

Camanchaca



12 de Diciembre, 2013



GSI: Global Salmon Initiative – www.globalsalmoninitiative.org (Abril)

15 salmoneros con 70% de la producción del mundo forman organización para fomentar la sustentabilidad

 GLOBAL SALMON INITIATIVE	A healthy, sustainable source of nutrition for a growing global population	ABOUT US MISSION HISTORY FAQ ABOUT FARMED SALMON AREA OF FOCUS
<h1>About Us</h1>		
MISSION HISTORY FAQ ABOUT FARMED SALMON AREA OF FOCUS		
<h2>Members</h2>		
 ACUINOVACHILE	 AquaChile	 BAKKAFROST
AcuInova Chile	AquaChile	Bakkafrost
 BLUMAR SEAFOODS	 Camanchaca	 cermaq
Blumar Seafoods	Camanchaca	cermaq
 Grieg Seafoods	 LERØY	 Super Salmon Los Fildos
Grieg Seafoods	Leroy	Los Fildos
 Marine Harvest	 Mullerport Foods <i>Responsible. The Future.</i>	 NORWAY ROYAL SALMON
Marine Harvest	Mullerport Foods SA	Norway Royal Salmon
 SalMar	 Scottish Sea Farms	 The Scottish Salmon Company
SalMar	Scottish Sea Farms	The Scottish Salmon Company

 <p>Global Salmon Initiative</p> <p><i>Farmed salmon: a healthy, sustainable source of nutrition for a growing global population</i></p> <p>I. MANDATE</p> <p>The Global Salmon Initiative (GSI) is a leadership initiative to global farmed salmon producers. Based on developing responsible farmed salmon, the GSI is working to develop a healthy, sustainable source of healthy protein, and to promote a growing global population, while conserving natural resources and contributing to improve the social dimension.</p> <p>II. OBJECTIVES*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bring together global farmed salmon producers and other relevant stakeholders to work together to collectively improve the sustainability of salmon farming. - To implement a programme to improve the sustainability of farmed salmon, in particular to reduce its impact on natural resources, environmental sustainability, and efficient food conversion, and to increase its nutritional value for the accomplishment. - Advance the highest standards of corporate citizenship in the regions where salmon are farmed. - Develop environmental and social sustainability, and greater consumer sustainability through enhanced social license and market acceptance. - The outcomes of the GSI will be shared as lessons learned through the above objectives. <p>III. PRINCIPLES AND COMMITMENTS</p> <p>Integrated programme on sustainability</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regional and international programmes on sustainability performance - Each member commits to develop, implement, evaluate progress on sustainability outcomes, and to align the GSI principles with the sustainability outcomes of its regional programme. <p>Transparency</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transparency is the core tool of sustainability. GSI information shall be available to the members, all relevant stakeholders shall be informed of the GSI's activities, and the GSI shall be transparent in its approach to the membership. <p>Participation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transparency is the core tool of sustainability. GSI information shall be available to the members, all relevant stakeholders shall be informed of the GSI's activities, and the GSI shall be transparent in its approach to the membership. <p>Local control</p> <ul style="list-style-type: none"> - Each member shall report as far as the following dimensions of its programme: <ul style="list-style-type: none"> - Social and environmental - Nutrition and health - Economic and marketing aspects - Local and regional context - Different and general interests - Different regions - Different species - Different scales of operation and environmental impacts - Each member will take responsibility for its approach to the GSI and its associated work. <p>Communication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Each member and programme must share their progress in pursuing the GSI's principles and objectives with the rest of the GSI members, and to promote the GSI's principles and objectives with the rest of the GSI members. 	<p>IV. ESTABLISHMENT</p> <p>The GSI is established by its signatories to this memorandum of understanding.</p> <p>V. MEMBERSHIP</p> <p>The GSI is open to global farmed salmon producers who share its vision, are willing to work to advance its objectives, and are willing to adhere to the principles and commitments listed above.</p> <ul style="list-style-type: none"> - New members will seek to join in with the GSI. Existing members and partners will be invited to join the GSI. The GSI will be open to companies fully aligned with the principles and commitments below as are acceptable. <p>Open joining of members must agree to the defined GSI principles</p> <p>Upon joining the GSI, members will agree to the GSI principles or, failing to do so, the intent of the principles and the GSI itself may itself, as a member of the GSI, be liable for the consequences of the member's actions. The GSI will be decided by a majority of two-thirds of the membership.</p> <p>VI. SECRETARIAT</p> <p>Local committees formed by the membership, shall be in possession of secretarial functions and will be performed under contract to the GSI. The GSI will be the responsibility of the members. Management of the secretariat will be the responsibility of the members, the contractual secretariats will be provided and paid.</p> <p>VI. CHAIRMANSHIP</p> <p>Members of all member states of the membership can apply for a one year term. Members will be from the North and the rest from the South. The GSI will be responsible for the appointment of the chairman. Management of the secretariat will be the responsibility of the members, the contractual secretariats will be provided and paid.</p> <p>VI. FINANCE</p> <p>Each member of the GSI will contribute to financing the initiative. The GSI will have the general self-determination as an expression formula for cost sharing. Cost estimates should, the finance will be arranged by the contractual committee, given as follows for financing of the secretariat.</p> <p>IX. TASK FORCES</p> <p>Special work projects will be conducted by and among the GSI members to develop and implement GSI principles and to implement them in the member's operations. In order to facilitate the implementation of the GSI's principles, the GSI may create task forces in and/or propose the approval of the members. It is agreed that these task forces will work to share global issues and share global progress on these issues. The GSI will be responsible for the individual members will be provided and arranged and managed by the members.</p> <p>X. MEETINGS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Annual meetings will be in GSI format. Meetings will normally take place bi-annually, except alongside an international meeting, or as necessary. The GSI will be responsible for the preparation and organization of these meetings on a monthly basis, as to be decided. - Subsequent to meetings will be formed or as required in the GSI. <p>XI. DECISION MAKING</p> <p>Decisions will be made by the GSI members. While members will be obliged, when it is required to be decided, to make a decision to be taken as a majority basis, it may be decided in some cases, a 2/3 majority rule of the membership.</p>
---	--

gsi GLOBAL SALMON INITIATIVE

The Global Salmon Initiative (GSI) is a leadership Initiative established by global farmed salmon producers, focused on making significant progress on sustainability. The GSI is committed to fully realizing a shared goal of providing a highly sustainable source of healthy food to feed a growing population, while minimizing our environmental footprint, and continuing to improve our social contribution.

THE IMPORTANCE OF FARMED FISH

- FAO predict growth in the world's population to 9 billion by 2050
- Need for protein expected to grow by 70% worldwide
- Farmed fish could provide a daily food supply for more than 500 million people by 2050

TIMELINE OF THE GSI

- August 2011: 6 COMPANIES
- April 2012: 10 COMPANIES
- October 2012: 15 COMPANIES
- 70% of the GLOBAL INDUSTRY

FARMED SALMON

A highly sustainable, healthy source of nutrition for a growing global population

WORLD POPULATION GROWTH WILL EXCEED THE VOLUME OF FOOD WE PRODUCE



The United Nations Food and Agriculture Organization estimate that over 84% of the world's fisheries are either depleted, over- or fully exploited, which means that wild fish in oceans are too weak to meet the growing needs of an expanding, increasingly affluent global population. - FAO

THE GSI SUPPORTING SUSTAINABLE INDUSTRY IMPROVEMENTS

- FEED AND NUTRITION**: Working to identify the global risks to the sustainability of feed raw materials and look to secure more sustainable sources.
- BIOSECURITY**: Working as a global partnership to research, document and reduce the impacts of biosecurity to the farmed salmon industry, most notably the issue of sea lice, the spread of disease and reducing the impact on the marine ecosystem.
- STANDARDS**: To ensure the entire industry meets high standards and that these standards are supported by global governments.
- TELLING THE INDUSTRY STORY**: Establish a clear and consistent industry story which can be communicated globally. Story communicates not just what the industry has done, but what it needs to do in the future.

MEMBER COMPANIES: AcuInova Chile | Bakkafrost | Blumar | Cemqaq | Compañía Pesquera Camanchaca | Empresas AquaChile | Grieg Seafood | Lerøy Seafood Group | Los Flordes | Marine Harvest | Norway Royal Salmon | SalMar | Salmones Multiexport | Scottish Sea Farms | The Scottish Salmon Company |

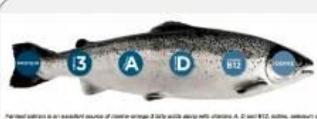
Global Salmon Initiative (GSI) Factsheet

Did you know?

Fewer resources
Salmon aquaculture requires fewer resources than many other protein sources. For example, while approximately 10-12 pounds of feed are needed to produce one pound of beef, only 1.3 to 1.7 pounds of feed are needed to produce one pound of salmon.

3 TIMES
Global salmon consumption is 3 times higher than it was in 1980.

70%
Salmon aquaculture is the fastest growing food production system. In the world—accounting for 70% (2.4 million metric tons) of the market



Highly efficient feed converters
Salmon are very efficient at utilizing the protein in the feed and much more so than farmed animals. The protein retention, which is a measure of protein utilization, can be as high as 45% in salmon, while corresponding figures for poultry and pig are 18 and 13% respectively.

1.6 MILLION
In 2011 (the last year for which figures are available) 1,600,000 tonnes of salmon came from farms, while 930,000 tonnes of wild salmon were caught.

Refinanciamiento de Pasivos Bancarios (Mayo)



Compañía Pesquera Camanchaca S.A.

Salmones Camanchaca S.A.

Camanchaca Pesca Sur S.A.

Reestructuración de Pasivos por

US\$ 234.060.175

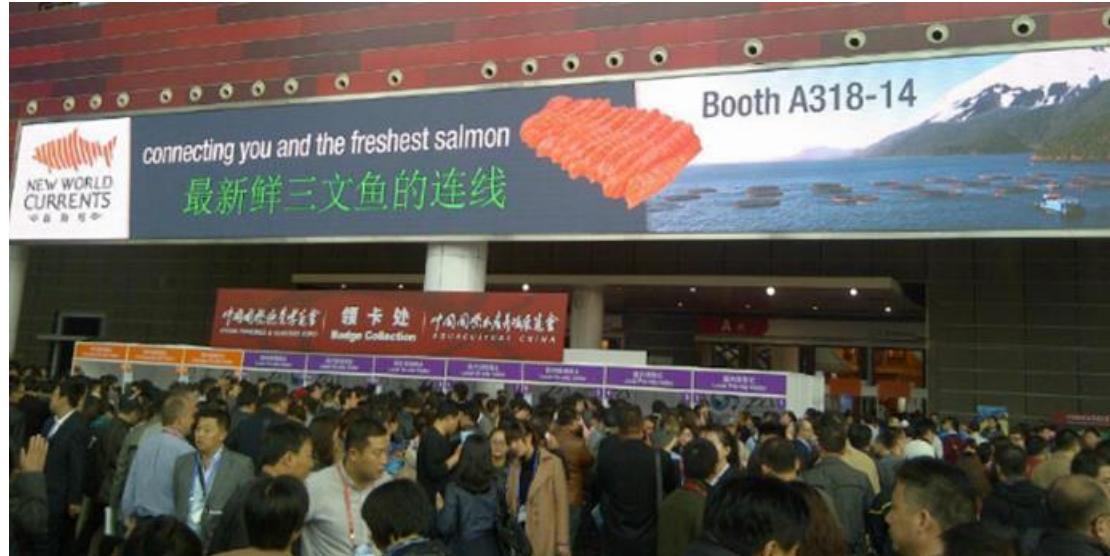
Memorándum Informativo





New World Currents (Noviembre)

Lanzamiento en China Fisheries & Seafood Expo en Dalian



LATERCERA Martes 5 de noviembre de 2013

27

Negocios

Camanchaca, Yadran, Australis y Blumar potencian salmón en China

► Firmas conformaron nueva marca y pretenden alcanzar envíos por 10 mil toneladas en el corto plazo.



Camanchaca Amiga: La Empresa en la Comunidad

EL LLANQUIHUE | Jueves 7 de noviembre de 2013 | 7

Debatirán sobre el desarrollo sustentable

CAMANCHACA. A la cita programada para hoy asistirán personeros del sector público y privado.

A relación armónica entre las empresas y las comunidades donde están insertas, será el tema central del evento que hoy Camanchaca realizará en el Hotel Manquehue en Puerto Montt, a partir de las 9.30 horas y se extenderá hasta las 12 horas de hoy.

A la actividad asistirán diversos actores del sector público, privado y académico de la Región de Los Lagos, en un encuentro donde el diálogo y análisis permitirán contribuir y enriquecer estas relaciones.

TERCERA VERSIÓN

La mesa de conversación titulada "Rol de la Empresa en la Comunidad", es la tercera versión de una serie de encuentros dentro del programa "Camanchaca Amiga", que está llevando a cabo la empresa desde 2012.

Su primer espacio de discusión se realizó en Tomé a fines de mayo; posteriormente, en septiembre, la convocatoria fue en Iquique, concitando un alto grado de interés en ambas regiones.

En Puerto Montt, el encuentro contará con la presencia del alcalde de Chonchi, Pedro Andrade; el seremi de Economía, Alex Guardia; el presidente de AmChile, Rodrigo Rosales; el gerente general de Marine Harvest, Robert



RICARDO GARCÍA, GERENTE GENERAL DE CAMANCHACA.

9.30

horas, parte el evento, que se extenderá hasta las 12 horas de hoy en el Hotel Manquehue.

to Reitmüller; el gerente general de Transmark S.A., Constantino Kochifas, y el académico de la Universidad Católica, Eduardo Opazo, quien entregará un marco conceptual del tema. El evento será inaugurado por Ricardo García, gerente general de Camanchaca, y por Manuel Arrigada, gerente regional de Salmones Camanchaca.

ces

CONCEPCIÓN | Viernes 31 de mayo de 2013

| economía y empresas

PÁGINA 11 | El Sur

SE REALIZÓ EN DEPENDENCIAS DE CAMANCHACA EN TOMÉ

Mesa público-privada analizó relación empresa y comunidad

Participaron también representantes de Essbio y de Marfood, quienes expusieron sus casos en manejo de relaciones con la comunidad.

Lo que en la esencia de la empresa, sea compartido por la sociedad en lo que trabajamos", afirmó.

Sobre el evento Jorge Ale Yatad, director ejecutivo del Centro de Producción Limpia, sostuvo que "fue muy interesante el intercambio de posiciones acerca del desarrollo sostenible, la relación entre la comunidad, la sociedad y el desarrollo económico, y se plantearon visiones muy enriquecedoras para las empresas y para que las empresas se puedan compatibilizar su negocio con una mejor calidad y coherencia y comunidades vivientes".

También Eduardo Opazo, profesor de la Facultad de Comunicación de la Universidad Católica de Chile, quien afirmó que este es un tema que llegó para quedarse y que es fundamental para la capacidad de evolución y de integrar esta sensibilidad en las empresas.

Opazo mencionó que sólo el año 2012 el programa "Camanchaca Amiga" benefició a cerca de 4 mil personas, entre comunidades y co-

laboradores de la compañía, y se desarrollaron actividades con instituciones educativas que buscaban aportar en la formación de los profesionales y en su conocimiento de la industria pesquera y acuícola como alternativa laboral concreta promover las bondades de la actividad pesquera y acuícola a una vida sana generadora de actividades deportivas internas y externas como la corrida de maratón.

De acuerdo a los organizadores de la actividad, en las próximas semanas se realizarán más reuniones y conversaciones entre autoridades y comunidades vecinas.

En la actividad también participaron Sergio Giacaman, subgerente de RSE y desarrollo social de Essbio, y Fabio, y Andrés Díaz, gerente general de Marfood, quienes expusieron sus casos empresariales y sus experiencias en la relación con el medio ambiente y la sociedad, y cómo estas experiencias podían ser un aporte.



2

clases durarán la jornada interna de Camanchaca sobre este tema.

Actualidad



Compañía Pesquera Camanchaca S.A.

Camanchaca refuerza trabajo estratégico en relaciones con la comunidad

Conscientes de la relevancia y vigencia que tiene en el desarrollo sostenible de la actividad industrial, la relación entre las empresas y las comunidades donde están insertas, Camanchaca convocó el pasado jueves 22 de agosto a diversos actores del sector público, privado y académico, a un encuentro cuyo objetivo fue contribuir a enriquecer estas relaciones, dialogando y reflexionando sobre

experiencias beneficiosas entre las partes.

La mesa de conversación titulada "El rol de la empresa en la comunidad", forma parte del Programa "Camanchaca Amiga", que está llevando a cabo esta empresa desde 2012 y que tuvo su primera instancia en mayo pasado en la ciudad de Tomé.





Camanchaca Amiga: Punto Limpio (Coronel)

El Sur | PÁGINA 8 | economía y empresas | CONCEPCIÓN | Miércoles 4 de diciembre de 2013

ASIPES Y SEREMI DE MEDIOAMBIENTE

Inauguran primer Punto Limpio en Coronel

El objetivo consiste en que la comunidad se edique respecto a la separación de residuos y, por ende, reciclaje.



El Punto Limpio busca crear conciencia respecto al reciclaje entre las comunidades.

En Pesquera Camanchaca fue inaugurado ayer el primer Punto Limpio de la comuna de Coronel gestionado por la Asociación de Industriales Pesqueros (Asipes), la Seremi de Medioambiente de la Región del Bío Bío y la Municipalidad de Coronel. Con esta iniciativa, la número 17 en la Región, se busca sensibilizar y educar a la comunidad en cuanto a separación de residuos y por ende, reciclaje.

Marianne Hermanns, seremi del Medioambiente, destacó que "éste es el primer Punto Limpio para Coronel, una comuna en que sus habitantes nos han manifestado su interés por capacitarse para implementar acciones concretas para el cuidado del medio ambiente y su calidad de vida. Sin duda, éste es un aporte relevante de colaboración público privada, que confiamos, será replicado tanto a nivel comunal como en las empresas que forman parte de Asipes. Además, es un claro y concreto ejemplo del desarrollo de líneas de trabajo orientadas a la convivencia sustentable para otras comunas y sectores productivos".

Los materiales que se recibirán

en este Punto Limpio son plástico, latas, papeles y cartones, y envases de Tetra Pak, los que deben ser entregados limpios y aplastados para ahorrar espacio. El retiro de los residuos estará a cargo de una empresa de reciclaje de Coronel con la supervisión del departamento de medio ambiente de la Municipalidad, por lo que se solicitó a los vecinos que los residuos sean entregados limpios, sin tapas, ni etiquetas y aplastados.

Por su parte, la ingeniero en Medioambiente y Encargada de Estudios de Asipes, Macarena Cepeda, destacó que esta iniciativa (la primera de dos que el gremio está gestionando, el otro Punto Limpio se instalará en Talcahuano), busca contribuir a que las comunas donde se encuentra emplazada la industria pesquera sean más limpias y sustentables. "Es muy importante para Asipes ser parte de estos proyectos que lo que buscan es aportar a las comunidades. Debemos incorporar el reciclaje en nuestros hábitos para contribuir con el medioambiente", dijo.

Macarena Cepeda sostuvo además que las empresas que conforman Asi-

30 monitores fueron capacitados para aprender los beneficios del reciclaje.

PROGRAMA CAMANCHACA AMIGA

Alejandro Florás, gerente regional de Camanchaca Pesca Sur S.A., afirmó que "este tipo de iniciativas se enmarcan dentro de nuestro Programa Camanchaca Amiga, que busca profundizar y fortalecer la relación de la empresa con sus trabajadores y comunidades". Por ello agregó que contribuir al cuidado del medio ambiente a través de este tipo de acciones es fundamental para generar conciencia interna y también en el lugar en donde hoy operan las empresas.

pes desde hace ya varios años trabajan en Acuerdos de Producción Limpia que consideran la adecuada gestión de sus residuos en sus plantas. Por lo tanto, esta iniciativa viene a complementar esta línea de trabajo ampliando la gestión de residuos hacia las comunidades donde se encuentra la industria pesquera.

Para apoyar la correcta forma de reciclar, personal de la Seremi de Medioambiente capacitó a 30 monitores provenientes del sector de Caleta Lo Rojas, la Municipalidad de Coronel y trabajadores de Camanchaca, los que en una jornada aprendieron los beneficios del reciclaje.



Playas Limpias: Día Internacional de la Limpieza de Playas, Septiembre

Pesca Sur



Cultivos Sur



Cultivos Norte



Pesca Norte



Salmones



Seguridad en el Trabajo: Acuerdo ACHS + Proyecto BST

Actualidad

LA ESTRELLA SÁBADO 19 DE OCTUBRE DE 2013

17

Alianza entre Camanchaca y ACHS para prevenir accidentes laborales

La Compañía Pesquera Camanchaca y Asociación Chilena de Seguridad firmaron una alianza que busca disminuir los accidentes laborales en empresa y contribuir así a mejorar los índices del sector pesquero industrial. Mediante la aplicación de un programa preventivo que alberga diversos ámbitos, se espera reducir en un 50% la tasa de accidenta-

bilidad y cincelar la alta que se registra en la operación de la pesquería en Iquique.

La ceremonia de firma del convenio, que se desarrolló en las instalaciones de la pesquería en el recinto portuario de esa ciudad, fue encabezada por los gerentes generales de la ACHS y de Camanchaca, Cristóbal Prado y Ricardo García



Luz Elena Ebensperger, intendente de Tarapacá; Ricardo García, gerente general Camanchaca; César Jiménez, gerente del trabajo; Cristóbal Prado, gerente general ACHS.



Ricardo García, gerente general de Camanchaca, y Cristóbal Prado, gerente general de la ACHS, luego de la firma del plan de trabajo conjunto.



Christian Gómez, asistente gerente Pesc Norte ACHS; Pablo Hernández, gerente de Capital Humano Camanchaca; Gonzalo Fernández, gerente División Pesc de Camanchaca; y Fabián Muñoz, gerente ACHS Apaique.



Jorge Revillot, jefe de Flota Pesc Iquique Camanchaca; Capitán de Puerto Esteban Gorriti; Guillermo Rossi, jefe de Mantención Rota Camanchaca.



Pablo Hernández, gerente Capital Humano Camanchaca; Juan Alvarado, Alvaro Ramírez y Ángel Martínez, dirigentes sindicales Camanchaca.



Gonzalo Fernández, gerente División Pesc de Camanchaca; Rodrigo Veltuoso, director de Sistemas; Walter Sommer, gerente Comercial ACHS.



Álvaro Piñón, director Regional del Proyecto; Federico Aguilera, supervisor de Mantención Náutica Camanchaca; Sebastián Reyes, gerente de Estrategia y Desarrollo ACHS.



Álvaro Piñón, director Regional del Proyecto; Gonzalo Fernández, gerente División Pesc de Camanchaca; y Edgar Alvarado, gerente zonal Norte ACHS.

Camanchaca Amiga Iquique 2013

PROGRAMA DE COLABORACIÓN ACHS/CAMANCHACA 2013-2014

"Nos embarcamos hacia la seguridad"

Ricardo García, Gerente General de Compañía Pesquera Camanchaca S.A., Adolfo Carvajal, Gerente Regional Pesc Norte y Cristóbal Prado, Gerente General Asociación Chilena de Seguridad, saludan atentamente a Usted y tienen el agrado de invitarla al lanzamiento "Programa de colaboración ACHS/Camanchaca 2013-2014" a efectuarse el martes 15 de octubre de 10:30 a 13:00 hrs. en Planta Camanchaca, Recinto Portuario s/n Iquique.

DIVISIÓN PESCA NORTE IQUIQUE

"La gestión de SST busca generar ambientes y formas de trabajar seguros, y así construir una cultura fuerte en el control de riesgos en nuestras operaciones en todo Chile. Esto es una parte esencial del quehacer de todos, y espiritualmente de expandir lo que tienen las personas de pelear".

Oficina de Contrato y Oficina de Operaciones, Camanchaca S.A.

S.R.C. confirme su asistencia a santiago.garcia@camanchaca.cl

Invitación





Mejor Empresa para trabajar en I Región; Mejor Jefa de RRHH

El Longino DE IQUIQUE

Diario 21. Pag 2

Crónica

PESQUERA CAMANCHACA RECIBIÓ
EL PREMIO A LA "MEJOR EMPRESA DE LA REGIÓN DE
TARAPACÁ 2013"



Jueves 14 de Noviembre de 2013

La distinción recayó en la jefa de Capital Humano de Pesquera Camanchaca División Iquique, Jéssica Cárdenas

CAMANCHACA TIENE LA MEJOR Jefa DE RECURSOS HUMANOS DE LA REGIÓN

En el marco de la cuenta pública 2013 de la Secretaría Regional Ministerial del Trabajo y Previsión Social, la Jefa de Capital Humano de pesquera Camanchaca fue distinguida como la mejor jefa de recursos humanos de la Región de Tarapacá, por las excelentes relaciones laborales que mantiene con los trabajadores de la compañía.

Cárdenas, quien se desempeña hace más de 19 años en la empresa, es ingeniera en Control de Gestión y Sistemas de Información de la Universidad Arturo Prat de Iquique, y magíster en Recursos Humanos de la Universidad de Valparaíso.

En torno al premio, Cárdenas manifestó que, "esto para mí representa un gran respaldo a mi profesión y también al trabajo que he realizado durante todos estos años en Camanchaca, donde siempre he buscado mejoras continuas para los trabajadores, sus familias y también para la empresa. Es muy gratificante ver cómo Camanchaca ha incorporado a sus trabajadores como un pilar fundamental de su quehacer y cómo he podido apoyar ese proceso. Es un trabajo muy lindo que he podido desarrollar con mucho amor y dedicación gracias al apoyo incondicional que he tenido de mi familia y de la empresa en general".



Pesquera Camanchaca está desarrollando diversas acciones tendientes a mejorar y reforzar el buen clima laboral, como por ejemplo la implementación del programa "Salud en Familia", el que busca promocionar desde la empresa una cultura de prevención frente al consumo de alcohol y drogas, poniendo foco en una realidad social de la región, a través de la educación y sensibilización de los trabajadores y también de sus familias.

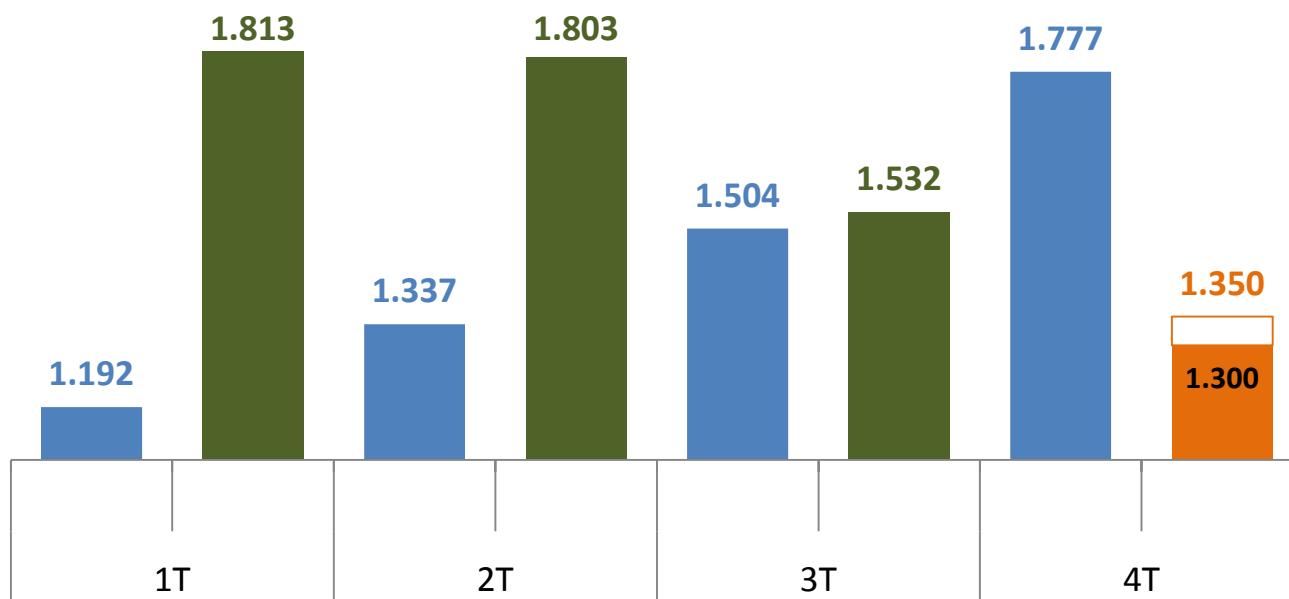
Además, mediante una alianza recientemente firmada con la Asociación Chilena de Seguridad, se encuentra aplicando un programa preventivo que busca reducir en un 50% la tasa de accidentabilidad y siniestralidad de la división.

Driver 1 - Precio Harina de Pescado

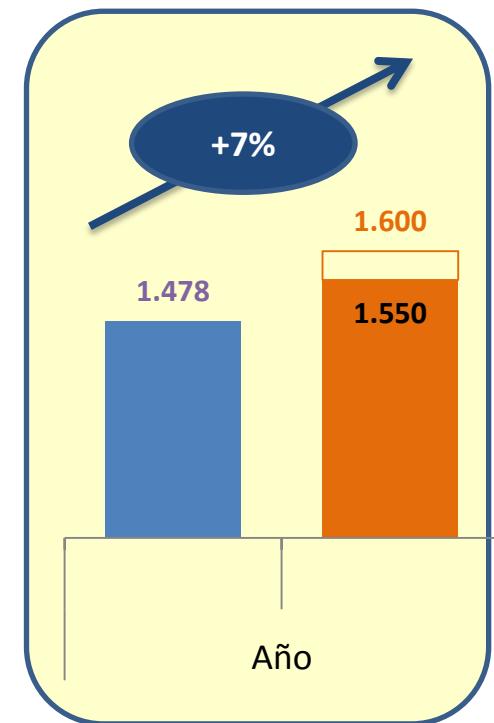
 2012
 2013 Real  2013 Estimado

Mejores Precios comparado con 2012, precios a la baja según lo esperado.
US\$ x tonelada (Camanchaca)

Cuota Perú
 Mayo a Julio:
 2012: 2,7 MM Ton
2013: 2 MM Ton



Cuota Perú
 Noviembre a Enero:
 2012: 800 M Ton
2013: 2,5 MM Ton



Estimación de la compañía en base a información actual, la cual pudiera estar sujeta a desviaciones

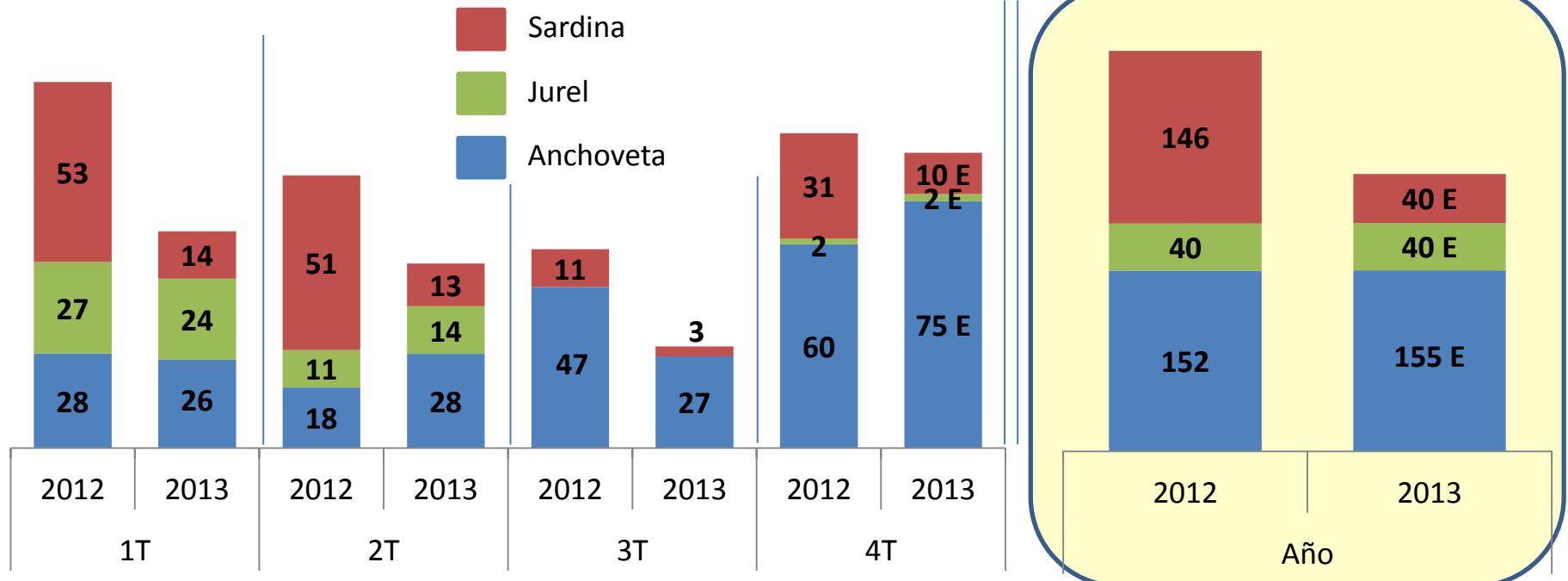
Driver 2 - Capturas Pelágicas

Jurel: A la fecha, 97% capturado.

Anchoveta: Menores capturas. Se espera revertir en 4T

Sardina: Biomasa débil. Sin posibilidad de revertir en el año

Miles de toneladas



Total Anual Real 2012:

Pesca Norte 152 mil toneladas

| Pesca Centro-Sur 185 mil toneladas

Total Anual Esperado 2013:

Pesca Norte 150-155 mil toneladas

| Pesca Centro-Sur 80-85 mil toneladas

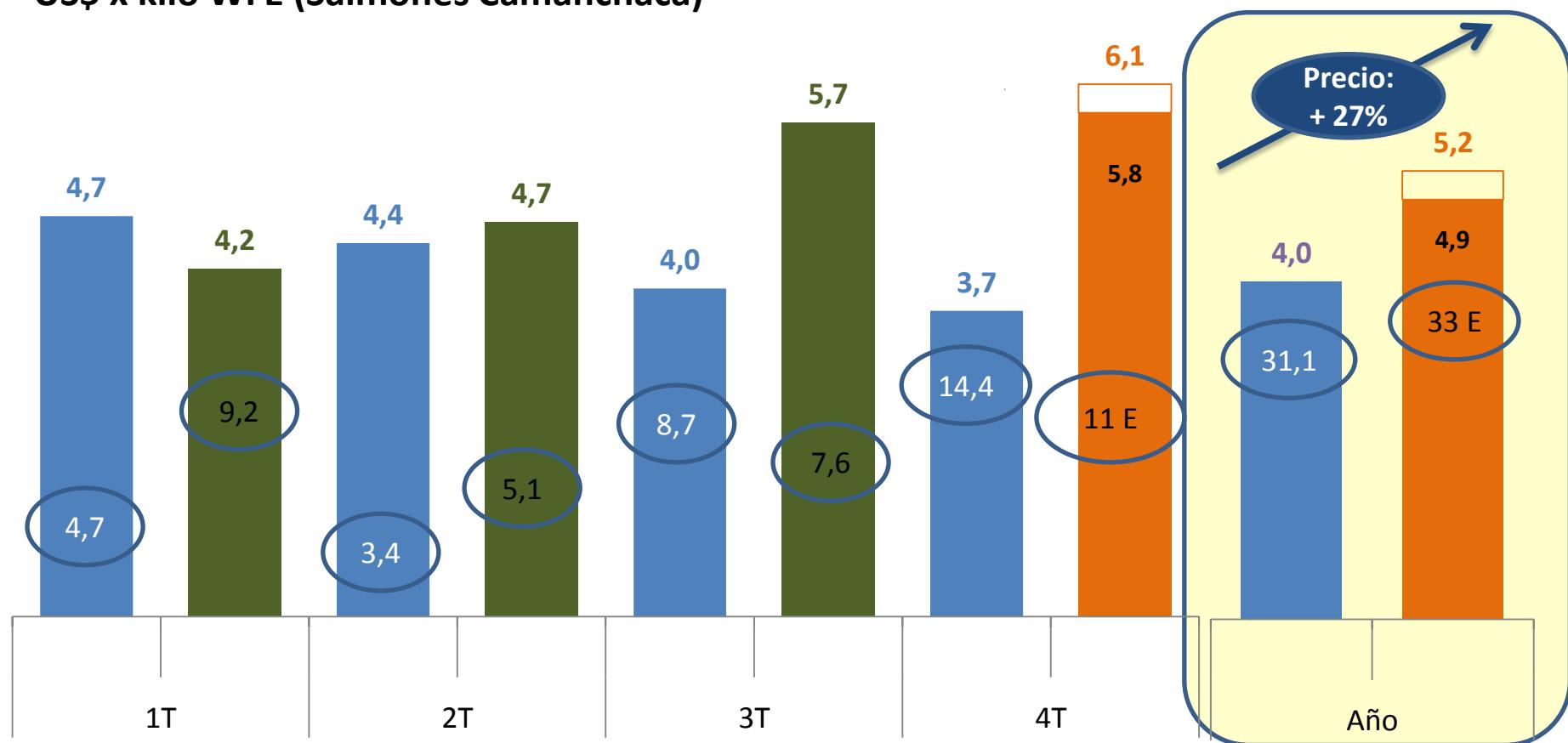
Estimación de la compañía en base a información actual, la cual pudiera estar sujeta a desviaciones

Driver 3 - Precio Salmón Atlántico

Recuperación de Precio a partir del 1er trimestre de 2013

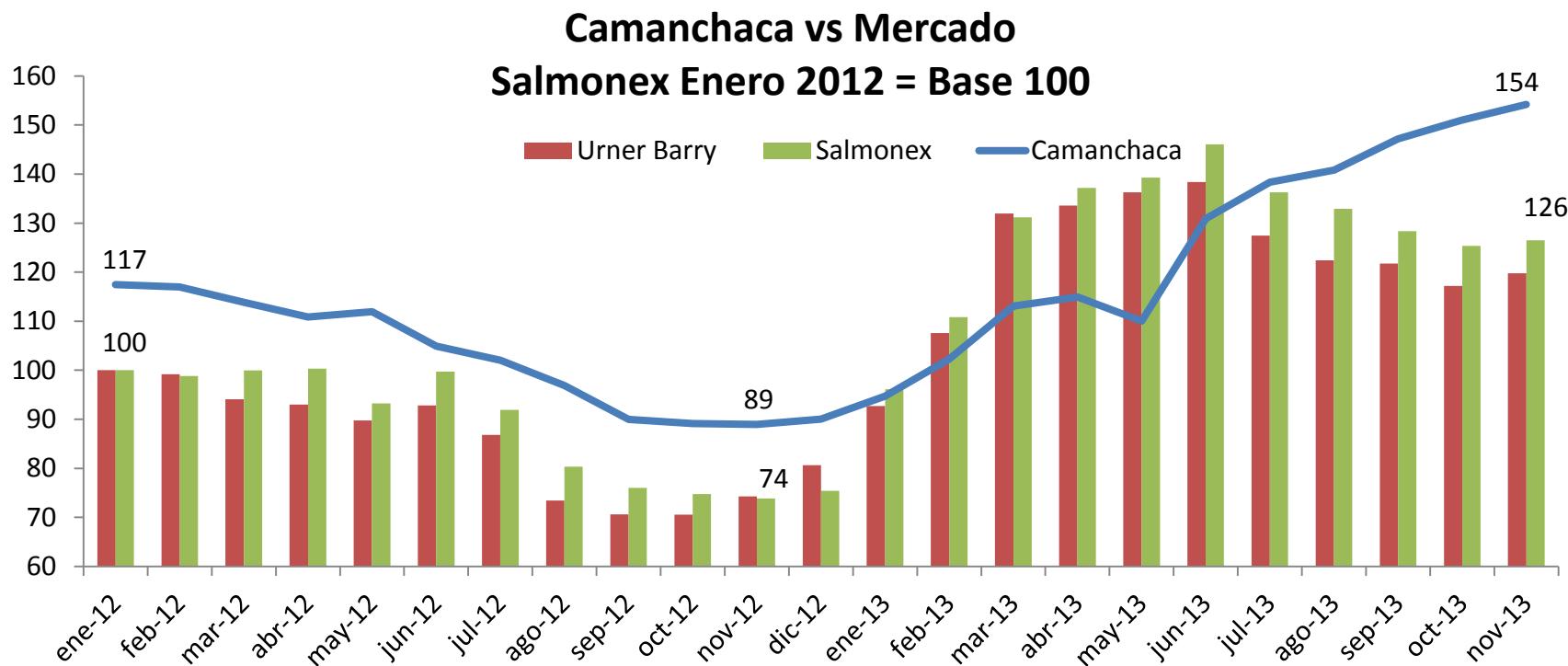
US\$ x kilo WFE (Salmones Camanchaca)

 2012
 2013 Real
 2013 Estimado
 Cosechas MT



Driver 3 - Precio Salmón Atlántico

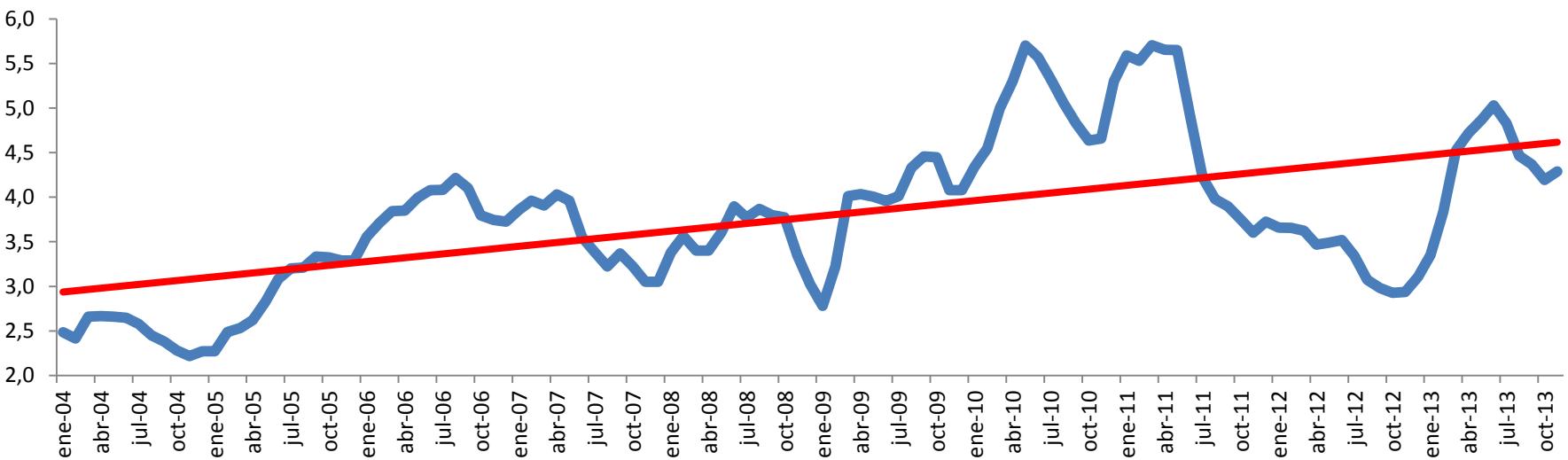
A partir de Julio RMP de Camanchaca sobre los índices Urner Barry y Salmonex.



Driver 3 - Precio Salmón Atlántico

Precios actuales son acordes a la tendencia lineal histórica de los últimos 10 años

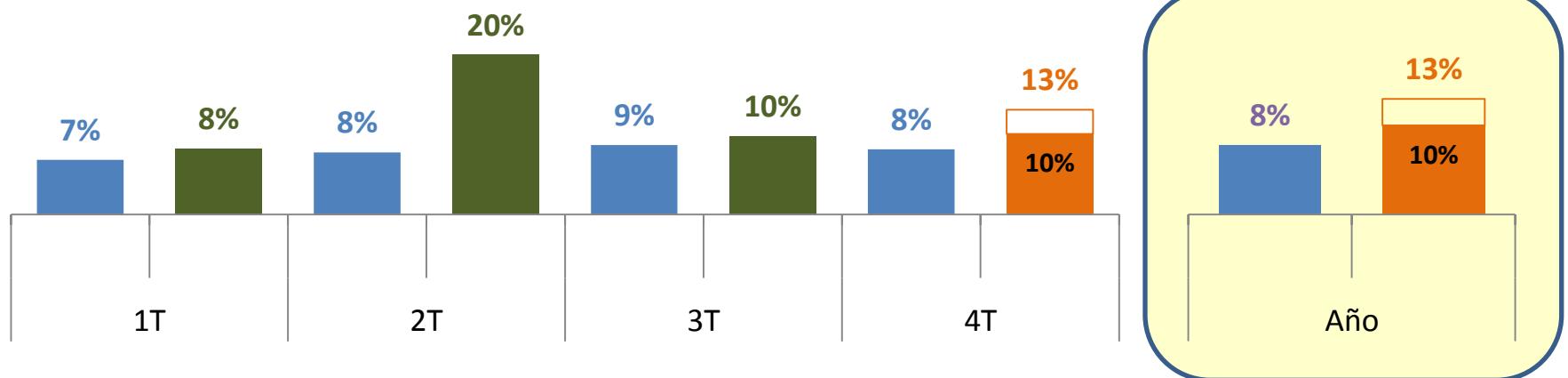
Urner Barry Trim C 2-3
US\$/Libras Fob Miami
(2004-2013)



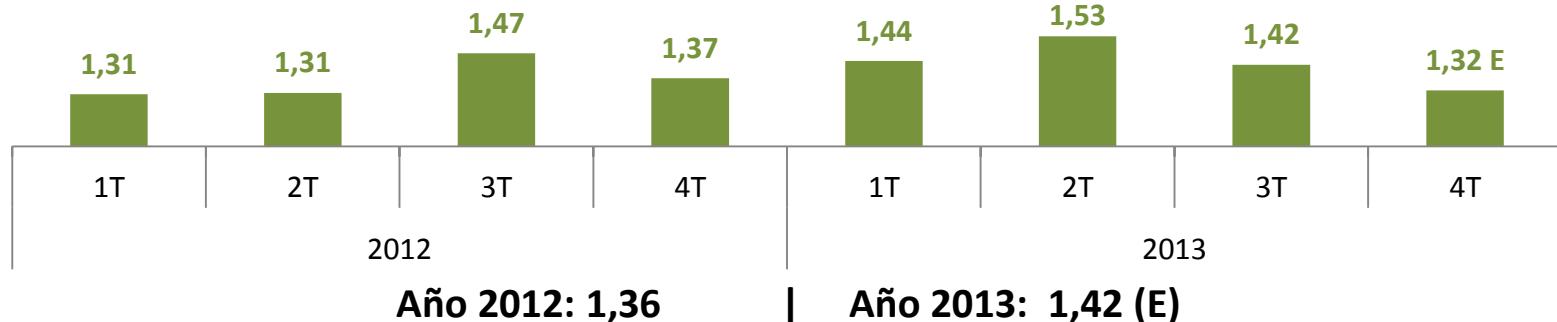
Driver 4 - Condiciones Sanitarias Camanchaca

Mortalidad - Salmón Atlántico

% en ciclo cerrado



Factor de Conversión Económico - Salmón Atlántico

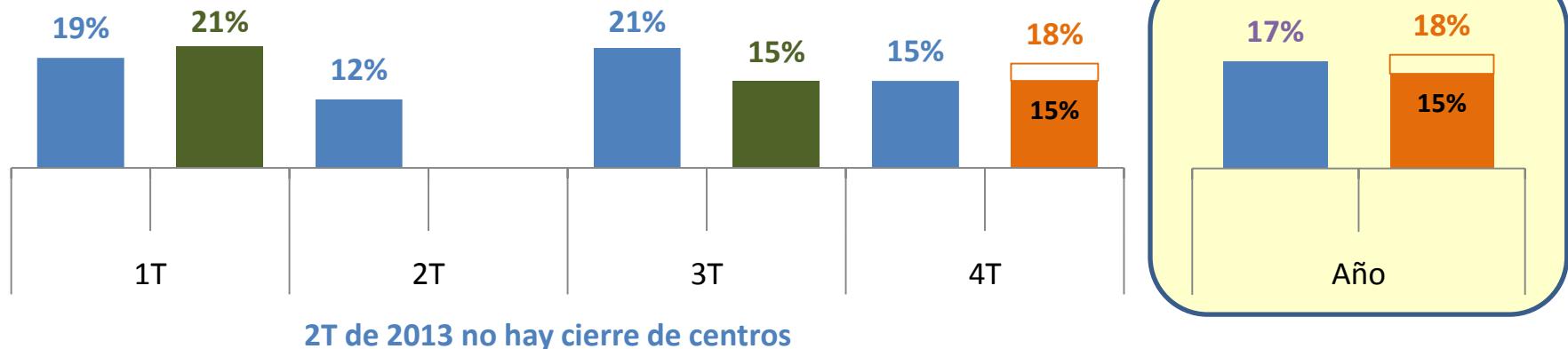


Driver 4 - Condiciones Sanitarias Camanchaca

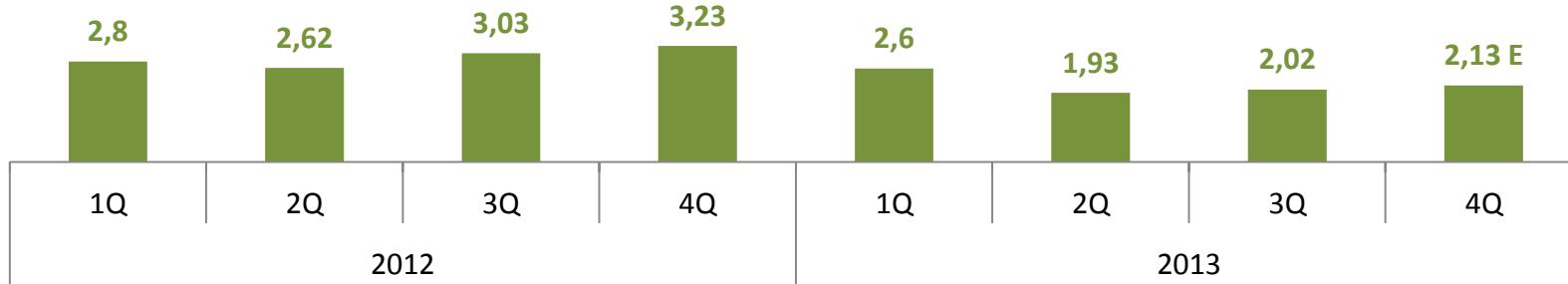
 2012
 2013 Real
 2013 Estimado

Mortalidad - Trucha

% en ciclo cerrado



Peso promedio cosecha – Trucha (Kg)



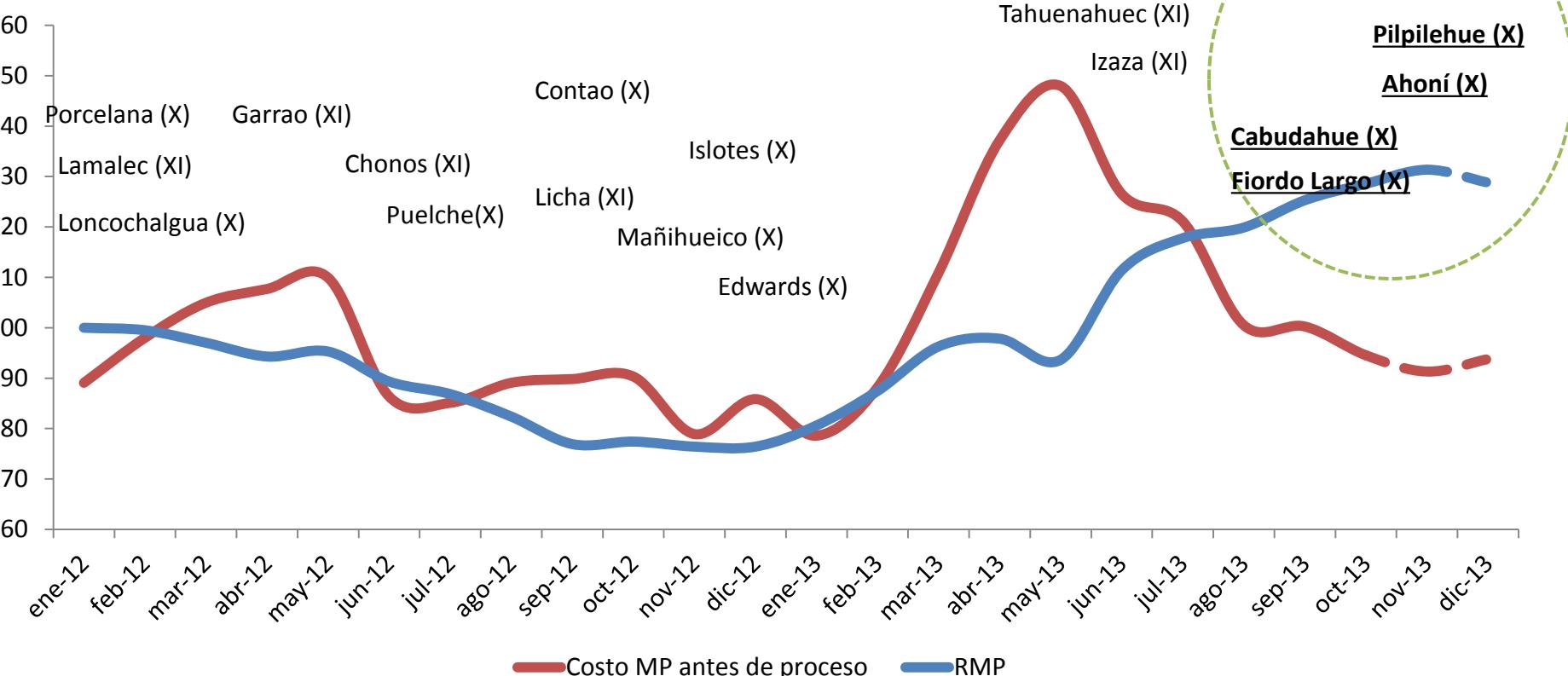
Año 2012: 2,87 Kg | Año 2013: 2,23 Kg (E)

Driver 4 - *Condiciones Sanitarias*

A partir de Agosto, cosechas en la X Región con mejoras en costos.

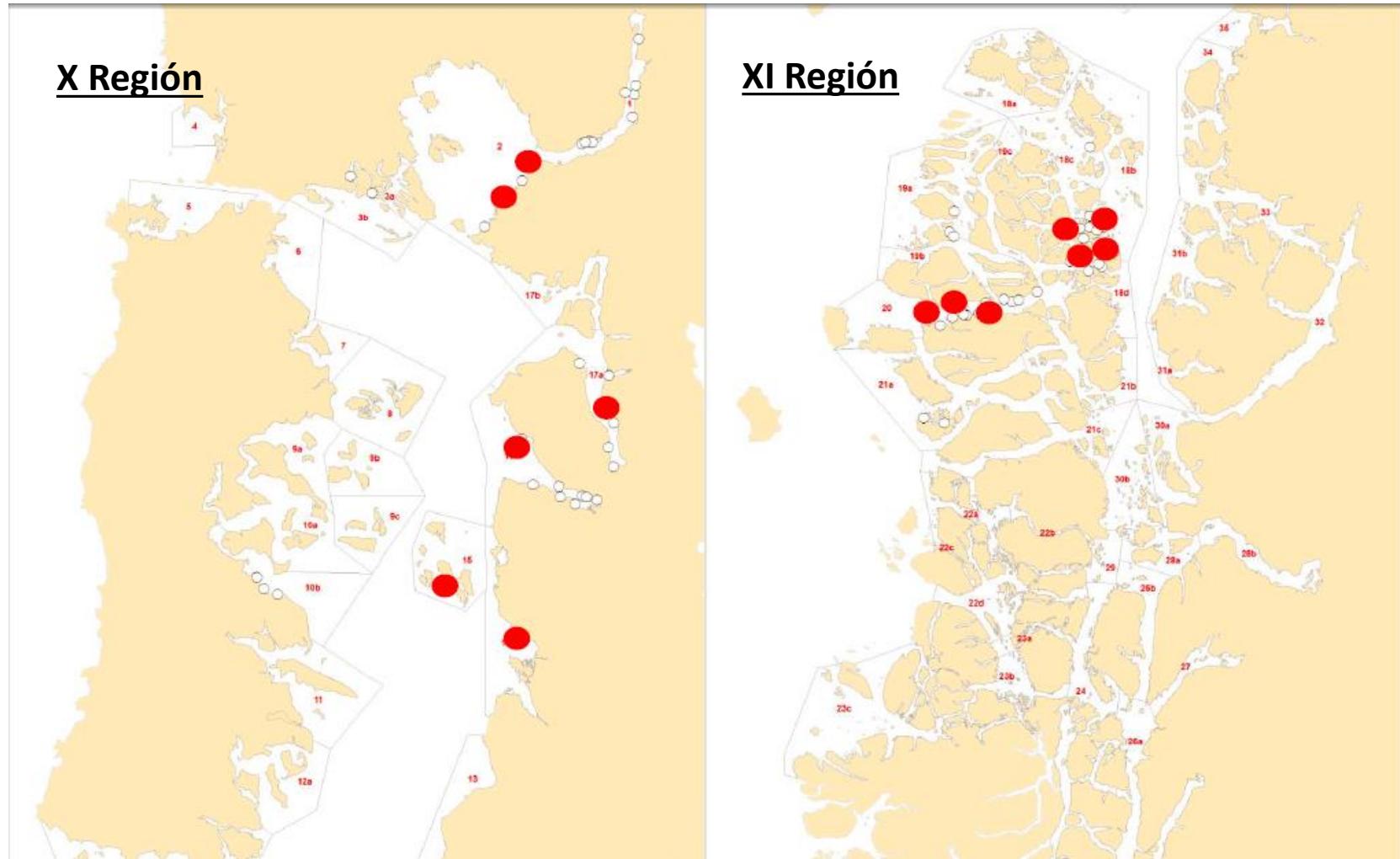
Costo y RMP

RMP Enero 2012 = Base 100



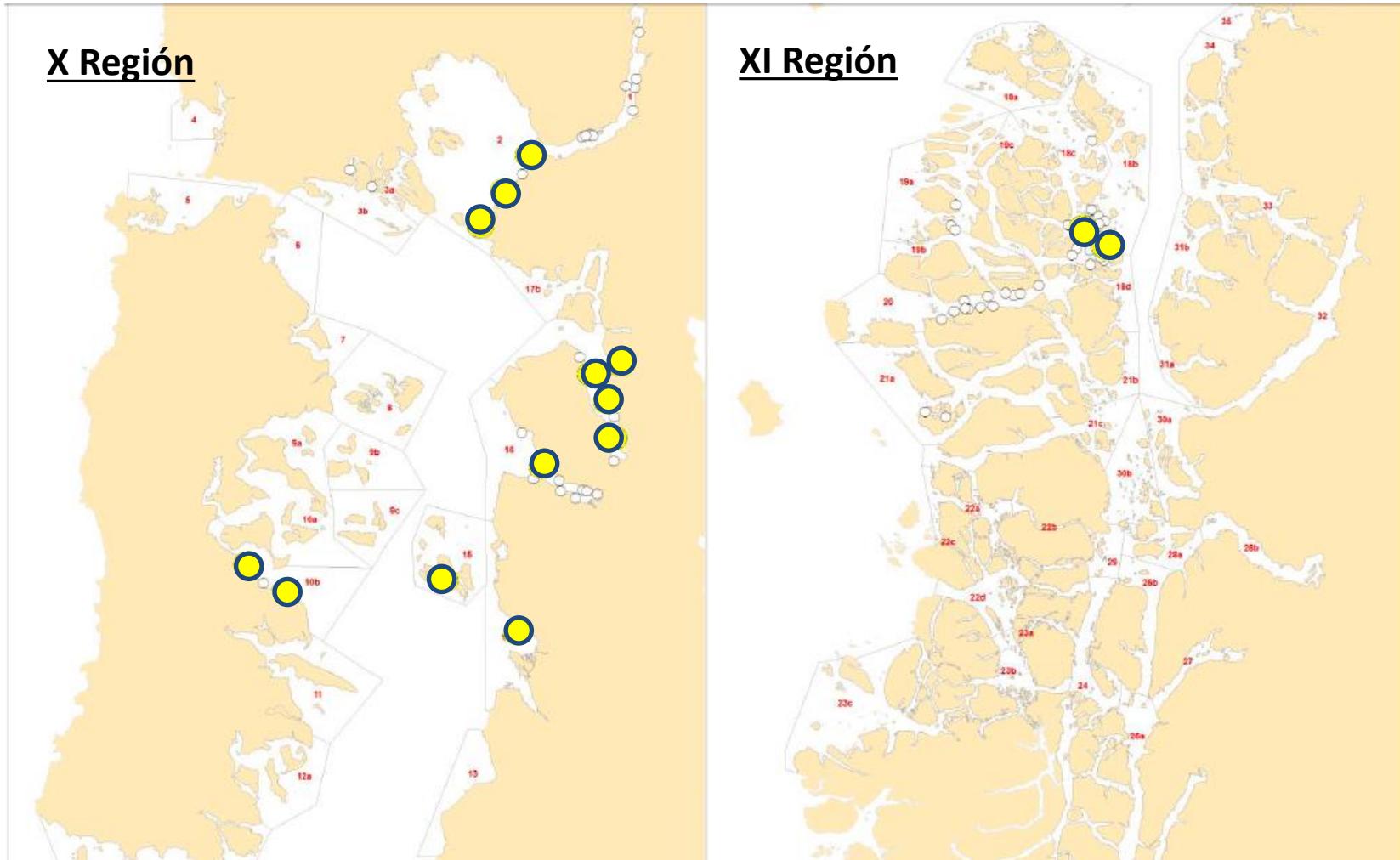
Driver 4 - *Condiciones Sanitarias*

Centros Operativos Salar por Región: 1T 2012 - 46% X Región



Driver 4 - Condiciones Sanitarias

Centros Operativos Salar por Región: 4T 2013 - 86% X Región

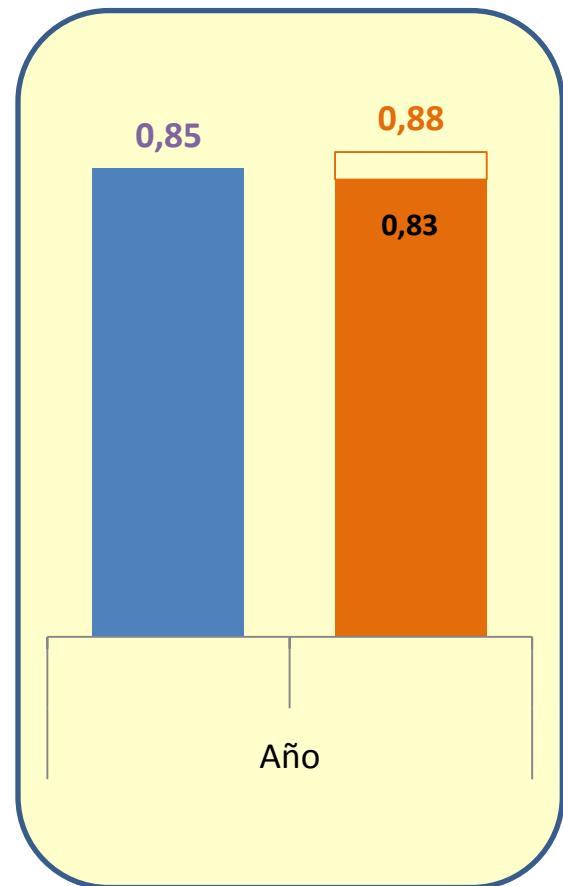
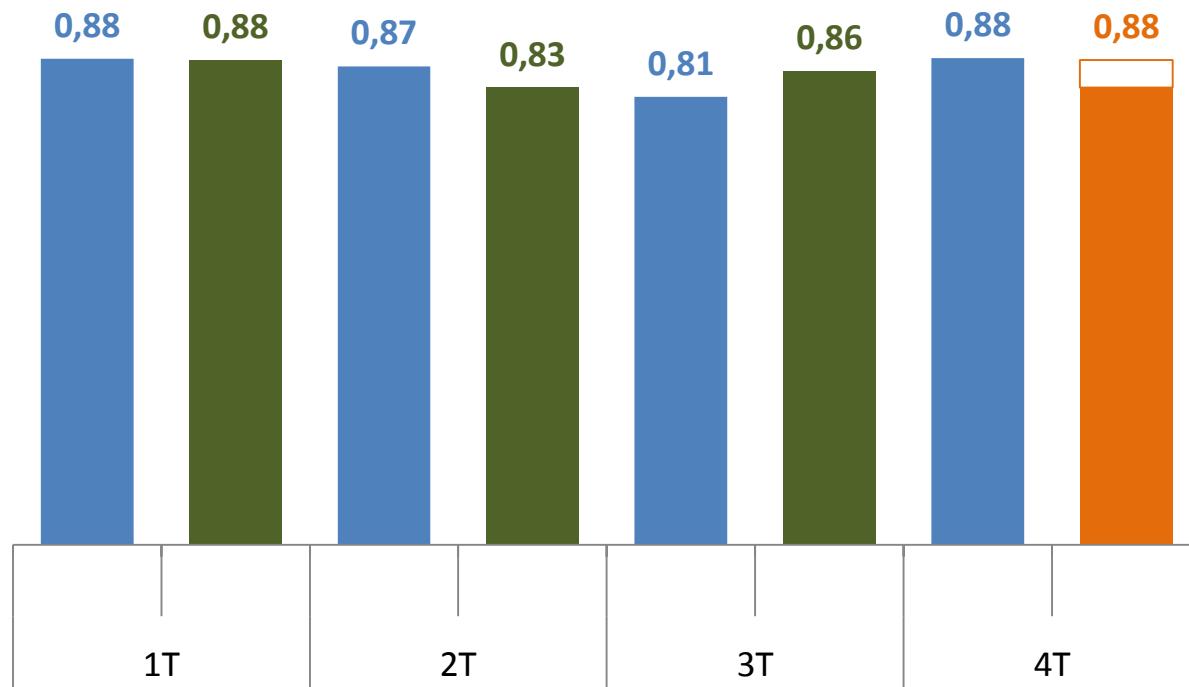


Driver 5 - Precio Diésel

 2012
 2013 Real  2013 Estimado

Expectativas estables

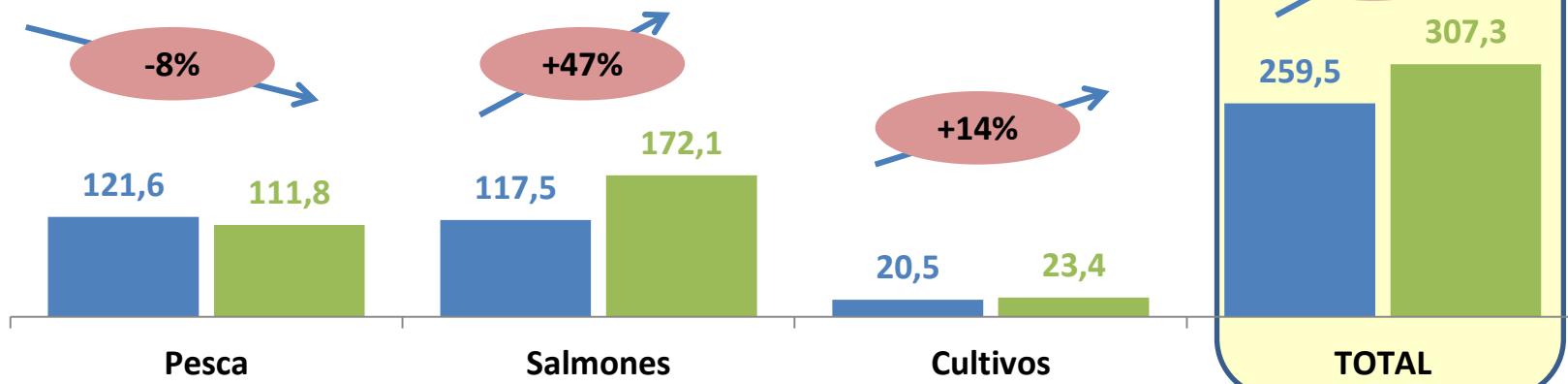
US\$ x litro



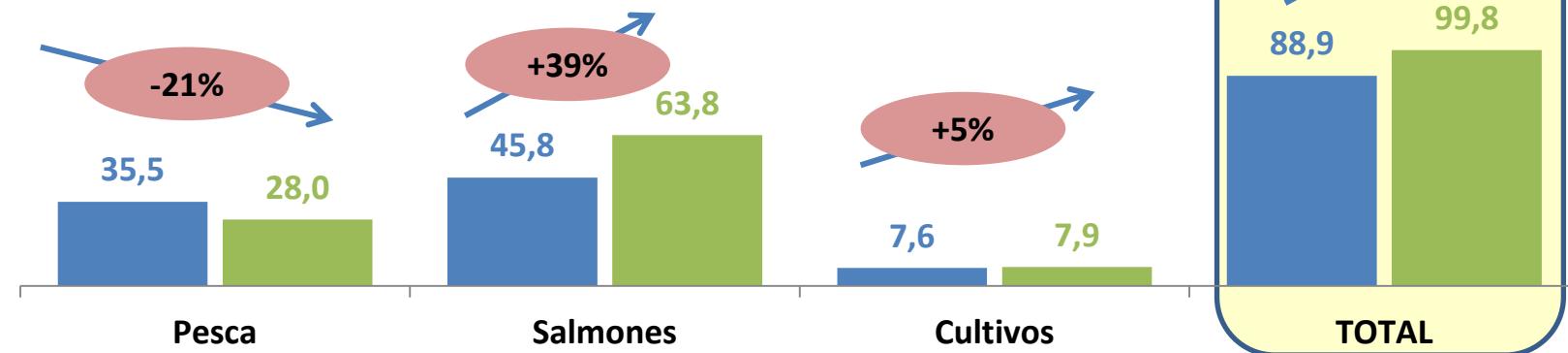
Estimación de la compañía en base a información actual, la cual pudiera estar sujeta a desviaciones

Ingresos

Ene - Sep (MMUSS\$)



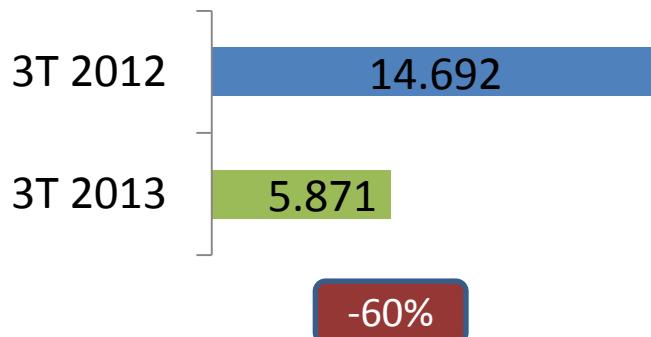
Jul - Sep (MMUSS\$)



Ingresos 3er Trimestre - Pesca

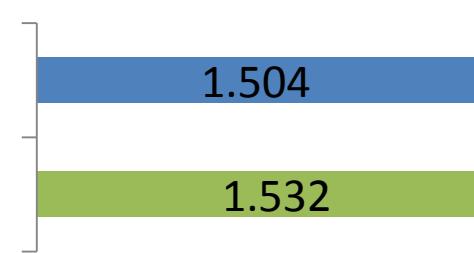
2012 2013

Volumen (Ton)

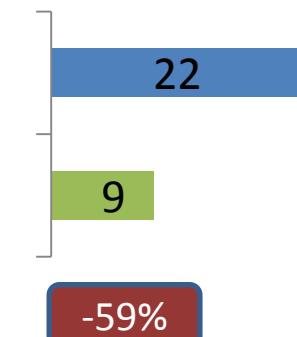


Harina de Pescado

Precio promedio (US\$/Ton)

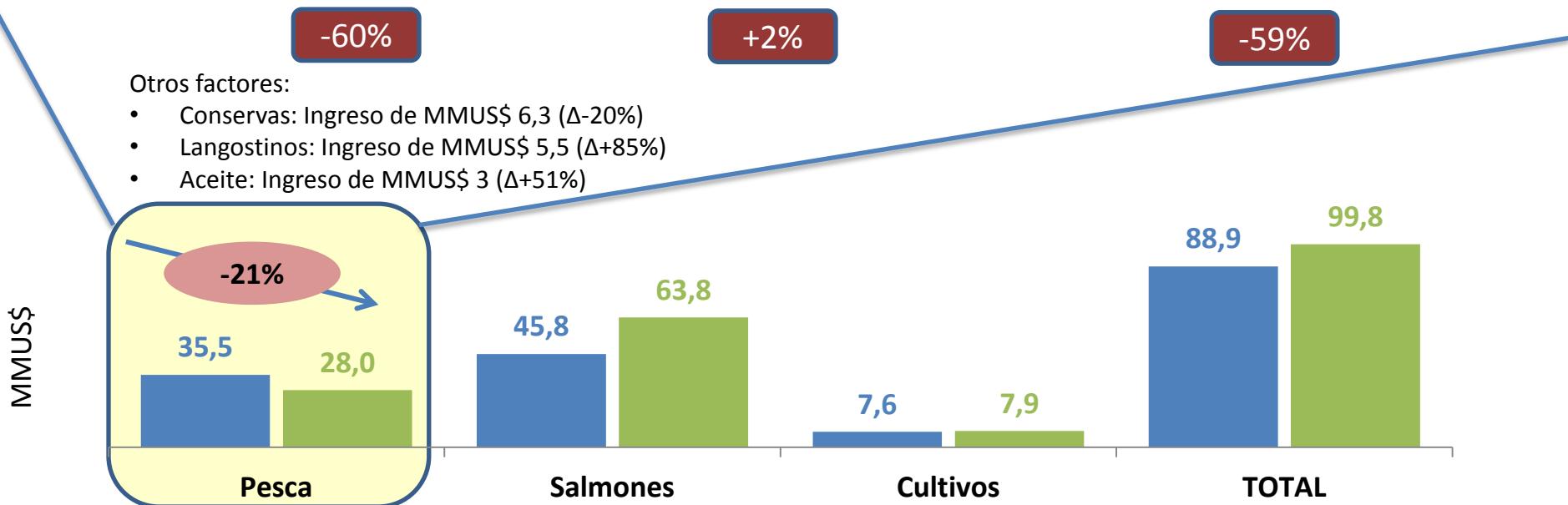


Ingresos (US\$ millones)



Otros factores:

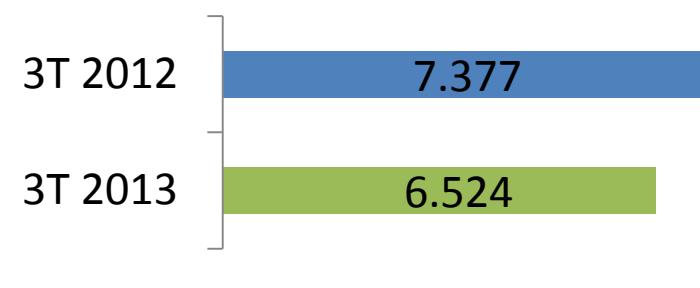
- Conservas: Ingreso de MMUS\$ 6,3 ($\Delta-20\%$)
- Langostinos: Ingreso de MMUS\$ 5,5 ($\Delta+85\%$)
- Aceite: Ingreso de MMUS\$ 3 ($\Delta+51\%$)



Ingresos 3er Trimestre - Salmones

 2012  2013

Volumen (Ton)

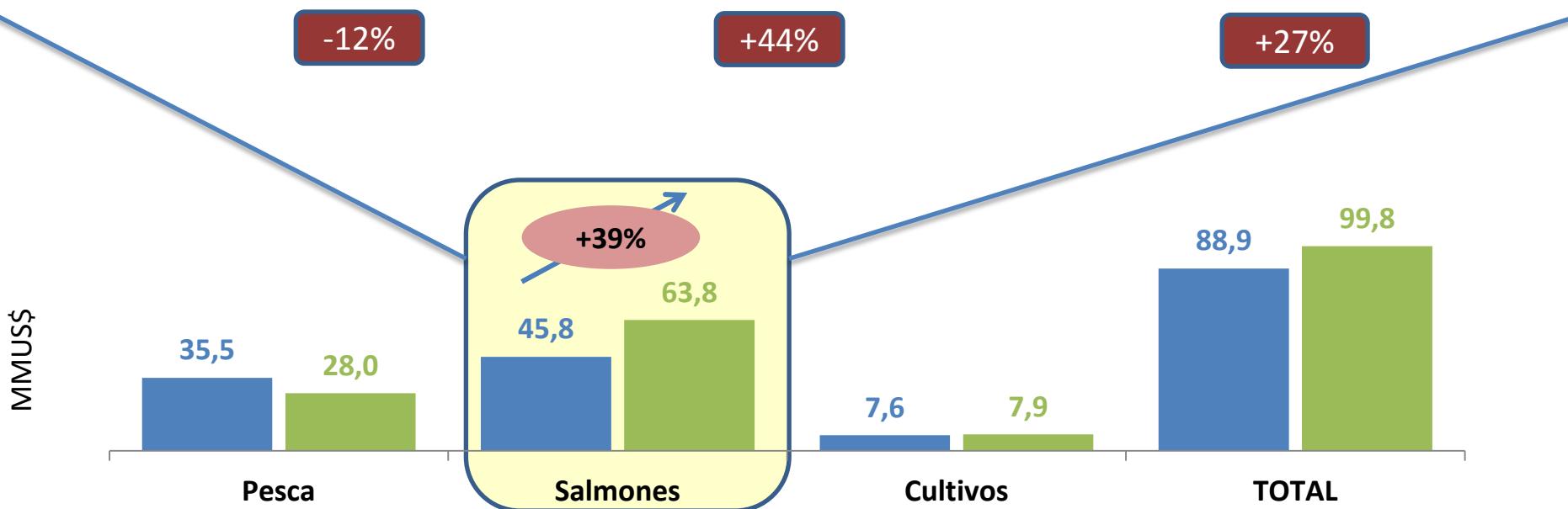
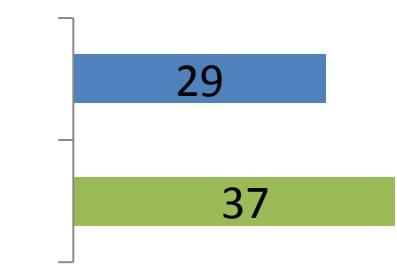


Salmón Atlántico

Precio promedio (US\$/Ton)

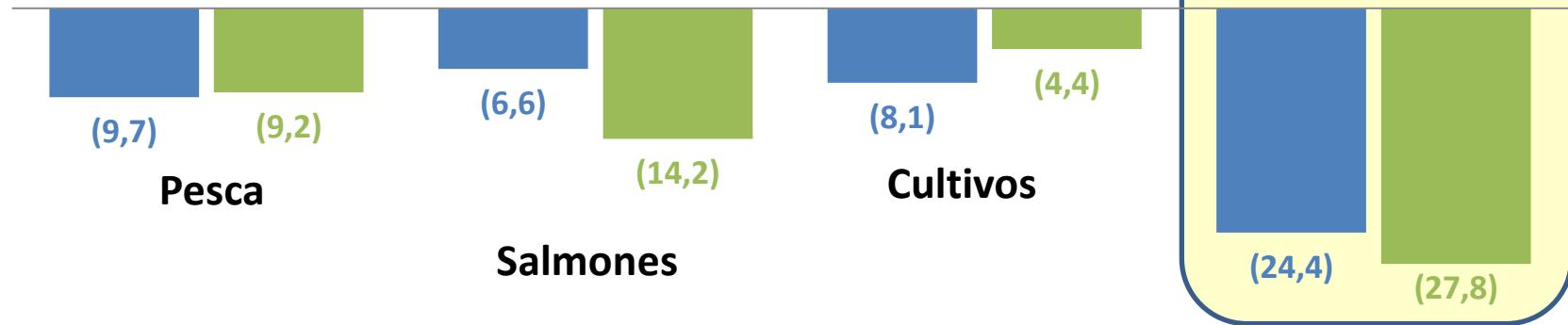


Ingresos (US\$ millones)

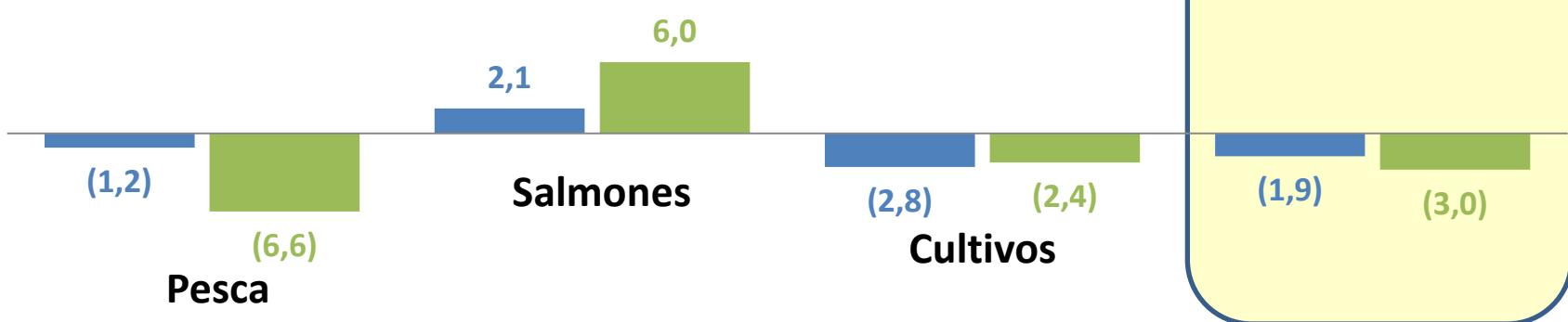


Resultados

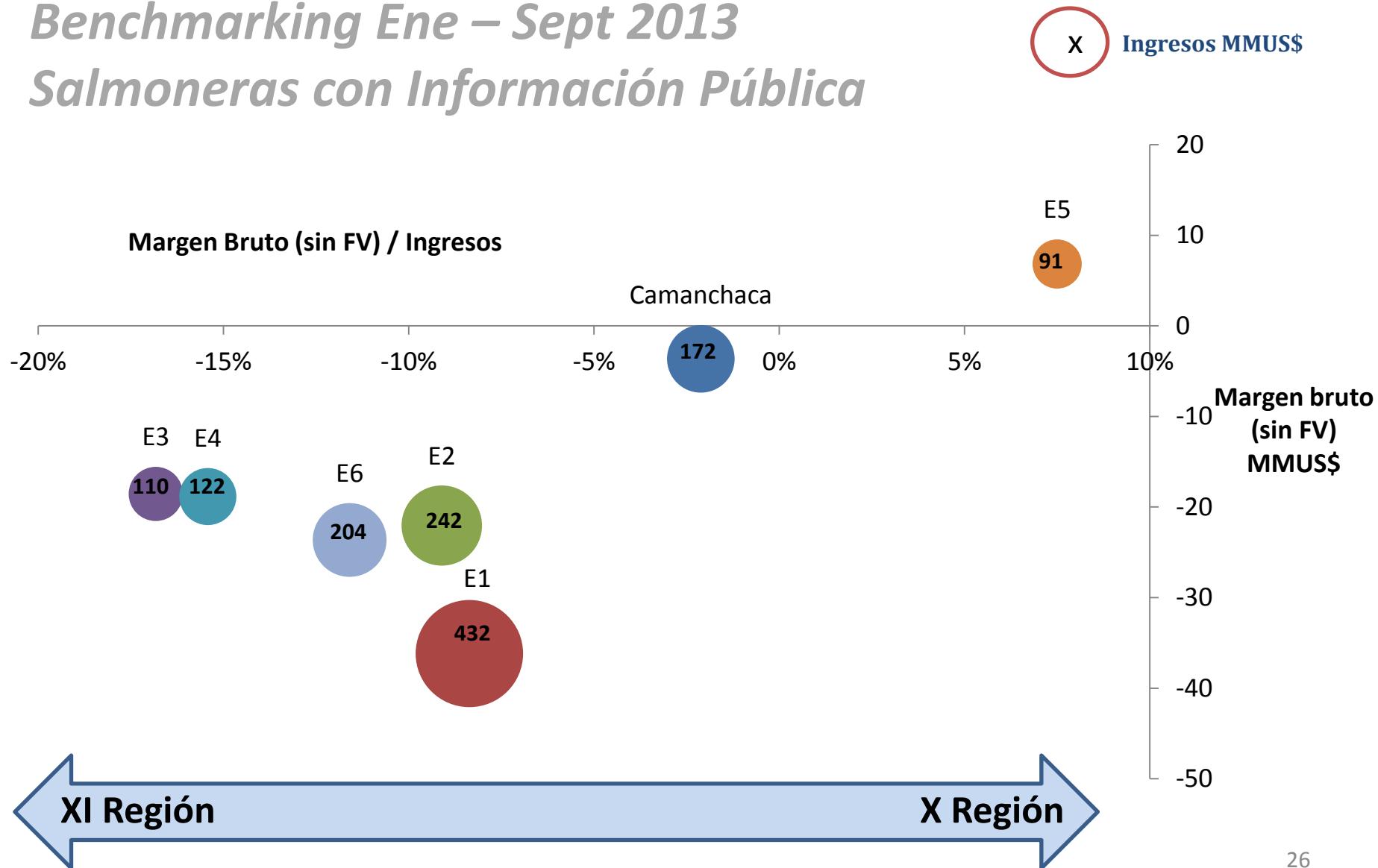
Ene – Sep (MMUSS\$)



Jul – Sep (MMUSS\$)

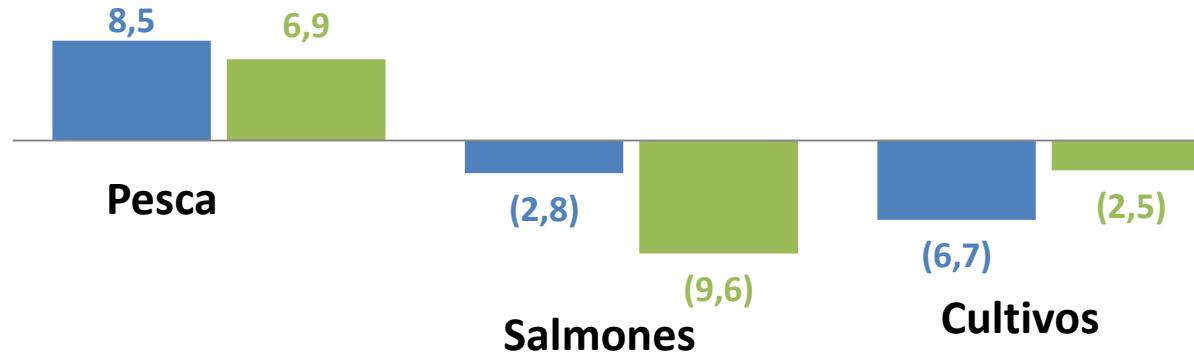


Benchmarking Ene – Sept 2013
Salmoneras con Información Pública



EBITDA (sin Fair Value)

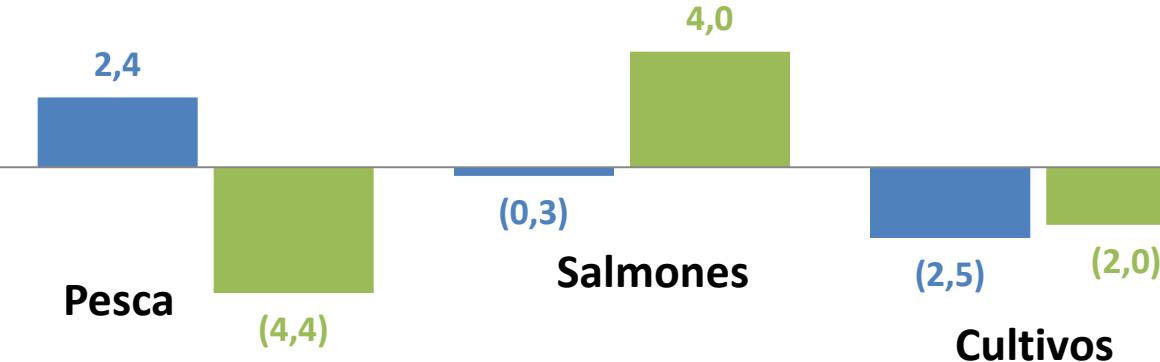
Ene - Sep (MMUS\$)



TOTAL

(1,0) (5,2)

Jul - Sep (MMUS\$)



TOTAL

(0,4) (2,4)

Camanchaca

