



Reporte de
sostenibilidad
2024

Identificación de la empresa

GRI 2-1

Razón social: Productos Fernández S.A.

Rut: 91.004.000-6

Domicilio legal: 11 oriente 1470, Talca

Teléfono: +56 71 2224430

Sitio web: www.pfalimentos.cl

Tipo de entidad: Sociedad Anónima Cerrada

Documentos constitutivos

Autorizada por Decreto Supremo N°3351 de fecha 27/09/43; modificada por Decretos N°199 del 10/01/44; N°1709 del 17/04/47; N°6139 del 23/08/49; N°5514 del 13/06/50; N°1264 del 20/02/54; N°3799 del 17/05/55; N°5422 del 12/07/56; N°11401 del 16/12/57; N°4484 del 23/10/62; N°1129 del 03/05/65; N°811 del 18/10/68; Res. Exenta N°415 del 18/08/72; Res. Exenta N°175-C del 31/07/74; Res. N°126-C del 11/04/75; Res. N°025-C del 27/01/76; Res. N°004-C del 12/01/77; Res. N°211-C del 29/06/77; Res. N°167-S del 12/04/78; Res. N°450-S del 05/08/81. Asimismo, se reforman los Estatutos de la sociedad por acuerdo de la Junta General Extraordinaria de Accionistas de fechas: 29 de marzo de 1982; 18 de abril de 1983; 28 de noviembre de 1983 y 20 de marzo de 1990.

Contacto

Max Besser

Gerente General Corporativo

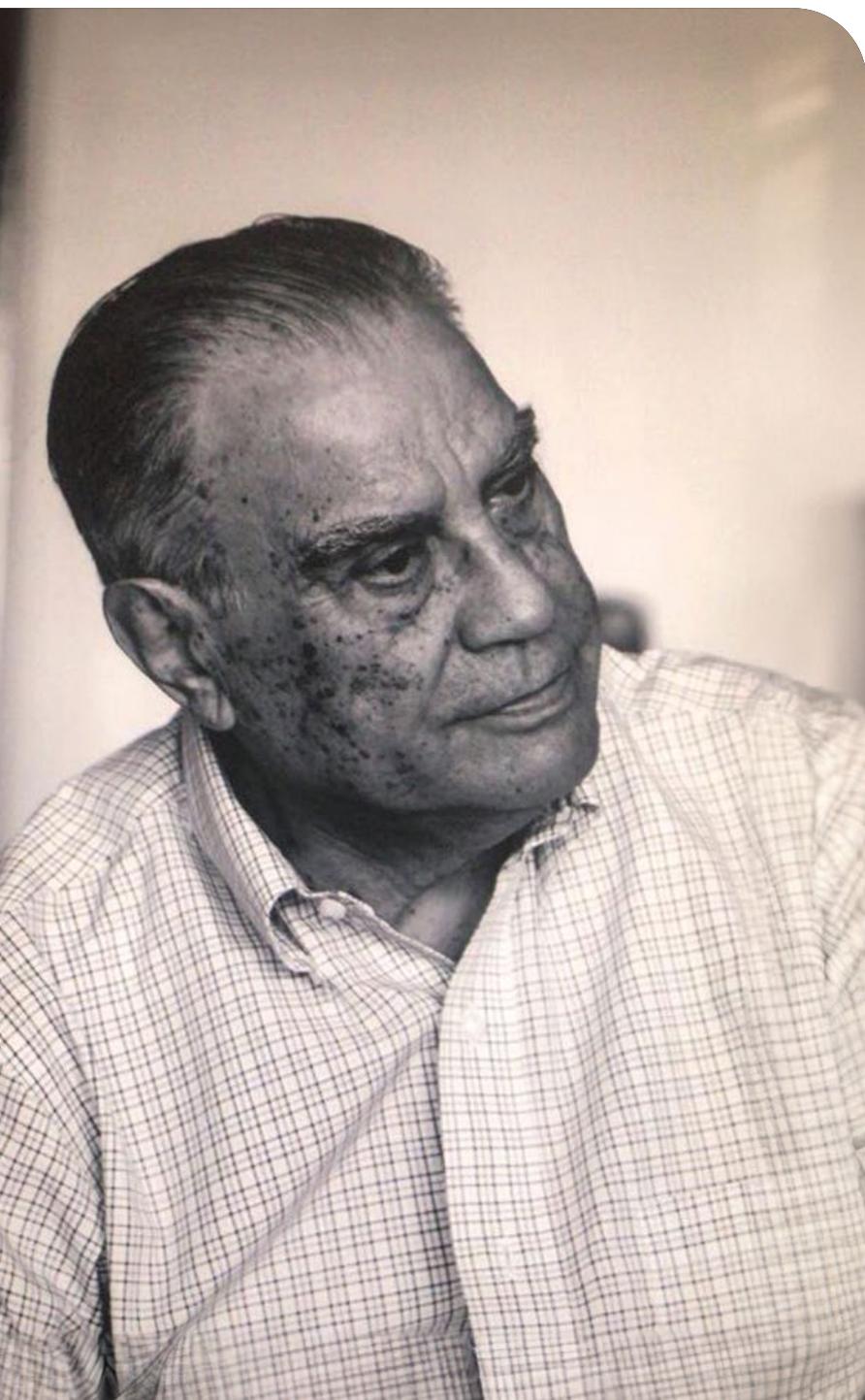
max.besser@pfalimentos.cl

**"ESTE DOCUMENTO ES EXCLUSIVO PARA
USO DE NUESTROS ACCIONISTAS".**

Índice de Contenidos

Documentos constitutivos

1 Nuestra empresa _____	05	4 Alimentos de calidad _____	64	8 Metodología _____	166
1.1 Carta del Gerente General _____	06	4.1 Calidad e inocuidad alimentaria TM _____	65	8.1 ¿Cómo elaboramos este reporte? _____	167
1.2 Somos PFalimentos _____	09	4.2 Etiquetado y marketing de productos TM _____	79	8.2 Definición de los temas materiales _____	168
1.3 Presencia nacional _____	11	4.3 Cadena de abastecimiento responsable TM _____	82	8.3 Temas materiales _____	169
1.4 Historia e hitos _____	13	5 Nuestras personas _____	86	8.4 Índice de indicadores GRI _____	170
1.5 PF Avanza: fortaleciendo la _____	16	5.1 Dotación _____	87	8.5 Índice de indicadores SASB _____	175
eficiencia operacional		5.2 Desarrollo de las personas TM _____	93	8.6 Índice de indicadores propios (PF) _____	177
1.6 Cifras destacadas _____	18	5.3 Diversidad e inclusión TM _____	100		
2 Gobierno corporativo _____	19	5.4 Seguridad y salud laboral TM _____	110		
2.1 Gobernanza en sostenibilidad _____	20	6 Más comunidad _____	124		
2.2 Alta Administración _____	31	6.1 Relacionamiento comunitario TM _____	125		
2.3 Gestión de riesgos TM _____	33	6.2 Contribución a la vida sana y el _____	134		
2.4 Ética y transparencia _____	41	deporte			
2.5 Anticorrupción y prevención del delito TM _____	44	6.3 Alianzas y asociaciones _____	137		
2.6 Protección de datos y ciberseguridad TM _____	47	7 Cuidado del medioambiente _____	140		
3 Negocio y análisis financiero _____	49	7.1 Cambio climático TM _____	141		
3.1 Industria de alimentos _____	50	7.2 Riesgo de incendio TM _____	147		
3.2 Líneas de negocio _____	51	7.3 Energía _____	150		
3.3 Canales de venta y distribución _____	53	7.4 Agua TM _____	153		
3.4 Estrategia y planes de inversiones _____	55	7.5 Residuos y ciclo de vida de los _____	158		
3.5 Estrategia de sostenibilidad _____	57	envases TM			
3.6 Nuestros grupos de interés _____	58				
3.7 Impulsando la innovación _____	61				



El pasado 11 de marzo de 2025, se produjo el sensible fallecimiento de don Claudio Fernández Godoy, quien se desempeñó por más de 30 años como Director de Productos Fernández S.A., entre 1981 y 2013, y de Comercial Cerrillos entre 1978 y 2007, tres décadas de compromiso y liderazgo. Sin embargo, de don Claudio podemos decir mucho más.

Apasionado de la medicina -carrera que inició en la Universidad de Concepción y finalizó en la Universidad de Chile- su dedicación fue tal que en 1974 viajó a Argentina para formarse en hemodinamia, como residente del Hospital Guemes y la Fundación Favalaro, una disciplina que en ese entonces era poco conocida en Chile. Trabajó con gran empeño en el Hospital Sótero del Río y en el Hospital de la FACH, así como en la formación de futuros médicos en la Universidad Católica.

De carácter lúdico y sociable, siempre estuvo preocupado por la salud integral de las personas. En la empresa, implementó jornadas de exámenes médicos y talleres de bienestar, y en 2003 fundó las Olimpiadas Deportivas de PF, un evento que se retomó como tradición en 2023, donde se le rindió un merecido homenaje.

Además de su vocación médica, don Claudio fue un gran lector y escritor. Bajo su pseudónimo **"Kaludio de la Txanza"**, dio vida a más de un texto, siempre con un tema común: la familia. Familia que construyó con María Inés Urcelay, su compañera durante más de 50 años y con quien tuvo tres hijos: Juan Manuel, Claudio Andrés y José Luis; y nueve nietos.

Generoso, sociable y conversador, tenía una capacidad única para conectar con los demás y forjar lazos genuinos. A lo largo de su vida, demostró que la verdadera grandeza no se mide solo por los logros o los títulos, sino por el impacto positivo que uno deja en la vida de los demás.

Don Claudio, sin duda, deja una huella imborrable, tanto en la empresa como en las vidas de todos quienes tuvieron el privilegio de conocerlo, manteniendo vivo el legado que nos dejó.

"Olvida qué pudiste llegar a ser. Acepta al que lograste ser. Conlleva el cómo y los porqués. Migra al encuentro con el ser".

1

Nuestra empresa

- 1.1 Carta del Gerente General
- 1.2 Somos PFalimentos
- 1.3 Presencia nacional
- 1.4 Historia e hitos
- 1.5 **PF Avanza:** fortaleciendo la eficiencia operacional
- 1.6 Cifras destacadas

1.1

Carta del Gerente General

GRI 2-22

Hace más de 120 años, PFalimentos nació en la Región del Maule como una empresa familiar que elaboraba cecinas en una pequeña fábrica en Molina. Hoy lo que en algún momento fue un oficio de Don Manuel Fernández Álvarez, se ha consolidado como una compañía multialimentos que cuenta con plantas de clase mundial donde produce una amplia gama de alimentos de alta calidad y avanza en la construcción de proyectos emblemáticos que aseguran su crecimiento futuro.

Para recorrer este camino ha sido fundamental la visión de nuestros accionistas, el compromiso de nuestros colaboradores y la preferencia de nuestros clientes y consumidores. Es esto, lo que nos ha permitido ir ganando participación de mercado de manera sostenida.

Durante 2024 avanzamos decididamente en nuestro plan de modernización y actualización de capacidades, lo que demandará una inversión de 200 millones de dólares, anunciado en 2023. Nuestro objetivo es seguir fortaleciendo nuestro posicionamiento como una empresa que llega hasta la mesa de las familias de Chile con cecinas, pero también con platos preparados, pizzas, hamburguesas, productos vegetarianos, lácteos, y



en pocos meses más con una nueva línea de sándwich, lo que ratifica nuestro compromiso por ser una empresa multialimentos. Esta evolución está marcada por la tecnología y la innovación, siempre en línea con las tendencias de consumo de las personas.

Si bien 2024 fue un año complejo para la economía del país, con un bajo crecimiento que impactó el consumo en general, tener una gama tan diversificada de alimentos, que se adaptan a distintos presupuestos y necesidades de las personas, fue un factor relevante para seguir creciendo, sumado a un proceso de planificación estratégica de mediano a largo plazo, que permitió sortear en forma exitosa las dificultades.

Durante 2024 continuamos la ampliación de nuestra planta de pizzas, con la que duplicaremos nuestra capacidad de producción. Hoy ya somos el mayor productor industrial de pizzas de Chile y con este proyecto, que responde a una creciente demanda de los consumidores, nos terminaremos de consolidar como líderes del este mercado.

Al mismo tiempo, seguimos trabajando en la ampliación de nuestra planta de jamones, y estamos terminando de construir una nueva planta de sándwiches, con lo que en 2025 entraremos al mercado con una nueva categoría de productos.

Todo lo anterior responde a una mirada de largo plazo. Nuestro crecimiento se basa en la generación de nuevas capacidades, la innovación disruptiva, la inteligencia artificial y tecnología de vanguardia, para llegar a las familias del país con alimentos de gran calidad, ricos, nutritivos y listos para el consumo, en sintonía con lo que valoran nuestros clientes y consumidores.

Parte esencial de nuestra operación, sobre todo como empresa que tiene su base productiva en la Región del Maule, es la logística y es por ello, que seguimos trabajando para fortalecer nuestra red incorporando nuevos terminales regionales y dentro de los próximos cinco años contaremos con un centro de distribución de última tecnología en Santiago, el cual ayudará a que la operación sea más eficiente y productiva en el principal centro de consumo a nivel nacional.

Estamos convencidos de que crecer de manera sostenible es el único camino posible. Por eso, en 2024 seguimos trabajando en cumplir nuestros compromisos específicos en gestión de residuos, cambio climático, diversidad e inclusión, relacionamiento comunitario, calidad e inocuidad, innovación e investigación y relación con proveedores. Todo lo anterior, en el marco de nuestra Estrategia de Sostenibilidad, aprobada por Directorio en 2024.

Reducir nuestra huella de carbono, optimizar el uso de agua y promover la convivencia armoniosa con las comunidades vecinas son objetivos prioritarios para PFalimentos. Iniciativas como la Copa PFalimentos, campeonato escolar de fútbol de alcance nacional, que promueve el deporte y la vida saludable, y "Mi Barrio Emprende", feria de emprendedores que se ha transformado en un evento esperado y altamente concurrido en la región, fortalecen nuestro lazo con la comunidad y brindan oportunidades de desarrollo económico local.

Ser una empresa multialimentos, que cuenta con capacidades, procesos e infraestructura de clase mundial, es clave para nuestro futuro, al igual que el equipo humano que le da vida a PFalimentos. Son más de tres mil quinientas personas las que trabajan guiadas por valores en común y un compromiso inigualable. Agradezco especialmente su dedicación y

entusiasmo, sin el cual sería imposible alcanzar estos logros. Nuestro compromiso es seguir esforzándonos para ofrecer a todos nuestros clientes y consumidores una oferta de productos cada día más amplia, sostenible y por sobre todo competitiva, lo que se logrará en un ambiente laboral desafiante, inclusivo y motivador, marcado por las relaciones de respeto y confianza.

Vemos 2025 como un año lleno de desafíos e hitos, con la puesta en marcha de nuevas plantas productivas y una mayor diversificación de productos que consolidarán nuestro posicionamiento como líderes en la industria de alimentos. Junto a nuestros accionistas, seguiremos construyendo una empresa cada día más fuerte, sostenible y alineada con las expectativas e intereses de nuestros colaboradores, proveedores, clientes, consumidores y comunidades.

Los invito a revisar una nueva versión de nuestro Reporte de Sostenibilidad, donde podrán informarse sobre el detalle de estos y otros avances relevantes de la compañía durante 2024.

Max Besser Jirkal

Gerente General Corporativo





1.2

Somos PFalimentos

GRI 2-1, 2-2, 2-3, 2-4, 2-5, 2-6, 2-12

Nuestra historia comenzó hace más de 120 años en la región del Maule. Y si bien desde 1903 hemos crecido y nos hemos transformado en una empresa multialimentos, hay algo que no ha cambiado, nuestro compromiso con la calidad de los productos que elaboramos y distribuimos a lo largo de todo el país.

Lo que nos define no es solo nuestra trayectoria, sino también nuestro propósito con la que hacemos las cosas. Somos una empresa familiar, pero a la vez, moderna y abierta al mundo, impulsada por un espíritu de transformación constante, de excelencia y mejora continua. La flexibilidad y la innovación nos permiten anticiparnos a las tendencias del mercado y superar las expectativas de nuestros clientes y consumidores.

Creemos que el desarrollo integral de las personas contribuye a alcanzar nuestras metas y contribuir al bienestar de la sociedad. De esta forma, fomentamos su crecimiento porque sabemos que, a través de ellas, construimos una empresa sólida, con propósito y líder en la industria alimentaria nacional.

Nuestros principios son la base de todo lo que hacemos. Ellos nos guían hacia un futuro en el que la tradición y la innovación se entrelazan para seguir marcando la diferencia, proyectándonos como una compañía que evoluciona junto con su entorno y la sociedad.

Propósito

Nos apasiona crear los mejores alimentos para darle sabor a tu vida, estés donde estés.

Espíritu innovador

Con audacia y persistencia, ponemos toda nuestra creatividad al servicio de la búsqueda de oportunidades para **emprender desarrollando productos y soluciones** conectadas con las necesidades de las personas que hagan más fácil sus vidas; así como también empujamos continuamente **procesos de mejora e innovación** que nos desafían.

Calidad y seguridad garantizada

Desde siempre, desarrollamos nuestros productos con **dedicación y especial cuidado** a cada uno de los detalles, en todo su proceso, para asegurar así que nuestros productos procesados tengan la **calidad e inocuidad** necesaria para que las personas disfruten con **tranquilidad de alimentos ricos y seguros**.

Siempre más cerca de las personas

La **empatía y la cercanía son valores fundamentales** en PF Alimentos. Esto significa no solo estar presentes para nuestros **consumidores en cada momento de su vida** y asegurar que nuestros productos estén al **alcance de todas las familias**, sino también es comprometernos con el **respeto hacia las personas** y fomentar el **trabajo en equipo** entre todos los miembros de nuestra empresa.

Un desarrollo sostenible

Orgullosos de nuestra historia, mantenemos un **compromiso ineludible con el desarrollo y el cuidado de nuestro país**, por lo que nos esforzamos por operar dentro de la categoría con el **menor impacto** posible. Al mismo tiempo, trabajamos para agregar **valor a nuestros accionistas, clientes y a las comunidades** que nos rodean, asegurando así nuestra sostenibilidad y la construcción de un futuro próspero y responsable.

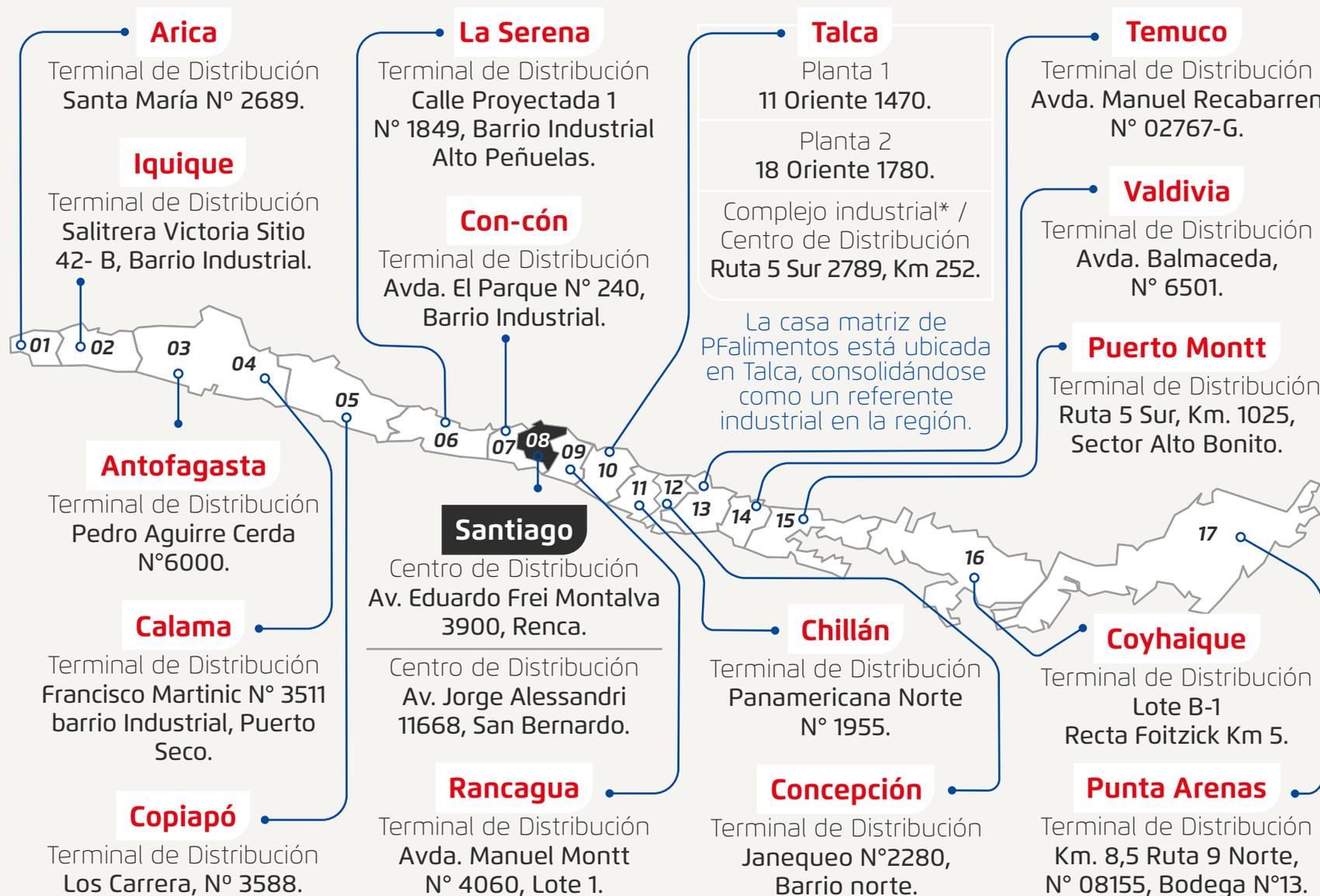
1.3

Presencia nacional

GRI 2-1, 2-6 SASB FB-PF-000.B

Nuestras seis plantas productivas se encuentran en la ciudad de Talca, sin embargo contamos con 15 Terminales de Distribución Regionales, desde Arica hasta Magallanes, y Centros de Distribución en Talca y Santiago. Estos, son fundamentales para poder llegar a la mesa de nuestros consumidores, estén donde estén.

* Comprende las plantas 3, 4, 5 y 6.



¿Qué elaboramos en cada una de nuestras planta?

Planta 1



Emulsiones

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

Planta 2



Desposte, crudos y crudos madurados

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

Planta 3



Elaborados cárnicos

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

Planta 4



Jamones, arrollados y lomos

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

Planta 5



Pizzas

En estas instalaciones elaboramos pizzas en diversos formatos y presentaciones.

Planta 6



Platos preparados

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

*Estos productos son elaborados en líneas que también procesan alimentos cárnicos, por lo que podrían contener trazas de estos.

1.4

Historia e hitos

● **1903**

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

○ **1905**

Nos trasladamos a Talca, donde iniciamos una nueva etapa que sentaría las bases de lo que hoy son nuestras seis plantas productivas y un Centro de Distribución, pilares fundamentales de nuestra operación en Chile.

○ **1936**

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

○ **1996**

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

○ **1993**

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

○ **1969**

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

○ **1943**

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

○ **2002**

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

○ **2006**

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

○ **2009**

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

○ **2012**

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

○ **2011**

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

○ **2010**

Ponemos en marcha la Planta 3 de elaborados cárnicos y empanizados. La nueva marca PFalimentos refleja la ampliación de nuestra oferta de productos, pasando de ser una empresa cecinera a una compañía multialimentos.

2014

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

2016

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

2017

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

2019

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

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

2020

Firmamos contrato con Cerro Dominador, compañía de energía solar, para garantizar que el 100% de la energía eléctrica utilizada en nuestras plantas productivas sea renovable. También ponemos en marcha la Planta 6, donde elaboramos platos preparados.

2021

Año de gran expansión. Lanzamos una completa línea de productos con insumos vegetales (plant-based), construimos un nuevo Terminal de Distribución Regional en Calama y ampliamos la producción de hamburguesas en la Planta 3.

2023

Comienza la operación del nuevo Frigorífico de Materias primas congeladas de Planta 2, buscando hacer más eficiente el proceso de almacenamiento y logística.

Un año de consolidación, innovación y compromiso sostenible

En 2024, si bien nos enfrentamos como cada año a un entorno competitivo, gracias a una estrategia clara y con énfasis en el crecimiento de la compañía, fuimos capaces de alcanzar nuestras metas de producción y ventas. Este año fue clave para consolidar nuestras operaciones, avanzar en sostenibilidad y reafirmar nuestro compromiso con el medio ambiente y el entorno.

Además, establecimos una unidad autónoma de Cumplimiento, fortaleciendo y posicionando la ética y la prevención de delitos, como pilares de nuestra cultura organizacional. También, lanzamos el Programa de Excelencia Operacional "PF Avanza," , orientado a cerrar brechas y desbloquear oportunidades de mejora continua, mediante herramientas que permitan aprovechar al máximo nuestras capacidades y alcanzar el mejor desempeño.

Hitos 2024

Consolidación de la Unidad de Cumplimiento

En respuesta a la nueva Ley de Delitos Económicos, creamos una unidad de cumplimiento independiente y actualizamos nuestro modelo de prevención del delito para alinearnos con los nuevos estándares.

Ley REP y Huella Chile

Desarrollamos un sistema para la cuantificación automática de envases y embalajes, asegurando un reporte mensual eficiente a partir de 2025 y en cumplimiento con las nuevas normativas. Además, validamos la medición de nuestra huella de carbono (Huella Chile), estableciendo la base para los objetivos de reducción de emisiones al 2030 en alcances 1 y 2, y reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad.



Fortalecimiento del Comité de Auditoría

Reforzamos nuestra estructura de control con evaluaciones de Estados Financieros junto a KPMG, completando revisiones intermedias y actualizando normas y procesos mediante auditoría interna. Además, conformamos un comité inicial para gestionar acciones preventivas y campañas de sensibilización sobre violencia y acoso laboral, promoviendo un entorno de trabajo seguro y respetuoso.

Proyectos de inversión estratégica

Avanzamos un 70% en la ampliación de nuestra planta de pizza y sándwiches e iniciamos la ampliación de la planta de jamones, con la supervisión del Comité de Inversiones, integrado por directores y gerentes.

Lanzamiento del programa PF Avanza

Implementamos nuestro Plan de Excelencia Operacional enfocado en lean manufacturing y mejora continua en áreas clave como producción, higiene industrial, mantenimiento y servicios generales, marcando un avance significativo en la eficiencia operativa.



1.5

PF Avanza: fortaleciendo la eficiencia operacional

PF2

En 2020, PFalimentos inició un proceso de transformación para mejorar la gestión de sus operaciones. A partir del diagnóstico realizado por el Departamento de Gestión Industrial, se identificó la necesidad de optimizar nuestros procesos, a través de un modelo de excelencia operacional, que garantizara la mejora continua, la sostenibilidad de nuestros resultados y que potenciara el empoderamiento de nuestros colaboradores.

Un modelo para la mejora continua

PF Avanza es un modelo de excelencia operacional basado en ocho pilares fundamentales, organizados en el Partenón, un marco metodológico que orienta la gestión de los recursos y procesos. Su implementación comenzó en la Gerencia Corporativa de Operaciones y se ha extendido a la Gerencia de Calidad y Riesgos Estratégicos y la Gerencia de Personas, con la meta de integrarlo en toda la organización.

Este enfoque se alinea con el mapa estratégico corporativo y busca optimizar procesos, fortalecer la cadena de valor y reducir el impacto medioambiental. Cada pilar aborda un aspecto clave de la operación, consolidando un modelo integral que mejora la eficiencia y la cultura organizacional.



Transformación organizacional y participación activa

Además de mejorar la eficiencia, PF Avanza impulsa la participación de los equipos y fomenta el liderazgo en terreno. Este enfoque permite que los líderes acompañen a sus equipos, asegurando que cada tarea contribuya al logro de los objetivos.

La iniciativa también ha promovido la presentación de propuestas de mejora, con equipos que han expuesto sus proyectos ante gerencias y jefaturas.

Durante el año, se han realizado 13 actividades de capacitación, abordando cultura 5S, solución de problemas y proyectos Kaizen, junto con la formación de comités implementadores. Con estos avances, la empresa avanza hacia el cumplimiento total del plan definido, consolidando una cultura organizacional basada en la eficiencia y la mejora continua.

El impacto de este trabajo se refleja en los resultados de la Encuesta Nacional de Clima Laboral 2024, donde la Gerencia Corporativa de Operaciones creció 3,2 puntos porcentuales, con un incremento de 3,7 puntos en liderazgo.

Implementación de PF Avanza

El modelo de excelencia operacional de PF Avanza se desarrolla en cinco etapas, con la meta de alcanzar la Etapa N°3: Dominio Cultural y Obtención de Resultados en 2026. Actualmente, la Gerencia Corporativa de Operaciones avanza en la Etapa N°2, centrada en el empoderamiento organizacional, con un progreso del 53% al cierre de diciembre.

El liderazgo de esta iniciativa está a cargo de la Subgerencia de Excelencia Operacional, a través del Departamento de Excelencia Operacional, creado en 2022. Este equipo, compuesto por ingenieros que representan a cada uno de los sitios, garantiza un enfoque integral y adaptado a las necesidades específicas de cada área.

La implementación del modelo sigue una metodología estructurada, respaldada por el compromiso de todas las áreas. PF Avanza continúa consolidándose como parte fundamental de la estrategia de PFalimentos, trazando el camino para los próximos años.

Avances en la implementación 2024

Gemba Walk 2024

Desde enero, se realizaron 102 recorridos enfocados en 5S, seguridad y calidad, entre otros aspectos clave. En estos recorridos, se identificaron 635 observaciones, de las cuales 461 han sido resueltas, alcanzando un 72,5% de cumplimiento.

Estructura de gobernanza

Durante 2024, se estableció la estructura de gobernanza de PF Avanza, definiendo los roles y comités responsables de liderar la excelencia operacional:

- * **Gerente de Implementación:** sponsor del modelo.
- * **Comité Ejecutivo de Liderazgo:** encargado de lineamientos y asignación de recursos.
- * **Comités Directivos y Comités Implementadores de sitio:** responsables de la ejecución y seguimiento.

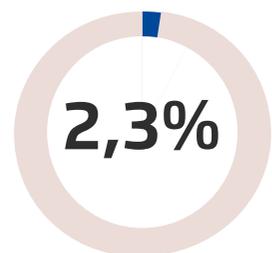
Metas y desafíos

El desafío principal para el próximo año será consolidar a PF Avanza como el motor de transformación organizacional, alcanzando niveles superiores de madurez, impactando positivamente en todas las áreas estratégicas, y reforzando la cultura de mejora continua en toda la compañía, buscando expandirlo a nuevas áreas de gestión de la empresa.

1.6

Cifras destacadas

Económico



variación porcentual de ventas (\$)

32,7%

participación de mercado (estimado)

MM 426.995

activos totales

Presencia

6

plantas Productivas

3

centros de distribución

15

terminales regionales de distribución

Personas y sociedad

3.577

colaboradores

11,2%

mujeres colaboradoras

5,2%

de nuestros colaboradores son extranjeros

1,45%

de personas en situación de discapacidad

+20

organizaciones participan de las 3 mesas territoriales de relacionamiento comunitario

Medioambiente

1.414.214 tCO₂

emitidas en 2024

0,01 m³/ton

de agua reducida

158.661 kg

plásticos reciclados

2.001.763 kg

cartón reciclados

70%

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

2

Gobierno Corporativo

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



2.1

Gobernanza en **sostenibilidad**

GRI 2-13

En 2023 desarrollamos nuestra estrategia de sostenibilidad, la cual fue aprobada por el Directorio durante 2024. Esta estrategia nos permite proyectarnos a largo plazo mediante una gestión responsable de nuestros impactos.

Para su seguimiento, se establecerá un comité gerencial encargado de revisar periódicamente los avances y reportarlos al Directorio tres veces al año. De esta manera, este órgano corporativo dispondrá de la información necesaria para supervisar la gestión de la compañía desde una perspectiva integral, considerando aspectos económicos, medioambientales y sociales, mientras delega en la administración la ejecución de las acciones definidas.

En 2024, avanzamos en la implementación de la estrategia de sostenibilidad que, además de temas medioambientales, incorpora otros ámbitos clave definidos para el trabajo en sostenibilidad a largo plazo, los cuales son: gestión de residuos, cambio climático, diversidad e inclusión, relacionamiento comunitario, relación con proveedores, calidad e inocuidad, e innovación e investigación.

Tras la aprobación de la Estrategia de Sostenibilidad por parte del Directorio, durante el segundo semestre de 2024, iniciamos su implementación, definiendo responsables por cada tema estratégico:

- 1 Relación con proveedores:**
Raúl Castillo, gerente de Abastecimiento.
- 2 Relacionamiento comunitario:**
María Ignacia Mediavilla, jefa de Sostenibilidad y Relacionamiento Comunitario.
- 3 Cambio climático:**
Rodrigo Aguilar, gerente Corporativo de Operaciones.
- 4 Calidad e inocuidad:**
Yasna Molina, subgerente de Calidad.
- 5 Innovación e investigación:**
Jaime Labbé, gerente de Calidad, Innovación y Riesgos Estratégicos.
- 6 Diversidad e inclusión:**
Juan Carlos Carreño, gerente de Personas.
- 7 Gestión de residuos:**
Carlos Zamorano, subgerente de Gestión Ambiental.

Marco de **gobernanza**

GRI 2-14

A lo largo de nuestra trayectoria, hemos aprendido y crecido, lo que nos ha permitido desarrollar un marco de gobernanza basado en principios claros y concretos.

Nuestro Directorio vela por una administración que garantice estándares de ética e integridad alineados con nuestros valores y cultura corporativa. Además, supervisa la ejecución de la planificación estratégica, con el propósito de maximizar el rendimiento de las inversiones y responder a las expectativas de los grupos de interés con los que nos relacionamos.

2.1.1

Directorio

GRI 2-9, 2-11



**Manuel Arturo
Fernández Godoy**

Presidente del Directorio



**María Carolina
Chacón Fernández**

Directora



**Esperanza
Fernández Miranda**

Directora



**Claudio
Fernández Urcelay**

Director



**Manuel
Fernández Vargas**

Director

Comités del Directorio

Nuestro Directorio cuenta con diversos comités que fortalecen la estructura de gobernanza y apoyan su gestión:



En los últimos tres, participa al menos un Director de la compañía



Comité de Auditoría

Integrantes

Sr. Manuel Fernandez Vargas

Director

Presidente del Comité de Auditoría

Sr. Felipe Figueroa M.

Encargado de Prevención del Delito y Cumplimiento

Secretario del Comité de Auditoría

Sr. José Monsalve A.

Asesor Externo del Comité de Auditoría

Sr. Carlos Yunge M.

Gerente Auditoría Interna

Integrante del Comité de Auditoría

El Comité de Auditoría fue constituido conforme a las mejores prácticas de gobierno corporativo. Su propósito es apoyar al Directorio en la supervisión y control de los procesos financieros y operativos, garantizando la independencia y efectividad de las auditorías internas y externas.

Su función principal es supervisar la efectividad del sistema de control interno y vigilancia, la emisión de informes financieros y el cumplimiento normativo. Además, refuerza la auditoría interna y su independencia de la administración, actuando como enlace entre los auditores internos, externos y el Directorio.

Funciones del comité de Auditoría

1

Revisión de estados financieros



Supervisar los estados financieros anuales y trimestrales, y recomendar ajustes cuando corresponda.

2

Supervisión del control interno



Evaluar la efectividad de los controles internos y proponer mejoras.

3

Auditoría interna



Proponer el plan anual de auditoría interna y supervisar su ejecución.

4

Auditoría externa



Supervisar la selección de auditores externos y garantizar su independencia.

5

Cumplimiento normativo



Vigilar el cumplimiento de normativas regulatorias y del Código de Ética.

6

Coordinación con otros comités



Colaborar con el Comité de Riesgos en la mitigación de riesgos.

Durante 2024, el Comité de Auditoría realizó cinco sesiones en las que abordó aspectos de auditoría financiera, control interno, cumplimiento normativo y prevención de riesgos. A lo largo del año, se aprobaron los estados financieros, se fortalecieron las políticas contables y se implementaron medidas para optimizar la gestión de auditoría interna y externa.

Durante 2024 el Comité de Auditoría abordó con rigor los principales desafíos en materia de control interno, auditoría financiera y prevención de delitos.

Comité de Riesgos

Integrantes

Sra. María Carolina Chacón Fernández

Directora

Presidenta del Comité de Auditoría

Sr. Jaime Labbé Recabarren

Gerente de Calidad e Inocuidad y Riesgos Estratégicos

Secretario Ejecutivo del Comité de Riesgos y Cumplimiento

Sr. Felipe Figueroa M.

Encargado de Prevención del Delito y Cumplimiento

Secretario de Actas del Comité de Riesgos y Cumplimiento

Sr. Max Besser Jirkal

Gerente General Corporativo

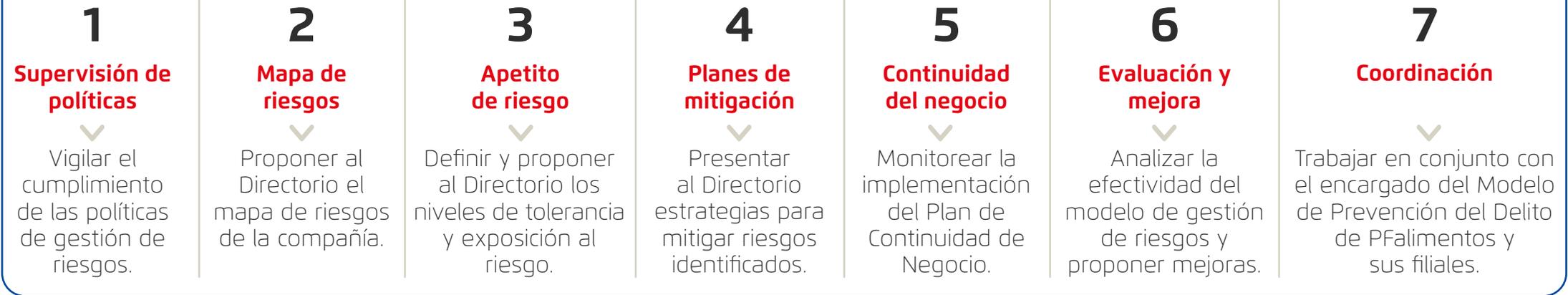
Integrante del Comité de Riesgos y Cumplimiento

El Comité de Riesgos es el órgano encargado de supervisar la efectividad del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR). Su labor se orienta a garantizar que los riesgos sean gestionados de manera eficiente y alineada con la estrategia corporativa.



Funciones del Comité de Riesgos

El Comité de Riesgos cumple las siguientes funciones, establecidas y mandatadas por el Directorio:



Durante 2024 el Comité de Riesgos sesionó en 8 oportunidades, en las que se revisaron integralmente cinco riesgos estratégicos de la organización, priorizando aquellos que son más críticos.

Además, el Comité de Riesgos impulsó y gestionó el avance en la implementación del modelo integral de gestión de riesgos de la Compañía (MIGR), a través de 4 instancias colaborativas y de la instalación de capacidades de gestión de riesgos en todas las áreas del negocio.

Desempeño 2024 de la Gestión de Riesgos Estratégicos

1

Ineficacia de la gestión de personas



A la fecha no se han materializado huelgas con interrupción operacional.

Los índices de clima laboral global, calidad de vida laboral y de rotación empresa mejoraron respecto del 2023.

2

Incendio grave a una unidad productiva o centro de distribución



Se reportaron 7 incidentes clasificados como amagos de incendio, que NO derivaron en la materialización de riesgo de incendio grave en una unidad productiva o centro de distribución.

3

Afectación a la Reputación Corporativa



No se materializaron eventos que derivaran en la afectación grave a la Reputación Corporativa.

4

Impacto socio - ambiental grave



El 2024, no se materializaron riesgos clasificados como impacto socioambiental.

No hubo reclamos de Olores, Emisiones, Ruido, Riles y Rises desde la comunidad ni partes interesadas.

El control ambiental solo arrojó 2 eventos de desvíos menores.

Ningún impacto ambiental significativo derivó en sanciones frente a la institucionalidad ambiental de nuestro país.

5

Incumplimiento Normativo y Ético



Durante el 2024, no se han materializado riesgos que afecten drásticamente el cumplimiento normativo y ético.

No hay sanciones ni formalizaciones asociadas a la ley 21.595 de delitos económicos y medioambientales.

6

Afectación económica y financiera



No se materializó riesgo de afectación económica financiera de la Compañía, a pesar de la alta variedad de eventos externos y del entorno económico nacional.

7

Afectación grave a la seguridad de la información y la empresa



Durante el 2024, no se han materializado incidentes relacionados a la seguridad de la información que afecten drásticamente la continuidad operacional y la capacidad para cumplir con los objetivos de negocio de la Compañía.

8

Daño por pérdida grave de inocuidad alimentaria



Durante el 2024, no se reportaron brotes de enfermedad transmitidas por alimentos (ETAs), derivadas desde organismo oficial (Minsal).

No se reportaron alertas sanitarias de productos elaborados por PFalimentos.

No se reportaron sumarios sanitarios a Plantas Productivas respecto de la normativa sanitaria de alimentos.

9

Afectación a la Cadena de Suministros claves

(Materias Primas e Insumos)



No se materializó riesgo de afectación grave a la cadena de suministros, a pesar de la existencia de diversos eventos externos.

No se interrumpió el abastecimiento de materias primas e insumos críticos para nuestros procesos industriales.

Comité de Personas (CdP)

Integrantes

Sr. Claudio Fernández Urcelay

Director

Presidente del Comité de Personas

Sr. Manuel Garrido

Secretario del Comité de Personas

Sr. Max Besser Jirkal

Gerente General Corporativo

Integrante del Comité de Personas

Sr. Juan Carlos Carreño

Gerente de Personas

Integrante del Comité de Personas

Sr. Cristian Kolubakin

Asesor del Comité de Personas

El Comité de Personas es un órgano consultivo, independiente y profesional, creado por el Directorio para asistirlo en el cumplimiento de sus responsabilidades de vigilancia sobre el área de Personas y sobre la estructura humana en la que se apoya la capacidad competitiva sostenible de PFSA. Su labor se enfoca en alinear las decisiones con los objetivos corporativos y promover el desarrollo sostenible del talento humano dentro de la

organización. Este comité desempeña un rol clave en la planificación y gestión del talento, asegurando que la organización cuente con políticas y prácticas alineadas con su estrategia y cultura corporativa.

Durante este año 2024, el Comité de Personas llevó a cabo siete sesiones ordinarias, abordando temas clave para la gestión del cambio generacional, organizacional y estratégico en el área de Personas, y la salud y el bienestar en la organización.

Resumen de actividades del año:

- Evaluación de cierre del año 2023 y la planificación del 2024.
- A nivel orgánico, se trabajó sobre el contenido y los alcances del Estatuto de funcionamiento de este Comité.
- A nivel estratégico, se revisaron los avances de dos de las consultorías especializadas en materia de estrategia de desarrollo y eficiencia operacional en proceso final de desarrollo.
- Se trabajó sobre la actualización del Plan Anual de Capacitación para 2024.
- De naturaleza extraordinaria y ordinaria se trabajó en sesiones multidisciplinarias para la redacción de la Política de Alcohol y Drogas de la Compañía, donde previamente se analizó el estado de la temática en la empresa.
- Evaluación y seguimiento de la entrada en vigencia de la Ley 21.643 "Karin": Prevención y Sanción del acoso y la violencia en el entorno laboral.
- Participación activa en la estructura del área de Personas, en especial respecto a la selección de nuevo Subgerente de Gestión Normativa y la de Desarrollo Organizacional, posiciones que son claves para el adecuado funcionamiento de la gerencia de Personas.
- A nivel interno del Comité de Personas, se incorporó de manera permanente la figura del secretario.
- Se presentó la propuesta de nueva estructura del área de Personas por el Gerente de la misma, junto a la planificación de actividades para el segundo semestre.
- Se presentó la nueva composición y funcionamiento del Comité de Personas, incorporándose el nuevo asesor externo, seleccionado previamente.
- Se diseñó proceso de selección del nuevo Gerente de Personas, luego del anuncio del actual de su deseo de abandonar la compañía después de 12 años de trayectoria y aporte a la empresa.
- Tal y como se hiciera a comienzo de año, se desarrolló un cierre y evaluación del año 2024 en el área de Personas y se propuso una planificación de actividades para el primer semestre de 2025.

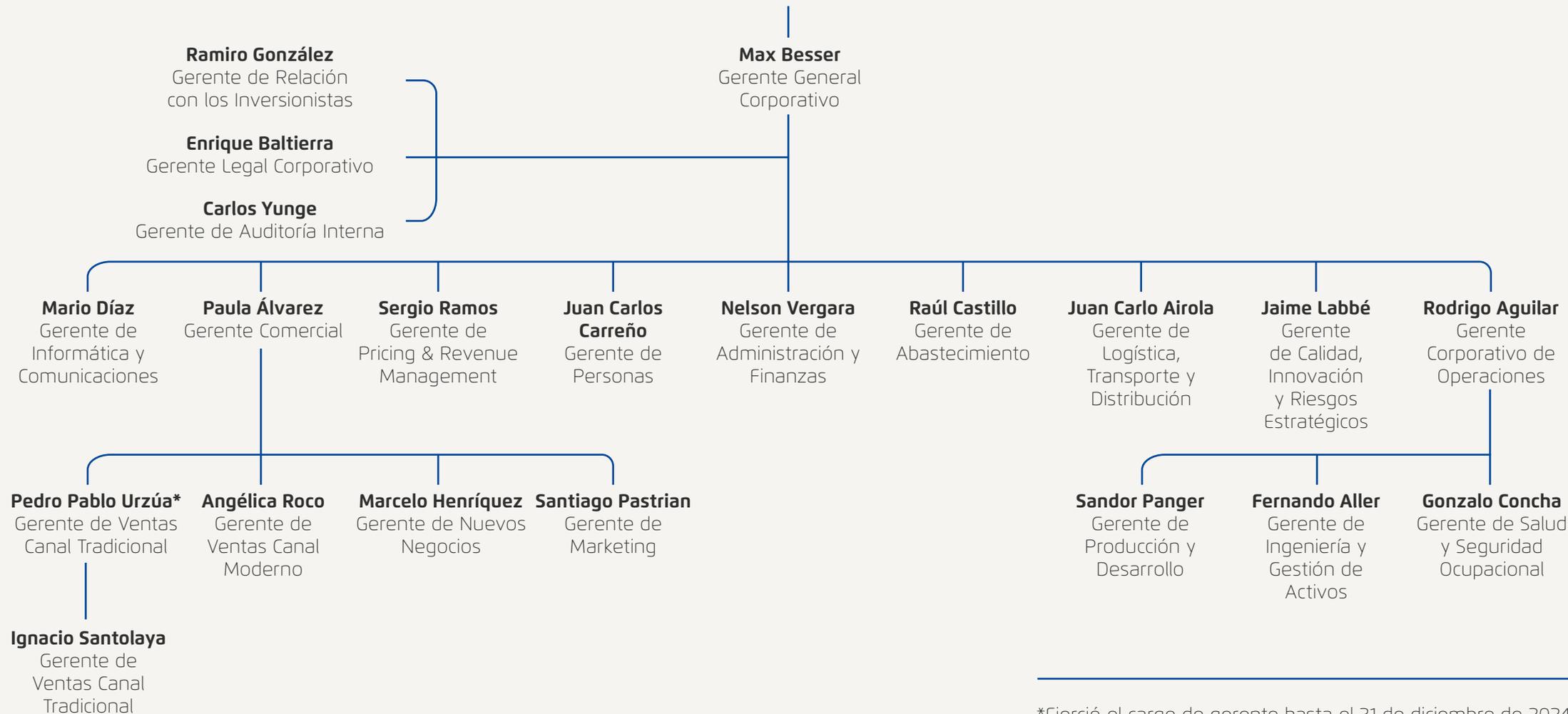
El Comité de Personas cumple las siguientes funciones, establecidas y mandatadas por el Directorio:



2.2

Alta Administración

Directorio



*Ejerció el cargo de gerente hasta el 31 de diciembre de 2024

Estructura de Administración

La administración está liderada por el Gerente General, quien cuenta con un equipo de 19 gerentes*, de los cuales 12 le reportan directamente. Adicionalmente, el Gerente de Relación con los Inversionistas reporta directamente al Directorio de la compañía.

Las funciones de control interno están a cargo de la Gerencia de Auditoría Interna, mientras que la gestión de riesgos es coordinada por la Gerencia de Calidad, Innovación y Riesgos Corporativos.

La estrategia de sostenibilidad, de carácter transversal en la compañía, es coordinada por la Gerencia Corporativa de Operaciones, que también lidera la gestión de relaciones con los medios de comunicación.

* Durante 2024, hubo una transición en la Gerencia de Ventas Canal Tradicional, lo que significó la presencia simultánea de dos gerentes durante algunos meses.



2.3

Gestión de Riesgos

El Directorio de PFalimentos es responsable de la gestión de riesgos, asegurando su definición, gobernanza y revisión permanente. Para ello, adopta las mejores prácticas recomendadas por la Comisión para el Mercado Financiero (CMF), así como los lineamientos de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y el Comité de Organizaciones Patrocinadoras (COSO, por sus siglas en inglés).

El Comité de Riesgos supervisa el adecuado funcionamiento del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR), estructurado en tres líneas de defensa, asegurando un enfoque preventivo y coordinado en la administración de riesgos dentro de la compañía.



Normas aplicadas en gestión de riesgos

ISO 31000

Gestión de Riesgo

ISO 37000

Gobernanza

**NCG
309/325/519
de la CMF**

Gobiernos Corporativos,
Sistema de Gestión de
Riesgos y Control Interno

ISO 37301

Compliance

COSO

Control interno

ISO 9001

Calidad

FSSC 22000

Inocuidad

ISO 45001

Seguridad y Salud
Ocupacional

ISO 17025

Laboratorio
de ensayo

ISO 14001

Medio Ambiente

ISO 50001

Energía

Sistema de Gestión Integrado

Nuestro Sistema de Gestión Integrado continúa fortaleciéndose para mitigar los principales riesgos y optimizar el control y la mejora continua de los procesos. Como parte de este compromiso, nos sometemos a instancias de certificación de procesos e instalaciones bajo una combinación de normas, lo que nos permite garantizar productos confiables, un servicio eficiente y el uso óptimo de los recursos.

Este enfoque considera tanto la eficiencia operativa como la gestión del impacto en el entorno, promoviendo una cultura de trabajo seguro en toda la organización.

2.3.1

Modelo de gestión de riesgos

El Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR) permite identificar, evaluar y gestionar riesgos en todos los niveles, desde lo estratégico hasta lo operacional. Además, facilita una mejor comprensión de estos dentro de la organización, fortaleciendo la toma de decisiones.

El ciclo de gestión de riesgos se desarrolla en seis etapas: definición, identificación, análisis, tratamiento, monitoreo y revisión, comunicación y consulta, asegurando un enfoque estructurado y continuo en la administración de riesgos.

Referencia: basado en el estándar ISO 31.000 Versión 2018.

Análisis y tratamiento del riesgo

En la etapa de Análisis del Riesgo, se evalúan la probabilidad de ocurrencia y el impacto potencial, midiendo la efectividad de los controles implementados. Esto permite estimar el nivel de exposición y determinar si cumple con el Apetito de Riesgo de la compañía, según su ubicación en el mapa de riesgo residual.

Las estrategias de tratamiento del riesgo incluyen:

- **Evitar:** Implementar controles eficaces para eliminar la causa del riesgo. En algunos casos, puede implicar el cese de la actividad si los niveles de riesgo superan los umbrales aceptables.
- **Reducir:** Mitigar el peligro mediante medidas preventivas o reactivas, manteniendo el riesgo dentro de niveles soportables. Compartir: Transferir el riesgo a terceros a través de seguros, outsourcing, alianzas u otros mecanismos.
- **Tolerar y/o aceptar:** Equilibrar el riesgo con los posibles beneficios, sin aplicar acciones adicionales si se encuentra dentro de los niveles aceptables.

El dueño del riesgo evalúa la factibilidad costo/beneficio de cada estrategia. Para la implementación de planes de mitigación, las propuestas son analizadas por el Comité de Riesgos y aprobadas por el Directorio.

Para facilitar la gestión integral de riesgos, utilizamos el Software GRC de PIRANI®, que permite obtener información oportuna mediante métricas e indicadores, además de fortalecer la cultura organizacional en materia de gobierno, riesgos, oportunidades, control interno y cumplimiento.

2.3.2

Unidad de gestión de riesgos

PFalimentos cuenta con una Unidad de Gestión de Riesgo, liderada por el Gerente de Riesgos Estratégicos, que opera de manera independiente de las áreas de negocio y reporta al Directorio a través del Comité de Riesgos.

Funciones de la Gerencia de Riesgos Estratégicos

Esta gerencia es responsable de desarrollar y proporcionar las metodologías, herramientas, sistemas, infraestructura y gobernanza necesarias para una gestión integral y estructurada del riesgo. Sus principales funciones incluyen:

- **Identificación y gestión de riesgos:**

Detectar los riesgos relevantes a los que está expuesta la compañía y desarrollar políticas específicas para su gestión.

- **Definición de límites de exposición:**

Establecer límites de riesgo para cada política específica, considerando el Apetito de Riesgo (nivel óptimo de riesgo aceptable) y la Tolerancia al Riesgo (máximos niveles aceptables para la empresa).

- **Monitoreo y control:**

Implementar un sistema de monitoreo del riesgo y del cumplimiento de los límites establecidos, generando reportes periódicos y planes de acción ante brechas o incumplimientos.

- **Evaluación de medidas de control:**

Analizar la efectividad de las acciones implementadas y actualizar periódicamente las políticas de riesgo.

- **Reportes al Comité de Riesgos y Directorio:**

Informar sobre situaciones de no conformidad y deficiencias de control interno detectadas por las líneas de defensa, reguladores o auditoría externa.

Estructura de Soporte

Para la implementación del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR), la gerencia cuenta con una red de gestores de riesgo por área, denominados Contrapartes Técnicas (CPT). Su rol es identificar, evaluar, monitorear y comunicar los riesgos específicos de cada área, además de implementar medidas de mitigación de acuerdo con los lineamientos de la Gerencia de Riesgos Estratégicos.

Esta estructura permite fortalecer la cultura de gestión de riesgos, asegurando una administración proactiva y coordinada de los distintos factores de riesgo.

2.3.3 Gestión de riesgos normativos

La gestión de cumplimiento normativo en la empresa se refiere al conjunto de procesos y controles diseñados para garantizar que la organización cumpla con las leyes, regulaciones, estándares y políticas aplicables a su actividad.

El objetivo principal de la gestión de cumplimiento es minimizar los riesgos de incumplimiento, proteger la reputación de la empresa y prevenir posibles sanciones o pérdidas financieras, para lo cual el Comité de Riesgos adoptó las siguientes medidas:

- a)** Coordinación estrecha con el rol del Encargado de Prevención del Delito y su unidad cumplimiento, conforme al nuevo estatuto de Comité de Riesgos.
- b)** Fortalecimiento del cumplimiento normativo mediante la conformación de un equipo de 13 expertos normativos altamente especializados de la segunda línea de defensa, liderados por el Encargado de Prevención del Delito y Cumplimiento.
- c)** Identificación y evaluación de los delitos tipificados en la ley 21.595, priorizando la mitigación de 20 riesgos de carácter crítico para el quehacer de la Compañía.
- d)** Implementación de un Software GRC, plataforma utilizada para automatizar la gestión del cumplimiento normativo, el monitoreo en tiempo real de leyes, norma y regulaciones, y la generación de alertas para prevenir incumplimientos. Este sistema facilita la identificación y caracterización de riesgos, así como la toma de decisiones estratégicas.

Enfoque Integral de Debida diligencia

GRI 308-2

En PFalimentos implementamos un enfoque integral de Debida diligencia y como parte de este compromiso frente a nuestros clientes, nos sometemos a auditorías externas SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), cuyos resultados se reportan en SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange), plataforma internacional enfocada en abastecimiento ético y sostenibilidad en la cadena de suministro, donde se incluyen la ética empresarial, los derechos humanos, cumplimiento de normas laborales, medio ambiente y de seguridad/salud ocupacional

Asimismo, realizamos un proceso de debida diligencia a 11 proveedores relevantes para el abastecimiento de ingredientes y aditivos, capacitando a los equipos técnicos en la identificación de riesgos específicos de fraude y adulteración alimentaria. Este proceso se integró al Sistema de gestión Integrado, fortaleciendo la trazabilidad y control en la relación con proveedores.

Este enfoque nos permite identificar y mitigar riesgos antes de su materialización, fortaleciendo la transparencia y gestión ética en la compañía. Su aplicación se alinea con nuestros esfuerzos por fortalecer el modelo de cumplimiento normativo y gobierno corporativo.

2.3.4 Capacitaciones en riesgos 2024

Formación de gestores de riesgo

Se establecieron 18 dimensiones en la compañía, cada una con un Gestor de Riesgo responsable de asistir a su respectiva gerencia en la aplicación del Modelo Integral de Gestión de Riesgos. Su función es identificar, analizar y evaluar riesgos operacionales, con especial atención en áreas críticas. Para fortalecer sus capacidades, recibieron formación en riesgo inherente, controles y riesgo residual, aplicación del método de gestión de riesgos integral y uso del software para el registro y monitoreo de riesgos.



Programa de capacitación en riesgos de inocuidad alimentaria

Se incorporaron dos programas adicionales al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria: Food Defense, enfocado en la prevención de sabotajes internos y bioterrorismo en la producción de alimentos, y Food Fraud, destinado a mitigar riesgos de adulteración por parte de proveedores o colaboradores internos. Se reforzó la formación de los equipos en estos temas y se integraron ambos programas en los estándares de certificación FSSC 22000. De igual forma, se realizaron cursos transversales, como son higiene y manipulación de alimentos y curso de Puntos de Control Críticos.



Experiencias inmersivas para la capacitación en inocuidad y riesgos

En alianza con la Universidad de Talca, se desarrolló un programa de aprendizaje inmersivo con realidad virtual y aumentada para entrenar a los colaboradores en riesgos de inocuidad. Se implementaron módulos de capacitación con videojuegos y simulaciones, utilizando un enfoque de gamificación para mejorar la retención de conocimientos. El proyecto involucró a 28 estudiantes de disciplinas como diseño, arquitectura, videojuegos, música y nutrición. Esta iniciativa fue presentada en el evento de inocuidad y calidad alimentaria más relevante de Latinoamérica: Inofood.



Ciberseguridad

Por segundo años consecutivo, durante octubre celebramos el mes de la Ciberseguridad. En este contexto, realizamos capacitaciones en tres líneas: estratégica, táctica y operacional, logrando llegar así tanto a líderes como a proveedores, de manera de entregar los conocimientos necesarios para gestionar correctamente los riesgos de ciberseguridad. Con estas capacitaciones buscamos generar consciencia no solo en los colaboradores sino también en sus familias.



Delitos económicos

Con el objetivo de conocer los elementos que considera el Modelo de Prevención de Delitos bajo las disposiciones establecidas en la Ley N° 20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas, en alianza con Inacap y en el contexto del Programa de Líderes, se realizaron capacitaciones a 300 personas, donde dimos a conocer los principales aspectos del Modelo de Prevención del Delito. Sumado a esto, durante noviembre, se realizó una charla por parte del abogado especialista Gonzalo Medina, dirigida a gerentes, subgerentes y jefaturas, con foco en la Ley de Delitos Económicos.



Salud y Seguridad Ocupacional

Más de mil colaboradores participaron de las capacitaciones de Salud y Seguridad ocupacional durante 2024, las que buscaban entregar conocimientos para propiciar un entorno de trabajo seguro en conformidad con los protocolos y la normativa vigente.



Fundamentos del Compliance Corporativo

Este curso proporcionó una base sólida en los principios y prácticas esenciales del compliance corporativo. Se enfocó en la importancia de establecer un marco efectivo de compliance que apoye la integridad corporativa y permita gestionar los riesgos legales y regulatorios. A través de una combinación de teoría y estudios de caso prácticos, los participantes aprendieron los fundamentos del Compliance Corporativo y su gestión íntegra.

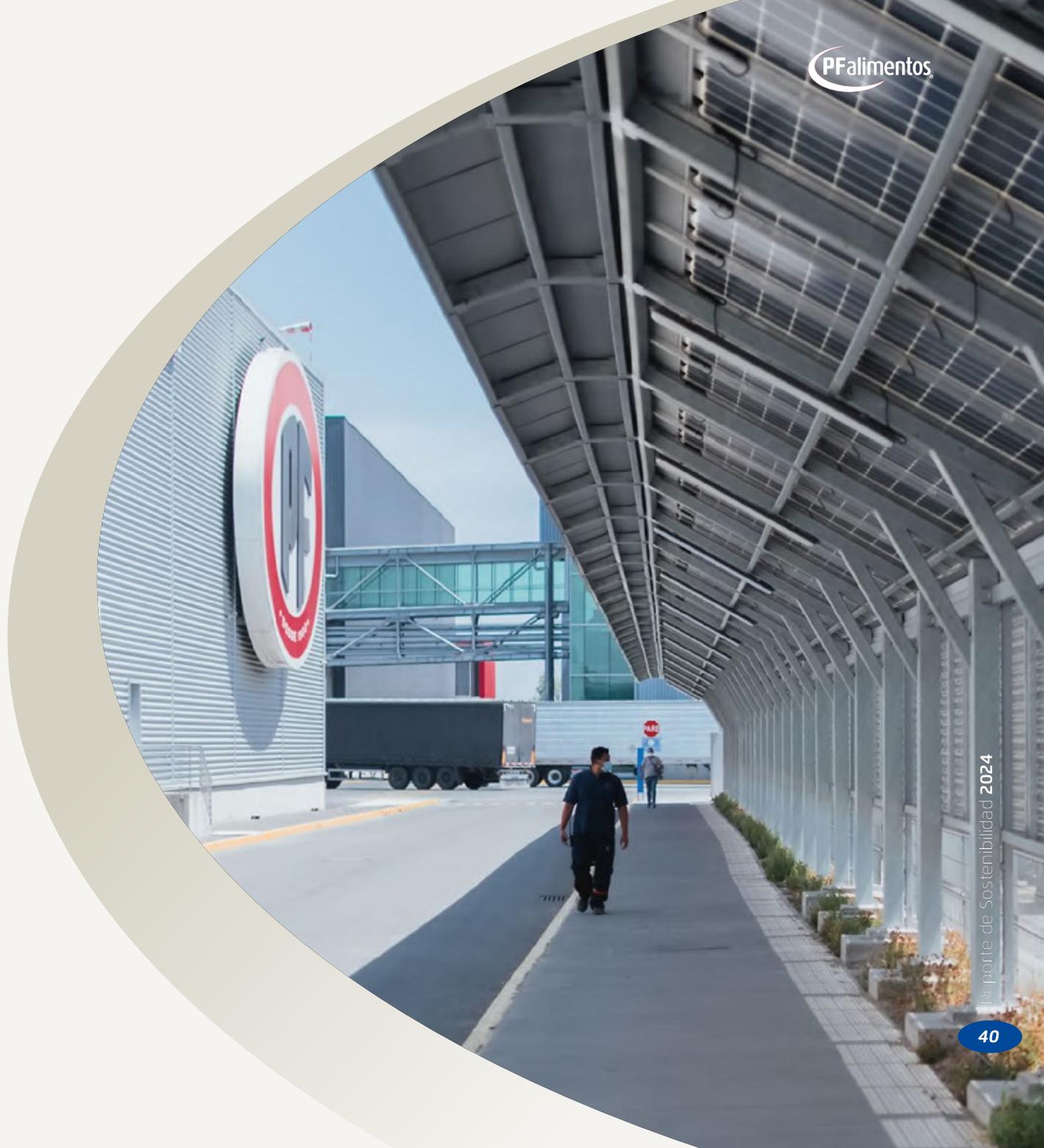


Gestión de Responsabilidades Tributarias

GRI 207-2

En PFalimentos, la gestión de responsabilidades tributarias está a cargo de la Subgerencia Tributaria, que depende de la Gerencia General. En cuanto a las obligaciones fiscales, estas son administradas por el Área Legal, perteneciente a la Gerencia Legal Corporativa.

Ambas unidades revisan transacciones que puedan implicar riesgos para la compañía, las someten a consulta experta y gestionan su aprobación o rechazo en los niveles de supervisión correspondientes. Además, participan en la ejecución de auditorías internas y externas, asegurando el cumplimiento normativo y la correcta aplicación de los procedimientos tributarios.



2.4

Ética y **transparencia** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

La ética y la transparencia contribuyen a relaciones basadas en el respeto, la confianza y la credibilidad, factores clave para la estabilidad financiera y organizacional de una empresa. Una cultura corporativa alineada con la normativa vigente fortalece la compañía, protege los intereses de los accionistas y consolida vínculos con los grupos de interés. En PFalimentos, aplicamos de manera permanente principios de transparencia, integridad y cumplimiento normativo, asegurando así relaciones confiables y un alto estándar ético.

Objetivos

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

Impactos

- El comportamiento de las personas, en todos los niveles operacionales, es determinante para mantener un relacionamiento interno y externo adecuado. La falta de rigurosidad puede derivar en negligencias o, incluso, en delitos que deben prevenirse mediante una cultura organizacional basada en la probidad.
- Contar con información precisa y fidedigna es fundamental para una correcta toma de decisiones y para generar relaciones confiables con los grupos de interés. La opacidad en la gestión afecta esta capacidad y pone en riesgo la credibilidad corporativa.

Política y lineamientos

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

Avances

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

2.4.1 Código de ética

Contamos con un Código de Ética, aprobado por el Directorio, que orienta a todos los colaboradores en la aplicación de principios y valores en su comportamiento diario.

Este documento establece el marco de relaciones con colaboradores, consumidores, clientes y proveedores, proporcionando pautas sobre el mercado y la libre competencia, la relación con la comunidad y el medioambiente, la protección de datos y la vinculación con la autoridad y los medios de comunicación, entre otros aspectos.

El Código de Ética complementa otras políticas, directrices y procedimientos internos, asegurando el cumplimiento normativo dentro de la organización. Está disponible en el sitio web de la compañía para acceso público.

Además, la Política de Ética, la Política de Inclusión y el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad se aplican tanto a colaboradores como a proveedores, quienes, a través de la cláusula ética, confirman su adhesión al Código de Ética y al Modelo de Prevención del Delito.

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

Respeto e inclusión

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

PFalimentos rechaza y se compromete a eliminar cualquier forma de discriminación arbitraria, promoviendo la igualdad de oportunidades, el desarrollo profesional y la movilidad dentro de la organización.



2.4.2 Canal de denuncias

Contamos con canales de denuncia que permiten a cualquier persona vinculada a la empresa reportar actividades de empleados, proveedores, terceros, clientes o contrapartes comerciales que puedan infringir leyes, normativas, códigos, reglamentos, políticas internas o principios éticos.

A través de estos canales, se pueden denunciar actos como acoso, corrupción, delitos ambientales y discriminación, entre otros.

Las denuncias pueden realizarse mediante los correos electrónicos denuncias@pfalimentos.cl o epd@pfalimentos.cl. Además, existe una plataforma virtual disponible 24/7, donde se pueden reportar incumplimientos de la Ley N°20.393, normativas internas y principios éticos de la compañía.

El sistema garantiza anonimato, confidencialidad, análisis oportuno y ausencia de represalias. Aunque el Directorio no cuenta con acceso remoto directo a las denuncias, el Encargado de Prevención del Delito (EPD) reporta mensualmente sobre los casos registrados.

2.4.3 Conflictos de interés

GRI 2-15

Para garantizar conductas que puedan afectar la libre competencia y evitar la competencia desleal, requerimos que todos nuestros colaboradores, ejecutivos y proveedores completen una declaración de conflicto de interés al ingresar a prestar servicios. Esta declaración contempla la dependencia laboral en los 18 meses previos a la incorporación, estableciendo parámetros objetivos y transparentes para identificar potenciales conflictos, de modo que podamos tomar medidas de resguardo y evitar que interfieran en las decisiones corporativas. Asimismo, en los contratos de trabajo se prohíbe prestar servicios dentro del giro de negocio de la compañía. Todo conflicto de interés, o potencial, debe ser declarado y evaluado por nuestro equipo de la unidad de cumplimiento normativo y, en casos relevantes, informado al Gerente General para su resolución con su consentimiento expreso.

El Modelo de Prevención PFalimentos fue certificado por MC Compliance y se encuentra en constante mejora para atender las nuevas exigencias normativas. Hemos desarrollado procedimientos, protocolos y políticas respecto al relacionamiento con funcionarios públicos nacionales y extranjeros, donaciones por

relacionamiento comunitario, relación con proveedores, reembolsos y gastos fijos, entre otros. Este sistema se fortalece mediante actualizaciones periódicas del Manual de Prevención del Delito, el Código de Ética, los procedimientos y políticas internas y otras normativas que abarcan el desarrollo corporativo.

Asimismo, la nueva normativa nos convoca, a través de la unidad de cumplimiento, a impartir capacitación constante a nuestros colaboradores y ejecutivos en materia de responsabilidad penal de las personas jurídicas, la ley sobre delitos económicos y la relación de estos delitos con las áreas a las que puedan aplicar. Por otra parte, trabajamos de forma continua, mediante el Comité de Riesgo y Auditoría, para detectar la criticidad de los mismos.

2.5

Anticorrupción y **prevención del delito (TEMA MATERIAL)**

GRI 3-3

Descripción

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

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

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

Avances

- Actualización del Modelo de Prevención de Delitos, con revisión del Manual de Prevención del Delito y ajustes a la Ley N°21.595.
- Gestión de riesgos de libre competencia, abordando colusión, abuso de posición dominante e interlocking.
- Fortalecimiento del cumplimiento ambiental, con un sistema de control basado en riesgos administrado a través de un software.
- Implementación del Modelo de Cumplimiento en Libre Competencia, en levantamiento de riesgos en PFalimentos y en implementación en COCE.

2.5.1

Modelo de Prevención de Delitos

GRI 205-1, 205-2, 205-3

El Modelo de Prevención de Delitos está compuesto por diversos instrumentos, recursos materiales, ejecutivos y colaboradores, alineados con los procedimientos, políticas y normativa interna que aseguran el cumplimiento de la Ley N°20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas.

Para que una persona jurídica responda penalmente por los delitos perpetrados en el marco de su actividad, es requisito que la perpetración del hecho se vea favorecida o facilitada por la falta de implementación efectiva de un modelo adecuado de prevención de tales delitos. En el sentido contrario, para que una persona jurídica se exima de la referida responsabilidad penal, deberá haber implementado efectivamente un modelo de prevención de delitos, en la medida exigible a su objeto social, giro, tamaño, complejidad, recursos y a las actividades que desarrolle.

Conforme a la necesidad de actualización del Modelo de Prevención del Delito, se crea la Unidad de Cumplimiento Normativo, liderada por el Encargado de Prevención

del Delito y Cumplimiento, un alto ejecutivo nombrado directamente por el Directorio, con facultades de administración autónoma para el desempeño de sus funciones. Esta función está coordinada con el Comité de Riesgo, siendo parte íntegra de la gestión de cumplimiento normativo de la Compañía.

En términos normativos, el modelo se sustenta en el Manual de Prevención del Delito, los procedimientos internos, el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad y el Código de Ética. Además, incluye cláusulas en contratos de trabajo, contratos de prestación de servicios con proveedores y clientes, y declaraciones de conflicto de interés, las cuales deben ser suscritas al iniciar la relación con la compañía. Actualmente, los órganos responsables trabajan en la actualización de estos instrumentos para adecuarlos a la normativa vigente, con especial énfasis en la revisión del Manual de Prevención del Delito, que ya cuenta con una versión en proceso de evaluación.

En el marco de la implementación de la Ley 21.595 de Delitos Económicos y Medioambientales, realizamos un levantamiento de riesgos que identificó 270

delitos tipificados, de los cuales 20 fueron priorizados por su potencial alto impacto en la empresa. Entre ellos, destacan los delitos ambientales, fraude corporativo, alteración de alimentos y vulnerabilidades en transparencia financiera.

El modelo también incluye procedimientos y políticas internas, distribuidos entre los colaboradores, que establecen directrices para prevenir la comisión de delitos contemplados en la ley.

Previo a la actualización normativa, PFalimentos obtuvo la certificación de MC Compliance, lo que garantiza un estándar normativo de alto nivel. En este contexto, la compañía actualmente se encuentra en proceso de revisión y selección de propuestas de terceros evaluadores independientes, con el fin de auditar y mejorar continuamente el modelo, asegurando su alineación con los nuevos requerimientos regulatorios.

2.5.2 Cumplimiento

Cientes y consumidores

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

Las distintas áreas de nuestra compañía, como Calidad, Legal, Producción, Desarrollo y Marketing, se rigen estrictamente por los procedimientos del Sistema de Gestión Integrado, lo cual conduce a altos estándares de cumplimiento en las normas vigentes para los consumidores. Durante 2024 no existieron casos de incumplimiento ni sanciones asociadas a la Ley N°19.496 sobre Protección de los derechos del Consumidor.

Trabajadores

SASB FB-PF270a.4

En materia de derechos y garantías esenciales, los trabajadores cuentan con los procedimientos establecidos en el Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad, los cuales permiten denunciar, investigar y sancionar las conductas correspondientes. Este reglamento incluye normas específicas para la investigación de acoso laboral, acoso sexual y violencia en el trabajo, en cumplimiento de la Ley N°21.643 (Ley Karin).

Medioambiente

GRI 2-27

PFalimentos gestiona su cumplimiento medioambiental a través de un sistema de control basado en riesgos, complementario a la Norma ISO 14.001 y administrado mediante el software PIRANI. La Subgerencia de Gestión Ambiental lidera este proceso, estableciendo una frecuencia de cumplimiento mensual o anual, según el nivel de riesgo. Cada instalación evalúa sus procesos unitarios y de servicios, identificando riesgos mediante una matriz de probabilidad e impacto, donde los riesgos significativos cuentan con controles operacionales o planes de cumplimiento. Actualmente, el área de cumplimiento, en conjunto con la Subgerencia de Gestión Ambiental, trabaja en la identificación de riesgos críticos, definiendo controles, evidencias, responsables y plazos para demostrar el cumplimiento normativo.

Libre competencia

El Código de Ética establece la línea de conducta de PFalimentos en materia de libre competencia. Actualmente, se está implementando un Modelo de Cumplimiento en Libre Competencia, que se encuentra en etapa de levantamiento de riesgos en PFalimentos y en etapa de implementación en COCE, a la espera de la aprobación de la Política de Libre Competencia. Además, el Código de Ética incluye normas específicas sobre esta materia, reforzando el compromiso con una gestión alineada con la normativa vigente.

2.6

Protección de datos y ciberseguridad (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

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

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

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

Avances

- Implementación de la norma ISO 27001
- Actualización de políticas y procedimientos
- Mes de la Ciberseguridad y otras actividades de capacitación
- Monitoreo de actividad sospechosa en términos de ciberseguridad y respuesta ante incidentes.
- Renovación de equipamiento obsoleto e implementación de nuevos sistemas y herramientas

2.6.1 Seguridad de la Información

PF5

PFalimentos cuenta con lineamientos para la gestión de riesgos en ciberseguridad y seguridad de la información, a través de las políticas de Seguridad de la Información, Riesgo Operacional y Gestión de Incidentes.

La Gerencia de Informática y Comunicaciones desarrolla actividades trimestrales o semestrales para evaluar la continuidad de los servicios informáticos, realizar pruebas de alta disponibilidad, gestionar la obsolescencia tecnológica y ejecutar respaldos y ejercicios de recuperación.

En 2024, implementaron medidas para fortalecer la seguridad ante ciberataques y filtraciones de datos, asegurando una respuesta rápida ante incidentes. Se estableció un monitoreo en tiempo real de sistemas críticos para detectar fallos y anomalías, reduciendo la exposición a amenazas. Además, definieron protocolos de recuperación ante desastres digitales, garantizando la restauración de sistemas en casos de ciberataques o caídas de servidores.

Actualmente, se trabaja en la implementación de la norma ISO 27.001 de Seguridad de la Información, con un plan de certificación programado para agosto de 2025.

2.6.2 Capacitación de colaboradores

Se realizaron 37 talleres con la participación del equipo de TI, la gerencia de riesgos y distintas gerencias, permitiendo mapear 800 activos de información. Se capacitó a los participantes en la evaluación de la criticidad de los activos según la triada de la seguridad: disponibilidad, integridad y confidencialidad. Además, se abordó la gestión de riesgos de ciberseguridad, con énfasis en la mitigación de amenazas y aplicación de controles.

Planificación de certificación en seguridad de la información (ISO 27.001)

Se avanzó en la planificación de la certificación en ISO 27.001, con un proceso de auditoría interna y revisión de riesgos. Se programó una pre-auditoría para abril de 2025 y la certificación final en junio de 2025. Para garantizar el cumplimiento de los estándares de seguridad de la información, se impartieron capacitaciones internas dirigidas a los equipos involucrados.

3

Negocio y análisis financiero

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

3.1

Industria de **alimentos**

GRI 2-6

Somos un actor destacado en la industria de alimentos en Chile, especializados en la elaboración, comercialización y distribución de una amplia variedad de productos.

Nuestra oferta incluye cecinas, productos cárnicos elaborados, como hamburguesas y empanizados, cortes de carne, pizzas, platos listos para servir, hortalizas congeladas, así como también productos lácteos y de pastelería. A través de esta variedad, ofrecemos soluciones adaptadas a las necesidades de los consumidores para diferentes ocasiones.

En el competitivo mercado de cecinas, compartimos espacio con Cial, Ariztía, Mödinger y Agrosuper. Aunque la diferenciación en productos y tecnologías puede ser limitada en el sector, nuestra estrategia de negocio ha sido clave para destacar y posicionarnos frente a nuestros competidores.

Nuestra cadena de valor sigue un modelo que abarca desde la recepción de insumos hasta la entrega de los productos a nuestros clientes. Esta se compone de tres actividades:

logística de entrada, producción y distribución, respaldadas por procesos de soporte que garantizan su eficiencia.

Para ello, contamos con plantas productivas, centros de distribución y oficinas de venta, permitiéndonos gestionar cada etapa con precisión.

En cuanto a nuestras relaciones comerciales nuestra filial, Comercial Cerrillos S.A. (CCSA), gestiona la importación de materias primas e insumos esenciales para los procesos.

Durante 2024, la industria, nuestra cadena de valor y las relaciones comerciales se mantuvieron estables, sin cambios significativos respecto al año anterior.

3.1.1 Marco legal y regulatorio

En Chile, la industria alimentaria opera bajo un riguroso marco regulatorio que guía nuestras operaciones. Desde la selección de materias primas hasta la entrega del producto final, cumplimos estrictamente con el Reglamento

Sanitario de los Alimentos, que establece los estándares de calidad e higiene para garantizar la seguridad alimentaria.

También aplicamos al Código Tributario y a las normativas de libre competencia, que promueven una participación ética en el mercado. Asimismo, respetamos las Normas de Protección a los Derechos de los Consumidores, garantizando claridad en el etiquetado y en la promoción de nuestros productos.

Nuestras operaciones son supervisadas por diversas entidades regulatorias: la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud vigila nuestros estándares sanitarios, el Servicio Agrícola Ganadero (SAG) supervisa la calidad de nuestros productos agrícolas y ganaderos, mientras que la Dirección del Trabajo asegura el cumplimiento de las leyes laborales.

Por su parte, la Superintendencia de Medio Ambiente monitorea nuestro impacto ambiental, promoviendo prácticas sostenibles y responsables, mientras que el Servicio de Impuestos Internos regula nuestras obligaciones tributarias y las municipalidades gestionan aspectos locales de nuestra operación.



3.2

Líneas de **negocio**

GRI 2-6

Nuestras líneas de negocio se comercializan bajo marcas reconocidas como PF, Receta del Abuelo y PF Listo, las que han ganado un lugar en la mesa de los hogares chilenos. Con plantas productivas, centros de distribución y terminales regionales, en PFalimentos buscamos entregar el mejor servicio a clientes y consumidores.



Cecinas

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



Elaborados

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



Carnes

Cortes enfriados o congelados de vacuno, ave y cerdo.



Lácteos

Quesos Gouda, Chanco, untables y otros lácteos.



Pizzas

Pizzas congeladas y refrigeradas.



Platos preparados

Platos preparados a temperatura ambiente y enfriados.



Vegetales

Hortalizas congeladas y compotas.



Bakery

Donuts, muffins y otros dulces.

En 2025, sumaremos una línea de sándwiches a nuestro catálogo, reforzando el compromiso con la innovación y la diversificación de oferta.

3.2.1 Nuestras marcas



Cecinas (todas las familias), elaborados (todas las familias), carnes (trutos, filetitos y pechuga deshuesada de pollo).



Pizzas enfriadas y congeladas, platos preparados enfriados y temperatura ambiente (Canelones, carbonada, espirales, variedades de lasañas, lentejas, porotos, pastel de choclo y pastel de papas).



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



Compotas y hortalizas*



Empanizados (bocaditos de pastelera, milanesa de soya) y hamburguesas (de soya).



Goudas, mantecosos, chancos, untables(queso crema, mantequilla) y otros lácteos (quesos parmesano, granulados, mozzarella y llanero).



Cecinas (fiambre de jamón, vienas, longanizas y chorizo parrillero), elaborados (nuggets de pollo, hamburguesas y churrasco de vacuno), pizzas (refrigeradas).

*Se traspasaron a PF Listo en 2024.

3.3

Canales de **venta y distribución**

Interactuamos con nuestros clientes a través de diversos canales de venta, cuidadosamente diseñados para adaptarse a sus particularidades y satisfacer sus necesidades.



CANAL TRADICIONAL

Nos mantenemos cerca de nuestros consumidores a través del canal tradicional, compuesto por minimarkets, almacenes de barrio, panaderías, pastelerías y fiambrerías. Estos puntos de venta ofrecen un servicio personalizado, fortaleciendo nuestra conexión con las comunidades y brindando soluciones prácticas para sus necesidades diarias.

Además, contamos con equipos especializados que trabajan directamente en puntos de venta, respaldados por una sólida red de terminales de distribución en todo el país.



HORECA Y FOOD SERVICE

Somos aliados estratégicos de hoteles, restaurantes y cafeterías (HORECA), así como del sector Food Service, que abarca casinos, industrias, espacios de entretenimiento y cadenas de comida rápida.



CANAL MODERNO

Nuestra presencia en supermercados nacionales y regionales nos permite llegar a un público amplio y diverso. Estamos presentes en grandes cadenas como Walmart, Cencosud, SMU y Tottus, además de supermercados regionales como Cugat, La Fama y Eltit. Este canal asegura que nuestros productos estén disponibles en todo el país.

Para ellos, utilizamos un modelo B2B, gestionando órdenes de compra a través de las plataformas de nuestros clientes. Además, ofrecemos atención personalizada mediante nuestros call centers, garantizando un servicio directo y eficiente.



TIENDAS DE CONVENIENCIA

El canal de tiendas de conveniencia, como Oxxo, Pedidos Ya, Esmax, Castaño y Copec, nos permite responder a las demandas de consumidores que buscan soluciones rápidas y prácticas. Estos establecimientos, de tamaño reducido y abiertos la mayor parte del día, destacan por su portafolio de productos envasados y su eficiencia, de manera de que nuestros alimentos estén disponibles en cualquier momento y lugar.



Nos enfocamos en ser puntuales y efectivos, priorizando entregas punto a punto y despachos estratégicos hacia centros de distribución seleccionados. De esta forma, aseguramos un servicio confiable, oportuno y de alta calidad que responde a las expectativas de nuestros clientes y refuerza nuestra promesa de excelencia.

Cientes que concentran en forma individual el 10,0% del ingreso total en cada segmento en 2024

Canal moderno

3

Horeca y food service

0

Canal tradicional

0

Tiendas de conveniencia

0

En el Canal Tradicional logramos atender a más de 69.000 clientes, mientras que el Canal Food Service brindó servicio a más de 3.500 clientes, ninguno de los cuales representa más del 10% de los ingresos de este segmento. Por su parte, en el Canal Moderno, destacamos a Walmart, SMU y Cencosud como los únicos clientes que, de manera individual, generan más del 10% de los ingresos de este canal.

3.4

Estrategia y planes de inversión

En un contexto económico desafiante, marcado por la inflación y el aumento de los costos de materias primas, mantenemos la mirada puesta en el futuro. Creemos firmemente en el potencial de la industria alimentaria, cuyos ciclos de vida de productos son más largos y estables en comparación con otras industrias. Esta visión nos motiva a emprender proyectos a largo plazo que modernizarán nuestra infraestructura y fortalecerán nuestra posición competitiva cuando las condiciones económicas sean más favorables.



3.4.1 Horizontes de tiempo

Nuestra planificación estratégica se fundamenta en la vida útil de nuestros activos e infraestructura, definiendo claramente horizontes de corto, mediano y largo plazo. Este enfoque nos permite equilibrar las necesidades inmediatas con una visión a futuro, garantizando nuestra sostenibilidad y éxito en el mercado.

CORTO PLAZO

Ponemos el foco en el presupuesto de mantenimiento y la renovación de máquinas y equipos. Este enfoque garantiza la eficiencia operativa y la actualización tecnológica, fundamentales para mantener nuestra productividad y competitividad.

MEDIANO PLAZO

Implementamos un plan de inversiones de US\$ 200 millones, enfocado en proyectos clave para nuestro crecimiento. Este plan contempla aumentar la capacidad de producción de nuestros productos principales, desarrollar nuevas líneas de negocio como los sándwiches y establecer un nuevo centro de distribución en la región Metropolitana.

LARGO PLAZO

Desarrollamos proyectos alineados con nuestro plan estratégico, con una visión a largo plazo que nos permite anticiparnos a los cambios del entorno, innovar en nuestro modelo de negocio y asegurar un crecimiento sostenible y sólido en el futuro.

3.4.2

Valor económico generado y distribuido

GRI 201-1

Categorías	2023	2024
Valor económico directo generado (VGE)	49,2%	52,7%
Remuneraciones del personal	37,3%	45,5%
Costo de explotación	43,9%	51,3%
Total de impuestos	97,2%	82,2%
Donaciones a la comunidad	79,3%	43,2%
Gastos operaciones	72,3%	67,8%
Gastos operacionales + Impuesto a la renta	47,9%	53,3%
Resultado operacional (menos Impuesto a la renta)	61,7%	47,0%

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



3.5

Estrategia de **sostenibilidad**

Nuestra Estrategia de Sostenibilidad está estructurada en torno a siete ámbitos clave, que guían nuestro trabajo en esta materia:

Cambio climático

Desarrollar una estrategia de cambio climático en la compañía.

Calidad e inocuidad alimentaria

Consolidarnos como referentes en calidad e inocuidad alimentaria a nivel latinoamericano.

Innovación e investigación

Consolidarnos como actores clave para el ecosistema de innovación, investigación y emprendimiento del sector alimentos en Chile.

Relación con proveedores

Mitigar riesgos y aprovechar las oportunidades que implica la gestión de la sostenibilidad en la cadena de suministro.

Diversidad e inclusión

Avanzar en una cultura de diversidad e inclusión en PFalimentos.

Gestión de residuos

Incorporar una lógica de economía circular a la operación y productos de la empresa.

Relacionamiento comunitario

Fortalecer la relación y contribuir al desarrollo sostenible de las comunidades que son parte del ecosistema de la empresa.

3.6

Nuestros grupos de interés

GRI 2-29

En PFalimentos, escuchar a nuestros grupos de interés es clave para construir relaciones sólidas y duraderas. Por eso, mantenemos canales de comunicación que nos permiten entender sus necesidades, compartir información valiosa y trabajar juntos en la creación de valor económico, social y ambiental.





3.6.1

Percepción de nuestros grupos de interés

En 2024, realizamos una consulta de medición de percepción para identificar, analizar y comprender las necesidades, expectativas y sugerencias de los distintos grupos de interés de PFalimentos. A través de entrevistas, se fortaleció el diálogo, se identificaron oportunidades de mejora y se generaron insumos para orientar estrategias alineadas con la sostenibilidad, la innovación y el desarrollo organizacional.

El estudio adoptó un enfoque cualitativo y exploratorio, permitiendo recopilar información detallada a través de entrevistas semiestructuradas y encuestas online.

- 33 entrevistas mediante videollamada con representantes de distintos grupos de interés, facilitando un análisis en profundidad de sus experiencias y opiniones.
- 11 encuestas online dirigidas a consumidores finales, ampliando el alcance y diversidad de la información recopilada.

Participantes del estudio de percepción



Necesidades de nuestros grupos de interés

El proceso de consulta permitió identificar oportunidades para fortalecer nuestra gestión en distintas áreas. En materia ambiental, se destacó la necesidad de avanzar en energías renovables, soluciones sostenibles en la producción, innovación en empaques y reducción de residuos. En el desarrollo de productos, se relevó el interés por impulsar tendencias de alimentación saludable y ampliar la oferta de alternativas alimenticias. También se identificó la necesidad de mejorar la comunicación sobre calidad, inocuidad y sostenibilidad, asegurando el acceso a esta información.

En el ámbito laboral, se planteó la importancia de fortalecer la flexibilidad horaria, el liderazgo interno, la ergonomía en el trabajo y los beneficios para los colaboradores. Asimismo, se destacó la necesidad de fortalecer la vinculación con el mundo académico, promoviendo la investigación aplicada, la transferencia tecnológica y la formación de profesionales en la industria alimentaria. En la relación con los grupos de interés, se propuso establecer mecanismos ágiles de comunicación, logística y certificaciones para mejorar la eficiencia en la cadena de suministro.

Finalmente, se resaltó la importancia de contribuir al desarrollo local mediante infraestructura social, áreas verdes y actividades recreativas, reforzando nuestro vínculo con la comunidad.

Expectativas de nuestros grupos de interés

Nuestros grupos de interés esperan que reforcemos la transparencia y comunicación de nuestras iniciativas de sostenibilidad, asegurando la difusión de los esfuerzos ambientales y energéticos que desarrollamos. También consideran clave ampliar la divulgación de nuestros procesos productivos mediante redes sociales y plataformas digitales.

Asimismo, plantean la necesidad de impulsar el desarrollo de productos innovadores, fortalecer nuestra vinculación con la educación y formación de profesionales y consolidar los vínculos comunitarios y de bienestar. En el ámbito organizacional, destacan la importancia de avanzar en la digitalización de procesos para mejorar la experiencia de clientes y fortalecer el liderazgo interno y la cultura organizacional, alineando nuestra gestión con los desafíos actuales.

3.7

Impulsando la innovación como **pilar estratégico**

PF1

La investigación y desarrollo (I+D) es un pilar clave en nuestra estrategia de innovación, evolucionando en función de las oportunidades y desafíos que surgen en el sector de alimentos. Para mantenernos a la vanguardia tecnológica, hemos establecido convenios con universidades, lo que nos permite explorar investigaciones de alto potencial, validar nuevas soluciones y facilitar la transferencia tecnológica. Además, reafirmamos nuestro compromiso de inversión en I+D, enfocándonos en áreas estratégicas como alimentos, sostenibilidad, logística y comercialización.

En 2024, avanzamos en la creación de un Plan de I+D, diseñado para identificar proyectos y necesidades dentro de la organización. Este plan busca priorizar iniciativas, generar vínculos con el ecosistema de innovación para fomentar alianzas estratégicas y asesorar en la asignación de recursos para su implementación. Con este enfoque, fortalecemos nuestra capacidad de desarrollar soluciones innovadoras que nos permitan seguir creciendo de manera sostenible.

Así, avanzamos en la implementación de nuestro modelo de innovación, basado en cuatro pilares:

- 1 Cultura y Gestión de Innovación.
- 2 Emprendimiento.
- 3 Investigación y Desarrollo.
- 4 Ecosistema de Innovación.

Este modelo, desplegado con el acompañamiento del Centro de Innovación UC, ha permitido consolidar una estrategia que incorpora la Industria 4.0, Novel Foods, Soluciones Integrales para Nuevos Mundos y Sostenibilidad como focos estratégicos.

Teniendo en cuenta estos cuatro focos, 42 colaboradores participaron del segundo ciclo de las células de innovación este 2024, lo que nos permitió identificar oportunidades en nuestro entorno, a nivel estratégico y operativo. Aplicando metodologías avanzadas de innovación con usuarios reales, desarrollamos ciclos de experimentación, prototipado y reducción de incertidumbre.

Como resultado, entregamos al Consejo de Innovación de PFalimentos propuestas que buscan satisfacer las necesidades de clientes y consumidores.

Fomentando el emprendimiento desde lo local y académico

Durante 2024, y con el objetivo de apoyar a nuestras comunidades a potenciar sus negocios, realizamos por segundo año consecutivo, la Feria Mi Barrio Emprende, un espacio que no solo fue vitrina para más de 80 emprendedores de la región del Maule que estuvieron exponiendo y vendiendo sus productos, sino que también contó con una instancia de formación en diversas temáticas, impartida por docentes de la Vicerrectoría de Innovación y Transferencia Tecnológica de la Universidad de Talca.



84

emprendedores participaron de la Feria de Emprendimiento Mi Barrio Emprende

Por otra parte, a través del Programa “Sin Límites”, impulsamos el intraemprendimiento universitario, abordando tres desafíos estratégicos y avanzando en la implementación de dos propuestas seleccionadas en 2023. Una de ellas, enfocada en mejorar la capacitación de nuestros colaboradores en procesos de inducción, lo que nos permite fortalecer la transferencia de conocimiento técnico y cultura organizacional.

Investigación y desarrollo para un futuro sostenible

En el ámbito de Investigación y Desarrollo (I+D), avanzamos en la valorización de nuestros residuos industriales en colaboración con un equipo investigador de la Universidad de Talca y mediante una investigación de doctorado, hemos logrado avances que podrían derivar en soluciones innovadoras con potencial de Propiedad Industrial.



3.7.1

Proyectos e iniciativas

Alianzas con centros de investigación y desarrollo alimentario

En nuestra búsqueda por optimizar procesos y reducir desperdicios, trabajamos en conjunto con el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA) para **explorar soluciones en procesamiento y valorización de nuestros reprocesos y devoluciones.**

Esta colaboración nos permitirá transformar estos insumos en nuevos productos innovadores.

Desarrollo de nuevos productos o catálogo alimentario

Desarrollamos nuevas líneas de productos para diversificar y fortalecer nuestra oferta. **Estamos trabajando en la producción de sándwiches industriales, así como en el desarrollo de productos fibrilados a partir de materias primas vegetales y cárnicas,** apostando por alternativas innovadoras y de alto valor. Además, **ampliamos nuestra línea de platos preparados y pizzas, respondiendo a las tendencias de consumo.** Paralelamente, seguimos innovando en nuestras categorías tradicionales, con el **lanzamiento de 40 nuevos productos en líneas como jamones, salchichas, longanizas y mortadelas.**

Participación en ferias y seminarios

Este año 2024, participamos en Alimentaria Barcelona e IFF Shanghai, espacios estratégicos para conocer tendencias globales e innovaciones en la industria de los alimentos. En Chile, estuvimos en Inofood, Tecfood y Food Service Santiago, donde compartimos conocimientos y fortalecimos alianzas. Además, formamos parte del Seminario de Innovación Creta en Santiago.

4

Alimentos de calidad

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

4.1

Calidad e **inocuidad** alimentaria (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

Garantizar que los productos cumplan con altos estándares de calidad es fundamental para satisfacer las necesidades nutricionales y sensoriales de los consumidores. Asimismo, se debe asegurar su inocuidad, para evitar cualquier riesgo a la salud. Ambos aspectos son prioritarios y se gestionan mediante un enfoque sistémico de forma preventiva y proactiva.

Objetivos

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

Impactos

La calidad nutricional de los alimentos procesados está determinada por los ingredientes utilizados, los métodos de producción y su incorporación en la dieta diaria. Por ello, es clave que los consumidores cuenten con información adecuada para tomar decisiones equilibradas sobre su alimentación.

La ausencia de prácticas adecuadas, el incumplimiento de normativas o deficiencias en los procesos pueden generar contaminación por microorganismos patógenos, presencia de cuerpos extraños, sustancias químicas nocivas o alérgenos no declarados, representando un riesgo para la salud.

Avances

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

Política y lineamientos

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

4.1.1

Nueva Política del Sistema de Gestión Integrado (SGI)

PF4

En PFalimentos implementamos un Sistema de Gestión Integrado (SGI) basado en estándares internacionales de calidad, inocuidad, medioambiente, energía, salud y seguridad. Este sistema utiliza un enfoque de procesos, representado en un mapa que muestra la interacción entre los estratégicos, principales, de gestión y de apoyo.

Estamos comprometidos con elaborar, comercializar y distribuir alimentos en un entorno de trabajo seguro, promoviendo la participación de los colaboradores en la gestión de riesgos, el uso eficiente de la energía, la seguridad de la información y la administración de activos.



Valores que nos impulsan a seguir creciendo

Trabajamos para fortalecer nuestro posicionamiento en el mercado mediante la valoración de nuestras marcas, comprometiéndonos a:



PF cumple

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



Protegemos el medio ambiente

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, efectivo, velando por la confidencialidad e integridad de la información y disponibilidad de los servicios requeridos adhiriéndonos a controles y mejores prácticas de seguridad.



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, la seguridad de la información, la gestión de activos y la 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, efectivo, velando por la confidencialidad e integridad de la información y disponibilidad de los servicios requeridos adhiriéndonos a controles y mejores prácticas de seguridad.



Siempre mejorando

Cumplir y mejorar continuamente el desempeño, objetivos y metas de nuestro Sistema de Gestión Integrado; asegurando la disponibilidad de recursos e información necesaria para alcanzarlos, basándose en criterios de evaluación que consideren los costos del ciclo de vida, los riesgos y los beneficios para los activos.



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.

Documentación del SGI: Organización y Aplicación

La documentación base del sistema de gestión integrado (SGI) proporciona un marco claro de trabajo de las operaciones de la organización, permite una consistencia de los procesos y una mejor comprensión. Esta, se despliega mediante:



Manual SGI:
Documento que establece las políticas, objetivos y estructura del sistema de gestión.



Procedimientos:
Directrices detalladas para realizar actividades específicas de manera controlada.



Instrucciones de trabajo:
Indicaciones claras y precisas para ejecutar tareas operativas.



Registros:
Evidencia de cumplimiento de procedimientos, resultados de auditorías, acciones correctivas.

Los documentos vigentes son:

2

Políticas



Orientaciones e intenciones globales de la organización.

1

Estatuto de comité

Conjunto de reglas que rigen el funcionamiento y organización del comité SGI

2

Manuales



Referencias a la interacción de los elementos que componen el SGI

342

Procedimientos



Descripciones para llevar a cabo cada proceso.

632

Instructivos



Forma específica y detallada para realizar actividades determinadas.

478

Registros



Documento para registrar los detalles de una actividad.

Equipos funcionales, capacidad analítica y procesos de formación

Para el seguimiento y mantenimiento del Sistema de Calidad e Inocuidad, contamos con equipos funcionales que actúan como contrapartes técnicas de los procesos. Estos equipos incluyen al Comité SGI, los auditores internos, al Equipo de Inocuidad y al Equipo HACCP.

- **Comité SGI:**

Evalúa la efectividad del Sistema de Gestión Integrado (SGI) en materia de inocuidad, calidad, ambiente, seguridad, salud y energía, asegurando el cumplimiento de los requerimientos de las partes interesadas. Además, promueve el compromiso y la participación de la organización en su desarrollo, implementación y mejora continua.

- **Auditores Internos:**

Evalúan la eficacia del Sistema de Gestión Integrado mediante auditorías basadas en la norma ISO 19011:2018, identificando oportunidades de mejora.

- **Equipo de Inocuidad (plantas) y Equipo HACCP (TD/CD):**

Verifican periódicamente el Sistema de Inocuidad en intervalos definidos, asegurando su eficacia y estableciendo los requerimientos necesarios para su mejora.

El Sistema de Inocuidad permite identificar y evaluar peligros, los que se detallan en los planes HACCP. Actualmente, contamos con siete planes, uno por cada planta y otro para los centros de distribución.

Además, disponemos de un laboratorio de microbiología, acreditado bajo el estándar ISO/IEC 17025 desde 2017, cuyo alcance cubre 19 métodos, que permiten garantizar la efectividad de las medidas de control del sistema de inocuidad.

4.1.2

Gestión integrada y optimización de procesos

Durante 2024, con la implementación del Modelo Integral de Gestión de Riesgos (MIGR), fortalecimos los procesos de aseguramiento de calidad e inocuidad, abordando riesgos operacionales que podrían afectar la calidad de los productos o comprometer su inocuidad. Para la gestión de los riesgos aplicamos un método estándar de identificación y evaluación de éstos, lo que permite a la dirección tomar decisiones sobre los riesgos residuales y sus planes de mitigación.

Bajo el enfoque de las tres líneas de defensa, el Directorio monitorea los riesgos estratégicos a través del Comité de Riesgos, asegurando una visión integral del riesgo de pérdida de inocuidad, uno de los principales en nuestra operación.

La integración de sistemas de gestión basados en normas ISO (9001, 22000, 45001, 14001, entre otras) y metodologías de excelencia operacional, ha permitido:

- Eliminar redundancias, unificando procesos y documentación
- Optimizar recursos, mejorando la asignación de materiales y talento humano

- Mejorar la toma de decisiones, consolidando información clave para evaluaciones precisas
- Reducir riesgos, minimizando incumplimientos regulatorios
- Fomentar la innovación y mejora continua, impulsando la búsqueda de soluciones operativas

Para consolidar las acciones anteriormente mencionadas, estamos integrando los sistemas de gestión en una única plataforma tecnológica, centralizando la información con módulos específicos para:

- Gestión documental
- Identificación de condiciones, conductas y desviaciones
- Mejoras, cambios y proyectos
- No conformidades y acciones correctivas. Evaluaciones, auditorías y confirmación de procesos
- Capacitación interna
- Planificación
- Gestión de reuniones

Esto permitirá una gestión más ágil y transparente, alineando los objetivos estratégicos con las prácticas operativas.

Con la entrada en vigencia de la Ley N°21.595 de Delitos Económicos y Medioambientales a fines de 2023, reforzamos la gestión del cumplimiento normativo y ético durante 2024, poniendo mayor énfasis en los procesos de aseguramiento de calidad e inocuidad, para prevenir delitos relacionados con fraude alimentario y disseminación de gérmenes patógenos.

4.1.3 Formación y concientización en inocuidad y calidad

En 2024 implementamos capacitaciones en inocuidad alimentaria y calidad:

Inducción para nuevos colaboradores

Incluye conceptos básicos de inocuidad alimentaria, talleres de lavado de manos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un curso introductorio al Sistema de Gestión Integrado.



Número de Participantes
1.689

Fortalecimiento del liderazgo

Jefaturas participaron en sesiones sobre Puntos Críticos de Control (PCC) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



Número de Participantes
33

Formación para colaboradores

Cursos específicos sobre Manipulación Higiénica de los Alimentos y Normas de Higiene del Personal.



Número de Participantes
774

Defensa alimentaria

El personal de seguridad patrimonial recibió capacitación en Food Defense, reforzando la protección de la cadena de suministro.



Número de Participantes
14

Capacitación especializada

Colaboradores encargados de controles críticos asistieron al curso "Programa para el Aseguramiento de Puntos Críticos de Control (PCC)".



Número de Participantes
27

HACCP en logística y distribución

Curso introductorio sobre análisis de peligros y puntos críticos de control.



Número de Participantes
67

Actividades Inmersivas

En 2024 quisimos explorar nuevas formas de aprendizaje para nuestros colaboradores, y en alianza con la Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica de la Universidad de Talca, lanzamos un desafío a la comunidad estudiantil. Se presentaron 7 ideas, de las que seleccionamos finalmente tres, que estuvieron rotando por nuestras plantas productivas durante los meses de agosto y septiembre. Los tres finalistas fueron:

- **Ruta microbiológica:**

Exposición itinerante con infografías sobre manejo de alimentos y prevención de *Listeria monocytogenes*. Incluye una estructura interior que simula un biofilm bacteriano para una experiencia educativa más visual.

- **Contrataque microbiano:**

Instalación de tótems con códigos QR que dirigen a un videojuego sobre *Escherichia coli O157:H7*, brindando herramientas prácticas para comprender y prevenir su impacto.

- **Foodlup:**

Actividad de búsqueda interactiva que, mediante una lupa sobre alimentos simulados, permite identificar información clave sobre *Salmonella* y su control.

Esta última fue la ganadora, consiguiendo un cupo para participar en la Cumbre Internacional INOFOOD 2024.

PF Educa: Formación en el Sistema de Gestión Integrado (SGI)

PF Educa es una herramienta educativa que diseñamos para exponer de manera clara los aspectos clave del Sistema de Gestión Integrado (SGI), con el objetivo de que nuestros colaboradores comprendan y apliquen estos conocimientos en su trabajo diario.

Este programa forma parte de nuestras iniciativas de capacitación y concientización dentro del Plan de Acción de Cultura de Inocuidad, asegurando que nuestros equipos adopten las mejores prácticas y estándares exigidos por la empresa. A través de esta formación, buscamos fortalecer nuestra cultura organizacional mediante la capacitación continua en inocuidad, calidad, medioambiente, seguridad y gestión energética.

Durante 2024, abordamos diversas temáticas clave dentro del SGI, tales como calidad e inocuidad, cultura de inocuidad y envasado en atmósfera modificada. Estos contenidos nos permiten reforzar el conocimiento de nuestros colaboradores y asegurar el cumplimiento de los estándares aplicables en cada área.

Para su implementación, utilizamos diversas estrategias de enseñanza. Desarrollamos cursos de inducción para nuevos colaboradores, que incluyen módulos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y lavado de manos. Además, impartimos capacitaciones especializadas en inocuidad y calidad para quienes desempeñan funciones en controles críticos de producción. También incorporamos actividades inmersivas con herramientas tecnológicas e interactivas, facilitando la comprensión de los principios de inocuidad alimentaria. Respecto de lo anterior, desarrollamos la primera iniciativa "in house" de realidad virtual con una startup chilena que simula la interacción de los nuevos colaboradores con el ingreso a ropería y filtros sanitarios.

A través de estas acciones, se contribuye a la formación de nuestros colaboradores, promoviendo una gestión alineada con los estándares del SGI y el cumplimiento de las normativas aplicables.

Capacitaciones en calidad e inocuidad 2024

Colaboradores capacitados

Temática	Cargo	Números de personas
Calidad	Operarios	1.218
Calidad	Otros profesionales	70
Calidad	Jefaturas	66
Inocuidad	Operarios	1.218
Inocuidad	Otros profesionales	53
Inocuidad	Jefaturas	55
Riesgos Estratégicos	Otros profesionales	6
Riesgos Estratégicos	Jefaturas	34
Total		2.720

Proveedores capacitados*

Tipo de proveedor	Cantidad de participantes	Total
Insumos	1.757	9.317
Materias Primas	8.274	41.791
Servicios	936	470
Laboratorios	917	1.872
Comercial	12	12
total	11.896	53.462

* **Referencia:** fuentes obtenidas desde áreas de calidad de principales proveedores.



4.1.4 Plan de acción de cultura de inocuidad

Comunicación

- Explorar y validar nuevos mecanismos de comunicación.
- Desarrollar un programa de actividades de concientización para la compañía.
- Diseñar e implementar rutinas de comunicación bidireccional.

Programa de reconocimiento e incentivo

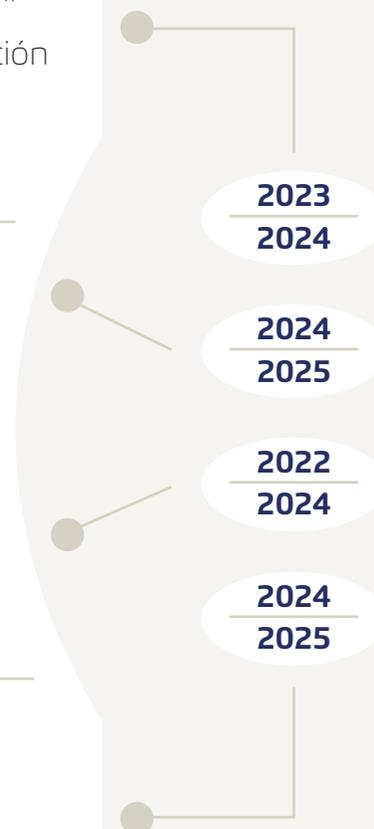
- Mecanismos de reconocimiento.
- Revisar política de incentivo organizacional.

Intervención actitudinal, reforzamiento y capacidades

- Explorar y validar nuevas formas de aprendizaje.
- Innovar en los procesos de intervención actitudinal.

Estándar

- Definir y establecer prácticas de involucramiento de los colaboradores.
- Requisito participación y consulta.



En 2024 el Plan de Acción de Cultura de Inocuidad se enfocó a disminuir brechas identificadas en el modelo, estableciendo una hoja de ruta basada en los pilares de comunicación, estándares, reconocimiento e incentivos, intervención actitudinal, reforzamiento y desarrollo de capacidades.

Entre las actividades realizadas en el año estuvieron:

- Mi barrio emprende
- Día de la inocuidad
- Desafío inocuidad inmersiva
- Desafío sin límites UC comunicaciones de procedimientos en planta
- Inofood 2024
- Talleres líderes supervisores
- Inducción 2.0
- Módulos supermercados (Malla curricular)/Tradicional
- Metodologías de realidad virtual u otras tecnologías equivalentes
- Plan asistencia técnica a clientes y vendedores en terreno
- PF Educa SGI
- Herramienta de participación y consulta
- Evaluación de riesgos y debida diligencia a proveedores de insumos
- Actualización versión FSSC 6.0



4.1.5 Metas de inocuidad

Nuestras plantas productivas tienen una meta de inocuidad del 95%, mientras que en los terminales de distribución regionales y en los centros de distribución aplicamos el indicador HACCP, con una meta del 96%. En 2024, los resultados fueron superiores a estos objetivos.

Metas alcanzadas en 2024	2022	2023	2024
Inocuidad en plantas	96,4%	97,5%	96,1%
HACCP en terminales y centros de distribución	98,9%	99,6%	99,8%

Gestión de reclamos

Durante el período informado, no se registraron reclamos de consumidores ante el Ministerio de Salud ni el Servicio Agrícola Ganadero por temas de calidad e inocuidad.

En 2024, recibimos 56 requerimientos de mediación de consumidores, a través del Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC).

Retiro de productos

SASB FB-PF-250a.4

En 2024, mantuvimos altos estándares de calidad e inocuidad en nuestros productos, asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias y los protocolos internos de seguridad alimentaria. Gracias a este enfoque preventivo y al fortalecimiento de nuestro Sistema de Gestión Integrado (SGI), no fue necesario realizar retiros voluntarios de productos del mercado, ni por disposición de la autoridad sanitaria.

4.1.6

Certificaciones vigentes



Nuestros centros y terminales de distribución cuentan con la certificación HACCP, un estándar diseñado para asegurar la inocuidad de los alimentos. Su objetivo principal es la prevención de riesgos de inocuidad desde nuestros procesos logísticos, distribución y transporte que puedan afectar a nuestros consumidores.

Número aprobación: HACCP - 0015457



Además, nuestros laboratorios de microbiología y química están acreditados bajo la norma ISO/IEC 17025, lo que nos posiciona entre las pocas empresas de alimentos en el país que cuentan con este reconocimiento. Esta certificación valida nuestras competencias para garantizar resultados confiables y trazables a nivel internacional.

**Número aprobación: 6083.01 CHEMICAL
6083.02 BIOLOGICAL**



Este sistema ha sido desarrollado por la Fundación Holandesa para la Certificación de la Inocuidad Alimentaria, con el respaldo de la Confederación de Alimentos y Bebidas de la Unión Europea (FoodDrinkEurope) y el reconocimiento de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI). Su metodología combina los requisitos de la norma ISO 22000 de Gestión de Inocuidad Alimentaria, ISO/TS 22002-1 sobre Programas de Prerrequisitos y otros elementos adicionales definidos en el esquema FSSC 22000.

**Número aprobación: FSSC 22000 – 00037252
COID:CHL-1-9228-009971**



Esta certificación internacionalmente reconocida nos permite optimizar el cumplimiento de los requisitos, expectativas y necesidades tanto de clientes como de consumidores. Asimismo, proporciona un enfoque estructurado y eficiente para la gestión de riesgos en todas las áreas de nuestras operaciones. La certificación cubre integralmente los ámbitos comerciales, industriales, operativos y administrativos de nuestra empresa.

Número aprobación: ISO 9001 – 00037105



Certificaciones de ingredientes

GRI 416-1, 416-2 SASB FB-PF-430a.1

Nuestra preocupación por ofrecer productos alimenticios de la mejor calidad a los consumidores parte por los ingredientes que ocupamos para su elaboración. El 77% de nuestros proveedores cuentan con certificación en algunos de los esquemas reconocidos por Global Food Safety Initiative (GFSI).



4.2

Etiquetado y marketing de productos (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

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

Objetivos

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

Impactos

- **Transparencia:** el etiquetado claro y preciso proporciona a los consumidores información sobre el origen, la calidad y otros aspectos importantes del producto a consumir.
- **Inocuidad y nutrición:** los etiquetados pueden incluir información sobre instrucciones de uso previsto, ingredientes, contenido nutricional, alérgenos y fechas de caducidad, lo que ayuda a los consumidores a tomar decisiones informadas y a evitar riesgos para la salud.

Avances

- Análisis y desarrollo de nuevos envases para promover su reciclabilidad.

Política y lineamientos

- Manual de marca PFalimentos
- Acuerdo de Producción Limpia (APL) para el eco etiquetado de envases y embalajes

4.2.1

Normas y cumplimientos de etiquetado

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

En PFalimentos nos regimos por la Ley N°20.606 del Ministerio de Salud y el artículo 120 bis del Decreto Supremo 977 (Reglamento Sanitario de los Alimentos), para el cumplimiento de la normativa de publicidad y rotulado de alimentos en Chile.

Esto exige la declaración obligatoria del origen de ciertos insumos, así como la información sobre preparación, uso y conservación de los alimentos. Además, en los envases es obligatorio indicar el tipo de material y su clasificación según su grado de reciclabilidad.

Durante 2024, no se registraron casos de incumplimiento relacionados con la información provista sobre nuestros productos.

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



4.2.2

Revisión de aspectos nutricionales

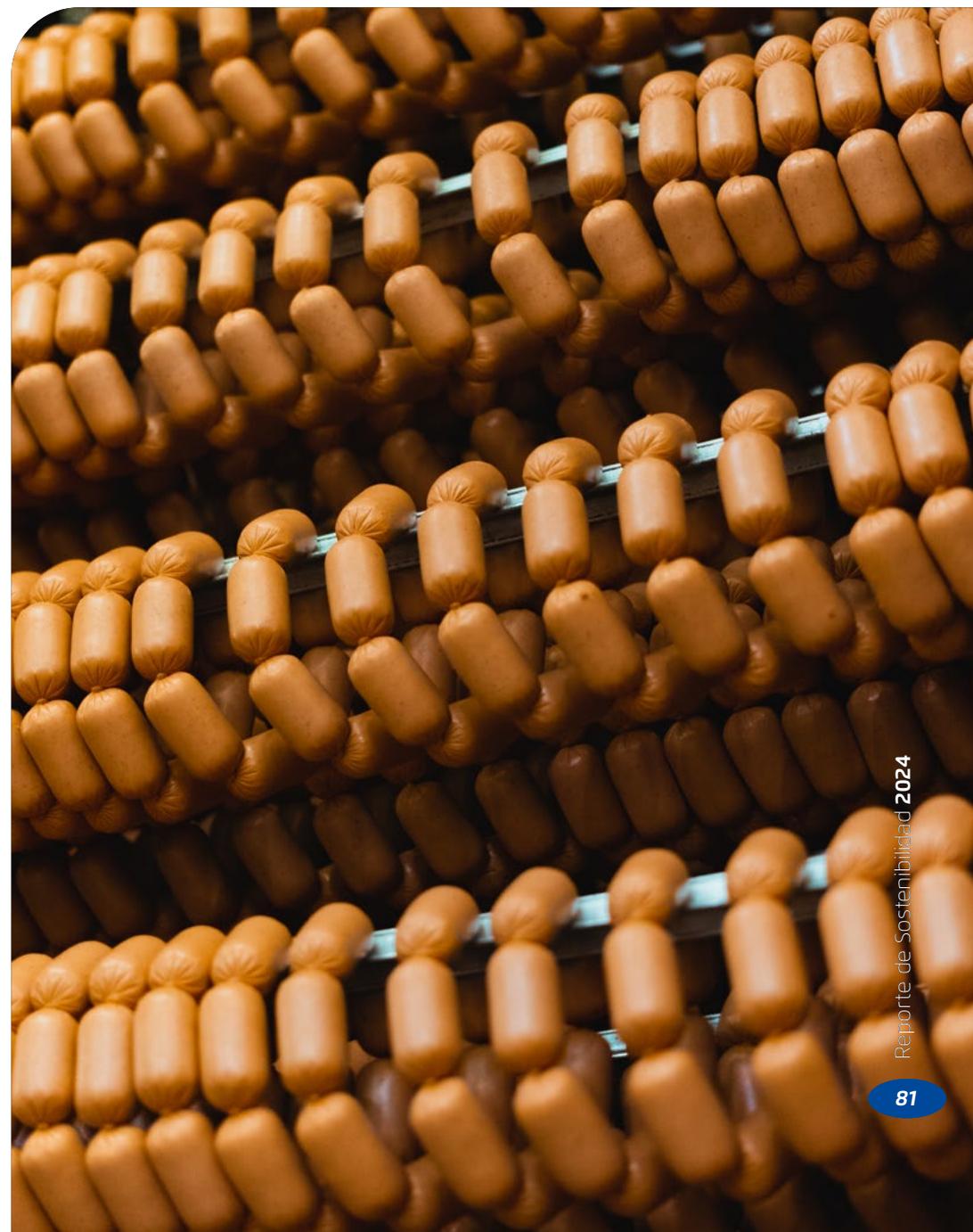
SASB FB-PF-260a.2

A través de nuestros diversos canales de comunicación, recibimos y gestionamos inquietudes y consultas de los consumidores en relación con aspectos nutricionales de nuestros productos. Estas preocupaciones pueden abordar temas como el contenido de ingredientes, alérgenos, etiquetado nutricional, presencia de aditivos, beneficios para la salud y opciones para dietas específicas.

Conscientes de la importancia de brindar información clara y transparente, respondemos a estas consultas de manera oportuna, proporcionando orientación basada en evidencia científica y en cumplimiento con las normativas vigentes. Además, este proceso nos permite identificar tendencias en las expectativas de los consumidores, lo que contribuye a la mejora continua de nuestros productos y a la adaptación de nuestra oferta a las necesidades del mercado.

Atributos de salud y nutrición

Como parte de nuestro compromiso con la transparencia y la entrega de información clara a los consumidores, algunos de nuestros productos incluyen rotulaciones especiales que destacan atributos nutricionales relevantes, como "buena fuente de proteína" y "sin gluten". Actualmente, el 67% de nuestro portafolio corresponde a productos que son una "buena fuente de proteína", mientras que un 20% cuenta con la certificación de "excelente fuente de proteína". Además, el 60% de nuestros productos están etiquetados como "sin gluten", permitiendo así ofrecer opciones adecuadas para diversas necesidades y preferencias alimentarias.



4.3

Cadena de **abastecimiento responsable** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

La cadena de abastecimiento genera un impacto directo en la calidad, inocuidad, eficiencia y sostenibilidad de la producción alimentaria. Tiene un rol fundamental en el suministro constante de materias primas e insumos, participa en el aseguramiento de la inocuidad y contribuye a la innovación de productos.

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

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

Contamos con 1.966 proveedores nacionales y 21 internacionales, quienes forman parte de nuestra cadena de abastecimiento, permitiéndonos producir y distribuir alimentos en todo el país.

En los últimos años, hemos ampliado y diversificado nuestras fuentes proveedoras de insumos debido a factores como el cambio climático, riesgos sanitarios, conflictos internacionales y sus efectos en la logística y el comercio. Este proceso se lleva a cabo de manera responsable y equilibrada, considerando diferentes aspectos como calidad, precios y cumplimiento de los requisitos de inocuidad y seguridad entre otros; alineados con los estándares certificados en nuestros procesos.

Además, fomentamos relaciones de largo plazo con nuestros proveedores, basadas en el respeto de acuerdos, diálogo constante y colaboración.



4.3.1 Pago a proveedores

De acuerdo con nuestro Procedimiento de Compras y Servicios, pagamos a nuestros proveedores en un máximo de 30 días desde que recibimos su factura y 45 días para los casos bajo convenio.

Número de proveedores en 2024	
Proveedores nacionales	Proveedores extranjeros
1.966	21

Número de facturas pagadas en 2024						
Indicador	Proveedores nacionales			proveedores extranjeros		
	Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días	Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días
Número de facturas pagadas	32.443	16.455	691	63	55	31

Monto de facturas pagadas en 2024						
Indicador	Proveedores nacionales			proveedores extranjeros		
	Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días	Hasta 30 días	Entre 31 y 60 días	Más de 60 días
Monto de facturas pagadas	101.578	119.039	4.917	3.004	3.806	7.029

En 2024 el monto total de los intereses por mora, de las facturas emitidas a proveedores fue de \$0.

4.3.2 Evaluación de proveedores

GRI 308-1

Cada año realizamos una evaluación de proveedores mediante una encuesta diseñada para fortalecer la comunicación y comprender sus expectativas y necesidades. Esta evaluación se realiza sólo a nuestros proveedores “de alto impacto” de materias primas, insumos y lácteos e incluye preguntas sobre inocuidad, calidad, salud y seguridad ocupacional, energía, medioambiente, ciberseguridad y ética, permitiéndonos conocer cómo integran estas prácticas en sus operaciones.

Este enfoque facilita una colaboración más efectiva y asegura la alineación con los valores y objetivos compartidos en materia de sostenibilidad.

Evaluación de proveedores y compras 2024

Indicador	Nacionales		Extranjeros	
	Número	Porcentaje del total	Número	Porcentaje del total
Proveedores evaluados (*)	64	3,3%	12	1%
Proveedores analizados con criterios de sostenibilidad (**)	64	3,3%	12	1%
Monto total de compras a proveedores evaluados (Millones CLP) (***)	\$231.776	59%	-	-
Monto de compras a proveedores evaluados con criterios de sostenibilidad (Millones CLP)	\$231.776	59%	-	-

* De acuerdo a Encuesta a Proveedores de Productos, los cuales son determinados según impacto en el proceso. (alto impacto)

** Los 2 extranjeros corresponden a proveedores con los que nuestra Gerencia de Abastecimiento negocia directamente, pero son parte del abanico de Comercial Cerrillos.

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



5

Nuestras personas

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

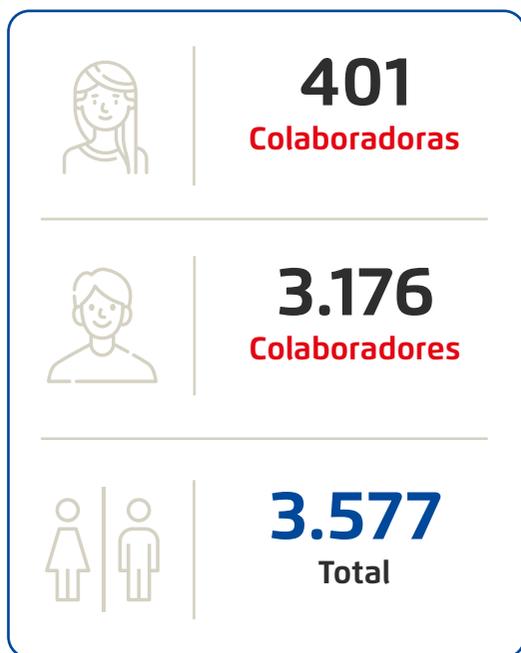
5.1

Dotación

5.1.1 Nuestro equipo

GRI 2-7

En PFalimentos contamos con un equipo compuesto por un 11,21% de mujeres y un 88,79% de hombres, quienes se desempeñan en las distintas áreas de la organización.



Desglose por cargo y sexo



Nota: En PFalimentos no contamos con categoría auxiliar.

Nuevas contrataciones 2024



Rotación



Colaboradores por regiones

Regiones	Hombres	Mujeres	Total
Antofagasta	29	2	31
Arica	17	2	19
Calama	13	3	16
Centro de Distribución Renca (Santiago)	166	19	185
Centro de Distribución (Talca)	324	5	329
Chillan	40		40
Concepción	51	5	56
Concón	72	9	81
Copiapó	38	4	42
Coyhaique	11	1	12
Edificio Plaza informática (Talca)	27	2	29
Huechuraba	116	38	154
Iquique	11	1	12
La Serena	46	3	49
Los Ángeles	14	1	15



Regiones	Hombres	Mujeres	Total
Planta 1 (Talca)	613	75	688
Planta 2 (Talca)	650	44	694
Planta 3 (Talca)	335	76	411
Planta 4 (Talca)	183	37	220
Planta 5 (Talca)	85	35	120
Planta 6 (Talca)	15	5	20
Puerto Montt	40	10	50
Punta Arenas	15	3	18
Rancagua	51	2	53
San Felipe	13		13
Centro de Distribución San Bernardo (Santiago)	131	14	145
Temuco	43	1	44
Valdivia	14	2	16
Zona Franca de Iquique	13	2	15
Total	3.176	401	3.577



Formalidad laboral

El 91,59% de nuestra dotación está bajo la modalidad de contrato a plazo indefinido. El 8,41% restante corresponde a contratos plazo fijo, no existiendo colaboradores contratados a honorarios en trabajos permanentes ni contratos por obra o faena.

	Hombres		Mujeres		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%
Plazo indefinido	2.926	89,3%	350	10,7%	3.276	100,0%
Plazo fijo	250	83%	51	16,9%	301	100,0%
Total	3.176	86,2%	401	13,8%	3.577	100,0%

Adaptabilidad laboral

Tipo de jornada	Hombres		Mujeres		Total	
Jornada ordinaria	3.149	88,0%	397	11,1%	3.546	99,1%
Teletrabajo a tiempo parcial	27	0,8%	3	0,1%	30	0,8%
Teletrabajo a tiempo completo	-	-	1	0,0%	1	0,0%
Total	3.176	88,8%	401	11,2%	3.577	100,0%

GRI 2-8

278 trabajadores contratistas se encargan de tareas de seguridad, vigilancia, portería, aseo en oficinas e instalaciones, alimentación y picking.

Política de subcontratación

En PFalimentos no contamos con una política integral explícita para la elección de empresas contratistas. Sin embargo, las directrices asociadas a este ámbito se encuentran incorporadas en nuestro Código de Ética, el Manual de Prevención del Delito y en los contratos establecidos con cada proveedor de servicios.

La relación entre PFalimentos y las empresas contratistas y subcontratistas está regulada cuidadosamente a través de un reglamento especial que responde tanto a la normativa vigente como a estándares internacionales. Este reglamento se fundamenta en la Ley 20.123, que establece las obligaciones y responsabilidades en materia de trabajo en régimen de subcontratación en Chile. Dicha ley busca proteger los derechos laborales, garantizar la seguridad de los trabajadores y delimitar las responsabilidades tanto de la empresa principal como de los contratistas y subcontratistas.

Asimismo, el reglamento incorpora los principios establecidos por la norma ISO 45.001, que promueve un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional efectivo. Esto implica implementar medidas concretas para identificar y mitigar riesgos, asegurar condiciones de trabajo seguras y fomentar una cultura organizacional donde la protección de los trabajadores sea prioritaria. El cumplimiento simultáneo de estas normativas permite a PFalimentos establecer relaciones laborales que se sustentan en la transparencia, la equidad y la responsabilidad, asegurando así un entorno laboral donde la seguridad, la calidad del servicio y la sostenibilidad empresarial coexisten de manera armónica.

Para verificar el cumplimiento de estos estándares, utilizamos una plataforma digital que permite monitorear el cumplimiento normativo y

controlar el acceso a nuestras instalaciones. Este sistema nos asegura trabajar con empresas alineadas con nuestro compromiso con la integridad y el respeto por los derechos laborales.

En cuanto a los estándares laborales, exigimos a nuestras empresas contratistas el cumplimiento riguroso de la normativa vigente, que incluye la legislación laboral, la seguridad social y las políticas de prevención de riesgos laborales. Esta exigencia constituye una condición esencial para colaborar con nuestra compañía.

Gestión y seguimiento de trabajadores contratistas

Cada empresa contratista lleva un registro diario de asistencia de sus trabajadores, el cual reporta mensualmente a PFalimentos. A su vez, realizamos controles propios para verificar el cumplimiento de los contratos, especialmente en relación con el personal comprometido.

La herramienta central para esta gestión es PRONEXO, un sistema unificado que permite asegurar el cumplimiento de las obligaciones laborales y normativas de contratistas y subcontratistas.

Adicionalmente, supervisamos a los transportistas externos mediante un sistema mantenedor de flota, administrado por la Subgerencia de Transportes. Este proceso permite verificar el cumplimiento de normativas y contratos, tanto de conductores y peonetas como de los vehículos y la estructura de las empresas de transporte asociadas.

5.2

Desarrollo de **personas** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

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

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

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

Avances

- Fortalecimos el convenio con Inacap, abriendo oportunidades para prácticas, pasantías y programas de formación dual, facilitando la vinculación temprana con el mundo laboral.
- Avanzamos en la creación y actualización de políticas internas que apoyan el desarrollo profesional de nuestros colaboradores, alineadas con los objetivos estratégicos de la organización.
- Incorporamos a los supervisores en programas de formación en habilidades blandas y técnicas, ampliando la cobertura del desarrollo de liderazgo en todos los niveles.
- Implementamos herramientas tecnológicas y plataformas digitales para fortalecer el autoaprendizaje de los colaboradores y promover una cultura de aprendizaje continuo y flexible.
- En 2024 el Directorio aprobó la Planificación Estratégica y hoja de ruta diseñada por una consultora independiente, experta en estas temáticas, dando comienzo a la reestructuración del área.

5.2.1 Capacitaciones

GRI 404-1, 404-2, 404-3

En 2024 destinamos un total de \$566.854.655 para capacitación y desarrollo profesional. Esta inversión representa el 0,10% de nuestro ingreso anual total.

2.825

colaboradores
capacitados

79%

del total de
la dotación

Promedio anual de horas de capacitación

Categoría laboral	2024	
	Mujeres	Hombre
Alta Gerencia	0	23
Gerencia	8	19,8
Jefatura	17,4	20,2
Operario	12,4	15
Fuerza de venta	12,2	14,4
Administrativos	9,7	34,8
Auxiliar (chofer y ayudante de reparto)	0	10,9
Otros profesionales	15,6	14,6
Otros técnicos	22,1	15,1
Total	97,4	167,8

Programa de capacitación y desarrollo

Programa PF Avanza

Diseñado para colaboradores de la Gerencia de Operaciones, este programa tiene como propósito efficientar los procesos mediante metodologías de mejora continua que impulsan la excelencia operacional. Más de 400 personas participaron durante 2024.

Programa de Inocuidad

Con un enfoque transversal, esta iniciativa busca mantener y fortalecer el sistema de gestión de calidad de la compañía. En el año, más de 1.400 colaboradores participaron activamente en sus actividades.

Taller de Prevención del Delito

La sensibilización en torno al Modelo de Prevención del Delito fue el foco de esta instancia formativa, que contó con la participación de alrededor de 300 colaboradores. Esta actividad continuará desarrollándose en los próximos años.

Programa de Salud y Seguridad Ocupacional

A lo largo de 2024, se realizaron diversas capacitaciones centradas en entregar herramientas sobre seguridad y autocuidado. Más de 600 colaboradores de todo el país formaron parte de estas acciones.

Taller de Cocina con Sabores

Dirigido al equipo de Desarrollo y Asistencia Técnica, este curso tuvo como objetivo innovar en sabores y recetas para productos actuales y futuros. Su ejecución se llevó a cabo durante 2024.

Programa y cursos de Inclusión y Diversidad

En el marco de nuestro compromiso con una cultura inclusiva, se implementaron talleres y capacitaciones sobre inclusión y diversidad. La participación superó las 450 personas.





5.2.2 Beneficios

GRI 401-2

Contamos con una serie de beneficios que buscan mejorar la calidad de vida de nuestros colaboradores y sus familias.



Asignación por nacimiento

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



Asignación por matrimonio y/o Unión Civil

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



Asignación por fallecimiento (padres, cónyuge e hijos)

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



Asignación por matrícula

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



Seguro de accidentes personales

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



Servicio de telemedicina

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



Ticket restaurant

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



Servicios de alimentación en casino

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



Sala de ventas productos PFalimentos

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



Buses de acercamiento

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



Permiso por fallecimiento de hijo en gestación del colaborador

Tres días de permiso con goce de sueldo.



Estacionamiento

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



Permiso por fallecimiento de hermano del colaborador

Tres días de permiso con goce de sueldo.



5.2.3 Permiso parental

GRI 401-3

En PFalimentos damos cumplimiento a la normativa legal vigente en materia de descanso postnatal para nuestros colaboradores y colaboradoras. Durante 2024, el 100% de quienes hicieron uso del permiso parental se reincorporaron a sus funciones.

Uso del permiso postnatal

Cargo	Mujeres	Hombres	
		Permiso paternal (5 días)	Permiso parental (6 semanas)
Alta Gerencia	0	0	0
Gerencia	0	0	0
Jefatura	0	0	0
Operarios	100%	0	0
Fuerza de venta	100%	100%	0
Administrativos	100%	100%	0
Auxiliares	100%	100%	0
Otros profesionales	100%	100%	0
Otros técnicos	100%	100%	100%

Días promedio utilizados como permiso postnatal

Cargo	Mujeres	Hombres	
		Permiso paternal (5 días)	Permiso parental (6 semanas)
Alta Gerencia	0	0	0
Gerencia	0	0	0
Jefatura	0	0	0
Operarios	84	5	0
Fuerza de venta	84	5	0
Administrativos	84	5	0
Auxiliares	84	5	0
Otros profesionales	84	5	0
Otros técnicos	84	5	30

5.2.4

Convenios de negociación colectiva

GRI 2-30

En PFalimentos, 1.940 colaboradores están acogidos a convenios de negociación colectiva, lo que representa el 54% de la dotación total.

Para quienes no están incluidos en contratos colectivos sindicales, las condiciones laborales y los términos de empleo se definen a partir de un mapa de beneficios aplicable a toda la organización. Estas condiciones se basan en estudios de mercado y se establecen en los contratos individuales de cada trabajador.



5.3

Diversidad e **inclusión** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

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

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

- Política de inclusión laboral
- Política de compensaciones

Avances

- Se realizaron diversas iniciativas de formación para fortalecer habilidades y promover una cultura preventiva.
- Se consolidaron beneficios sociales y se aseguró la reincorporación de quienes hicieron uso del permiso parental.
- Se avanzó en el desarrollo de una cultura inclusiva mediante capacitaciones y la creación del Comité de Inclusión.
- Se mantuvo la cobertura por convenios colectivos y se gestionaron denuncias de acoso según protocolos establecidos.

En PFalimentos impulsamos un entorno laboral basado en la equidad de oportunidades, el desarrollo profesional y la movilidad interna, considerando los intereses de cada persona que forma parte de nuestra organización. Este compromiso se enmarca en lo establecido por la Ley N°20.609 sobre Antidiscriminación.

Desde esta perspectiva, trabajamos activamente en identificar y visibilizar las diferencias, así como en reconocer las brechas presentes, con el propósito de fortalecer nuestra cultura de respeto, inclusión y diversidad, promoviendo un ambiente libre de cualquier forma de discriminación arbitraria.



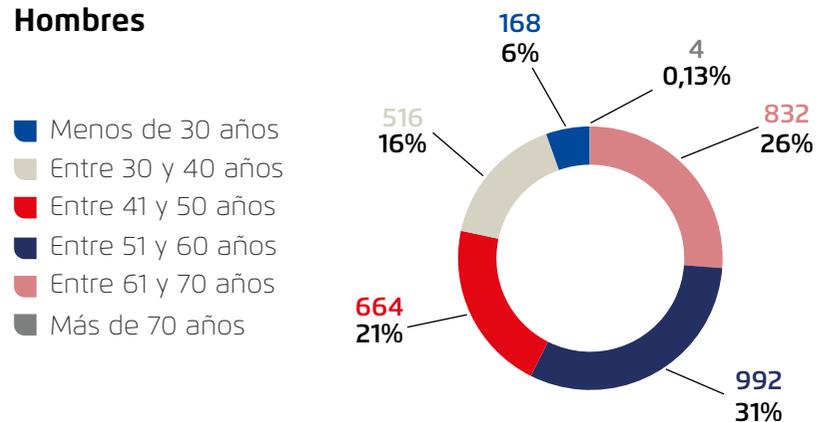
5.3.1 Nacionalidades

Nacionalidad	Hombre	Mujer	Total	Porcentaje
 Bolivia	6	-	6	0,17%
 Brasil	2	1	3	0,08%
 Chile	3.030	360	3.390	94,77%
 Colombia	9	3	12	0,34%
 Dinamarca	1	-	1	0,03%
 Ecuador	2	-	2	0,06%
 El salvador	1	-	1	0,03%
 Haití	4	-	4	0,11%
 Paraguay	-	1	1	0,03%
 Perú	5	3	8	0,22%
 Venezuela	116	33	149	4,17%
Total	3.176	401	3.577	100%

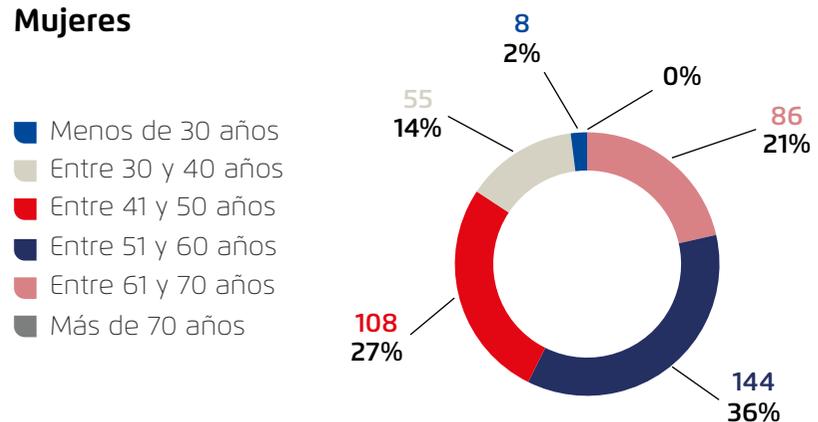
5.3.2 Edades

GRI 405-1

Hombres



Mujeres



Diversidad etaria, según cargos

Categoría laboral	Hombres						Porcentaje
	Menos de 30 años	Entre 30 y 40 años	Entre 41 y 50 años	Entre 51 y 60 años	Entre 61 y 70 años	Más de 70 años	
Gerencia Corporativa	-	-	1	1	1	-	0,1%
Gerencia y Subgerencia	-	4	20	11	1	-	1,1%
Jefatura	21	96	104	61	15	1	9,4%
Operario	676	616	341	244	71	-	61,3%
Fuerza de venta	19	76	115	128	51	1	12,3%
Administrativos	23	29	15	16	5	1	2,8%
Otros profesionales	61	109	48	20	4	-	7,6%
Otros técnicos	32	62	20	35	20	1	5,4%
Total	832	992	664	516	168	4	100%

Categoría laboral	Mujeres						Porcentaje
	Menos de 30 años	Entre 30 y 40 años	Entre 41 y 50 años	Entre 51 y 60 años	Entre 61 y 70 años	Más de 70 años	
Gerencia Corporativa	-	-	-	-	-	-	0,00%
Gerencia y Subgerencia	-	1	2	2	-	-	1,20%
Jefatura	4	13	10	3	-	-	7,50%
Operario	50	55	53	33	5	-	48,90%
Fuerza de venta	-	24	18	9	1	-	13,00%
Administrativos	7	13	4	6	1	-	7,70%
Otros profesionales	20	32	17	1	1	-	17,70%
Otros técnicos	5	6	4	1	-	-	4,00%
Total	86	144	108	55	8	0	100,00%

5.3.3 Antigüedad

Categoría laboral	Menos de 3 años		Entre 3 y 6 años		Entre 6 y 9 años		Entre 9 y 12 años		Más de 12 años	
	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer
Gerencia Corporativa	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-
Gerencia y Subgerencia	6	3	6	-	3	-	1	-	20	2
Jefatura	40	8	40	7	43	1	51	7	124	7
Operario	937	124	384	33	178	9	155	8	294	22
Fuerza de venta	65	15	57	19	81	7	54	4	133	7
Administrativos	32	16	15	6	12	1	11	-	19	8
Otros profesionales	87	33	59	14	39	10	20	9	37	5
Otros técnicos	88	10	28	2	16	1	11	-	27	3
Total	1.255	209	589	81	373	29	304	28	655	54

5.3.4 Personas en situación de discapacidad

El 1,45% de nuestra dotación corresponde a personas en situación de discapacidad, cumpliendo así con lo establecido en la Ley N°21.015 de Inclusión Laboral. Si bien este cumplimiento es un paso importante, reconocemos que aún existen desafíos para avanzar hacia una mayor inclusión.

A través de nuestra nueva Política de Inclusión Laboral, reafirmamos el compromiso de construir, de manera progresiva, una cultura organizacional inclusiva. Nuestro objetivo es reducir las barreras actitudinales -como prejuicios y sesgos inconscientes-, promover el respeto por las diferencias y valorar a las personas desde sus diversas capacidades.



Colaboradores en situación de discapacidad, según cargo

Categoría laboral	Hombre	Mujer
Gerencia Corporativa	0	0
Gerencia	0	0
Jefatura	5	1
Operario	26	6
Fuerza de venta	2	0
Administrativos	1	1
Auxiliares	0	0
Otros profesionales	0	3
Otros técnicos	5	0
Total	39	11

5.3.5 Equidad salarial

En PFalimentos contamos con una Política de Compensaciones que define un sistema estructurado y objetivo para establecer las condiciones de remuneración. Esta política permite identificar el aporte específico de cada cargo, organizar la estructura en base a grados y reconocer el desempeño, asegurando consistencia interna y competitividad frente al mercado.

Brecha salarial, según cargo

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

Categoría laboral	Media salarial	Mediana salarial	Brecha salarial (%)
Alta Gerencia	N/A	N/A	N/A
Gerencia	68.359	55.350	86,90%
Jefatura	13.793	11.547	116,15%
Operario	5.878	5.738	90,01%
Fuerza de venta	12.915	12.919	99,28%
Administrativo	6.720	6.032	101,44%
Auxiliar	N/A	N/A	N/A
Otros profesionales	11.166	10.081	100,95%
Otros técnicos	6.604	6.113	85,18%
Total	17.919	15.397	97,13%

Ratio de salario base y la remuneración de mujeres frente a hombres

GRI: 405-2

Categoría laboral	Promedio salario base hombres	Promedio salario base mujeres	Ratio
Trabajadores de Apoyo Administrativo	874.370	1.159.764	32,6%
Vendedores	529.588	554.964	4,8%
Operadores de instalaciones y maquinas	744.554	663.558	-10,9%
Trabajadores no especializados	629.097	593.851	-5,6%
Profesionales	2.009.931	1.951.891	-2,9%
Trabajador de servicios personales y seguridad	682.570	604.478	-11,4%
Operarios manuales y artesanos	853.459	759.353	-11,0%
Técnicos	1.150.092	861.538	-25,1%



5.3.6

Casos de discriminación

GRI 406-1

En PFalimentos mantenemos un monitoreo estricto frente a posibles situaciones de discriminación, ya sea por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, nacionalidad u origen social, de acuerdo con los criterios establecidos por la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Este seguimiento también abarca otras formas de discriminación que pudieran afectar a nuestros grupos de interés, tanto internos como externos.

Durante 2024, no se registraron denuncias ni casos asociados a prácticas discriminatorias.

5.3.7 Acoso laboral y sexual

En PFalimentos contamos con un protocolo de prevención y un procedimiento formal para abordar denuncias por acoso laboral y sexual, ambos incorporados en nuestro reglamento interno. A través del área de Relaciones Laborales, implementamos medidas orientadas a la detección y prevención de este tipo de situaciones, tales como encuestas de alerta temprana, evaluaciones de clima laboral, capacitaciones para líderes y mediciones de calidad de vida.

Contamos con dos canales habilitados para recibir denuncias: uno anónimo vía web y otro establecido en el reglamento interno. Ambos mecanismos aseguran la confidencialidad del proceso y contemplan la derivación, investigación y aplicación de medidas correctivas, según corresponda.

Durante 2024, se realizó una capacitación presencial dirigida a gerencias y jefaturas. Esta instancia permitió reforzar conocimientos sobre prevención, identificación y gestión de situaciones de acoso.

	Denuncias internas	Denuncias externas
Denuncias acoso laboral	7	3
Denuncias acoso sexual	1	1



5.4

Seguridad y **salud laboral** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

La seguridad y la salud de los trabajadores son elementos esenciales que requieren atención constante por parte de las empresas. No se trata solo de una obligación ética y legal, sino de pilares estratégicos para el crecimiento sostenible de cualquier organización. Cuidar estos aspectos impacta directamente en el bienestar integral de las personas, mejora la productividad, fomenta un ambiente de trabajo saludable y fortalece la motivación y el compromiso de los equipos.

Política y lineamientos

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

Objetivos

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

Impactos

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

Avances

- Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional, acorde con la norma ISO 45001.
- Puesta en marcha de procedimientos para identificar, evaluar e investigar accidentes laborales Fortalecimiento del equipo de atención de salud con la incorporación de una enfermera.
- Oferta de una amplia gama de capacitaciones en salud.
- Logramos la cobertura total bajo el sistema de gestión de salud y seguridad, y estamos orgullosos de reportar cero accidentes laborales registrables, reflejando nuestra efectiva gestión y nuestro compromiso con la seguridad en el lugar de trabajo.

Creación de la Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional

En 2024, creamos la Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional, con la misión de liderar la gestión preventiva de las diferentes áreas de la compañía. Esta gerencia se basa en tres ejes estratégicos: higiene, emergencias y seguridad industrial. En higiene, nos centramos en identificar, controlar y eliminar riesgos asociados con la exposición a agentes nocivos en el entorno laboral, asegurando condiciones óptimas para la salud de nuestros colaboradores. En emergencias, desarrollamos planes y protocolos para prevenir y responder de manera eficiente ante situaciones críticas, protegiendo la seguridad de todos. En cuanto a seguridad industrial, implementamos medidas rigurosas para mitigar riesgos operativos, promoviendo el uso de tecnologías seguras y la formación continua del personal. Este enfoque integral refuerza nuestro compromiso con el bienestar de los empleados y contribuye a un entorno laboral más seguro, eficiente y orientado hacia la excelencia.





5.4.1

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional

GRI 403-1

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

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

El sistema de salud y seguridad ocupacional cubre a toda la organización, incluyendo a colaboradores directos y a personas de otras entidades que prestan servicios permanentes o transitorios en nuestros centros de trabajo. Esta cobertura se extiende a todas las operaciones, actividades y centros de trabajo, sin exclusiones, lo que refleja nuestro compromiso con el bienestar y la protección de todas las personas que forman parte de nuestras operaciones.

5.4.2 Identificación, evaluación e investigación

GRI: 403-2

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

Promovemos una cultura de notificación proactiva de peligros, brindando diversos canales como reuniones del Comité Paritario o comunicación directa con expertos en prevención.

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

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

5.4.3 Participación y comunicación

GRI: 403-4

La participación de nuestros colaboradores en el Sistema de Gestión de SSO es un proceso continuo y significativo para el levantamiento de información orientada a la mejora de procesos, especialmente en las reuniones del Comité Paritario. Utilizamos una plataforma digital para registrar observaciones sobre conductas y condiciones de trabajo.

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

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

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

5.4.4

Acceso a servicios médicos y programas voluntarios de salud

GRI: 403-3, 403-6

En PFalimentos, facilitamos el acceso de nuestros colaboradores a servicios médicos no relacionados con accidentes laborales. Ante una urgencia o atención médica programada, los trabajadores pueden solicitar autorización a su jefatura directa. Adicionalmente, promovemos el acceso a servicios de salud integral mediante operativos internos que incluyen campañas de vacunación, exámenes preventivos, atención oftalmológica, evaluaciones nutricionales y detección precoz de enfermedades como el cáncer de mama, tuberculosis y VIH, entre otras. Este acceso se autoriza tantas veces como sea necesario.

También contamos con servicios y programas voluntarios de fomento a la salud, gestionados a través de los CESFAM y la mutualidad. Estas iniciativas superan los mínimos legales y buscan abordar riesgos relevantes para la salud de manera preventiva. Coordinamos operativos EMPA (examen de medicina preventiva del adulto), campañas de vacunación y exámenes médicos preventivos, incluyendo chequeos para adultos, evaluaciones de calidad de vida, test rápidos de VIH y órdenes médicas para mamografías.

Estas acciones responden a riesgos como tabaquismo, obesidad, consumo de drogas, enfermedades contagiosas y distintos tipos de cáncer. La participación en estos programas se promueve mediante campañas internas de comunicación dirigidas a todos los trabajadores.

Confidencialidad de los datos de salud

PFalimentos asegura la confidencialidad de los datos personales de salud de sus colaboradores. En algunos casos, la información es gestionada únicamente por el paciente y el CESFAM correspondiente; en otros, es administrada exclusivamente por el Departamento de Prevención de Riesgos. Los accesos a estos datos están restringidos a un número muy limitado de personas y no se utilizan para otorgar tratos diferenciados, ya sean favorables o desfavorables.

5.4.5 Formación de colaboradores sobre salud y seguridad en el trabajo.

GRI: 403-5

En PFalimentos implementamos un programa integral orientado a fortalecer las competencias de nuestros colaboradores en materia de seguridad laboral, promoviendo una cultura preventiva y una mayor conciencia frente a los riesgos. Como parte de esta iniciativa, se dictaron los siguientes cursos:

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

Curso	Temas	Objetivo
Identificación de peligros y evaluación de riesgos en el trabajo	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar técnicas correctas para la identificación de peligros y evaluación de riesgos, en las tareas asociadas a su trabajo.
Investigación de accidentes	Aspecto Legal Comités Paritarios de Higiene y Seguridad	Aplicar una metodología para investigar incidentes/ accidentes y proponer informes certeros sobre los acontecimientos.
Gestión de aspectos legales	Jefes de operaciones Tdr	Reforzar el conocimiento de la legislación chilena atinente a seguridad y salud en el trabajo (SST) aplicable a los organismos administradores y a las empresas públicas/privados
Gestión de riesgos desastres y emergencias	Aspecto legal normativo General Prevención de riesgos	Aplicar metodología para identificar y evaluar los riesgos de desastres en centros de trabajo, logrando la preparación pertinente para prevenir y responder una determinada emergencia o desastre.
Uso de extintores	Aspecto Legal Normativo General Prevención de Riesgos	Proporcionar a los participantes los conocimientos teóricos y prácticos para prevenir y combatir un incendio.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos en el trabajo	General	Aplicar técnicas correctas para la identificación de peligros y evaluación de riesgos, en las tareas asociadas a su trabajo, según la metodología planteada en el curso.
Investigación de accidentes	General	Aplicar una metodología para investigar incidentes/ accidentes y proponer informes certeros sobre los acontecimientos.

Curso	Temas	Objetivo
Supervisión y liderazgo en prevención de riesgos	General	Aplicar los conceptos básicos de supervisión y liderazgo en el ambiente organizacional según las conductas y estilos existentes.
Ergonomía y autocuidado en el trabajo - personal administrativo	General	Aplicar estrategias de ergonomía y autocuidado para resguardar la salud y bienestar de los colaboradores que se desempeñen en puestos de trabajo de oficina y teletrabajo.
Ley Karin	General	La Ley Karin es una normativa chilena que busca prevenir, sancionar y erradicar el acoso laboral, el acoso sexual y la violencia en el trabajo. Esta ley modifica el Código del Trabajo y otros cuerpos legales. Durante el mes de octubre, se realizó una difusión masiva a nivel nacional, y se llevó a cabo una intervención a través de la Dirección del Trabajo y la Seremi de Salud, abordando la prevención y el control de la violencia y el acoso en los lugares de trabajo..
Comité implementador de la práctica de seguridad	Líneas de supervisión y colaboradores de plantas productivas	En el marco de la excelencia operacional, se imparte formación a supervisores y colaboradores en materias de seguridad y salud ocupacional.

5.4.7

Prevención y mitigación de los impactos en la salud

GRI 403-7

En PFalimentos contamos con un programa anual de salud y seguridad que establece lineamientos claros orientados no solo al cumplimiento de la normativa vigente, sino también a superar dichos estándares. Este programa tiene como objetivo alcanzar cero accidentes laborales y cero enfermedades profesionales.

Para garantizar su implementación, el Departamento de Prevención de Riesgos propone un presupuesto específico que permite asignar de forma eficiente los recursos necesarios. Esto se traduce en la entrega oportuna de equipos de protección personal (EPP) de alta calidad, capacitaciones periódicas en seguridad y salud ocupacional, y la habilitación de canales efectivos para reportar riesgos o sugerencias de mejora.

De esta manera, aseguramos que todas las personas que forman parte de nuestra organización cuenten con las condiciones necesarias para desarrollar su trabajo de forma segura y responsable.

Ley Karin

La Ley Karin, tiene como objetivo combatir y prevenir el acoso laboral, sexual y la violencia en el trabajo. Para promover la aplicación de la Ley, en el lugar de trabajo, se llevaron a cabo capacitaciones, talleres de sensibilización y campañas de buen trato dirigidas a nuestros colaboradores. Estas actividades, tenían como finalidad proporcionar conocimientos claros y prácticos sobre la prevención del acoso laboral, acoso sexual y violencia en el trabajo.

En julio del 2024 se dio inicio a la primera capacitación "Lo que debes saber de la Ley Karin (Ley 21.643) para tu empresa". La en el que participaron 600 personas. Además, durante octubre y en el marco de la conmemoración del "Día mundial de la salud Mental, se realizó una intervención educativa dirigida a 90 colaboradores, y que contó con la participación de la Seremi de Salud y la Seremi del Trabajo.

Durante el mismo mes, se comienza a realizar la difusión de la Ley a nivel nacional, con una participación de 1.448 trabajadores.

Además, se realizó una difusión masiva del protocolo y procedimiento establecidos para la correcta implementación de la Ley, a través de plataforma Rex+ a todo el personal de PFalimentos.

La Gerencia de Salud y Seguridad Ocupacional (SSO), en conjunto con la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), organizo talleres interactivos en los que participaron aproximadamente 130 personas. Estos talleres permitieron a los participantes conocer los procedimientos a seguir en caso de acoso o violencia en el entorno laboral.

Todo lo anterior, se enmarca dentro de un plan preventivo anual, con el objetivo de mejorar las condiciones de seguridad, bienestar en el trabajo, capacitar constantemente a los colaboradores, informar los procedimientos de investigación e informar los canales de denuncias.



Gestión preventiva de consumo de Alcohol y Drogas

Durante 2024, se dio inicio a la campaña “Claramente por la salud, Mente clara para una vida mejor”, la que refleja nuestro compromiso constante con el bienestar y la seguridad de todos los trabajadores. A partir de julio, se comenzó con la implementación de diversas iniciativas diseñadas para promover una vida más saludable y libre de adicciones, enfocándonos especialmente en talleres de sensibilización sobre los riesgos asociados al consumo problemático de alcohol y drogas. Estas actividades se realizaron en conjunto con el equipo de salud de ACHS Servicios, y contaron con una participación voluntaria de 288 personas.

Además, en 2024 se realizó el primer operativo de testeo voluntario de drogas, que se realizó en los recintos de Talca, Renca y Huechuraba., y se llevó a cabo la primera encuesta preventiva asociada al consumo de alcohol y drogas a nivel nacional, en la que participaron 1.811 colaboradores.

Este plan, se enfoca en mitigar los factores de riesgo y fortalecer los factores protectores dentro de nuestra empresa, promoviendo un entorno seguro para todos nuestros colaboradores y sus familias.





5.4.8 Cobertura del sistema de gestión de la salud

GRI 403-8

Colaboradores	Número	% del total
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad	3.577	100
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría interna	3.577	100
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría o certificación por parte de un tercero	3.577	100

Trabajadores contratistas	Número	% del total
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad	1.181	100
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría interna	1.181	100
Cubiertos por el sistema de salud y seguridad, sujeto a auditoría o certificación por parte de un tercero	1.181	100

La información considerada corresponde a las dotaciones de personal propias informadas a diciembre de 2024. En el caso del personal externo, se utilizó un número estimado correspondiente al mismo mes, obtenido a través de la plataforma PRONEXO. No se excluyó a ninguna persona del análisis reportado.

5.4.9

Lesiones por accidente laboral

GRI 403-9

Colaboradores	2024		
	Número	Tasa	Meta
Fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral	0	0	0
Lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (excluyendo fallecimientos)	0	0	0
Lesiones por accidente laboral registrables	48	1,34	1
Tasa de enfermedades profesionales	1	0,02	0
Promedio de días perdidos por accidente	32	43	30

Durante 2024, los golpes y heridas en las manos fueron los tipos de lesiones más frecuentes registradas por accidentes laborales en PFalimentos. En total, se reportaron 48 lesiones registrables, lo que se traduce en una tasa de incidentes de 1,34.

Realizamos un seguimiento continuo de la seguridad de todos los trabajadores cuyo trabajo o lugar de trabajo está bajo nuestro control, incluyendo a quienes no forman parte de nuestra dotación directa. En el periodo no se registraron fallecimientos ni lesiones graves.

Gestión de peligros laborales y control de riesgos

PFalimentos identificó como principales peligros laborales aquellos asociados a la intervención de equipos en movimiento, incidentes con equipos móviles y la interacción entre personas y maquinaria. Estos riesgos han sido determinados mediante procesos de identificación de peligros, evaluación de riesgos y la detección de precursores, de acuerdo con la metodología LGF (lesión grave o fatal).

Estos mismos factores han contribuido a la ocurrencia de lesiones con consecuencias relevantes en el período. Como respuesta, se ha implementado la metodología LGF, que contempla hojas de verificación para controles críticos, Además, se reforzó el instructivo de intervención de equipos en movimiento y se aplicaron programas preventivos desarrollados por ACHS.

*La tasa de incidentes fue calculada sobre la base de cada 200.000 horas trabajadas.

**Los datos reportados fueron recopilados a partir del Tablero de Análisis de Accidentabilidad y Siniestralidad de PFalimentos, herramienta que centraliza la información relacionada con seguridad laboral en la compañía.

5.4.10 Dolencias y enfermedades laborales

GRI 403-10

Las principales dolencias registradas en nuestros colaboradores fueron de origen muscular. Estas se localizaron principalmente en el hombro, codo, mano-muñeca y también se identificaron casos asociados a sobrecarga psicológica.

Colaboradores	2024		
	Número	Tasa	Meta
Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0	0	0
Casos de dolencias y enfermedades laborales registrables	6	0,10	1
Promedio de días perdidos por enfermedades laborales	38	1.02	0

Trabajadores contratistas	2024
Fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral	0
Casos de dolencias y enfermedades laborales registrables	6

Identificación y control de peligros asociados a enfermedades laborales

En PFalimentos, hemos identificado como principales riesgos de dolencia o enfermedad laboral la exposición a ruido, factores asociados a trastornos musculoesqueléticos (TME), factores psicosociales y radiación ultravioleta (UV). Estos peligros se determinan a partir de evaluaciones aplicadas según los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud (MINSAL).

Durante 2024, se registraron casos vinculados a los protocolos PREXOR (protocolo de exposición ocupacional a ruido), TMERT (Trastornos Musculoesqueléticos relacionados al trabajo) y MMC (manejo manual de carga), los cuales contribuyeron al desarrollo de dolencias laborales. En todos estos casos, las medidas de control se definieron en base a los informes técnicos emitidos por nuestro organismo administrador, tras la aplicación de los protocolos MINSAL.

Este programa contempla un plan de trabajo alineado con los protocolos aplicables a nuestra operación, incluyendo PREXOR, MMC, TMERT, PVRS y la Guía Técnica UV. Además, se realizan evaluaciones anuales de otros factores de exposición como iluminación, vibraciones, polvos no clasificados y radiaciones, entre otros.

Protocolo Psicosocial

Durante septiembre se dio inicio a la aplicación del cuestionario de Evaluación Ambiental Laboral – Salud mental / SUSESO (CEAL-SM/SUSESO), un instrumento de identificación y medición de los factores de riesgo psicosocial en el trabajo, en el que participó un 80% de los colaboradores y que tuvo como resultado un estado de riesgo en los centros de trabajo “bajo”.



6

Más comunidad

- 6.1** Relacionamiento comunitario
- 6.2** Contribución a la vida sana y el deporte
- 6.3** Alianzas y asociaciones

6.1

Relacionamiento **comunitario** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

Al convivir en entornos comunes, ya sea en áreas urbanas o rurales, las empresas inevitablemente impactamos en el territorio. Gestionar estos impactos de manera responsable, a través de relaciones de colaboración, nos permite construir vínculos duraderos basados en el respeto por la calidad de vida y el compromiso con el desarrollo local.

Objetivos

Generar vínculos beneficiosos entre la empresa y las comunidades vecinas.

Impactos

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

Política y lineamientos

- Política de Relacionamiento Comunitario
- Procedimiento de donaciones

Avances

- Ejecución de tres mesas de trabajo con comunidades de Talca y Santiago (San Bernardo).
- Ampliación de la cantidad de beneficiarios en el programa de fomento al deporte y reciclaje. Entrega de tres puntos limpios en colegios de Talca.
- Financiamiento de dos proyectos de inversión social co-creados con las comunidades.

Relaciones colaborativas

GRI 2-25, 413-1, 413-2

En PFalimentos fomentamos una comunicación transparente, participativa y colaborativa con las comunidades, promoviendo acciones que contribuyan al desarrollo local y atendiendo las inquietudes, necesidades e intereses planteados por los vecinos y vecinas.

Política de Relacionamento Comunitario

Contamos con una política de Relacionamento Comunitario basada en cuatro ejes, entre los que destaca la Gestión Responsable de Impactos.

Este eje refleja nuestro compromiso con el respeto hacia las comunidades, el entorno y la protección del medioambiente. Para ello, implementamos mecanismos de evaluación y medición continua que nos permiten identificar, minimizar y mitigar los impactos negativos de nuestras actividades, al mismo tiempo que potenciamos aquellos efectos positivos que generan valor para la sociedad y el medioambiente.

¿Qué es una comunidad local?

Personas o grupos que residen o trabajan en áreas afectadas por el impacto económico, social o ambiental de nuestras operaciones. Esto incluye tanto a quienes viven cerca de nuestras instalaciones como a aquellos que, aunque estén más distantes, pueden verse influenciados por nuestras actividades.

¿Qué son los programas de desarrollo?

Iniciativas orientadas al fortalecimiento de las comunidades locales, diseñadas en función de sus necesidades y enfocadas en generar un impacto positivo y sostenible en su entorno.

¿Qué son los programas de participación?

Planes diseñados para involucrar a los grupos de interés a través de comités, consultas con las comunidades locales y la inclusión de grupos vulnerables. Estas iniciativas incluyen consejos de trabajo, comités de salud y mecanismos formales para la recepción y gestión de quejas y reclamos, fomentando un diálogo abierto y colaborativo.





Gestión de los impactos en la comunidad

Gestionamos de manera responsable los impactos que nuestras operaciones pueden generar en la calidad de vida de las comunidades cercanas, como el ruido, los olores en las plantas productivas y los efectos viales en centros de distribución y terminales regionales. Para mitigar estos efectos, cumplimos con la normativa vigente y realizamos mediciones periódicas.

Cada seis meses medimos los ruidos en nuestras plantas productivas, centros de distribución y, según su proximidad a comunidades vecinas, en algunos terminales de distribución regionales. Además, realizamos evaluaciones anuales de impacto vial, considerando tanto el impacto social como ambiental de nuestras operaciones.

¿Cuáles son los mecanismos de reclamo?

Contamos con distintos mecanismos para identificar y gestionar reclamos de manera efectiva. Mantenemos mesas de trabajo mensuales con nuestros vecinos, donde recogemos sus inquietudes y necesidades en un espacio de diálogo directo. Además, disponemos de un canal de comunicación vía WhatsApp, que facilita el contacto inmediato con la comunidad.

Para ampliar el acceso a estos canales, en las porterías de todos nuestros terminales de distribución regionales, plantas productivas y centros de distribución, hemos implementado un código QR, a través del cual se pueden registrar reclamos, sugerencias o felicitaciones. Estas notificaciones son enviadas en tiempo real al equipo de Relacionamiento Comunitario, permitiendo una gestión rápida y eficiente para brindar soluciones oportunas.

Mesas de trabajo

Para fortalecer el vínculo con la comunidad y atender sus inquietudes, mantenemos un diálogo abierto a través de mesas de trabajo mensuales con los vecinos. En estos espacios, recogemos sus percepciones y trabajamos juntos en soluciones que nos permitan mejorar la convivencia y minimizar cualquier impacto negativo. En marzo de 2024, retomamos nuestras tres mesas de trabajo con vecinos y vecinas, dos en Talca y una en Santiago, reforzando el diálogo y la colaboración con las comunidades cercanas.

Aporte al bienestar de vecinos y vecinas

Cada año, nuestros vecinos presentan en las mesas de trabajo diversos proyectos que buscan impactar positivamente en la calidad de vida de quienes viven en el territorio. Estos, son presentados a un Comité Evaluador de PFalimentos, que tiene la responsabilidad de seleccionar en base a criterios claros y transparentes, el proyecto de inversión social a financiar.

Durante 2024, los proyectos seleccionados fueron **“Identifica-T”** y **“Mejorando los espacios de la comunidad escolar”**.

• Apoyando a nuestros adultos mayores:

El proyecto “Identifica-T”, desarrollado por la mesa de salud del CECOSF Nuevo Horizonte y PFalimentos, brinda apoyo a adultos mayores en situación de vulnerabilidad. A través de la entrega de una máquina para grabar, y 3.000 pulseras identificativas, se busca proporcionar información de contacto esencial para asistir a personas que puedan desorientarse debido a limitaciones funcionales o cognitivas, permitiéndoles mayor seguridad y autonomía en su vida diaria.

• Mejorando espacios educativos:

El proyecto “Mejorando espacios para la comunidad escolar”, adjudicado por el Colegio Eduardo Galeano, benefició a 2.570 personas mediante la adquisición de graderías, optimizando los espacios del establecimiento. Esta iniciativa permitió mejorar la organización y el desarrollo de actos, ceremonias y actividades deportivas, brindando mayor comodidad a la comunidad educativa.

Así, en 2024, destinamos un presupuesto de \$18.000.000 para llevar a cabo estas iniciativas, asegurando un impacto positivo en las áreas prioritarias señaladas por la comunidad.

Además, en el último trimestre, casi 50 vecinos y vecinas participaron en los talleres de Comunicación Efectiva y Alfabetización Digital, adquiriendo nuevas herramientas para su desarrollo.

Medidas adoptadas por PFalimentos para prevenir o mitigar impactos negativos potenciales

Medida	Descripción	Procesos utilizados para seguimiento	Metas, objetivos e indicadores	Eficacia y avance
Sistema mitigador de olores Planta de Tratamiento de Riles PF1.	Se instaló un sistema para mitigar olores en la planta de tratamiento de Residuos Industriales Líquidos (RILES) PF1, en base a filtro de carbono. Este sistema atrapa los gases que son derivados del tratamiento de RILES y los pasa por su sistema que absorbe los gases y los retiene, por lo tanto, no se emiten al ambiente.	Medición con olfatometría dinámica y percepción de olores. Medición de caída de presión antes y después del filtro, lo que mide la saturación del mismo.	No hay reclamos de clientes internos o vecinos.	No hemos tenido reclamos desde la instalación del sistema.
Aumento de valorización de residuos.	Desde 2024, se incluyen residuos, tales como lodo de planta de tratamiento y cenizas del proceso combustión a compostaje.	Se instalaron contenedores diferenciados para este tipo de residuos, lo que permite su proceso posterior en compostaje.	Valorización mensual de residuos (%). Cantidad de residuos generados que tienen un destino final diferente al relleno sanitario.	Durante 2024, aumentó el porcentaje de valorización mensual de residuos, llegando al 60% consolidado.
Implementación de devolución de envases y materiales a proveedores.	Durante 2024, se realizaron acuerdos con proveedores, (de insumos químicos de limpieza y de plástico film de embalaje), de manera de que los envases que nos entregan retornen a ellos para que puedan volver a utilizarlos y así disminuir nuestros residuos en planta.	Cuantificación mensual de envases recolectados y devueltos.	Valorización mensual de residuos (%). Cantidad de residuos generados que tienen un destino final diferente al relleno sanitario.	Durante 2024, aumentó el porcentaje de valorización mensual de residuos, llegando al 60% consolidado.

2

proyectos de inversión social
apoyados por PFalimentos

50

vecinos y vecinas de
las mesas de trabajo
participaron de los talleres:

Comunicación efectiva y
Alfabetización digital

3

mesas de trabajo con
vecinos (dos en Talca y una
en San Bernardo)

35%

de operaciones con
programas de participación
de las comunidades locales,
evaluación de impactos y
programas de desarrollo



PFalimentos trabajando en las comunidades

Visitas al Complejo Industrial

En 2024, cerca de 180 vecinos y vecinas recorrieron nuestro Complejo Industrial, reafirmando nuestro compromiso con el fortalecimiento de lazos con la comunidad. A través de visitas organizadas en conjunto con las mesas de trabajo, recibimos a padres, madres y apoderados del Jardín Infantil JUNJI Bicentenario, así como a integrantes de las agrupaciones femeninas "Aprendiendo a Vivir" y "Almas Femeninas". También nos visitaron representantes de la Junta de Vecinos Newen Ko y Nueva Bicentenario, pacientes del CESFAM Bicentenario y miembros del Club Adulto Mayor Estrellas de Bicentenario, consolidando estos espacios de encuentro y cercanía con nuestra comunidad.

Programas de fomento al deporte

Seguimos fortaleciendo nuestro compromiso con el deporte y el medioambiente a través de iniciativas con la comunidad escolar y organizaciones locales.

Más de 90 niños y niñas de los colegios Eduardo Galeano, Nueva Holanda y Escuela Esperanza participaron en nuestro programa deportivo, asistiendo mensualmente al Complejo Deportivo Jaime Fernández García para realizar talleres de fútbol y handball.

Cuidado del medio ambiente

Impulsamos la educación ambiental con la instalación y gestión de tres puntos limpios en la Escuela Esperanza, el Colegio Eduardo Galeano y el Colegio Nueva Holanda, donde se comenzó a reciclar tetrapack, papel y botellas PET. Esta iniciativa, fue complementada con campañas de concientización y capacitaciones, beneficiando a más de 4.500 estudiantes y sus familias. Además, durante el último trimestre, continuamos acompañando a estas escuelas en la implementación del proyecto, asegurando el retiro y valorización de los residuos. Como parte de este esfuerzo, también reinauguramos el punto limpio de la Junta de Vecinos Nueva Bicentenario.

Cursos de capacitación SENCE

Durante abril y mayo se realizaron las ceremonias de cierre de ocho cursos SENCE financiados por PFalimentos. Con esto, se entregaron conocimientos y herramientas para el trabajo a 90 vecinas y vecinos de nuestras operaciones en las comunas de San Bernardo, Talca y Temuco. En noviembre dimos inicio a los cursos SENCE 2024, ampliando el alcance del programa de capacitación, sumando a las comunas de Concepción y Copiapó, beneficiando a 150 personas. Gracias a estas capacitaciones hemos podido entregar a nuestros vecinos y vecinas herramientas en temáticas como cocina nacional, corte y confección, técnicas de manipulación de alimentos y servicios de manicure y pedicure, temáticas definidas de acuerdo a sus propios intereses.

Taller de formulación de proyectos

16 líderes comunitarios, representantes de organizaciones territoriales, funcionales y públicas, cercanas a nuestras plantas productivas, participaron en una capacitación sobre postulación a fondos concursables. Esta iniciativa fue posible gracias a la alianza con Impulsores ONG, fortaleciendo el desarrollo y gestión de proyectos dentro de sus comunidades.

Apoyando a nuestros vecinos

En 2024, reafirmamos nuestro compromiso con la comunidad a través de más de 140 donaciones destinadas a organizaciones y personas, incluyendo la entrega de escritorios, sillas y repisas a la Sala Cuna y Jardín Infantil Nuevo Horizonte para mejorar su infraestructura. Además, realizamos un aporte mensual total de 700 kilos de alimentos a la Fundación Las Rosas, el Comedor Solidario San Alberto Hurtado de Talca y la Red de Alimentos. Junto a esta última, iniciamos nuestro primer piloto en regiones en los terminales de distribución de Concepción y La Serena,

evitando el desperdicio de alimentos y contribuyendo con la alimentación de quienes más lo necesitan.

Celebramos junto a nuestros vecinos

Como parte del sector plateado, nos unimos al territorio para la celebración de la Fiesta de la Primavera, lo que nos permitió fortalecer aún más el vínculo con la comunidad. Además de participar y contribuir en el "malón", fuimos parte de la elaboración del carro alegórico, la selección de los representantes de las distintas competencias (reina y talento) y los acompañamos en el desfile de carros y la comparsa.

Mi Barrio Emprende

Por segundo año consecutivo, el 16 y 17 de noviembre, realizamos la feria Mi Barrio Emprende. En esta instancia, participaron más de 4.000 vecinos y vecinas y 80 emprendedores sostenibles e innovadores de la región del Maule, quienes tuvieron la oportunidad de fortalecer sus negocios a

través de capacitaciones en distintas áreas, mejorando sus estrategias y planificación. La feria incluyó diversas actividades, como charlas sobre empleabilidad, talleres de cuidado del medioambiente y presentaciones artísticas, ofreciendo un espacio de aprendizaje, sostenibilidad y entretenimiento para toda la familia.

Celebramos juntos la Navidad

Como ya es tradición, en 2024 invitamos a nuestros vecinos y vecinas a celebrar la Navidad en la Villa Navideña PFalimentos, un espacio lleno de magia y espíritu festivo. La celebración contó con la destacada presentación de la Golden Big Band, que compartió un emotivo repertorio navideño.

Gracias a esta iniciativa, tuvimos la alegría de celebrar junto a más de 50 mil personas de distintos sectores de Talca, fortaleciendo el sentido de comunidad y la alegría de estas fechas.

700

kilos mensuales de alimentos donados a Fundación Las Rosas, Comedor Solidario San Alberto Hurtado y Red de Alimentos y más de 16 toneladas anuales de productos entregados a la comunidad en general

180

vecinos y vecinas recorrieron nuestras instalaciones en el Complejo Industrial en 2024

144

donaciones a organizaciones y personas, que se procesan, validan y autorizan mediante el "procedimiento de donaciones"

+ de 90

niños y niñas participaron en nuestro programa deportivo, asistiendo mensualmente a nuestro Complejo Jaime Fernández García



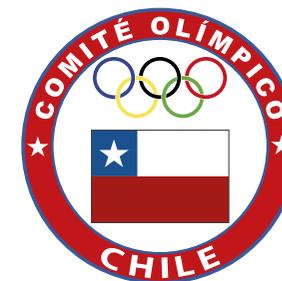
6.2

Contribución a la vida sana y el deporte

PF3

En PFalimentos fomentamos un estilo de vida saludable a través del apoyo constante al deporte, ya sea mediante el patrocinio de deportistas, la organización de eventos o la realización de diversas actividades.

Uno de nuestros compromisos más importantes es el respaldo al Comité Olímpico de Chile, del que somos patrocinadores oficiales. A través de esta alianza, apoyamos a los atletas de alto rendimiento del Team Chile, quienes representan al país en el Ciclo Olímpico y forman parte de las distintas federaciones deportivas. Nos enorgullece contribuir al crecimiento y desarrollo de estos deportistas, impulsando su preparación para competir con excelencia a nivel internacional.



Deporte de alto rendimiento

El Team Chile representa a la selección nacional en todas las disciplinas deportivas, integrando a los atletas de alto rendimiento que compiten a nivel internacional. Este proyecto surge en alianza con ADO Chile, una entidad privada creada por el Comité Olímpico de Chile (COCH) y el Instituto Nacional de Deportes, con el objetivo de impulsar el desarrollo del deporte de alto nivel en el país. Actualmente, el equipo está conformado por deportistas pertenecientes a más de 60 federaciones afiliadas al COCH.

La lista incluye disciplinas deportivas como atletismo, canotaje, ciclismo, esgrima, fútbol, gimnasia, golf, hockey, lucha, natación, taekwondo, tenis de mesa, tiro con arco y vela.

Cada una representa la diversidad y amplitud del mundo deportivo, abarcando desde deportes acuáticos hasta disciplinas individuales y de equipo. La mayoría de estos destacados deportistas porta nuestra marca en sus uniformes, reafirmando nuestro compromiso con el apoyo al deporte nacional.

Apoyamos al fútbol profesional

A lo largo de nuestra historia, mantenemos un fuerte vínculo con el fútbol chileno, auspiciando equipos de Primera A y Primera B. Nuestro compromiso con este deporte comenzó en los primeros años de la compañía junto a Rangers de Talca y, con el tiempo, se ha extendido a otros clubes del país.

Hoy, la marca PF está presente en el panorama deportivo nacional, consolidándose como un actor clave en el torneo de la Federación de Fútbol de Chile.

Clubes sociales y deportivos apoyados por PF



Rangers



Antofagasta



Unión San Felipe



La Serena



Everton



Santiago Morning



Arturo Fernández Vial



Santa Cruz



Colo-Colo



Santiago Wanderers



Temuco



Universidad de Chile



Huachipato



Cobresal



Unión Española



Coquimbo Unido



Puerto Montt



Universidad Católica



Unión La Calera



U. de Concepción



San Luis

Nuestras instalaciones deportivas

Nuestros colaboradores pueden disfrutar libremente del Complejo Deportivo Jaime Fernández García, un espacio diseñado para fomentar la actividad física, el deporte y el bienestar. Este recinto cuenta con una cancha de fútbol profesional, una pista de atletismo de rekortan, canchas de tenis de arcilla, una cancha de futbolito de pasto sintético y dos canchas de pádel techadas.

El Club Deportivo PF está liderado por un directorio y capitanes de distintas disciplinas, tales como atletismo, tenis, ciclismo y fútbol.

En PFalimentos, promovemos el deporte y la actividad física a través de diversas iniciativas abiertas a nuestros colaboradores:

- **Acondicionamiento físico:**

Contamos con un grupo de entrenamiento gratuito que se reúne en el Complejo Deportivo dos veces por semana (lunes y miércoles), y que es dirigido por un profesor de educación física.

- **Escuela de fútbol PFalimentos:**

Más de 60 niños de entre 7 y 12 años asisten semanalmente a los entrenamientos gratuitos de nuestra escuela de fútbol, fomentando el deporte desde edades tempranas.

- **Campeonatos y ligas internas:**

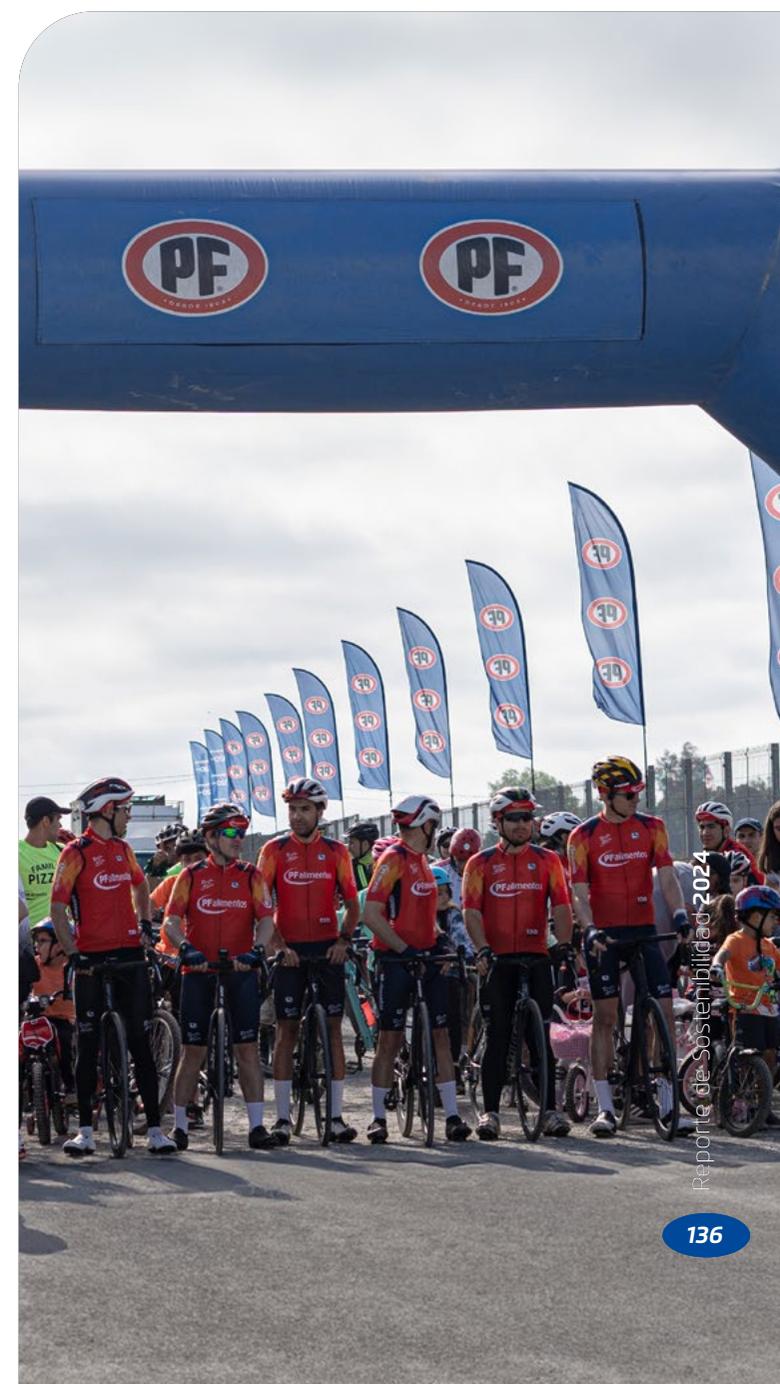
Organizamos un Campeonato Interno de Fútbol para colaboradores en dos categorías: "Todo Competidor" y "40 años y más", con una duración de dos meses, con partidos los sábados y domingos. También realizamos torneos internos de pádel y tenis.

- **Copa PFalimentos:**

Hace casi 20 años realizamos este campeonato en el que participan más de dos mil niños de las categorías Sub-10 y Sub-12, de las regiones de Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana, O'Higgins, Maule, Biobío, La Araucanía y Los Lagos. La final, se juega en nuestro Complejo Deportivo todos los años.

- **Otras actividades deportivas:**

Apoyamos el Campeonato Laboral de Fútbol Serie 45 años, con dos competencias anuales de dos meses cada una. Asimismo, impulsamos las Olimpiadas PFalimentos, donde nuestros colaboradores participan en disciplinas como pádel, tenis, baby fútbol y atletismo.



6.3

Alianzas y asociaciones

GRI 2-28

En PFalimentos, participamos en diversas agrupaciones gremiales, fomentando el análisis de temas estratégicos y la colaboración en iniciativas conjuntas. Estos espacios nos permiten compartir experiencias, abordar desafíos comunes y contribuir al desarrollo del sector a través del trabajo colaborativo.



SOFIFA

La Sociedad de Fomento Fabril es una asociación gremial empresarial cuyo objetivo es representar y promover los intereses de la industria manufacturera y de servicios en Chile.

Agrupación a 22 asociaciones de todas las regiones y cuenta con más de 160 empresas socias de diversos sectores de la economía.



Asociación Nacional de Industriales de Cecinas (Anic)

El propósito de Anic es representar los intereses comunes de la Industria de las cecinas en Chile, promoviendo su progreso, desarrollo y perfeccionamiento en forma sustentable, segura y responsable.

Igualmente, busca potenciar su crecimiento en los mercados nacionales e internacionales, preocupándose del estudio, investigación, divulgación e información de sus aspectos técnicos, económicos y jurídicos.



AB Chile

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



Asociación de Industriales del Centro

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

Alianzas

Transforma Alimentos

Desde 2019 participamos del Comité Ejecutivo de Transforma Alimentos, iniciativa impulsada por la Corporación de Fomento (Corfo) y apoyada por el Ministerio de Agricultura que, a través de la coordinación y colaboración público-privada, busca potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos.

Plataforma de Innovación UCM

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

Club de Alimentos Saludables

Desde 2020 integramos un Comité de Investigación Regional, por medio de nuestra Gerencia de Producción y Desarrollo, dedicado a respaldar el Club de Alimentos Saludables. Este proyecto es liderado por el Centro de Estudios en Alimentos Procesados (CEAP), un centro de investigación de alimentos procesados hortofrutícola de la región del Maule.

El Comité está compuesto por emprendedores y empresas alimentarias que buscan fomentar la innovación en este sector.

Centro de Innovación Anacleto Angelini PUC

En 2022 comenzamos a participar de este programa que busca instaurar capacidades de innovación en la organización. Este enfoque abarca diversas dimensiones, incluyendo estrategia, cultura, capacidades organizacionales, actividades, ecosistema y asociatividad.

Mesa Maule E+i (Gobernanza Regional)

Es una instancia convocada por Corfo Maule que tiene como finalidad informar, vincular y llevar a cabo actividades en colaboración con los diversos actores del ecosistema emprendedor regional.

Cuenta con la participación de más de 14 organizaciones públicas y privadas que operan en los ámbitos de investigación, innovación y emprendimiento, contribuyendo así al fortalecimiento y desarrollo conjunto de estas áreas en la región.

Red de alimentos

Organización privada sin fines de lucro que administra un banco de alimentos y otros productos de primera necesidad, con el fin de coordinar la entrega de productos de empresas socias a organizaciones sociales, con el objetivo de impactar positivamente a personas que viven en condición de vulnerabilidad.

INACAP

- **Desarrollo e innovación:**

Implementación de proyectos que contribuyen a la competitividad y productividad de los sectores productivos, a través de la innovación, el emprendimiento y la transferencia tecnológica.

- **Extensión académica:**

Organización y/o participación en actividades de difusión del conocimiento y buenas prácticas relacionadas con la realidad local y regional.

- **Empleabilidad:**

Promoción de oportunidades laborales y de prácticas para estudiantes y exalumnos de INACAP, facilitando su inserción en el mercado laboral mediante visitas a terreno, proyectos de título, prácticas profesionales y participación en ferias laborales.

- **Proyectos comunitarios:**

Desarrollo de iniciativas que contribuyan al bienestar y mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades locales y regionales.

- **Apoyo educativo:**

Implementación de talleres y actividades para fortalecer el aprendizaje de estudiantes de Educación Media, junto con acciones de orientación vocacional para fomentar el acceso a la educación superior.

- **Inclusión y bienestar social:**

Generación de soluciones a problemáticas comunitarias, promoviendo la inclusión y el desarrollo social.

- **Fomento cultural:**

Diseño y ejecución de actividades culturales que fortalecen la identidad local y el patrimonio regional.

- **Patrimonio regional:**

Participación en iniciativas conjuntas para la puesta en valor del patrimonio en sus diversas expresiones.

Liceo Santa Marta

La educación por alternancia es una estrategia pedagógica que integra de manera armónica la formación académica en los establecimientos educativos con el aprendizaje práctico en otros contextos, como las empresas.

Este modelo, implementado desde 2022 en nuestra organización, incluye desde visitas y charlas hasta pasantías en diversas instituciones, brindando una experiencia de aprendizaje más completa y aplicada.

La alternancia educativa aporta beneficios a los tres actores principales involucrados: estudiantes, instituciones educativas y empresas, promoviendo un aprendizaje más enriquecedor y una mejor preparación para el mundo laboral.

7

Cuidado del Medioambiente

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



7.1

Cambio climático (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

El cambio climático es un factor de gran impacto en la economía global, generando transformaciones profundas en los ecosistemas. El aumento de temperaturas y la alteración de los patrones climáticos, producto de la acumulación de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en la atmósfera, han intensificado fenómenos extremos como catástrofes naturales, escasez de agua y afectaciones en sectores productivos clave, tales como la agricultura y la ganadería. Estos cambios han reducido la disponibilidad de materias primas, aumentando sus costos y dificultando su acceso, lo que representa un desafío creciente para la industria y demanda estrategias de adaptación y mitigación más efectivas.

Impactos

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

Objetivos

Reducir nuestra huella de carbono en un 20% para 2030.

Avances

- Consolidamos el enfoque de Control Operacional para la gestión de emisiones, considerando consumo de combustibles, emisiones fugitivas, generación de residuos y consumo eléctrico, además de variables del Alcance 3, como transporte y compra de bienes.
- Por segundo año, se incorporaron las plantas productivas de Talca y los Terminales de Distribución Regional (TDR) en el inventario de emisiones.
- Se mantuvo el abastecimiento de energía renovable con Cerro Dominador para plantas industriales y el Centro de Distribución Santiago.

Política y lineamientos

- Sistema de Gestión Integrado
- Programa de Gestión Ambiental

En PFalimentos, consideramos al cambio climático como un eje clave dentro de nuestra Estrategia de Sostenibilidad, lo que nos ha llevado a tomar medidas concretas para gestionar su impacto. A través de nuestro Sistema de Gestión Integrado y el Programa de Gestión Ambiental, avanzamos de manera proactiva en la mitigación de los efectos ambientales de nuestras operaciones.

Para asegurar la precisión y confiabilidad de la medición de nuestra huella de carbono, trabajamos con una empresa especializada en eficiencia energética, sostenibilidad e innovación. Nuestro enfoque para la gestión de emisiones se basa en el Control Operacional, considerando variables como el consumo de combustibles, emisiones fugitivas, generación de residuos y consumo eléctrico, además de factores del Alcance 3, que incluyen viajes de negocios, transporte de personal y la compra de bienes y servicios, entre otros.

De esta manera, el cálculo de la Huella de Carbono Corporativa se realiza siguiendo el estándar ISO 14064-1, que establece especificaciones y directrices para la cuantificación y reporte de emisiones y remociones de gases de efecto invernadero a nivel organizacional, asegurando un análisis preciso y alineado con las mejores prácticas internacionales.



7.1.1 Huella de carbono

Cada año, realizamos una evaluación detallada y cuantitativa de nuestras emisiones de GEI, asegurando un monitoreo preciso de nuestro impacto ambiental. Este análisis integral incluye los tres alcances definidos por el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero, permitiéndonos gestionar y reducir nuestras emisiones de manera efectiva.

Alcance 1

Emisiones directas de nuestras operaciones

Alcance 2

Emisiones indirectas

Alcance 3

Otras emisiones indirectas que se producen en nuestra cadena de valor

7.1.2 Emisiones de GEI de Alcance 1 (directas)

GRI 305-1

Gases	2023		2024	
	tCO2e	%	tCO2e	%
Combustión estacionaria	6.418	56,4%	6.704	33,6%
Combustión móvil	737	6,5%	745	3,7%
Procesos industriales	1.042	9,2%	1.719	8,6%
Emisiones fugitivas	3.173	27,9%	10.789	54,1%
Total emisiones directas de GEI	11.372	100%	19.960	100%

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

Cabe destacar que, en 2024, hubo un aumento de las emisiones en este Alcance debido a un mayor consumo de refrigerantes por emisiones fugitivas, especialmente en la Planta 2, de desposte, crudos y crudos madurados (PF2).

7.1.3

Emisiones de GEI de Alcance 2 (indirectas)

GRI 305-2

En 2024, mantuvimos el abastecimiento con Cerro Dominador para nuestras plantas industriales y el Centro de Distribución Santiago. Además, seguimos fortaleciendo nuestro Sistema de Gestión de Energía, monitoreando constantemente el consumo y aplicando mejoras para optimizar su eficiencia.

Nuestro inventario de emisiones en Alcance 2 se elabora bajo los lineamientos de la Norma ISO 14064, garantizando un análisis riguroso y alineado con estándares internacionales. La cuantificación de GEI se basa en un enfoque de control operacional, **incorporando por primera vez en el inventario a nuestras plantas productivas de Talca y los Terminales de Distribución Regional, consolidando así una medición más completa y precisa de nuestras emisiones.**

Emisiones de GEI Alcance 2 en tCO2e		
Ubicación	2023	2024
Ubicación 1	6.853	-
Talca	-	11.406
TDRs	-	729
Santiago	-	922
Total emisiones indirectas GEI	6.853	13.058

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

7.1.4 Emisiones de GEI de Alcance 3 (otras emisiones)

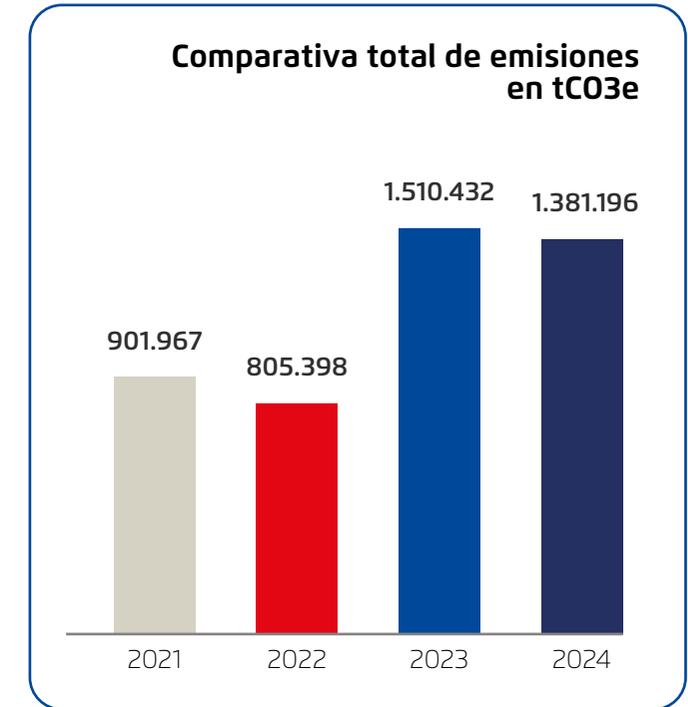
GRI 305-3

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

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

Otras emisiones de Alcance 3 en tCO ₂ e		
Categoría	2023	2024
Bienes aguas arriba	440.570	-
Desplazamiento de trabajadores	606	2.946
Transporte de clientes y visitas	14	566
Viajes de negocios	539	1.357.617
Productos comprados	905.098	2.526
Disposición de residuos	2.074	-
Activos arrendados	Sin activos arrendados	-
Uso de servicios	15	-
Transporte carga (flota externa)	161.516	17.539
Total	1.510.432	1.381.195

En este cálculo se incluyen todos los gases como CO₂



En 2024, continuamos con la integración de los TDR y la extensión de nuestros procesos de distribución (realizados por terceros), hasta el cliente. Esto explica la variación en los Alcances 1 y 3, y en el total de emisiones en tCO₂e, mostrado en el gráfico.

7.1.5

Intensidad de las emisiones

GRI 305-4, 305-5

En 2024, la intensidad de nuestras emisiones aumentó en 0,5 tCO₂e por tonelada de producto. Si bien las emisiones de Alcance 1, 2 y 3 disminuyeron respecto al año anterior, el incremento en las toneladas de producción fue mayor, lo que elevó la relación de emisiones por unidad producida.

Paralelamente, implementamos mejoras en nuestros procesos para optimizar la gestión ambiental. Estas acciones incluyeron una mayor eficiencia energética en la combustión, optimizando el rendimiento de las calderas; la incorporación de lodos de la planta de tratamiento de RILES en procesos de compostaje y un incremento en las tasas de reciclaje de residuos.

El cálculo del ratio de emisiones se basó en la relación entre toneladas de CO₂e netas y producción neta 2024, considerando las emisiones de Alcance 1, 2 y 3 para obtener una medición precisa y alineada con nuestro enfoque de sostenibilidad.

Ratio de intensidad de las emisiones de GEI



7.1.6

Otras emisiones significativas

GRI 305-4, 305-5, 305-6, 305-7

Realizamos muestreos isocinéticos en las calderas de nuestras plantas productivas, generando informes con los resultados de laboratorio y calculando la emisión anual según el factor de uso de las calderas. Estos muestreos se llevan a cabo siguiendo el método CH-5 y se realizan utilizando combustible alternativo (diésel), ya que nuestro combustible principal está exento según el Plan de Descontaminación de la ciudad de Talca.

7.2

Riesgo de **incendio** (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

En la industria de alimentos procesados, el riesgo de incendio representa una amenaza significativa debido a las condiciones operativas en las que se manejan grandes volúmenes de materiales inflamables, equipos eléctricos, maquinaria industrial y sustancias químicas. Las plantas de producción y los centros de distribución son entornos complejos donde la presencia de altas temperaturas, equipos en funcionamiento continuo y productos perecederos aumenta la probabilidad de que se presenten incidentes de incendio. Estos riesgos no solo afectan la seguridad de los trabajadores y la infraestructura de la planta, sino que también pueden interrumpir las operaciones y causar daños económicos sustanciales. Dado el impacto potencial, es esencial que las empresas del sector implementen estrategias de gestión de riesgos que permitan identificar, controlar y mitigar estos peligros de manera eficiente, garantizando la continuidad de sus procesos productivos y la seguridad de sus instalaciones.

Política y lineamientos

- Sistema de Gestión de Riesgos
- Plan de Emergencia
- Capacitación y Entrenamiento

Impactos

- **Seguridad de las personas:** Un incendio puede poner en peligro la vida de los empleados, y los vecinos colindantes afectando gravemente su bienestar y salud.
- **Interrupción de operaciones:** Provoca una pérdida de producción y/o retrasos en la distribución de productos esenciales.
- **Daños materiales:** Los incendios pueden causar daños severos a la infraestructura, equipos y productos, lo que requiere importantes recursos para reparaciones y reposición de activos.
- **Impacto ambiental:** Dependiendo del tipo de incendio, los materiales involucrados, como productos químicos o subproductos de la producción, pueden generar efectos negativos en el entorno natural.

Objetivos

Minimizar el riesgo de incendios en las plantas y centros de distribución mediante la implementación de medidas preventivas, sistemas de detección temprana y la capacitación continua del personal para garantizar la seguridad operativa y la continuidad del negocio.

Avances

- Se avanzó en la conformación de una brigada especializada para el control de emergencias y la gestión proactiva de riesgos de incendio.
- Se implementaron cámaras de seguridad con inteligencia artificial para detectar amagos de incendio en fases tempranas, mejorando la respuesta ante emergencias.
- Se automatizaron los registros de control y seguimiento de seguridad mediante la nueva versión del Permiso de Trabajo Seguro (PTS) a través de la APP PF.

7.2.1

Seguimiento de riesgo de incendio

El seguimiento del riesgo de incendio grave en nuestras plantas productivas y centros de distribución se realiza a través de un proceso estructurado que incluye la evaluación continua de los incidentes, el avance de las iniciativas de prevención y la implementación de tecnologías que favorezcan una respuesta temprana ante cualquier eventualidad. En el primer semestre de 2024, se llevaron a cabo varias acciones orientadas a mitigar este riesgo, destacando la importancia de mantener protocolos actualizados y sistemas de monitoreo efectivos.

En 2024, se registraron un total de siete amagos de incendio en nuestras instalaciones. De estos, tres ocurrieron en Planta 1, tres en Complejo Industrial de Talca y uno en la Terminal de Distribución de Temuco. Todos los incidentes fueron gestionados de manera efectiva, sin que se materializara un incendio grave. La información detallada sobre los incidentes fue clave para el seguimiento y la mejora continua de los protocolos de seguridad, asegurando que todas las situaciones fueran manejadas de acuerdo con los estándares establecidos.



7.2.2 Iniciativas Relevantes 2024

Durante el año se impulsaron diversas iniciativas clave para la prevención y control de riesgos de incendio:

- **Brigada de Emergencia Profesional:**

Se avanzó en la conformación de una brigada especializada en el control de emergencias y la gestión proactiva de la prevención.

- **Equipo Multidisciplinario para comunicaciones:**

Se estableció un equipo de trabajo para coordinar las comunicaciones internas y con las partes interesadas en caso de emergencias.

- **Mejoras en el Sistema de Seguimiento:**

Se continuó con la digitalización y automatización de los registros de control y seguimiento de riesgos, utilizando la app interna para gestionar el Permiso de Trabajo Seguro (PTS).

- **Capacitación en nuevas Tecnologías:**

Se promovió el uso de tecnologías avanzadas en las capacitaciones teóricas y prácticas, cubriendo de manera integral las actividades críticas de todos los trabajadores.

- **Uso de Cámaras de Seguridad con Inteligencia Artificial:**

Se implementaron sistemas de cámaras de seguridad con IA, capaces de detectar incendios en fases iniciales, generar señales de alarma y ubicar el foco del incendio para una intervención rápida.

Estas iniciativas están alineadas con la estrategia de la empresa para la prevención de riesgos y la mejora continua en la seguridad de nuestras operaciones.

Inversión en prevención

La inversión total en la gestión y prevención de incendios para las diferentes iniciativas de PFalimentos alcanzó un total de 7,794,000 USD. Esta suma se distribuye entre varios proyectos clave, incluyendo el diagnóstico de instalaciones, la implementación de sistemas de detección y alarmas, así como también el desarrollo de infraestructura para mejorar la seguridad y la prevención de incendios en distintas plantas y centros de distribución de la empresa.

7.3

Energía

Sabemos que la dependencia de combustibles fósiles es una de las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero, acelerando el cambio climático y afectando los ecosistemas.

Por ello, estamos comprometidos en avanzar hacia una matriz energética más eficiente y sostenible. Nuestro objetivo no es solo optimizar costos operativos, sino también disminuir nuestra dependencia de energías no renovables, aportando activamente a la protección del medioambiente.

7.3.1 Consumo energético total en GJ

GRI 301-1 SASB FB-PF-130a.1

Energía renovable	2023	2024	Variación
Eléctrica	201.117	204.488	1,68%
Biomasa	71.494	78.678	10,06%
Solar térmica	1.850	1.850	-
Solar fotovoltaica	0	0	-
Total energía renovable	274.461	285.016	3,85%

Energía no renovable	2023	2024	Variación
Eléctrica	-	-	-
Gas natural	124.426	120.815	-2,9%
Gas licuado	282	393	39,36%
Diesel	1.616	1.241	-23,21%
Total energía no renovable	126.324	122.449	-3,06%
Consumo total (renovable y no renovable)	400.786	407.465	1,67%

En 2024, nuestro consumo energético total aumentó un 1,67% en comparación con 2023, impulsado principalmente por el mayor uso de biomasa y energía eléctrica en el nuevo Centro de Distribución de productos congelados, ubicado en Planta 2.

El consumo de biomasa registró un crecimiento del 10,06%, debido a modificaciones en los procesos de higiene industrial, que generaron una mayor demanda de agua caliente. Estos cambios reflejan la evolución de nuestras operaciones y el desafío de optimizar el uso de energía en nuestras instalaciones.

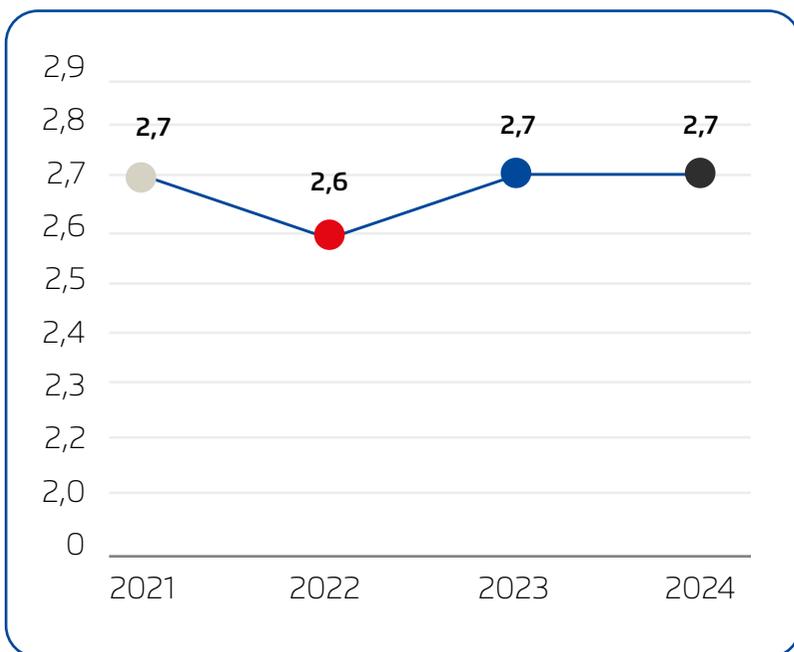
7.3.2

Ratio de intensidad energética

GRI 302-2, 302-3, 302-4, 302-5

Para el cálculo de este ratio, consideramos parámetros clave, como la producción total en toneladas, que abarca las seis plantas productivas de Talca, y el consumo total de energía en gigajulios. Esta medición incluye diversas fuentes energéticas, como electricidad, gas natural, biomasa, diésel, solar térmica y solar fotovoltaica, permitiendo una evaluación integral de nuestra eficiencia energética.

En 2024, no se logró una reducción en el consumo de gigajulios (GJ) debido a un incremento del 1% en la producción, lo que generó una mayor demanda energética en nuestras operaciones. Es relevante destacar que este ratio considera únicamente el consumo energético dentro de la organización, ya que no contamos con consumo de energía fuera de esta.





Giro Limpio
la ruta verde para Chile

Certificación en el Programa Giro Limpio

Nos hemos certificado nuevamente en el programa Giro Limpio, una iniciativa del Ministerio de Energía y la Agencia de Sostenibilidad Energética de Chile. Esta certificación nos permite priorizar el uso de transportistas certificados, contribuyendo a la reducción de nuestra huella de carbono y al cuidado del medio ambiente. Más del 50% de nuestra carga es movilizada en camiones que cumplen con los estándares de sostenibilidad establecidos por el programa. A través del componente Generador de Carga, promovemos que los transportistas con los que trabajamos implementen tecnologías y prácticas que mejoren la eficiencia energética y reduzcan las emisiones de gases contaminantes, apoyando nuestro compromiso con la sostenibilidad en el transporte de carga.



7.4

Agua (TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

El agua es un recurso esencial, tanto para la vida humana como para múltiples sectores productivos. En la industria alimentaria, su uso es clave para garantizar la seguridad y calidad de los productos. Además, una gestión eficiente de las aguas residuales industriales (RILES) es fundamental, ya que estas son subproductos del proceso de fabricación de alimentos y requieren un tratamiento adecuado para minimizar su impacto ambiental.

Objetivos

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

Impactos

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

Política y lineamientos

- Sistema de Gestión Integrado
- Programa de Excelencia Operacional (gestión de indicador Huella hídrica)
- Procedimientos de proceso e higienización D.S
- N° 609 Norma de emisión para descargas de RILES a alcantarillado

Avances

- Logramos una reducción del consumo total de agua por tonelada de producto, alcanzando 3,1 m³/ton en 2024, comparado con 3,2 m³/ton en 2023.
- Continuamos implementando el sistema de monitoreo en línea para controlar la extracción de agua en los pozos subterráneos y evaluar los niveles de las napas.
- Incorporamos el consumo hídrico en el Box Score de la Gerencia Corporativa de Operaciones, asegurando un seguimiento permanente.
- Implementamos un piloto en la planta de Jamones para optimizar el uso del agua en la higiene de instalaciones y equipos con media presión.

7.4.1

Interacciones con el agua como recurso compartido

GRI 303-1 SASB FB-PF-140a.3

El agua es un recurso indispensable para el funcionamiento de nuestra organización, ya que permite la producción de alimentos, el mantenimiento de la higiene e inocuidad en los procesos y productos, así como la operación de nuestros centros productivos, garantizando condiciones sanitarias adecuadas para nuestros colaboradores.

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

Para su abastecimiento, contamos con pozos de agua subterránea en nuestras plantas productivas, donde el agua es extraída, potabilizada y distribuida, cumpliendo con las autorizaciones sanitarias vigentes.

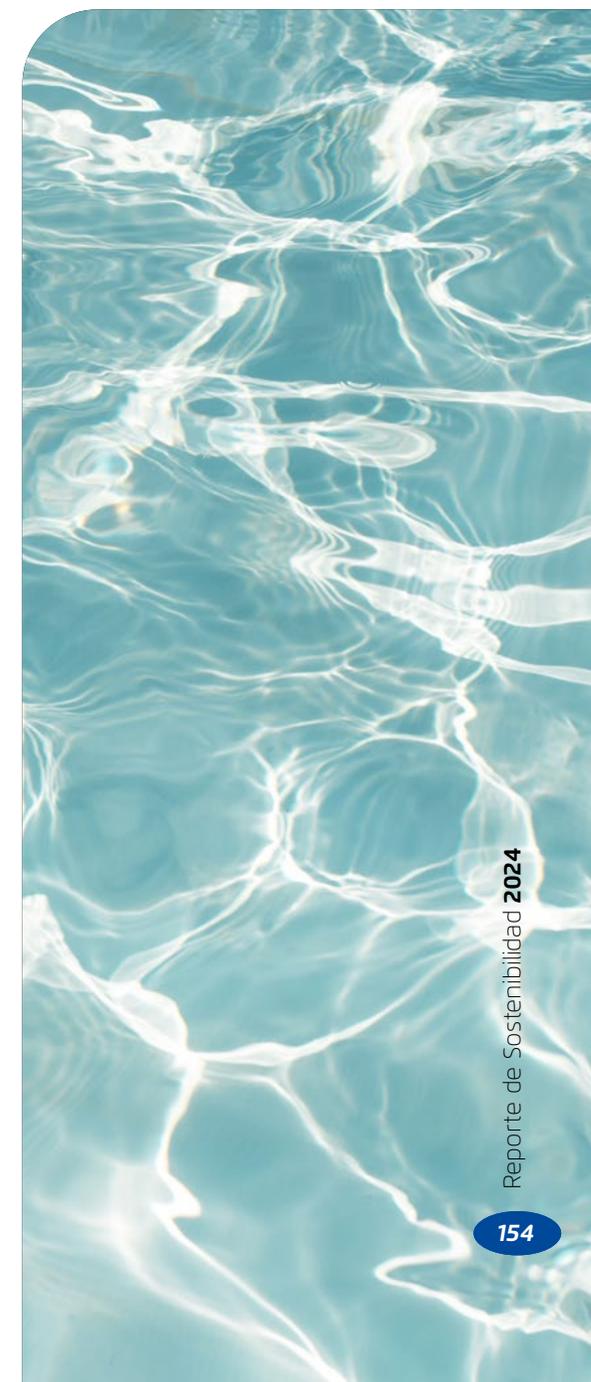
Nuestras instalaciones productivas ubicadas en Talca cuentan con abastecimiento propio de agua, sistema que está autorizado por la Seremi Salud, de acuerdo a la normativa vigente. Desde el punto de vista legal, poseemos Derechos de Aprovechamiento consuntivo de agua, por un caudal determinado en cada planta.

Para una gestión eficiente del recurso, monitoreamos constantemente el consumo extraído en cada pozo y establecemos objetivos de consumo específicos para cada instalación, tomando como referencia sus promedios anuales históricos, lo que nos permite optimizar el uso y asegurar la disponibilidad a largo plazo.

En las regiones, a través de nuestros Terminales de Distribución Regional (TDR), somos clientes regulados de las empresas sanitarias locales. En estos sitios, el uso del agua está destinado principalmente a servicios sanitarios, riego y limpieza de instalaciones.

En todas nuestras operaciones, tanto en Talca como en los TDR, las aguas residuales son vertidas en los sistemas de alcantarillado. En Talca, mantenemos un contrato de prestación de servicios con la empresa Nuevo Sur, que nos permite descargar aguas con exceso de carga a cambio de una tarifa no regulada.

Conscientes de la crisis hídrica actual, reconocemos el riesgo de agotamiento de las aguas subterráneas asociado a nuestro consumo. Sin embargo, hasta la fecha, no hemos enfrentado problemas de suministro en ninguna de nuestras plantas productivas.



Riesgos e impactos de la gestión del agua

SASB FB-PF-140a.3

En 2024, reforzamos el monitoreo y la gestión del consumo hídrico, asegurando un control constante de nuestros recursos. Además, se consolidó el sistema de monitoreo en línea de los niveles de napa subterránea y caudales de extracción, asegurando un registro preciso con mediciones diarias por turno y reportes mensuales.

El monitoreo se realiza mediante medidores mecánicos o electromagnéticos. También se implementó un piloto en la planta de Jamones, orientado a la higiene de instalaciones y equipos con media presión, optimizando el uso del agua en los procesos de limpieza.

El abastecimiento seguro del agua y el cumplimiento legal en la extracción son dos de los principales riesgos identificados. Para mitigarlos, utilizamos medidores de caudal que controlan la extracción según los derechos de agua inscritos en la Dirección General de Aguas (DGA), además de monitorear el nivel de la napa subterránea para anticiparnos a posibles episodios críticos de suministro.

En cuanto a nuestra relación con los grupos de interés, el principal actor es la empresa sanitaria local, encargada del abastecimiento de agua potable en la ciudad. Sin embargo, hasta la fecha no se han generado colaboraciones en este ámbito. A nivel de clientes, aunque algunos grandes compradores han solicitado información sobre nuestra gestión del agua, actualmente no contamos con programas de trabajo conjuntos en esta materia.

7.4.2

Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua

GRI 303-2

En PFalimentos, aseguramos que nuestros vertidos industriales cumplan con la legislación vigente, siguiendo los parámetros establecidos para su correcta disposición. En nuestras plantas industriales, los vertidos son enviados al alcantarillado público, cumpliendo con el Decreto Supremo N°609, que regula estas descargas.

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

Los criterios de calidad de los vertidos están directamente relacionados con nuestros procesos operativos y de limpieza, para los cuales contamos con procedimientos estandarizados dentro de nuestro Sistema de Gestión Integrado (SGI).

7.4.3

Extracción de agua en m3

GRI 303-3, SASB FB-PF-140a.1

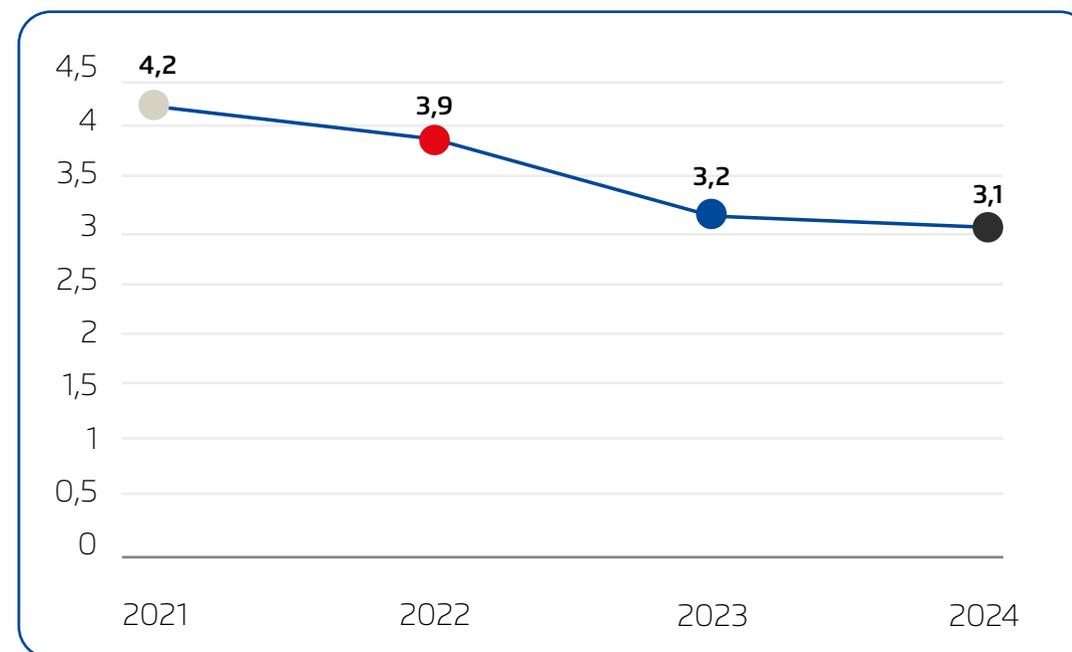
PFalimentos dispone de equipos de medición, tanto para el control de la extracción de agua como para el seguimiento de su uso en instalaciones productivas y de almacenamiento. Estos dispositivos permiten cuantificar con precisión el agua extraída y su distribución en los distintos procesos, asegurando un uso eficiente y una gestión responsable del recurso hídrico. Nuestra compañía no hace extracción de agua en zonas con estrés hídrico.

Fuentes	2023 Agua dulce	2023 Otras agua	2024 Agua dulce	2024 Otras aguas
Agua superficial	-	-	-	-
Agua subterránea	462.340	-	465.750	-
Agua marina	-	-	-	-
Agua producida	-	-	-	-
Agua de terceros	-	-	-	-
Extracción total	462.340	-	465.750	-

7.4.4

Consumo de agua total m3/ton

GRI 303-5



El consumo de agua se monitorea a través de medidores análogos y electromagnéticos, garantizando un seguimiento preciso del recurso. Estos datos se cruzan con la información de producción, proporcionada por el área de Gestión Productiva, permitiendo un análisis detallado que contribuye a una gestión eficiente y optimizada del agua en nuestras operaciones.

7.4.5 Efluentes

GRI 303-4

En PFalimentos, aseguramos el tratamiento adecuado de las aguas residuales generadas en nuestros procesos de producción, minimizando su impacto ambiental antes de su disposición final. Para el manejo de Residuos Líquidos Industriales (RILES), contamos con instalaciones especializadas que garantizan un tratamiento eficiente antes de su descarga al sistema de alcantarillado público, administrado por la empresa sanitaria local.

En nuestro Complejo Industrial, utilizamos el Sistema Tohá, también conocido como lombrifiltro, que funciona como un tratamiento secundario de aguas residuales, empleando procesos biológicos para depurar el agua de manera natural y efectiva.

Además, en todas nuestras plantas de producción, aplicamos sistemas de tratamiento fisicoquímico, basados en la tecnología de flotación por aire disuelto (DAF), un método altamente eficiente que separa las sustancias contaminantes del agua, permitiendo una disposición segura y cumpliendo con los estándares ambientales vigentes.

Respecto al monitoreo de nuestros vertidos, se realiza conforme a los lineamientos del Decreto Supremo N°609, normativa que regula las descargas al sistema de alcantarillado. Dado que nuestra actividad corresponde a la elaboración de alimentos cárnicos, contamos con parámetros específicos de control, asegurando el cumplimiento de los estándares establecidos.

El Decreto Supremo 609 define los límites para cada parámetro, sin embargo, en casos como volumen de descarga, Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO5), Sólidos Suspendidos Totales, Nitrógeno Amoniacal y Fósforo Total, es posible suscribir un contrato con la empresa sanitaria que permite superar estos límites dentro de la capacidad de recepción

de la misma. Durante 2024, actualizamos los contratos de prestación de servicios, ajustando algunos límites en acuerdo con la empresa sanitaria de Talca.

En cuanto a los resultados del monitoreo, en PF1 se registraron dos incumplimientos en DBO5, sobre un total de 40 muestras tomadas. En el resto de nuestras plantas, no se presentaron desviaciones respecto a los parámetros establecidos.

Vertido de agua en m3

Fuentes	2023 Otras agua	2023 Otras agua	2024 Agua dulce	2024 Otras aguas
Agua superficial	-	-	-	-
Agua subterránea	-	-	-	-
Agua marina	-	-	-	-
Agua producida	-	-	-	-
Agua de terceros	354.360	-	361.103	-
Extracción total	354.360	-	361.103	-

Los datos de vertidos corresponden a la medición de caudales en nuestras instalaciones productivas, obtenidos a través de equipos de macromedición, lo que permite un control preciso y continuo de los volúmenes descargados. Nuestra compañía no hace vertidos de agua en zonas con estrés hídrico.

7.5

Residuos y ciclo de vida de los envases

(TEMA MATERIAL)

GRI 3-3

Descripción

A lo largo de sus procesos de producción, distribución y comercialización, la industria alimentaria genera una variedad de residuos que, si no se gestionan adecuadamente, pueden terminar en rellenos sanitarios, aumentando la acumulación de desechos no degradables ni reciclables. Esto no solo incrementa la presencia de basurales, sino que también genera un impacto negativo en el medioambiente y los ecosistemas, afectando su equilibrio y sostenibilidad.

Objetivos

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

Avances

- Incorporamos la gestión de cenizas como material compostable, sumándose a la valorización de lodos de la planta de tratamiento, decomisos de procesos, cartones, plásticos de envolver, maderas y algunos envases.
- Establecimos acuerdos con proveedores de insumos químicos y plásticos de embalaje para la reutilización de envases, fomentando un modelo de economía circular.
- Alcanzamos una valorización aproximada de más de 5.307.122 kg de residuos, un incremento significativo respecto a 2023.
- Tuvimos una tendencia a la baja en la generación de residuos en planta, gracias a mejoras en eficiencia productiva y en el tratamiento de residuos líquidos (RILES).
- Reciclamos 2.001.763 kg de cartón y 158.661 kg de plásticos, reflejando un avance en la reutilización de materiales.
- Aumentamos el uso de cartón reciclado, pasando de 4.104 toneladas en 2023 a 5.461 toneladas en 2024.
- Continuamos colaborando con el Sistema de Gestión Colectivo para cumplir con la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP), promoviendo una economía circular en la industria.

Política y lineamientos

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

Impactos

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

En PFalimentos estamos comprometidos con la valorización y reciclaje de residuos generados en nuestros procesos de manufactura, reduciendo así la cantidad de desechos que requieren eliminación y minimizando nuestro impacto ambiental.

Además, somos socios fundadores de Resimple, el primer Sistema de Gestión Colectivo creado para cumplir con la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP), en vigor desde septiembre de 2023. Esta iniciativa, desarrollada en conjunto con otras empresas del sector, busca optimizar la gestión de residuos y promover un modelo de economía circular en la industria.



7.5.1 Tipos de residuos

GRI 306-1

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

Orgánicos

- Mermas productivas.
- Devoluciones de mercado.

Inorgánicos

- Materiales de envases
- Embalajes de insumos y materias primas.

Lodos

Proviene de las plantas de tratamiento de RILES

Residuos peligrosos

Aceites lubricantes u otros.

Cabe destacar que, en PFalimentos, no realizamos actividades de crianza de animales ni cultivo de vegetales, sino que adquirimos estos insumos a través de una cadena de suministro vinculada a la producción animal, vegetal y de aditivos. Actualmente, no contamos con información detallada sobre los residuos generados por nuestros proveedores.

Nuestro compromiso con la gestión responsable de residuos se enfoca en las etapas de procesamiento y producción dentro de nuestras instalaciones, donde ejercemos un control directo y podemos implementar acciones concretas para minimizar el impacto ambiental y fomentar prácticas más sostenibles.



7.5.2

Gestión de los residuos

GRI 306-2, 306-3, 306-4

En cumplimiento con la legislación vigente, gestionamos y declaramos la generación de residuos a través de empresas gestoras autorizadas (IRAR) y destinos finales certificados. Para asegurar una correcta gestión, solicitamos antecedentes sanitarios, ambientales y legales antes de formalizar los servicios, en la mayoría de los casos mediante contratos.

Nuestros gestores de residuos emiten certificados de gestión, y realizamos la declaración en Ventanilla Única para residuos peligrosos, no peligrosos y valorizables. Adicionalmente, nuestros ingenieros medioambientales llevan a cabo visitas a los establecimientos de proveedores, verificando in situ las condiciones de sus instalaciones.

Tipos de residuos y meta corporativa

Los residuos generados en PFalimentos provienen principalmente de envases y embalajes de insumos y materias primas, incluyendo plásticos, cartones y pallets, además de residuos de procesos de producción (decomisos) y lodos del tratamiento de residuos líquidos.

Nuestra gestión está enfocada en minimizar la cantidad de residuos enviados a vertedero, trabajando con empresas especializadas que los trasladan a valorizadores y recicladores, quienes los convierten en materiales con valor agregado.

Nuestra meta corporativa es alcanzar un 75% de valorización de residuos no peligrosos. En cuanto a los residuos peligrosos, generados principalmente en procesos de mantenimiento y laboratorio de química, estos son gestionados por empresas certificadas para su transporte y disposición final.

En 2024, ampliamos nuestras iniciativas de valorización de residuos, incorporando la gestión de cenizas como material compostable, al igual que los lodos de la planta de tratamiento. Esto se suma a los residuos que ya recuperamos, como decomisos de procesos, cartones, plásticos de envolver, maderas y algunos envases.

Además, establecimos acuerdos con proveedores de insumos químicos y plásticos de embalaje, quienes retiran los envases utilizados en nuestras instalaciones para su reutilización en nuevos envíos, fomentando así un modelo de economía circular.

Cada movimiento de residuos queda registrado mediante guías de despacho, con reportes mensuales que incluyen el estado de pago y certificados de disposición. Para los residuos valorizados, se genera una factura de venta, que se incorpora a la contabilidad de la compañía.

Asimismo, registramos mensualmente los residuos generados en la plataforma SINADER, garantizando un control detallado de su gestión.

Manejo en instalaciones y valorización

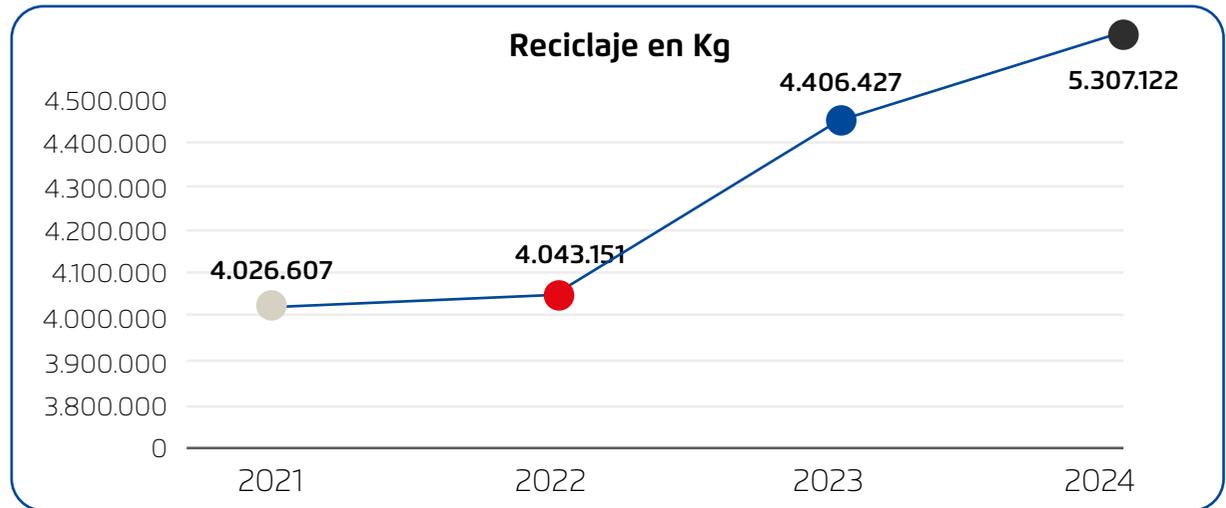
Nuestras instalaciones industriales cuentan con sectores específicos de acopio y segregación de residuos. En estos puntos, personal especializado separa materiales valorizables como cartón, plásticos blandos, envases plásticos, decomisos de proceso y residuos peligrosos.

Una vez clasificados, los residuos son enviados a plantas valorizadoras, donde se transforman en nuevos materiales. Aquellos residuos que no pueden ser valorizados son compactados y trasladados a rellenos sanitarios autorizados.

Residuos generados			
Categoría de los residuos Kg	2023	2024	Variación
Peligrosos	13.601	22.000	61,74%
No peligrosos	8.219.044	9.202.000	11,97%
Residuos totales	8.232.645	9.224.000	12,04%

La generación de residuos procedentes de la operación de planta mostró una tendencia a la baja, incluyendo mermas productivas, embalajes de materias primas y lodos de la Planta de Tratamiento de RILES, gracias a la reducción de la producción y a la mejora en la eficiencia de los procesos de tratamiento de residuos.

Total de residuos revalorizados en Kg			
Categoría	2023	2024	Variación
Decomiso	1.250.510	1.437.830	14,98%
Lodo	673.240	835.700	24,13%
Baterías	141	1.450	929,1%
Electrónicos	1.748	1.466	-16,13%
Plásticos	123.411	158.661	28,55%
Cartón	1.946.461	2.001.763	2,84%
Papel	600	1.180	96,7%
Madera	410.316	855.281	108,5%
Metales	-	13.791	-
Residuos totales	4.406.427	5.307.122	20,5%



7.5.3

Residuos destinados a eliminación en toneladas

GRI 306-5

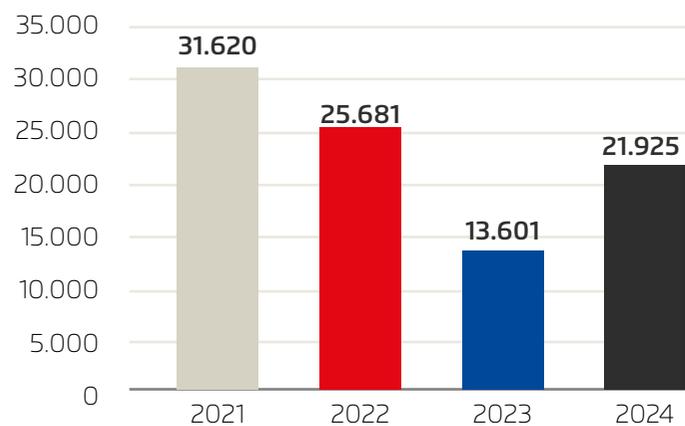
Dado que no todos los residuos pueden ser valorizados por limitaciones técnicas o económicas, trabajamos con empresas autorizadas que garantizan su correcta eliminación, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes y minimizando el impacto ambiental.

Para garantizar la trazabilidad del proceso, estas empresas emiten un certificado mensual de disposición, validando que la eliminación se ha realizado conforme a los reglamentos y estándares aplicables.

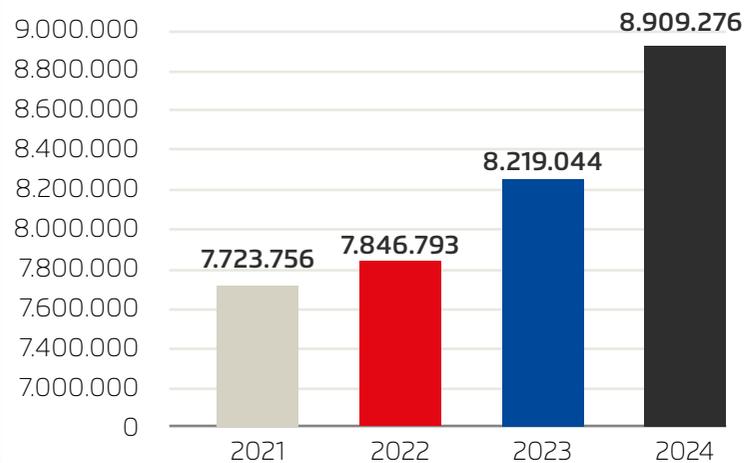
Residuos peligrosos	En las instalaciones	Fuera de las instalaciones	Total
Incineración (con recuperación energética)	-	-	-
Incineración (sin recuperación energética)	-	-	-
Traslado a un vertedero	-	22	22
Otras operaciones de eliminación	-	-	-
Total residuos peligrosos	-	22	22
Residuos no peligrosos			
Incineración (con recuperación energética)	-	-	-
Incineración (sin recuperación energética)	-	-	-
Traslado a un vertedero	-	3.895	3.895
Otras operaciones de eliminación	-	-	-
Total residuos no peligrosos	-	3.895	3.895
Total			

Nota: no tenemos residuos a incineración en nuestras instalaciones

Eliminación de residuos peligrosos en Kg



Eliminación de residuos no peligrosos en Kg



Nota: los datos presentados en estos gráficos se actualizaron respecto al Reporte 2023 debido a una actualización en los métodos de medición y clasificación de los residuos.



7.5.4 Materiales para envases

SASB FB-PF-410a.1, FB-PF-410a.2

En términos de materiales reciclados, el cartón es el principal insumo reutilizado, mientras que el resto de los materiales usados en la elaboración de alimentos corresponde a material virgen. Por otro lado, los datos de producción son proporcionados por el área de Planificación de la Demanda, a través del sistema ERP, que registra los kilogramos vendidos mensualmente, desglosados por cada familia de productos.

Porcentaje de productos y materiales de envasado recuperados

Categoría	Unidad de medida	2022	2023	2024
Peso total de los envases	ton	5.121	6.206	7.238
Productos vendidos	ton	120.308	116.314	118.613
% de productos y materiales de envasado reutilizados	%	0	0	0
% que es reciclable, reutilizable o compostable	%	65,0	65,0	65,0
% de productos y materiales de envasado recuperados	%	0	0	0

Materiales utilizados en toneladas (t)

GRI 301-1

Categoría	2023	2024
Cartón (cajas, separadores, estuches)	4.104	5.461
Envases plásticos	2.102	1.715
Metales		55
Total de materiales utilizados	7.143	7.231

Porcentaje de insumos reciclados utilizados en toneladas (t)

GRI 301-2, 301-3

Insumos reciclados	2022	2023	2024
Cartón	0	4.104	5.461
Total de insumos utilizados	0	0	0
% de insumos reciclados	65,0%	65,0%	65,0%

8

Metodología

- 8.1 ¿Cómo elaboramos este reporte?
- 8.2 Definición de los temas materiales
 - 8.3 Temas materiales
 - 8.4 Índice de indicadores GRI
 - 8.5 Índice de indicadores SASB
 - 8.6 Índice de indicadores propios (PF)



8.1

¿Cómo elaboramos este Reporte?

GRI 2-4, 2-5

El presente Reporte de Sostenibilidad consolida nuestra gestión, desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2024. Este documento responde a la cuarta publicación desde que iniciamos nuestra trayectoria en reportabilidad con el primer informe en 2021.

Este documento se elaboro en referencia a los estándares reconocidos internacionalmente, tales como el Global Reporting Initiative (GRI) y los indicadores sectoriales de Alimentos Procesados del Sustainability Accounting Standards Board (SASB).

Este informe no cuenta con una verificación externa. Con este reporte, reafirmamos nuestro compromiso de avanzar en sostenibilidad y transparencia, fortaleciendo cada año la capacidad de gestionar nuestras operaciones de manera responsable y transparente.



8.2

Definición de los temas materiales

GRI 3-1

En 2023 realizamos un ejercicio para definir los temas a reportar desde un enfoque de doble materialidad, siguiendo los pasos establecidos por el Global Reporting Initiative (GRI) y los Estándares Europeos de Información de Sostenibilidad (ESRS). Este ejercicio nos permite analizar, gestionar y comunicar, tanto los impactos económicos, sociales, ambientales y de gobernanza que generamos, como los riesgos y oportunidades que enfrentamos en nuestro propósito de crear valor.

Paso 1

Identificación de temas

Identificamos los impactos reales y potenciales, tanto positivos como negativos en la economía, el medioambiente y las personas, incluidos los derechos humanos, derivados de nuestras actividades como compañía y relaciones comerciales. Para ello, realizamos un análisis del entorno nacional e internacional de la industria, utilizando material interno, estándares de reportabilidad y un benchmark de empresas.

Material interno:

- Plan estratégico.
- Brechas y oportunidades estrategia de sostenibilidad de PFalimentos.
- Riesgos estratégicos (definiciones y mapa de calor).

Estándares:

- SASB alimentos procesados.

Benchmark:

- 5 empresas nacionales e internacionales.

Paso 2

Evaluación con grupos de interés

Evaluamos las materias significativas desde las perspectivas de impactos y riesgos por medio de consultas a ejecutivos de PFalimentos y representantes de grupos de interés.

Consulta interna:

- 14 ejecutivos.

Consulta externa:

- 5 entrevistas a dirigentes comunitarios y proveedores.
- Entrevistas a 11 grupos de interés (vecinos colindantes, comunidades, consumidores, colaboradores, clientes, organismos de gobierno, proveedores y contratistas, sindicatos, competencia, academia y asociaciones y gremios) como medición de percepción.

Cadena de valor:

- Análisis de impactos, riesgos y oportunidades en la cadena de valor.

Paso 3

Priorización por importancia

De acuerdo con los criterios de escala, alcance y carácter y el nivel de gravedad de riesgos definidos, priorizamos los temas materiales según la importancia asignada por la compañía y sus grupos de interés.

Ejercicio de asignación de ponderaciones

- Realizado por consultora especializada.

8.3

Temas materiales

GRI 3-2

En 2024 agrupamos temáticas para una mejor calidad y claridad de la reportabilidad. El resultado fueron los 14 temas materiales presentados en el Reporte de Sostenibilidad 2024, los cuales fueron priorizados por los ejecutivos de la compañía.



8.4

Índice de **indicadores GRI**

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 2: Contenidos Generales	La organización y sus prácticas de presentación de informes	Detalles organizativos: nombre legal, estructura de propiedad, ubicación	2-1	2, 9, 11
		Entidades incluidas el reporte de sostenibilidad (alcance)	2-2	9
		Período de notificación, frecuencia y punto de contacto	2-3	9
		Reexpresiones de información	2-4	9, 167
	Actividades y trabajadores	Aseguramiento externo	2-5	9, 167
		Descripción de actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales. Incluir: productos, servicios y mercados servidos	2-6	9, 11, 50, 51
		Empleados: empleados permanentes, temporales, y desglose por género y por región; empleados jornada parcial, completa, por género y región	2-7	87
		Trabajadores que no son empleados (dotación contratistas)	2-8	91
	Gobernanza	Estructura y composición de la gobernanza	2-9	21
		Nominación y selección del máximo órgano de gobierno	2-10	s/i
		Presidente del máximo órgano de gobierno	2-11	21
		Papel del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de impactos	2-12	9
		Delegación de responsabilidad para manejo de impactos	2-13	20
		Papel del máximo órgano de gobierno en informes de sostenibilidad	2-14	21
		Conflictos de interés (políticas, mecanismos internos)	2-15	43
		Comunicación de preocupaciones críticas al Directorio	2-16	s/i
		Capacitación de los más altos órgano de gobierno	2-17	s/i
Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	2-18	s/i		

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
	Estrategia, políticas y prácticas	Declaración sobre estrategia de desarrollo sostenible	2-22	6
		Procesos para remediar los impactos negativos	2-25	126
		Mecanismos para buscar asesoramiento y planteamiento de preocupaciones de los trabajadores (canal de denuncias)	2-26	s/i
		Cumplimiento de leyes y regulaciones (multas y sanciones)	2-27	46
		Asociaciones y membresías (gremios)	2-28	137
	Participación de los grupos de interés	Acuerdos de negociación colectiva	2-29	58
		Relacionamiento con stakeholders (identificación y relacionamiento)	2-30	99
GRI 3: Temas Materiales	Temas Materiales	Proceso para determinar temas materiales	3-1	168
		Lista de temas materiales	3-2	169
		Gestión de temas materiales	3-3	41, 44, 47, 65, 79, 82, 93, 100, 110, 125, 141, 147, 153, 158,
GRI 201: Desempeño económico	Desempeño económico	Valor económico directo generado y distribuido	201-1	56
GRI 205: Anticorrupción	Anticorrupción	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	205-1	45
		Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	205-2	45
		Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	205-3	45
GRI 207: Fiscalidad	Fiscalidad	Gobernanza fiscal, control y gestión de riesgos	207-2	40

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 301: Materiales	Materiales	El peso o el volumen total de los materiales utilizados para producir y envasar los principales productos y prestar los principales servicios de la organización	301-1	165
		Porcentaje de insumos reciclados utilizados para fabricar los principales productos y prestar los principales servicios de la organización.	301-2	165
		Porcentaje de productos y materiales de envasado recuperados por cada categoría de productos y cómo se recopilaron los datos para este contenido.	301-3	165
GRI 302: Energía	Energía	Consumo energético dentro de la organización	302-1	150
		Consumo energético fuera de la organización	302-2	151
		Intensidad energética	302-3	151
		Reducción del consumo energético	302-4	151
		Reducción de los requerimientos energéticos de productos y servicios	302-5	151
GRI 303: Agua	Agua	Interacciones con el agua como recurso compartido	303-1	154
		Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua	303-2	155
		Extracción de agua	303-3	156
		Vertido de agua	303-4	157
		Consumo de agua	303-5	156
GRI 305: Emisiones	Emisiones	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	305-1	143
		Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	305-2	144
		Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	305-3	145
		Intensidad de las emisiones de GEI	305-4	146
		Iniciativas de reducción de emisiones	305-5	146
		Emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)	305-6	146
		Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	305-7	146

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 306: Residuos	Residuos	Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	306-1	160
		Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	306-2	161
		Residuos generados	306-3	161
		Residuos no destinados a eliminación	306-4	161
		Residuos destinados a eliminación	306-5	163
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores	Evaluación ambiental de proveedores	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios ambientales	308-1	85
		Impactos ambientales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas	308-2	37
GRI 401: Empleo	Empleo	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	401-1	88
		Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a empleados a tiempo parcial o temporales	401-2	96
		Permiso parental	401-3	98
GRI 403: Salud y seguridad	Salud y seguridad	Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	403-1	112
		Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	403-2	113
		Servicios de salud en el trabajo	403-3	114
		Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo	403-4	113
		Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	403-5	115
		Fomento de la salud de los trabajadores	403-6	114
		Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados con las relaciones comerciales	403-7	118
		Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	403-8	121
		Lesiones por accidente laboral	403-9	122
		Dolencias y enfermedades laborales	403-10	123

Categoría	Subcategoría	Descripción	Código	Página
GRI 404: Formación y enseñanza	Formación y enseñanza	Media de horas de formación al año por empleado	404-1	94
		Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	404-2	94
		Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	404-3	94
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades	Diversidad e igualdad de oportunidades	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	405-1	103
		Ratio de salario base y la remuneración de mujeres frente a hombres	405-2	107
GRI 406: No discriminación	No discriminación	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	406-1	108
GRI 413: Comunidades locales	Comunidades locales	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	413-1	126
		Operaciones con impactos negativos significativos –reales o potenciales– en las comunidades locales	413-2	126
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	Salud y seguridad de los clientes	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	416-1	78
		Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	416-2	78
GRI 417: Marketing y etiquetado	Marketing y etiquetado	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	417-1	80
		Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	417-2	80
		Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	417-3	80

8.5

Índice de contenidos **SASB**

Indicador	Descripción	Página
FB-PF-000.B	Número de instalaciones de producción	11
FB-PF-130a.1	(1) Total de energía consumida, (2) porcentaje de electricidad de la red, (3) porcentaje de renovable	150
FB-PF-140a.1	(1) Total de agua extraída, (2) total de agua consumida, porcentaje de cada una en regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	156
FB-PF-140a.2	Número de incidentes de no conformidad relacionados con permisos, estándares y reglamentos de cantidad o calidad del agua	s/i
FB-PF-140a.3	Descripción de los riesgos de la gestión del agua y análisis de las estrategias y las prácticas para mitigarlos	154, 155
FB-PF-250a.2	Porcentaje de ingredientes procedentes de instalaciones de proveedores de nivel 1 certificados por un programa de certificación de seguridad alimentaria reconocido por la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)	76
FB-PF-250a.3	(1) Número total de notificaciones recibidas de infracción de la seguridad alimentaria, (2) porcentaje corregido	s/i
FB-PF-250a.4	(1) Número de retiradas emitidas y (2) cantidad total de productos alimentarios retirados	76
FB-PF-260a.1	Ingresos de los productos con un etiquetado o marketing que promueva los atributos de salud y nutrición	XX
FB-PF-260a.2	Análisis del proceso de identificación y gestión de los productos e ingredientes relacionados con las preocupaciones nutricionales y de salud de los consumidores	81

Indicador	Descripción	Página
FB-PF-270a.1	Porcentaje de anuncios publicitarios (1) realizados para niños y (2) realizados para niños que promueven productos que cumplen con las recomendaciones alimentarias	s/i
FB-PF-270a.2	Ingresos de los productos etiquetados como (1) que contienen organismos modificados genéticamente (OMG) y (2) que no contienen OMG	s/i
FB-PF-270a.3	Número de incidentes de no conformidad de los códigos reglamentarios o del sector para el etiquetado o el marketing	80
FB-PF-270a.4	Importe total de las pérdidas monetarias como resultado de los procedimientos judiciales relacionados con el etiquetado o el marketing	46
FB-PF-410a.1	(1) Peso total de los envases, (2) porcentaje fabricado con materiales reciclados o renovables y (3) porcentaje que es reciclable, reutilizable o compostable	165
FB-PF-410a.2	Análisis de las estrategias para reducir el efecto ambiental de los embalajes a lo largo de su ciclo de vida	165
FB-PF-430a.1	Porcentaje de alimentos comprados que están certificados según los estándares medioambientales o sociales de terceros	78
FB-PF-430a.2	Auditoría de la responsabilidad social y ambiental de los proveedores: (1) tasa de no conformidad y (2) tasa de acciones correctivas correspondientes para casos de no conformidad a) importantes y b) leves	s/i
FB-PF-440a.1	Porcentaje de ingredientes alimentarios procedentes de regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	s/i
FB-PF-440a.2	Lista de ingredientes alimentarios prioritarios y análisis de los riesgos de abastecimiento debido a consideraciones ambientales y sociales	s/i

8.6

Índice de indicadores **propios (PF)**

Indicador	Descripción	Página
PF1	Indique si existe una política corporativa de investigación y desarrollo, indique proyectos e iniciativas sobre nuevos productos, alianzas con centros de investigación y desarrollo alimentario, Desarrollo de nuevos productos o catalogo alimentario, participación en ferias y seminarios, % de productos con innovación alimentaria del catálogo de PF. Describa que entiende la empresa por Innovación y como lo trabajan.	61
PF2	Describa si existen políticas al respecto de eficiencia operacional, describa si la compañía posee protocolos o planes de emergencia, indique si han realizado capacitaciones a colaboradores en temas de crisis de continuidad operacional, describa indicadores asociados a tiempos de eficiencia, producción, prevención de riesgos, infraestructura resiliente, etc.	16
PF3	Políticas que guían este tema en la organización, metas para este tema, describa las actividades deportivas en las que participo PF durante 2023, cantidad de personas impactadas, describa si posee alianzas con ONG en deporte comunitario, describa si existen alianzas o auspicios de clubes deportivos o disciplinas deportivas, monto total invertido discriminado por evento deportivo y actividades de vida sana.	134
PF4	Políticas y protocolos que guían este tema en la organización, meta para este tema, Indique si cuenta con sistema de gestión externos y auditorias para este tema, procesos para asegurar la calidad e inocuidad, resultados de la medición de la calidad e inocuidad 2021, colaboradores capacitados en calidad e inocuidad, proveedores capacitados, enumere y describa las certificaciones vigente en calidad e inocuidad alimentaria, reclamos de consumidore y o clientes ante organismos oficiales por calidad e inocuidad.	66
PF6	Informe las políticas de ciberseguridad que tiene la empresa y qué medidas aplica en general para proteger la operación (modelo de gestión, gobernanza, infraestructura, capacitación interna, monitoreo).	48

Reporte de
sostenibilidad
2024

