

Nº111 septiembre 2022

Revista Trimestral

Desde la Pradera

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

TENDENCIAS

LÁCTEOS POST PANDEMIA Pág. 4

¿SABÍAS QUE?

NUEVO PLAN ESCOLAR Pág. 5

BREVES

NOTICIAS Pág. 6

CONOZCÁMONOS

TANIA PEÑALOZA Pág. 7

ASÍ VEO MANUKA

OCTAVIO OLTRA Pág. 8

EMPORIO MANUKA

EL CAMPO EN TU CASA Pág. 9

EN MANUKA

APRENDES

MANTENIMIENTO Pág. 10/11

REPORTAJE

CD PROVINCIAL OSORNO Pág. 9

SUSTENTABILIDAD

CONECTIVIDAD VECINAL Pág. 12

COLABORADOR DESTACADO

ADA SILVA AZÓCAR Pág. 13

PREVENCIÓN

ZOONÓISIS Pág. 14

MIRADA GLOBAL

LECHE Y CRECIMIENTO Pág. 15

¡Hola a todos! Desde el equipo de comunicaciones y sustentabilidad de Manuka, estamos felices de compartir con ustedes una nueva edición de nuestra revista trimestral Desde La Pradera. Como siempre, queremos contarles parte de lo que hacemos, por medio de relatos de nuestros colaboradores, reportajes y cifras interesantes sobre el sector lechero de Chile y el mundo.

En tiempos de mayor cuidado y responsabilidad que nunca, esperamos que esta revista sea una instancia para compartir, aprender y disfrutar junto a sus familiares, compañeros de trabajo y cercanos. En Manuka continuamos orgullosos de seguir ¡creando valor lechero para todos!



Tomás Grau



Natalia Ubilla





EDITORIAL

Por Moisés Saravia
Gerente General

¡Estamos felices de haber iniciado una nueva temporada productiva! Si bien el contexto que nos acompaña es complejo, alta inflación, altas tasas de interés, altos costos de insumos y un clima que siempre es un enigma, estamos seguros de que el compromiso y energía de nuestros colaboradores(as) serán la fuerza que nos impulsará a cumplir nuestros objetivos.

Como pudimos revisar durante la reunión pretemporada, este año sólo abrimos San Gabriel, y el crecimiento acotado nos deja un buen desafío y más aún, una gran oportunidad: La búsqueda de eficiencias operacionales.

Sólo lograremos la excelencia en la operación, si nos detenemos por un momento y logramos visualizar qué podemos hacer mejor, detectamos errores pasados y aprendemos de ellos. Siendo de particular importancia el uso eficiente de nuestras praderas, que será fundamental ahora que comienza la primavera, y representa una parte contundente de los resultados finales de un centro de gestión productivo.

Otro desafío para esta temporada será la seguridad laboral. Debemos preocuparnos de apoyar, capacitar y acompañar a nuestros nuevos talentos, en particular a los más jóvenes y nuevos en esta industria. No debemos olvidar que la seguridad es responsabilidad de todos, pues todos podemos apoyar en visibilizar las prácticas inseguras con quienes vemos que las están ejecutando.

Nuestro éxito depende del motor de Manuka: Nuestras Personas. Es por ello que hemos estado trabajando arduamente en seguir mejorando nuestras capacitaciones, reconociendo el buen desempeño y aprovechado los espacios de tiempo que hemos tenido para volver a reunirnos en distintas actividades que extrañábamos, y que nos unen.

Me gustaría cerrar agradeciendo, el compromiso, compañerismo, la pasión y todas aquellas cualidades que destacan a los miembros de la familia Manuka que en su día a día, trabajan por un gran objetivo, que es llevar un alimento fundamental a las mesas de las familias chilenas.

¡Vamos por una gran temporada!



Aumenta el consumo de lácteos post pandemia

TENDENCIAS

En el contexto global de la pandemia de Covid-19, nacen nuevos desafíos y tendencias internacionales de salud y consumo, donde los lácteos y los productos de carácter saludable, han cobrado más protagonismo que nunca. Es por esto que queremos revisar algunas de las tendencias que impulsarán la innovación alimentaria para este 2022, expuestas por **Kathie Canning**, Editora en Jefe de Dairy Foods y periodista experta en consumo, tras el lanzamiento del último estudio de tendencias y preferencias alimentarias de la prestigiosa consultora ADM Outside Voice.

Estas tendencias representan una oportunidad para el desarrollo de nuevos productos dentro del espacio lácteo, como también el fortalecimiento del crecimiento sostenido de la industria lechera a nivel global. Las familias continuarán buscando alimentación saludable, natural como también alternativas a las proteínas cárnicas, siendo la leche uno de los productos más ricos para la nutrición de niños en primera infancia, adolescentes, adultos y tercera edad, además de ser uno de los súper alimentos más nobles y versátiles a nivel gastronómico.

Mayor Salud intestinal e inmunidad

El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud declaró al COVID-19 como una pandemia. Poco podíamos imaginar en ese entonces que la pandemia seguiría siendo una prioridad en todo el mundo dos años después. Por lo tanto, no debería sorprendernos que la salud intestinal, y su papel en el aumento de la inmunidad, sea una tendencia creciente dentro de las prioridades alimentarias de las personas a nivel global.

Por ejemplo, el proveedor de ingredientes con sede en Chicago ADM, nombra el 'Microbioma como la raíz del bienestar' entre sus ocho principales tendencias globales de consumo para este 2022: **"Los datos de ADM Outside Voice indican que el 58% de los consumidores globales son conscientes de los beneficios potenciales que las bacterias del sistema digestivo pueden tener en su salud general, dando prioridad a los lácteos, ya que los consumidores de hoy buscan alimentos, bebidas y suplementos que apoyen la salud intestinal y el bienestar general"**, dice ADM.

Los consumidores asocian la función inmunológica, a los aspectos de salud metabólica e incluso al estado de ánimo, la agudeza mental y la sensación de energía, por lo que acorde al estudio, actualmente el enfoque de los consumidores para apoyar un intestino saludable está evolucionando de ser reactivo (buscar alimentos para aliviar el malestar) a ser proactivo, incorporando soluciones pro y postbióticas a su alimentación diaria, como yogurts, leches cultivadas y quesos frescos.

Varios productos lácteos ya están asociados con la salud intestinal. Por lo tanto, las soluciones innovadoras y proactivas para la salud intestinal y la inmunidad deberían ser un enfoque de desarrollo de productos y potencialmente lucrativo para los procesadores de lácteos en este 2022.

Más consumo de Snacks saludables

Mientras tanto, el proveedor de ingredientes con sede en Londres, Tate & Lyle, puso a los bocadillos saludables en su lista de seis tendencias clave para este año, liderando la innovación de productos de consumo dentro del mercado global de alimentos y bebidas. **"Los consumidores están priorizando su salud"**, señala la compañía, agregando que **"los snacks más saludables son una opción obvia para satisfacer las necesidades de salud de los consumidores"**.

La pandemia de COVID-19 también influye en esta tendencia. Según una publicación de septiembre de 2021 de la división Packaged Facts de MarketResearch.com, el 31 % de los consumidores encuestados informaron que aumentaron su actividad de consumo de snacks debido al coronavirus. Los consumidores también están comiendo alimentos que son más saludables en general durante la pandemia. Para los productos lácteos, esta tendencia significa oportunidades vinculadas a porciones más pequeñas (muchas empresas dentro del espacio del queso han estado innovando aquí), menos azúcar y un mayor contenido de proteínas.

Hablando de proteínas, el estudio mostró que el 50% de los consumidores encuestados asocian las proteínas lácteas con una "dieta saludable" y el 46% las asocian con un "estilo de vida saludable". Además, el 75% de los consumidores encuestados indicaron que pagarían más por alimentos y bebidas enriquecidos con proteínas.

Los consumidores esperarán más

Quizás la tendencia más importante de todas es lo que Innova Market Insights de Países Bajos, denomina "Voz del consumidor" en su lista de las 10 principales tendencias que impactarán en el espacio mundial de alimentos y bebidas para este 2022.

"Los consumidores toman las decisiones y esperan una mayor participación de las marcas a través de canales digitales y del mundo offline", dice la compañía. **"La gente busca alimentos y bebidas que se alineen con sus valores políticos, sociales y éticos. Si no pueden encontrarlos, los consumidores emprendedores están tomando medidas para llenar el vacío, satisfaciendo nichos de mercado específicos y co-creando productos que satisfagan sus necesidades"**.

Las marcas de productos lácteos que hacen un verdadero esfuerzo por escuchar atentamente a sus consumidores y relacionarse con ellos podrían encontrar inspiración para productos verdaderamente innovadores.





Los productos lácteos son el centro del nuevo plan de alimentación de los escolares

¿SABIAS QUE?

La pandemia ha conllevado una serie de cambios a nivel social y una de las conclusiones que ha dejado es la importancia de las clases presenciales para poder, no sólo tener los mejores avances a nivel educativo, sino que poder entregar alimentación de calidad a los estudiantes en el sector público, con una consigna clara desde las autoridades: comer rico y saludable es un derecho.

Durante lo que llevamos del año escolar 2022, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) reafirmó su compromiso por dar una alimentación de calidad a niños, niñas y adolescentes en todo el país con un renovado menú que tiene a la leche y a los productos lácteos en el centro para mejorar la nutrición de los jóvenes estudiantes del país.

De manera inédita y con el objetivo de mejorar la aceptabilidad y la calidad nutricional, los estudiantes beneficiados comenzaron a recibir leche líquida en reemplazo de la clásica fórmula láctea con sabores, una iniciativa que busca entregar un mejor contenido proteico y un producto menos procesado en los desayunos de los establecimientos.

Además, dentro de las novedades, está la incorporación de un batido lácteo, elaborado en base a leche o yogurt con cereal como quinoa, chía o avena, fruta y miel para endulzar, disminuyendo el consumo de pan en un 50%, reemplazándolo también por más rotación de huevo en diferentes preparaciones como omelette, huevo duro y huevo revuelto.

Este nuevo menú que, incluye desayuno, almuerzo y colación para cada estudiante, comenzó a regir para el período comprendido de marzo 2022 a febrero 2025 para más de 667 mil estudiantes en siete regiones del país: Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Maule, Los Lagos, Los Ríos y un tercio de la Región Metropolitana.

El director nacional de Junaeb, se refirió a este renovado plan de alimentación como una iniciativa muy importante para combatir los altos índices de obesidad, sobrepeso y, en algunos casos, desnutrición: **“Es fundamental que los estudiantes puedan recibir comida saludable, rica y nutritiva. Establecimos un principio en el Programa de Alimentación Escolar: “comer rico es un derecho”, el derecho no es solamente a recibir nutrientes, sino que el derecho a que nuestros niños y niñas reciban comida rica, sabrosa, como comemos todos los días en la casa”**, indicó el director nacional durante la inauguración de este nuevo programa.

Además de los productos derivados de la producción lechera, las pautas de alimentación seguirán criterios según la región, estaciones del año y se fomentarán las materias primas locales. Por otro lado, aumentarán al doble los productos marinos, aumentarán sopas y cremas de verduras, como también se servirán legumbres en distintos formatos, reemplazando parte de los carbohidratos y pastas.

Este nuevo programa reafirma la importancia de la leche como un súper alimento y a los lácteos como base de un plan que es elemental para que miles de niños y niñas, crezcan junto a la menor cantidad de alimentos procesados para una mejor salud y una mejor vida.



BREVES

PILOTO DE ECONOMÍA CIRCULAR EN POOL LOS PUENTES

El año pasado se llevó a cabo un interesante piloto con Corrales Chile que combinada sustentabilidad, aprovechamiento de residuos y mejoras productivas: La construcción de corrales para el pool de crianza Los Puentes hecho de plásticos 100% reciclados. En este, se utilizaron residuos plásticos derivados de la cadena productiva agrícola, para transformarlos en material de infraestructura plástica de alta resistencia y calidad. Así, este programa pionero que apuntaba a la economía circular, utilizó sólo plásticos reciclados de distintos tipos para la construcción de los corrales del Pool Los Puentes, de los cuales alrededor de un 30% de ellos, provenían de Manuka.

Este año, se está realizando una ampliación del Pool, y la construcción de los corrales contempla nuevamente material de construcción hecho en base a plásticos 100% reciclados, permitiéndonos darle una nueva vida a más de 2.500 kilos de plásticos que proviene de nuestros propios contenedores fitosanitarios.



EXITOSO CIERRE DE TORNEO MANUKA FUTBOL 7

Durante el mes de junio se vivieron las finales del Manuka futbol 7, el torneo interno donde compitieron sanamente durante 3 jornadas las distintas áreas de la empresa. 14 equipos con 168 jugadores(as) en total le dieron vida a esta entretenida actividad.

Los flamantes ganadores fueron el equipo de Coihueco B, quien derrotó por 2 a 1 a La Junta A, en una entretenida final. El tercer lugar se lo llevó el Corporativo, derrotando también por 2 a 1 a su contrincante Purranque A.

Estamos felices con la energía de los participantes que disputaron intensamente durante 3 jornadas de competencia, dejando todo en la cancha por su equipo. En cuanto a participación femenina, tuvimos 6 colaboradoras distribuidas en 3 equipos.





Tania Peñaloza _ Administradora Centro de Crianza Coihueco

CONOZCÁMONOS



Tania Peñaloza, Administradora Centro de Crianza Coihueco, se define como una persona responsable y comprometida con sus deberes, tanto personales como laborales. Cualidades que combina con una personalidad independiente, empática, colaboradora y con un gran amor por la naturaleza y los animales.

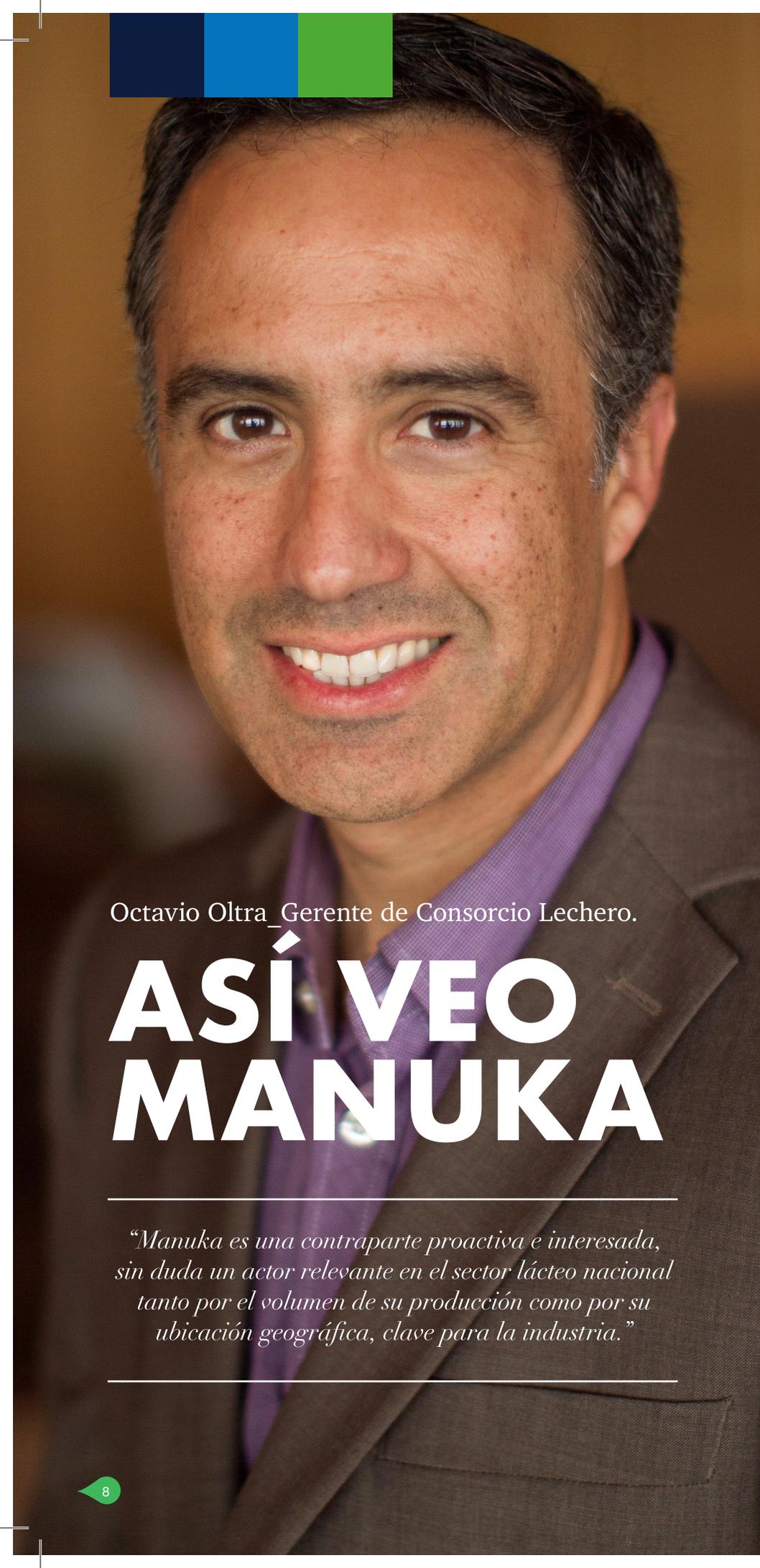
"Me gusta trabajar al aire libre; soy una persona muy libre y no me gusta estar encerrada. Por eso, es que poder trabajar con animales me inspira mucho. De hecho, me encanta estar con vacas porque desde chica que me han llamado la atención. Siento que ellas dependen de nosotros, de nuestros cuidados. Son sociables, entienden y a la vez nos entregan alimentos claves para nosotros," señala.

Oriunda de Osorno, Tania egresó como Técnico Experto Agrario e Ingeniera de Ejecución Agrónoma. Decidida a trabajar en el rubro agronómico para relacionarse con los animales, cuando terminó sus estudios, hizo su práctica en Manuka. Tras pasar por varios cargos y desafíos durante los últimos 10 años fuera de Manuka, está feliz de haber llegado a desempeñarse en la empresa.

"Siento que todos los trabajos que he tenido anteriormente, ligados al mundo agrícola y también ganadero, me han hecho aprender de todo para llegar a Manuka y tener mucha versatilidad. Estoy ocupando toda esa experiencia en mis funciones diarias y me siento súper animada a trabajar cada día", detalla Tania sobre este desafío laboral como Administradora.

Su inspiración es su familia y especialmente su hijo de 10 años, que la motiva para poder superarse cada día en sus funciones y disfrutar el trabajo esforzado en terreno.

Es tal su relación con los animales, que no descarta poder estudiar una nueva carrera vinculada a la veterinaria. Aspira a poder saber cada día más de los animales y mejorar el trato con ellos: *"Yo soy súper competitiva conmigo, tengo muchas metas y cosas que quiero lograr. Pero también me gusta mucho ayudar al resto. Me gustaría seguir creciendo dentro de Manuka, estoy feliz trabajando y aprendiendo. Me inspira estar en el campo y poder disfrutar del cuidado y del trabajo con las vacas, que son el corazón de lo que hacemos."*

A close-up portrait of Octavio Oltra, a middle-aged man with dark hair, smiling. He is wearing a dark suit jacket over a purple shirt. In the top left corner of the image, there are three vertical bars in dark blue, light blue, and green. The background is a warm, brownish-gold color.

Octavio Oltra, Gerente de Consorcio Lechero.

ASÍ VEO MANUKA

“Manuka es una contraparte proactiva e interesada, sin duda un actor relevante en el sector lácteo nacional tanto por el volumen de su producción como por su ubicación geográfica, clave para la industria.”

Octavio Oltra es gerente del Consorcio Lechero, corporación que tiene como propósito el ser un articulador de todos los esfuerzos que se realizan en materia de competitividad y sustentabilidad de la industria lechera, comentó sobre los nexos y trabajo en conjunto que existe entre esta organización y Manuka.

El ejecutivo rememoró los orígenes de la relación entre ambas partes, la cual data del año 2015, cuando coincidieron producto del área de Investigación y Desarrollo de la compañía lechera. Según describe, **“Manuka es una contraparte proactiva e interesada, sin duda un actor relevante en el sector lácteo nacional tanto por el volumen de su producción como por su ubicación geográfica, clave para la industria.”**

En línea con lo anterior, Octavio destacó el aporte de Maunka a la sostenibilidad y medición de sus impactos en forma continua y responsable: **“Manuka está constantemente generando políticas de Sustentabilidad, certificaciones, autoevaluaciones y auditorías como las del programa Chile Origen Consciente de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) del Ministerio de Agricultura, el cual vela por la transparencia y mejora continua para producir alimentos más sanos, inocuos y sustentables, que aporten al cuidado y desarrollo de sus trabajadores y a la comunidad en general”.**

De igual forma, el gerente relevó la importancia de la visión de futuro que tiene Manuka: **“el interés mutuo que tenemos por la Carbononeutralidad nos permite sentar las bases de una relación a largo plazo en la cual existe coherencia para ambas partes en materia de desarrollo económico, relacionamiento social y medioambiental, al igual que con nuestras culturas organizacionales”.**

Para finalizar, Oltra expresó que **“es un agrado trabajar con gente profesional y motivada, pero por sobre todo colaborativa, ya que siempre están compartiendo sus conocimientos y buenas prácticas, convirtiéndose así en un referente para otras compañías lecheras nacionales”.**



Un pedacito del campo en tu casa

EMPORIO MANUKA

Emporio Manuka
Abierto de Martes a Viernes
de 11:00 a 19:00 horas.

Haz tus pedidos llamando al
+569 9997 7358
y retira directamente en la tienda.

Con la atención personalizada que caracteriza al equipo de Emporio Manuka, en esta nueva temporada de invierno, el almacén especializado en quesos, frutos secos, bebidas y otras delicias, los espera con sus puertas abiertas y con sus mejores productos para llevar a casa.

Ubicado frente a las oficinas en Hacienda Coihueco, el Emporio destaca por su propuesta de productos lácteos frescos, como los quesos de la zona Chanquito Manuka y Mantecoso Laguna Bonita, hechos con leche de nuestros predios, como por sus preparaciones caseras de galletas y panes, además de productos naturales de primer nivel.

Como en cada edición, Irene Oliva, Encargada de Ventas del Emporio, ha querido agradecer a sus clientes como a la comunidad de Manuka, por su preferencia durante este año: **“Los esperamos en el Emporio Manuka, con nuestros productos y con la energía de siempre. Queremos seguir dejando una huella en nuestros clientes como en los colaboradores de Manuka, que continúan prefiriendo nuestros productos, pudiendo llevar un pedacito del campo a sus casas. Estamos comprometidos con seguir entregando lo mejor de nosotros, además de sorprenderlos con nuevas preparaciones y productos para este invierno”**.

En esta edición de Revista Desde La Pradera, junto al equipo de Emporio Manuka, queremos entregar una receta llena de sabor, especialmente pensada para cocinar y compartir con nuestros niños o amigos, de forma entretenida y deliciosa. Les dejamos la receta de una deliciosa Pizza Casera Dos Quesos, para disfrutar en familia durante estas lluviosas tardes:

Pizza Casera Dos Quesos / 8 personas

Ingredientes

1 taza de agua tibia.
1 cucharada de aceite de oliva.
1 cucharadita de levadura en polvo.
1 cucharadita de azúcar.
400 gr de harina.
100 gr de sémola.

Sal y Orégano a gusto.
1 cucharada de pesto
(albahaca fresca y ajo).
2 tazas de salsa de tomate.
200 grs de queso Chanquito Manuka.
200 grs de queso Laguna Bonita Manuka.

Preparación

En un bowl grande agregar el aceite, el agua, la levadura y el azúcar. Revolver y dejar reposar por 5 minutos.

En otro bowl agregar la harina con la sémola y la sal a gusto. Luego añadir esta mezcla a la de levadura y revolver.

Poner la masa en el mesón y amasar hasta que esté lisa y elástica. Colocar la masa en un bowl aceitado, tapar con film plástico o un paño de cocina y dejar reposar en un lugar tibio por 20 minutos o hasta que la masa doble su volumen.

Espolvorear sémola en el mesón y amasar. Cuando logres el grosor preferido, poner la masa en un molde de

pizza de 25 cm (aprox.) y pre hornear la masa 7-8 minutos.

Agregar a la salsa de tomate 1 cucharada de pesto y revolver. Sino, utiliza sólo tu salsa favorita de tomate casera.

Colocar una capa de salsa de tomate sobre la masa y luego poner los dos tipos de quesos, idealmente rallados en tiras. Terminar espolvoreando orégano y en forma opcional, algunos de tus ingredientes favoritos encima, como aceitunas, rúcula, pimientos o champiñones. Hornear por 20 minutos o hasta que la masa esté cocida y los quesos derretidos. Servir en trozos y disfrutar todo el sabor y elasticidad del queso!

En Manuka

APRENDES

Mantenición en Manuka: Rafael Soto

Conversamos con Rafael Soto, jefe del Departamento de Mantenimiento, para conocer su experiencia profesional y personal trabajando en Manuka. Así, nuestro colaborador comentó que está a cargo de diferentes necesidades para mantener la operatividad de la compañía, optimizando calidad y costos.

Junto a los diez integrantes de su equipo, se preocupan no solo de la mantención de las maquinarias presentes en las salas de ordeña, áreas secas y salas lecheras, sino también de las reparaciones de las casas de los trabajadores y la correcta interacción con el campo.

Para Rafael, **“lo más valioso que tenemos en Manuka es la diversidad de personas que la integran. Hay variedad de género, edades, orígenes, profesionales y experiencias de vida. Esto es lo que nos permite mirarnos con respeto, admiración y empatía para enfrentar los diferentes desafíos que día a día surgen en nuestras labores”**.

Teniendo como foco la empatía y optimización de recursos, el Departamento de Mantenimiento desarrolló un sistema de capacitaciones a la medida de sus necesidades y las de los tiempos actuales. De esta forma, comenzaron a compartir por WhatsApp contenidos informativos sobre el manejo y cuidado de cada espacio de Manuka, según la función de cada colaborador.



Sobre esto, Rafael destacó que **“nuestros compañeros agradecen profundamente estos clips porque les permite reconocer problemas o situaciones de riesgo y la solución adecuada a cada uno. Esto también nos ayuda a nosotros a seguir expandiendo la cultura de seguridad personal, de las maquinarias, el medioambiente y nuestro ganado”**.

La forma en que llegaron a este sistema fue tras una reestructuración y proceso de mejora constante. Sobre esto, Rafael profundiza: **“la mejor forma de nutrir las relaciones laborales es a través de la una buena comunicación y el respeto hacia el lugar de trabajo. Es clave ponerse en los zapatos del otro, ser cooperativos porque el todo es más que la suma de las partes. Un ejemplo cotidiano y contingente es el uso de las mascarillas, que deben usarse para evitar contagiar a otros y no solo para protegernos a nosotros mismos. Así pensamos en Manuka.”**



Manuka auspiciador de Los Toros

REPORTAJE

Con el anhelado objetivo de retomar el profesionalismo en el fútbol chileno, Manuka se convirtió este 2022 en auspiciador de los "Toros", comprometiéndose en el proyecto que busca no solo triunfos deportivos, sino también estrechar los lazos de osorninos y sus alrededores en el denominado "deporte rey". Esto, con la riqueza del campo y la producción lechera como estandarte.

En enero de este 2022 celebramos el vínculo con el equipo de fútbol Club Deportivo Provincial Osorno, siendo parte de los auspiciadores oficiales de la institución con la idea de potenciar el club, acompañarlos en sus diversas actividades y fomentar la actividad futbolística-deportiva para la comunidad y nuestros colaboradores.

La alianza, firmada en un inicio por la temporada 2022, pretende ser una relación a largo plazo para ser parte del proceso que está viviendo "El Provi" de la mano de una administración encabezada por el presidente Eduardo González Treufo. El equipo este año compete en la Tercera División A del fútbol chileno, esperando volver a los sitios de honor en las próximas temporadas, con el recuerdo vivo de aquellas campañas que lo mantuvieron en Primera División durante la década de los '90 y 2000.

El presidente del club conversó con nosotros para recalcar los objetivos de esta unión. **"En este año estamos luchando por tener éxito más allá de lo meramente deportivo. Queremos una consolidación del club, de la marca, que nuestro orden administrativo permita lograr solidez en conjunto con la comunidad de nuestra ciudad y sus alrededores, para que lo deportivo sea una consecuencia natural del compromiso de nuestra gente",** aseguró.

González Treufo, ingeniero en Administración de Empresas, llegó a la presidencia a comienzos de 2020 –luego de ser presidente de la Corporación Deportiva desde 2016– afrontando el panorama pandémico que azotó a Chile y el mundo. Tras ese año sin actividad deportiva, se retomó en 2021 con el exfutbolista y director técnico, Ricardo Lunari, con una gran campaña que estuvo a punto de llevar al club a ascender, pero, por un descuento de puntos al final de la temporada, no se dio el objetivo esperado.

"Nuestro enfoque este año es poder consolidar convenios que hemos hecho con empresas como Manuka, comprometidas con el desarrollo de nuestra ciudad. Para nosotros, tener un auspiciador como la mayor productora de leche del país es

algo muy importante y que nos inspira en la grandeza de poder trabajar seriamente para tener éxitos que sean un orgullo para la zona y su rica identidad sureña", señaló Eduardo.

El dirigente recalcó de esta alianza el factor histórico entre las praderas de Manuka y "Toros": **"Anteriormente, en la década de los '90, la Hacienda Rupanco era el lugar de entrenamiento y un aliado estratégico para los años más importantes del club. Poder retomar esta cercanía es retomar una mística de identidad con nuestra gente, con el territorio, la riqueza del campo como una patria de la leche".**

Al respecto, nuestro Gerente de asuntos corporativos, Tomás Grau, comentó que



"nos tiene muy entusiasmados el haber firmado este acuerdo con Provincial Osorno. Manuka se siente representado por el equipo local. Esperamos poder aportar en su desarrollo como institución y como espacio de recreación y aporte a la comunidad a través del deporte".

González Treufo, además, apuntó que el plan es solidificar esta alianza para poder hacer partícipe a los colaboradores de Manuka, a los trabajadores de la zona y también realizar un profundo trabajo formativo con las y los niños para impregnar a la región con la sangre y valores del club. **"Queremos que nuestra mascota Toribio pueda recorrer las praderas y realizar campeonatos con integración de todos. Que la leche, un sello del sur, pueda tener un protagonismo social mayor desde el plano deportivo",** recalcó.

Otro de los dirigentes del club osornino y representante del Grupo Hijuelas, Jorge Vidal, manifestó la alegría por contar con nuevos auspiciadores que apoyen al equipo. **"Estamos agradecidos de todas las empresas que se sumaron a este proyecto. Lo más importante para nosotros es que exista coincidencia entre los valores empresariales y los valores de la institución",** agregando que el plan estratégico fijado hasta 2025, en primera instancia, incluye volver al profesionalismo antes de 2023.

Sobre los planes a futuro del club, Jorge Vidal nos comentó que se declaran un club inclusivo. Y que el fútbol femenino es uno de los objetivos de la dirigencia. **"Quisiéramos contar con equipo femenino y también uno para niños con necesidades especiales. Lo primero es llegar al profesionalismo para que los recursos de los derechos de transmisión nos puedan ayudar con esos planes de desarrollo, entre otros más",** aseguró.

Los "Toros" ya están con todo en esta nueva temporada apoyados por Manuka en su dorsal, ¡esperamos que se logre el anhelado regreso al profesionalismo!





SUSTENTABILIDAD

Manuka y Municipio de Puerto Octay apoyan conectividad de la Junta Vecinal El Poncho de Puerto Octay

En un trabajo en conjunto con el municipio de Puerto Octay, llevamos a cabo un importante aporte de ripio para mejorar caminos vecinales en mal estado y brindar mayor conectividad a un sector en el que viven, mayoritariamente, adultos mayores.

La solicitud de la Junta Vecinal El Poncho y la Unión Comunal de Puerto Octay para arreglos en algunos caminos vecinales fue recibida y gestionada rápidamente debido a su relevancia e impacto en la calidad de vida de los vecinos en temas de suma relevancia como el acceso de servicios básicos (ambulancias, bomberos, etc.). Así, se llegó en apoyo al sector con material y de parte del municipio el despliegue de maquinaria necesaria para nivelar y emparejar seis caminos de difícil acceso, quedando en excelentes condiciones.

El alcalde de Puerto Octay, Gerardo Gunckel, resaltó el apoyo de Manuka en esta operación. ***“Como municipio nunca habíamos tenido una recepción así con una empresa, con tantas ganas de participar con la comunidad. Estamos sumamente agradecidos del compromiso para ayudar a mejorar la calidad de vida de nuestros vecinos. Trabajando mancomunadamente se pueden lograr muchas cosas”***, indicó.

Desde el mismo sector, el presidente de la Junta de Vecinos, Víctor Altamirano, rescató el esfuerzo realizado en un sector complejo: ***“Nuestro problema para lograr estabilizar el camino era la falta de ripio. Por ello tocamos las puertas de Manuka, que siempre estuvo abierta a colaborar. Esta es una ayuda muy grande y son el tipo de empresas que queremos en nuestra comuna, que estén presentes y podamos tener un entorno en armonía con nuestra gente y el territorio”***.

El dirigente vecinal comentó la urgencia que tenía para ellos esta mejora vial ya que anteriormente tuvieron serias dificultades para el ingreso de ambulancias y otros servicios básicos, situación que podrán dejar atrás ya que ahora cualquier vehículo podrá llegar a asistirlos. Además, esto mejorará el relacionamiento entre vecinos y sus seres queridos, puesto que se eliminó el factor de riesgo en conectividad.



Margarita Carrillo, presidenta de la Unión Comunal de Juntas de Vecinos de Puerto Octay, también valoró este aporte que calificó como “ejemplar”. ***“Fue un gran esfuerzo por parte de Manuka y el Municipio. Nunca se había trabajado en el sector de forma serie y responsable, por lo que la comunidad quedó muy satisfecha. Es ejemplar lo que ha hecho Manuka y queremos que el resto de las empresas de la zona sientan ese compromiso social junto a las organizaciones sociales”***, afirmó.

Felicidad y tranquilidad de los vecinos de la zona que demuestran la importancia de las relaciones entre actores de la comunidad, que en coordinación y armonía puede generar grandes resultados.

Ada Silva Azócar / Jefa de Sala de Ordeña Ampuero

DESTACADO

Ada del Carmen Silva Azócar nació en Osorno y ha tenido una vida siempre ligada al campo. Tuvo un paso por Manuka, entre los años 2013 y 2016 como ordeñadora, y retornó el año 2019, feliz de formar parte nuevamente de los equipos humanos, el contacto con los animales y un ambiente laboral que destaca.

“Cuando comencé tenía poca experiencia, pero uno va aprendiendo y regresar fue más fácil porque ya sabes lo que tienes que hacer. Es una gran experiencia trabajar aquí por todo lo que uno aprende y se relaciona con animales. La empresa tiene deseos de crecer cada vez más y me siento cómoda con su funcionamiento, que nos permite hacer un trabajo profesional y que venir sea un agrado”, indica Ada.

Actualmente, Ada se desempeña como Jefa de Sala de Ordeña Ampuero, y no oculta su sorpresa al ser elegida como Destacada Manuka para esta edición de Revista Desde La Pradera: *“No me lo esperaba y me llena de orgullo saber que de a poco se ven más mujeres en cargos como el mío, en terreno y con harta responsabilidad. Antes sentía que nos miraban como el sexo débil, pero siempre tenemos cosas que aportar y las condiciones han cambiado favorablemente para poder hacer mejor nuestro trabajo,”* afirma.

Uno de los aspectos que más resalta en esta etapa dentro de Manuka es el buen ambiente laboral: *“Trabajar acá es muy cómodo, sientes que los equipos reman para el mismo lado y es más fácil todo. Es como una familia. Nuestro jefe es exigente y nosotros también queremos ir mejorando. Queremos subir nuestra productividad. Tenemos una muy buena sintonía”.*

En cuanto a su futuro en Manuka como a las capacitaciones recibidas por parte de la compañía, Ada comenta: *“Me siento orgullosa y tengo mucho entusiasmo por seguir aprendiendo y hacer mis funciones de la mejor forma. Además, siempre estamos mejorando con las capacitaciones y cursos que se entregan. Es una posibilidad muy buena para proyectarse y poder sentirse cada vez un trabajador más capaz. Yo recomiendo mucho que la gente trabaje aquí, hay muchas posibilidades de desarrollo y no es fácil encontrar buenos grupos de trabajo como aquí”.*

“Ser metódicos, revisar lo que hace cada uno es vital y ponerle pasión al trabajo, siempre ayuda a que las cosas salgan de la mejor manera posible.”



Prevención de Enfermedades Zoonóticas

PREVENCIÓN

¡En Manuka nos cuidamos! En esta oportunidad queremos reforzar la campaña preventiva de enfermedades zoonóticas al realizar labores que requieran el manejo de animales.

¿Qué es una zoonosis?

Es un grupo de enfermedades transmitidas entre los animales y las personas por contagio directo, a través de algún fluido corporal como orina, saliva, vía aerógena y ambientes contaminados con secreciones y excretas de animales infectados: suelo, cama, utensilios, o mediante la presencia de algún intermediario, como pueden ser los mosquitos u otros insectos. Las llamadas enfermedades zoonóticas pueden ser

contraídas por consumo de alimentos de origen animal que no cuentan con los controles sanitarios correspondientes, o por consumo de agua, frutas y verduras crudas mal lavadas. El término deriva de dos vocablos griegos: zoon ("animal") y nósos ("enfermedad"). Dentro de las enfermedades zoonóticas más comunes se encuentran la Brucelosis, Tuberculosis bovina, Fiebre Q, Carunco, Leptospirosis, Hanta virus, Psitacosis, entre otras.

Acá les compartimos una infografía con las principales medidas preventivas:

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. Éstas 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.

2 SIEMPRE CONSUMIR PRODUCTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS (YOGURT, MANTEQUILLA, QUESO, MANJAR, ENTRE OTROS)

3 ASEO Y DESINFECCIÓN

El lavado de manos debe ser con abundante agua y jabón, aplicando posteriormente una solución de alcohol al 70% (alcohol gel en 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 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 desratizarse.

¡Felicitamos a todos los colaboradores y colaboradores que están cumpliendo con el uso de EPP y siguen las medidas preventivas!
Recuerden que la prevención es tarea de todos.



¿Qué tiene que ver la leche con el crecimiento del cerebro de los niños?

MIRADA GLOBAL

Entre el nacimiento y los dos años de vida de los niños, se realiza la fase primaria de crecimiento cerebral en términos de peso, que continúa su desarrollo hasta la adolescencia, según un estudio de la Universidad de Columbia, Estados Unidos (2013), en el que también se indica que ya pueden observarse los primeros estadios de definición de los lóbulos frontales. Esta región del cerebro es clave para actividades cognitivas como la atención, la resolución de problemas, la planificación, como también tiene correspondencia con el desarrollo social, emocional y conductual de los niños.

Estas etapas de crecimiento son clave, por lo que se están estudiando constantemente los niveles de nutrición de los niños para el óptimo desarrollo del cerebro, tomando como base la etapa de leche materna (hasta los 6 meses aproximadamente) y de los suplementos, que según la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), muchos de ellos consideran un exceso de proteínas, sobre todo de procedencia cárnica, a falta de otro tipo de alimento para un crecimiento equilibrado.



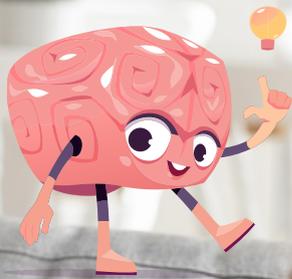
En esta etapa vital para el crecimiento de los niños, existe un nutriente esencial para el desarrollo del cerebro: los ácidos grasos omega-3 de cadena larga, en concreto, el ácido docosahexaenoico (DHA), un elemento presente especialmente en leches infantiles enriquecidas que aportan 4,5 veces más omega-3 DHA que la población infantil general, acercándose más a la ingesta recomendada.

El DHA es el principal ácido graso omega-3 en la materia gris del cerebro y representa aproximadamente el 15% de todos los ácidos grasos en la corteza frontal humana.

Un estudio publicado en la revista internacional *Nutrients*, revela un dato preocupante: 4 de cada 10 niños entre 1 y 10 años lleva una dieta elevada en grasas saturadas, pero deficitaria con respecto a las recomendaciones internacionales en ácidos grasos esenciales y poliinsaturados, como los omega-3, especialmente el DHA.

Por otro lado, la leche tiene dentro de sus componentes el triptófano, un aminoácido esencial para la producción de serotonina, esencial para los estados de ánimos, promoviendo la sensación de bienestar, manteniendo la concentración y la calma. Asimismo, también se ha comprobado, según el mismo estudio, que el aporte de Calcio presente en productos lácteos contribuye a regular la función nerviosa y presión arterial. La recomendación de asociaciones pediátricas, indican que dos vasos de leche o, uno de leche y dos yogurts, ayudan a obtener el calcio necesario a nivel diario.

De ahí la importancia de la implementación de la leche y derivados que se están incorporando en los planes gubernamentales de alimentación infantil en Chile, que integró en el centro de sus políticas este tipo de alimentos, contribuyendo al desarrollo desde las etapas más esenciales del desarrollo de los niños, apoyando la optimización de sus habilidades intelectuales como fortalecimiento físico.





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

