



Reporte del Desempeño Ambiental

PF ALIMENTOS

Contenidos



MENSAJE DE LA GERENCIA GENERAL CORPORATIVA

PERFIL DE LA EMPRESA

ALCANCES DEL REPORTE

GESTIÓN AMBIENTAL

TECNOLOGÍAS LIMPIAS 2016-2018

DESEMPEÑO AMBIENTAL 2016-2018

CONSUMO HÍDRICO 2016-2018

RESIDUOS INDUSTRIALES LÍQUIDOS 2016-2018

CONSUMO ENERGÉTICO 2016-2018

RESIDUOS INDUSTRIALES SÓLIDOS 2016-2018

NUESTRA HUELLA DE CARBONO

CUMPLIMIENTO LEGAL, GASTO OPERACIONAL
Y CAPACITACIÓN AMBIENTAL 2016-2018

COMITE EDITORIAL
MAX BESSER JIRKAL
RODRIGO AGUILAR BUSTOS

EDICIÓN
CARLOS ZAMORANO LEÓN
RODRIGO JIMÉNEZ RAMÍREZ
DIEGO ZAMBRANO GÓMEZ

DISEÑO
ORLANDO ARANCIBIA E.I.R.L

Mensaje de la Gerencia General Corporativa



AVANZANDO HACIA LA SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL

Es un orgullo presentarles nuestro segundo “Reporte de Desempeño Ambiental 2016-2018”, mediante el cual se muestran los avances del comportamiento ambiental de nuestra organización de este período.

La industria de los alimentos y de consumo masivo en general, está experimentando una creciente demanda por productos con un mayor estándar de calidad y cuidado del medio ambiente.

En ese sentido, PF Alimentos se ha ocupado en buscar alternativas para disminuir sus impactos ambientales, como reducción en el uso de agua en los procesos industriales, disminución de Huella de Carbono para sus emisiones directas en planta, entre otras medidas incorporando eficiencia en sus procesos.

La principal motivación de nuestra organización, es entregar alimentos inocuos, confiables, innovadores y que cumplan las necesidades y expectativas de nuestros consumidores y partes interesadas en general. Esto se traduce en nuestros valores, misión, visión, así como en la política de Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud y Seguridad.

Son muchos los logros obtenidos durante estos 3 años, tales como la implementación de Sistema de Tratamiento de Riles en nuestros complejos Industriales de Talca, incorporarse al primer Sistema de Gestión de Envases y Embalajes en Chile, la implementación de tecnologías que permiten una muy baja emisión de contaminantes particulados, la autorización sanitaria de todos nuestros Terminales de Distribución Regionales como establecimientos inofensivos, entre otros.

¿Cuáles son los próximos desafíos? Avanzar hacia la incorporación de las nuevas tendencias de alimentación requeridas por nuestros clientes y consumidores, además de fortalecer la estrategia de sustentabilidad en nuestra cadena de valor, que permita seguir avanzando con nuestra gestión hacia la elaboración de alimentos de la más alta calidad.

Para finalizar, quisiera agradecer el compromiso y participación de nuestros accionistas, ejecutivos, colaboradores, clientes y proveedores, a quienes invito a seguir incorporando buenas prácticas, bajo una atenta mirada, en relación al cuidado de nuestro planeta.

Max BesserJirkal
Gerente General Corporativo
PF Alimentos



Perfil de la Empresa



FILOSOFÍA

Somos una empresa, que siendo de origen familiar, con fuertes raíces regionales, es moderna, abierta al mundo, con un espíritu de permanente mejora, flexible a la hora de establecer cambios y altamente profesionalizada. Productos Fernández S.A. define como primordial el desarrollo de los recursos humanos tanto en el ámbito profesional como personal, estableciendo equipos de trabajo bien entrenados, autoexigentes, orientados al cliente, a los resultados y la calidad; con pensamiento estratégico y actitud de aprendizaje.

VISIÓN CORPORATIVA

Ser el proveedor de productos alimenticios preferido por los clientes y consumidores por la calidad e innovación tecnológica de sus productos y por la imagen diferenciada de sus marcas. Nos visualizamos como una Compañía moderna, rentable y líder en el mercado nacional y participando activamente en los mercados externos, desarrollando nuestros talentos y habilidades en un ambiente laboral excepcional, motivados por buscar y satisfacer continuamente las necesidades de clientes, consumidores y desarrollando relaciones con mutua colaboración con nuestros proveedores.

MISIÓN CORPORATIVA

Desarrollar y ofrecer productos alimenticios sabrosos, de alta calidad y que generen un gran nivel de satisfacción para todos los consumidores. Para ello debemos anticiparnos en forma coherente a las expectativas del mercado, potenciando como ventaja competitiva la calidad de nuestros productos y el desarrollo de una marca valorada por sus clientes. A partir de lo anterior, nuestra tarea es generar valor agregado y ser factor de crecimiento y desarrollo para la comunidad, colaboradores y accionistas.

NUESTROS VALORES

Los valores que han caracterizado y serán un permanente reflejo de la empresa y sus trabajadores son:

- Responsabilidad.
- Consecuencia.
- Perseverancia.
- Seriedad.
- Respeto a las personas.
- Cooperación y trabajo en equipo.

Alcances del Reporte



El presente documento expone los antecedentes del Desempeño Ambiental de PF Alimentos durante el período 2016-2018, e incorpora un capítulo especial sobre el progreso ambiental de la Compañía durante su trayectoria, detallando los principales hitos ambientales en los últimos años.

Específicamente el período cubierto por el Reporte comprende entre el 1° de enero 2016 al 31 de diciembre de 2018 y corresponde al segundo documento presentado por PF Alimentos en materia del desempeño ambiental.

El alcance operacional del Reporte considera a las instalaciones industriales ubicadas en calle 11 Oriente 1470, correspondiente a la Planta de Emulsiones (PF-1); en Calle 18 Oriente 1780, correspondiente a Planta de Desposte y Salame (Planta PF-2), y en Km 252 de Panamericana Sur, Com-

plejo Industrial Monte Baeza correspondiente a las Plantas de Elaborados Cárnicos, Pizzas, Jamones y Centro de Distribución, todas ubicadas en Talca.

Los procesos involucrados en el alcance son: Desposte, Emulsiones, Inyectados Cocidos, Crudos, Crudos madurados, Envasado y Etiquetado, Logística Entrada, Logística Salida, Distribución, Abastecimiento, Hamburguesas y Molidas, Apanados, Inyectados Crudos, y Pizzas.

El proceso de elaboración del Reporte fue liderado por la Gerencia de División Industrial, a través de la Gerencia de Ingeniería y su Departamento de Gestión Ambiental, quienes coordinaron y realizaron la recolección, procesamiento y análisis comparativo de la información que fue proporcionada por representantes de diversas áreas de la empresa.

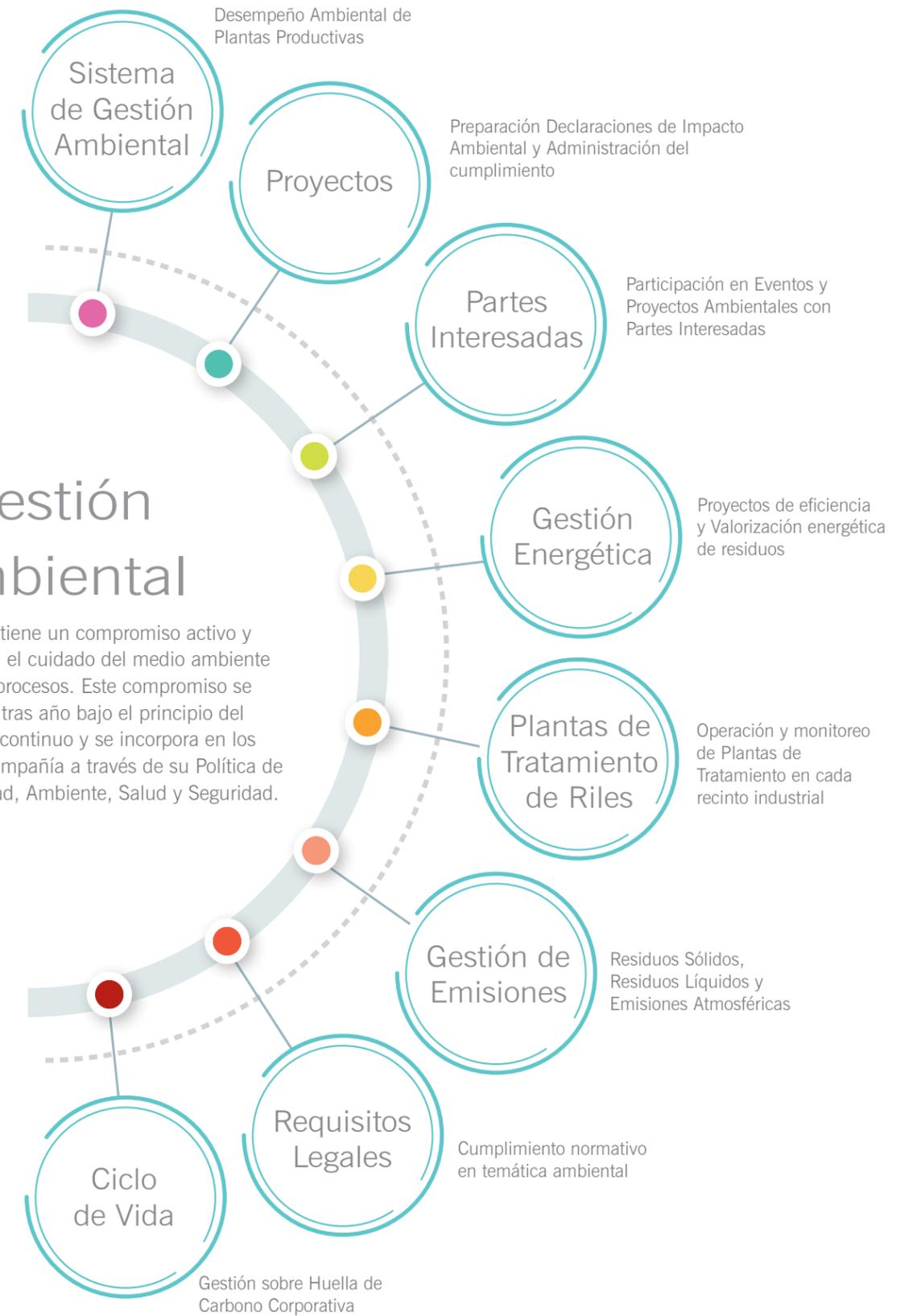


Gestión Ambiental



Gestión Ambiental

PF Alimentos tiene un compromiso activo y permanente con el cuidado del medio ambiente en todos sus procesos. Este compromiso se reafirma año tras año bajo el principio del mejoramiento continuo y se incorpora en los procesos de la Compañía a través de su Política de Calidad, Inocuidad, Ambiente, Salud y Seguridad.



PRINCIPALES INICIATIVAS HACIA TECNOLOGÍAS EFICIENTES Y DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL

Para el aumento de la eficiencia productiva de sus procesos y la reducción de sus impactos ambientales, PF Alimentos invierte sostenidamente en tecnología de punta que optimiza el consumo de agua, combustible, electricidad y emisiones industriales, disminuyendo la probabilidad de ocasionar impactos en el medio ambiente.

PF Alimentos ha sido reconocida en el mercado de los alimentos como una empresa con un marcado compromiso medio ambiental.

PLANTAS DE TRATAMIENTO DE RILES

Nuestro proceso de producción de alimentos conlleva la generación de Riles con carga de materia orgánica, además de otros parámetros fisicoquímicos regulados por el Decreto Supremo 609 en su descarga al sistema de alcantarillado.

Planta N°1:

En el año 2009, se inicia la operación de un sistema de tratamiento de riles en base a un proceso físico-químico de separación de fases conocido como flotación por aire disuelto.

Planta N°2:

Desde septiembre del año 2017, cuenta con tratamiento físico de sus riles, con proceso de separación de fases, denominado flotación por aire disuelto.

Planta N°3:

En marzo de 2013, el Complejo Industrial Monte Baeza, inició la operación de su Sistema de Control de sus RILes mediante el Sistema Toha, más conocido como Lombrifiltro.

CAMPO DEPORTIVO JAIME FERNÁNDEZ GARCÍA

Otro hito importante para PF Alimentos es que en 2016 se inició la construcción del Nuevo Campo Deportivo Jaime Fernández García, esperando finalizar las obras el año 2020. Ubicado en el sector oriente del Complejo Industrial Monte Baeza, este proyecto cumplirá con dos fines principales, los cuales son aportar con una zona de áreas verdes, reforzando así el compromiso con el medioambiente en la capital maulina y proveer con un espacio deportivo para los colaboradores de la Compañía y futuros eventos, como el Campeonato Infantil de Fútbol Escolar o la Copa PF Alimentos.

SEGREGACIÓN DE RESIDUOS EN EL ORIGEN

Realización de campañas de concientización y capacitación

de colaboradores en plantas productivas para la segregación de residuos en el origen (puestos de trabajo). Ello implica mejorar el manejo interno de residuos y posterior valorización de los mismos.

SISTEMA DE GESTIÓN DE ENVASES Y EMBALAJES

En el año 2016, PF Alimentos se unió al proyecto de reciclaje colectivo con la empresa TriCiclos, encargada de gestionar una serie de puntos limpios de reciclaje que se distribuyen en Santiago y Talca. Además, en el año 2018, PF Alimentos se unió como socio fundador del primer Sistema de Gestión de Envases y Embalajes, al alero de la Asociación Gremial de Alimentos y Bebidas de Chile (AB Chile), que recolectará los envases de nuestros productos post-consumo.

MEJORAMIENTO DE LA MATRIZ ENERGÉTICA

Es sabido que la quema de combustibles fósiles conlleva la emisión de gases y material particulado que implican impactos en el medio ambiente. Como parte de su compromiso ambiental, PF Alimentos invirtió en un conjunto de proyectos tecnológicos para mejorar la eficiencia energética de sus plantas y reducir las emisiones hacia la atmósfera. En este sentido, destacan los siguientes proyectos:

- 50 paneles solares instalados en Planta 1, que evitan la combustión de 4.000 litros de combustible fósil al mes, equivalente a 120 viviendas.
- Proyecto de Gas Natural. Durante 2016 se consolidó el uso de gas natural en las plantas productivas. Esto es el resultado de un trabajo conjunto con la empresa Energas, que introdujo este combustible en Talca.
- En la caldera de Biomasa, se implementó un sistema de abatimiento de material particulado, llamado Filtro de Mangas. Esto permite operar con una baja emisión de contaminantes atmosféricos.
- La nueva caldera de fluido térmico del proceso de empanizados comenzó su operación utilizando gas natural, abandonando así el gas licuado de petróleo.
- En planta elaboradora de Jamones, se realizó el cambio de equipo rostizador que utilizaba energía eléctrica por uno que opera en base a gas natural.

Tecnologías Limpias

2016-2018



Desempeño Ambiental

2016-2018



PLANTA 1: EMULSIONES

Edificada en la década de 1940, esta planta productiva se encuentra en la ciudad de Talca, ubicada en calle 11 Oriente 1470. Actualmente, cuenta con una superficie construida de 18.000 metros cuadrados.

En esta planta se elaboran los embutidos, entre los que se destacan las vienasas, mortadelas, patés y rebanados de quesos y jamones.

Uno de los procesos que se destacan en esta instalación, es el funcionamiento del sistema de altas presiones (conocido como HPP), cuyo proceso de pasteurización no térmico permite someter a nuestros productos cárnicos a altas presiones, manteniendo la calidad sensorial y nutricional de los alimentos, y extendiendo así su frescura original y vida útil hasta por 90 días.

PLANTA 2: DESPOSTE y MADURADOS

Esta planta se construyó en la década de 1990, con la finalidad de elaborar productos de maduración cárnica. Actualmente, también realiza la producción de longanizas, chorizos, salames y prietas, entre otros productos. Está ubicada en el sector Parque Industrial Beta N° 24 de la Ciudad de Talca, en una superficie construida de 17.500 metros cuadrados.

Para lograr la mejor calidad de los salames, la empresa cuenta con un sistema especial para el prolijado, secado, fermentación y maduración del producto, lo que permite entregar a nuestros consumidores un producto de excelencia.

Asimismo, la planta cuenta con líneas de desposte de las materias primas, necesarias para abastecer a todas las plantas productivas de PF Alimentos.

COMPLEJO INDUSTRIAL MONTE BAEZA

Comenzó su construcción en el año 2008 y se ubica en Panamericana Sur, km 252, Talca. Actualmente cuenta con las siguientes instalaciones:

Planta 3: Elaborados Cárnicos

Con una superficie total construida de 6.300 metros cuadrados, en esta planta se elaboran productos cárnicos congelados, tales como hamburguesas y churrascos. Además, cuenta con un sistema productivo para la elaboración de productos empanizados, los cuales son fabricados bajo un proceso de cocción que permite comercializarlos listos para ser consumidos.

Planta 4: Jamones, Arrollados y Lomos

Comenzó sus operaciones en 2011. Esta planta es la encargada de la fabricación de jamones, arrollados, pancetas y lomos. Posee una superficie de 6.700 metros cuadrados, donde se incorpora la más alta tecnología disponible en el mercado, la que permite asegurar la calidad e inocuidad de todos los productos que se elaboran en ella.

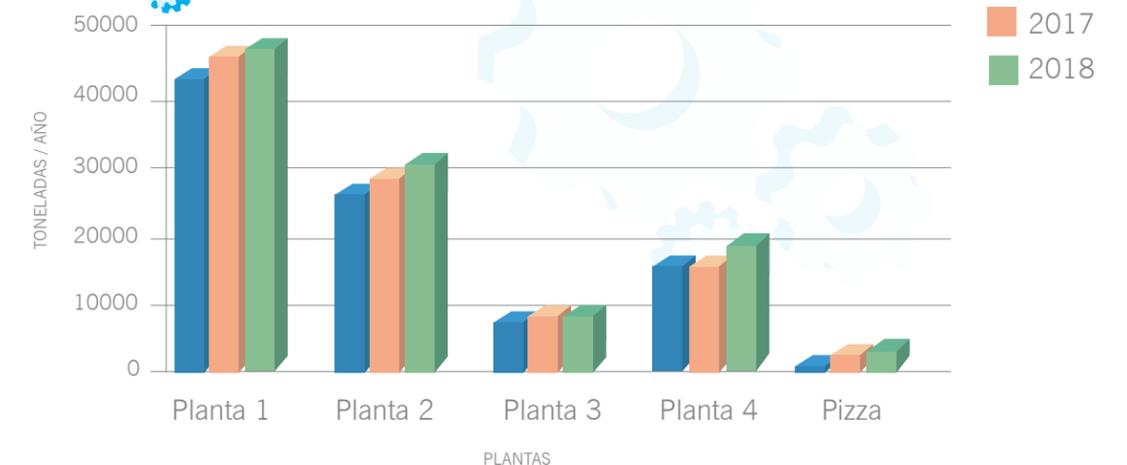
Planta 5: Pizzas

A partir del año 2016, se encuentra en funcionamiento la nueva planta productiva con una superficie total de 6.500 m², con la que podremos satisfacer el amplio interés por consumir nuestras exquisitas pizzas.

Pizzas frescas y cocidas en hornos de piedra, hechas en base a recetas y tecnología italiana. Son envasadas bajo una atmósfera modificada que permite mantener su alta calidad.



Producción Neta por Planta



Consumo Hídrico

2016-2018



CONSUMO DE AGUA

El agua es un recurso ambiental relevante para la Compañía. La eficiente utilización es parte de los compromisos de la Política del Sistema de Gestión Integrado: "Optimizar y ser

eficientes en el uso de los recursos naturales que son claves para nuestros procesos".

Durante el trienio 2016-2018, el consumo de agua fue el siguiente:



Comparado con empresas del rubro, la relación de m³ de agua utilizada por cada tonelada de producto, es inferior gracias a medidas ingenieriles y administrativas, tales

como dispositivos de ahorro, gestión en prácticas de higiene industrial, recirculación de corrientes internas, entre otras.

Residuos Industriales Líquidos

2016-2018



TRATAMIENTO DE RILES

PF Alimentos cuenta con sistemas de tratamiento para los Residuos Industriales Líquidos (RILes) en todas sus instalaciones industriales.

Los RILes son vertidos al alcantarillado, debiendo cumplir con el DS609. Para esto, además del sistema de trata-

miento, la empresa mantiene un Contrato de Tratamiento para el cumplimiento de los parámetros de descarga firmado con empresa sanitaria de la Región del Maule, posibilitando así su tratamiento posterior cuando el indicador de descarga sobrepasa el valor normado.



* En año 2016, Planta 2, no contaba con sistema de tratamiento de Riles.

Consumo Energético

2016-2018



DESEMPEÑO ENERGÉTICO

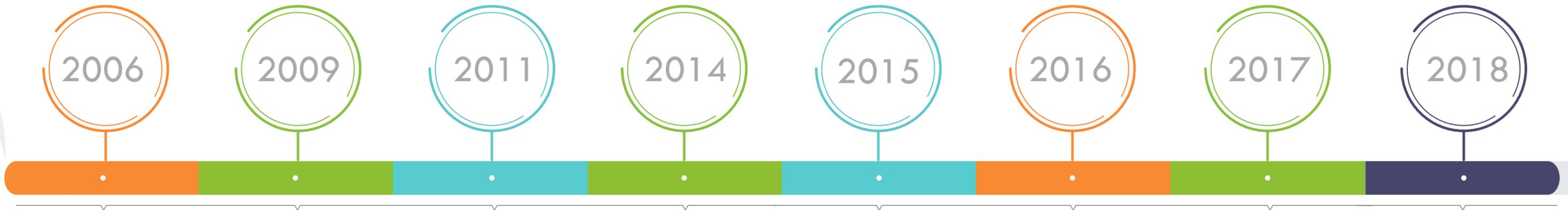
La energía es un recurso relevante para la Compañía. Mueve todos nuestros procesos de producción y servicios de apoyo, dado el consumo permanente mantenemos un compromiso con su uso eficiente, que se refleja desde la Política de Gestión de Calidad y Ambiente Integrada y en una serie de medidas tendientes a optar por combustibles y tecnologías más limpias y eficientes.



Intensidad consumo electricidad



Cronograma del compromiso con la eficiencia energética



Obtención de certificación ISO 14.001

Reemplazo de diésel por energía solar (colectores solares) para calefacción de agua sanitaria (PF1 y PF2).

Inicio de operación de caldera de biomasa, que reemplazó uso de diésel para la elaboración de jamones y empanizados.

Estudio de eficiencia energética, resultando en evaluación de oportunidades de mejora en los procesos.

Inicio de contrato con Energas para abastecimiento de Gas Natural para las plantas PF1 y PF2 en reemplazo de Petróleo 5.

Se inicia operación de calderas de vapor y fluido térmico de PF3 con Gas Natural.

Planta Pizza y CDT, primeros proyectos en incluir iluminación LED.

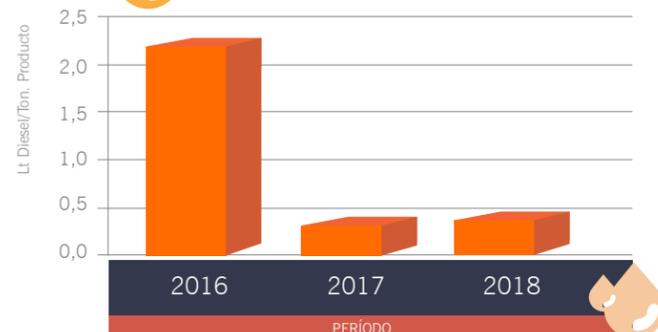
Inicio de operación de hornos y rostizador en base a Gas Natural en planta pizzas y PF 4 respectivamente.

Instalación de Economizador de energía en caldera de Biomasa.

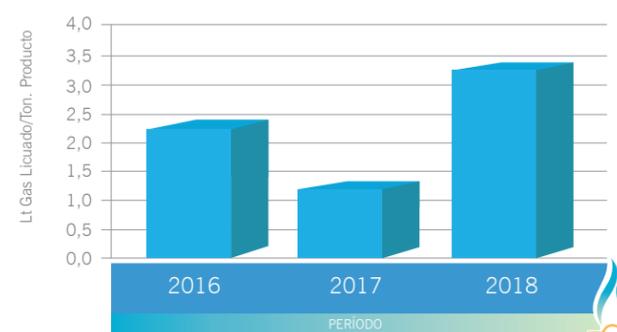
Intensidad Consumo GN
■ GAS NATURAL



Intensidad Consumo Diesel
■ DIESEL

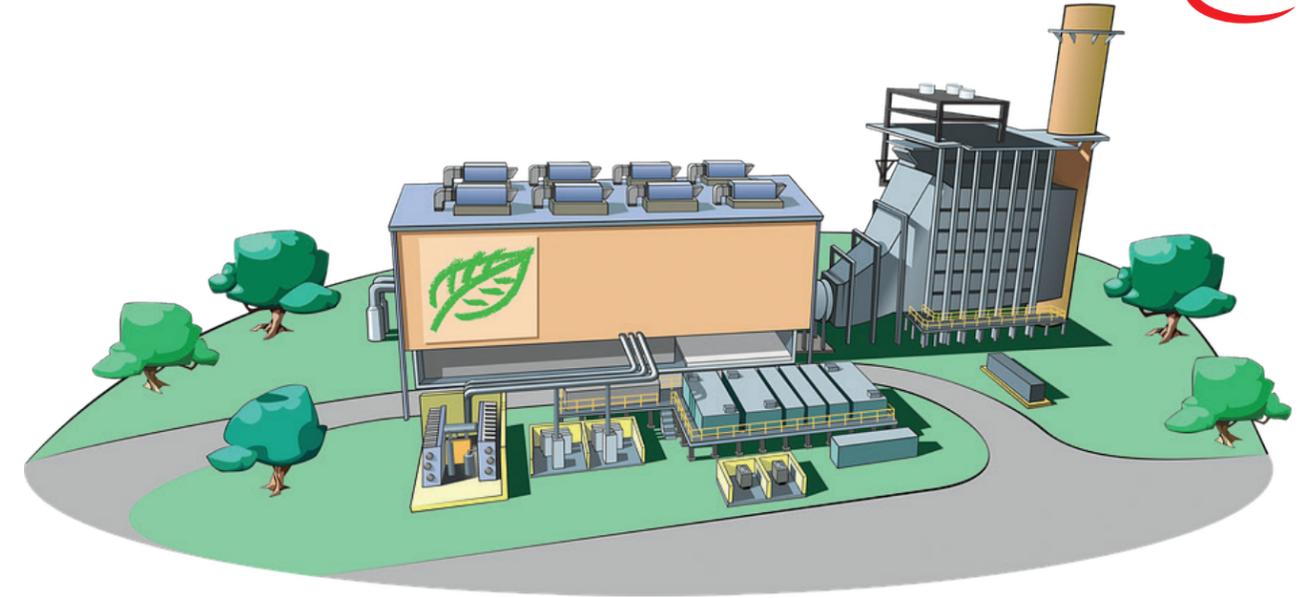


Intensidad Consumo GLP
■ GAS LICUADO



Intensidad Consumo Biomasa
■ BIOMASA





Residuos Industriales Sólidos

2016-2018

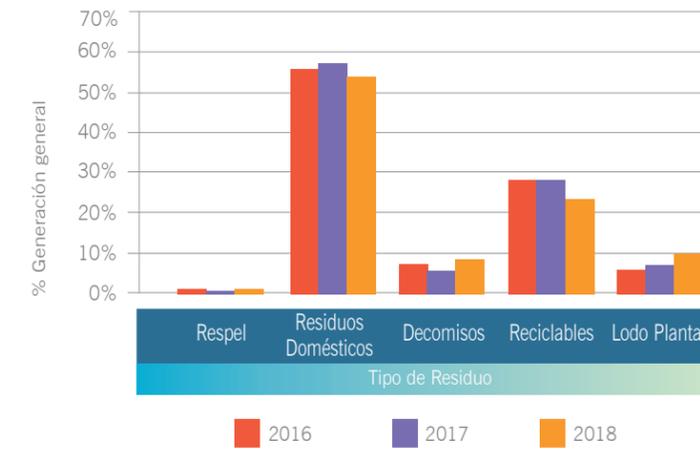
PuntoLIMPIO



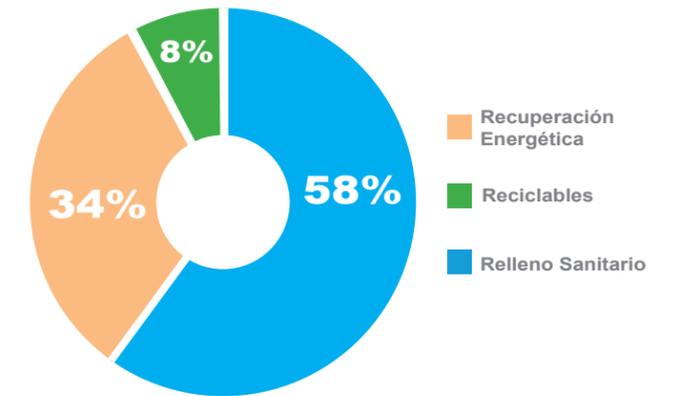


MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

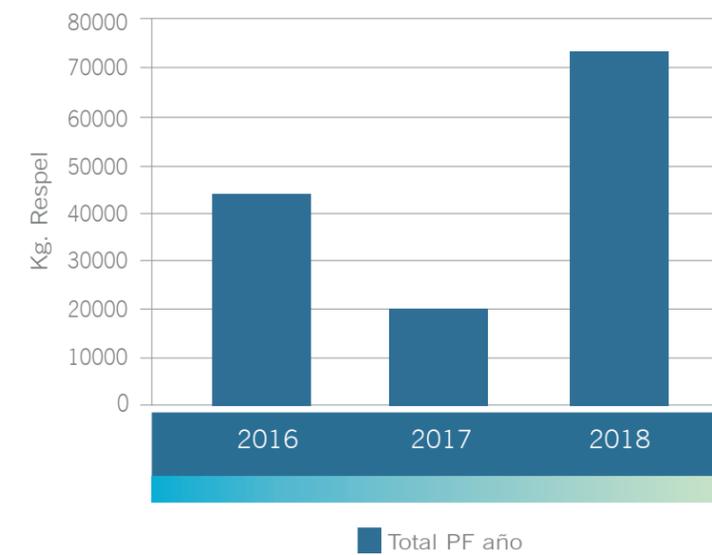
Generación de residuos PF Alimentos



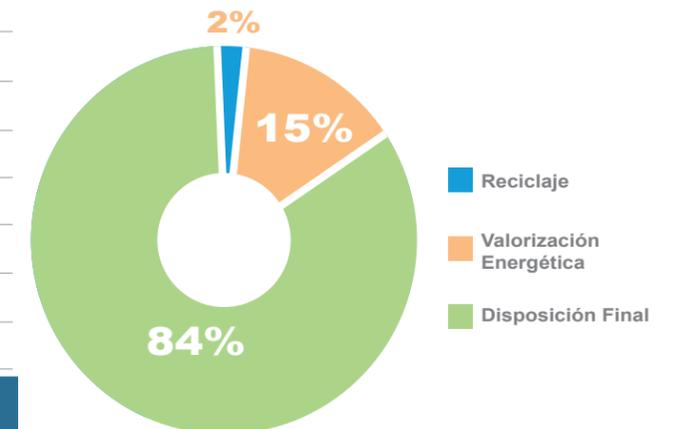
Destino de Residuos 2016 - 2018



Generación de Residuos Peligrosos



Destino de Respel PF Alimentos



HUELLA DE CARBONO

La incorporación de gas natural y biomasa (compuestos por aglomerados vegetales de cáscaras y cuescos de frutas), reemplazaron a combustibles pesados como el fuel oil, diesel y gas licuado, PF Alimentos ha logrado disminuir la generación de emisiones de gases efecto invernadero (GEI), de 0,1 a 0,053 toneladas de CO₂eq por tonelada de producto, durante el periodo 2008-2018.

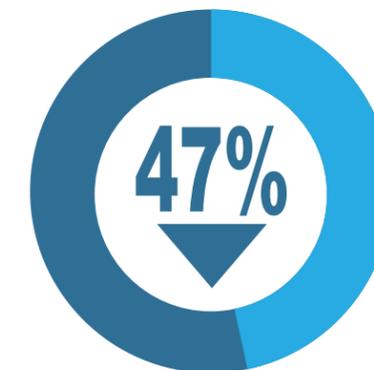
Este logro corresponde a un 47% de reducción de Gases

Efecto Invernadero. El resultado se cuantificó para todo el período mediante el cálculo de la huella de carbono, asociada a la generación de vapor por combustión, tanto para la calefacción de edificios como para procesos de cocción productiva. Por ejemplo, en el año 2018, el cálculo arrojó 5.996 toneladas de CO₂e, emisiones que arrojan una intensidad de 0,05 toneladas de CO₂e por tonelada de producto al considerar la producción anual total, tal como se muestra en el gráfico a continuación.

Nuestra Huella de Carbono



Intensidad de emisiones de combustión estacionaria en el período 2008-2018



Reducción GEI
2008 - 2018.



CUMPLIMIENTO REGULATORIO Y GASTOS OPERACIONALES PARA LA GESTIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Cumplimiento regulatorio:

Debido a la entrada en vigencia del Plan de Descontaminación Ambiental en las comunas de Talca y Maule, PF Alimentos debió realizar inversiones en tecnología de abatimiento de material particulado (MP).

El límite máximo de emisión es de 30 mg/m³N en Pre Emergencia Ambiental (fijado dentro de la Gestión de Episodios Críticos). Nuestra caldera de Biomasa se encontraba sobrepasando dicho límite y posterior al montaje de un Filtro de mangas,

las emisiones se redujeron a 1,4 mg/m³N de MP, cumpliendo así con la normativa vigente.

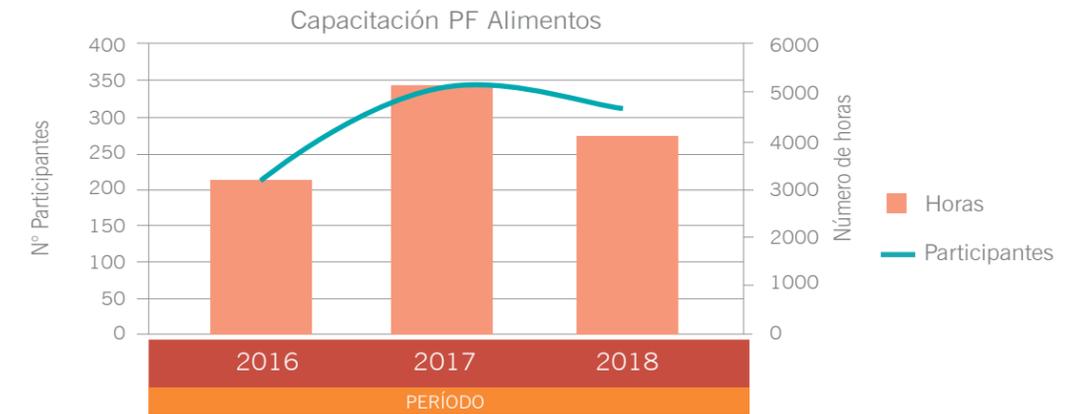
En relación a nuestros Residuos Industriales Líquidos para los parámetros fijados por normativa aplicable (Decreto Supremo N° 609), PF Alimentos implementó en Planta 2 tecnología de punta para el sistema de tratamiento de residuos líquidos, que permite reducir la emisión bajo los límites normativos.

CAPACITACIÓN EN TEMAS AMBIENTALES

PF Alimentos realiza capacitaciones a todos sus colaboradores, orientado a reforzar los controles operacionales y buenas prácticas ambientales en las líneas

de proceso en las actividades de producción, higiene y mantenimiento industrial. El formato consideró capacitaciones presenciales y online.

Cumplimiento legal, gasto operacional y capacitación ambiental 2016-2018



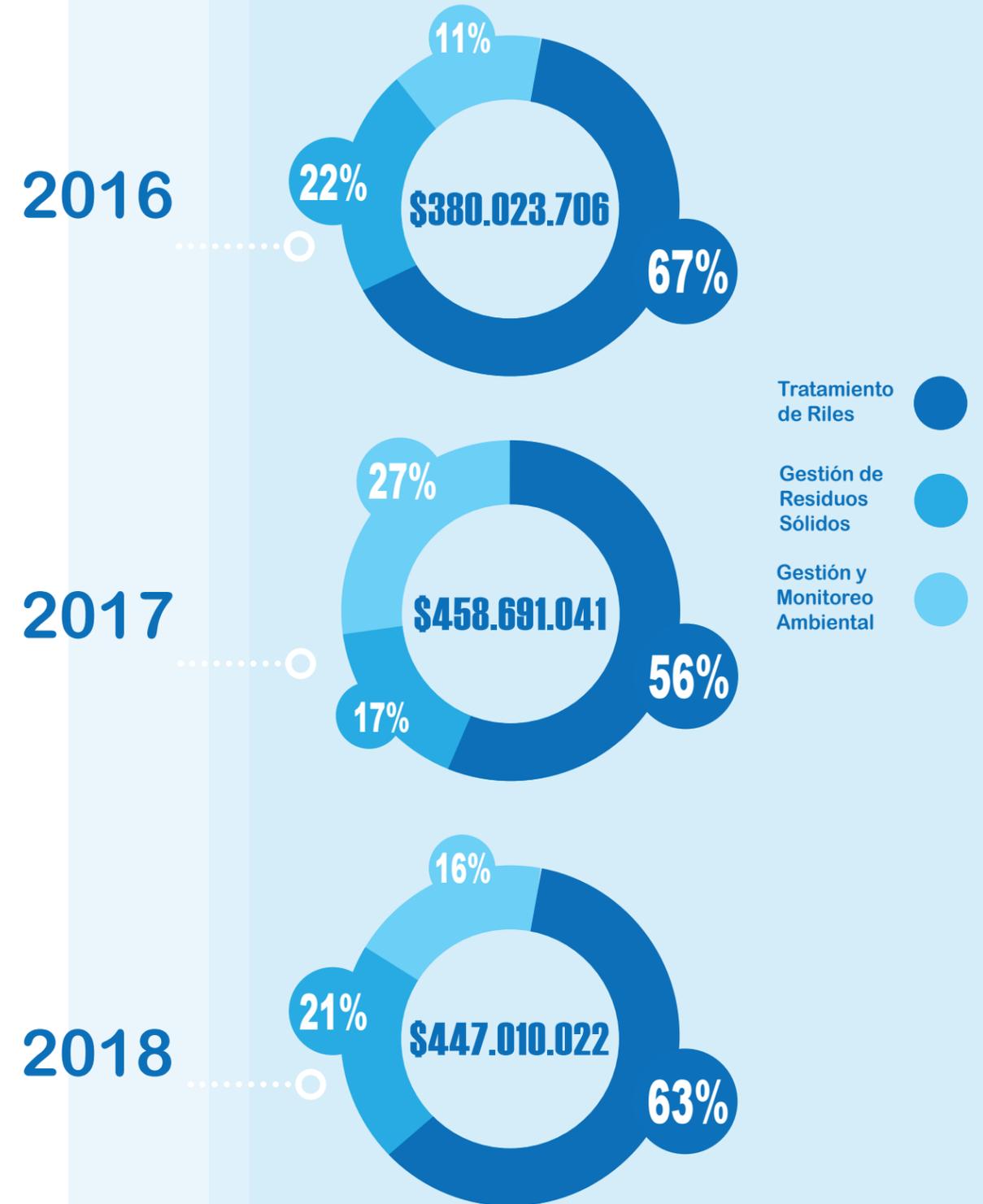
Capacitaciones correspondientes a actividades formales de enseñanza.

TEMAS DE CAPACITACIONES





Gasto Operacional Ambiental





Planta de generación de electricidad en base a Biogas, por parte del Dpto. de Gestión Ambiental, en el marco de las primeras gestiones para valorización energética de lodos producidos en Plantas de Tratamiento de Riles.



Participación como evaluadores en el Concurso Diseña Tu Bolsa del Pan a tu Pinta" proyecto de reciclaje de la I. Municipalidad de Talca con colegios de la comuna, que se enmarca en la Ordena municipal para eliminar bolsas plásticas.



Campaña de cuidado del agua junto a hijos de colaboradores de PF Alimentos, enfocado en la concientización sobre impactos ambientales.



Visitas de colaboradores a Plantas de Tratamiento de Riles, en el marco del plan de concientización sobre impactos ambientales.



Participación en el Día Mundial del Medio Ambiente, organizado por la Dirección de Medio Ambiente, Aseo y Ornato de la Ilustre Municipalidad de Talca.



Presentación del Sistema Colectivo de Gestión de Envases y Embalajes, con la presencia de la Ministra del Medio Ambiente.

PF Alimentos

Le damos sabor a tu vida!



PuntoL



PFalimentos



2016
2018



Reporte del Desempeño Ambiental

PF ALIMENTOS



PFalimentos Reporte del Desempeño Ambiental

2016
2018

Gestión
Ambiental
División Industrial