



FoodCorp
Austevoll Seafood Co.

COMUNICACIÓN SOBRE PROGRESO

COP

Período 2017



APOYAMOS
EL PACTO MUNDIAL

CONTENIDO DE ESTE COMUNICADO DE PROGRESO (COP)

1. Declaración de apoyo permanente al Pacto Global
2. Reseña de FoodCorp Chile S.A.
3. Los diez principios del Pacto Global
4. Reporte de progreso sobre principios
 - Derechos humanos
 - Condiciones laborales
 - Medioambiente
 - Anticorrupción



DECLARACIÓN DE APOYO PERMANENTE AL PACTO GLOBAL DE LAS NACIONES UNIDAS

En este sexto comunicado de progreso de las acciones realizadas por FoodCorp Chile S.A. para promover los diez principios propuestos por el Pacto Global agrupados en sus cuatro pilares de Derechos Humanos, Normas Laborales, Medioambiente y Anticorrupción, confirmamos que nuestro compromiso se mantiene intacto, y creemos que es una canal de transparencia con nuestros públicos de interés, especialmente para con nuestros trabajadores, sus familias y nuestros vecinos de Coronel, con quien compartimos un espacio que debemos respetar y cuidar.

Habiendo reportado nuestro trabajo los cuatro ejes o pilares, reafirmamos nuestro compromiso de informar el desempeño en todos los principios incorporados al Pacto Global.

En la elaboración del presente Comunicado de Progreso, hemos detectado falencias y oportunidades de mejora, siendo precisamente esto último una especial motivación para seguir trabajando con el objetivo de lograr mejoras para un futuro desempeño más sustentable y respetuoso.

Agradezco en forma muy especial al equipo de trabajadores que voluntariamente han participado para la elaboración de este informe.

Les saluda cordialmente,



Andrés Daroch Coello

Gerente General / CEO
FoodCorp Chile S.A.



RESEÑA DE FOODCORP CHILE S.A.

FoodCorp es una empresa con una gran tradición en la industria pesquera, fundada en 1984 y que desde 1991 es parte del grupo noruego Austevoll Seafood ASA, concentrando sus actividades en la zona pesquera Centro-Sur de Chile.

Su materia prima se origina en el Océano Pacífico Sur, con recursos pesqueros que son capturados tanto por una eficiente flota propia de pesqueros de alta mar como por un importante grupo de pescadores artesanales.

La empresa concentra su actividad en la producción de productos de origen marino congelados, en conservas, y de harina y aceite, usados para consumo humano directo e indirecto.

En su rol de empresa líder, FoodCorp Chile S.A.- ha mantenido una preocupación permanente por la sustentabilidad de la pesca, apoyando actividades de investigación y mejoras medioambientales.

En el área de programas de responsabilidad social es un líder activo de la industria y aplica políticas de colaboración con la comunidad. Además, mantiene su compromiso de buenas prácticas a través de la adhesión al Pacto Global de las Naciones Unidas y trabaja en hacer parte de su quehacer los 10 principios que el Pacto Global promueve.



Visión

Calidad para el mundo

Misión

Ser el proveedor líder de productos pelágicos sustentables, enfocados en la innovación, responsabilidad social y altos estándares medioambientales, optimizando la cadena de valor y entregando emocionantes soluciones al mercado.

Valores que guían nuestra forma de trabajar

- Integridad
- Innovación
- Ser los mejores en lo que hacemos
- Confiables y creíbles
- Proceso de decisión corporativa adecuado
- Responsables



Modificación en la forma de hacer negocios

Desde la promulgación de la cuarta revisión mayor a la Ley General de Pesca y Acuicultura que rige en Chile a contar del año 2013, se han continuado implementando los criterios de sustentabilidad y ecosistémicos de administración de las pesquerías, que la convierten en una legislación madura, moderna y que cuenta con todos los instrumentos para ser considerada amigable con el ecosistema, tal y como lo determinó la exhaustiva revisión que hizo la FAO, a solicitud de las autoridades gubernamentales chilenas.

Por otro lado, la administración de nuestro principal recurso pesquero, el jurel, por parte de la Organización Regional Pesquera del Pacífico Sur ha dado sus frutos. Hace 7 años, esa pesquería se encontraba en una gran crisis biológica. El 2017, gracias al respeto de todos los países miembros, fue oficialmente declarada como “recuperada”, con aumento paulatino de las cuotas de captura. Estas, nos permitirán mejorar la falta de materias primas a la que hemos estado sometidos durante mucho tiempo. El esfuerzo y sacrificios comienzan a rendir frutos. Como participantes de este proceso, no podemos dejar de estar orgullosos de haber participado en la recuperación de una importante especie, y debemos usarlo como ejemplo para el mundo.

El proceso de elaboración en las plantas procesadoras ha mantenido sus certificaciones de calidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, de tal forma de garantizar la seguridad alimentaria de nuestros clientes. En Chile, dicho proceso es fiscalizado por el Servicio Nacional de Pesca y por el Servicio de Salud.

Adicionalmente, se mantiene la certificación del proceso de harina y aceite de pescado bajo el estándar IFFO RS, el cual se encuentra plenamente vigente a la fecha de este informe.





Nuestra flota pesquera y plantas de proceso

EMBARCACIONES PESQUERAS DE ALTA MAR:

PAM "Cazador"
PAM "Don Manuel"
PAM "Marpro I"

PLANTAS DE PROCESO Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN:

- *CORONEL*: Planta de congelado, conservas, harina y aceite de pescado. Bodega de conservas y congelado.
- *PARQUE ESCUADRÓN*: Frigorífico y centro de distribución de productos congelados
- *PUERTO MONTT*: Planta de conservas y congelados

PONTONES Y PUNTOS DE DESCARGA DE MATERIAS PRIMAS:

Coronel y Talcahuano

Nuestros productos y sus destinos

Congelados:

Principalmente son elaborados de la pesca de jurel, caballa y jibia . Las materias primas son procesadas por un equipo de trabajadores capacitados, con los más altos estándares y certificaciones requeridas por cada uno de nuestros mercados.



Mercados: Perú, Cuba, Chile y Nigeria, entre otros (jurel y caballa). Corea, China y España (jibia/calamar gigante).

Conservas:

Este mercado que cuenta con más de 25 años de experiencia corresponde a productos enlatados que se elaboran principalmente de jurel, caballa y salmón. Al igual que todos los productos de consumo humano, el área de conservas aplica las normas establecidas en el Programa de Aseguramiento de Calidad y BRC.





Mercados: Chile (jurel y caballa). Canadá y Estados Unidos de América (salmón)

Harina y aceite de pescado:

Los productos son obtenidos principalmente de Sardina /anchoveta, caballa y jurel. La planta de elaboración cuenta con un sistema de quemado de vahos y tecnología necesaria para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes, otorgándole al producto las concentraciones de nutrientes requeridos.



Mercados:

Chile, China, Corea, Indonesia, Japón, Malasia, Filipinas, Taiwán y Vietnam, entre otros.



Nuestra gente



Día de la Madre



Celebración Día del Trabajo





Celebración Día del Padre



Celebrando Navidad en Apendi





Curso de cocina segunda versión

Generación de empleo

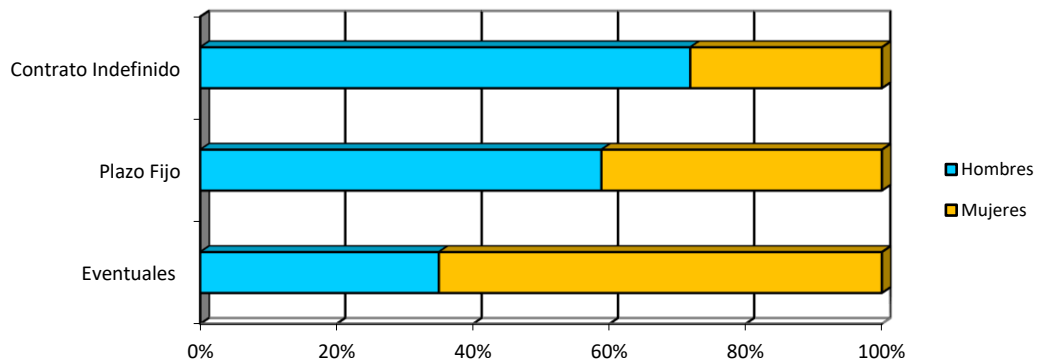
En sus distintas plantas, flota y oficinas, FoodCorp Chile S.A. brinda trabajo permanente a **656** colaboradores.

Distribución por relación contractual

Contratos de trabajo a plazo fijo : 34 (5%)

Contratos de trabajo eventuales : 263 (40%)

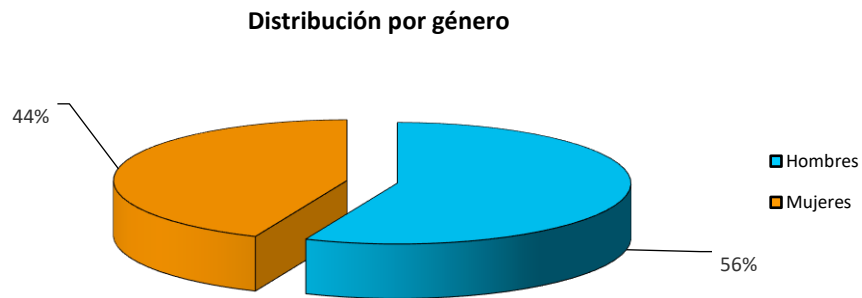
Contratos de trabajo indefinido : 359 (55%)



Distribución por género:

Mujeres : 286

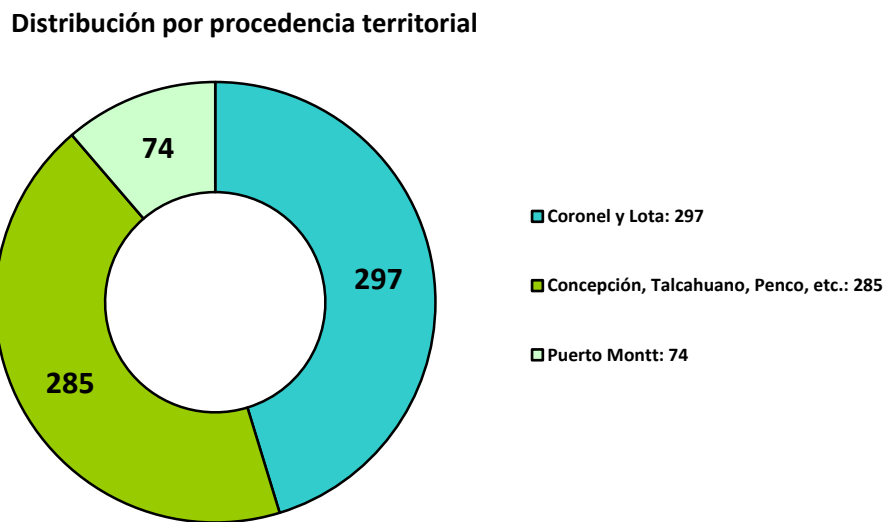
Hombres: 370



Distribución por procedencia territorial

Trabajadores de Coronel y Lota: 45%

Otros : 55%



Nuestros compromisos

ACCIONISTAS: *Un negocio rentable*

Se basa en desarrollar un trabajo con calidad, eficiencia y sustentabilidad para hacer de este negocio una actividad rentable y que sintonice con las expectativas de cada uno de nuestros grupos de interés.

MEDIOAMBIENTE: *Trabajando con sustentabilidad*

Operar con un modelo de extracción sustentable de recursos es uno de nuestros principales compromisos con el entorno, llevando a cabo y/o apoyando investigaciones que permitan el desarrollo armónico del sector pesquero, pero con permanente resguardo del medio ambiente.

El cumplimiento de normas y estándares nacionales e internacionales son parte de nuestra cotidianeidad. No obstante, trabajamos por disminuir aún más los actuales indicadores de tal forma de gestionar los impactos negativos y adelantarse a través de buenas prácticas al marco regulatorio existente.

PROVEEDORES ARTESANALES: *Enfocados en la calidad*

Dentro de nuestra cadena de valor los proveedores son un eslabón fundamental. Son quienes permiten que la compañía alcance anualmente las metas fijadas en términos de captura. Además, se han transformado en actores protagónicos para el desarrollo de nuestros proyectos innovadores. Considerando la relevancia y el papel que juegan nuestros proveedores de materias primas, es que hemos asumido como compromiso alinearlos con los principios de la compañía, principalmente con la sustentabilidad, promoviendo así el desarrollo del mercado hacia el consumo humano, generando mayor valor para FoodCorp Chile S.A. y mayores beneficios para los proveedores.

COMUNIDAD: *Mejor educación y aporte al desarrollo*

Coronel es una ciudad estratégica para la industria pesquera, ya que tiene accesos a puertos altamente desarrollados y a una red de infraestructura vial que potencian el negocio, además del acceso a los recursos del mar. Sin embargo, es un sector con carencias sociales que registra altos índices de cesantía, deserción escolar y pobreza, entre otros problemas que la hacen ser una zona vulnerable. Considerando el contexto en cual estamos insertos, hemos asumido el compromiso de ser un buen vecino, respetando los sectores habitacionales que nos rodean e integrándolos a la compañía en los ámbitos de interés común, como lo son empleos de calidad, capacitación y aporte al desarrollo de la comuna a través de educación de calidad para los jóvenes de este territorio.



TRABAJADORES: *Capital humano de excelencia*

Los trabajadores son alma de nuestra empresa y nuestro principal capital. Son quienes permiten que el negocio funcione, por lo que velar por su bienestar y buenas condiciones laborales es uno de nuestros compromisos permanentes. Asimismo, entendemos que nuestro rol social trasciende al mero cumplimiento de las legislaciones existentes, por lo que estamos empeñados en atender y mejorar las expectativas y proyecciones de los trabajadores.





LOS DIEZ PRINCIPIOS DEL PACTO GLOBAL

❖ **Derechos Humanos**

1. Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados a nivel internacional.
2. Evitar verse involucrados en abusos de los derechos humanos.

❖ **Normas Laborales**

3. Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento de los derechos a la negociación colectiva.
4. La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio.
5. La abolición del trabajo infantil.
6. La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación.

❖ **Medio Ambiente**

7. Las empresas deben apoyar la aplicación de un criterio de precaución respecto de los problemas ambientales.
8. Adoptar iniciativas para promover una mayor responsabilidad ambiental.
9. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medio ambiente.

❖ **Anticorrupción**

10. Las empresas deben actuar contra todas las formas de corrupción, incluyendo la extorsión y el soborno.



REPORTE DEL PROGRESO SOBRE LOS PRINCIPIOS

❖ Derechos Humanos

PRINCIPIO 1.

Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados a nivel internacional

Nuestro compromiso

FoodCorp Chile S.A. se comprometen a proteger, promover y respetar los Derechos Humanos establecidos en la Declaración Universal de las Naciones Unidas y cualquier otro pacto o acuerdo que lo establezca, tanto en el lugar de trabajo como es su entorno.

Nuestras políticas

Considerando el entorno geográfico en el cual la empresa desarrolla sus operaciones –una comuna con altos niveles de cesantía, con importantes índices de deserción escolar–, es que hemos asumido como compromiso trabajar con políticas de buen vecino, respetando a sus habitantes e integrándolos a la compañía ofreciendo empleos de calidad y brindando capacitaciones tanto a nuestros trabajadores como a nuestros vecinos.

Aportar a los niveles de educación y desarrollo de la comuna en la que estamos insertos es también un importante desafío.

Nuestros trabajadores son el principal activo en la organización, es por eso que ofrecemos de manera constante programas de salud, capacitaciones en materias laborales y de formación personal, como también programas preventivos y recreativos.

Como estamos conscientes de que el avance en uno de los Derechos Humanos facilita el avance de los demás y que, de la misma manera, la privación de un derecho afecta negativamente a los demás es que intentamos sumergirnos en la realidad local y nacional apoyando causas y fundaciones reconocidas por su apoyo social.



Lo que realizamos

FoodCorp integra la Corporación Municipal de Coronel (CorCoronel)

La Corporación –fue formada en octubre 2013 y es presidida por el alcalde– trabaja en la generación de alianzas estratégicas y programas participativos en cultura, desarrollo social, deporte y emprendimiento en la comuna.

FoodCorp es parte de la comuna y apoya las alianzas donde se reúnan el sector privado, el público y la comunidad en torno al desarrollo, generando al mismo tiempo diálogos constructivos para asumir los desafíos de Coronel.



Equipo Preventivo en el Control de Drogas y Alcohol

Conformamos un equipo multidisciplinario integrado por personal del área de Responsabilidad Social, Recursos Humanos y Prevención de Riesgos, con el fin de que nuestros trabajadores se sientan apoyados en caso de necesitar alguna ayuda. Con el fin de realizar un monitoreo de las acciones en materia de prevención, rehabilitación y reinserción, hemos nuevamente evaluado el programa con SENDA. Además, prestamos apoyo en la rehabilitación del personal que ha solicitado ayuda, realizando orientación familiar y social.





Equipo preventivo

Sala de Espera Enfermería

La empresa cuenta con sala de espera enfermería para brindar a sus trabajadores un espacio adecuado cuando presentan alguna dificultad de salud.

Trabajadores atendidos:

Año 2015: 2

Año 2016: 2

Año 2017: 3



Sala de espera enfermería

Implementación de Programas de Salud No Laboral y Apoyo a la Comunidad

Con el fin de prestar un servicio preventivo de salud para nuestros trabajadores, estamos trabajando conjuntamente con el consultorio “Carlos Pinto Fierro” en el control de enfermedades crónicas no transmisibles, a través de exámenes médicos realizados en el lugar de trabajo.

Esta iniciativa permite brindar un beneficio a los trabajadores, ya que no siempre se cuenta con los medios para acceder a atenciones en salud, ya sea por tiempo, por



dinero o simplemente porque no se considera importante hasta cuando realmente estamos frente a los síntomas de alguna enfermedad.

EMPA (Exámen Médico Preventivo Adulto) es un programa médico preventivo que favorece a nuestros trabajadores y al cual cada uno de ellos puede acceder en forma voluntaria y gratuita.



También prestamos apoyo al Centro de Sangre Concepción mediante una campaña realizada en las instalaciones de nuestra empresa, mediante la cual 28 personas donaron sangre y colaboraron con esta importante iniciativa altruista.

Entorno laboral mejor y más seguro

Nos propusimos rebajar nuestra tasa de siniestralidad y accidentabilidad con respecto al periodo anterior, enfocándonos totalmente en el control de los accidentes a través de capacitaciones, visitas a terreno y autocuidado. Trabajamos con el apoyo constante de nuestro personal, el Departamento de Prevención de Riesgos, el Comité Paritario de Higiene y Seguridad Industrial, el Organismo Administrador y nuestra organización. Capacitación a todo nuestro personal, acerca de los peligros a la salud por exposición a ruido en sus lugares de trabajo



Capacitación personal



Brigada de Emergencia

Hemos continuado desarrollando nuestro plan de entrenamiento y capacitaciones para instruir a nuestro personal con los cursos de emergencia que permitan actuar de manera segura y eficiente frente a cualquier eventualidad o accidente a todas las áreas de operaciones, tanto en tierra como en el mar.

Personas Capacitadas en Prevención

2015: 18

2016: 32

2017: 41



Capacitación salvataje marino



Capacitación trabajadores redes y Planta harina

La implementación de nuevas tecnologías que nos permite mejorar nuestros procesos y además cuidar nuestro medio ambiente requiere la preparación de nuestro personal por lo cual se realiza capacitación del personal de flota en Uso y manejo de amoniaco





Capacitación área Flota uso manejo de Amoniaco

Hemos implementado gradualmente además los Protocolos de Vigilancia Ambiental, entre los que podemos mencionar:

- Protocolo de Exposición a Ruido (PREXOR)
- Radiación Ultra Violeta
- Riesgos Psicosociales en el Trabajo
- Identificación y Evaluación de Factores de Riesgos de Trastornos Músculo Esqueléticos Relacionados al Trabajo (TMERT)

Protocolos de vigilancia ambiental

El Instituto de Seguridad del Trabajo (IST), en conjunto con la Seremi de Salud Región del Biobío, conformaron una mesa regional de trabajo en la cual se invitó a diferentes representantes del área industrial con el fin de tratar y trabajar en conjunto protocolos de vigilancia ambiental. FoodCorp fue uno de los actores principales en esta mesa, cuyo representante aprovechó la ocasión para exponer sobre los riesgos a los cuales se enfrentan nuestros trabajadores en el día a día. Al mismo tiempo entregamos mejores ideas para optimizar el entorno laboral de los mismos.



Reunión protocolo vigilancia ambiental



En el marco de las acciones ambientales y apoyando al Plan de recuperación ambiental y social de coronel, se realiza un encuentro industrial para tratar diferentes temas ambientales, para mejora de la calidad de vida de los vecinos de la comuna de coronel.



Encuentro industrial para tratar diferentes temas ambientales

Capacitaciones permanentes para nuestro personal

Abarcaron diversas áreas, entre ellas salud, laboral y desarrollo profesional y personal.

- ☑ Manejo de Bodegas de Almacenamiento de Sustancias Peligrosas.
- ☑ Fundamentos para el Tratamiento de Residuos Industriales.
- ☑ Rotulación y etiquetado nutricional.
- ☑ Higiene y manipulación de alimentos.
- ☑ Aplicación de los sistemas de calidad en la industria alimentaria.
- ☑ Prevención de riesgos y manejo de emergencias.
- ☑ Aplicación del sistema de análisis de puntos críticos.
- ☑ Herramientas para el bienestar y la felicidad.
- ☑ Asistente ejecutiva.
- ☑ Curso de Formación Guardia de Seguridad
- ☑ Taller Reforma Laboral
- ☑ Taller Contratación Extranjeros
- ☑ Seminario Induambiente
- ☑ Curso Guardia OS10
- ☑ Taller Seguridad Informática- Hacking Ético
- ☑ Curso de Sushi
- ☑ Aplicación de técnicas para intervención y control de emergencias.



Trabajadores capacitados

N° DE TRABAJADORES	2017 FOODCORP CHILE
	162

Horas destinadas a capacitación

N° DE HORAS	2017 FOODCORP CHILE
	128

Actividades informativas para el personal

Durante al año 2017 se han programado visitas a nuestra empresa y también charlas informativas, de representantes de diversas instituciones, tales como;

- Caja de Compensación y Asignación Familiar
- Isapres
- Administradoras de Fondos de Pensiones
- Diversas Instituciones Financieras, etc.

Con estas actividades logramos facilitar de alguna manera los trámites que nuestros trabajadores requieran realizar, ayudamos a esclarecer sus dudas y por último se realiza el proceso de mantención y actualización de sus beneficios.

Alianzas y donaciones permanentes a instituciones de ayuda social

ASOCIACIÓN DE PADRES DE NIÑOS DISCAPACITADOS "APANDI":

Establecimiento que se dedica a la formación de jóvenes que presentan necesidades educativas especiales. Acoge a 58 alumnos y sus docentes y monitores les entregan herramientas y les ayudan a desarrollar habilidades sociales y labores, gestionando además su inserción laboral. Se renueva convenio colaboración en noviembre de 2017.

FUNDACIÓN LAS ROSAS:

Con esta fundación, que vela por las personas mayores pobres y desvalidas, también tenemos un programa de apoyo permanente para canalizar aportes y facilitar la integración de nuevos socios.

HOGAR DE CRISTO:

Programa que facilita la incorporación de trabajadores como socios y la canalización de sus aportes a la institución.



HOGAR DE ANCIANOS "HERMANITAS DE LOS POBRES":

Compromiso de entrega mensual de cajas de conserva, congelados y de combustible para calefacción en el invierno.

Trabajo con la comunidad

Acciones que nos acercan a nuestros vecinos y nos permiten afianzar vínculos y arraigo en nuestro barrio, velando al mismo tiempo por el interés comunitario de quienes viven en los sectores aledaños a nuestras plantas.

LIMPIEZA DE PLAYAS

Comprometidos con el medioambiente, con nuestros vecinos y nuestro entorno, FoodCorp permanentemente participa con sus trabajadores en una gran actividad de limpieza de playas para que nuestra comunidad disfrute de un barrio limpio y agradable, trabajo realizado en conjunto con Capitanía de Puerto de Coronel, en Playa Blanca.



Limpieza de Playa en nuestra zona



Reconocimiento limpieza Playas

DÍA DEL DIRIGENTE VECINAL

En agosto de cada año en FoodCorp celebramos el "Día del Dirigente Vecinal", y como ha sido habitual en esta ocasión compartimos un desayuno de camaradería entre los presidentes y directores de cada Sindicato de Juntas de Vecinos de la



comuna de Coronel con la gerencia y jefes de área de la pesquera, en reconocimiento y agradecimiento por el desarrollo de su trabajo voluntario de gran liderazgo con los integrantes de las diversas comunidades de Coronel.



Día del dirigente vecinal

BECAS DE ESTUDIO PARA HIJOS DE TRABAJADORES.

Anualmente FoodCorp hace aportes en becas a hijos de trabajadores que hayan tenido buenos rendimientos académicos.

CANTIDAD DE BENEFICIADOS	AÑO ACADÉMICO 2017
	10

PRINCIPIO 2.

Evitar verse involucrados en abusos de los derechos humanos

Nuestro compromiso:

En FoodCorp Chile S.A. velamos porque los derechos fundamentales se cumplan, tanto dentro de la compañía como en todos los ámbitos de operaciones: accionistas, trabajadores y sus familias y el entorno directo.

Nuestras políticas

El **Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad** declara el respeto por estos atributos y genera los espacios para el resguardo de los derechos humanos, evitando que cualquier trabajador de la empresa se vea involucrado en abusos que signifiquen su menoscabo.



FoodCorp Chile S.A. extiende el Reglamento de Seguridad para Empresas Contratistas o Prestadores de Servicios que contempla los mismos requisitos, de manera de asegurar que se respeten estos derechos.

Ambos documentos, basados en nuestros valores y principios, manifiestan requisitos que deberá cumplir de forma íntegra cualquier persona que forme parte de la empresa, sin importar si es de forma permanente o eventual.

Reconocemos, respetamos y apoyamos el derecho de opinión y expresión de toda persona bajo el contexto de la no violencia, como también el derecho a la libertad de reunión y asociación pacíficas.

Lo que realizamos

En el último trimestre del año 2017 se realizó una revisión al Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad, constatando que debíamos realizar una actualización de este documento ya que existe normativa nueva que debe estar incorporada.

Se espera contar con el nuevo Reglamento Interno durante el primer semestre del año 2018.

2017: Entrega del Reglamento al 100% de los trabajadores

❖ Condiciones Laborales

PRINCIPIO 3.

Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento de los derechos a la negociación colectiva

Nuestro compromiso

FoodCorp Chile S.A. reconoce el derecho de sus trabajadores para constituir organizaciones que los representen y a negociar colectivamente. Valora el diálogo permanente, los lazos de confianza, las relaciones sanas y constructivas con los organismos sindicales, respetando la libertad de asociación y de libre expresión.

Nuestras políticas

La organización cuenta con una política de información, consulta y negociación con los empleados.



Durante el año 2017 tuvimos negociación colectiva con todos los sindicatos que integran nuestra empresa, procesos que se realizaron de una manera exitosa con todos ellos.

La política de la empresa es negociar a un mínimo de un año y un máximo de tres años. Actualmente tanto los contratos colectivos como los convenios colectivos tienen una duración de tres años.

Periódicamente se revisan los contratos colectivos con el objetivo de controlar el cumplimiento de los compromisos adquiridos mediante estos. Dicho proceso se desarrolla entre la gerencia y los dirigentes sindicales.

Permanentemente se apoya y se da espacios para que los dirigentes de los sindicatos opten a cargos de gremios de la industria, haciendo un aporte en tiempos y medios materiales para este quehacer.

Resultados

PLANTA CORONEL

Sindicato N°1 FoodCorp Chile S.A.: **44** trabajadores sindicalizados.

Sindicato N°2 FoodCorp Chile S.A.: **142** trabajadores sindicalizados.

Sindicato Administrativos, Profesionales y Técnicos: **44** trabajadores sindicalizados.

Sindicato de Tripulantes PAM de Pesquera FoodCorp Chile S.A. — “Sintrifood”: **23** trabajadores sindicalizados

Total de trabajadores sindicalizados Coronel: **253**

CONTRATOS COLECTIVOS

Patrones de Alta Mar, Oficiales de Cubierta y Patrones de Descarga: **8** trabajadores con contrato colectivo.

Grupo de trabajadores Oficiales Motoristas: **11** trabajadores con contrato colectivo.

Total de trabajadores con contrato colectivo: **19**

PLANTA PUERTO MONTT

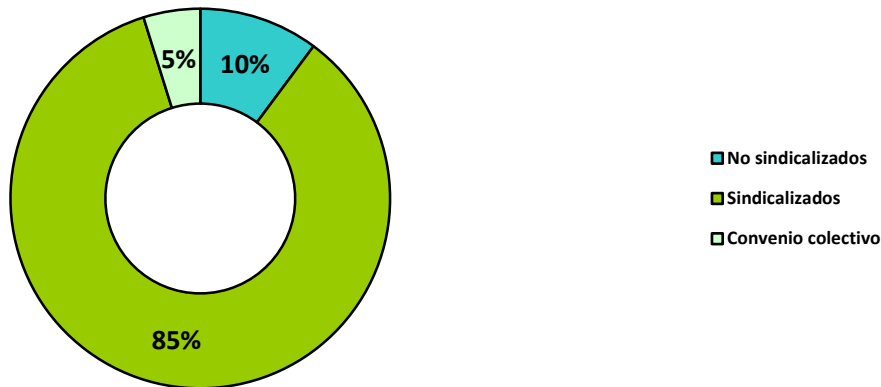
Sindicato N°1 ChileFood Austral: **45** trabajadores sindicalizados.

Sindicato FoodCorp Chile S.A.: **15** trabajadores sindicalizados.

Total de trabajadores sindicalizados Puerto Montt: **60**



Porcentaje de trabajadores sindicalizados

**PRINCIPIO 4.*****La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio*****Nuestro compromiso**

Disminuir la cantidad de accidentados y de lesionados en la organización, tanto en producción, flota y administración. Nuestro propósito es también trabajar alineados en estos temas con las empresas contratistas que presten servicios dentro de las instalaciones de la compañía.

Manipulación de Carga Manual

Ley N° 20.949 que modifica el código del trabajo, y a la antigua ley 20.001 en cuanto peso máximo de manipulación de carga manual.

Se dejara un tope máximo de 25 kilogramos para la manipulación manual de carga. En el caso de menores de 18 años y mujeres se mantendrá el limite actual de 20 kilogramos como máximo.

Mujeres embarazadas quedara prohibido la manipulación de carga.

Cantidad de trabajadores capacitados en Reglamento Interno

Año 2017: 100% de trabajadores capacitados

Además, en todas las áreas productivas se están instaurado pausas activas que ayudan a prevenir la ocurrencia de lesiones musculoesqueléticas.

Este año se inició el proceso de estudio ergonómico de los puestos de trabajo para evaluar el personal que se encuentra en riesgo y poder adoptar las respectivas medidas preventivas. De forma paralela, las operaciones identificadas como de riesgo están siendo materia de estudio permanente.



En FoodCorp Chile S.A. se cumplen y propician políticas que están plenamente alineadas con lo establecido por el convenio sobre la abolición del trabajo forzoso, rectificado por la legislación laboral chilena vigente en su Código del Trabajo y ratificadas en sus Reglamentos Internos.

En la práctica

Dar estricto cumplimiento a lo establecido en el Reglamento Interno de higiene y seguridad.

La continuidad del programa de entornos de vida saludable incluye:

Capacitaciones sobre alimentación sana

Exámenes médicos

Incorporación de práctica de ejercicios o pausas activas

PROTOCOLOS DE VIGILANCIA AMBIENTAL FISCALIZADOS POR SEREMI SALUD



Cantidad de accidentes por año

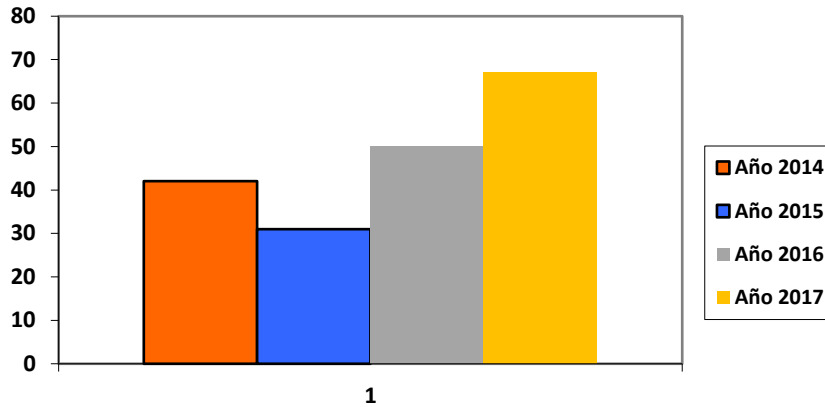
2014: 42 accidentados

2015: 31 accidentados

2016: 50 accidentados

2017: 67 accidentados





Nuestro compromiso

Nos comprometemos a no hacer partícipes a menores de edad en actividades que sean peligrosas y que puedan resultar perjudiciales para la salud, seguridad o afectar el desarrollo físico, psicológico o moral de un menor.

Nuestras políticas

El Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad establece en el artículo “Del Ingreso”, primera parte, la declaración de rechazo al trabajo infantil.

Asimismo, y en conformidad con lo establecido en el Código del Trabajo, los menores de 18 años y mayores de 15 años que deseen trabajar en la Empresa deberán acompañar una autorización notarial de sus padres o guardadores, o bien la autorización otorgada por el Juez de Menores correspondientes.

Esta excepción, que también la contempla el ordenamiento laboral chileno, es aceptada por FoodCorp Chile S.A. en el entendido que las labores que estos jóvenes pueden desarrollar en la empresa significan un ingreso económico extra para sus familias, en una zona fuertemente afectada por problemas estructurales de empleo y resguardando la continuidad de su educación.

La política contra el trabajo infantil de la compañía es también extensiva a las empresas contratistas y subcontratistas y queda reflejada en el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad para Empresas Contratistas, Subcontratistas y Prestadores de Servicios vigente desde 1997.

Están establecidos los mecanismos de seguimiento y control de documentación que demuestren el cumplimiento de la normativa, tanto para nuestra propia organización como para las empresas proveedoras, contratistas, subcontratistas y



prestadoras de servicios que necesariamente deban ingresar personal al interior de las instalaciones de FoodCorp Chile S.A.

Lo que realizamos

MENORES DE EDAD CONTRATADOS:

Estudiantes entre 15 y 17 años de edad con aprobación de sus padres y con horario de trabajo reducido, de acuerdo a la ley y disposiciones de la empresa: No hubo contrataciones en esta categoría durante los años 2015 ni 2016.

PRINCIPIO 6.

La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación

Nuestro compromiso

Como entendemos que nuestro quehacer trasciende al mero cumplimiento de la normativa es que la empresa se ha comprometido a no discriminar a nadie por su raza, color, sexo, nacionalidad, religión, edad, estado civil, orientación sexual, discapacidad, posición económica o política.

Trabajamos en desarrollar una cultura propia basada en los valores de la compañía y trabajar en la promoción entre quienes forman parte de la empresa tales como clientes, proveedores, etc.

Nuestras políticas

Para la organización es fundamental apoyar la eliminación de las malas prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación. Su importancia radica en que todos quienes forman parte de la empresa puedan utilizar sus talentos, desarrollar sus habilidades, adquirir desafíos y compromisos creando un ambiente de trabajo dinámico e íntegro donde el emprendimiento, iniciativas y logros sean reconocidos por la organización.

Lo que hacemos

Está formalmente incorporado al Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad la declaración de no discriminación por género en la empresa. Se han estandarizado las políticas de compensaciones de la empresa, promoviendo la igualdad de sueldos en un mismo puesto, lo que asegura igualdad de salario en labores similares entre personas de distinto género.

La Empresa ha desarrollado durante el último tiempo acciones que permiten trabajar en este eje. Entre ellas:



- Acciones de discriminación positiva hacia la mujer: igualdad de sueldos en labores similares o mismo puesto de trabajo, independientemente del género.
- Equidad en política de remuneraciones: nivelación salarial, lo que ha permitido una mayor estabilidad económica al personal, no siendo afectados por las variaciones en los volúmenes de pesca capturados y la contingencia del sector pesquero.
- Integración y reubicación laboral de personas con capacidades diferentes. La permanente alianza con el CFT “Apandi” ha permitido participar en la integración laboral de alumnos egresados de esta institución, quienes han sido incorporados al equipo del Departamento de Finanzas desde el año 2009.



Luis Diaz egresado de Apandi, actual empleado Foodcorp Chile S.A.



❖ Medio Ambiente

PRINCIPIO 7.

Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medioambiente.

Nuestro compromiso

Nos comprometemos a desarrollar un modelo de servicios sustentable y a cuidar el medioambiente a través de la protección y el respeto por el entorno donde operamos.

Nuestras políticas

Las directrices laborales establecidas por la compañía también han generado un impacto positivo en el empleo y se han traducido en mayor generación de puestos de trabajo en las diversas líneas de producción, incorporando a la jibia como especie objetivo. Esta materia prima proviene en un 80% de las capturas del sector artesanal y de las lanchas que operan desde las caletas aledañas de los puertos de Lebu, Coronel y San Vicente. Su elaboración demanda una alta cantidad de mano de obra, principalmente femenina, que se ha capacitado para este tipo de trabajo en nuestras instalaciones. También se requiere de una amplia cadena logística que comienza con los zarpes de pequeñas embarcaciones, los desembarques y posteriormente el transporte hasta las plantas de proceso este molusco, lo que ha posicionado a FoodCorp como un actor relevante en el mercado del calamar.

INVERSIÓN EN PLANTAS DE HARINA

Durante el año 2016 se iniciaron los estudios para la reducción de material particulado generado por nuestras calderas, evaluando el cambio de combustible de Petróleo 6 a gas natural o la instalación de filtros que permitan avanzar hacia este objetivo, así como también la evaluación para su posterior instalación de lavadores de gases para reducir aún más la componente odorífica. En cuanto a riles, se evaluará el funcionamiento de nuevas tecnologías para recuperación de sólidos, de manera de tomar las mejores opciones para reducir el impacto ambiental. Al mismo tiempo, hemos invertido en mejores tecnologías para obtener aceites de pescado más puros, reduciendo así la producción de elementos que requieren nuevos procesos. Con esto logramos disminuir el uso de energía.

PRINCIPIO 8.

Adoptar iniciativas para promover una mayor responsabilidad ambiental

Nuestro compromiso:

Nos comprometemos a operar con un modelo de extracción sustentable, llevando a cabo y/o apoyando investigaciones que permitan el desarrollo armónico del sector



pesquero, además de fomentar prácticas de responsabilidad medioambiental dentro de la empresa.

Proveedor responsable

CERTIFICACIONES VIGENTES

PLANTA DE CONGELADO

HACCP: Análisis de riesgos y control de puntos críticos, requisito para dar garantía de inocuidad de nuestros productos.

SENASA: Certificación sanitaria, para acceder a mercados argentinos.

DIPOA: Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal, que permite exportaciones al mercado de Brasil.

PLANTA DE CONSERVAS

BRC: Global Standard for Food Safety, norma para cumplir con requisitos de seguridad, calidad y legalidad para el consumidor.

PLANTA DE HARINA:

IFFO-RS: Nos permite garantizar que los productos son manufacturados con materia prima autorizada.

HACCP: Permite exportar producto inocuos a mercados regulados.

CAMIONES DE TRANSPORTE 100% HERMÉTICOS

A partir del inicio de la temporada 2015, y cumpliendo con unos de los compromisos medioambientales más importantes en el transporte de pesca, FoodCorp selló sus 6 camiones herméticamente, evitando así filtraciones y derrames de la carga de sardina y anchoveta provenientes de la descarga de Talcahuano y que son trasladados hasta Coronel.



Camión normado para transporte de materia prima



PRINCIPIO 9.
Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medioambiente
Nuestro compromiso:

En FoodCorp Chile S.A. no sólo nos preocupamos de manera rigurosa de cumplir con las normas y estándares nacionales e internacionales. Además trabajamos de manera constante en disminuir aún más los actuales indicadores, adelantándonos al marco regulatorio incorporando tecnología de última generación a nuestras operaciones.

Desarrollamos un modelo de extracción sustentable de los recursos y mantenemos un compromiso irrestricto con el medioambiente, lo que se traduce en un trabajo constante para reducir sus emisiones implementando para ello mejoras en tecnologías en sus áreas de producción. El resultado se refleja en líneas de proceso que cumplen a cabalidad todas las normas ambientales vigentes.

Consumos de energía en Plantas en KWH

	2015	2016	2017
Planta de Harina	3.094.774	2.252.003	3.127.078
Planta de Conservas*	0	0	0
Planta de Congelados	9.802.771	6.063.234	8.698.062
Planta Frigorífico	2.977.440	1.728.201	2.673.162

* No se procesaron conservas en los años reportados.

A partir del año 2015, para optimizar el recurso de energía se considera una importante medida que se traduce en respaldar en horas de punta, no ocupando energía de la red eléctrica desde el periodo abril–septiembre, ocupando generadores alternativos para los procesos de harina y congelado. Esto es generadores cuya potencia es 2.500 KVA para la Planta de Harina y 4.000 KVA en la planta de Congelado.

Optimización de recursos a través del trabajo con lodos de proceso
- Proyecto mejoras en sistema recuperación de sólidos

Con la implementación del proyecto, logramos un aumento en la recuperación de sólidos en la etapa de pre-tratamiento de riles, inversión estimada en USD 300.000. Los beneficios están orientados a que las aguas que llegan a la planta de tratamiento de riles sean más limpias y por ende así, cumplir con los reglamentos establecidos por el organismo de medio ambiente.





Mejoras en tratamientos de aguas residuales

- Proyecto mejoramiento de la eficiencia energética

Se disminuye el año 2016, el 15% de consumo de combustibles fósiles, dejando sin operación una de las cuatro calderas existentes.



Caldera dejada fuera de servicio

- Proyecto orientado al medio ambiente

La primera prioridad es utilizar materia prima con la mayor frescura y tratada a la menor temperatura posible durante toda la cadena de suministro, situación que comprobadamente reduce el nivel de olores en los procesos por dos factores: (a) Reduce el uso del pescado destinado a consumo humano indirecto (harina y aceite) y (b) EL pescado que efectivamente se destina a este proceso reduce el nivel de olor característico.

Para esto, Foodcorp Chile ha destinado una importante cantidad de recursos humanos y económicos de manera de destinar la mayor parte de sus capturas a la producción de alimentos destinados a consumo humano directo. Es así como



a fines del 2017 se tomó la decisión de actualizar los sistemas de manejo a bordo de la pesca, para lo cual se reemplazaron los equipos principales como son:

Pesquero de Alta Mar “Cazador”:

- Nueva Planta de Frio, inversión de USD 640.829
- Nuevo Secadores y distribuidores de pesca
- Recirculación y control de agua fría (RSW), Inv. USD 216.106

Pesquero de Alta Mar “Don Manuel”:

- Nuevo Secadores y distribuidores de pesca
- Recirculación y control de agua fría (RSW), Inv. USD 231.067

Planta de Coronel:

Planta de hielo marca Frionórdica para preservar materia prima, Inv. USD244.603

❖ **Anticorrupción**

PRINCIPIO 10.

Las empresas deben trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

Nuestro compromiso

Nos comprometimos a crear valor sustentable para nuestros accionistas, para ello trabajaremos en mejorar nuestras buenas prácticas de gobierno corporativo y de conducta ética, optimizaremos los recursos de manera responsable y velaremos por la mejora continua en nuestros procesos.

Lo que hacemos

FoodCorp Chile S.A. ha incorporado a su Reglamento Interno de Orden Higiene y Seguridad, directrices de “Conducta Ética” para todos los trabajadores de la compañía. Se establece y se da a conocer además el sistema de notificaciones de conductas reprochables por parte de cualquiera de los trabajadores de la empresa.

Año 2017: **100%** trabajadores informados.



Por otra parte, continuando con nuestro compromiso, durante el año 2017 se trabajó en la evaluación para el diseño e implementación del Modelo de Prevención de Delitos, ley N° 20.393, esperamos contar con dicho modelo durante el próximo año.

Nuestro modelo operará a través de diversas actividades de control sobre procesos o actividades vinculadas al negocio que pudieran presentar potenciales riesgos de comisión de los delitos señalados en la Ley N° 20.393 (lavado de activos, cohecho a funcionario público nacional o extranjero, financiamiento al terrorismo y receptación) con el objeto de prevenirlos y detectarlos oportunamente.



Elaboración y compromiso permanente

Este sexto comunicado de FoodCorp Chile S.A. sobre el progreso al Pacto Global de las Naciones Unidas fue realizada por el Comité de Responsabilidad Social de la Compañía, que está conformado por colaboradores de distintas áreas de trabajo.

Esta versión estará disponible en la página web del Pacto Global (www.pactoglobal.cl) y la de nuestra Compañía (www.fcc.cl).

Finalmente, FoodCorp ratifica el compromiso adquirido con Pacto Global, con nuestros trabajadores y entorno, comprometiéndonos a respetar y ejecutar los desafíos pendientes en cada uno de sus diez principios, así como también mejorar las áreas que mostraron más debilidad en el desarrollo del presente informe, con el objetivo de ir creciendo como compañía en sus diferentes ámbitos de acción.



Editor responsable: Andrés Daroch
Preparación contenidos:
Gerardo Cáceres
Ximena Castro
Esteban Freire
Eduardo Fuica
Andrea Rodriguez
Comité RS FoodCorp
Archivos FoodCorp
Foto de la portada: Eduardo Fuica

