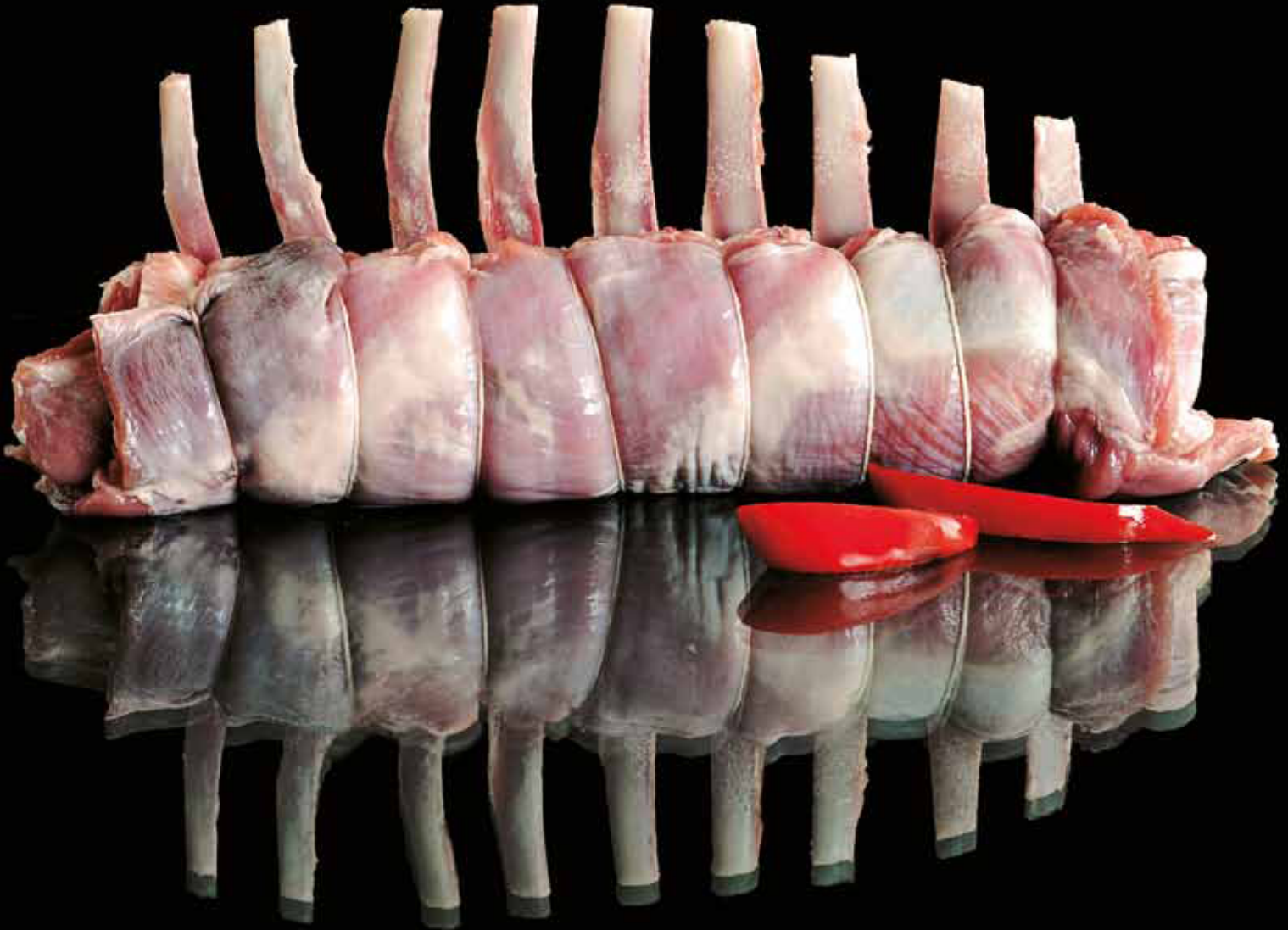


EN CADA OCASIÓN, PONEMOS LA PASIÓN Y
EL CORAZÓN PARA LOGRAR SU IDEA



Comprometidos con:

- ✓ La calidad y servicio
- ✓ Alimentos sanos y seguros
- ✓ Responsabilidad social
- ✓ Respeto al medio ambiente
- ✓ Orientación al cliente



Comercial Chau

Lanzamiento del PDP Carne Natural

En las dependencias de Comercial Chau, el día 8 de mayo a las 10:30 horas se realizó el lanzamiento oficial correspondiente al año 2, del PDP (Programa de Desarrollo de Proveedores) Carne Natural, al cual asistieron José Luis Velasco, director regional de Corfo, región de la Araucanía; Guido Barría, alcalde de la Ilustre Municipalidad de Lonquimay; Juan Burgos, ejecutivo de fomento de Corfo, región de la Araucanía; Andrea Soto, ejecutiva de proyectos de Codesser, región de la Araucanía; Domingo Mamani, propietario de la planta faenadora de Carnes Victoria; María Angélica Vásquez, gerente general de la planta faenadora de Carnes Victoria; Alan Kallens, chef ejecutivo de Hotel NH; Marco Farías, chef de IP de Chile; 4 asistentes del equipo técnico, y 10 productores del PDP Carne Natural.

La jornada se inició con un cóctel en la planta de Comercial Chau, y la exhibición de un video con la historia de la empresa, para luego dar inicio al lanzamiento del segundo año del PDP Carne Natural, a cargo de Juan Carlos Chau, presidente ejecutivo de Comercial Chau S.A., quien dio la bienvenida a todos los asistentes. Andrea Soto a su vez, en representación de Codesser, dio a conocer los resultados del programa. En seguida se realizó una presentación por parte del equipo técnico, donde se plasmó la idea central del proyecto: pertinencia, objetivos, avances a la fecha y actividades por realizar. La intervención de José Luis Velasco, director regional de Corfo, región de la Araucanía, se centró en una reflexión respecto de la importancia de

la asociatividad en los proyectos, cómo el presente refleja la potencialidad que otorga la asociatividad. Además comentó la situación actual de los productores de la zona de Lonquimay y Curacautín.

Posteriormente se dio inicio al recorrido por la planta de Comercial Chau, para lo cual los invitados tuvieron que adecuarse a las normas de higiene, calidad y seguridad de ésta. Una vez dentro, se visitó primero la zona de recepción de las materias primas, donde se explicó cómo llegaban las canales y cortes, mostrando la calidad del trabajo que desarrolla la planta faenadora de Carnes Victoria, a través de cortes envasados de bovino que se exhibieron. Además, los asistentes pudieron apreciar el trabajo de desposte de las canales de vacunos, para después visitar una exposición de productos y cortes de distintas especies de carnes (carnes tradicionales y exóticas), en la cual se les explicó detalladamente el tipo de carne y sector de corte de donde provenía el producto.



Finalmente se visitó la zona de cocina experimental y de desarrollo de platos preparados. Allí se realizó una degustación preparada por el chef de Comercial Chau, Álvaro Abarca, y el equipo de la empresa, quienes prepararon carne de cordero, cabrito y vacuno.

La ceremonia de lanzamiento concluyó con el agradecimiento de Juan Carlos Chau al esfuerzo realizado por los invitados, especialmente a los representantes de la planta faenadora de Carnes Victoria, y a los productores que participan del programa, quienes viajaron desde la Araucanía para participar en esta actividad. ■

