

Germán Hernández L., gerente general de Frigorífico Temuco:

“Más de 360 familias dependen de lo que genera esta empresa”

Eduardo Henríquez Ormeño
eduardo.henriquez@australtemuco.cl

Una de las plantas industriales instalada como la segunda más importante en el mercado cárnico de Chile, tiene asiento en un barrio residencial de la capital de La Araucanía. Se trata del Frigorífico Temuco, una empresa local que ve la luz hace más de 35 años y en la actualidad no sólo produce para el país, sino también el gigante asiático: China.

Así lo explica el gerente general, Germán Hernández Luengo, un penquista con historia laboral en Osorno, que hace tres años asume el mando de la administración local para iniciar un camino plagado de desafíos técnicos, ambientales y sociales, donde un primer piso tiene como plazo el año 2028 y se enlaza directamente con las reformas laborales, acerca de lo que se refiere en esta entrevista.

— Germán, con tres años en la empresa, ¿qué puede decir acerca de cómo se encuentra hoy esta planta de producción cárnica del país?

— En el presente, nosotros contamos con 306 colaboradores directos y existen otras 62 personas contratadas indirectamente. Si uno toma este global, más de 360 familias dependen directamente de lo que genera esta empresa. Tenemos más de 35 años de historia en Temuco y hoy nos relacionamos con más de 150 productores, con siete ferias ganaderas y siete empresas de corretaje de ganado. Podemos decir que, en conjunto, estamos dentro de la cadena de valor de la producción de carne nacional y de exportaciones, también.

— ¿Cuál es la capacidad de producción local en el mercado nacional?

— Nuestra participación es importante, estamos segundos a nivel país. Actualmente, tenemos una producción de 83 mil cabezas de ganado al año. Nuestra capacidad es alrededor de las 100 mil y tenemos una ocupación del 80% de nuestra capacidad instalada. Por nuestro modelo de em-

Con una historia industrial que supera los 35 años, esta empresa regional con asiento en Temuco, faena hoy 83 mil cabezas al año para producir productos cárnicos destinados al mercado nacional y al extranjero, principalmente, a China. Si bien la masa ganadera ha ido disminuyendo, la planta local sigue firme en la industria y hoy, además de apostar por la innovación a través de incorporaciones como un biofiltro para reducir olores, ha abierto una nueva forma de relacionarse con los vecinos con los que comparte domicilio.

FOTO: CEDIDA



pleo, acá trabajamos acá de lunes a viernes. Ahora, podemos compartir también que, prácticamente, un 50% de los animales que faenamos aquí provienen de La Araucanía. El resto viene de las regiones de Los Lagos y Biobío.

— ¿A dónde llega la producción de Temuco?

— Primero, para que la gente se haga una idea, nosotros no sólo procesamos carne (músculo), también generamos huesos (el que se usa para las cazuelas) y también tenemos un producto llamado cuartos congelados, que son

cortes que se dividen en cuatro, se congelan y se exportan. En términos de cifras, las 83.000 cabezas que procesamos al año equivalen a unas 23.300 toneladas de carne procesada (2024); 15 mil toneladas son carne: músculo y hueso; después, hay 2.700 toneladas que corresponden a cuartos congelados que se van, principalmente, hacia China.

— Son 35 años de historia en el rubro para este frigorífico, ¿son muchas crisis y retos superados?

— Creemos que tenemos una historia que contar. Frigorífico Temuco ha atravesado

“En los últimos tres años la empresa ha invertido mucho en innovación medioambiental y en el impacto a la comunidad. Tenemos incorporado un biofiltro, un sistema que recolecta prácticamente todos los olores de la planta de manera natural, con una cama de chips de madera, que funciona con bacterias y tiene más de un 90% de eficacia”.

distintas adversidades dentro de su historia, lo que ha hecho que se reinvente para poder seguir estando en el mercado. Una de esas reinversiones es el tema de las exportaciones. Desde 2016 hemos trabajado en habilitar la planta para distintos mercados; esto nos ha obligado a invertir en seguridad alimentaria, es decir, tecnificación del proceso, control de los estándares operacionales y una de las cosas que más importa: el recurso humano. Allí, hay que agradecer también a nuestro personal, que ha estado a la altura de poder cumplir las normas de inocuidad y seguridad alimentaria.

— ¿Es verdad lo que dice el presidente de Fedecarne: que ha disminuido el ganado en Chile?

— Sí, en los últimos 15 años la faena nacional ha ido disminuyendo. Más bien, diría que está plana. Y la razón es multifactorial. Primero, el ganado en sí ha ido disminuyendo en Chile, dramáticamente, y eso se debe, en buena parte, a que la carne importada ha ganado más terreno en Chile. Por otro

lado, la producción ha tenido que enfrentar costos también; no solamente en el campo, sino en la industria. Hay presiones inflacionarias y un escenario económico incierto en el panorama internacional que ha hecho subir los insumos.

— ¿Cómo se expresa la innovación en una industria como esta?

— Bueno, como decía, en los últimos años nos hemos abierto a la exportación. También hay posibilidades de abrir opciones de automatización, que no son tantas (...), pero yo destacaría que en los últimos tres años la empresa ha invertido mucho en la innovación medioambiental y en el impacto a la comunidad. Ya tenemos incorporado un biofiltro, un sistema que recolecta prácticamente todos los olores de la planta de manera natural, con una cama de chips de madera que funciona con bacterias y tiene más de un 90% de eficacia. Ahora, para tratar el aroma del excremento empleamos aceites esenciales que pulverizan esas moléculas. A través de reacciones químicas y físicas lo-

gramos que los olores se encapsulen y precipiten. Es una tecnología nueva que no muchos mataderos tienen en Chile.

— Ese fue uno de los conflictos históricos con el entorno inmediato a la planta. ¿Cómo está hoy la relación con el vecindario?

— En los últimos tres años formamos un equipo para relacionarnos con nuestros vecinos. Este nuevo relacionamiento con los vecinos y las innovaciones tecnológicas aplicadas nos han permitido reducir nuestro impacto en la comunidad de forma importante. Hay que ser claros, toda actividad industrial genera impacto. Pero esa no puede ser una justificación para no ir más allá. Junto a tres juntas de vecinos: Simón Bolívar, Altamira y Las Tranqueras, estamos abocados en resolver problemas. Y hemos tenido una buena recepción. En esta etapa, productos de reuniones y conversaciones hemos trabajado en proyectos de seguridad (cámaras de vigilancia) y en la recuperación de un sitio eriazo, por mencionar algunas iniciativas. Nuestra filosofía hoy es tener un acercamiento con nuestro entorno porque somos un vecino más.

— Germán, ¿cuáles son los retos para el Frigorífico Temuco?

— En general, la industria nacional está en los mismos desafíos. La primera es cumplir con la reforma laboral. De aquí al 2028 debemos reducir 5 horas y para una industria como esta, que trabaja de lunes a viernes, 5 horas significa un 11% menos de producción. Eso equivale a más de un mes de producción al año. Ya estamos trabajando en ello (...) en la opción de establecer alguna automatización de procesos para la recuperación de 10 o 12% de la producción que mermará por la reducción de la jornada horaria. ☞