

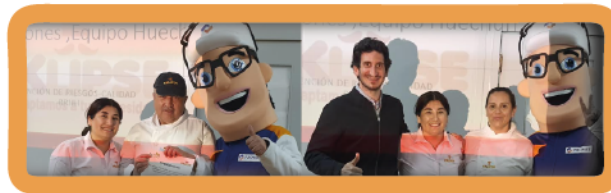
# SOMOS EKLIPSE

PRIMERA EDICIÓN - AGOSTO 2023

## EKLIPSE EN CHACABUCO, CAMPAMENTO PROMET AL 100%



*Con mucho orgullo  
podemos decir que  
logramos 365 días sin  
accidentes y se suma a  
nuestro logro en  
el contrato de  
Las Cenizas de 5 años  
sin accidentes*



PAG - 13



**ACTIVIDADES:  
CONCURSO FOTOGRÁFICO  
EKLIPSE 2023**

PAG - 7

**BIENVENIDA A NUESTRO  
NUEVO CONTRATO:  
OBSERVATORIO TOLOLO  
Y PACHÓN - (A.U.R.A.)**

PAG - 17

## *EDITORIAL*

**A** toda nuestra comunidad; quisiéramos darle una gran bienvenida a este nuevo espacio de comunicación, pensado en ustedes. Esta nueva instancia para la comunicación e información nos entrega una posibilidad de estar conectados y enterados de las noticias que nos interesan a todos, con relación al como funcionamos como una sola organización y de los contenidos que hablan de nosotros como Eklipse.

Para mi como Gerente General es importante esta primera edición, para transmitir a todos y declarar que nuestro equipo directivo tiene la misión de generar acciones positivas para lograr que cada uno de ustedes logre sus mejor desempeños, alcance su mayor potencial y compromiso con nuestra empresa, ya que con este objetivo lograremos construir todos una cultura positiva e integral, con valores que nos den el soporte para construir nuestro futuro y nos permitan avanzar con velocidad, por lo tanto el desafío es que cada uno de ustedes sienta que esta empresa sea un lugar donde podrán desarrollarse y cumplir sus metas personales, un lugar donde podrán trabajar seguros y llegar a sus casas sanos y salvo junto a sus familias, un trabajo importante donde se puedan mejorar su calidad de vida a través de oportunidades de desarrollo.

También, es nuestro interés el informarles a todos en donde estamos hoy y hacia donde queremos llegar, nuestros desafíos, nuestras nuevas oportunidades de negocio, nuestras acciones de mejoras y también nuestras brechas que debemos resolver a la brevedad,

ya que nuestra promesa y compromiso con nuestros clientes es ser un apoyo para su operación, ser un socio estratégico, es por esto que nuestro trabajo en todas nuestras operaciones y oficinas es muy valioso, no le podemos fallar a nuestro clientes, ellos han depositado su confianza en nosotros y desde el primer día que comenzamos a trabajar con ellos no queremos defraudar la elección que hicieron, eligiéndonos como la empresa de entrega de servicio de alimentación que somos al día de hoy.

Los insto a todos a continuar trabajando con seguridad, autocuidado como lo hemos hecho siempre y ser líderes en cada operación, a proponer ideas de mejoras y ser parte de nuestro éxito. Enfoquémonos en un trabajo orientado a la excelencia y mostremos resultados positivos, esto nos beneficiará a todos y permitirá mejorar nuestras oportunidades.

Un abrazo a cada uno de ustedes y también a sus familias, los invito a leer nuestra primera edición de nuestra revista digital.



**BRUNO RAVAZZANO MOLTEDO**  
**GERENTE GENERAL.-**





## **NUESTRA HISTORIA:**

Nuestra aventura comienza hace 15 años atrás, donde se hace realidad un sueño que tuvo un trabajador, Bruno Ravazzano Moltedo, quien se convirtió en emprendedor y logró constituir su empresa un 23 de febrero del 2009.

Su esfuerzo, voluntad y energía, su familia y un grupo de colaboradores lograron comenzar con la entrega del servicio de alimentación en Atacama Kozan – Copiapó Tierra Amarilla. En aquella época nuestra dotación total era de 35 personas, hoy ya somos 360 personas que trabajan desde Antofagasta hasta Chacabuco en la quinta región, entregando diariamente +5000 raciones diarias de alimentos distribuidas en 9 clientes de la zona minera principalmente, cubriendo gran parte del territorio nacional y la zona norte de Chile.

Sin duda, hemos tenido que muchos obstáculos y circunstancias que nos han puesto a prueba durante todos estos años, sin embargo, estamos creciendo y reforzando nuestras convicciones de ser una mejor empresa día a día, con un equipo humano comprometido con la seguridad, calidad y buen servicio.

Sigamos construyendo nuestra historia, somos distintos, somos EKLIPSE.

# SOMOS EKLIPTOSE

## NUESTRA EMPRESA:



Somos una empresa que presta servicios de alimentación a la minería, faenas industriales e industria en general en condiciones de aislamiento o de alta complejidad, adaptándonos a las necesidades de los clientes, gracias a una estructura profesional y de gran flexibilidad.



## MISIÓN:



Ser la mejor empresa de servicios de alimentación y servicios integrales en el mercado chileno, entregando una grata experiencia a nuestros clientes. Y para esto, formamos equipos de calidad, con un fuerte compromiso con los estándares de seguridad y la excelencia operacional. Enfocados en la mejora continua y la satisfacción de nuestros clientes.



## VISIÓN:



Es promover relaciones de largo plazo con nuestros cliente, proveedores y colaboradores, generando relaciones sustentables y entregando un servicio de calidad, seguro, comprometido, ético, confiable y rentable, que satisfaga las expectativas de todos nuestros clientes, colaboradores, comunidad y de nuestra propia empresa.





## NUESTROS OBJETIVOS ORGANIZACIONALES:

- Obtener el máximo bienestar de nuestros clientes, usuarios y trabajadores.
- Proveer de alimentación sana y de calidad que resguarden la salud de nuestros clientes.
- Continuar aumentando el crecimiento de nuestros negocios.

## NUESTROS VALORES:

**E** **QUIPO:** Privilegiamos el trabajo en equipo y el logro colaborativo.

**k** **ALIDAD:** Buscamos la calidad permanente en cada proceso, en cada tarea.

**L** **IDERAZGO:** Potenciamos el liderazgo de nuestros colaboradores en su rol.

**I** **NOVACIÓN:** Nos orientamos en la búsqueda de la mejora continua y la innovación constante.

**P** **ERSONAS:** Estimulamos y alentamos a nuestras personas en su cuidado, crecimiento y desarrollo día a día.

**S** **EGURIDAD:** Estamos comprometidos la seguridad integral de nuestras personas, nuestros clientes, nuestros procesos y medio ambiente en el que interactuamos.

**E** **TICA:** Estamos comprometidos con hacer las cosas de manera integral, respetuosa, responsable y justa con la legalidad vigente y el buen actuar.

## NUESTRA ESTRATEGIA:

- Ser reconocida como una empresa que se adapta a las necesidades de nuestros clientes.
- Ser un actor relevante en el mercado de servicios de alimentación a nivel nacional.
- Ser reconocido por nuestros colaboradores como una empresa de oportunidades.
- Lograr la excelencia operacional en cada uno de nuestros contratos operacionales.
- Lograr la rentabilidad financiera esperada.



# FAENAS Y CLIENTES:

## COLBUN

LUGAR: AGUAS VERDES

CLIENTE: PROMET

ADMINISTRADOR:

VÍCTOR SERRANO Y HERNÁN HIDALGO

## LAS CENIZAS

LUGAR: TALTAL

CLIENTE: LAS CENIZAS

ADMINISTRADOR:

NATALIA SALDIVAR

## LOMAS DE TALTAL

LUGAR: AGUAS VERDES

CLIENTE: STRABAG / PROMET SERVICIOS

ADMINISTRADOR: WILFREDO TOLMO

## ROCAS DEL NORTE

LUGAR: DIEGO DE ALMAGRO.

CLIENTE: HOTEL ROCAS DEL NORTE

ADMINISTRADOR: LUIS ROJO

## INCA DE ORO

LUGAR: INCA DE ORO.

CLIENTE: SANTIAGO METALS

ADMINISTRADOR: WILFREDO TOLMO

## PUCOBRE

LUGAR: TIERRA AMARILLA

CLIENTE: PUCOBRE.

ADMINISTRADOR: ENRIQUE HERRERA

## RIO BLANCO

LUGAR: PAN DE AZÚCAR, COQUIMBO

CLIENTE: RIO BLANCO.

ADMINISTRADOR: FERNANDA DONOSO

## OBSERVATORIO TOLOLO & PACHÓN.

LUGAR: VICUÑA.

CLIENTE: AURA

ADMINISTRADOR: RAFAEL VARGAS

## CASA MATRIZ

GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.

GERENCIA DE OPERACIONES.

GERENCIA COMERCIAL.

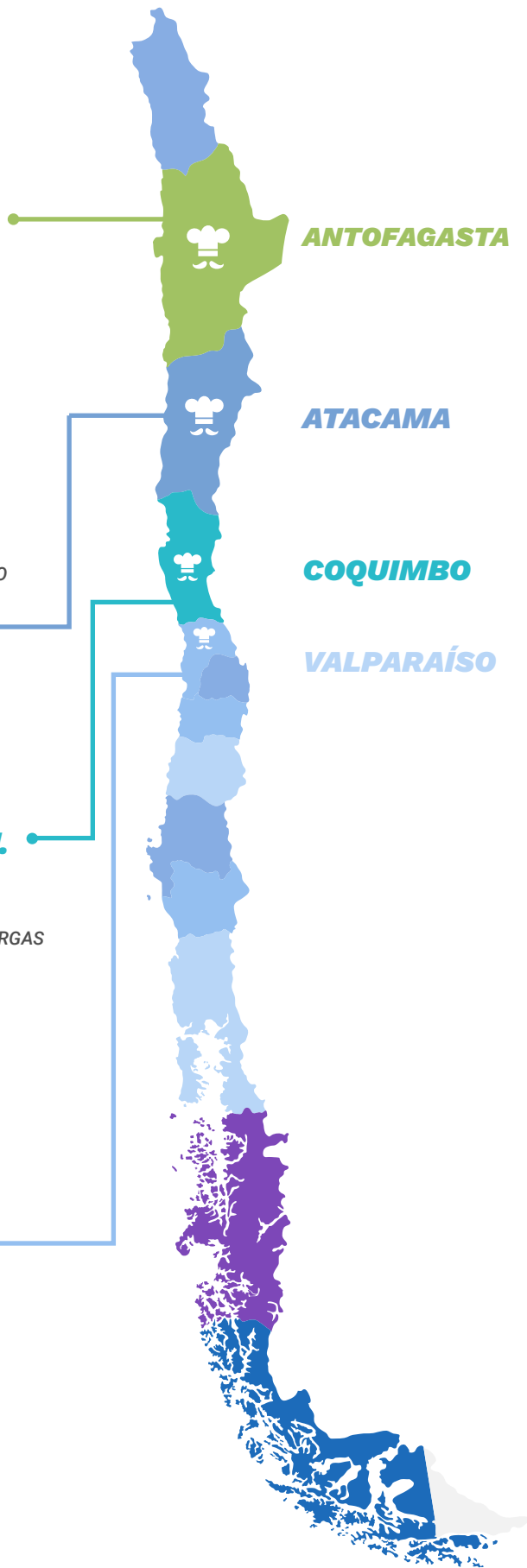
GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS.

## CHACABUCO

LUGAR: CHACABUCO - HUECHÚN

CLIENTE: PROMET

ADMINISTRADOR: LUIS ALBERTO SOTO.



# ESQUEMA CONTRATOS EKLIPSE - AGOSTO 2023



**PRIMER LUGAR:** *Ganadora:* Pilar Chavalos

# CONCURSO FOTOGRAFICO *EKLIPSE 2023*

**Q**uisiéramos compartir con todos ustedes a los ganadores de nuestro concurso fotográfico a nivel empresa, agradecemos enormemente a todas las personas que participaron activamente en este concurso y nos hicieron llegar sus fotografías que representaban la temática requerida para el concurso: buenas prácticas, servicio y equipos de trabajo.

## **PRIMER LUGAR:**

**Ganadora:** Pilar Chavalos  
**Faena:** Chacabuco  
**Cargo:** Auxiliar de Casino

## **SEGUNDO LUGAR:**

**Ganador:** Jorge Ramos  
**Faena:** Chacabuco  
**Cargo:** Ayudante de Cocina

## **TERCER LUGAR:**

**Ganadora:** Daniela Fernández  
**Faena:** Chacabuco  
**Cargo:** Supervisor de Alimentación

Agradecemos enormemente a los centros de Rio Blanco y Chacabuco por su alta participación en este entretenido concurso corporativo y dejamos algunas imágenes de la premiación realizada en el centro donde aparecen nuestros ganadores.





**SEGUNDO LUGAR: Ganador: Jorge Ramos**

### 1ER LUGAR

Nuestro primer lugar es nuestra colaboradora PILAR CHAVALOS, quien se desempeña como Auxiliar de Casino en el contrato de Chacabuco.

Pilar fue la acreedora del premio mayor de un Galvano de reconocimiento y \$500.000 pesos que ella compartió junto a su compañera de fotografía. También dirigió unas palabras de agradecimiento a la empresa, jefaturas y por su puesto a su equipo de trabajo.

Felicitaciones Pilar por tu premio y gran gesto de compartirlo para ser ambas ganadoras.

### 2DO LUGAR

El segundo lugar lo obtuvo el señor JORGE RAMOS RIVAS nuestro ayudante de cocina de Chacabuco. Jorge ganó el

aplauzo de sus compañeros y fue acreedor del premio de un Galvano de reconocimiento y \$300.000 pesos correspondientes al 2do lugar de este concurso.

Durante la entrega del premio agradeció a las personas y expresó sentirse muy feliz de ser parte de ese equipo de trabajo que lo acompaña durante su turno.

### 3ER LUGAR

Finalmente, el 3er lugar se lo llevo la Supervisora de Alimentación DANIELA FERNANDEZ GONZALEZ llevándose un Galvano de reconocimiento y un premio de \$150.000 pesos. Daniela fue un actor clave en el proceso de participación del turno hacia el concurso fotográfico, de acuerdo a las palabras de sus compañeros de trabajo motivo al equipo a participar y fueron los ganadores.



**TERCER LUGAR: Ganadora: Daniela Fernández**



La premiación fue liderada por don Hugo Carrizo y Pablo Ulloa ambos representando a Casa Matriz en esta oportunidad.

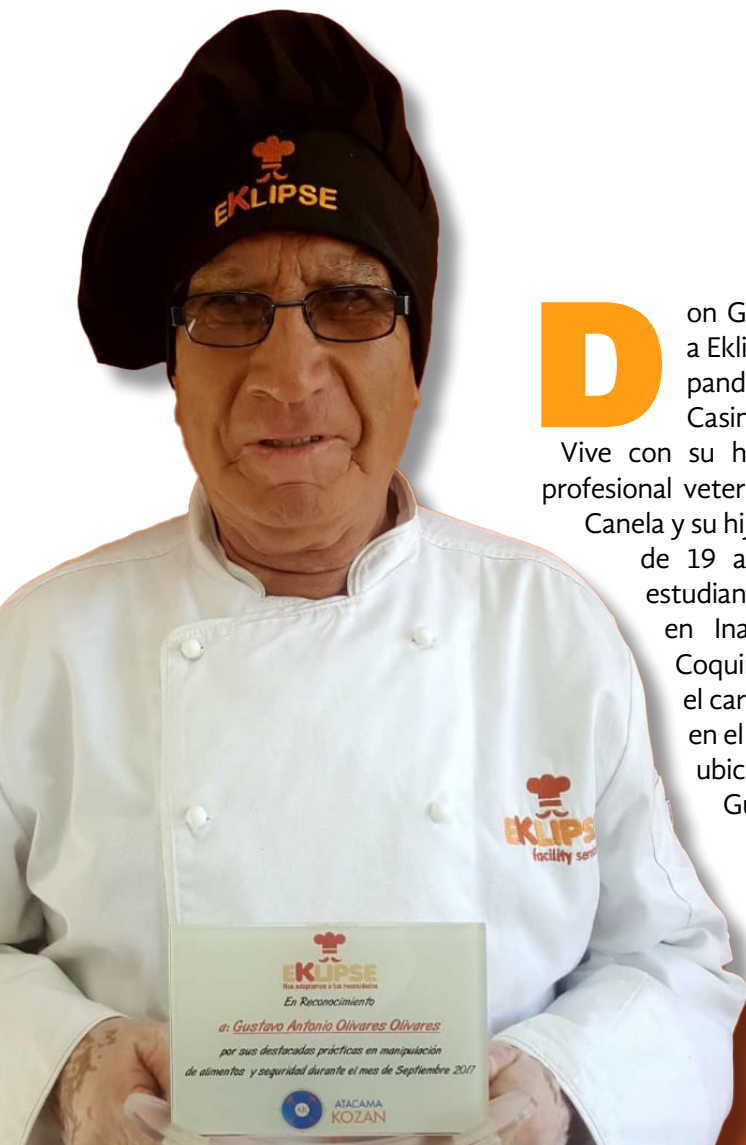
Esto contó con un almuerzo orientado a los trabajadores y atendidos por su Supervisor, Prevencionista de

Riesgos y Administrador de Contrato. Se mostraron las fotografías ganadoras, se dieron algunos discursos para el equipo de trabajo y se entregaron los premios a los afortunados trabajadores.

Todas las fotografías enviadas fueron evaluadas por el comité de evaluación asignado, seleccionando las mejores fotografías y que cumplieron el requisito temático de Buenas Prácticas y Equipos de Trabajo.







## CONOCIENDO A: GUSTAVO OLIVARES

**D**on Gustavo Olivares ingresó a Eklipse en el año 2015 ocupando el cargo de Auxiliar de Casino.

Vive con su hija mayor que es una profesional veterinaria en la comuna de Canela y su hija menor

de 19 años que se encuentra estudiando construcción civil en Inacap en la región de Coquimbo, se desempeña en el cargo de Auxiliar de Casino en el contrato de Inca de Oro ubicado en la 3era Región.

Gustavo a sus 78 años

nos entrega su mirada de lo que significa para él trabajar en nuestra compañía:

Gustavo nos comenta que se siente muy feliz de seguir perteneciendo a la empresa y agradece que Eklipse le continúe entregando la posibilidad de seguir trabajando a su edad y para nosotros como Eklipse.

Don Gustavo Olivares, con su actitud positiva, compañerismo, compromiso y buena disposición hacia el trabajo motiva a todas las personas de su faena y es un ejemplo para todos en Eklipse.

## PRESIDENTE DEL SINDICATO JUAN ÑANCO

**D**urante la Ceremonia tuvimos la presencia de nuestro presidente del Sindicato Eklipse – Don Juan Ñanco, quien transmite sus felicitaciones a las personas premiadas dentro del programa de Líder de Servicio, indica además ver mucha preocupación por parte de los administradores y supervisores en temas

de seguridad e insto a todas las personas a participar de las actividades realizadas por la empresa. También solicita mantener la misma actitud y compañerismo que se demuestra en todos los centros que él ha visitado.

Agradecemos enormemente las palabras de don Juan dirigidas a todos los trabajadores de nuestra compañía.





# LÍDER DE SERVICIO:

**D**entro de nuestras otras actividades quisiéramos mostrarles a nuestros primeros ganadores de nuestro programa de Líder de Servicio, que busque reconocer el desempeño de nuestros mejores trabajadores en los ítems de Servicio, Seguridad y Calidad de trabajo:

## **CHACABUCO:**

**Nombre:** Juana Castro

**Cargo:** Auxiliar de Casino.

## **PUCOBRE:**

**Nombre:** Carmen Trigo

**Cargo:** Auxiliar de Casino.

## **RIO BLANCO:**

**Nombre:** Mónica Tapia

**Cargo:** Auxiliar de Casino

## **HOTEL ROCAS DEL NORTE**

**Nombre:** Yasmína Salas

**Cargo:** Auxiliar de Casino

## **INCA DE ORO**

**Nombre:** Lorena Alcayaga

**Cargo:** Auxiliar de Casino

Este programa tiene como por objetivo reconocer a los mejores cada 3 meses y a fin de año haremos un premio especial a los que logren tener la mayor cantidad de reconocimiento de esta actividad. Los instamos a todos a participar y ser los mejores!!



**CARMEN TRIGO - CENTRO: PUCOBRE**



**MÓNICA TAPIA - CENTRO: RÍO BLANCO**



**YASMINA SALAS - HOTEL ROCAS DEL NORTE**



**LORENA ALCAYAGA - INCA DE ORO**





## RECONOCIMIENTO A CHACABUCO POR 365 DÍAS SIN ACCIDENTE.

**C**eremonia de reconocimiento al centro de CHACABUCO por llevar un récord de 365 días sin accidente con tiempo perdido. En las imágenes se pueden observar al equipo de trabajo, la línea de gerencia de Eklipse y nuestro cliente PROMET.





# RECONOCIMIENTO A LAS CENIZAS POR 5 AÑOS SIN ACCIDENTES.

**C**eremonia de reconocimiento en terreno para nuestro equipo de Las Cenizas, se les reconoce por llevar un récord de 5 años sin accidentes labora-

les con días perdidos. Este es un gran hito en el trabajo colaborativo con nuestro cliente en temas de seguridad. Felicidades Las Cenizas.





# CAMPEONATO DE FUTBOL FEMENINO – LAS CENIZAS

“ *Equipo de Fútbol Femenino se Corona Campeón en el Torneo “Las Cenizas - Taltal”* ”

**E**n un emocionante enfrentamiento lleno de pasión y destreza deportiva, el equipo de fútbol femenino de Eclipse se alzó con la victoria en el torneo de empresa “Las Cenizas - Taltal”. Este triunfo no solo representa la habilidad y dedicación de nuestras trabajadoras, sino también la unidad y el espíritu de equipo que caracterizan a nuestra organización.

La final, un enfrentamiento lleno de emoción y adrenalina, se convirtió en un espectáculo inolvidable para todos los presentes. Con una combinación de juego defensivo sólido y ataques certeros, nuestro equipo logró imponerse ante su oponente con un marcador de 13 - 2. La determinación y perseverancia demostradas por cada jugadora en el campo de juego fueron la clave para llevar a casa el título de campeonas.

Este logro no habría sido posible sin el esfuerzo conjunto de nuestras atletas, el apoyo de los entrenadores y el respaldo inquebrantable de nuestros compañeros y compañeras de trabajo. El equipo de fútbol femenino no solo ha dejado una marca imborrable en la historia de la empresa, sino que también ha reforzado los valores de trabajo en equipo, dedicación y excelencia que compartimos.



Felicitemos a todas y cada una de las integrantes del equipo por su magnífico desempeño y por representarnos con pasión y valentía en el torneo “Las Cenizas - Taltal”. Esta victoria es un testimonio de que, cuando nos unimos con un objetivo común, somos capaces de lograr grandes hazañas.

## ¡ENHORABUENA A LAS NUEVAS CAMPEONAS!





# Costillar de Cerdo CON PEBRE TIBIO

## PARA EL COSTILLAR DE CERDO:

### INGREDIENTES:

- 1 kilo de costillar de cerdo
- Merquen a gusto
- ají color a gusto
- Cómino a gusto
- Orégano a gusto
- Sal a gusto
- 100 cc de vinagre
- 50 cc de oliva
- 20 g de azúcar
- 3 dientes de ajo
- Papel aluza fóil

### PREPARACIÓN

Picar el ajo y mezclar con todos los condimentos, dejar marinando el costillar idealmente 24 horas (un día entero). Calentar horno a 180 grados disponer el costillar con todo su aderezo más 150 cc de agua. Tapar con papel aluminio y cocinar por dos horas. Retirar del horno dejar reposar 10 minutos para luego servir y disfrutar.

**UN PLATO IDEAL PARA REALIZAR  
DENTRO DE NUESTRAS FIESTAS PATRIAS.**

## PARA EL PEBRE CRIOLLO:

### INGREDIENTES:

- 250 g tomate brunoise
- 200 g de cebolla brunoise
- 50 cc vinagre
- 100 cc aceite
- 2 dientes de ajo machacado
- 1 vaina de ajo verde brunoise
- Cilantro a gusto
- Sal a gusto

### PREPARACIÓN

Mezclar muy bien todos los ingredientes y dejar listo para servir.

### MONTAJE:

Para esta preparación se recomienda acompañar con un puré de papas de base. Para emplatar disponer del puré al centro del plato para luego sobre este acostar el costillar con un poco de su misma salsa a gusto. Sobre este agregar el pebre criollo y disfrutar.

**POR: RODRIGO AHUMADA - CHEF EJECUTIVO**





# MENSAJE DE SEGURIDAD

## Que se dice de salud este Mes



**A**gosto es el mes del Corazón y quisiéramos promover e informar sobre conductas saludables y prevención de las enfermedades cardiovasculares. Esto, porque según cifras del MINSAL y la OMS, estas enfermedades son la primera causa de muerte en Chile y el mundo. 28.079 personas fallecidas, con una tasa de 147,0 por cada 100.000 habitantes. La sensación de opresión en el pecho puede ser la primera alerta de un ataque al corazón o

infarto. La prevención es clave para controlar factores de riesgo, es aconsejable controlar periódicamente la presión arterial, glicemia y colesterol. La Organización Mundial de la Salud asegura que el 80% de las muertes prematuras por enfermedades cardiovasculares podrían evitarse si las personas modifican sus estilos de vida e incorporan comportamientos saludables.

En el Mes del Corazón, los especialistas ponen especial atención en la hipertensión arterial por ser

un problema que muchos hombres y mujeres en Chile padecen y que puede causar graves enfermedades cardíacas y derrames cerebrales que si no se previene o trata a tiempo pueden resultar inhabilitantes y hasta mortales.

## ALIMENTACIÓN

Junto con el ejercicio y los medicamentos, si son necesarios, la alimentación es fundamental para prevenir y controlar este problema.

### RECOMENDACIONES

- **Limitar el consumo de sal**, ya que los alimentos procesados a menudo la contienen de forma oculta.
- **Embutidos**: Estos alimentos no solo aumentan la presión arterial; también pueden causar obesidad, diabetes y altos niveles de colesterol debido a su contenido de grasa y sodio.
- **Dulces y ultraprocesados**: Su alto contenido de azúcar afecta la circulación sanguínea, aumentando el riesgo de ataques cardíacos y accidentes cerebrovasculares en personas con hipertensión.
- **Carnes rojas**: Los hipertensos deben limitar o evitar el consumo de carne roja, ya que su contenido en

grasas saturadas puede elevar la presión arterial y afectar la coagulación sanguínea negativamente.

- **Lácteos enteros**: A pesar de sus nutrientes, los productos lácteos enteros contienen niveles significativos de grasa saturada y sal, que pueden contribuir al aumento de la presión arterial. Optar por versiones descremadas es preferible.
- **Bebidas alcohólicas**: Ya sean vino, cerveza o licores, el consumo de alcohol estimula el sistema nervioso y aumenta la frecuencia cardíaca, lo que a su vez eleva la presión arterial. Por lo tanto, es recomendable evitar el consumo de alcohol.
- **Controlar factores de riesgo**: como el tabaquismo, el sedentarismo, obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus y dislipidemia.





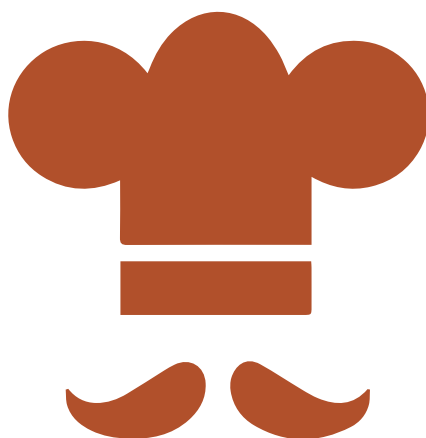
## BIENVENIDA A NUESTRO NUEVO CONTRATO: OBSERVATORIO TOLOLO Y PACHÓN - (A.U.R.A.)

**N**os enorgullece informar, que con fecha 30 de junio de este año tenemos un nuevo y hermoso desafío, un nuevo cliente: A.U.R.A. (Asociación de Universidades de Investigación Astronómica) correspondiente a los observatorios internacionales Tololo y Pachón, quienes tienen como misión de desarrollar investigación astronómica en uno de los cielos más privilegiados debido a las condiciones climáticas pertenecientes a la 4ta región de Coquimbo.

En este desafío nos representan 21 colaboradores de Eklipse (Auxiliares, Ayudantes y Maestros de Cocina, Supervisores y Administrador) quienes tendrán la responsabilidad de entregar y asegurar un excelente servicio de alimentación, con seguridad y calidad para ir reforzando minuto a minuto la decisión de confianza que ha tenido AURA hacia nosotros como proveedor de este importante servicio.

Como verán continuamos creciendo y asumiendo nuevos desafíos importantes, hacemos un llamado a todos a colaborar, estar atentos y prepararse día a día.





# SOMOS EKLIPSE

**EQUIPO EDITORIAL:**

**GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS**

**PRIMERA EDICIÓN - AGOSTO 2023**