

FRIOPACIFICO BAJO CERO

Newsletter #02 Mayo 2021



Frigoríficos se encuentran en recta final de certificación MSC/ASC

Solo a detalles de finalizar el proceso se encuentran los frigoríficos de Friopacífico para obtener las certificaciones MSC/ASC, que garantizan el estándar de la cadena de custodia de productos acuícolas y pesqueros.

Según la jefa de Calidad y Logística de Friopacífico, Paula Pérez, este sello busca “asegurar las demandas de nuestros clientes en cuanto a calidad y las mayores exigencias del mercado, por lo que hemos ido cumpliendo una a una las etapas y auditorías necesarias para esta certificación”, puntualizó.

Friopacífico implementa test rápidos de detección de Covid-19

Alrededor de 350 test rápidos para detección precoz de Covid-19 se han realizado en los frigoríficos de San Pedro y Talcahuano con casi nula positividad en tres meses de aplicación.

“Es una forma de hacer seguimiento y adecuado control en la salud y la prevención de nuestros colaboradores”, comentó Claudio Zapata, subgerente de Operaciones de Friopacífico, quien agregó que las muestras se obtienen cada 14 días en un grupo de 30 trabajadores de su área, como una manera de cumplir con normativas de mercados regulados, especialmente China.



Friopacífico promueve emprendimientos de vecinos de planta Talcahuano

Una activa participación en la Mesa Empresa del eje Gran Bretaña de la Comuna de Talcahuano es la que ha desarrollado Friopacífico junto a otras firmas pesqueras e industriales del sector.

En este marco y alianza con Irade , las compañías se encuentran desarrollando un programa de apoyo y capacitación para los micro emprendedores de las juntas de vecinos del sector Libertad – Gaete , el cual busca entregar herramientas a 25 integrantes de la comunidad , que se espera puedan formalizar sus negocios.

Carolina Faúndez, subgerente Comercial de Friopacifico detalló que luego del proceso de capacitación se seleccionarán 5 proyectos, los cuales recibirán como premio un fondo , que les ayudará a financiar su emprendimiento.

Como Friopacífico estamos contentos de contribuir y ser parte de este programa de desarrollo de la Mesa Empresa , el cual ayudará a los vecinos de nuestra Comunidad a potenciar sus microemprendimientos y generar mayores ingresos a sus familias, señaló la ejecutiva.



Dato Bajo Cero

-18°C

Temperatura límite permitida en cámaras y antecámaras para el almacenamiento de productos cuyo destino es el mercado euroasiático. De superar esta temperatura, las exportaciones podrían ser bloqueadas de forma permanente para este destino.



IRADE

FRIOPACIFICO