

Nº 1 abril 2018

REVISTA TRIMESTRAL

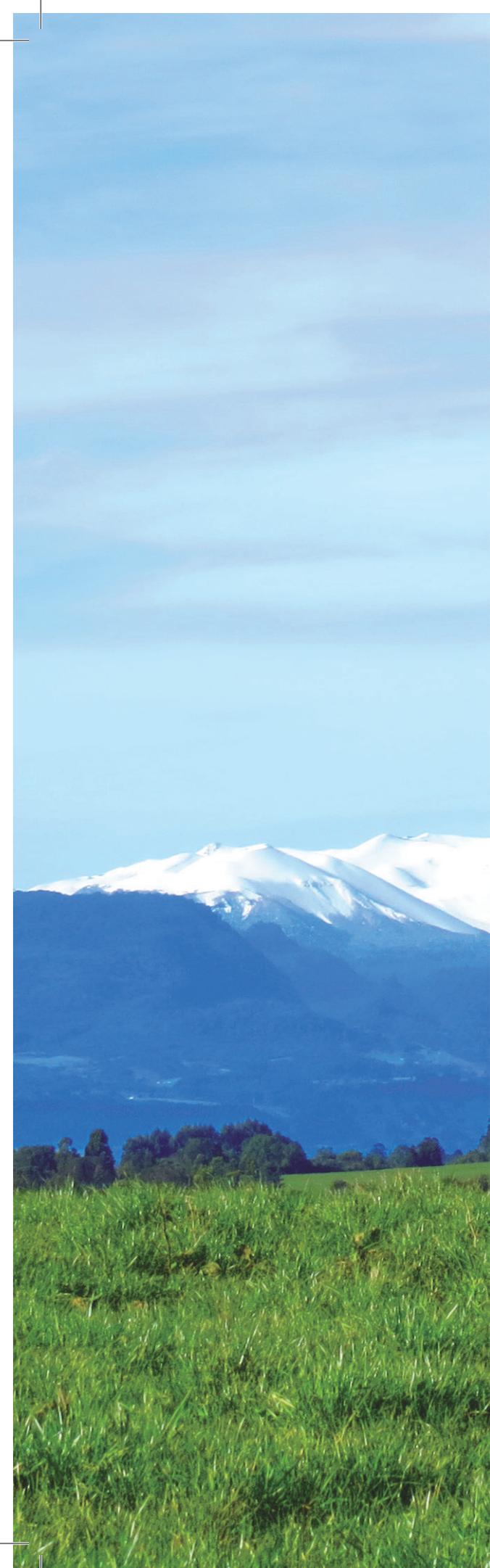
# Desde la Pradera



- **TENDENCIAS**  
DEL SECTOR LÁCTEO Pág. 4
- **¿SABÍAS QUÉ...?**  
EL FUTURO DE MANUKA Pág. 4
- **BREVES**  
NOTICIAS Pág. 5
- **CONOZCÁMONOS**  
ARNALDO KEIM Pág. 6

- **NUESTRA GENTE**  
UNA GRAN FAMILIA Pág. 7
- **ASÍ VEO MANUKA**  
NICOLÁS IBAÑEZ Pág. 8
- **NUEVA ZELANDA**  
¿QUÉ SABES DE ELLA? Pág. 9
- **EN MANUKA**  
**APRENDES**  
LA CONDICIÓN CORPORAL Pág. 10

- **ENTREVISTA**  
PROF. DANIELA WINCKLER Pág. 11
- **EN LA SALA**  
EL DESAGÜE Pág. 12
- **COLABORADOR**  
**DESTACADO**  
JOAQUÍN LILLO Pág. 13
- **PREVENCIÓN**  
ES LO PRIMERO Pág. 14



Natalia Ubilla



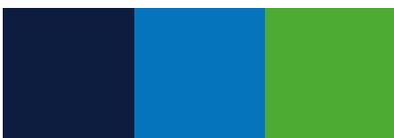
Mauricio Monsalve

¡Hola a todos!

Desde el Área de Comunicaciones estamos encantados de acercar a ustedes mediante nuestra revista, *desde la pradera*, las actividades, personas y labores que lleva a cabo nuestra familia Manuka.

Esperamos que puedan darse un tiempo junto a sus seres queridos para descubrir, aprender y disfrutar con esta edición.





## Editorial

Por Cristián Swett, gerente general

Con mucha satisfacción, a contar de hoy ponemos al servicio de todos ustedes la Revista Trimestral Desde la Pradera, a través de la cual queremos mantenerlos informados de los más relevantes hitos de su empresa, pero sobre todo, del lugar en que estamos, hacia dónde queremos ir y el espíritu que nos anima.

Si nos consideramos una familia, y estoy seguro que lo somos, es responsabilidad de todos mantener una relación que haga sentido a tal denominación: todos cumplimos un rol, todos debemos respetarnos y ser leales con el proyecto del cual formamos parte.

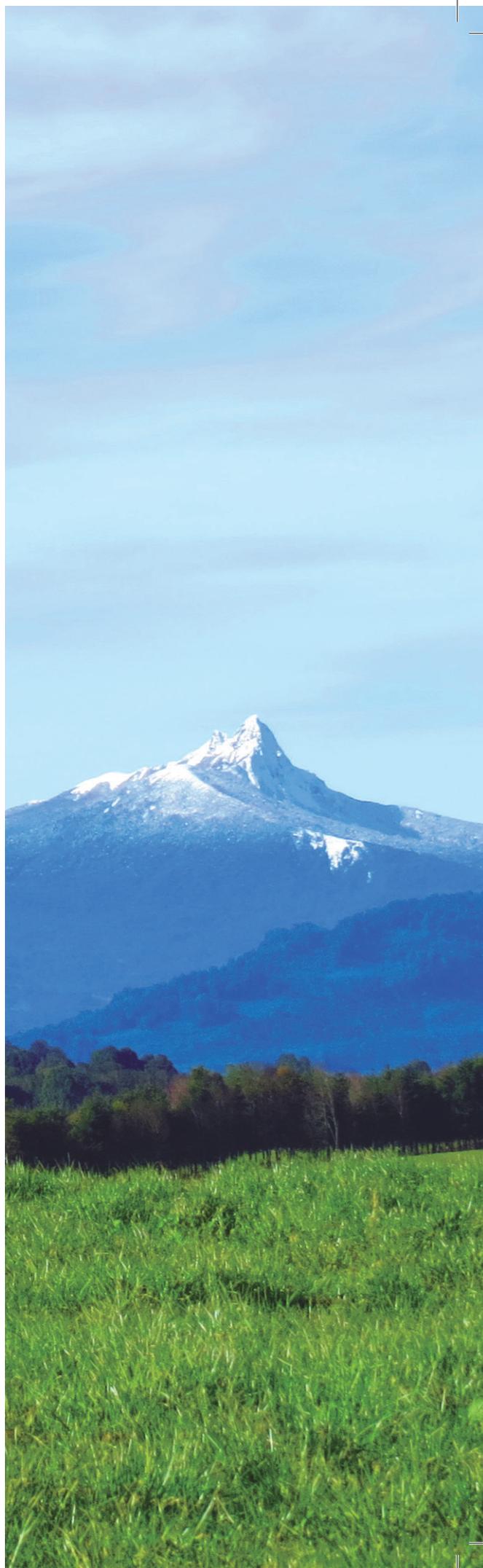
¿Cómo se manifiesta esa lealtad? Primero, en el compromiso con la sustentabilidad de la tierra en que trabajamos, con el bienestar de los animales y el cuidado de nosotros mismos en nuestras tareas diarias, por medio del estricto cumplimiento de los protocolos destinados a protegernos de las enfermedades.

En segundo término, pero no por ello menos importante, el compromiso con el proyecto se expresa también en nuestro permanente afán de superación y perfeccionamiento. Todos estos elementos, unidos, nos permitirán cumplir las metas productivas que nos hemos trazado, para seguir haciendo de esta una empresa sostenible en el largo plazo, con capacidad de crecimiento y capaz de continuar brindando oportunidades de desarrollo a todos ustedes, los que están por venir y las comunidades que nos rodean.

Espero que esta revista sea de su entero gusto.



CRISTIÁN SWETT, GERENTE GENERAL



## SECTOR LÁCTEO

# TENDENCIAS

En los últimos tres años, la producción láctea de Chile ha decrecido a una tasa de 3,7%. Así, el volumen de 2016 ya fue levemente menor a 2008, lo que involucró un retroceso de nueve años.

En otras palabras, Chile pasó de un superávit comercial en 2008 equivalente a 64 millones de litros a un déficit comercial en 2015 y 16 equivalente a 40 millones de litros.

En paralelo, a diferencia del panorama general, la cooperativa Colun ha crecido en los últimos 15 años, pasando de una participación del 17% al 27% en la última década y ya desde 2011 es la compañía número 1 en procesamiento.

En el ámbito de la producción primaria, Manuka también se ha movido en una línea distinta, representando ya el 7% de la producción nacional.



# ¿SABIAS QUE...?

Al 2022, las 17.000 mil hectáreas disponibles para lechería con que cuenta Manuka estarán habilitadas y en ellas operarán 70 salas, donde trabajarán 740 personas, entre permanentes y temporales. Actualmente, la compañía cuenta con 45 salas operando y más de 500 colaboradores, entre permanentes y temporales.

## PRESENTE

**45 SALAS**



**500 COLABORADORES**



## FUTURO

**70 SALAS**



**740 COLABORADORES**



# BREVES



## LA PICARDÍA DE LA SEÑORA BETTY

Luego de su aparición en el programa, "Lugares que hablan" de Canal 13, la señora Betty Castro, del sector Las Nieves, se hizo bastante conocida.

Fue tanto el éxito que tuvo el capítulo donde ella mostraba con orgullo su producto estrella, el licor llamado "Culeaito", que el conductor Francisco Saavedra quiso incluirla en su libro de viajes que lanzó recientemente.

Por lo mismo, tras el aviso de que el equipo de televisión vendría nuevamente a entrevistarla, la señora Betty nos solicitó ayuda para realizar algunas mejoras en su vivienda para poder recibir a sus ilustres visitas de la mejor forma.

Con la misión cumplida, nos alegramos de que nuestra vecina haya sido considerada para esta exitosa publicación.

## AMPLIANDO FRONTERAS

Manuka sigue ampliando sus convenios de prácticas. Para esta temporada estival 17-18, nuestra compañía firmó tres nuevos convenios con instituciones educacionales ubicadas en las regiones de la Araucanía, Bio-Bio y O'Higgins.

Del liceo agrícola de Las Garzas de la región O'Higgins llegaron 4 estudiantes; otros 6 provienen del Liceo Agrícola Purulón de Loncoche y del Biobío albergamos a 8 alumnos del Liceo Agrícola de Negrete.

El compromiso con la capacitación de todos quienes forman o formarán parte de la industria lechera, es uno de los pilares de Manuka, por lo que esperamos seguir siendo un referente para todos aquellos alumnos que forman parte de los liceos del país.

## BIEN VESTIDAS Y BUENAS PARA EL FÚTBOL

Felices con su linda indumentaria "Manuka" quedaron las jóvenes futbolistas del club "Leones de Purranque", quienes nos solicitaron apoyo para concurrir a un torneo femenino realizado en Pucón durante el mes de diciembre, donde felizmente salieron campeonas.



## ¡GRANDE MATÍAS!

Felicidades al ciclista Matías Delgado, quien ganó la décimo quinta versión la competencia "Conquista del volcán Osorno", una de las pruebas de ciclismo de montaña más importantes de Chile. Delgado obtuvo el triunfo tras vencer a los más de 700 participantes provenientes de nuestro país y el extranjero.

Como compañía nos alegramos de apoyar a deportistas locales, más aún cuando obtienen triunfos de tanto renombre, así que esperamos este año estar una vez más contribuyendo a la carrera de este destacado sampablino.



## RECONOCIMIENTO A LA ADOLFO MATTHEI

Al finalizar el 2017 Manuka recibió un reconocimiento del Liceo Agrícola Adolfo Matthei, por su compromiso con el desarrollo de la educación.

Recordemos que año a año, nuestra compañía recibe un número importante de practicantes que provienen de esta institución, muchos de los cuales pasan a formar parte de Manuka al al terminar su carrera.



ARNALDO KEIM Y SU HISTORIA CON ESTA TIERRA

# CONOZCÁMONOS

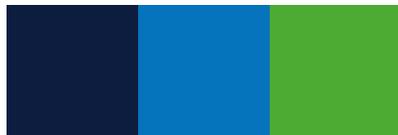
El jefe de Tesorería de Manuka ingresó a trabajar a la ex Hacienda Rupanco Hace 48 años, y dice que próximo a cumplir la edad de jubilar, se prepara para salir por la puerta ancha.

Comenzó desde abajo y por ello sabe en carne propia que aquí la experiencia, el esfuerzo y el compromiso son recompensados.

*“De acuerdo a lo que yo he vivido y he visto, hay muchas personas que estaban en una situación similar a la mía, sin mayores estudios que se fueron capacitando aquí mismo. Es basado en el empeño que le ponga cada uno, el grado de responsabilidad que demuestras ante los superiores lo que permite surgir a las personas y, a través de ello, también a la empresa”.*

Su conclusión es clara: *“a aquellos que tienen las ganas de surgir, les digo que la compañía da las facilidades para que eso se logre. Manuka da cabida a las personas que pretenden surgir”.*





UNA FAMILIA LLENA DE EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

# NUESTRA GENTE





## NICOLÁS IBÁÑEZ

*En el mes de septiembre de 2017 ingresó a la propiedad de Manuka el empresario Nicolás Ibáñez Scott, a partir de la decisión del Directorio de abrir la compañía a capitales chilenos.*

*Hoy, la plataforma de inversiones Drake perteneciente a Nicolás Ibáñez posee el 10% de Manuka y las razones por las cuales se explican en la presente sección.*

# ASÍ VEO MANUKA

*“Tenemos un interés muy marcado en el desarrollo de nuestro país. Eso es lo que nos anima, lo que nos convoca. En Chile hemos avanzado muchísimo en los últimos 40 años y hoy día podemos aspirar a un nivel de desarrollo e interacción social, pero a un nivel muy superior. Esa es la razón de fondo que nos convoca a integrar nuestros esfuerzos, nuestros recursos y sobre todo nuestra capacidad de gestión al proyecto de Manuka. Y es por eso que estamos aquí, conscientes de la enorme responsabilidad que asumimos”, explica Nicolás Ibáñez.*

*El empresario concluye que “Manuka ofrece una posibilidad para mejorar significativamente la productividad de la industria en Chile, lo que es muy relevante, ya que ella es una plataforma para fomentar la integración tanto horizontal -con otros productores- como vertical, -hacia el procesamiento- tal como lo vemos en la misma Nueva Zelanda y en Chile a través del ejemplo de Colun”.*



¿QUÉ SABES DE ELLA?

# NUEVA ZELANDA

*Nueva Zelanda está formada por dos grandes islas: la Isla Norte y la Isla Sur, junto a otras muchísimas islas menores. Se ubica en los mismos paralelos que van desde La Araucanía a Aysén, lo que la hace muy similar a nuestro sur de Chile. La mayor parte de la población neozelandesa*

*es de ascendencia europea; los indígenas maoríes son la minoría más numerosa. Los asiáticos y los polinesios también son minorías significativas, especialmente en las zonas urbanas. Aunque tiene tres idiomas oficiales el más hablado, con diferencia, es el inglés.*



EN MANUKA

# APRENDES

Carlos Ulloa se encuentra próximo a cumplir 22 años y trabaja desde hace tres en Manuka. En la actualidad ya es jefe de Sala y se encuentra siguiendo la malla de formación enmarcada dentro del Plan de Carrera del Nuevo Profesional Lechero, iniciativa lanzada en noviembre de 2016, por medio de una alianza entre Manuka, ASL de Nueva Zelanda y el OTEC Corporativo de la Universidad Austral de Chile.

## ¿Cómo has encontrado las clases?

### ¿Sientes que te han ayudado en tu trabajo en la empresa?

Sí, son muy enriquecedoras. Por ejemplo, ahora estamos pasando genética, y se entiende bien el porqué de muchas cosas. Me ayuda mucho en mi trabajo.

### ¿Qué esperas de completar toda la malla de profesional lechero?

Lo que uno espera es ser un aporte más en la sala, y que nuestra sala compita dentro de las mejores y liderar de mejor manera al equipo.



### ¿Cómo sientes que han recibido las clases los demás integrantes de la sala?

Muy bien, porque cada vez se van preocupando más en el ámbito del trabajo.

## CONOCIENDO LA CONDICIÓN CORPORAL

### ¿Qué es?

La condición corporal (CC) es básicamente una medida que permite estimar la cantidad de tejido graso subcutáneo en ciertos puntos anatómicos de la vaca, es decir la cantidad de energía almacenada, por lo que es un indicador del estado nutricional el cual cambia durante el ciclo productivo de la vaca lechera.

### ¿Porqué medirla?

Porque nos entrega valiosa información sobre el pasado y presente de la vaca, nos habla del manejo y salud del rebaño y nos ayuda a predecir el rendimiento productivo y reproductivo. Se debe tener en cuenta que la CC sólo cobra sentido si se asocia a una determinada etapa de la lactancia, ejemplo una CC de 2,75 durante el peak de lactancia es buena, no así si la encontramos al momento o durante el secado.

### ¿Cómo medirla?

Se realiza en forma visual usando una escala de 1 a 5 puntos (1 flaca - 5 gorda) con incrementos de 0,25 puntos, que corresponde a la escala americana, usada con mayor frecuencia en nuestros rebaños. Al momento de calificar se deben observar 6 puntos anatómicos en la región del anca, que en sentido cráneo-caudal son: Costillas cortas, Hueso de la cadera, Ligamento del sacro, Pelvis, Ligamento de la fosa y Hueso del Isquion (ver figura). Será el grado de cubierta grasa en estos puntos los que nos irá definiendo el grado de CC del animal.

### ¿Cuándo medirla?

Lo más importante es empezar las mediciones cuando aún se pueden generar acciones correctivas y éstas sean económicamente factibles.

La primera medición de CC se debe realizar 90 días antes del secado. Ideal es llegar a esta etapa con una CC 3,0 -3,25. Será necesario mejorar el plano nutricional de todas aquellas con CC menor a 3 ya que la recuperación de la CC durante la lactancia es más fácil porque la eficiencia de conversión es mayor y se facilita el manejo al hacerlo en la plataforma lechera.

La segunda etapa de medición de CC debiera ser al secado. Esta etapa es importante para dejar a la vaca lista para su descanso con una CC de 3,25-3,5. Al mismo tiempo se debe evaluar si las medidas correctivas tomadas para mejorarla dieron resultados y si es necesario separar las vacas que no tengan la CC deseada para proporcionarles una dieta que les permita lograr la CC óptima al parto (3,5). Es muy importante que durante la mitad del periodo seco se haga un monitoreo completo de la CC de las vacas a fin de detectar pérdidas de peso.

El último período de medición es al inicio del parto. Esta medición sólo nos sirve como indicador del resultado de todo el proceso antes descrito. Durante esta etapa es inaceptable que lleguen vacas con

CC sub óptimas, ya que cualquier medida que tomemos para corregirla será cara, tardía y poco eficiente.

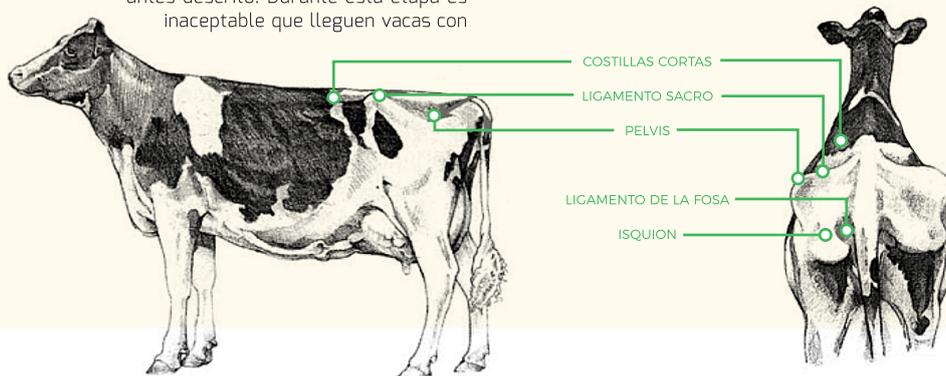
A continuación, se detalla la CC óptima según etapa de lactancia:

### ESTADO FISIOLÓGICO CC ÓPTIMA

Secado	3,25 - 3,5
Preparto	3,5
Lactancia temprana	2,75
Lactancia media	3,0
Lactancia tardía	3,25

### En la práctica

Cada año, entre febrero y marzo, el Departamento de Salud Animal de Manuka en conjunto con las Gerencias de Producción realizan capacitaciones en terreno sobre Condición Corporal, destinadas a todo el personal de producción con el objetivo de que ellos vayan familiarizándose con el uso de esta importante herramienta y así maximizar la producción de leche y la eficiencia reproductiva de nuestros rebaños.





PROFESORA DANIELA WINKLER

# ENTREVISTA

El Plan de Carrera Nuevo Profesional Lechero, es el modelo de capacitación, acreditación y/o certificación de competencias, orientado a colaboradores de Manuka, el cual cuenta con el respaldo de Primary ITO en Chile y del OTEC Corporativo de la Universidad Austral de Chile.

A través de este Plan de Carrera, los colaboradores reciben un horizonte claro de desarrollo personal, para llevar a todo el equipo colaborador de la empresa a alcanzar el máximo de sus potencialidades.

El Plan de Carrera del Nuevo Profesional Lechero de Manuka se centra en la preparación de materias de administración y desarrollo de habilidades blandas, como también del conocimiento práctico de técnicas productivas o habilidades duras que se adquieren durante este plan formativo, las que en algunos casos se complementan con pasantías laborales anuales a Nueva Zelanda u otros países. La certificación y/o acreditación de estos conocimientos estará a cargo de Manuka, Primary ITO (ASL)

Daniela Winkler, profesora del programa, explica que uno de los objetivos más importantes de toda esta implementación es lograr que el actual oficio de lechero sea reconocido como una profesión como tal, de manera que los distintos actores vinculados a la industria primaria logren atraer nuevas vocaciones vinculadas al agro, a través de una oferta sólida de crecimiento personal y profesional, equiparable a cualquier otra carrera técnica o profesional de sectores que se perciben más consolidados.

El marco de cualificaciones neozelandés bajo el cual estamos trabajando en conjunto con Primary ITO (ASL), consta de cinco niveles formativos específicos para la industria lechera primaria, y tiene como gran ventaja el hecho de que su implementación es dual, es decir, clases en aula y en el lugar de trabajo, lo cual da una gran ventaja para avanzar en el proceso formativo. Lo que queremos, es promover su reconocimiento y/o adaptación en Chile, tanto por parte la industria lechera, como por los distintos agentes del Estado y, por

cierto, de los distintos liceos agrícolas que están en la zona”, concluyó el gerente de Recursos Humanos de Manuka.

“Comenzamos estas clases en San Luis, en un piloto en 2016, se completó todo el 2017 y en enero de este año comenzamos en San Ramón. En la primera etapa fueron 40 los alumnos acreditados en el formato teórico del plan. Los módulos impartidos fueron: Unidad de Reproducción; Unidad de Salud y sanidad animal; Unidad de Partos; y el taller “Formador de Formadores”, explica Daniela Wikler, quien agrega que a la fecha, han alcanzado una cobertura de alrededor del 50% de las salas.

“El piloto comenzó con los ramos de encaste, salud y sanidad animal, partos, y ahora estamos trabajando en alimentación y pastoreo. Certificados del proceso en San Luis tuvimos 45 y en San Ramón hemos llegado a tener clases con 60 personas de un total de 12 salas. Actualmente, estamos realizando el quinto curso, con el que completaremos el nivel tres”, agrega la docente.

La profesora explica que la recepción ha sido muy positiva. “Les gusta venir a clases, les gusta entender lo que hacen con su trabajo, la explicación técnica que hay detrás, pueden hacer preguntas libremente y entienden en forma más concreta todo lo relacionado con los manejos que ellos hacen, por ejemplo, abordamos porqué era importante la detección de celo. La clase ayuda en eso, a ayudarles a comprender la importancia de sus labores para los animales, la empresa y la producción. Ha sido muy motivante para ellos. Hay alumnos que incluso vienen a clases en sus días libres y otros que interrumpen sus vacaciones para asistir a clases”.

Daniela concluye que este plan tendrá un impacto tremendo. “Los alumnos que salgan de estos cursos van a tener un profesionalismo y una actitud distinta en su trabajo. Cada vez hay más colaboradores de Manuka que quieren participar de los cursos”.

“Les gusta venir a clases, les gusta entender lo que hacen con su trabajo”



LA SALA

# DESAGÜE

La sala que conoceremos en esta edición es Desagüe, hasta donde llegamos para conversar con su administrador, Pablo Parada.

**Cuéntanos de tu transición, de ser administrador del Área Seca al Área de las Salas hasta acá. ¿Cómo ha sido esa nueva experiencia?**

Bonita. Buena. Yo estoy acá desde fines de enero. Trataré de hacer lo mejor posible en este nuevo desafío. Llevo poco tiempo, pero aprendiendo de todo. El manejo de la sala, aprender desde el pastoreo hasta la limpieza de los equipos. Estoy con muchas ganas.

**¿Cuánta gente trabaja aquí?  
¿Es un equipo nuevo?**

Antes eran 5 personas. Había dos antiguos que conocían bien los procesos, sobre todo del manejo de los equipos, que eso era algo nuevo para mí.





COLABORADOR JOAQUÍN LILLO

# DESTACADO

Joaquín proviene de una familia humilde radicada en la ciudad de Temuco. Comenzó a trabajar a los 14 años con el objetivo de poder retribuir a sus padres por el sacrificio y esfuerzo que entregaban día a día por su familia.

El joven Joaquín siempre presentó un importante interés por los deportes, como fútbol, voleibol y atletismo, de hecho, su sueño era ser un deportista de alto rendimiento, viviendo su vida ligado al deporte.

Sin embargo y lamentablemente, en un accidente deportivo se cortó los ligamentos de la rodilla, grave accidente que lo dejó imposibilitado de desarrollarse como el esperaba en esa área, fue por ello que buscó otro motor de vida, el cual encontró en la medicina veterinaria.

Finalizando su enseñanza técnico profesional como técnico programador en computadores, Joaquín trabajó y junto dinero durante 4 años para poder ingresar a la Universidad Católica de Temuco, egresando como médico veterinario en el año 2006.

Joaquín conoció a Karla Ortega, quien es asistente social y técnico jurídico, a los 18 años. Ella es hoy su esposa, con quien tuvieron a los pequeños Franco, de 11 años, y Ema de, 7. Llevan 22 años juntos. Período en el cual trabajó y estudió simultáneamente. “Se puede, si lo deseas y si es tu sueño, persevera hasta lograrlo”, invita, con firme convicción en base a su experiencia.

Luego de egresado, Joaquín trabajó en Marine Harvest, una clínica veterinaria de Temuco e hizo trabajos particulares a domicilio, hasta que en el año 2008

comienza a vincularse con Manuka como prestador de servicios, a cargo de los tratamientos podales. Ya en el 2010, ingresa a la empresa como colaborador con el cargo de Administrador de la sección Nevada. Ya en el 2014, pasa a ocupar el cargo de Jefe de Producción con 4 salas a cargo.

Hoy ocupa el cargo de Gerente de Producción, de la Unidad de Negocios “La Junta”, que incluye un total de 9 lecherías.

Joaquín indica como la clave de su éxito la perseverancia y no tener miedo a los desafíos, no ponerse límites ni de conocimiento ni en cuanto al desempeño. *“Hay que arriesgarse e intentarlo, sino, no es posible conocer los propios límites”*, asegura.

Él cree que parte importante de su desarrollo como persona y profesional se debe a las altas metas que se pone siempre: *“Yo no tengo techo para los objetivos. Si avanzo; mi nueva meta avanza conmigo”*.

---

*“Yo no tengo techo para los objetivos. Si avanzo; mi nueva meta avanza conmigo”*

---

---

*“Hay que arriesgarse e intentarlo, sino, no es posible conocer los propios límites”*

---



ES LO PRIMERO

# PREVENCIÓN

La única manera de minimizar los riesgos asociados a cualquier tipo de actividad, se relaciona con el cumplimiento estricto de las medidas de prevención.

Desde mediados del año pasado, el Ministerio de Salud impuso una alerta sanitaria para Los Ríos y Los Lagos en el marco de un proceso de investigación de lo que se definió en un inicio como una neumonía atípica que resultó en algunos de los casos sospechosos ser fiebre q, la que se origina por la bacteria Coxiella Burnetti, presente en una gran cantidad de mamíferos como ovinos, caprinos, perros, gatos y también bovinos.

Uno de nuestros trabajadores afectados por neumonía atípica fue Ricardo García Monteavaro Pavés, quien tiene 25 años y lleva seis meses en Manuka, específicamente en la Sala Montenegro como ordeñador. Si bien estudió técnico mecánico en tornería en Argentina, desde hace cuatro años está vinculado a la industria láctea, la que no le es ajena, porque se crió en el campo con su abuelo.

## ¿Cómo han sido estos 6 meses de experiencia en Manuka?

Bastante buenos. Me gusta porque el campo es grande, también las salas, se ordeñan muchas vacas, y se gana bien. Me han dicho que acá siempre hay oportunidades, y para eso hay que hacer las cosas bien, aprendiendo lo que más se pueda y eso sirve para ir subiendo de puesto.

## Presentaste un caso de neumonía atípica ¿Cómo fue esa experiencia y cuándo se te manifestó la enfermedad?

No fue una buena experiencia. A mediados de septiembre venía sintiéndome mal, cuatro días antes de que se me presentara venía levantándome en las mañanas con dolor de cuerpo, pesadez y dolores musculares. Pensé que era un resfriado común, con dolores de cabeza y garganta, no le dí mucha importancia hasta que un día me dio un dolor de cabeza muy fuerte y tuve que decirle a mi jefe que me llevara al hospital.

## ¿En cuánto tiempo reaccionaste al tratamiento?

Estuve con 15 días de licencia, con dolor de cabeza y fiebre muy alta. Gracias a Dios, como a los 10 días de la licencia ya comencé a sentirme mejor, más animado y pude volver a comer bien.

## ¿Qué le recomendarías a tus colegas a partir de tu experiencia?

Primero que hay que cumplir con las medidas de prevención. Luego, estar atento para diferenciar un resfriado común de algo que involucre fiebre y molestias más fuertes.

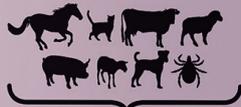
## Volviendo a tu futuro en Manuka, ¿te ves desarrollando una carrera larga en la empresa?

Sí, esas son mis expectativas. Seguir creciendo y algún día llegar a ser algo más que un ordeñador.



## ¿Qué es la fiebre Q?

La fiebre Q es una infección endémica transmitida de animal a humano, causada por la bacteria Coxiella burnetti. Puede encontrarse en diversos animales tales como ovejas, cabras, caballos, cerdos, vacas, perros, gatos y en parásitos como las garrapatas.



Bacteria Coxiella Burnetti

Los animales infectados eliminan el microorganismo a través de los fluidos corporales aumentando considerablemente el riesgo de contagio al exponerse a estos sin los elementos de protección personal entregados por la empresa, pudiendo llegar a inhalar esporas.

Esta es una enfermedad infecciosa que tiene un periodo de incubación cercano a los 15 días. Puede durar entre 1 a 3 semanas, con un tratamiento adecuado en base a antibióticos.

Parte de la población es asintomática a la fiebre Q, es decir, al contraer la bacteria no presenta síntomas ni malestares.

## Medidas de prevención

Si usted es jefe y tiene personal con sospecha de contagio, debe contactar al departamento de prevención de riesgos, luego derivar al centro de médicos y si le falta equipamiento preventivo, avisar de inmediato para hacerle entrega.

### 1 USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) ENTREGADOS POR LA EMPRESA

**Protección respiratoria** con Mascarilla P-2 (N-95). Se debe tener especial cuidado de no manipular ni contaminar la mascarilla.

**Overol impermeable**

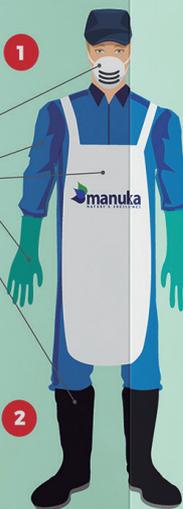
**Pecheras de goma.**

**Guantes impermeables** sin poros e imperfecciones, garantizando cierto grado de flexibilidad.

**Botas impermeables** que impidan el contacto dérmico con los fluidos orgánicos. Estas no debe ser trasladadas a hogares o dormitorios.

**Los trabajadores deben ser capacitados en el uso correcto de sus EPP. Los reutilizables deben ser almacenados en un lugar especialmente destinado para ello, evitando su contaminación.**

**SIEMPRE CONSUMIR PRODUCTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS** (LECHE, YOGURT, MANTEQUILLA, QUESO, MANDAR, ENTRE OTROS)



### 3 ASESORÍA Y DESINFECCIÓN

El lavado de manos debe ser con agua y jabón, aplicando posteriormente solución de alcohol al 70% (al menos esa concentración). Tiene que ser frecuente cada vez que finalice una tarea, cuando se ponga o saque su protección respiratoria, cada vez que se ensucie las manos, inmediatamente después de sacarse los guantes y antes de irse a su casa.

Utilice el área sucia para ponerse y quitarse la ropa de trabajo.

Las pecheras de goma y botas impermeables deben ser lavados y desinfectados cada vez que finalice una tarea.

La ropa de trabajo debe ser lavada en la empresa y no ser trasladada a los hogares. En ningún caso debe volver a usarse si no ha sido lavada previamente. Cada vez que se cambie de tarea se debe utilizar ropa limpia.

Los encargados de transportar y manipular la ropa deberán utilizar protección respiratoria, guantes y pecheras.

Utilice el área limpia para ponerse y quitarse su ropa de uso habitual.

Las instalaciones y todos los elementos existentes deben desinfectarse, desparasitarse y desratarse.





No te pierdas  
el próximo número

Nº2 julio 2018

REVISTA TRIMESTRAL

# Desde la Pradera

 **manuka**  
NATURE'S EXCELLENCE  
*Juntos desde 2005*





*info@manuka.cl / www.manuka.cl*  
*+56 (64) 257 0300 / Ruta Puerto Octay Km.30*

