su desarrollo. "Por el contrario, el consumo de lácteos fermentados tiene un potencial efecto protector sobre esta enfermedad".

El consumo de yogur y leches cultivadas contribuyen mucho en el mejoramiento de la flora bacteriana intestinal y, como destaca el investigador, poseen un rol protector ante distintos tipos de cáncer.

El cáncer de próstata va aumentando en el mundo y Chile. Se ha culpado erróneamente a los lácteos, principalmente a través de redes sociales. En este ámbito, el Dr. Valenzuela destacó que, si bien existen algunos estudios que indican que el consumo de lácteos se podría asociar con este tipo de

cáncer, la evidencia es muy limitada y la asociación es débil. "Es muy posible que las causas se relacionen más con otras cosas: el envejecimiento en los hombres; estilos de vida no saludables, principalmente sedentarios, obesos, fumadores y consumidor de alcohol", explica. Se ha visto un aumento de IGF 1, factor que lo tiene la leche, pero en niveles muy bajos. Esto se relaciona directamente con la obesidad y no con el consumo de leche. "La evidencia actual no nos demuestra que exista una sólida asociación entre lácteos y mayor riesgo de desarrollar cáncer", destaca el Dr. Rodrigo Valenzuela.

El mensaje principal del investigador está en la necesidad de hacer un cambio de hábitos alimenticios y estilo de vida, sumados a evitar el sedentarismo, como también a seguir incluyendo a los lácteos en la alimentación en cada etapa de la vida.

### LA OBESIDAD

En dietas poco variadas, se aprecia cómo hay alimentos que impactan directamente en el desarrollo de ganancia de peso corporal, como ocurre con las papas fritas, alimentos altamente procesados. El yogur tiene un efecto protector frente a la ganancia de peso corporal mientras que el queso es más bien neutro, según un estudio del New England Journal of Medicine. "La leche y sobre todo la leche entera, tiene un efecto protector sobre la ganancia de peso corporal por el efecto de saciedad muy marcado. Quienes toman leche entera, en la próxima comida comen menos alimentos", comenta el doctor Valenzuela.

**Colaboración: Consorcio Lechero**



# CERTIFICACIONES MEDIO AMBIENTALES ISO 14001



**E**n el marco de las certificaciones de Colun, se ha avanzado decididamente en los últimos años en aquellas del tipo ambiental, reconocidas y formales, que contribuyan a soportar de manera integral nuestras operaciones, sobre la base del reconocimiento de los aspectos e impactos ambientales, conformando métricas y objetivos que desafíen a mejorar año a año, previniendo y cuidando el entorno como compromiso fundamental.

Durante el año 2021, la Gerencia Calidad y Medio Ambiente a través de su área ambiental, llevó a cabo la implementación del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2015 en Planta Industrial Columela de la ciudad de La Unión, siguiendo los pasos de la Planta Verde Los Tambores, la que se certificó el año 2019, condición que mantiene hoy.



Planta Industrial Columela



Luego de un proceso de 7 meses, en septiembre de 2021 se obtuvo el certificado de acreditación ISO 14001:2015 de DAkkS (Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH, acreditación alemana) correspondiente al Sitio Industrial Columela, por parte de la casa certificadora TÜV Rheinland, luego de una auditoría y resultado exitoso, donde no hubo no conformidades.

Por otra parte, dentro de noviembre 2021, correspondió la auditoría de seguimiento de certificación ambiental en Planta Verde Los Tambores, obteniendo también un muy buen resultado, sin no conformidades y con 4 aspectos destacados como fortalezas, lo que refleja el estado de madurez que ha alcanzado el Sistema de Gestión Ambiental en el Sitio, en estos 3 años.

### Ahora bien, ¿qué se entiende por ISO 14001?

La Norma ISO 14001:2015 es un acuerdo internacional estándar que establece los requisitos para un Sistema de Gestión Ambiental (SGA), que ayuda a una organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas habituales. Los beneficios son variados, siendo el más relevante, mejorar de manera sostenida reduciendo el impacto sobre el medio ambiente. Esto produce beneficios internos de entre los que se destaca, la optimización del uso de los recursos, como pueden ser la reducción del uso de agua y/o energía o la mejora en la gestión de residuos, avalando las prácticas ambientales a través de una certificación de reconocimiento internacional.

Seguiremos en esta línea, apegados a una estrategia de desarrollo ambientalmente cuidadosa del entorno, basada en aspectos técnicos y normativos, yendo más allá de las obligaciones, aplicados en el hacer y atentos a la evolución climática, promoviendo una cultura ambiental centrada en nuestros valores.

Certificado ISO 14001, Planta Columela

**Colaboración: Gerencia Calidad y Medio Ambiente.**

# Certificado

Normativa de aplicación	<b>ISO 14001:2015</b>
N° registro certificado	01 104 2129597

Titular del certificado:	Cooperativa Agrícola y Lechera de la Unión Ltda. Planta Industrial Columela, Avenida Augusto Grob N° 1105, La Unión, Región de Los Ríos, Chile.
Ámbito de aplicación:	Producción y fraccionamiento de quesos duros y semi duros, incluyendo los procesos de pasteurización de la leche, estandarización, preparación, esterilización y envasado al vacío para quesos duros en bandejas de plástico y para quesos semi duros de varios formatos como piezas completas y trozos. Desde la recepción de leche hasta el almacenamiento de productos para posterior despacho en sitio industrial Columela.
Validez:	Mediante una auditoría se verificó el cumplimiento de los requisitos recogidos en la norma ISO 14001:2015.  Este certificado es válido desde 2021-09-09 hasta 2024-09-08. Primera auditoría de certificación 2021.

  
 2021-09-27  
 TÜV Rheinland Cert GmbH  
 Am Grauen Stein - 51105 Köln

www.tuv.com





Deutsche  
Akreditierungsstelle  
D-27616 031-01 00



**TÜVRheinland**<sup>®</sup>  
Precisely Right.



## COLUN ES MARCA DE EXCELENCIA EN ESTUDIO CHILE 3D

Nuestra Cooperativa estuvo nuevamente dentro de las marcas más destacadas por los consumidores chilenos en el último estudio Chile 3D 2022, realizado por GfK, recibiendo dos importantes distinciones Marca de Excelencia en lácteos y Marca de Excelencia en Manjar. En este estudio, las marcas son evaluadas por los consumidores a través de 3 dimensiones: Prestigio, Afecto y Presencia. Los ganadores se dieron a conocer el 29 de marzo en una actividad transmitida en vivo. La edición de este año se llamó "las claves de un nuevo Chile" y es la versión N°15 de este evento, que reconoce el buen trabajo de las marcas, analiza a las empresas e identifica el estilo de vida y demandas de las personas, entre otros temas. La edición Chile3D 2022 también abordó los cam-

bios que dejó la pandemia en la sociedad y las oportunidades que tienen las marcas en este nuevo Chile. En ese sentido, una de las conclusiones es que las marcas son cada vez más interpeladas a involucrarse en temas como la equidad de género y cuidado del medioambiente.

Al respecto, Lionel Mancilla Lausic, Gerente General de COLUN, indicó que "agradecemos de forma muy especial este reconocimiento. Creemos que hoy más que nunca, es importante estar en sintonía con la realidad que vivimos y desde nuestro espíritu cooperativo, ser un aporte en construir una mejor sociedad. Gracias a todos quienes son y han sido parte de esta Cooperativa. Todos estos logros, son el fruto de un gran trabajo y de una sólida trayectoria".

## COLUN LIDERA RANKING DE LAS EMPRESAS MÁS RESPONSABLES DEL PAÍS SIENDO N° 1 EN "NIVEL ÉTICO Y GOBERNANZA"

COLUN obtuvo una destacada participación en el estudio de las 100 empresas más responsables de Chile realizado por MERCOR, ubicándose en el 1° lugar del ranking "Nivel ético y Gobernanza" y en la 2° posición en el ranking general, liderando el sector de alimentos.

Este estudio, publicado a fines de abril, mide la responsabilidad de las empresas, a través de 3 dimensiones: comportamiento ético y gobernanza, compromiso con el medioambiente, y contribución a la sociedad y clientes. Nuestro Gerente General, Sr. Lionel Mancilla, se refirió a este reconocimiento señalando que "agradecemos de forma muy especial

esta distinción que nos entrega Merco y a todos quienes hacen posible posicionarnos en este lugar. Es muy significativo para nuestra Cooperativa, ser reconocidos por nuestros valores, cultura y forma de actuar. Creemos que es fundamental, estar conectados con la realidad que vivimos y desde nuestro espíritu cooperativo, ser un aporte en construir una mejor sociedad".

Este ranking nace tras un exhaustivo y pormenorizado análisis de más de 30.356 encuestas, 6 perspectivas y 15 fuentes de información; verificado a través de una revisión independiente por parte de KPMG, de acuerdo con la norma ISAE 3000.

Posición	Empresa	Puntuación	Anterior
1	BCI	10000	=
2	COLUN	9452	↑ 3
3	BANCO DE CHILE	9282	↓ 2
4	BANCO SANTANDER	9199	=
5	NATURA	8981	↑ 8
6	NESTLÉ	8699	↓ 5
7	CODELCO	8565	↑ 10
8	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE	8377	↑ 17
9	ACHS	8360	↓ 5
10	MERCADO LIBRE	8349	↑ 2

# MARCAS CIUDADANAS 2022

## DISTINGUE A NUESTRA COOPERATIVA

La décima versión del primer semestre de 2022 del Estudio Marcas Ciudadanas, elaborado por Cadem, distinguió a 38 marcas, ubicando a COLUN en la 1° posición en el rubro de alimentos y en el 3° puesto del ranking general. Este estudio, difundido en junio, reconoce a las marcas que han generado un impacto relevante y positivo en la sociedad, en la calidad de vida de las personas, que tienen un propósito siendo un aporte coherente para los chilenos. En el modelo propuesto por Cadem, se evalúan tres atributos centrales: la

presencia positiva, la relevancia y el aporte. Desde el ámbito público se analizaron 250 marcas, de las cuales 38 son marcas ciudadanas.

En la edición pasada de Marcas Ciudadanas el contexto era un mercado espíritu de cambios sociales, restricciones de desplazamiento, ayudas sociales y vacunación, además de una variante Delta y Omicron que remeció aún más a los chilenos. En esta décima entrega del ranking se observa un cambio en algunas tendencias y sobre todo en el estado de los consumidores.



### MARCAS CIUDADANAS 2022 PRIMER SEMESTRE

1.  WhatsApp
2. 
3. 
4.  YouTube
5. 
6. 
7. 
8. 
9. 
10. 

### MODELO DE MARCAS CIUDADANAS

Definimos 3 atributos principales que se evalúan en el modelo



# COLUN RENUEVA PROGRAMA DE ALIANZAS PRODUCTIVAS



**A**lineado a los objetivos de ayuda mutua y valores de la cooperativa, recientemente se renovó por cuarta vez consecutiva, un nuevo periodo del Programas de Alianzas Productivas (PAP), con la finalidad de seguir impulsando el desarrollo sustentable y sostenible en el tiempo de los pequeños productores, actual segmento más susceptible a los desafíos que se presentan en el rubro.

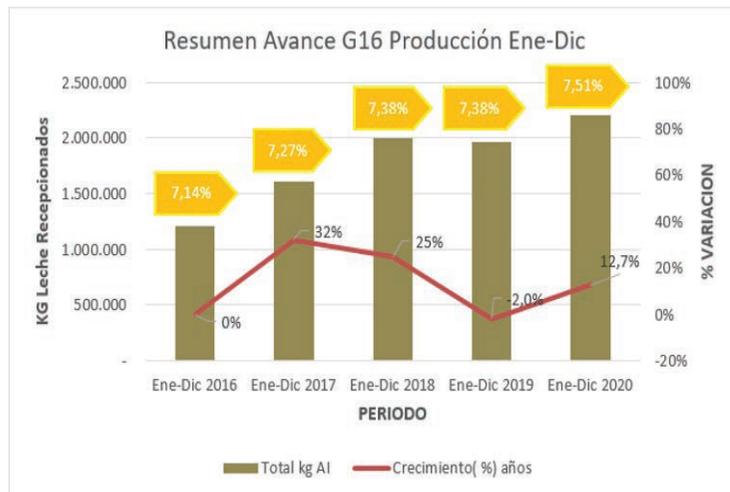
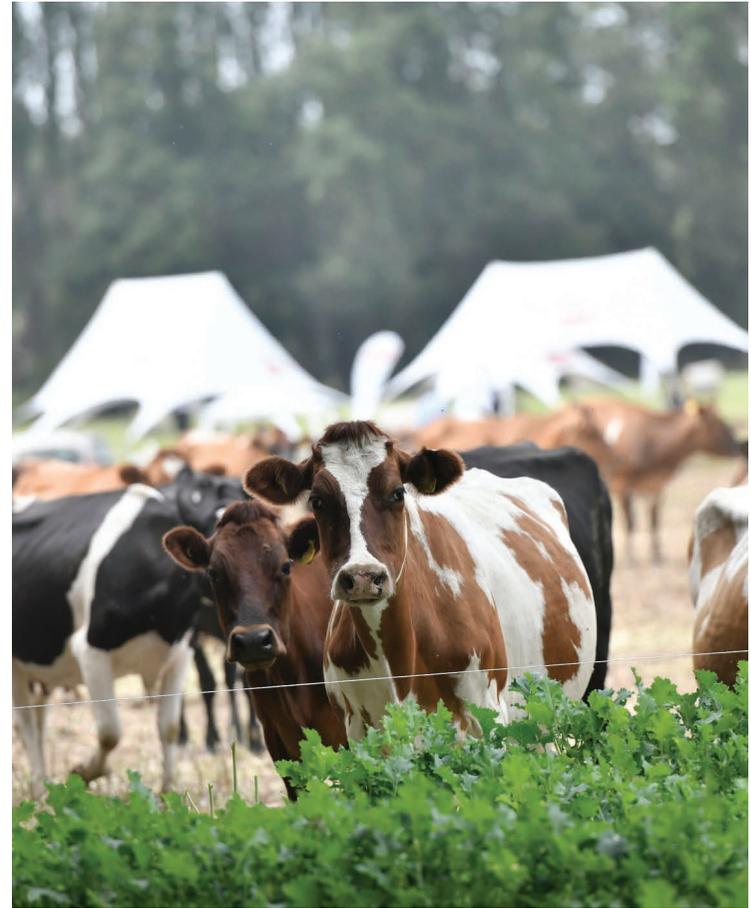
Este programa cofinanciado entre COLUN e INDAP, nace en los años 2009-2010 destinado a entregar las herramientas y generar condiciones, para que los cooperados usuarios de INDAP, se inserten en la cadena láctea y sean competitivos en el rubro.

Lo anterior, a través de asesorías técnicas periódicas en los ámbitos veterinarios y agronómicos, junto a actividades planificadas dentro de un periodo de 4 años, cuya renovación está sujeta a la evaluación anual del programa (percepción de los usuarios) y al cumplimiento de objetivos y resultados.

Si bien las principales dificultades presentadas en los inicios del PAP, en relación a la calidad higiénica (UFC-RCS) y sanitaria de la leche (trazabilidad y certificación), se han ido superando a través de estos 12 años, nada de esto hubiese sido posible sin los recursos destinados por COLUN e INDAP, pues, además de la asistencia técnica, se han tenido que realizar una serie

de inversiones para ello, tales como, adquisición de vacas con mayor aptitud lechera, instalación de estanques enfriadores de leche, mejoramiento de caminos de acceso para la entrada del camión recolector, construcción de salas de ordeña, entre otros. Cabe señalar que más de un 75% de los productores del PAP entregaba su producción a la planta, través de tarros lecheros.

Pese a los avances logrados, para la Cooperativa sigue siendo relevante apoyar este programa, pues cada vez existen nuevos desafíos en este segmento, los cuales, esencialmente, apuntan hacia mejorar la productividad y eficiencia en el uso de los recursos, para así lograr producir 1 litro de leche al mínimo costo, con el máximo beneficio posible, constituyendo el foco principal del PAP la incorporación de la gestión predial, a través de la creación del subgrupo "Planificación Predial".



**Gráfico:** Producción de leche del grupo G16 y su porcentaje de crecimiento, junto al promedio de sólidos totales por año.

El 2020 se demostró, con los resultados del programa piloto G16, que implementar una serie de estrategias fijadas en un plan de trabajo diseñado y consensuado entre el equipo técnico (Médico Veterinario, Agrónomo, Nutricionista, profesional de gestión) y el productor, sumado a un análisis económico de la estructura de los costos productivos, hace posible un desarrollo productivo rentable y eficiente en el predio, lo cual lo evidenció el crecimiento de un 82% en la producción acumulada promedio del grupo G16, con un +38% en la productividad por hectárea y un +293% en la utilidad por hectárea (Gráfico).

Hoy son 36 los productores que siguen por esta línea de trabajo, a través del subgrupo "Planificación Predial", esperando obtener buenos resultados, con la finalidad de extenderlo en el futuro al resto de los productores del programa.

**Colaboración: Departamento de Calidad de Leche y Proyectos. Subgerencia de Insumos y Servicios a Cooperados.**



## LLUVIAS DE INVIERNO: LA NIÑA SE REHUSA A DAR SU BRAZO A TORCER

**D**e acuerdo a la reciente información emitida por International Research Institute for Climate and Society (IRI) para el fenómeno El Niño Oscilación Sur (ENOS), existe una lucha climática para el trimestre junio, julio y agosto 2022 entre una condición La Niña y la neutralidad.

La probabilidad de que tengamos un invierno en Chile bajo la condición neutra del ENOS es levemente superior al 50%, por lo que, por el momento, no todo está definido con relación a las lluvias de invierno y la continuación de la sequía.

Los montos de agua caída se pronostican bajo lo normal para el invierno 2022, principalmente, en las regiones de Maule, Ñuble y Biobío. No obstante, se registrarían precipitaciones sobre lo normal en las regiones de Aysén y Magallanes. Siendo esto último, un escenario atmosférico que ayuda a mejorar la calidad del aire.

En la última reunión climática, realizada por la Dirección Meteorológica de Chile (DMC) —durante la última semana de abril—, se presentaron los rangos normales de precipitación para el mes de mayo, dados por las nuevas normales climatológicas, calculadas considerando el periodo de datos registrados entre 1991 y 2020. Esto es lo que debería llover en un mes de mayo “normal”, en lo que respecta a lluvias, en algunas ciudades del país.

Fuente: Meteored.cl

Ciudad	Rango normal de precipitación (mm)	Ciudad	Rango normal de precipitación (mm)
La Serena	0 a 5	Chillán	77 a 104
Ovalle	1 a 11	Concepción	73 a 165
Los Vilos	5 a 32	Angol	112 a 202
Los Andes	8 a 47	Temuco	99 a 162
Valparaíso	23 a 78	Villarrica	183 a 312
Santo Domingo	24 a 105	Valdivia	158 a 276
Santiago (Quinta Normal)	13 a 55	Osorno	128 a 197
San José de Maipo	23 a 88	Puerto Montt	133 a 223
Rancagua	23 a 89	Quellón	169 a 243
Pichilemu	28 a 85	Puerto Aysén	172 a 275
Curicó	35 a 109	Chile Chico	21 a 46
Talca	49 a 104	Punta Arenas	26 a 42
Cauquenes	49 a 114	Puerto Williams	16 a 48

Rango de valores normales de precipitación para el mes de mayo. Fuente: Dirección Meteorológica de Chile.

PRECIPITACIONES MENSUALES 2021, 2022 Y PROMEDIO PARA 14 SECTORES (milímetros)															Versus Año anterior	Versus Histórico	
Sectores	Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Total Parcial	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total Anual	% Déficit (*) Superávit (*)	% Déficit (*) Superávit (*)
																La Unión	2021
	2022	45	14	75	116	79	329								329		
	Prom. 76 años	37	36	48	85	167	373	181	169	146	91	61	47	42	1.110		
Río Bueno	2021	42	10	25	67	113	257	138	63	149	60	38	29	22	756	-3%	-31%
	2022	35	8	67	87	54	251								251		
	Prom. 43 años	35	39	54	89	145	362	163	146	128	79	68	49	51	1.046		
Ignao	2021	41	15	45	93	129	323	123	92	170	60	67	39	28	902	15%	-28%
	2022	35	53	97	122	65	372								372		
	Prom. 31 años	55	54	86	131	193	519	268	246	206	122	123	95	89	1.668		
Futrono	2021	31	10	36	90	157	324	157	113	252	66	81	40	32	1.065	39%	-2%
	2022	78	48	83	165	76	450								450		
	Prom. 31 años	49	48	76	107	180	460	240	182	183	117	105	85	67	1.439		
Crucero	2021	13	10	34	94	104	255	166	83	139	49	38	21	30	781	-1%	-38%
	2022	37	22	68	80	45	252								252		
	Prom. 22 años	43	43	62	97	161	406	189	178	174	93	90	69	65	1.264		
Palermo	2021	23	4	41	110	101	279	183	74	177	52	44	21	24	854	5%	2%
	2022	42	14	59	102	76	293								293		
	Prom. 8 años	18	23	45	71	129	286	165	188	178	80	70	31	31	1.029		
El Cardal (camino Crucero)	2021	12	10	28	101	122	273	188	81	164	54	46	33	27	866	21%	-2%
	2022	48	19	81	111	70	329								329		
	Prom. 11 años	28	37	50	83	137	335	156	160	159	85	62	46	58	1.061		
Remehue	2021	19	10	40	102	91	262	164	84	155	54	39	31	30	819	26%	-2%
	2022	57	17	66	115	76	331								331		
	Prom. 32 años	32	40	48	82	135	337	161	155	166	83	61	45	50	1.058		
Lago Verde (Sta. Rosa Paillaco)	2021	37	7	44	95	140	323	162	103	211	72	68	46	27	1.012	33%	-3%
	2022	74	24	88	127	115	428								428		
	Prom. 11 años	48	51	67	96	181	443	206	209	202	124	95	65	80	1.424		
Rucatayo	2021	57	16	55	132	187	447	220	121	182	75	75	65	41	1.226	25%	22%
	2022	132	44	124	163	94	557								557		
	Prom. 6 años	57	46	59	120	173	455	209	208	229	114	131	88	95	1.529		
Las Lomas (Máfil)	2021	49	10	53	112	175	399	179	95	186	74	60	51	28	1.072	8%	-3%
	2022	73	38	90	154	77	432								432		
	Prom. 9 años	36	25	63	115	205	444	238	261	236	131	103	57	48	1.518		
Santa Carla (Malihue)	2021	40	10	27	80	177	334	174	99	251	95	61	47	23	1.084	52%	25%
	2022	87	29	86	200	107	509								509		
	Prom. 9 años	41	28	69	99	170	407	251	267	239	114	107	67	48	1.500		
Desague Rupanco	2021	56	12	47	146	149	410	210	126	178	59	64	54	40	1.141	24%	5%
	2022	105	41	124	130	110	510								510		
	Prom. 9 años	53	47	79	124	181	484	210	208	217	136	111	80	80	1.526		
Quilacahuin (Trumao)	2021	20	8	36	71	83	218	180	77	175	67	43	21	25	806	42%	17%
	2022	41	15	47	124	83	310								310		
	Prom. 6 años	17	21	40	65	122	265	175	171	170	76	71	36	35	999		
																23%	-3%

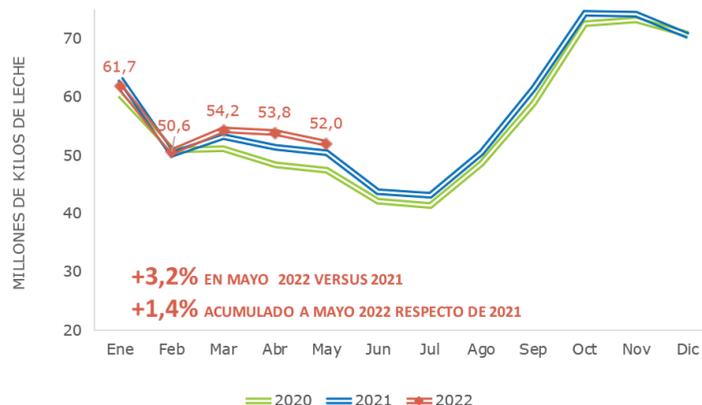
(\*) = respecto del promedio histórico de cada localidad

Fuente: Estaciones Climatológicas de la Cooperativa y Estaciones de la Red Agromet de INIA (www.agrometeorologia.cl)

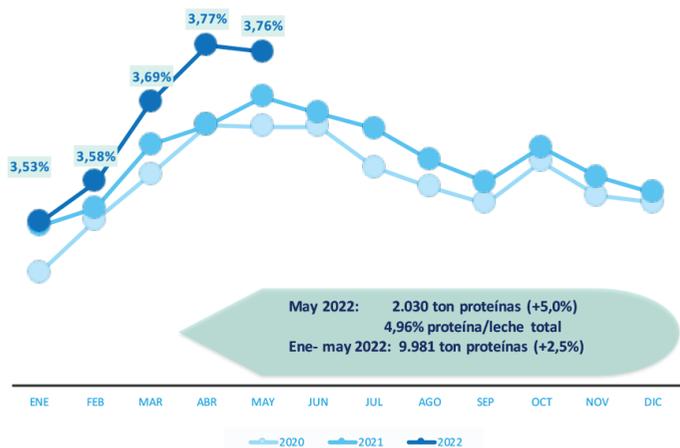
RECEPCIÓN EN KG DE SÓLIDOS



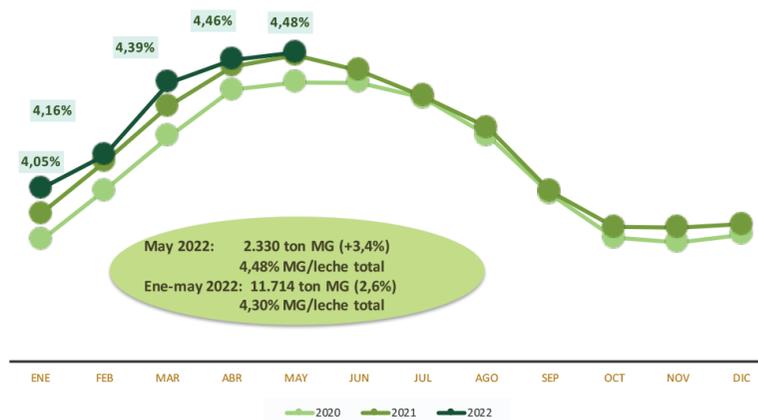
RECEPCIÓN DE KILOS DE LECHE



CONCENTRACIÓN PROTEÍNA DE LA LECHE



CONCENTRACIÓN MATERIA GRASA



EVOLUCION DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS





# PAN DE AJO Y QUESO

## Ingredientes

Porciones: 10 aprox.

- 200 gr. leche entera COLUN
- 2 y  $\frac{1}{4}$  cdta. de levadura instantánea
- 2 cdas. de jarabe de agave
- 3 huevos
- 1 kilo de harina todo uso
- 1 cdta. de sal
- 6 cdas. de mantequilla COLUN
- 2 dientes de ajo
- 30 gr. de parmesano
- Perejil
- 200 gr. de queso Ranco COLUN trozo



*¡Atrévete a hacer esta receta,  
no te vas a arrepentir!*

Consulta por ésta y otras recetas en:  
<https://www.colun.cl/recetas>

## Preparación

**1** Mezclar leche, levadura, jarabe de agave, huevo, harina y sal. Añadir mantequilla mientras se amasa.

**2** Cubrir con paño y dejar reposar por 2 horas aprox. Derretir el resto de la mantequilla, el perejil picado fino, el ajo y el queso parmesano.

**3** Se le quita el aire a la masa, se uslereá y se esparce mezcla de mantequilla derretida encima. Se enrolla y con un cuchillo se corta en dos. Luego se trenza, se le agregan los trocitos de queso y se deja en molde de pan.

**4** Se deja reposar 45 minutos más y luego se hornea a 180 grados por  $\frac{1}{2}$  hora.

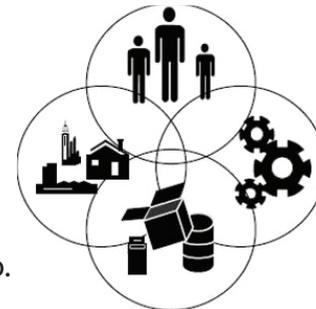
**5** Pintar con un poco más de mantequilla derretida luego de hornear.





# CAPACITACIÓN PREVENCIÓN DE RIESGOS

- **Los accidentes e incidentes en el trabajo tienen su origen en incumplimientos de estándares.**
  - Acciones Subestandar
  - Condiciones Subestandar
- **Hoy de cada 10 Accidentes que ocurren en nuestro país:**
  - 9 son de origen por Actos Subestandar
  - 1 por Condiciones Subestandar
- > **170 Muertes** por Accidentes en el Trabajo / Año.
- > **2.000 Trabajadores** quedan con algún grado de Incapacidad Permanente / Año.



## ACCIDENTES DE TRABAJO POR ACTIVIDAD ECONÓMICA AÑO 2021



## CONCEPTOS GENERALES SEGURIDAD

### ¿Qué es Prevención de Riesgos?

Es un conjunto de actividades destinadas a evitar los accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, a través de:

- Seguridad Industrial (Evitar Accidentes)
- Higiene Industrial (Evitar Enf. Prof.)



### Peligro

**Amenaza** Potencial a Personas, Propiedad y Medio Ambiente.



### Incidente

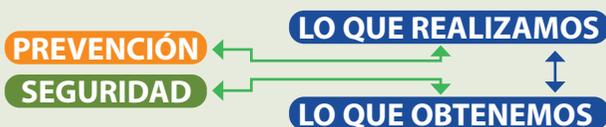
Acontecimiento no deseado que **Podría Ocasionar** Lesión a las Personas, daño a la Propiedad y/o Medio Ambiente.



### Accidente

Acontecimiento no deseado que **interrumpe un proceso normal de trabajo** causando lesión a las personas, daño a la Propiedad y/o Medio Ambiente.

## PREVENCIÓN v/s SEGURIDAD



## PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

El **Rubro Agrícola** esta considerado dentro de los **5 rubros más Riesgosos en Chile.**

La mayoría de las lesiones graves son causadas por maquinaria.

Los accidentes con máquinas incluyen; Volcamiento de Tractores, Atrapamiento en partes Móviles, Atropellamiento, Electroclusiones, Contacto con Superficies Calientes, contacto con químicos, entre otros.



### RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad del Empleador proveer un lugar de trabajo sano y seguro para todos los empleados.

Los Colaboradores tienen la responsabilidad de aplicar los Protocolos y estándares de Seguridad.

#### Los empleadores deben:

- Proveer equipo de trabajo seguro y en buen estado (Asegurar condiciones)
- Hacer respetar y cumplir las prácticas de seguridad
- Capacitar en los Peligros a los que se enfrentan y en cómo hacer su trabajo de manera segura.

## Procedimiento ante Accidentes del Trabajo

### CONTINGENCIAS CUBIERTAS Ley N° 16.744

#### ACCIDENTE DEL TRABAJO:

Que se define como "toda lesión que una persona sufra a causa o con ocasión del trabajo, y que le produzca incapacidad o muerte".

También están cubiertos los accidentes ocurridos en el trayecto directo de ida o regreso, entre la casa habitación y el lugar de trabajo.

#### ENFERMEDAD PROFESIONAL:

Que es aquella, "causada de una manera directa por el ejercicio de la profesión o el trabajo que realice una persona y que le produzca incapacidad o muerte".

### ACCIDENTES GRAVES Y FATALES (Art. 76 Ley 16.744 y Circular 2345 SUSESO)

#### 1 SUSPENDER

Suspender en forma inmediata las faenas afectadas y, de ser necesario, permitir a los trabajadores evacuar el lugar de trabajo.

#### 2 INFORMAR

Informar inmediatamente de lo ocurrido a la Inspección del Trabajo (Inspección) y a la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI) que corresponda.

### DIAT / DIEP

La entidad empleadora deberá denunciar al Organismo Administrador todo accidente que pueda ocasionar incapacidad o muerte de la víctima, en el formulario DIAT (Declaración Individual de Accidente del Trabajo).

**La Empresa debe presentar la denuncia en un plazo no superior a las 24 horas de conocido el accidente.**

Si el empleador no realiza la denuncia (DIAT), **también puede denunciar:**  
El propio accidentado, o enfermo, o sus derecho habientes,  
El médico que lo atendió,  
El Comité Paritario de Higiene y Seguridad.

(Art. 76 Ley 16.744)



EN CASO DE ACCIDENTES LABORALES  
**600 42 000 22**

SEREMI Región de Los Ríos  
Ministerio del Trabajo y Previsión Social

ACHS

Dirección del Trabajo  
Gobierno de Chile

Colaboración: Subgerencia Prevención de Riesgos y Seguridad.

COOPERATIVA  
AGRÍCOLA Y  
LECHERA  
DE LA UNIÓN



TODA LA MAGIA DEL SUR



# La Magia del Sur nos emociona cada día.

Cada mañana al salir de casa, nos volvemos a emocionar con **nuestro origen, el sur, con sus maravillosos paisajes llenos de vida y de color.**