

**BLUMAR CELEBRÓ SUS 10 AÑOS JUNTO A TRABAJADORES, COMUNIDADES Y AUTORIDADES**



Repasando su historia y destacando a sus colaboradores, la compañía conmemoró el hito de los 10 años de existencia. En la instancia el gerente general y el presidente del directorio hicieron un balance de la historia de la compañía y una proyección de lo que viene. "El futuro de Blumar tiene la sostenibilidad al centro", enfatizó Rodrigo Sarquis. En una ceremonia híbrida desde la Planta de Salmones en Talcahuano, Blumar Seafoods conmemoró su décimo aniversario. Como medida preventiva, a la actividad solo asistió presencialmente un número reducido de personas, entre colaboradores representantes de Caldera a Magallanes, representantes de las comunidades, dirigentes sindicales y autoridades, como el gobernador regional del Biobío, Rodrigo Díaz, y el alcalde de Talcahuano, Henry Campos.

**MEDIDAS Y COMPROMISOS ANTE EL COMIENZO DE NUEVA TEMPORADA DE SARDINA Y ANCHOVETA**

En el marco de Mesa Tripartita en Coronel, las pesqueras participantes dieron a conocer medidas implementadas y compromisos asumidos ante el comienzo de nueva temporada de sardina y anchoveta, que incluye sus protocolos para la Gestión de Olores y para el Transporte de Pesca a Granel. Una de ellas fue la habilitación de un WhatsApp que permitirá a la comunidad coronelina hacer ver todas sus inquietudes sobre las operaciones de la Pesca Industrial, con el objetivo de generar una instancia de diálogo con la comunidad sobre la gestión ambiental de los procesos pesqueros, con foco en la gestión de olores.



**FIRMA DE CONVENIO CONTRIBUIRÁ AL BIENESTAR DE ADULTOS MAYORES DE HUALAIHUÉ**

La iniciativa liderada por la USS, junto a la Unión comunal de Hualaihué, Municipalidad y las empresas Blumar, AquaChile, Salmones Camanchaca y Mowi, busca aportar al mejoramiento de la calidad de vida de adultos mayores de 7 localidades rurales de la región de Los Lagos. Contribuir a elevar la calidad de vida de personas mayores de las localidades de la comuna de Hualaihué, es el objetivo del proyecto colaborativo Más Calidad de Vida Hualaihué, una iniciativa que ha unificado el trabajo académico y el mundo público y privado a partir de un convenio de colaboración firmado recientemente.



"nuestra prioridad desde el inicio de esta contingencia sanitaria ha sido la salud y la seguridad de las personas junto con la continuidad operacional de la empresa".

**VISITA DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DEL TRABAJO A CENTROS DE CULTIVO DE AYSÉN**

Con el objetivo de poder dar a conocer todos los avances que ha desarrollado la compañía en los centros de cultivos de Aysén, Blumar recibió a la directora nacional del Trabajo, Lilia Jerez, acompañada de la directora regional de la institución, Dina Sierra. Las autoridades pudieron recorrer los centros y supervisar el funcionamiento y el cumplimiento de los protocolos sanitarios establecidos por la empresa, con el fin de resguardar la salud de los colaboradores que trabajan en ella. El gerente de personas de Blumar, Raúl Hermosilla, agradeció la visita de las autoridades y resaltó que



**ASIPES REALIZA LANZAMIENTO DE MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA CONTRATISTAS**

Esta iniciativa es inédita en la industria a nivel nacional y va en línea con la Estrategia Normativa para la Gestión



de Olores del Ministerio de Medioambiente. Este trabajo que ASIPES comenzó en 2012 en conjunto con esta autoridad, busca aportar en impulsar un marco regulatorio en temas de emisiones de procesos industriales e incrementar el conocimiento en la materia donde la industria pesquera es uno de los cinco sectores priorizados de este plan. Este documento contiene el trabajo realizado colaborativamente con las empresas socias Allimar, Blumar, Camanchaca, Landes y FoodCorp, además de Orizon y, en conjunto, con las secretarías regionales ministeriales de salud y medioambiente y de las municipalidades de las comunas donde opera la industria. La ceremonia fue realizada de manera híbrida, donde el Gerente de Operaciones Pesca, José Ocares fue invitado a participar de un panel informativo sobre el nuevo documento.

**FERIA CONXEMAR**

En octubre recién pasado participamos en la feria Conexemar en España, instancia donde nuestro equipo pudo reunirse con gran parte de los clientes de la compañía en Europa y, además, conocer y estrechar lazos con potenciales compradores de nuestros productos. En este encuentro se logró afianzar nuestra presencia en el continente en el área pelágicos, confirmando que nuestros productos destacan en calidad y preferencia.

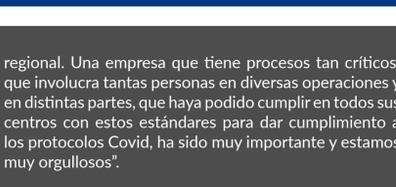


**PLANTA DE SALMONES TALCAHUANO RECIBE CERTIFICACIÓN ACHS**

Con un ciento por ciento de cumplimiento, luego de distintos procesos de auditoría, la Planta de Salmones de Talcahuano recibió la certificación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. "Este logro fue posible gracias al trabajo y compromiso de todos. Tener una mutual que respalde esta gestión es motivante y desafiante. Agradecemos el apoyo y la confianza para seguir avanzando en estos temas y, así, seguir mejorando en seguridad y en la salud de nuestros trabajadores", comentó Maribel Varela, Jefa de S&SO de la Planta de Salmones.



regional. Una empresa que tiene procesos tan críticos, que involucra tantas personas en diversas operaciones y en distintas partes, que haya podido cumplir en todos sus centros con estos estándares para dar cumplimiento a los protocolos Covid, ha sido muy importante y estamos muy orgullosos".



**ACHS ENTREGA SELLO COVID-19 A BLUMAR MAGALLANES**

Reafirmando el compromiso con la prevención y la seguridad de sus colaboradores y trabajadores de empresas contratistas, Blumar Magallanes recibió el Sello Covid 19, otorgado por la Asociación Chilena de Seguridad a la oficina de administración y sus ocho centros de cultivo que operan en la Región. El reconocimiento fue entregado por Andrés Crisosto, Subgerente de Operaciones Comerciales de ACHS Magallanes, quien destacó: "Para nosotros es muy importante estar presentes en este acto simbólico, que refleja el trabajo que se ha hecho durante todo este tiempo en pandemia, en una empresa tan referente de la industria acuícola como Blumar Magallanes, a nivel

donde participaron 17 estudiantes de la especialidad de acuicultura del Liceo que fueron capacitados durante dos semanas. La finalización del curso se llevó a cabo a través de una actividad presencial donde participó el alcalde de Maullín, Nabih Soza quien comentó sobre la instancia "Blumar entregó una herramienta muy importante, así que solo tengo palabras de agradecimiento para la empresa".

**SALMONES BLUMAR FOMENTA LA CAPACITACIÓN DE ESTUDIANTES DE MAULLÍN EN LA OPERACIÓN DE ROV**

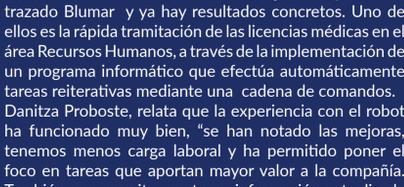
En el marco del convenio entre Salmones Blumar, la I. Municipalidad de Maullín y el Liceo Polivalente Capitán de Fragata Francisco Vidal Gormaz, se llevó a cabo el curso de manejo de ROV (Vehículo Operado Remotamente)



donde participaron 17 estudiantes de la especialidad de acuicultura del Liceo que fueron capacitados durante dos semanas. La finalización del curso se llevó a cabo a través de una actividad presencial donde participó el alcalde de Maullín, Nabih Soza quien comentó sobre la instancia "Blumar entregó una herramienta muy importante, así que solo tengo palabras de agradecimiento para la empresa".

**RECONOCIMIENTO A BLUMAR DE LA JJVV DE VILLA ALEGRE DE CORONEL**

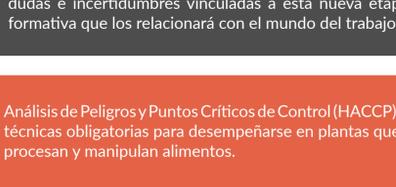
En el marco del compromiso adquirido con las distintas juntas de vecinos de Coronel, recibimos el reconocimiento de la junta de vecinos de Villa Alegre Coronel en el evento de inauguración de su sede social. Este reconocimiento refleja el trabajo y relacionamiento comprometido en la zona donde operamos.



**BLUMAR SE MODERNIZA CON INNOVADOR ROBOT PARA AGILIZAR LICENCIAS MÉDICAS**

Apoyar con más tecnología la labor diaria que desempeñan sus colaboradores es uno de los objetivos que se ha trazado Blumar y ya hay resultados concretos. Uno de ellos es la rápida tramitación de las licencias médicas en el área Recursos Humanos, a través de la implementación de un programa informático que efectúa automáticamente tareas reiterativas mediante una cadena de comandos. Daritza Proboste, relata que la experiencia con el robot ha funcionado muy bien, "se han notado las mejoras, tenemos menos carga laboral y ha permitido poner el foco en tareas que aportan mayor valor a la compañía. También nos permite mantener información actualizada para las jefaturas y beneficiar a los trabajadores con menos tiempo de espera por sus trámites". Si bien hubo harto

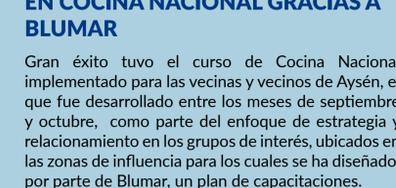
trabajo en un comienzo, pero la buena comunicación con el departamento de TI permitió un buen levantamiento en el detalle de los procesos, lo que ha sido la clave del éxito del proyecto.



**38 ALUMNOS DEL LICEO MARÍA BEHETY CERTIFICARON CURSO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Por tercer año consecutivo, 38 estudiantes de las especialidades de acuicultura y gastronomía del Liceo María Behety aprobaron una capacitación sobre el sistema de inocuidad alimentaria. La capacitación, financiada por Blumar Magallanes, les permitirá ampliar sus conocimientos y el campo laboral en el que se desempeñarán. El curso, que nuevamente este año se desarrolló vía online, englobó contenidos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufacturas (BMP), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) y

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), técnicas obligatorias para desempeñarse en plantas que procesan y manipulan alimentos.



**VECINAS DE AYSÉN SE CAPACITAN EN COCINA NACIONAL GRACIAS A BLUMAR**

Gran éxito tuvo el curso de Cocina Nacional implementado para las vecinas y vecinos de Aysén, el que fue desarrollado entre los meses de septiembre y octubre, como parte del enfoque de estrategia y relacionamiento en los grupos de interés, ubicados en las zonas de influencia para las cuales se ha diseñado, por parte de Blumar, un plan de capacitaciones. Francisca López, Encargada de Comunidades de Blumar, dijo que la comunidad fue invitada a participar de esta instancia formativa y respondieron de varias juntas de vecinos de Aysén, por lo que el llamado fue exitoso.

Los talleres de Aplicación se realizaron para todos los colaboradores que desempeñan sus funciones en los centros de cultivo. Con clases teóricas y ejercicios prácticos cumpliendo 16 horas de capacitación entre los meses de agosto y septiembre del presente año.



Recuerda seguirnos en nuestras redes sociales

Revisa nuestras fotos en Flickr

Flickr.com/blumarsa/blumbs



Síguenos en nuestras redes sociales

LinkedIn Blumar Seafoods



Instagram Blumar Seafoods



Twitter Blumar Seafoods



YouTube Blumar Seafoods



Facebook Blumar Seafoods

