



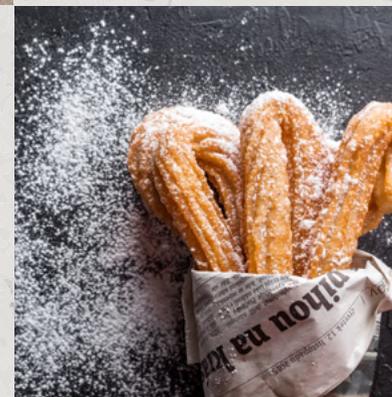
Reporte **de Sostenibilidad** • 2021



Naturell



Receta del Abuelo



# Tabla de **Contenido**

## **04.** **1. Te presentamos PF Alimentos**

05	1.1	Carta del Gerente General
07	1.2	Una empresa familiar con más de un siglo de historia
08	1.3	Nuestros productos y marcas
09	1.4	Calidad e inocuidad, claves de nuestra gestión
12	1.5	Presencia nacional
15	1.4.1	La calidad e inocuidad que nos diferencia: ¿cómo las implementamos?
17	1.6	Principales cifras
18	1.7	Desempeño económico
19	1.8	Eficiencia operacional
20	1.9	Nuestros grupos de interés

## **22.** **2. Gobierno Corporativo**

23	2.1	Directorio
24	2.2	Nuestra administración
25	2.3	Misión, visión y valores
25	2.4	Ética y transparencia

## **28** **3. Juntos por nuestras personas**

29	3.1	Nuestros colaboradores
30	3.1.1	Ciclo de vida laboral: selección, reclutamiento y desarrollo
31	3.1.2	Evaluación de desempeño
33	3.1.3	Nuestros beneficios
37	3.2	Diversidad e inclusión
39	3.3	Salud y seguridad laboral
40	3.4	Relación con nuestras comunidades

## **42** **4. Creando valor junto a nuestros stakeholders**

43	4.1	Nuestros clientes y consumidores
46	4.2	Innovación, investigación y desarrollo
47	4.3	Relación con proveedores

## **48** **5. Cuidando nuestro entorno**

49	5.1	Gestión ambiental
50	5.2	Cambio climático
51	5.2.1	Eficiencia energética
53	5.3	Recurso hídrico
54	5.3.1	Residuos industriales líquidos
55	5.4	Gestión de residuos
54	5.4.1	Packaging

## **59** **6. Metodología**

60	6.1	Elaboración de nuestro reporte
61	6.2	Índice GRI



*Primer capítulo*

*Te presentamos  
a **PF**Alimentos*

## 1.1. Carta del **Gerente General**

(102-14)

*En nuestro primer Reporte de Sostenibilidad, me gustaría saludar en nombre del equipo de PF Alimentos e invitarlos a conocer más sobre nuestra empresa, cómo estamos haciendo las cosas y cómo nos proyectamos para cada día agregar mayor valor a nuestros consumidores, accionistas, colaboradores, comunidades, proveedores y otros grupos de interés, y seguir acompañando a las familias chilenas.*

Este primer ejercicio es una muestra más del compromiso que hemos adquirido con los temas Ambientales, Sociales y de Gobernanza (ASG), poniéndonos a la altura del escenario actual, caracterizado por los cambios; cambios administrativos, políticos, climáticos e incluso, en el entendimiento de la salud y seguridad de las personas.

El año 2020 fue sin duda complejo, marcó un precedente y nos hizo reflexionar como organización y plantearnos dos objetivos primordiales: cuidarnos entre todos y mantener la continuidad de nuestras operaciones. Fue un año que nos enseñó -a nosotros y a muchas otras industrias- a adaptarnos y enfrentarnos a un nuevo y complejo escenario económico y sanitario. Escenario que, gracias al compromiso de todos nuestros colaboradores, pudimos sortear, respondiendo a las exigencias sanitarias y obteniendo buenos resultados económicos.

Quiero agradecer a todo el equipo que hoy lo conforman más de 3.200 colaboradores y colaboradoras entre Arica a Punta Arenas, por no bajar los brazos, por la disposición a ese esfuerzo extra que todos tuvimos que dar. Hemos aprendido, hemos crecido y nos conocemos aún más y eso, me llena de orgullo.

2021 no fue diferente, ni en compromiso, ni en resultados. Aunque comenzaron poco a poco a levantarse las restricciones, nos preocupamos de seguir manteniendo los más altos estándares sanitarios priorizando el bienestar de todos y todas.

Esto nos llevó a recibir el "Sello Covid", reconocimiento a nuestra gestión preventiva entregado por la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), que persigue apoyar la continuidad operacional en todas las dependencias de la Compañía, de Arica a Punta Arenas.

Y con el foco en optimizar y agilizar aún más nuestros sistemas y procesos, dimos inicio al proyecto de implementación del nuevo Warehouse Management System (WMS), seguimos adelante con el Programa de Excelencia Operacional 5S e inauguramos la nueva bodega de insumos secos, lo que además de aumentar nuestra capacidad de almacenamiento y mejorar la logística de recepción y distribución de materiales, insumos y productos terminados, nos permite aportar en la disminución de la huella de carbono, mediante menos desplazamientos.

Creemos fundamental continuar construyendo nuestra cultura organizacional, la que nos hace más fuertes y nos alinea aún más a nuestro sello de cómo hacer las cosas. En esta línea, durante 2021 dimos enormes pasos.

En el área de Calidad, comenzamos a medir nuestra cultura de inocuidad con excelentes resultados, lo que se



**Max Besser Jirkal**  
**Gerente General Corporativo**

traduce en la incorporación de prácticas y procedimientos alineados a nuestra "Política de Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud, Seguridad y Energía", para el 100% de nuestros colaboradores. Sumado a esto, logramos certificar nuestro Sistema de Gestión de Energía, basado en la norma ISO 50001:2018.

Por otra parte, durante diciembre iniciamos la medición de nuestra Cultura de Inclusión, la que queremos se materialice en prácticas robustas y permanentes entre quienes construimos PF Alimentos.

Y, además, nos propusimos lograr una Gerencia de Personas completamente digital al año 2023, sumando a nuestra app "Familia PF", la plataforma "PF Contigo +", que nos permite conectarnos remotamente con todos quienes conformamos este gran equipo.

Otro hito que me gustaría destacar de este 2021 en materia medioambiental, es el inicio de la operación del Centro de Valorización de Residuos y Reciclaje en el Complejo Industrial. Esto nos permitió aumentar del 40% al 56% nuestro reciclaje de residuos.

Otro de nuestros grupos de interés son las comunidades aledañas a nuestras instalaciones. A ellas les decimos que entendemos que el vivir armónicamente no es suficiente, y es por esto que queremos construir relaciones de diálogo que nos permitan vincularnos con transparencia y trabajo conjunto.

Por ello, durante 2021 creamos el área de Relacionamiento Comunitario y Sostenibilidad, la que se encargará de proyectar los próximos años con nuestros vecinos, mediante acciones de valor compartido. Junto a esto, conformamos un Comité integrado por la alta administración de la organización para aprobar y monitorear las acciones estratégicas en materia de sostenibilidad.

En cuanto a medioambiente, también tuvimos grandes avances, y es que en PF Alimentos, tenemos un compromiso con nuestro planeta y el entorno que nos rodea. Muestra de ello fue nuestro gran paso hacia las energías renovables no convencionales (ERNC) lo que fue posible gracias al contrato firmado con Cerro Dominador. Esto nos permite hoy tener nuestra matriz productiva abastecida completamente con ERNC y proyectar una capacidad energética que abastecerá el 100% de las operaciones en las plantas productivas de Talca y los Centros de Distribución de Santiago durante 2022.

Otro hito que me gustaría destacar de este 2021 en materia medioambiental, es el inicio de la operación del Centro de Valorización de Residuos y Reciclaje en el Complejo Industrial.

Esto nos permitió aumentar del 40% al 56% nuestro reciclaje de residuos.

Sabemos que aún hay mucho por hacer, pero confiamos en que vamos por el camino correcto.

No quería cerrar estas palabras sin hacer mención del lamentable episodio que vivimos despidiendo el año 2021. En diciembre, un incendio afectó a nuestro Centro de Distribución Santiago Sur, consumiéndolo en un 100%. Afortunadamente, las pérdidas fueron sólo materiales y gracias al trabajo mancomunado de diferentes áreas, logramos continuar con nuestra operación minimizando el impacto a nuestros clientes.

Nuestra cobertura nacional, sistema logístico, inocuidad alimentaria y la calidad de nuestros productos son fortalezas que PF Alimentos ha ido construyendo durante más de 100 años de historia, lo que ha sido posible gracias a nuestra cultura de excelencia operacional y al desarrollo de marcas y productos de calidad que agregan valor.

Los invito a leer nuestro primer Reporte de Sostenibilidad.

*Un saludo afectuoso*

**Max Besser Jirkal**  
**Gerente General Corporativo**

## 1.2. Una Empresa Familiar **con más de un siglo de historia**

Todo empezó hace más de 100 años, cuando en 1903 Don Manuel Fernández comenzó a fabricar en Molina, región del Maule, productos de una calidad nunca antes vista en Chile, con recetas originarias de Ponferrada del Bierzo (España) y bajo rigurosos cuidados de preparación. El motor impulsor de Don Manuel era su inmenso amor por la tarea y el gran conocimiento del oficio que tenía. Luego, en 1905, se instaló en Talca ciudad que hasta el día de hoy nos cobija.

Durante la década de 1930 en Productos Fernández dimos un gran paso en el mercado. Pasando de ser una fábrica artesanal de cecinas, a la primera empresa de la industria en utilizar técnicas de frío para la elaboración, conservación y distribución de productos fuera de Talca.

En 1943 nos consolidamos en el mercado como Sociedad Anónima bajo el nombre de Productos Fernández S.A. y en 1969 recibimos el premio al Desarrollo Industrial, que otorga la Sociedad de Fomento Fabril (SOFO-FA), la más importante distinción a la que puede aspirar una empresa chilena.

Desde 1993 hemos invertido constantemente en tecnología, desarrollo e infraestructura para así, dar inicio a una etapa de modernización de nuestras plantas industriales, buscando ser el proveedor de productos alimenticios preferido por los clientes y consumidores, y enfocando nuestros esfuerzos diarios en desarrollar

y ofrecer productos de alta calidad y con marcas diferenciadas.

Esto nos llevó a Implementar nuestro sistema de Aseguramiento de Calidad en el año 2002, y cuatro años más tarde, certificar el Sistema de Gestión Integrado, compuesto por cinco normativas internacionales de estándares de calidad, lo que nos hizo convertirnos en la primera empresa en Chile en desarrollar, implementar y certificar un sistema de este tipo.

En 2010, junto a la puesta en marcha de la planta 3, ampliamos la oferta de productos comercializándolos bajo nuevas marcas, transformándonos en una productora de alimentos bajo el nombre PF Alimentos. Dos años después comienza a operar el Centro de Calidad, Investigación y Desarrollo (CCID) en el Complejo Industrial de la Panamericana, una de las instalaciones más modernas de Sudamérica en el rubro alimenticio. Este centro está compuesto por laboratorios de clase mundial y una vanguardista cocina experimental.

El crecimiento sostenido a lo largo de los años, debido a la alta demanda en todo el país, hizo que en 2016 pusieramos en marcha un plan de expansión, el que continúa hasta el día de hoy, y que se traduce en diversos proyectos como nuevos centros y terminales de distribución a lo largo del país, implementación de energía renovable y ampliación de nuestras plantas

productivas, la creación del Complejo Deportivo Jaime Fernández García, entre otros.

Y durante 2021 seguimos creciendo. A nuestro plan de expansión se le sumaron los proyectos: nueva planta de vienesas, ampliación de la planta pizzas, frigorífico para materias primas enfriadas y congeladas, nueva planta de productos plant-based, nueva planta de sandwiches, nuevo terminal de Distribución en Santiago, nuevo Terminal Distribución Regional Calama y la ampliación de la línea hamburguesas en la planta de elaborados cárnicos.

Somos una empresa de origen familiar, con fuertes raíces regionales y a la vez moderna, abierta al mundo y altamente profesionalizada, con un espíritu de constante mejora y flexibles a la hora de establecer cambios.

Los valores que nos han acompañado y comenzaron siendo la base de la construcción de nuestra historia son: Responsabilidad, Respeto a las personas, Perseverancia, Cooperación y trabajo en equipo, Seriedad y Consecuencia.



## 1.3. Nuestros Productos y Marcas

(102-2, 102-6)

Con nuestro sello familiar, ligado a nuestras raíces regionales, y una única meta, la de entregar productos de calidad, tradición y sabor inigualable, hemos logrado generar confianza entre nuestros consumidores, la que se ha transmitido de generación en generación entre las familias chilenas. Nuestra diversificación de marcas nos ha permitido posicionarnos en los distintos segmentos de mercado para cada una de las líneas de negocio, donde no solo hemos logrado posicionarnos en la industria cecinera, sino que también en la de elaborados cárnicos, pizzas, platos preparados, postres, lácteos y hortalizas congeladas, siendo reconocidos como una empresa que cuenta con marcas confiables en materia sanitaria, de calidad e inocuidad.

Nuestros productos son elaborados cuidadosamente a base de carne seleccionada de vacuno, cerdo, pollo y pavo, ideales para cualquier ocasión o momento del día.



### PF

Cecinas y elaborados



### Receta del Abuelo

Cecinas, pizzas, elaborados y platos preparados



### PF Listo

Papas prefritas, pizzas, platos preparados y tortillas



### Naturell

Compotas, hortalizas y legumbres



### Mister Veggie

Salchichas y elaborados



### Frutillar

Chanco, gauda, mantecoso, untable y manjar



### La Española

Cecinas y elaborados



### Sabores del Sur

Churros



## 1.4. Calidad e inocuidad **claves de nuestra gestión**

(PF5, PF6, PF7)

El Sistema de Gestión Integrado (SGI) es la garantía que nos permite demostrar que nuestros procesos de negocio cumplen estándares aceptados y reconocidos internacionalmente. Es la plataforma que unifica nuestros sistemas de gestión en calidad, ambiente, inocuidad, eficiencia energética y salud y seguridad laboral, que permiten cumplir integralmente con las diversas normativas y regulaciones, satisfacer las necesidades y expectativas de nuestras partes interesadas y propiciar el logro de los objetivos estratégicos de la compañía.

Este sistema asegura la entrega de alimentos inocuos y de calidad consistente a nuestros clientes y consumidores, maximizando la eficiencia en el uso de los recursos y ocupándose de minimizar el impacto que nuestras actividades pudiesen generar en nuestro entorno, el medio ambiente y la comunidad, propiciando una auténtica cultura de trabajo segura, productiva y alineada con la visión de nuestra alta administración.

### Sistema de Gestión Integrado



Fuimos pioneros hace 16 años, certificando de manera voluntaria e inédita para la industria de alimentos, un Sistema de Gestión Integrado.

Este reconocimiento fue otorgado por la prestigiosa casa certificadora inglesa Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA), bajo marca de acreditación UKAS (por sus siglas en inglés). Lo anterior asegura el más alto estándar para este tipo de servicio en el mundo.

ESTÁNDAR	2019	2020	2021
ISO 9001	✓	✓	✓
ISO 14001	✓	✓	✓
FSSC 22000	✓	✓	✓
ISO 45001	✓	✓	✓
ISO 50001	✗ (*)	✗ (*)	✓

(\*) No implementada

An aerial view of a large industrial roof covered with a grid of solar panels. The panels are arranged in neat rows and are tilted at an angle. Interspersed among the solar panels are several large, white HVAC units with circular fans. The roof itself is made of a light-colored, corrugated material. The overall scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

*En 2021 certificamos e integramos el Sistema de Gestión de la Energía (SGEN) basado en la norma ISO 50001:2018.*

# Política de calidad, inocuidad, salud, seguridad y energía

(102-11)

En PF Alimentos, elaboramos, comercializamos y distribuimos alimentos en un ambiente de trabajo seguro y saludable, involucrando la participación, consulta y competencia de colaboradores en la gestión de riesgos y el uso eficiente del consumo energético asociados a nuestras actividades. Trabajamos para lograr un claro posicionamiento en el mercado a través de la valoración de nuestras marcas, comprometidos a



## Trabajo bien hecho

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



## Somos Confiables

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



## PF Cumple

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



## Protegemos el medio ambiente

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



## Siempre mejorando

Propiciar una cultura de trabajo basada en el cuidado cumplir y mejorar continuamente el desempeño, objetivos y metas de nuestro Sistema de Gestión Integrado de Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud, Seguridad y Energía. Asegurando la disponibilidad de recursos e información necesaria para alcanzarlos.



## Valoramos la energía

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



### 1.4.1. La calidad e inocuidad que nos diferencia: ¿cómo las implementamos?

La calidad y la inocuidad son pilares fundamentales en nuestra misión, son parte de nuestra identidad y un elemento diferenciador de cara a nuestras partes interesadas, como son nuestros proveedores, clientes, organismos reguladores, consumidores, comunidad, entre otros.

En 2002 fuimos la primera empresa del rubro en Chile en validar ante el Servicio Agrícola y Ganadero el Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que mediante fundamentos científicos, permiten reducir riesgos de inocuidad de forma preventiva.

Además, en 2006 integramos a nuestros procesos la normativa internacional ISO 9001, la que se centra en la mejora continua, la satisfacción sistemática de las necesidades de los grupos de interés y la efectiva gestión de los riesgos del negocio.

Junto a esta normativa, integramos también el estándar internacional ISO 22000, fundamental para dar

garantías de control cuando se trata de inocuidad alimentaria, para luego en 2009, avanzar incorporando el esquema FSSC 22000, estándar reconocido por el Global Food Safety Initiative (GFSI).

En 2012, nuevamente en forma inédita en el sector alimentos, inaugura el Centro de Calidad, Investigación y Desarrollo (CCID) en Talca, centro que concentra un equipo interdisciplinario de profesionales que operan plataformas y sistemas de diagnóstico automatizado para análisis microbiológicos y analítica para la química nutricional, bajo acreditaciones internacionales, como es la otorgada por la American Association for Laboratory Accreditation (A2LA), distinción que ostentan en la actualidad muy pocos laboratorios públicos y privados en el país. Además, cuenta con un equipo de ingenieros de desarrollo, para crear e innovar en diversas soluciones alimenticias en esta instalación especializada de pilotaje y pruebas sensoriales.

## 2017

*Acreditamos nuestros laboratorios ante el Instituto Nacional de Normalización (INN).*

## 2020

*Con el objetivo de dar un paso más y alinearnos con el SGI, migramos de una casa certificadora nacional a una internacional (de INN a A2LA).*

## 2021

*Ampliamos nuestro alcance pasando de 9 a 28 métodos acreditados.*

*Mantenemos la convicción que la inocuidad es un bien social que debe ser protegido por todos.*

## Cultura de inocuidad

Desde 2007, hemos sido pioneros en el país, en desplegar diversos mecanismos de intervención actitudinal hacia nuestros colaboradores y sus familias, que han permitido incorporar en nuestra cultura e identidad corporativa, la inocuidad alimentaria. Este trabajo al interior de la organización, ha permitido promocionar la cultura de inocuidad bajo alianzas con la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), universidades y diversos actores de la industria.

Hoy, nos posicionamos como una empresa referente en cuanto a cultura de inocuidad, lo que nos ha llevado compartir nuestras iniciativas en distintos foros nacionales e internacionales, en países como Argentina, Brasil, México, Perú, entre otros.

Nuestro desafío, es hacer evolucionar la inocuidad no solo en sus dimensiones técnicas, sino como la resultante de la conducta de los individuos y en esto, hemos sido grandes impulsores.

Todo lo anterior, nos motivó junto a la consultora 360 GMS a desarrollar una iniciativa colaborativa, que se materializó junto a Walmart Chile, Citrex y ASVID Consultores, en un proyecto para diseñar y pilotear un modelo de evaluación mixto, que nos permitiera comprender la inocuidad desde la dimensión humana.

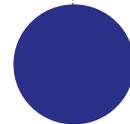
Con este proyecto colaborativo nos propusimos:



**Co-crear e implementar**  
**una metodología para medir cultura de inocuidad, basado en los pilares de la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (siglas en inglés GFSI), cubriendo los ejes valores, creencias y conductas.**



**Diagnosticar**  
**el estado de madurez y despliegue de la cultura de inocuidad de la organización.**



**Establecer**  
**planes de acción orientados a disminuir las brechas identificadas frente al modelo desarrollado.**



## Medición de la Cultura de Inocuidad



Durante fines de 2021 y el primer trimestre de 2022 realizamos la primera evaluación de Cultura de Inocuidad en PF Alimentos, con el objetivo de impulsar los planes de acción orientados a disminuir las brechas.



Logramos medir con una participación de 1.876 colaboradores, correspondiente al 77,2% del grupo objetivo, incluyendo tanto personal interno como externo.

Mediante tres etapas evaluativas, encuesta de percepción cuantitativa y entrevistas gerenciales, talleres cualitativos de indagación y observación en terreno obtuvimos como resultado un índice de cultura de inocuidad de 68,7%, lo que, si bien está dentro de lo esperado, nos demuestra que aún hay mucho trabajo por hacer.



## 1.5. Presencia **Nacional**

(102-3, 102-4)

Hoy, presentes en todo el país, contamos con seis plantas productivas, -dos independientes y cuatro en el Complejo Industrial- y 17 sucursales desde Arica hasta Magallanes, que nos permiten tener un alcance nacional, convirtiéndonos en una alternativa real y conveniente para nuestros clientes.





**PLANTA 1:  
EMULSIONES**

En esta planta se elaboran los embutidos entre los que destacan las salchichas, mortadelas y patés. Además, contamos en las salas donde se rebanan mortadelas y jamones.



**PLANTA 2:  
DESPOSTE, CRUDOS  
Y CRUDOS MADURADOS**

En esta planta se elaboran productos de maduración cárnica y también se realiza la producción de longanizas, chorizos, salames y prietas entre otros.



**PLANTA 3:  
ELABORADOS CÁRNICOS**

En esta planta se elaboran productos cárnicos congelados, tales como hamburguesas, molidas, churrascos y chuletas. También cuenta con un sistema productivo para la elaboración de productos empanizados.



**PLANTA 4:  
JAMONES,  
ARROLLADOS  
Y LOMOS**

Esta planta es la encargada de la fabricación de jamones, arrollados, pancetas y lomos.



**PLANTA 6:  
PLATOS PREPARADOS**

Nuestra planta piloto de platos preparados se especializa en la elaboración de platos de diferentes variedades y formatos, destacando la presentación individual.

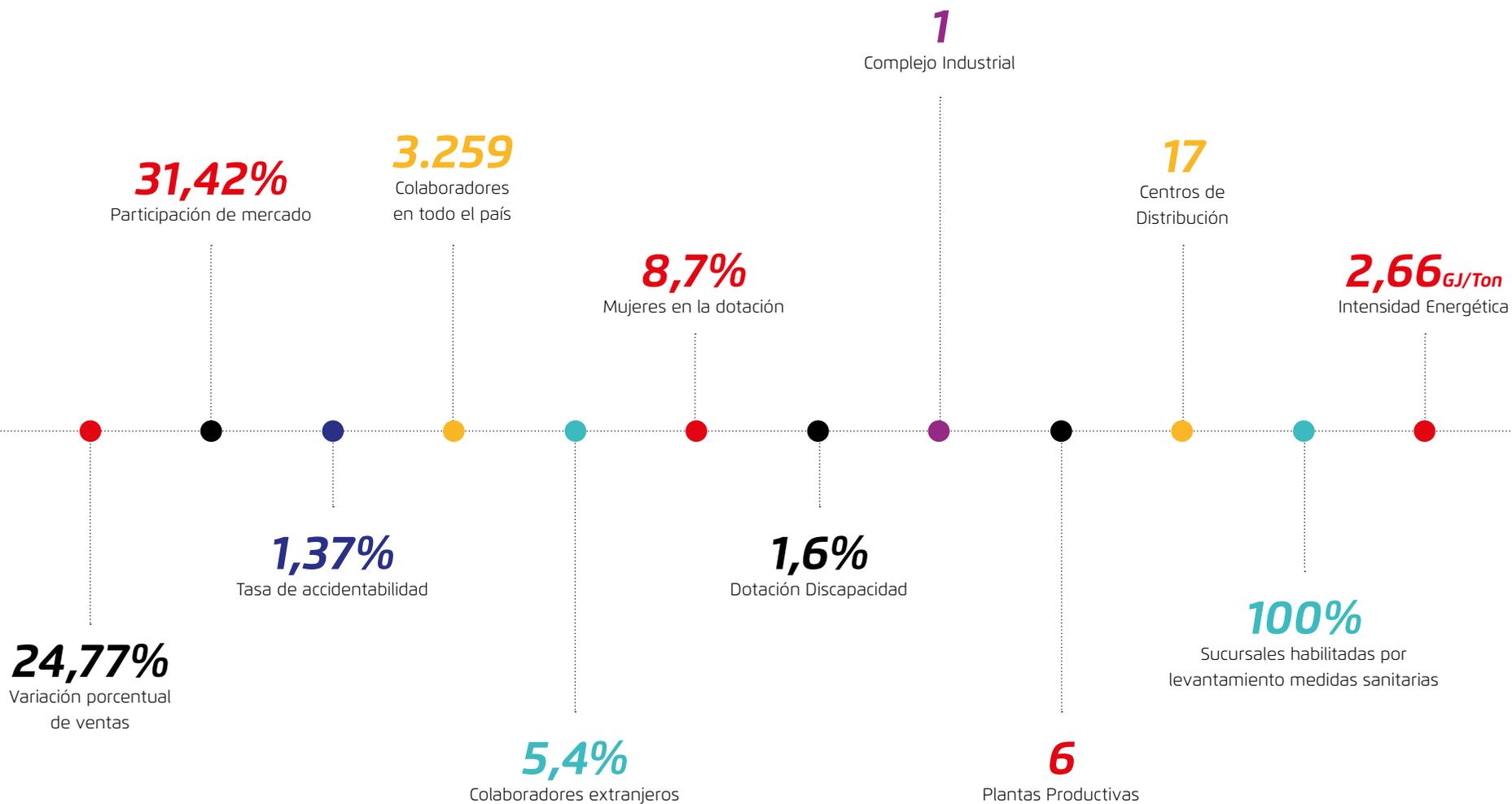
**PLANTA 5:  
PIZZAS**

En esta planta se elaboran las pizzas en sus diferentes formatos.



## 1.6. Principales cifras

(102-7)



## 1.7. Desempeño **Económico**

(201-1)

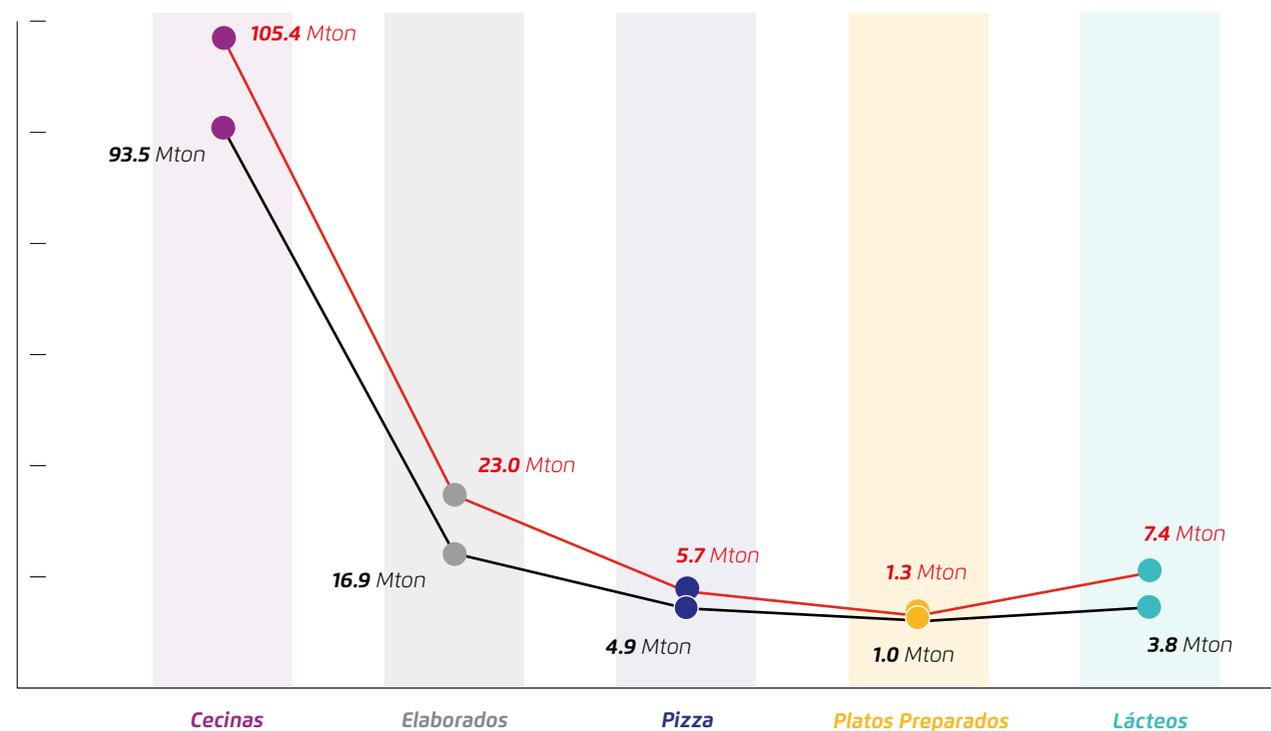
Si bien estos últimos años han sido complejos y desafiantes, pese a todas las dificultades que se nos han presentado con la pandemia, como la estrechez de los mercados y de la cadena de abastecimiento, hemos alcanzado un excelente nivel de ventas y producción, logrando a través de nuestro desempeño económico, generar valor hacia nuestros distintos grupos de interés.

Además, en 2021 alcanzamos un récord de ventas, lo que se acompañó con altos niveles de producción y aumento de nuestro catálogo de productos. Estos hitos no son más que la demostración de la participación de mercado que hoy tenemos, llegando a un 31,4% en fabricación de cecinas.

### Capacidad de producción por línea de negocio

Capacidad producción - 2021 ●

Capacidad producción - 2020 ●



### Porcentajes en comparativa con el año 2020

Categorías	2021
Ingresos VGE	24,77%
Remuneraciones	15,28%
Costo de explotación	22,64%
Total de Impuestos	41,78%
Donaciones a la comunidad	-10,06%
Gastos Operacionales	35,81%
Gastos Operacionales + Impuesto Renta	23,67%
Resultado operacional (menos impuesto renta)	35,95%

## 1.8. Eficiencia **Operacional**

(PF8)

Gracias a nuestra cultura de excelencia operacional, basada en la metodología 5S, logramos sobrellevar los problemas operacionales y logísticos que trajo consigo la emergencia sanitaria.

La búsqueda de la excelencia operacional en la División Industrial es una prioridad y es por esto por lo que trabajamos con la metodología 5S que se enfoca en el trabajo efectivo, la organización y procesos estandarizados, con el objetivo de crear condiciones que permitan la ejecución de labores de forma organizada, ordenada, limpia y, sobre todo, segura.

También, ejecutamos el 97,5% de los análisis de fallas contemplados en nuestra planificación 2021.

**97,5%**

Análisis de fallas ejecutados según planificación

**61 Áreas 5S Implementadas**

**42,7%**

**5S**

es una metodología de origen japonés que consiste cinco etapas; **clasificar, ordenar, limpiar, estandarizar y mantener.**

Con la finalidad de promover una cultura organizacional de Excelencia Operacional, todas las actividades del programa son desarrolladas por los mismos colaboradores de las diferentes áreas de la División Industrial.

Participan en esta metodología más de 1.700 colaboradores, promoviendo así el cumplimiento de uno de los pilares y principales objetivos del Programa, que es el involucramiento y empoderamiento de nuestros colaboradores. Con esto se

logra, además de disponer de personas más identificadas y comprometidas con la organización, un aumento en su nivel de satisfacción.

Durante el 2021 hemos logrado implementar la metodología 5S en 61 áreas, es decir un 42,7%.

## 1.9. Nuestros grupos **de interés**

(102-40, 102-42)

Clientes	Consumidores	Proveedores y contratistas	Colaboradores	Sindicatos	Gremio/Asociaciones industriales	Comunidades	Accionistas
<b>¿Cómo nos relacionamos?</b>							
<p>Comunicación interpersonal con gerentes, sub gerentes, jefes de venta, supervisores y vendedores, encuestas. Comunicación telefónica y digital, (correo electrónico, WhatsApp, app clientes, call center, página web)</p>	<p>Comunicación nutricional detallada en los envases de los productos, Focus Group, redes sociales, página web, call center, contacto telefónico, correo electrónico.</p>	<p>Contacto directo mediante reuniones, encuestas, correo electrónico, contacto telefónico</p>	<p>Jefatura directa, campañas de prevención, comités paritarios, cursos de capacitación, Canal de Denuncias, App Familia PF Alimentos, PF Contigo+ (Intranet), Mailing, Diarios Murales, Cartelería digital, revista Entremeses, encuestas, WhatsApp directo con asistentes sociales.</p>	<p>Reuniones presenciales, llamadas telefónicas, videollamadas.</p>	<p>Correo electrónico, contacto telefónico, carta formal.</p>	<p>Reuniones y mesas de trabajo con Juntas de Vecinos, Gestores Territoriales Municipales</p>	<p>Correo electrónico, contacto telefónico, junta de accionistas.</p>
<b>¿Cuáles son sus preocupaciones?</b>							
<p>Plazos de entrega, pedidos, inocuidad y calidad, devoluciones, créditos, modalidades de pago.</p>	<p>Inocuidad, tabla nutricional e ingredientes, velocidad de respuesta frente a reclamos, cadena de frío, calidad, canales de comunicación activos para dudas o reclamos, localización de productos, empresas sustentables.</p>	<p>Plazos de pago Salud y seguridad laboral</p>	<p>Dudas generales, licencias médicas, beneficios, concursos y actividades, novedades.</p>	<p>Condiciones laborales Beneficios</p>	<p>Futuro de la industria Innovación e investigación Estudios</p>	<p>Durante 2021 se comenzó con las mesas de trabajo con el objetivo de levantar esta información y generar un plan de relacionamiento comunitario acorde a las necesidades de las comunidades aledañas a las plantas productivas y/o centros de distribución.</p>	<p>Proyectos de inversión Rentabilidad Eficiencia operacional</p>

## Asociaciones de las que somos miembros

(102-12, 102-13)

### **Asociación Nacional de Industriales de Cecinas**

Presidente Directorio  
(Gerente General Corporativo)

**Directorio**

### **Asociación Nacional de Industriales de Cecinas**

Miembro del Comité Técnico  
(Gerente de Calidad e Innovación)

**Comité Técnico**

### **AB Chile**

Director  
(Gerente General Corporativo)

**Directorio**

### **AB Chile**

Miembro del Comité Técnico  
(Gerente de Calidad e Innovación)

**Comité Técnico**

### **AB Chile**

Miembro mesa técnica  
(Subgerente de Gestión Ambiental)

**Comité Ley REP**

### **Corporación de Capacitación OTIC Promaule**

Presidente Directorio  
(Gerente Corporativo de Operaciones)

**Directorio**

### **Asociación de Industriales del Centro**

Director  
(Gerente Corporativo de Operaciones)

**Directorio**

### **Sociedad de Inversiones del Centro, Invercent**

Director  
(Gerente Corporativo de Operaciones)

**Directorio**

### **Sofofa**

Miembro del Consejo  
(Gerente General Corporativo)

**Comité Ejecutivo**

### **Transforma alimentos**

Consejero  
(Gerente de Calidad e Innovación)

**Consejo ejecutivo**





*Segundo capítulo*

# *Gobierno* ***Corporativo***

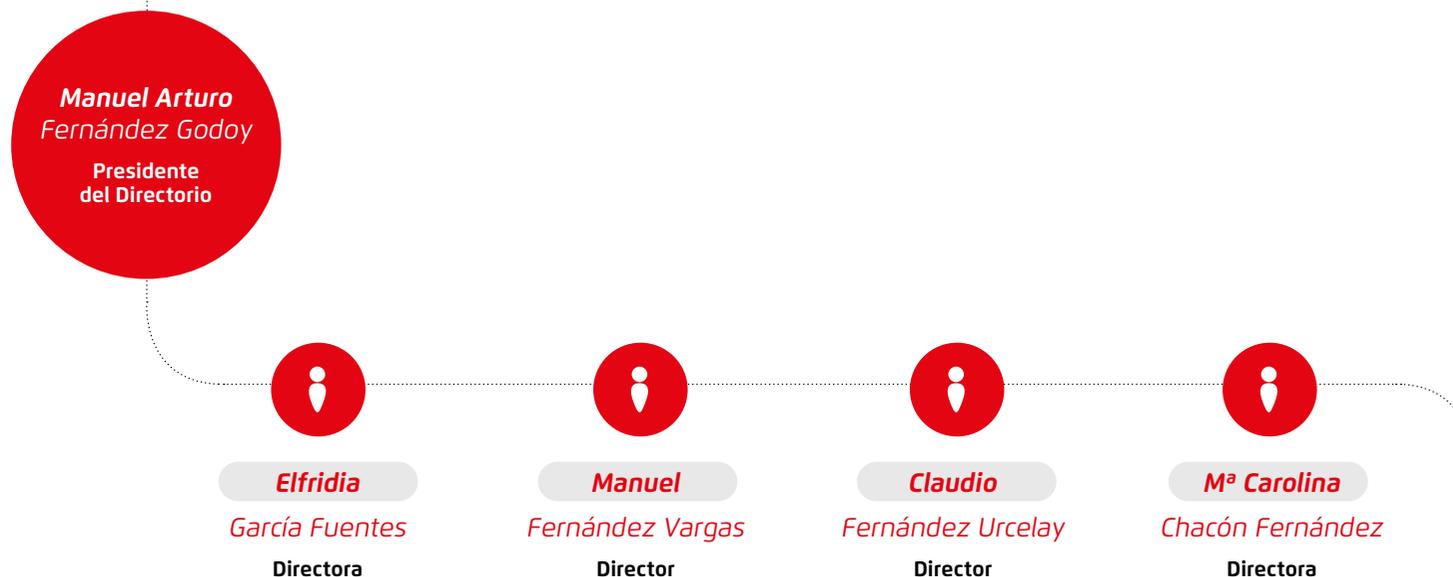
## 2.1. Directorio

(102-18, 102-19, 102-22, 102-23, 102-24, 102-32)

Nuestro Directorio nace en 1943, cuando la empresa se transforma en una Sociedad Anónima, siendo este el máximo órgano de gobierno de PF alimentos.

Su misión es lograr la consecución de la planificación estratégica de la compañía, maximizando el rendimiento de sus inversiones, nuestro propósito y las expectativas de los diferentes grupos de interés con los que nos vinculamos.

Actualmente, nuestro Directorio está compuesto por cinco integrantes.



El directorio también se encuentra asistido por el Comité de Auditoría y Riesgo.

Su principal función es apoyar en funciones de vigilancia y control. Este comité se encuentra integrado por:

Director .....	Claudio Fernández Urcelay - Presidente
Contralor .....	Ramiro González Araya - Secretario
Director .....	Manuel Fernández Vargas
Gerente General Corporativo .....	Max Besser Jirkal
Gerente de Auditoría .....	Carlos Yunge Morin

## 2.2. Nuestra **administración**

Nuestro equipo de ejecutivos está compuesto por dieciocho miembros, de los cuales cinco son Gerentes Corporativos.



**Max**  
Besser Jirkal  
Gerente General  
Corporativo



**Christian**  
García Fuentes  
Gerente Corporativo  
de Operaciones



**Sergio**  
Barrientos Cruz<sup>1</sup>  
Gerente Comercial  
Corporativo



**Rodrigo**  
Aguilar Bustos  
Gerente Corporativo  
Industrial



**Enrique**  
Baltierra O'Kuingttons  
Gerente Legal  
Corporativo



**Nelson**  
Vergara Ríos  
Gerente de Amín.  
y Finanzas



**Jaime**  
Labbé Recabarren  
Gerente de  
Calidad e Innovación



**Juan Carlos**  
Carreño Riquelme  
Gerente  
de Personas



**Mario**  
Díaz Díaz  
Gerente de Informática  
y Comunicaciones



**Juan Carlo**  
Airola Schneeberger  
Gerente de Logística,  
Transporte y Distribución



**Sandor**  
Panger Pizarro  
Gerente de Producción



**Fernando**  
Aller Suárez  
Gerente de Ingeniería  
y Mantenimiento



**Pedro Pablo**  
Urzúa Fernández  
Gerente de Ventas  
Canal Tradicional



**Mauricio**  
Álvarez Caro  
Gerente de Ventas  
Canal Supermercados



**Ramiro**  
González Araya  
Gerente Contralor



**Raúl**  
Castillo Vergara  
Gerente de Abastecimiento



**Sebastián**  
Cruz Appelgren  
Gerente de Marketing



**Sergio**  
Ramos Moya  
Gerente de Pricing

<sup>1</sup> Durante la redacción de este Reporte de Sostenibilidad, el señor Sergio Barrientos se desempeñó en el cargo hasta febrero de 2022.

## 2.3. Misión, visión y valores

(102-16, 102-26)

### Misión

Desarrollar y ofrecer productos alimenticios sabrosos, de alta calidad y que generen un gran nivel de satisfacción para todos los consumidores.

### Visión

Ser el proveedor de productos alimenticios preferido por los clientes y consumidores, por la calidad e innovación tecnológica de sus productos y por la imagen diferenciada de sus marcas.

### Valores

Responsabilidad

Perseverancia

Seriedad

Respeto  
a las personas

Cooperación  
y trabajo  
en equipo

Consecuencia

## 2.4. *Ética y transparencia*

(102-25, 205-2, 205-3, 206-1)

Estamos comprometidos con el cumplimiento y la promoción de los más altos estándares éticos, los cuales guían todo lo que hacemos y son la base para construir una empresa duradera; plasmándose estos actualmente, en nuestro Código de Ética y en el Modelo de Prevención del Delito.

El **Código de Ética**, refleja la adhesión irrestricta a los principios y valores heredados de quienes hace más de 100 años fundaron la compañía, explicitando los estándares de comportamiento ético requeridos, debiendo entenderse como una guía dirigida a orientar el actuar de directores, gerentes, ejecutivos, trabajadores y colaboradores en general, tanto dentro de la organización como fuera de ella.

Es responsabilidad de todos, cumplir sus normas, así como informar sobre cualquier infracción a éste. Su incumplimiento se considerará, de ser aplicable, como una infracción laboral, independiente de cualquier resolución tomada por los Tribunales de Justicia.

Por otro lado, contamos con un **Modelo de Prevención del Delito** que permite a la compañía contar con procedimientos de organización, administración y supervisión para prevenir los delitos tipificados en la ley 20.393.

El modelo está compuesto por cuatro elementos:

- Designación de un Encargado de Prevención.
- Definición de medios y facultades del Encargado de Prevención.

- Establecimiento de un sistema de prevención de delitos.
- Supervisión del sistema de prevención de delitos.

Relacionado con esto, contamos con un **Manual de Prevención de Delitos**, que ha sido distribuido a la mayoría de los colaboradores y que describe cada uno de los elementos del Modelo y explica cómo serán abordados, sirviendo como una guía para su implementación, su efectiva aplicación y supervisión.

Para el caso que exista un desvío ético, contamos con una línea de denuncia para que aquellos que conozcan o sospechen de alguna actividad desarrollada por algún colaborador, proveedor o cliente puedan denunciar o informar. Las denuncias son tratadas confidencialmente, pudiendo realizarse mediante el envío de correo electrónico a [denuncias@pfalimentos.cl](mailto:denuncias@pfalimentos.cl), [epd@pfalimentos.cl](mailto:epd@pfalimentos.cl), o también través de nuestra página web.

Los estándares de conducta requeridos, no solo se han difundido por medio del Código de Ética y el Manual de Prevención de Delitos, sino que también mediante correos de distribución masiva, afiches y modificación de instrumentos contractuales y reglamentarios.

En estos aspectos, a partir del año 2021, se inició un proceso de capacitación, enfocado primeramente en los ejecutivos, y que paulatinamente, ha pasado a los colaboradores.



El **85%** de nuestros ejecutivos **recibió formación en temas de anticorrupción**, porcentaje que buscamos ampliar en los próximos meses.

## Formación en Anticorrupción

# 2021

**41**

Número de ejecutivos

**35**

Número de ejecutivos formados

**85%**

Porcentaje de ejecutivos formados

**3.259**

Número de colaboradores

**395**

Número de colaboradores formados

**9%**

Porcentaje de colaboradores formados





*Tercer capítulo*

*Juntos por*  
***nuestras personas***



### 3.1. Nuestros colaboradores

(102-8)

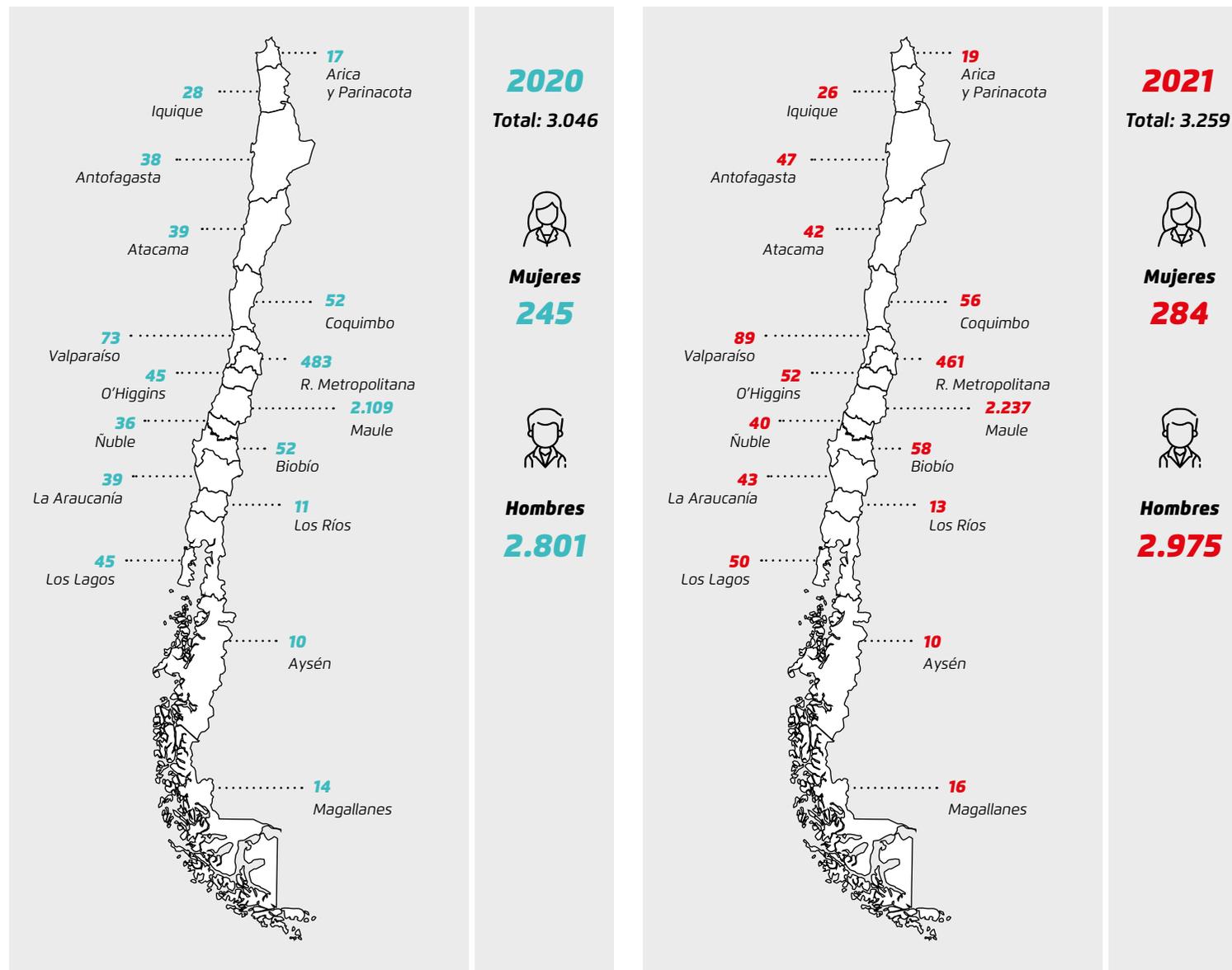
Somos una empresa preocupada por las personas, sobre todo a la hora de atraer, formar y mantener nuevos talentos. Para nosotros promover el desarrollo laboral y la calidad de vida de nuestros colaboradores es fundamental, basándonos siempre en relaciones respetuosas y transparentes con los colaboradores y colaboradoras.

Nuestro equipo está compuesto por 3.259 colaboradores entre hombres y mujeres distribuidos a lo largo de todo el país.

#### Dotación por grupo etario 2021

Categorías	Nº de colaboradores	%
Menos de 30 años	984	30%
Entre 30 y 59	2.166	66%
Entre 60 y 69	106	3%
Mayores de 70 años	3	1%
<b>Total</b>	<b>3.259</b>	<b>100%</b>

#### Dotación total de colaboradores



### 3.1.1. Ciclo de vida laboral: selección, reclutamiento y desarrollo

(401-1, 404-1, 404-2, 404-3)

Trabajamos por ser cada día una empresa más inclusiva y de puertas abiertas, porque queremos que cada colaborador logre desarrollar al máximo sus capacidades y en esto tenemos un rol activo. Basamos la selección de nuevos talentos en una evaluación de sus aptitudes, habilidades, conocimientos técnicos y competencias, para asegurarnos de que quienes formen parte de nuestra familia, pueda cumplir con las metas y objetivos fijados, así como también crecer y desarrollarse.

Dentro de los canales que utilizamos para reclutar a nuevos colaboradores, participamos en ferias laborales, bolsas de trabajo digitales, contamos con una relación fluida con las Oficinas Municipales de Intermediación Laboral (OMIL), tenemos acuerdos con liceos técnicos de las comunas donde estamos presentes, y un programa de prácticas profesionales que entrega la posibilidad de continuar de manera permanente en PF Alimentos.

Rotación laboral

**2020**

**857**

Número de ingresos

**653**

Número de egresos

**26%**

Total

Rotación laboral

**2021**

**1.132**

Número de ingresos

**946**

Número de egresos

**33%**

Total

En 2021 ingresaron 1.132 nuevos colaboradores, con una rotación laboral anual de un 33%, cifra que buscamos reducir para los próximos años, y donde sabemos que nuestro principal desafío está en la retención de jóvenes menores de 30 años, segmento en el que la rotación alcanza un 61%.



### Rotación Laboral por rango etario

	2020	2021
<b>Menores de 30</b>	52%	61%
<b>Entre 30 y 60</b>	14%	20%
<b>Mayores de 60</b>	10%	7%

En PF Alimentos buscamos entregar una experiencia positiva a nuestros colaboradores desde su ingreso, por ello trabajamos desde su reclutamiento y durante todo el ciclo de su vida laboral, gestionándolo de forma transversal y de crecimiento permanente.

Año a año invertimos y dedicamos recursos al desarrollo de nuestras personas. Por ello, realizamos capacitaciones en todas las áreas para profundizar el trabajo que nuestros colaboradores realizan a diario, y medimos el impacto que estas van a tener en sus labores. Esto nos ayuda a guiar nuestro actuar y llevar a cabo cursos que efectivamente agreguen valor y sumen al resultado final de la compañía.

### Total de colaboradores capacitados

	2020	2021
<i>Hombres</i>	576	724
<i>Mujeres</i>	70	88
<b>Total</b>	<b>646</b>	<b>812</b>

### Total de colaboradores capacitados por área

	2020	2021
<i>Ejecutivos</i>	17	19
<i>Técnicos</i>	455	503
<i>Operarios</i>	174	290
<b>Total</b>	<b>646</b>	<b>812</b>

## 3.1.2. Evaluación de desempeño

Nuestro modelo de evaluación de desempeño anual tiene como objetivo medir el nivel de ajuste a la cultura PFSA y a las respectivas actividades que tiene cada colaborador, identificando oportunidades de mejora y fortalezas. Al mismo tiempo, la evaluación nos permite:

- Hacer un seguimiento del avance y cumplimiento de los objetivos y metas establecidas para cada colaborador.
- Reconocer la importancia que tiene la labor que los equipos y cada colaborador aporta a la organización.
- Estimular una mayor productividad.
- Fomentar la comunicación interna, sobre todo entre jefes y colaboradores.

La evaluación consiste en una ponderación tanto de las experiencias como de los objetivos cumplidos. Esto nos ayuda a:

- Conocer el valor del trabajo realizado, midiendo el potencial del capital humano en el desarrollo de sus tareas.
- Establecer criterios y estándares para medir la productividad de los colaboradores.
- Implementar políticas salariales de compensaciones, basadas en el desempeño.

*Invertimos en becas para el desarrollo de cursos profesionales, diplomados con financiamiento de hasta el 100% y programas de magister, donde como PF contribuimos con hasta el 70% de costo del programa, brindando herramientas al desarrollo de personal destacado.*

## Colaboradores evaluados

Evaluación de Desempeño

# 2020

Colaboradores evaluados por género



**1.131**

Hombres

**88,7%**

Porcentaje



**143**

Mujeres

**11,2%**

Porcentaje

**Total**

**1.274**

Colaboradores

**99,9%**

Evaluación de Desempeño

# 2021

Colaboradores evaluados por género



**2.125**

Hombres

**90%**

Porcentaje



**225**

Mujeres

**10%**

Porcentaje

**Total**

**2.350**

Colaboradores

**100%**



### 3.1.3. Nuestros Beneficios

(401-2)

Contamos con un programa de beneficios destinado a mejorar el bienestar de nuestros colaboradores y sus familias potenciando la conciliación entre vida personal, familiar y laboral.

#### Beneficios orientados a cinco ámbitos:

#### Económicos

Asignación por nacimiento, matrícula escolar y matrimonio y/o union civil

Asignación por fallecimiento de padres, cónyuge o hijos

Asignación de 1UF imponible orientado al apoyo de contratación de seguro automotriz

Bono de mantención de vehículo utilizado para su trabajo

#### Alimentación

Ticket restaurant (para acceder a alimentación de diferentes establecimientos)

Servicio de alimentación gratuita en el casino de la compañía

Sala de venta de productos PF Alimentos con descuentos especiales para colaboradores

#### Salud

Seguro de vida y accidente laboral

Servicio gratuito de telemedicina

#### Días de descanso

Permiso de 3 días por fallecimiento de hijo en gestación

Permiso de 3 días por fallecimiento de hermano/a del colaborador.

#### Traslados

Acceso a estacionamiento gratuito en lugar de trabajo

Buses de acercamiento (sistema de traslado gratuito)



## Salario *Justo*

Desde 2017 incorporamos un cambio muy significativo para la compañía desarrollando una política de compensación.

Esto nos permitió crear una banda de ajustes salariales y realizar una evaluación anual del salario de nuestros colaboradores teniendo en cuenta cuatro parámetros:

- Resultado de la evaluación del colaborador.
- Posición de la banda donde se encuentra el colaborador.
- Evaluación y medición de reajuste del salario del colaborador.
- Evaluación del presupuesto asignado para reajustes.

Esto nos permite que en promedio todos nuestros colaboradores, tanto hombres como mujeres, tengan acceso a una remuneración por encima del sueldo mínimo establecido por el Gobierno de Chile.

Con esta política de compensación durante el 2021 los salarios se incrementaron un 7,6% respecto al año 2020.

Salario Promedio

**2020**



**\$659.005**

Salario Promedio

**2021**



**\$709.578**

## Nuevo modelo de clima organizacional

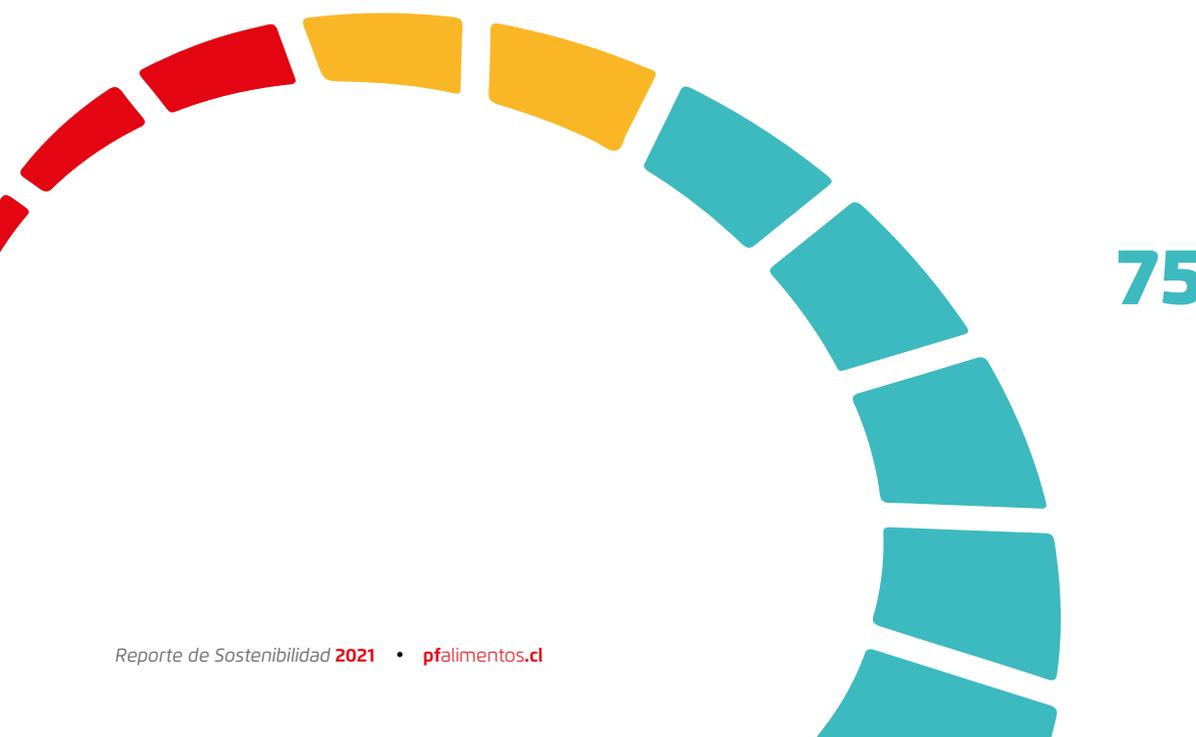
En agosto de 2021 realizamos la sexta versión de la Encuesta Nacional de Clima Laboral con un nuevo instrumento, el que ajustamos en base a los cinco años anteriores, buscando un modelo que explique mejor nuestra forma de ser y cómo medimos el clima en PF Alimentos.

Este nuevo modelo mide seis dimensiones a través de 35 atributos, y su objetivo es desarrollar actividades que impacten favorablemente los entornos laborales, realizando un trabajo dirigido en relación a la evaluación e importancia que los colaboradores le asignan al clima laboral.



El Índice de Clima laboral, refleja la utilidad o beneficio que percibe el trabajador respecto a sus labores. Esto nos ayuda a reforzar el compromiso y satisfacción de nuestros colaboradores con la organización y su trabajo diario.

## Índice de Clima



75,1%

El resultado de clima laboral por dimensión se compone de:

### Reconocimiento y recompensa

63,8%

### Expectativas y satisfacción laboral

80,5%

### Ambiente y cultura laboral

76,5%

### Empoderamiento laboral

85,2%

### Equilibrio laboral y familiar

72,9%

### Liderazgo

78,6%

Destacamos los buenos resultados en la evaluación de clima laboral con un 75,1% de satisfacción de los colaboradores, y una participación del 88,7%.

## 3.2. Diversidad e inclusión

(405-1, 405-2)

La sociedad ha iniciado una dinámica de cambio cultural, por el cual, un importante conjunto de valores, prejuicios y normas sociales que tradicionalmente habían guiado el comportamiento de las personas, han avanzado hacia la aceptación e incorporación de los grupos de diversidad.

Iniciamos el trabajo de desarrollar una Cultura Laboral Inclusiva en PF Alimentos en el marco de la Ley de Inclusión Laboral. Con el objetivo de dar cumplimiento a esta normativa, se ejecutaron y generaron un conjunto de acciones y principios, que buscaban contratar e incluir a personas en situación de discapacidad como colaboradores de la empresa.

Entendemos que todos nuestros colaboradores son diversos, con habilidades diferentes, pero que comparten características colectivas que nos distinguen como organización.

Sabemos que sin importar la edad, origen étnico, género, forma de pensar o amar, apariencia física, condición de discapacidad u orientación sexual, cada colaborador puede desempeñarse productivamente en su puesto de trabajo.

Con el propósito de integrar las diferencias individuales y generar una actitud de integración de los colaboradores, desarrollamos el Índice de Cultura laboral Inclusiva que se estructura en las siguientes dimensiones:

- **Prácticas Corporativas de Inclusión.**
- **Valores inclusivos de los trabajadores**
- **Creencias laborales compartidas en favor de la inclusión**
- **Desarrollo de Conductas Laborales Inclusivas.**

Además, este índice tiene un enfoque transversal considerando cinco segmentos de diversidad: género, edad, situación de discapacidad, origen étnico y cultural y diversidad sexual.

Con esta herramienta buscamos evaluar nuestro entorno organizacional, midiendo el progreso en la implementación y desarrollo de acciones en favor de generar un espacio laboral respetuoso e inclusivo con la diversidad de PF Alimentos.

Después al aplicar el instrumento a 912 colaboradores seleccionados en forma estratificada y aleatoria, el Índice de Cultura laboral alcanzó un 78,3% (siendo 100% el valor máximo, en el que los colaboradores consideran que se brindan las mismas oportunidades de realización laboral sin importar sus diferencias).

Esto que nos indica que contamos con una favorable cultura inclusiva, caracterizada por un alto nivel de autopercepción de valores inclusivos (85,1%), una buena percepción de las prácticas corporativas inclusivas

que realiza la empresa (78,1%), una baja percepción de creencias laborales colectivas en favor de la inclusión (56.4%) y un mediano desempeño relativo en el desarrollo de Conductas Laborales Inclusivas (77,4%).

En PF Alimentos nos hemos propuesto desarrollar una cultura de calidad de vida en la que se promueva la inclusión. Actualmente, podemos reconocer una diversidad de grupos en nuestra empresa que conviven diariamente para realizar sus funciones. Podemos encontrar en una misma área adultos mayores y personas jóvenes que vienen ingresando a la actividad laboral. Encontramos a personas de distinta nacionalidad, personas con alguna discapacidad y personas con diversas orientaciones sexuales.

Aunque sabemos que aún hay brechas y mucho trabajo por delante, en PF Alimentos practicamos día a día valores inclusivos que se materializan en un ambiente de respeto, que nuestros colaboradores perciben y valoran.

### Resultados 2021

## Índice de cultura inclusiva laboral

**78,3%**

### Dotación de colaboradores por nacionalidad

## 2020

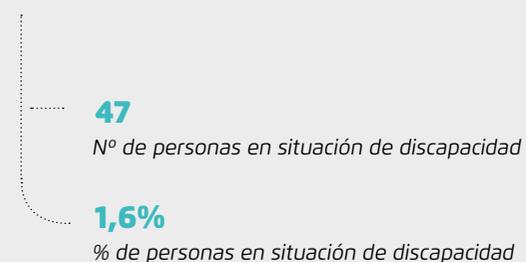


## 2021

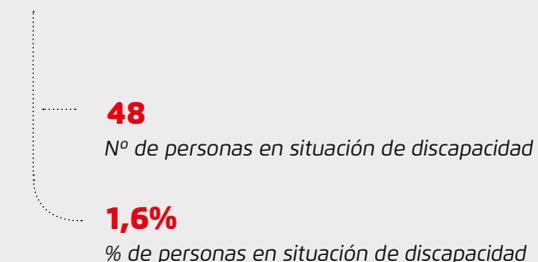


### Dotación de colaboradores por situación de discapacidad

## 2020



## 2021



### Permisos pre y postnatal.

(401-3)

Categorías	2020		2021	
	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres
Número de colaboradores que tuvieron el derecho a tomarse el permiso pre y postnatal.	17	106	7	108
Número de colaboradores que se tomaron el permiso pre y postnatal	17	106	7	108
Número de colaboradores que volvieron después del permiso pre y postnatal	17	106	6	108

### 3.3. Salud y seguridad **Ocupacional**

(403-1, 403-5, 403-9, 403-10)

Uno de nuestros cinco ejes estratégicos del Sistema de Gestión Integrado, es la Salud y Seguridad. Nos regimos bajo el estándar ISO 45001, que tiene por objetivo gestionar la Salud y Seguridad Ocupacional de nuestros colaboradores, permitiéndonos propiciar una cultura de prevención frente a las enfermedades y accidentes laborales.

Durante 2021, el cuidado de nuestros colaboradores cobró especial relevancia por lo que desarrollamos el Plan COVID, que consintió en implementar diversas medidas en las plantas como:

- **Cambios en la infraestructura** para mantener la distancia y el resguardo entre colaboradores
- Implementación de **23 aduanas sanitarias**.
- **+2.000.0000** controles en aduanas sanitarias
- **+ 4100 PCR** realizados hasta la fecha.
- **6.620 test de antígenos** realizados.
- **Paramédico disponible 24/7**, seguimiento diario a todos los casos.
- **Gestión de 650 vacunas Covid-19** en nuestras instalaciones.
- **Certificación todos los centros PF Alimentos** con el Sello Covid-19.

- **Protocolo de Seguridad Sanitaria** - vigente desde marzo 2020, que fue obligatorio por ley desde Julio 2021.

Además, realizamos acciones como:

- Aportes de alimentos, artículos de higiene, y asistencia médica en línea para colaboradores contagiados y sus familias.
- Priorización del teletrabajo en las áreas que lo permitían.
- Flexibilización de la jornada laboral para nuestros colaboradores mayores de 60 años y madres con niños menores de dos años, independiente del área en la que ejercieran sus funciones.
- Atención psicológica para poder sobrellevar de mejor manera la pandemia.

Sumado a esto, entregamos apoyo permanente a nuestros colaboradores y sus familias mediante un plan de telemedicina gratuito que incluye medicina general, nutrición, psicología y pediatría.

Cabe destacar que durante 2021 se alcanzó una disminución de 17,5% en la tasa de accidentabilidad y de 52,4%, tasa de siniestralidad

## 2020

0

Número de Fatalidades

47

Número de Accidentes

1,66

Tasa de Accidentabilidad

52,02

Tasa de Siniestralidad

## 2021

0

Número de Fatalidades

42

Número de Accidentes

1,37

Tasa de Accidentabilidad

24,74

Tasa de Siniestralidad



### 3.4. Relación con **nuestras comunidades**

Las comunidades son sistemas complejos, con numerosas preocupaciones, por lo que el trabajo colaborativo entre los actores presentes en los territorios es clave para su desarrollo y la solución a sus problemáticas.

Vivimos en comunidad y en PF Alimentos lo tenemos claro. Nuestras instalaciones, a lo largo del país conviven diariamente con comunidades locales, vecinos a nuestras operaciones, por ello, sabemos que la colaboración mutua y la construcción de relaciones de confianza es vital para el desarrollo armónico de nuestro negocio.

Previo a la pandemia nuestras actividades con la comunidad eran permanentes, y estaban enfocadas principalmente en el apoyo y acompañamiento en actividades deportivas y culturales. Y llegó 2020, un año complejo no sólo a nivel sanitario y económico, sino sobre todo en relaciones humanas. Entendimos que, como compañía, era el momento de iniciar un camino de trabajo conjunto, a largo plazo y con verdadero impacto con nuestras comunidades locales.

Por ello, y como primer paso en 2020 realizamos un diagnóstico de sustentabilidad y relación comunitaria, que nos dio luces de dónde estábamos en estas materias y hacia dónde debíamos focalizar nuestros esfuerzos. Gracias a este primer trabajo, en 2021 avanzamos en tres hitos relevantes:

#### 1.

La conformación del área de Relacionamiento Comunitario y Sustentabilidad, encargada de la articulación y gestión de la vinculación con nuestras partes interesadas.

#### 2.

La elaboración de un plan de relacionamiento comunitario territorial.

#### 3.

La creación de la Política de Relacionamiento Comunitario.

Y eso no fue todo, durante 2021 realizamos la primera Mesa de Trabajo con vecinos del Complejo Industrial, donde pudimos generar un primer diagnóstico tras identificar sus principales problemáticas y levantar su percepción hacia la empresa y su trabajo en el territorio. Además, generamos una agenda de trabajo de cara a 2022 que nos permitirá realizar proyectos de inversión social y programas de desarrollo que logren impactar positivamente la calidad de vida de las comunidades en el mediano-largo plazo.

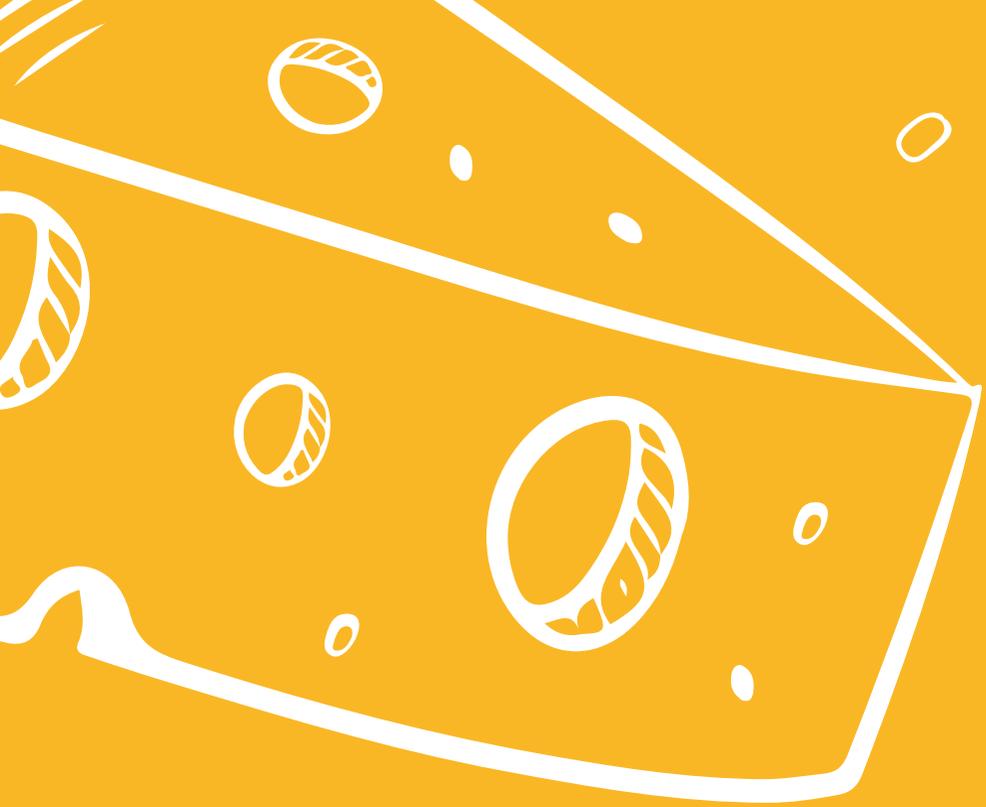
*Trabajamos con vecinos,  
municipalidades,  
proveedores y contratistas,  
colaboradores, organismos  
de gobierno, donde  
invitamos y participamos  
en actividades de  
relacionamiento  
cultural, deportivo,  
medioambientales,  
gremiales, comerciales,  
operacionales, de  
formación, ayuda y  
colaboración, entre otras.*

## Educación por Alternancia

La **Gerencia de Calidad e Innovación de PF Alimentos**, junto a la **Unidad Técnico-Pedagógica (UTP)**, el **cuerpo de docentes** y la **Dirección del Liceo Bicentenario de Excelencia Santa Marta de Talca**, -establecimiento con la mejor evaluación nacional de Liceos Bicentenario durante el 2020-, comenzaron a trabajar en una nueva modalidad de vinculación llamada "Educación por alternancia". Este programa es una estrategia de aprendizaje que alterna la formación entre el establecimiento educacional y otros lugares de aprendizaje, como lo es nuestra empresa.

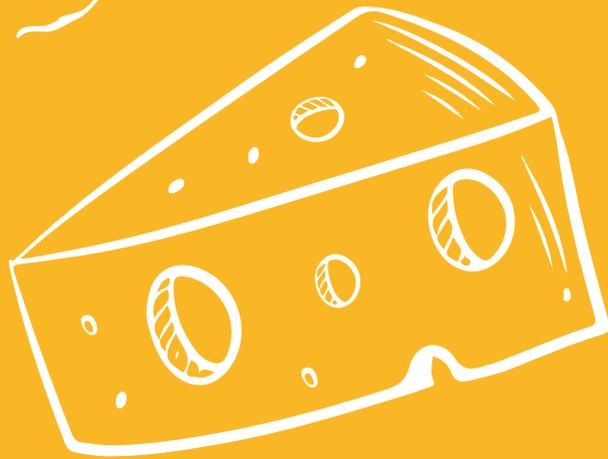
A través de los profesores, los alumnos reciben capacitación específica en métodos de análisis y los requisitos de la norma internacional ISO/IEC 17.025, relacionada a Gestión de Calidad de Laboratorios.

Este programa busca instruir y beneficiar tanto a estudiantes como a establecimientos educacionales y empresas, mediante la inserción laboral de los alumnos en el mundo de los laboratorios acreditados.



*Cuarto capítulo*

# *Creando Valor junto **a nuestros grupos de interés***



## 4.1. Nuestros clientes **y consumidores**

Nuestros clientes son nuestra principal razón. Día a día trabajamos con ellos de la mano para alcanzar objetivos comunes, entendiendo sus realidades, tamaños, localidad y expectativas.

Contamos con tres tipos de canales que brindan atención a clientes:

- **Canal Tradicional:** Este canal atiende a diversos tipos de clientes como carnicerías, rotiserías, minimarket, mayoristas, almacenes entre otros, siendo los almaceneros el principal comprador de nuestros productos. Además este canal cuenta con un segmento de Cuentas Claves los que componen alrededor del 20% de la venta del canal con 302 clientes. El canal tradicional alcanza los 57.860 clientes activos logrando un 93,9% de participación de clientes.
- **Canal Foodservice:** Perteneciendo al mismo grupo que canal tradicional, FoodService atiende a elaboradoras de alimentos, restaurantes, casinos, hoteles, tiendas de conveniencia entre otros. El canal FoodService alcanza los 2.568 clientes activos logrando un 4,2% de participación de cartera.
- **Canal supermercados:** Este canal comercializa nuestros productos a grandes cadenas de supermercados a lo largo del país, así como también supermercados regionales e e-commerce. Este canal alcanza las 1.186 salas atendidas logrando un 1,9% de participación de clientes.

Con todos ellos nuestro objetivo es mantener una relación 100% cercana, con un vínculo relacional con nuestros clientes mucho más allá de la comercial, en donde el diálogo es fluido y constante mediante canales de comunicación habituales como llamadas telefónicas, correo electrónico, videollamadas y Whatsapp. Mantener una relación cercana y estrecha nos permite entregar una experiencia de atención de alto nivel de cara al cliente mayorista.

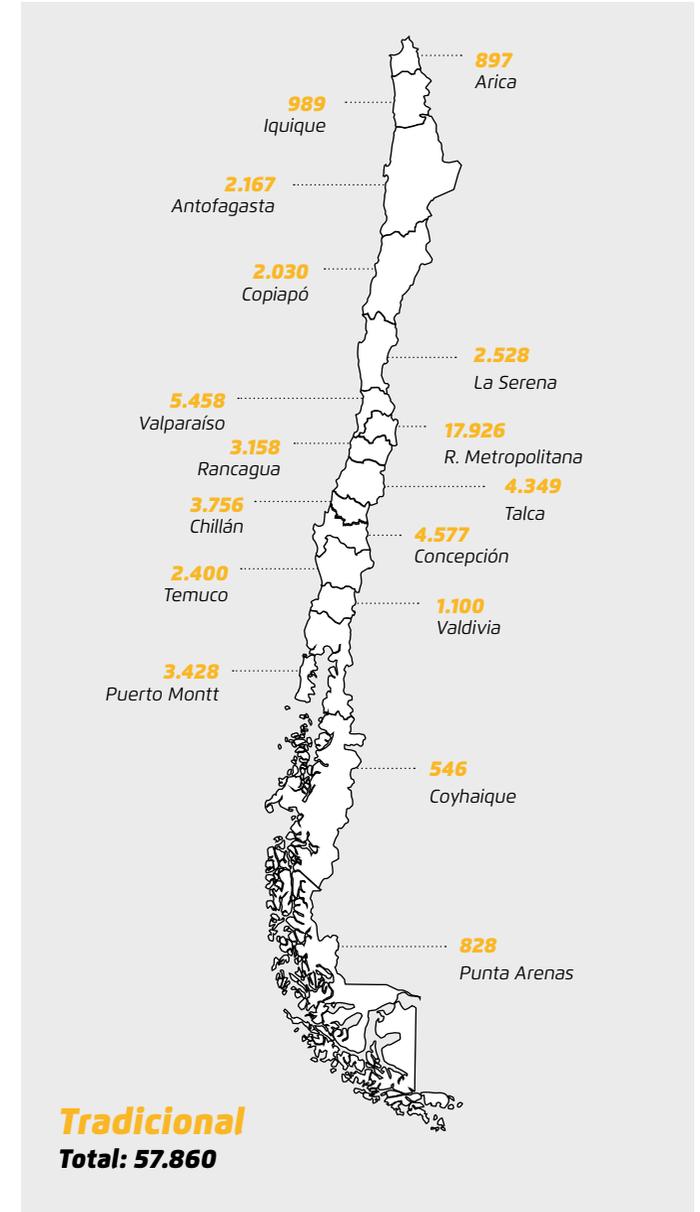
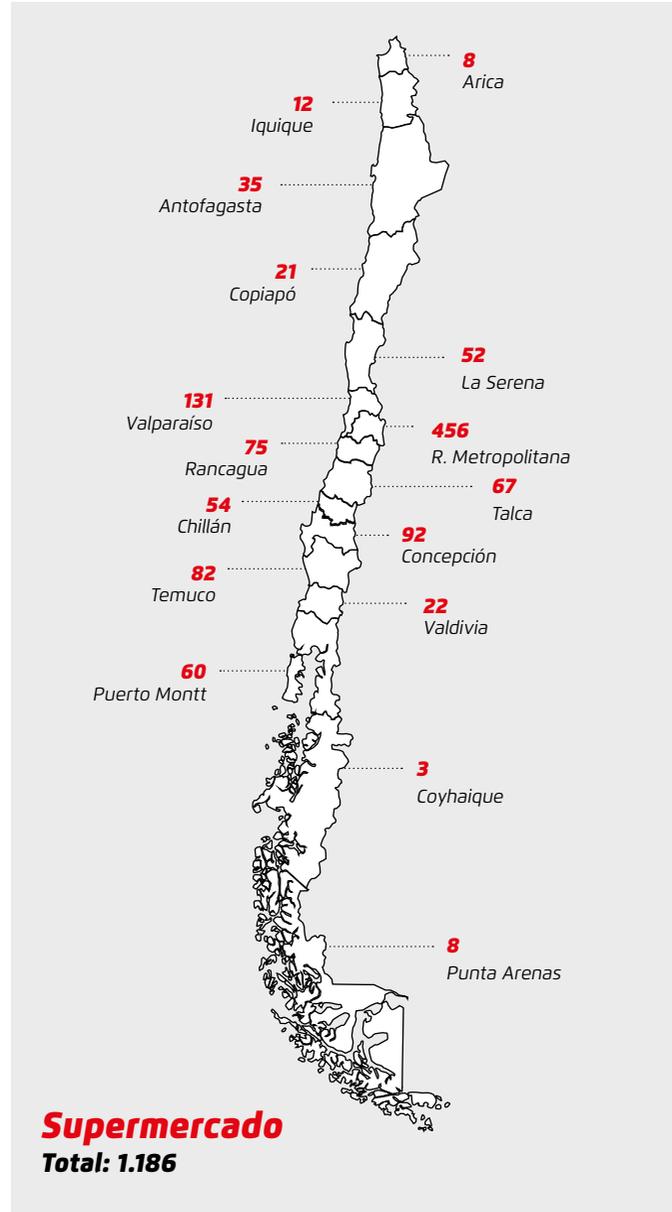
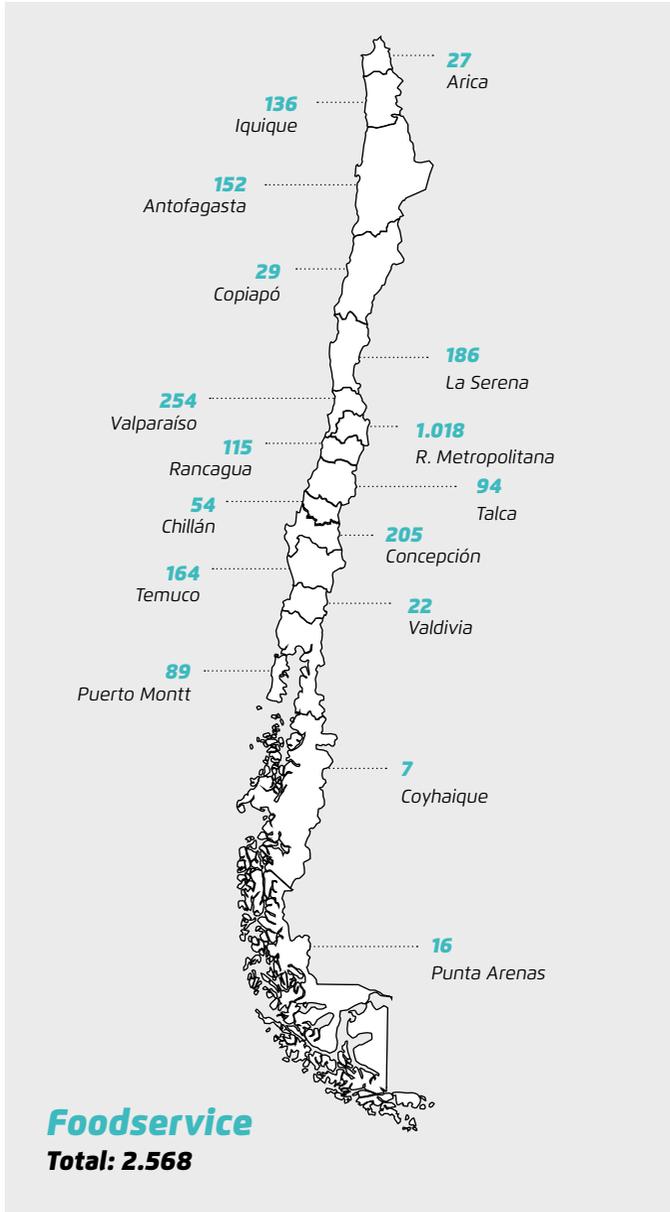
La adopción de un Sistema de Gestión de Calidad es una decisión estratégica para una organización, ayudándola a mejorar su desempeño global, resguardar sus riesgos operacionales, financieros y de reputación.

Los clientes y consumidores tienen altos estándares en cuanto a la calidad y el servicio entregado, por ello es importante reforzar y mantener estándares operacionales óptimos para que cumplan sus expectativas y necesidades. Lograr satisfacer esta demanda y generar productos de calidad, nos permitirá una ventaja competitiva en el mercado y acercarnos día a día a nuestros clientes y consumidores.

Trabajamos en conjunto con el departamento de Calidad para responder cualquier inquietud de nuestros consumidores finales. Buscamos dar soluciones a estas inquietudes, de manera de que el resultado y la experiencia del cliente sea más que satisfactoria.

Buscamos entregarle a nuestros clientes el mejor servicio, cercano y de confianza, con los mejores productos, de calidad certificada.







## Marketing

Si bien durante la pandemia las restricciones de movilidad no nos permitieron el desarrollo de nuestros más de 3.000 eventos anuales, buscamos la forma de poder llegar a nuestros clientes y consumidores de manera virtual, realizando charlas motivacionales, conciertos, show, talleres, programas, etc. De esta manera pudimos mantener el vínculo y la cercanía que siempre nos ha caracterizado, logrando una comunicación a través del mundo digital.

También buscamos la manera de apoyarlos, potenciando en nuestras redes sociales mensajes de auto cuidado y entregando a más de 20.000 clientes tótem de alcohol gel, mascarillas, acrílicos para sus locales, señaléticas, etc. Esto con el fin de ayudarlos a ofrecer una atención más segura y fortaleciendo nuestro apoyo hacia ellos.

Otro de los efectos que produjo la pandemia fue potenciar mucho más el marketing digital, activando fuertemente las redes sociales, con nuestras cuentas de Instagram, Facebook y Tik Tok de nuestras marcas más reconocidas. El mundo digital nos permitió ser uno de los mayores auspiciadores de distintos contenidos en RRSS, ofreciendo entretenimiento, concursos y muchos más. Esto nos abrió puertas para crear nuestro primer programa digital llamado Socios de la Hamburguesa, que se transmitió a través de YouTube. Luego llegó Socios de la Hamburguesa en Ruta y finalmente, debido al éxito de ambos, hoy estamos con Socios de la Parrilla, transmitido por televisión abierta.

Por otra parte y gracias al desarrollo de nuestra área de Marketing e Inteligencia de negocios, hoy podemos darle mayor profundidad y continuidad a esta nueva estrategia comercial, desarrollando contenido respaldado por data real de nuestra audiencia y consumidores, y fortaleciendo fuertemente el vínculo con nuestros clientes, más allá de una relación comercial.

## 4.2. Investigación, desarrollo **innovación y emprendimiento (I+D+i+e)**

(PF 3, PF 4)

En PF Alimentos comprendemos los beneficios que la investigación y la innovación pueden generar a mediano y largo plazo, por lo que se han convertido en un factor crítico de éxito para los planes de desarrollo de la organización.

Conscientes que la innovación constituye una herramienta fundamental para ser un actor competitivo, sustentable y consistente en el tiempo, es que durante 2021 formalizamos la vinculación con el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, cuya primera iniciativa fue realizar una "evaluación de capacidades para la innovación empresarial".

Esta medición nos permitió conocer el grado de madurez para innovar, identificar con qué capacidades contamos y cuáles son las necesarias de desarrollar, lo que propiciará el camino para ser líderes en esta materia. El resultado, materializado en un índice, posee una escala que se divide en cinco niveles: no innovadora, incipiente, en desarrollo, sistemática y líder.

Hoy nuestro puntaje nos sitúa en el tercer nivel, lo que significa que, aunque contamos con procesos, metas y herramientas formalizadas para la innovación, aún tenemos oportunidades de mejora.

Para esto, durante 2021 elaboramos un plan de trabajo con tres dimensiones y diversas iniciativas:

### **Cultura y Gestión de la Innovación**

- *Instalación de capacidades para la innovación en las distintas capas de la organización.*
- *Trabajo de desarrollo de estrategia.*
- *Participación en actividades de innovación.*

### **Investigación y Desarrollo**

- *Acceso y disponibilidad de la red de investigadores y programas de investigación y desarrollo tanto de la Universidad como del Centro.*

### **Emprendimiento**

- *"Programa sin límites", en el cual a través de la modalidad de innovación abierta, pero en un plazo acotado, se le entrega desafíos empresariales a estudiantes de pre y post grado.*
- *Vinculación con la red de emprendedores UC (IncubaUC).*

Cabe mencionar, que a lo largo de los últimos años hemos sido actores destacados, impulsando el desarrollo de un ecosistema regional y nacional de innovación, formando parte de diferentes programas e iniciativas que buscan dar solución a diversos desafíos de la industria alimentaria.

Nuestra participación se concretó mediante gobernanzas, como por ejemplo la del "Programa Estratégico Nacional Transforma Alimentos" en donde somos parte del consejo ejecutivo. Este programa está impulsado por la CORFO y es apoyado por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos, con una oferta de productos y servi-

cios más diversificada, sofisticada y competitiva para los mercados globales en expansión.

En cuanto a la Investigación aplicada, realizamos diferentes proyectos, con los principales centros I+D que cuenta el país, en colaboración con empresas, centros de excelencia, universidades y laboratorios de pilotaje.

Además, en línea con nuestra vinculación con el ecosistema regional, durante 2021 firmamos un acuerdo de colaboración con la Dirección de Innovación de la Universidad Católica del Maule, para el Proyecto INES, que busca fortalecer las capacidades institucionales de transferencia de las tecnologías disponibles en su portafolio, considerando las necesidades de la industria.

## **Innovación Abierta**

*Entendiendo el valor de la innovación abierta, hemos participado en diferentes iniciativas como Digitaliza Maule, Mujeres & STEM y Emprende PF. Estas actividades nos permiten conocer el emprendimiento regional y apoyar a los emprendedores quienes en muchos casos apuntan a convertirse en potenciales proveedores de organizaciones como la nuestra.*

## 4.3. Relación **con proveedores**

(204-1)

Privilegiamos las relaciones a largo plazo, porque creemos que trabajar en conjunto asegura una mejor calidad de los productos que ofrecemos. Nuestros proveedores se dividen en dos grandes grupos: nacionales e internacionales. Nuestro objetivo es crecer junto a ellos, por lo que tenemos relaciones de más de 50 años de historia.

Para el ingreso de un nuevo proveedor nacional contamos con un protocolo definido por nuestro Sistema de Gestión Integrado, el que abarca:

### 1.

Visita y/o auditoría a las instalaciones del proveedor por parte de nuestras áreas de Abastecimiento, Calidad, Producción y Desarrollo, y Comercial, para determinar si el proveedor cumple con los estándares establecidos por Productos Fernandez.

### 2.

Solicitud de documentación financiera y de constitución de la empresa, resolución sanitaria para la elaboración de productos, y antecedentes referidos a las Leyes sociales de sus trabajadores, cuando el caso lo amerita.

### 3.

Encuesta y evaluación del proveedor.

En cuanto a los proveedores internacionales, contamos también con un protocolo donde están establecidos los parámetros que deben cumplir, independiente del país al que pertenezcan. Además, todos los productos que

ingresan a Chile deben estar previamente autorizados por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y la SEREMI de Salud, y cumplir con todos los requisitos que exigen las autoridades chilenas.

A la fecha, contamos con proveedores de Europa, Asia, América del sur y Norteamérica. Esta diversidad de origen de nuestro abastecimiento, que corresponde a una estrategia corporativa, nos ha permitido ampliar el abanico de proveedores, para así asegurar nuestra cadena de suministros.

### Proveedores en cifras

Categorías	2020	2021
Número total de proveedores	295	307
Número de proveedores locales	24	31

Las contingencias que hemos enfrentado en los últimos años, como estallido social y la crisis sanitaria mundial por Covid-19, nos ha obligado a fortalecer la relación con nuestros proveedores, mejorando la comunicación y el trabajo conjunto, como aliados estratégicos frente a las dificultades que presentan los mercados. Esto nos ha permitido detectar con anticipación posibles fallas en los procesos y responder oportunamente ante los requerimientos productivos.

## 2020

**95,55%**

Gasto total en proveedores

**4,45%**

Gasto en proveedores locales

## 2021

**96,88%**

Gasto total en proveedores

**3,12%**

Gasto en proveedores locales

## Pago a proveedores

En PF Alimentos somos muy rigurosos y puntuales en los pagos a nuestros proveedores, es una práctica que ha caracterizado nuestra historia.

Según estipula la ley en Chile, pagamos a pequeños proveedores en un máximo de 30 días.

Anualmente, desarrollamos una encuesta de evaluación a proveedores, que busca mantener una mayor comunicación con ellos y levantar sus principales expectativas. En 2021 esta encuesta incorporó preguntas de sostenibilidad, para identificar cómo nuestros proveedores han incorporado estas temáticas. Los resultados arrojaron que un 27% sobre el total de proveedores cuenta con criterios ambientales.

### Proveedores con evaluación y selección de acuerdo a criterios ambientales

**79**  
2020

**83**  
2021



Quinto capítulo

*Cuidemos*

***nuestro entorno***

## 5.1. Gestión ambiental

En PF Alimentos nos preocupamos de nuestro entorno. Tenemos una cultura de cuidado ambiental, donde cada área aporta en base a sus distintas actividades, optimizando los recursos, contribuyendo a la segregación de los residuos y respetando los procedimientos ajustando constantemente nuestros procesos.

Somos conscientes de los posibles impactos que puede generar nuestro negocio, por ello, contribuimos haciendo eficiente el uso del agua, disminuyendo nuestros residuos, monitoreando anualmente la huella de carbono y obteniendo una ventaja competitiva a través de procesos con el menor impacto ambiental.

En esa medida, desarrollamos nuestra gestión ambiental bajo nueve ejes:



**Ciclo de vida**  
Gestión sobre huella de Carbono Corporativa y Gestión de Reciclaje de envases y embalajes



**Sistema de Gestión Ambiental**  
Desempeño Ambiental de Plantas Productivas (ISO 14001:2015)



**Partes Interesadas**  
Participación en Eventos y Proyectos Ambientales con Partes Interesadas



**Gestión Energética**  
Proyectos de eficiencia y Valorización Energética de Residuos



**Planta de tratamiento de Riles**  
Operación y Monitoreo de Plantas de Tratamiento en cada Recinto Industrial



**Educación ambiental**  
Transmisión de conocimientos y Enseñanzas para Cambio de Conductas y Hábitos



**Requisitos legales**  
Cumplimiento Normativo en Tmática Ambiental



**Gestión de emisiones**  
Residuos Sólidos, Residuos Líquidos y Emisiones Atmosféricas



**Proyectos**  
Declaraciones de Impacto Ambiental, Permiso ambiental Sectorial (PAS) y Administración del cumplimiento



## 5.2. Cambio Climático

(305-1, 305-2)

El cambio climático es el mayor desafío de nuestro tiempo. Su alcance es de nivel mundial, siendo una de sus principales causas el calentamiento global, fenómeno relacionado con las emisiones de gases efecto invernadero (GEI). Las empresas tenemos la responsabilidad de implementar soluciones de largo plazo que logren reducir las emisiones.

Hoy existe una mayor consciencia de los impactos del cambio climático y la exposición a riesgos físicos y de transición. La COP26<sup>2</sup> y la pandemia por Covid-19 visibilizaron aún más en los consumidores la necesidad de preferir productos y servicios bajos en carbono, optando por marcas que integren esta visión en sus estrategias en el corto y mediano plazo.

### ¿Cómo lo medimos?

Realizamos la medición de la huella para nuestras emisiones directas e indirectas<sup>3</sup>.

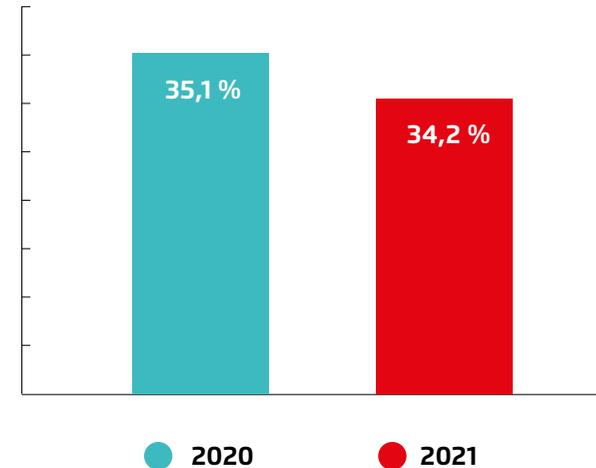
#### Tipos de emisiones

- **Emisiones directas:** Integramos el consumo de gas natural, gas licuado de petróleo (GLP), diésel, gasolina de vehículos y gases fugitivos.
- **Emisiones indirectas:** Integramos el consumo de energía eléctrica en el cálculo.
- **Otras emisiones indirectas:** Integramos el cálculo los viajes de ejecutivos y tratamiento y disposición de residuos

#### Huella de carbono en tCO<sub>2</sub>e

Categoría	2020	2021
Emisiones directas	26.092	28.949
Emisiones indirectas	18.475	18.995
Otras emisiones indirectas	665.823	854.023
<b>Total de emisiones</b>	<b>710.390</b>	<b>901.967</b>

#### Intensidad de Emisiones (tCO<sub>2</sub>e/tonelada producto)



Durante 2021, logramos reducir un 2% las emisiones directas e indirectas por uso de energía eléctrica.

<sup>1</sup> La Conferencia de las Partes (COP) es la Cumbre Anual que realiza la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC) donde se reúnen los 196 países más la Unión Europea que conforman a las Partes.

<sup>2</sup> La huella de carbono se define como el conjunto de emisiones de gases de efecto invernadero producidas, directa o indirectamente, por personas, organizaciones, productos, eventos o regiones, en términos de CO<sub>2</sub> equivalentes.

## 5.2.1. Eficiencia energética

(302-1, 302-3, 302-4)

Uno de los principales factores que inciden en la huella de carbono es el consumo de energía en las operaciones. La energía generada en base a combustibles fósiles afecta en gran medida la calidad del aire y por consiguiente la salud de las personas y toda la biodiversidad.

Por tales motivos, en PF Alimentos buscamos ser referentes en el comportamiento ambiental de la industria local. Dado ello, en 2021 logramos culminar el proceso de implementación del Sistema de Gestión de la Energía (SGEN) basado en la norma ISO 50001:2018, el cual se integra al Sistema de Gestión Integrado (SGI) y a los estándares de calidad, inocuidad, prevención de riesgos y ambiente. Nuestros esfuerzos sin duda contribuyen a reducir la intensidad energética para cumplir con la ley de Eficiencia Energética a 2030.

### Consumo de energía en GJ

2020

#### Fuente renovable

**60.765**

Biomasa

**1.850**

Solar térmica

**0**

Solar fotovoltaica

#### Fuente no renovable

**173.787**

Eléctrica

**105.333**

Gas Natural

**1.336**

Gas Licuado

**2.792**

Diésel

#### Consumo total de energía [GJ]

**345.863**

2021

#### Fuente renovable

**66.488**

Biomasa

**1.850**

Solar térmica

**79**

Solar fotovoltaica

#### Fuente no renovable

**190.022**

Eléctrica

**113.495**

Gas Natural

**1.348**

Gas Licuado

**1.214**

Diésel

#### Consumo total de energía [GJ]

**374.496**

Asimismo, durante el año logramos uno de nuestros más grandes hitos. De la mano de Cerro Dominador, compañía de energía solar, adquirimos un contrato para garantizar que el 100% de nuestra energía eléctrica fuese renovable.

**Nuestro objetivo es que a fines de 2022 todas las Plantas productivas de Talca y los Centros de Distribución de Santiago, estén con este contrato operativo.**

En esta misma línea destacamos también tres proyectos que contribuyen a nuestra reducción.

- Migración de matriz energética cambiando de petróleo 5 a gas natural. Generando un mejoramiento en términos ambientales, debido a la reducción de emisiones.
- Instalación de colectores solares en plantas 1 y 2 para el calentamiento de agua. Además, en 2021, logramos concretar el primer proyecto fotovoltaico, lo que nos permitirá inyectar energía verde al consumo del Complejo Industrial Monte Baeza.
- Reemplazo de luminaria LED en remodelación planta 3. Esta medida logró una reducción de 82,4 Gj.

En PF Alimentos continuaremos trabajando para ser más eficientes en el consumo energético y buscando energías limpias, renovables y amigables con el medio ambiente.

Si bien presentamos mayores niveles de consumo de energía, esto se debe al aumento de producción en todas nuestras plantas. Sin embargo, la intensidad energética se mantiene estable tanto en 2020 como en 2021, con un 2,6 Gj/ton producida, lo que demuestra que, a pesar de nuestro crecimiento y mayor producción, hemos sido más eficientes en el uso de nuestros recursos.

### Producción en tonelada, por planta

<i>Categorías</i>	<i>2020</i>	<i>2021</i>
<i>Emulsiones</i>	<i>49.200</i>	<i>49.570</i>
<i>Madurados</i>	<i>42.266</i>	<i>45.971</i>
<i>Elaborados cárnicos</i>	<i>14.036</i>	<i>14.647</i>
<i>Jamones</i>	<i>21.351</i>	<i>24.936</i>
<i>Pizzas</i>	<i>3.385</i>	<i>5.291</i>
<i>Platos preparados</i>	<i>86</i>	<i>379</i>
<b>TOTAL</b>	<b>130.323</b>	<b>140.794</b>
<i>Intensidad energética (consumo/producción)</i>	<i>2,6</i>	<i>2,6</i>



## 5.3. Recurso hídrico

(303-1, 303-2, 303-3, 303-4, 303-5)

De acuerdo con el informe del Foro Económico Mundial (2017), para 2025 la escasez de agua será una realidad diaria para aproximadamente 1.800 millones de personas, lo que supone una brecha del 40% entre el suministro y la demanda mundial de agua para 2030.

Las comunidades cada día se ven más impactadas por la escasez y calidad del agua, lo que se traduce en una real preocupación por el recurso, que además se refleja en los decretos de escasez hídrica declarados por el Ministerio de Obras Públicas (MOP) en varias regiones del país, siendo una de ellas la Región del Maule.

Entendemos los riesgos existentes en base a la disponibilidad de agua para las actividades productivas y de servicios que realizamos, y el mayor riesgo físico al que nos podríamos enfrentar está asociado a las operaciones de producción, limpieza, sanitarias y paisajísticas. Esto está asociado a la mega sequía que afecta a nuestra región y el país. Es un riesgo físico y regulatorio. Además, se prevé un cambio en la regulación de las leyes, que hará aún más rígida la utilización de los recursos hídricos.

En PFSA utilizamos el agua para la elaboración de nuestros productos, por ello, la eficiencia en su uso es fundamental en la operación y en la generación de menores impactos.

Nuestro abastecimiento de agua es desde pozos de napas subterráneas ubicados en cada uno de los recintos productivos, los cuales se encuentran inscritos y aprobados por la Dirección General de Aguas (DGA) y la Seremi de Salud.

Realizamos el proceso de extracción mediante bombas que impulsan el agua hasta estanques superficiales y soterrados donde es almacenada. El agua es clorada y enviada a los puntos de consumo mediante líneas de abastecimiento internas.

Durante 2021 presentamos una reducción en la extracción de agua subterránea, lo que nos llevó a un 4,2 m<sup>3</sup>/ton, inferior a los 4,5 m<sup>3</sup>/ton de 2020, lo que demuestra la eficiencia de nuestros procesos, gracias a la ejecución y proyección de mejoras constantes en el consumo de agua de las instalaciones productivas, tales como recirculación, reutilización y minimización de actividades de lavado y refrigeración.

### Extracción de agua en m<sup>3</sup> Aguas subterráneas

485.650  
2020

483.508  
2021

### Consumo de agua en m<sup>3</sup>

4,54 m<sup>3</sup>/ton  
2020

4,2 m<sup>3</sup>/ton  
2021

7,5%  
Reducción

Estamos poniendo nuestro mayor esfuerzo en reducir el consumo de agua de las napas subterráneas y para ello estamos trabajando en la implementación de un proyecto de recirculación de agua para enfriamiento de equipos de envasado, lo que nos permitiría usar siempre el mismo ciclo agua con un ciclo de circulación y enfriado sucesivos.

### 5.3.1. Residuos industriales líquidos

(303-4)

Mantenemos, operamos y proyectamos plantas de tratamiento de Residuos Líquidos Industriales (RILs) en todos nuestros recintos productivos, las que, descargan su efluente (RIL tratado) en redes de alcantarillado público, donde son conducidos a un cuerpo de agua superficial, posterior al paso por el tratamiento de la empresa sanitaria local.

El efluente está regulado bajo el criterio del Decreto Supremo (DS) 609, la que establece que la calidad del efluente debe estar determinada mediante monitoreo y análisis químicos realizados por laboratorios acreditados en la materia. En PF Alimentos nos preocupamos por cumplir la normativa vigente, encontrándose nuestro RILs por debajo de los parámetros en cada planta.

Sustancias en los vertidos	Límite Vertido	2021
DB05 - Planta 1	1.500	628
DB05 - Planta 2	1.100	814
DB05 - Planta 3	1.200	119

*Nota: Exponemos el parámetro de la sustancia DB05 dada su repetitividad en el tratamiento de efluentes líquidos.*

Además, estamos proyectando la ampliación del sistema de tratamientos de RILs en el complejo industrial PF3. Actualmente contamos con un sistema de tratamiento tipo lombrifiltro el cual, con la ampliación que llevaremos a cabo de 3.200 mts<sup>2</sup> adicionales, nos permitirá obtener agua con calidad apta para riego, por lo que no solo estaríamos reutilizando agua, sino que también aportaríamos a la disminución de la cantidad de agua tratada que vertimos al alcantarillado público.



## 5.4. Gestión **de residuos**

(306-1, 306-2, 306-3, 306-4, 306-5)

Según la Agenda 2030 de Naciones Unidas<sup>4</sup> "el consumo y la producción sostenible consisten en hacer más y mejor con menos, desvinculando el crecimiento económico de la degradación medioambiental". La gestión de residuos engloba todas aquellas actividades relacionadas con el ciclo de vida de los productos. La adecuada gestión de residuos incorpora aspectos normativos, de prevención en la generación de residuos, valorización de estos y educación medioambiental.

Aualmente se generan más de 10 mil millones de toneladas de residuos urbanos y más de 3 mil millones de personas no tienen acceso a instalaciones de disposición final de estos<sup>5</sup>. Debido a esta problemática la producción y consumo responsable de productos y servicios es cada vez más relevante para nuestros clientes, y hoy en día también para nuestros consumidores.

Los residuos se generan como consecuencia de un modelo lineal de producción y consumo que se basa en extraer, producir, consumir y eliminar para satisfacer las necesidades humanas. Como contraste al enfoque lineal, el enfoque de la economía circular aporta una nueva forma de concebir el destino de los residuos y el producir bienes y servicios basados en mayor productividad de materiales.

Los tres principios básicos de la economía circular son: **ELIMINAR** los residuos y la contaminación desde el diseño, **MANTENER** los productos y materiales en uso por el mayor tiempo posible y **REGENERAR** los sistemas naturales.

La gestión de residuos en PF Alimentos debe dar el cumplimiento legal correspondiente en toda su cadena. La reducción de la generación y la valorización de residuos están inmersos en la política integrada y en los objetivos y metas de la compañía, entre las cuales priorizamos valorizar y reciclar un 50% de los residuos generados.

Otra meta será el cumplimiento de los objetivos impuestos por la Ley de Reciclaje y Responsabilidad Extendida del Productor (REP).

Podemos clasificar nuestros residuos en tres tipos:

Residuos industriales no peligrosos (RINP)	Residuos peligrosos (RESPEL)	Residuos valorizables
Dispuestos en rellenos sanitarios autorizados	Enviados por medio de intermediarios a rellenos de seguridad y algunos, como aceites y baterías, son utilizados para combustible y reciclados respectivamente.	Como el cartón y plástico son reciclados.  El lodo que se obtiene de las plantas de tratamiento de RILES es enviado a una empresa local que lo emplea para generar electricidad en base a biogas, la que luego es inyectada en sistemas interconectados de energía.  El decomiso cárnico, que se obtiene de la limpieza de los equipos, es enviado a una empresa local que lo utiliza como materia prima para nutrición animal.

<sup>4</sup> <https://www1.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>

<sup>5</sup> [https://www.cepal.org/sites/default/files/presentations/gestion\\_de\\_residuos\\_-\\_jordi\\_pon.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/presentations/gestion_de_residuos_-_jordi_pon.pdf)

Buscamos constantemente disminuir la generación de residuos, aumentar su reciclaje y cambios de materialidad de nuestros envases.

## Residuos por tipo en kilos

(301-1)

### 2020



### 2021



## Residuos por tipo de eliminación en kilos

### 2020



### 2021



El 99,5% de los residuos que generamos son no peligrosos, el 0,4% restante corresponde a residuos peligrosos que generan principalmente en actividades de mantenimiento de equipos de proceso, y su retiro es realizado dentro del marco normativo vigente del país.

Durante 2021 logramos un aumento de 17% en nuestra valorización de residuos por reciclaje, debido a la implementación de un centro de reciclaje en el Complejo Industria PF3. En este centro realizamos una clasificación de los residuos que nos ha permitido incrementar la tasa de reciclaje a un 55%, reciclando materiales, como cartón, plásticos, lodo y decomiso cárnicos.



## ¿Qué reciclamos?

(301-2)

### Decomiso

Valorización

**1.190.732 kg**

### Lodo

Valorización

**1.002.656 kg**

### Baterías

Valorización

**3.747 kg**

### Electrónicos

Valorización

**4.244 kg**

### Plásticos

Reciclaje

**127.587 kg**

### Cartón

Reciclaje

**1.697.641 kg**



## 5.4.1. Packaging

(301-3)

Cada vez más los clientes, consumidores y vecinos, están demandando mayor conciencia de las empresas con su impacto ambiental.

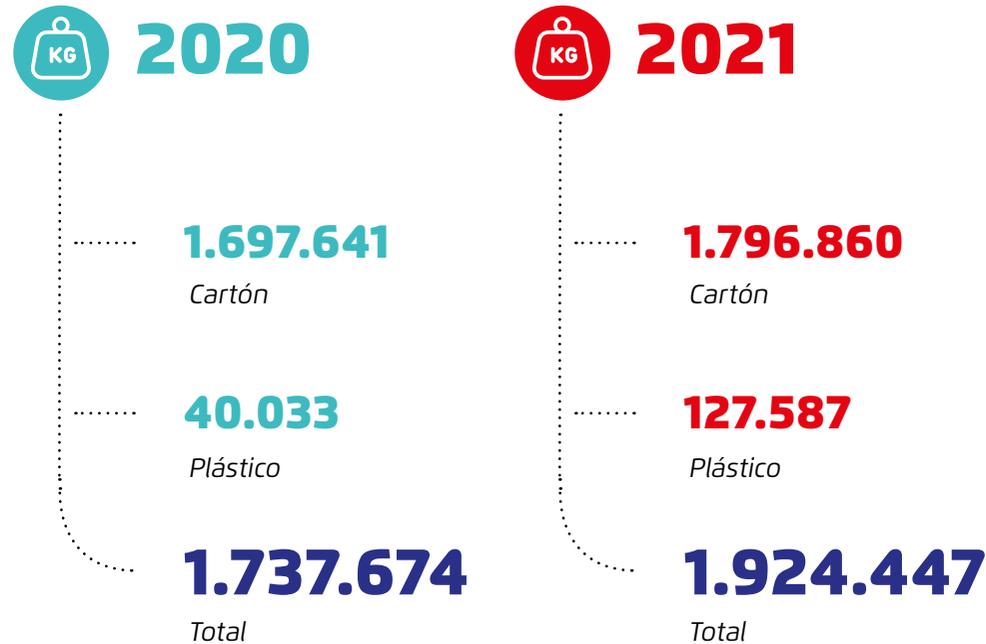
Hemos asumido el desafío de avanzar hacia la sustentabilidad de nuestras actividades y operaciones, generando valor compartido con cada uno de los grupos de interés, innovando en el desarrollo de nuevos envases que protejan y den mayor vida útil a nuestros productos y, al mismo tiempo, tengan potencial de valorización en la cadena de reciclaje que se implementa en nuestro país, a partir de la ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP).

Nuestro objetivo está en aumentar de manera significativa la reciclabilidad de todos nuestros productos, y así cumplir con las metas que impone la ley REP.

En línea con la economía circular cada año aumentamos nuestro volumen en uso de cartón para el embalaje de nuestros productos, por encima de otros materiales como plástico, perjudiciales para el medioambiente.

En 2020, utilizamos 1.697.641 kg de cartón corrugado, embalaje de origen renovable y que es reciclable, lo que representa un incremento de 5,8% comparado con el 1.796.860 kg de 2021. El porcentaje de cartón reciclado es mayor al 90% en nuestros cartones de embalajes.

### Embalajes reciclados utilizados en nuestros productos



Como adicional a las iniciativas de reciclaje, contamos con la reparación de los contenedores que utilizamos para almacenaje, también conocidos como BINS. Durante el 2021 hemos reparado y reutilizado 338 BINS, evitando que estos vayan a vertederos y alargando así su vida útil.



*Sexto capítulo*

# ***Metodología***

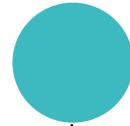
## 6.1. Elaboración **de nuestro reporte**

(102-5, 102-43, 102-44, 102-45, 102-46, 102-47, 102-48, 102-49, 102-50, 102-51, 102-52, 102-53, 102-54, 103-1, 103-2, 103-3)

Nuestro primer Reporte de Sostenibilidad da cuenta de nuestra gestión entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2021. Si bien, no cuenta con una verificación por una empresa auditora, la gestión ambiental es verificada semestralmente por la auditora independiente Lloyd's Register Quality Assurance. Asimismo, cada área revisó y validó la información presente en este documento.

Para su desarrollo, consideramos los principios –de definición de contenidos y de elaboración de informes– recomendados por el Global Reporting Initiative (GRI), bajo la opción de conformidad “esencial”.

Los temas materiales a los que damos respuesta en este informe los definimos en un proceso, realizado en 4 etapas:



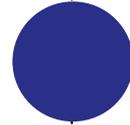
### **Revisión secundaria**

*Realizamos una profunda revisión secundaria que incluyó un benchmark nacional e internacional, revisión de prensa local y de las políticas internas de PF.*



### **Tendencia en sostenibilidad**

*Revisamos tendencias globales relacionadas a la sostenibilidad, y atingentes a nuestro negocio, entendiendo que para ser sostenibles necesitamos entender el contexto en el cual estamos presentes como industria y que a su vez se encuentra impactada por un constante cambio global.*



### **Consulta**

*Generamos un proceso de consulta interna donde entrevistamos a nuestros principales ejecutivos para profundizar en los focos de sostenibilidad, desde la perspectiva de las diferentes áreas. En total realizamos 13 entrevistas internas, con representatividad de todas las áreas.*



### **Priorización**

*Durante diciembre de 2021, el Comité de Sostenibilidad se reunió para revisar y aprobar el Estudio de Materialidad. En la reunión se validaron y priorizaron los temas materiales, así como también se revisó la estructura del reporte en cuanto a la integración de sus capítulos.*

De este proceso, obtuvimos como resultado de 15 temas materiales.

## **Temas materiales ASG**

### **Ambientales**

- **Cambio climático**
- **Eficiencia energética**
- **Agua**
- **Gestión de residuos**

### **Sociales**

- **Desarrollo de personas**
- **Salud y seguridad**
- **Diversidad e inclusión**
- **Experiencia de clientes y consumidores**
- **Calidad y seguridad alimentaria**
- **Innovación & investigación**
- **Relacionamiento comunitario**
- **Relación con proveedores**

### **Gobernanza**

- **Ética y transparencia**
- **Eficiencia y continuidad operacional**
- **Desempeño económico**

Para consultas sobre este informe comunícate con:  
[ignacia.mediavilla@pfalimentos.cl](mailto:ignacia.mediavilla@pfalimentos.cl)

## 6.2. Índice **GRI**

(102-55)

CATEGORÍA DE INDICADORES	CÓDIGO	NOMBRE	PÁGINA
<b>Perfil de la organización</b>			
	102-1	Nombre de la organización	4
	102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	8
	102-3	Ubicación de la sede	15
	102-4	Ubicación de las operaciones	15
	102-5	Propiedad y forma jurídica	60
	102-6	Mercados servidos	8
	102-7	Tamaño de la organización	17
	102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	29
	102-11	Principio o enfoque de precaución	11
	102-12	Iniciativas externas	21
	102-13	Afiliación a asociaciones	21
	102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	5
	102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	25
<b>GRI 102:</b>	102-18	Estructura de gobernanza	23
Contenidos Generales	102-19	Delegación de autoridad	23
	102-22	Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités	23
	102-23	Presidente del máximo órgano de gobierno	23
	102-24	Nominación y selección del máximo órgano de gobierno	23
	102-25	Conflictos de interés	26
	102-26	Función del máximo órgano de gobierno en la selección de objetivos, valores y estrategia	25
	102-32	Función del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad	23
	102-40	Lista de grupos de interés	20
	102-42	Identificación y selección de grupos de interés	20
	102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	60
	102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	60
	102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	60
	102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	60
	102-47	Lista de los temas materiales	60

CATEGORÍA DE INDICADORES	CÓDIGO	NOMBRE	PÁGINA
<b>Perfil de la organización</b>			
<b>GRI 102:</b> Contenidos Generales	102-48	Reexpresión de la información	60
	102-49	Cambios en la elaboración de informes	60
	102-50	Periodo objeto del informe	60
	102-51	Fecha del último informe	60
	102-52	Ciclo de elaboración de informes	60
	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	60
	102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	60
	102-55	Índice de contenidos GRI	61
	102-56	Verificación externa	No realiza
<b>Eficiencia operacional</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>Propio</b>	PF8	Modelo de Excelencia Operacional	19
<b>Ética y transparencia</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 205:</b> Anticorrupción	205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	26
	205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	26
<b>GRI 206: Competencia desleal</b>	206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	26
<b>Desempeño económico</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 201: Desempeño económico</b>	201-1	Valor económico directo generado y distribuido	18
<b>Calidad y seguridad alimentaria</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>Innovación, investigación y desarrollo</b>	PF3	Proceso de innovación al interior de PF	46
	PF4	Casos de innovación de procesos y productos	46
<b>Calidad e inocuidad</b>	PF5	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de productos y servicios	9
	PF6	Proveedores certificados por programas de seguridad alimentaria	9
	PF7	Certificaciones vigentes de calidad e inocuidad alimentaria	9

CATEGORÍA DE INDICADORES	CÓDIGO	NOMBRE	PÁGINA
<b>Salud y seguridad</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 403:</b> Salud y seguridad en el trabajo	403-1	Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	39
	403-5	Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo.	39
	403-9	Lesiones por accidente laboral.	39
	403-10	Dolencias y enfermedades laborales	39
<b>Ciclo de vida laboral</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 401:</b> Empleo	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	29
	401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a empleados a tiempo parcial o temporales	33
<b>GRI 404:</b> Formación y enseñanza	404-1	Capacitaciones y formación	29
	404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	29
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	29
<b>Diversidad e inclusión</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 401:</b> Empleo	401-3	Permiso parental	38
<b>GRI 405:</b> Diversidad e igualdad de oportunidades	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	37
	405-2	Ratio de salario base y la remuneración	37
<b>Abastecimiento responsable</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 204:</b> Prácticas de adquisición	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	47

CATEGORÍA DE INDICADORES	CÓDIGO	NOMBRE	PÁGINA
<b>Recurso hídrico</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 303:</b> Agua	303-1	Interacciones con el agua como recurso compartido	53
	303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	53
	303-3	Extracción de agua	53
	303-4	Vertidos de agua	53
	303-5	Consumo de agua	53
<b>Cambio climático</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 302:</b> Energía	302-1	Consumo energético dentro de la organización	51
	302-3	Intensidad energética	51
	302-4	Reducción del consumo energético	51
<b>GRI 305:</b> Emisiones	305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	50
	305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	50
<b>Residuos</b>			
<b>GRI 103:</b> Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	60
	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	60
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	60
<b>GRI 306:</b> Residuos	301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	56
	301-2	Insumos reciclados	57
	301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	58
	306-1	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	55
	306-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	55
	306-3	Residuos generados	55
	306-4	Residuos no destinados a eliminación	55
	306-5	Residuos destinados a eliminación	55

[pfalimentos.cl](http://pfalimentos.cl)