



INFORMA

Nº242



COLUN ES DISTINGUIDA CON IMPORTANTES RECONOCIMIENTOS

ENTREVISTA A JUAN CARLOS GUTIÉRREZ, COOPERADO COLUN

CON ÉXITO SE DESARROLLÓ SEMINARIO DELEGADOS

ENSILAJE: CALIDAD, CANTIDAD Y COSTO BAJO



EDITORIAL

COLUN INFORMA
Nº 242 OCTUBRE 2018

Esmeralda 641, Fono 64 2473100, La Unión.
E-mail: comunicaciones@colun.cl

Responsable Legal:
Lionel Mancilla Lausic

Equipo Responsable:
Mónica Vargas Quezada
Dieter Uslar Schmidt
Dennis Fuica Patiño

Diseño:
Gonzalo Muñoz Ceballos

Impresión:
Imprenta Austral, Valdivia



COLUN RECIBE IMPORTANTES RECONOCIMIENTOS

REPUTACIÓN CORPORATIVA

Nuestra Cooperativa fue reconocida como una de las empresas con mejor Reputación Corporativa de Chile.

Entre los aspectos más valorados está la preocupación por sus trabajadores y clientes.

Este estudio, fue elaborado por Hill+Knowlton Strategies y GfK Adimark y dado a conocer el 13 de septiembre.

ÍNDICE DE CONFIANZA

El indicador ICREO, elaborado por Alma Brands y difundido en septiembre, nos posicionó dentro de las 10 empresas con mayor índice de confianza en nuestro país.

Se destaca que las marcas con un fuerte sentido de "Propósito" logran altos niveles de confianza.

MARCAS CIUDADANAS

El estudio Marcas Ciudadanas, presentado en agosto por Cadem, reveló que COLUN se encuentra en un destacado lugar de su Ranking 2018.

Nuevamente, el concepto de tener un "Propósito" como empresa, sobresale en esta medición. Siendo destacadas, aquellas que tienen un impacto relevante en la sociedad y en la calidad de vida de las personas.

TRAYECTORIA DESTACADA

Reconocer el aporte de nuestra Cooperativa a la región de Los Ríos, fue el objetivo del premio otorgado por Corporación para el Desarrollo Productivo, Codeproval.

La distinción fue entregada en agosto, durante la realización del Encuentro Empresarial del Sur realizado en Valdivia.

PREMIO AL PRESTIGIO Y LA CALIDAD

La Cámara de Comercio e Industrias de Valdivia, Región de Los Ríos, galardonó con el premio "Pedro de Valdivia" a nuestra Cooperativa por su prestigio y calidad en cada una de sus elaboraciones.

En la ceremonia de entrega, se destacó a COLUN como representante de un gran número de agricultores de la zona, "lo que la convierte en un orgullo para todos los sureños".



Juan Carlos y María Soledad Gutiérrez.

JUAN CARLOS GUTIÉRREZ, COOPERADO COLUN

“SI NO ESTUVIERA EN COLUN, NO ESTARÍA EN ESTE RUBRO”

Por Dennis Fuica Patiño, COLUN.

La perseverancia y el esfuerzo ha caracterizado su vida en el campo. Hoy, acompañado por su hija, enfrenta los desafíos del mundo lácteo.

Juan Carlos Gutiérrez es Perito Agrícola del Instituto Adolfo Matthei y lleva 47 años dedicado al campo. En todo este tiempo, ha sorteado diferentes etapas, siempre teniendo como guía, su amor por la tierra y el trabajo.

Su familia la formó junto a María Nelly Meza, con quien tuvo 3 hijos, María Soledad, Pablo Andrés

y María Fernanda. La mayor, es justamente quien hoy lo acompaña en la lechería y comparte con él las tareas, los planes y también las preocupaciones del día a día.

Hace 20 años, una vez que sus hijos se fueron a la universidad, decidieron trasladarse de Osorno y vivir en el campo. Decisión que reconoce no fue

sencilla, ya que, si bien hizo más fácil las labores diarias, tuvo un impacto en su vida personal.

“Vivir en el campo fue una opción para crecer”, asegura Juan Carlos Gutiérrez, quien a principios del 2000 tomó la opción de quedarse exclusivamente con el negocio de la lechería, pero para hacerlo, se puso a sí mismo, la condición de entrar a COLUN.

“Era un desafío personal. Veía en ese momento, que si seguía en la planta donde estaba, no iba a resultar”, asegura el hoy Cooperado.

Pero la historia se remonta a 47 años atrás, cuando comenzó entregando leche a la cooperativa Calo. “En aquella época nuestra proyección era de 3 mil litros”. Recuerda que, en ese tiempo, se entregaba en tarros, no había luz y la ordeña se hacía a mano.

Pasaron los años, cerró Calo y comenzó a entregar su leche en otra planta. “En un momento me decidí a llamar a COLUN y pude ser Cooperado”.

La diferencia de ser Cooperado

Sobre su sensación de ser Cooperado comenta, “es tan distinto llegar al supermercado y ver tu producto, y saber que en alguna medida es tuya, que ahí está nuestra leche”. Eso, asegura, es un orgullo.

Destaca que en la cooperativa existe un compromiso recíproco, en el cual “uno se involucra”, donde se cumple uno de sus principales lemas en la vida, que es trabajar en equipo y asegura con total firmeza que “si no estuviera en COLUN, no estaría en este rubro”.

Enfatiza en que cada día, “tratamos de entregar el mejor producto”, porque tiene claro que, a partir de una leche de calidad, se elaboran productos de calidad. Los mismos que después recomienda a todo el mundo, porque sabe de primera fuente, cómo están hechos.



Trabajar en familia

María Soledad es Periodista y Licenciada en Historia. Poco a poco, se fue involucrando en el trabajo de su padre. “Mi opción de trabajar acá tuvo que ver con mi calidad de vida. Tengo una hija y así tengo tiempo para ella, porque trabajo en las mañanas principalmente”.

Y aunque actualmente ve PABCO (Programa de Planteles Animales Bajo Certificación Oficial) y crianza de terneros, partió su trabajo en el campo sin saber nada. “Como me gusta estudiar, he hecho todos los cursos que he podido. Voy a todas las charlas que hace COLUN”, asegura María Soledad.

“Es un tema completamente nuevo para mí, pese a que toda la vida mi papá ha estado en el campo, nunca antes me involucré. En ese sentido, mi papá nos dejó ser libres en la opción de elegir qué nos gustaba. Ahora se dio la circunstancia y empecé a aprender”, afirmó.

Comenta que en lo que más se ha especializado es la crianza. “Vi que había una debilidad, porque teníamos una mortandad muy grande. Mi papá estaba poco involucrado en esto, ya que debía estar enfocado a la lechería, por lo que me di cuenta que era un punto en el que se podía ayudar”.

Ya han pasado dos años desde que llegó, y ambos evalúan la experiencia como algo positivo. María Soledad asegura que “estos años han sido buenos, de harto aprendizaje, porque él sabe todo. Yo ejecuto, pero él es que tiene el conocimiento. No ha sido difícil aprenderlo, además es entretenido”.

“Trabajamos en la oficina y no en la casa, eso es regla de oro”, así Juan Carlos describe la fórmula para no llevarse los asuntos del trabajo al plano familiar y destaca algo, que, para él, resulta fundamental, “en todo esto, hay un tema de confianza, porque puede venir el profesional más experimentado, pero falta ese tema, y acá con los hijos es un pilar tremendo”.

SEMINARIO DELEGADOS 2018

El Consejo de Administración de COLUN junto a la Gerencia General de la Cooperativa, realizaron una nueva versión del tradicional "Seminario Delegados", el cual se desarrolló los días jueves 09 y viernes 10 de agosto en el Hotel Cumbres de Puerto Varas.

Esta actividad tiene como objetivo, entregar herramientas relevantes para el ejercicio del rol que desempeñan, así como dar a conocer información de interés en diversos ámbitos relacionados al mundo cooperativo, lo cual contribuye al desarrollo y crecimiento de nuestros socios y de la Cooperativa.

Esta instancia, resulta, fundamental para que los delegados de COLUN encuentren un espacio adecuado para compartir con sus pares, fortalezcan lazos y conozcan aquellos lineamientos claves para un buen ejercicio de su cargo.

El programa contempló la realización de seis charlas, cuatro de ellas de charlistas externos. Todas las exposiciones, abordaron interesantes temáticas que fueron de gran interés para los cerca de 70 asistentes.

La primera presentación estuvo a cargo de Lionel Mancilla, Gerente General, quien se refirió a temas de la Cooperativa en la actualidad.



Exposición del Gerente General de COLUN, Sr. Lionel Mancilla.

Continuó la jornada con la exposición de Álvaro Sarah, Gerente Comercial, quien presentó la charla "La ruta de la Comercialización".

Posteriormente, fue el turno de los expositores invitados. Comenzó Álvaro Pezoa, docente de la Universidad de Los Andes y destacado experto en Ética empresarial, quien presentó la charla "Ética en la empresa en el siglo XXI: tendencias, demandas y desafíos".

Luego fue el turno de Patrick Harrington, Director de la Cooperativa Dos Pinos de Costa Rica. Productor de leche, de tercera generación en el negocio. Su exposición se

tituló "Cooperativa Dos Pinos, una historia de éxito".

La segunda jornada inició con la charla de Raphael Bergoeing, destacado economista nacional, quien presentó el tema "Desarrollo económico en Chile: 4 mensajes desde el modelo cooperativo".

El cierre de la actividad la realizó Sebastián Errazuriz, licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Docente especializado en Liderazgo Estratégico, Emprendimiento e Innovación. Su charla se tituló "El propósito de liderar".



Charla de Álvaro Pezoa, experto en Ética empresarial.



Presentación de Álvaro Sarah.



Patrick Harrington, Director de la Cooperativa Dos Pinos.



Sebastián Errazuriz presentando su charla "El propósito de liderar"



Presentación del economista Raphael Bergoeing.

FORO COOPERATIVO REALIZA SEMINARIO INTERNACIONAL

El Foro Cooperativo realizó en Valdivia el Seminario Internacional “El modelo empresarial cooperativo y su aporte a las estrategias de desarrollo regional”, actividad que fue desarrollada el 7 de noviembre en Valdivia.

La jornada comenzó con el saludo de bienvenida de Siria Jeldes, Presidenta del Foro y continuó con la exposición de Mario Radrigán, Director Ejecutivo del Foro Cooperativo, quien presentó la charla “El panorama nacional del sector cooperativo chileno y su impacto en las estrategias de desarrollo regional”.

Por su parte, la Seremi de Economía estuvo presente con la exposición del profesional Francisco Orrego, quien entregó datos sobre el sector cooperativo en la Región de Los Ríos. Aseguró que en la región existen 83 cooperativas vigentes que agrupan a cerca de 8 mil socios y que más de la mitad de ellas, se desarrollan en el sector agropecuario y campesino.



Mario Radrigán, en su presentación sobre el panorama nacional del sector cooperativo chileno y su impacto en las estrategias de desarrollo regional.

La exposición internacional fue presentada por Gustavo Lejarriaga, Profesor Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Complutense de Madrid y Director de la Escuela de Estudios Cooperativos. El docente se refirió al modelo empresarial cooperativo y el desarrollo regional, experiencia española y europea.

Destacó que las cooperativas contribuyen al desarrollo regional sostenible porque favorecen la inclusión social. Además, de

contribuir al empleo estable, al desarrollo territorial y a la cohesión social.

Gustavo Lejarriaga aseguró además que, “para que el cooperativismo tenga futuro, las personas jóvenes deben tener la posibilidad de poner en marcha proyectos que tengan forma de cooperativa. Para eso es muy importante la difusión, que la gente las conozca, porque a pesar que aportan muchísimo, siguen siendo desconocidas”.

Foro Cooperativo

El Foro Cooperativo es una corporación sin fines de lucro que reúne las Cooperativas: Colun, Coopeuch, Capel, Conavicoop, Cals y Chilecoop. Y cuenta con tres objetivos estratégicos establecidos, los cuales son:

- Ser parte activa y referente del desarrollo social y económico del país.
- Orientar y fortalecer el desarrollo empresarial de las cooperativas asociadas y del sector en general.
- Contribuir a la validación del sistema cooperativo, tanto del mundo público como privado.



Gustavo Lejarriaga, Lionel Mancilla, Mario Radrigán, Augusto Grob, Siria Jeldes y Francisco Orrego.



Francisco Orrego, representante de la Seremi de Economía de Los Ríos.



Presentación de Gustavo Lejarriaga, "El modelo empresarial cooperativo y el desarrollo regional. Lecciones desde la Experiencia Española y europea".

COLUN EN EESUR 2018

Con una gran convocatoria se realizó el XIII Encuentro Empresarial del Sur, llevado a cabo durante dos días en el Hotel Villa del Río de Valdivia. El primer día inició con un seminario de oportunidades comerciales y finalizó con la jornada central que tuvo como invitado principal al ministro de Economía José Ramón Valente.

En la ocasión, el presidente de la Corporación para el Desarrollo de la región de Los Ríos, Codeproval, Pablo Hoffmann, realizó una invitación a los empresarios a invertir en el territorio. "Queremos buenos y grandes proyectos que generen fuentes de empleo, riqueza y dinamicen nuestra economía regional", afirmó.

En la jornada de cierre, Codeproval premió a COLUN por su trayectoria en la región. En representación de la Cooperativa, recibieron la distinción Lionel Mancilla, Gerente General; Andrés Küllmer, Consejero de COLUN y Dieter Uslar, Subgerente Cooperados.



CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN VISITA CD Y SALA DE VENTA EN COYHAIQUE

El miércoles 17 de octubre, el Consejo de Administración junto a ejecutivos de nuestra Cooperativa, visitaron el Centro de Distribución y Sala de Ventas en Coyhaique. La jornada contempló un recorrido por las instalaciones de ambas dependencias. Mientras el CD lleva algunos años establecido, la Sala de Ventas fue inaugurada en abril, siendo muy bien recibida por la comunidad. El recorrido continuó con la visita a clientes de esa ciudad, para luego trasladarse a Aysén y Chacabuco.



RALLYMOBIL

RÍO BUENO - LA UNIÓN 2018

La sexta fecha del campeonato RallyMobil se vivió del 19 al 21 de octubre en Río Bueno y La Unión en la Región de Los Ríos, jornadas en que estas comunas se transformaron en protagonistas de la competencia motor más importante del país. Tal como en fechas anteriores, el Parque de Asistencia fue testigo del fanatismo por el deporte tuerca y fueron cientos de aficionados los que llegaron a ver de cerca a los potentes autos de las distintas categorías, además de compartir con los pilotos y navegantes.

COLUN, además de ser auspiciador del evento, estuvo presente con un stand que ofreció degustación de nuestros productos lácteos a los asistentes. Puestos de comida típica, artesanía y distintos productos locales estuvieron a disposición de los fanáticos del RallyMobil en el Parque de Asistencia que se emplazó a pocos kilómetros del centro de Río Bueno y La Unión. Esa misma cercanía fue la que permitió que los vecinos de Río Bueno, La Unión y Osorno repletaran el parque durante los tres días que se desarrolló la competencia.



TALLER PSU PARA JÓVENES DE LA COMUNIDAD

En octubre se realizó el tradicional taller "Aprendiendo a Enfrentar la PSU" el cual estuvo dirigido a los jóvenes de la comunidad que quisieran aprender técnicas de ayuda para enfrentar de mejor manera este importante desafío. La actividad estuvo a cargo de profesionales de la carrera de Psicología de la Universidad San Sebastián Sede Valdivia, quienes realizaron presentaciones referidas a enfrentar la ansiedad y a aprender técnicas para reducir el estrés académico. Los jóvenes, tuvieron, además, la oportunidad de conocer más detalles sobre el proceso de postulación, y para ello, los orientaron y les enseñaron cómo manejar las diferentes páginas web en las cuales deben realizar sus solicitudes y les entregaron consejos prácticos para efectuar este proceso de la mejor forma posible.



COLUN INICIA PROYECTO PARA CONTROL DE PARATUBERCULOSIS BOVINA

El pasado miércoles 14 de noviembre, en el salón de la agencia COLUN de Río Bueno, se realizó la ceremonia de lanzamiento del proyecto FIC “Creación de un protocolo y propuesta de manejo para el control de paratuberculosis bovina en la región de Los Ríos”.

Esta iniciativa se realiza gracias al cofinanciamiento de COLUN y del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional del Gobierno Regional, a través de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de Los Ríos y es ejecutado por la Universidad Austral de Chile.

El objetivo principal de esta iniciativa es realizar un protocolo de control y manejo de esta infección en diez rebaños bovinos lecheros de la Región de Los Ríos, en este caso, Cooperados de COLUN. Experiencia que podrá ser transferida a los productores de la región y del sur del país.

Para lograr lo anterior, se desarrollará e implementará un protocolo de control de la infección enfocado principalmente en



Estuvieron presentes en la ceremonia, Lionel Mancilla, Gerente General de COLUN; Moira Henzi, Seremi de Agricultura; César Asenjo, Intendente de Los Ríos; Ángel Beroiza, Gerente de la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de Los Ríos y Ricardo Enríquez, Decano de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Austral de Chile.

medidas de manejo intra - predial. Además, se establecerá y monitoreará el manejo de estos rebaños.

Igualmente, se espera transferir los conocimientos generados bajo el protocolo de control de la infección a distintos grupos

de interés de la Región. Finalmente, se espera articular el estudio con otras instancias públicas regionales del ámbito bovino, que permita su potencial difusión y su implementación en términos operativos locales.

SEÑALAN LA EXISTENCIA DE ESPACIO PARA INNOVAR EN EL QUESO EN AMÉRICA LATINA

Según encuesta realizada por Mintel, los consumidores latinoamericanos están buscando en el queso más opciones de sabor, lo que representa una oportunidad de mercado sin explotar para los fabricantes, ya que solo el 12% de las nuevas presentaciones de queso en la región, entre enero de 2017 y abril de 2018, fueron opciones con sabor.

Las presentaciones de queso con sabor de Latinoamérica van a la zaga de otros mercados internacionales como Europa y América del Norte, donde las nuevas opciones de sabores representaron el 22% y el 25%, respectivamente, durante el mismo período de tiempo.

El interés del consumidor entre los consumidores latinoamericanos por los productos de queso con sabor es alto, informó Mintel. Casi ocho de cada 10 brasileños encuestados quieren probar más sabores en el queso, como el arándano rojo y las hierbas. Una parte significativa de los consumidores latinoamericanos dice que prefiere una textura blanda en el queso y en Brasil, el sabor actualmente se ubica detrás de la textura como el principal motor de compra de queso. Un tercio de los brasileños dice que una textura suave es un factor influyente en la selección del queso, en comparación con el 17% que informó que el tipo de sabor es el principal factor de compra, señaló Mintel. Las versiones aromatizadas de queso



comúnmente usado, como la mozzarella, pueden brindar a los consumidores la confianza de cocinar con queso con más frecuencia.

De acuerdo con las estadísticas de comercio exterior del Boletín del sector lácteo publicado en julio por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) con información a junio de este año, durante el primer semestre de 2018, las exportaciones de queso chileno al mundo alcanzaron las 3.415 ton, cifra que, comparada con igual periodo de 2017, presentó una variación negativa de un 24,8%.

El queso entre todos los productos lácteos representa un 14,0% de participación en el

mercado. Los principales mercados de destino para los quesos fueron Rusia con envíos de 1.352 ton, México con envíos de 1.336 ton y Corea del Sur con envíos de 319 ton.

Las exportaciones de quesos por variedades, entre enero y junio de 2018 y considerando los volúmenes más importantes de cada variedad, fueron: gouda y tipo gouda (70%), parmesano y del tipo parmesano (20%), mozzarella (7%), edam y del tipo edam (3%).

Agrimundo

Fuente: Foodnavigator-Latam – Boletín del sector Lácteo (Odepa)

CALIDAD, CANTIDAD Y COSTO BAJO: LOS SECRETOS DEL ENSILAJE

Conservar forraje de calidad es el desafío. Para un productor lechero forma parte de su lista de acciones permanentes, preparando y provisionando lo que será parte fundamental de la alimentación en meses en que la pradera no puede sustentar este proceso.

El ensilaje de praderas es una forma en la cual el productor conserva pasto a través de un proceso donde la fermentación es la herramienta protagonista. Hacerlo bien es clave. Ese es el mensaje que comparte Producción Primaria del Consorcio Lechero. “Un ensilaje hecho a tiempo, con el corte, picado y compactación adecuados, sumado a una buena planificación forrajera, entregará nutrientes en la calidad y cantidad necesaria”, explica la coordinadora de Producción Primaria del Consorcio Lechero, Alejandra Viedma.

LA CLAVE

El doctor Óscar Balocchi, académico e investigador del Instituto de Producción Animal de la Universidad Austral de Chile, destaca que no todos los predios lecheros tienen los mismos requerimientos de cantidad y calidad de ensilaje, por esa razón la planificación de la conservación de forraje es fundamental.

“Hemos evolucionado a lecherías con parto y producción de leche todo el año. Eso lo enfrentamos a una curva de producción de la pradera que es tremendamente estacional. Una pradera produce 10 veces más en un día de primavera que en uno de invierno. Y las vacas comen lo mismo todos los días del año”, resume Balocchi.

Los sistemas pastoriles nacionales con partos todo el año, a diferencia de los sistemas típicamente neozelandeses, que son estacionales, con vacas secas en invierno, requieren forraje en cantidad y calidad. “Lo esencial es que cada productor haga un balance forrajero, que es un contraste entre los requerimientos de forraje de los animales durante todo un año y el aporte de forraje durante ese año, donde hacemos una suma y resta de lo que disponemos durante los meses del año”. Esto se hace antes de la conservación de forraje.

“Lo primero es tener presente que no es posible compatibilizar un alto volumen de cosecha en un corte con alta calidad nutritiva. El cliente es quien pone la vara y ese cliente es la vaca lechera y sus requerimientos nutricionales que determinan la cantidad de ensilaje necesaria para producir en invierno, la cantidad de proteína, energía y FDN. El desafío del productor es cortar la pradera cuando tenga esa calidad. Eso significa adelantar la fecha de corte a lo que tradicionalmente se usa. Eso se asocia a menos volumen en cada corte cosechado”, comenta Balocchi.

En una pradera de pastoreo es posible tener 2 criterios. A veces se acorta la rotación de los potreros y por alta disponibilidad de pradera, se ensila. En otros, se ensilará las praderas establecidas para este propósito. Ahí habrá tipos de especies que sean más adecuadas para ensilaje, con ballicas de mejor capacidad fermentativa.



¿Premarchitar o no?

Claramente que sí, sobre todo debido a que se han acortado los períodos de rezago en la búsqueda de calidad nutritiva, cosechando un forraje de menos de 20% de materia seca. Y, en ese caso, apunta Balocchi, el exceso de agua representa una limitante en el proceso de fermentación. "Es altamente conveniente eliminar ese exceso a través del premarchitamiento, dejando el pasto sobre el suelo durante 24 horas, para que pierda agua. Ya con un 25% de materia seca, mejoramos el proceso fermentativo del pasto". El resultado es un ensilaje más palatable, con menos nitrógeno amoniacal, con menos degradación de proteína y, lo más importante, la vaca lo consume más. Es un mejor uso del forraje.

LA CALIDAD

Desde el punto de vista de evaluación de calidad, se recomienda revisar la fermentación (porcentaje de nitrógeno amoniacal, que orientará el nivel de degradación de la proteína, que debiera ser menor del 8%), el pH va relacionado con el contenido de materia seca, con menos de 20% de materia seca tiene que tener un pH menor a 4. Un ensilaje premarchito, de 30% de materia seca, tiene que tener un pH de 4,2.

Si la fermentación es mala, el ensilaje tendrá mal sabor, olor y color. Eso impactará en el consumo de la vaca y en su producción de leche. La segunda variable de calidad es el contenido de nutrientes, donde participan el porcentaje de proteína, energía metabolizable y la fibra.

Fuente: Campo sureño

SEGURIDAD VIAL

PREGUNTAS Y RESPUESTAS RELACIONADAS CON VELOCIDAD

¿Cuáles son los límites de velocidad máxima?

En zonas urbanas el límite es de 50 km/h.

En zonas rurales:

- Caminos con una pista de circulación por sentido: **El límite es de 100 km/h.**
- Caminos con **dos o más pistas** de circulación en un mismo sentido: **el límite es de 120 km/h.**

Tanto el caso urbano como rural, los vehículos no deben circular a más de 30 km/h en zonas de escuela en los horarios de entrada y salida de los alumnos.

Los vehículos con más de 17 asientos, buses, camiones de 3.860 kg de peso bruto vehicular o más, y vehículos de transporte escolar **tienen como velocidad máxima 50 km/h.**

Los buses y camiones de 3.860 kg de peso bruto vehicular o más y vehículos de transporte escolar, **tienen como velocidad máxima 90 km/h.**

Los buses interurbanos **tienen como velocidad máxima 100 km/h.**

¿Cuántos accidentes causa la velocidad?

De acuerdo a los datos observados del año 2017, **el 8,5% de los accidentes de tránsito** tienen como causa principal la velocidad imprudente o pérdida de control del vehículo.

En cuanto a las víctimas fatales, el porcentaje aumenta a un **28% de fallecidos** por las causas mencionadas.

Luego, si todos viajáramos a la velocidad adecuada, se evitaría un tercio de los fallecidos por accidentes de tránsito (en el caso del 2017, se hubieran salvado 419 vidas).

Con más velocidad, ¿necesito más distancia para detenerme?

Sí. La distancia de detención se compone de la distancia de reacción más la distancia de frenado.

La distancia de reacción es la que se recorre hasta que el conductor se da cuenta que debe frenar (este tiempo de reacción es en promedio 1 segundo)

La distancia de frenado es la que el sistema de frenos necesita para detener el vehículo totalmente.

¿El tiempo de reacción del conductor es siempre el mismo?

No. Depende de si está atento, cansado, bajo la influencia del alcohol, drogas o estupefacientes.

Un conductor atento reacciona, en promedio, en 1 segundo; uno cansado, en 2; y otro distraído o bajo la influencia del alcohol puede no reaccionar.

A 90 km/h un conductor atento recorre 25 metros antes de frenar, y cansado, el doble (50).

Distraído por sintonizar la radio a 120 km/h se recorren 200 metros (6 segundos) sin 'mirar' la vía; al marcar en el teléfono celular, 432 metros (13 segundos) y al manipular el GPS, 500 metros (15 segundos). Como en igual tiempo a mayor velocidad se recorren más metros (en 1 segundo a 50 km/h se recorren 14 metros y a 90 km/h, 25 metros), esto aumenta la distancia de detención.

¿Tienen que ver velocidad y distancia de seguridad, y cuál es la correcta?

Sí. Para establecer la distancia de seguridad, deje 3 segundos desde que el vehículo que le precede pase por una referencia.

La distancia de seguridad es la que, al circular, debe guardar con el vehículo precedente para que ante cualquier incidencia, pueda detener el vehículo sin peligro de alcanzar a nadie.

El tiempo de reacción en general es de 1 segundo (si se va atento a las condiciones del tránsito), y la distancia a recorrer depende directamente de la velocidad a la que se circula. Luego, a mayor velocidad, mayor debe ser la distancia de seguridad.

Para calcular la distancia de seguridad, se aconseja que transcurran 3 segundos desde que el vehículo que nos precede pase por un punto hasta que pasemos nosotros. Como ese tiempo "incluye" la velocidad a la que viajamos, en realidad dejamos una distancia. Y es más fácil de calcular.

¿Y un accidente a 90 km/h es como caer desde lo alto de un edificio?

Sí, la fuerza sufrida es la misma. En un accidente, la fuerza del golpe "equivale" a la caída desde un edificio.

A mayor velocidad se aumentan los riesgos de lesiones graves y muerte en caso de accidente.

Un choque frontal a 30 km/h produce un impacto sobre los pasajeros del vehículo, equivalente a la caída desde un 2° piso; un accidente similar a 70km/h es tan violento como caer desde un 7° piso.

¿Cuáles son las infracciones asociadas al exceso de velocidad?

Infracción gravísima:

- Exceder en más de 20 km/h el límite máximo de velocidad.
- Multa asociada: 1,5 a 3 UTM. Además, conlleva una suspensión de la licencia de conducir desde 5 hasta 45 días.

Infracción grave:

- Exceder de 11 a 20 km/h el límite máximo de velocidad.
- Multa asociada: 1 a 1,5 UTM.

Infracción menos grave:

- Exceder hasta en 10 km/h el límite máximo de velocidad.
- Multa asociada: 0,5 a 1 UTM.

Fuente CONASET, Carabineros de Chile
Colaboración: Subgerencia de Prevención y Seguridad, Gerencia de Personas & Relaciones Institucionales

¿SEGUIRÁ LLUVIOSA LA PRIMAVERA?

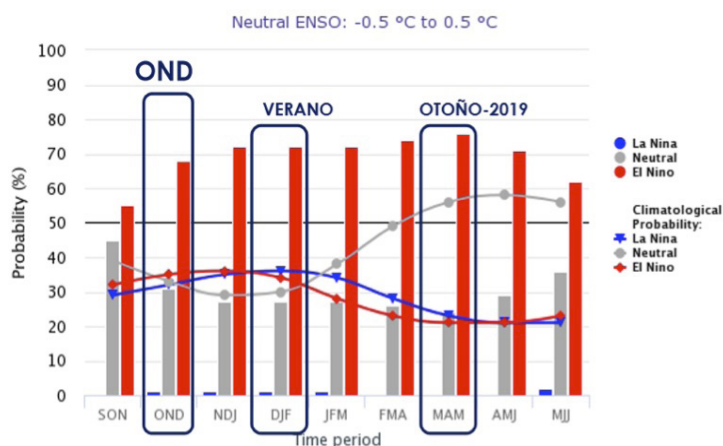
Por Dieter Uslar, COLUN.

Las condiciones de la primavera hasta el momento han dado la razón a los pronósticos anteriores; la mayor temperatura de la superficie marina, junto con una serie de otros parámetros, se han traducido en una cantidad mayor (o normal) de precipitaciones (cuadro precipitaciones adjunto). De igual manera las temperaturas han estado más bajas, lo que se ha traducido en crecimientos algo más lentos de las praderas.

Frente a la pregunta de cómo seguirá la primavera y verano, trataremos de proyectarlo en las siguientes líneas con información publicada por la dirección meteorológica de Chile.

El gráfico 1 resume las probabilidades de lo que podría ocurrir hacia el otoño de 2019. Claramente se mantienen las altas posibilidades de niño hasta mayo del 2019. Se observa que el trimestre marzo-abril-mayo la probabilidad sube hasta un 75% y baja la neutral a menos del 25%.

Gráfico 1: Probabilidades de niña, niño o neutral.



Fuente: Dirección Meteorológica de Chile.

Aunque los anteriores no son los únicos factores que afectan las condiciones del tiempo, las experiencias de varios años de datos permiten al menos dar algún nivel de certeza que continuarán las condiciones algo más lluviosas que lo normal; y con menores temperaturas.

El siguiente cuadro muestra las posibilidades de lo que pueda ocurrir los siguientes meses; claramente las alternativas de normal y/o lluvioso ganan en toda nuestra zona.

Cuadro 1: Posibilidades de ocurrencia en los meses de octubre-noviembre-diciembre (OND)

	Santiago	Curicó	Chillán	Concepción	Temuco	Valdivia	Osorno	P. Montt	Coyhaique	P. Arenas
Lluvioso	46%	59%	62%	57%	58%	48%	54%	54%	42%	32%
Normal	25%	30%	31%	32%	27%	44%	29%	32%	31%	29%
Seco	29%	11%	8%	11%	15%	7%	18%	14%	27%	39%

Fuente: Dirección Meteorológica de Chile.

Teniendo presente lo anterior, les recordamos tomar todas las precauciones necesarias para asegurar el alimento para las vacas; entre ello lo principal es manejar adecuadamente las praderas, aprovechando la mayor humedad para aplicar algo más de nitrógeno y/o fertilizantes en general.

Para los cultivos suplementarios, el atraso de las siembras, seguramente se verá equiparado con un mejor desarrollo posterior gracias a la lluvia; ocúpese de controlar de buena forma las malezas, los insectos y los hongos.

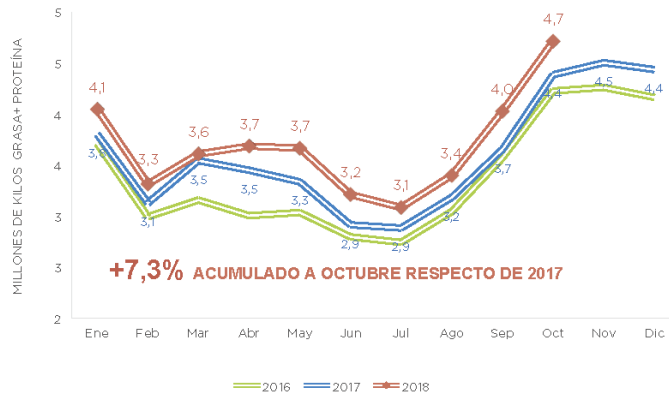
Los profesionales de su cooperativa le entregarán toda la ayuda necesaria; acérquese o llame por teléfono.

PRECIPITACIONES MENSUALES 2017, 2018 Y PROMEDIO PARA CINCO SECTORES (milímetros)															Al 31 de octubre de 2018		
Sectores	Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Total Parcial	Nov	Dic	Total Anual	% Déficit (*) % Superávit (*)	
																La Unión	2017
2018	18	10	127	86	74	92	42	163	109	72	793			793			
Prom. 71 años	38	37	49	86	169	180	167	148	92	62	1.028	47	43	1.118			
Río Bueno	2017	38	60	69	86	150	155	87	273	54	98	1.068	30	45	1.142	9%	
	2018	28	15	172	118	107	116	87	190	111	77	1.018			1.018		
	Prom. 32 años	31	36	58	87	129	161	146	135	80	73	936	52	56	1.045		
Ignao	2017	28	110	90	122	151	189	248	291	251	227	1.706	41	89	1.836	-7%	
	2018	28	20	256	196	124	218	98	231	132	101	1.405			1.405		
	Prom. 26 años	57	57	91	134	195	266	242	209	125	127	1.503	97	90	1.690		
Futrono	2017	60	75	87	87	171	218	119	427	59	162	1.465	33	63	1.560	3%	
	2018	41	17	203	159	179	166	98	222	136	123	1.343			1.343		
	Prom. 28 años	51	50	81	110	182	240	176	187	121	108	1.306	87	69	1.461		
Crucero	2017	40	79	44	75	142	145	94	255	104	122	1.100	28	54	1.182	-9%	
	2018	36	20	163	107	94	111	74	221	132	93	1.050			1.050		
	Prom. 17 años	46	47	67	102	163	185	171	181	100	95	1.157	72	67	1.296		
															Promedio al 31 de octubre de 2018		-5%

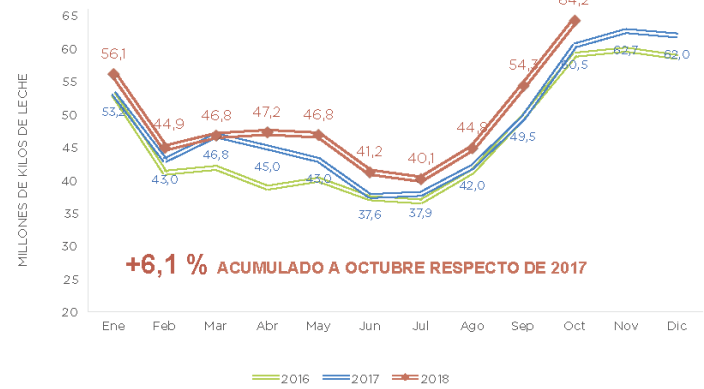
(*) = respecto del promedio histórico de cada localidad



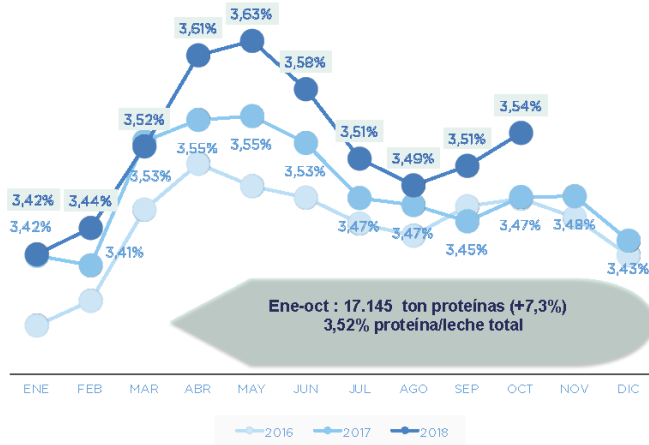
RECEPCIÓN EN KG SÓLIDOS



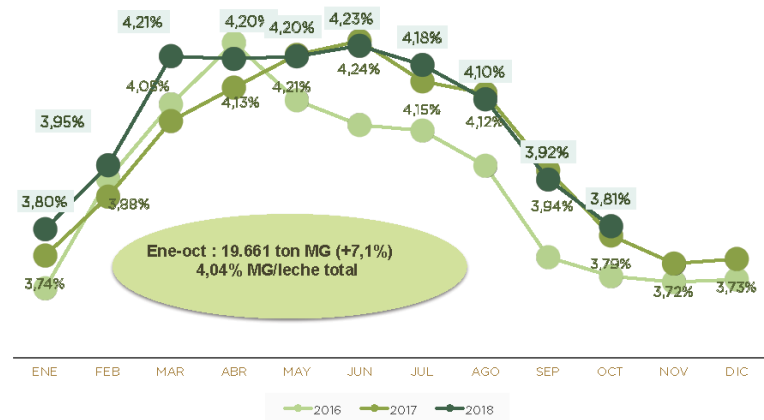
RECEPCIÓN DE KILOS DE LECHE



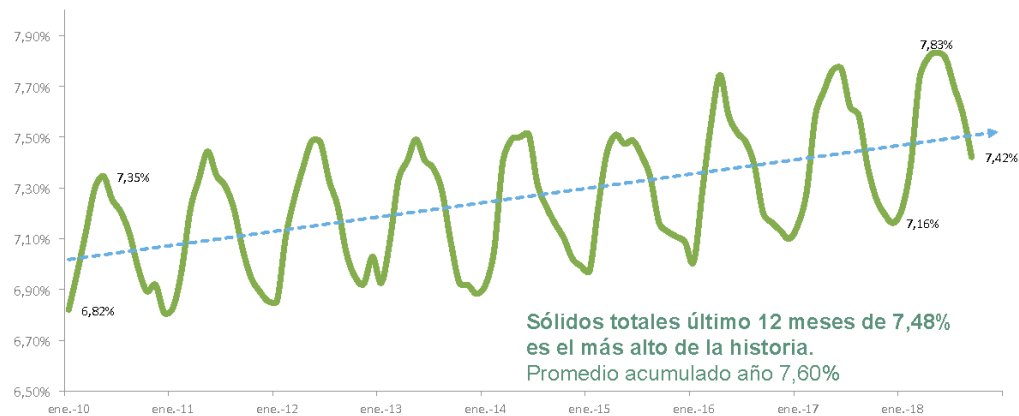
CONCENTRACIÓN PROTEÍNA DE LA LECHE



CONCENTRACIÓN MATERIA GRASA



EVOLUCIÓN DEL PORCENTAJE DE SÓLIDOS



EL PROMISORIO FUTURO DEL SECTOR ENERGÉTICO

El reporte trimestral de la Corporación de Bienes de Capital (CBC) ubicó al sector energético en el tercer puesto entre las industrias que más crecerán, sólo por detrás de las Obras Públicas y la Minería. El desarrollo de los proyectos de transmisión ha generado una expansión en la red de transmisión de energía, aumentando su robustez y eficiencia y logrando mayor seguridad de suministro,

además de incrementar la competencia en el sector eléctrico, potenciando el desarrollo de las energías renovables no convencionales.

Para el futuro se espera que la transmisión eléctrica sea abastecida en su totalidad a través de energías renovables no convencionales, estimando que en el año 2050 el 70% de toda la energía producida en nuestro país sea de fuentes renovables.

Esto es una apuesta importante para el Estado, considerando que actualmente las fuentes no convencionales abarcan el 20% de la matriz energética nacional, lo que traerá beneficios importantes, ya que los precios de energía serán más competitivos para los clientes finales y regulados, debido al uso de estas tecnologías.

CALIDAD: CANAL VERSUS CARNE, MOMENTO DE DEFINICIONES

Uno de los problemas de la actual legislación de la carne en Chile dice relación con que desde su génesis se han considerado como equivalentes dos aspectos que en su naturaleza no lo son, como es la calidad de la canal y la calidad de la carne. La calidad de la canal tiene su énfasis en los aspectos referentes al manejo y rendimiento de carne desde un punto de vista industrial (cantidad de carne obtenida, tamaño de los cortes, manejo de los canales en las cámaras de

frío, etc.), pero que no necesariamente se traduce en una buena experiencia de consumo por parte del público.

Por otra parte, hoy cerca del 60% de la carne que se consume en el país es importada, principalmente de países del MERCOSUR (Brasil y Paraguay). Es importante que el público sepa que esta carne proviene de otro tipo de animal, el cebú (*Bos indicus*) o bien de mezclas de cebú con el ganado que hay en Chile (*Bos Taurus*). Estos animales presentan una calidad de carne

(experiencia de consumo) inferior a la de los animales que se crían en Chile.

En síntesis, los productores de carne bovina chilenos, están compitiendo hoy en día en desventaja y además no están recibiendo un precio justo por la calidad de la carne que producen. Así entonces, se requiere de una revisión urgente de la normativa que estimule, mediante un mejor precio a los productores, basado en la calidad de la carne y no de la canal, a producir más y mejor carne.

CONSUMO DE HUEVO ALCANZA MAYOR CRECIMIENTO DE LA ÚLTIMA DÉCADA

Los auspiciosos resultados alcanzados por la industria fueron dados a conocer por Chilehuevos por la celebración del "Día Mundial del Huevo", evento instaurado por la International Egg Commission (IEC), que desde 1996 lo celebra cada segundo viernes de octubre. El presidente de Chilehuevos, Ignacio

Correa, atribuyó el alza en el consumo a la mayor valorización de los consumidores de sus atributos nutricionales. Agregó que en un reciente estudio de GfK Adirmark, el huevo alcanzó una nota de 6,5 (de un máximo de 7) como alimento para incorporar a la dieta familiar, por sobre otros alimentos.

El gremio firmó recientemente un segundo Acuerdo de Producción Limpia con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, y esta semana acordó con el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) una "Guía de buenas prácticas sobre bienestar animal en los diferentes sistemas de producción de huevos".



TORTA DE YOGHURT GRIEGO PRO6

Ingredientes

(4 porciones)

Para la base:

300 grs de galletas de vainilla u otro sabor (coco, chocolate, etc.)
125 grs de mantequilla Colun

Para el relleno:

720 grs de yoghurt Griego Colun Pro 6 sabor Frutilla (o del sabor que prefieras)
400 grs de crema de leche Colun (previamente refrigerada)
4 cucharadas colmadas de azúcar flor o el endulzante que prefieras
1 sobre grande de gelatina sin sabor (30 grs - para 10 porciones aproximadamente)

Para decorar:

Frutillas
Arándanos
Salsa o mermelada de frutas (opcional)
Recomendamos moras silvestres de la estación.



Preparación

La base: derrite la mantequilla en un microondas (por pocos segundos) o en un pequeño sartén a fuego bajo. En una procesadora, añade las galletas junto a la mantequilla. Muele hasta obtener una masa homogénea.

Traspasa la masa a un molde con papel mantequilla o enmantequillado de 22 cm de diámetro aproximadamente y distribuye por toda la superficie (la idea es que quede bien liso y parejo). Lleva el molde al refrigerador.

En un bowl, prepara la gelatina según las instrucciones del envase, pero utilizando la mitad de agua indicada (Ej: en vez de 3 tazas de agua fría y 2 de agua caliente, utiliza 1 ½ taza de agua fría y 1 de agua caliente). Deja enfriar.

En otro bowl grande, vierte la crema de leche (previamente refrigerada) y bate hasta espesar ligeramente (similar a la textura de la crema chantilly). Luego, añade el azúcar junto al yoghurt griego. Sigue batiendo suavemente. Vierte la gelatina (previamente disuelta en agua) y mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes.

Vierte la mezcla en el molde con la base de galletas y lleva al refrigerador por al menos 3 horas, hasta lograr una consistencia firme. Cuando vayas a servir, desmolda pasando un cuchillo delgado suavemente por los bordes. Decora con lo que quieras: frutillas, arándanos, salsas de frutas, mermeladas, etc.

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



DESTINO CHILOÉ

Fuente: <http://www.chileestuyo.cl>



Tierra de mitos y leyendas. De exquisitas tradiciones y deliciosa gastronomía. Conocer el territorio insular de Chile es adentrarse en un mundo mágico, con mucha riqueza cultural y patrimonial. Chiloé, ubicada en la Región de Los Lagos, tiene una identidad que encanta a cualquier persona que la visite. La isla cuenta con un centenar de iglesias de madera construidas por los jesuitas y que en algunos casos datan desde el siglo XVIII. De ellas, 16 fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 2000.

Al mismo tiempo la Isla regala una inmensa biodiversidad natural, las que se hacen latentes si visitas el Parque Nacional Chiloé, ubicado en las cercanías de Cucao. También el Parque Tantauco al sur de Chiloé te asombrará con sus diversas rutas de trekking y senderos que te llevarán a descubrir mágicos lugares.

Auto

Desde el Norte: se debe llegar a Puerto Montt y tomar la ruta a Pargua, en el km. 60 se llega al puerto de transbordadores que continuamente zarpan en una navegación de 35 minutos aprox. Para llevarlos hasta el puerto de Chacao, en la Isla Grande de Chiloé.

Desde el Sur: para llegar al puerto de Quellón hay que trasladarse desde Pto. Chacabuco donde hay un transbordador a la semana.

Avión

Diariamente dos líneas aéreas surcan el país de norte a sur, con vuelos en la mañana y en la tarde, aterrizando en el aeropuerto El Tepual de Puerto Montt; distante 68 kms. El aeropuerto cuenta con un servicio de transporte regular a la ciudad y/o terminal de buses; o la alternativa de arrendar un vehículo, para viajar a la Isla.

Bus

Desde Santiago todos los días salen buses a las ciudades de Ancud y Castro, con conexiones a las demás comunas de Chiloé. Duración del viaje, 17 horas aproximadamente.

Desde Puerto Montt diariamente salen buses con destino a la Isla de Chiloé, también existen conexiones con otros buses, a las diferentes ciudades y pueblos de la Isla.

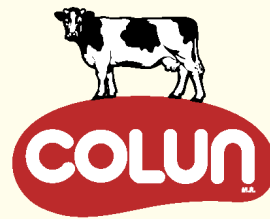
COLUN

Edam

Edam LAMINADO

Edam TROZO

**NUEVO QUESO EDAM
LAMINADO Y TROZO**



LA CALIDAD ES PARTE DE LA MAGIA.

Día a día, cada miembro de la cooperativa da lo mejor de sí para elaborar productos frescos y de calidad que conquisten a las familias de Chile.

TODA
LA MAGIA
DEL SUR

•

COOPERATIVA
AGRÍCOLA Y
LECHERA
DE LA UNIÓN

