

Reporte de Sostenibilidad
2017

CAMANCHACA
PES
CA



Acerca de este reporte

Les damos la bienvenida a nuestra segunda versión del Reporte de Sostenibilidad* anual, al que nos hemos adherido voluntariamente para abrir las puertas de nuestra Compañía a la opinión pública.

El siguiente documento se desarrolló bajo los lineamientos de la Iniciativa Global de Reporte (GRI standards), en su formato esencial, considerando los principales hitos económicos, sociales y ambientales transcurridos durante 2017.

Cada uno de los contenidos del informe ha sido seleccionado en función de los principios de inclusión de los grupos de interés (comunidad, clientes y colaboradores, entre otros), contexto de sostenibilidad (de acuerdo a los 17 objetivos planteados por la Organización de las Naciones Unidas), materialidad y exhaustividad.

La confección de este trabajo estuvo a cargo del Departamento de Medio Ambiente con apoyo del área de comunicaciones, quienes participaron de la recolección de datos, organización de la información y, finalmente, la composición de este reporte.

*El último reporte de sostenibilidad se confeccionó a partir de los hitos del 2016. Este reporte no ha sido sometido a verificación externa.

Contextualizando este reporte

Los datos que dieron origen a este reporte: se realizó un levantamiento de información mediante entrevistas a los grupos de interés de la Compañía, quienes coincidieron en varios puntos relacionados con la sustentabilidad del recurso pesquero y de la actividad pesquera en general.

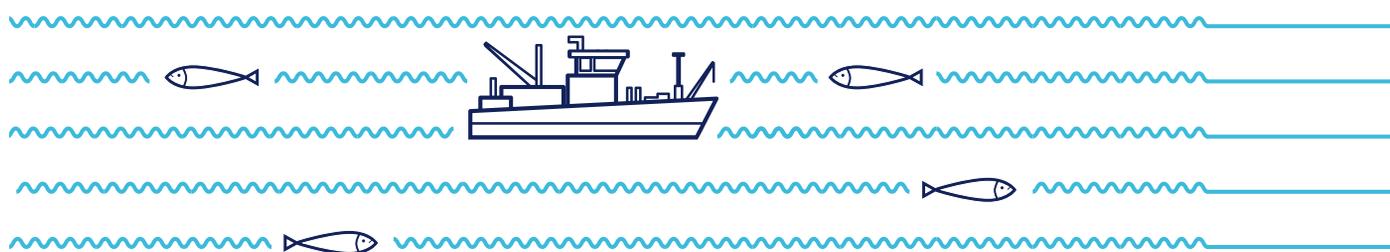
De los resultados del sondeo realizado destacan los hitos que marcaron 2017, tales como el aumento en la elaboración de productos para el consumo humano, el periodo de transición del fenómeno del Niño, obtención de la certificación MSC y la continua implementación de los sistemas RSW en la flota pesquera.

Contacto

Para más información sobre el reporte dirigirse a:

Daniela Alarcón M.
Jefa de Medio Ambiente
División Pesca

dalarcon@camanchaca.cl



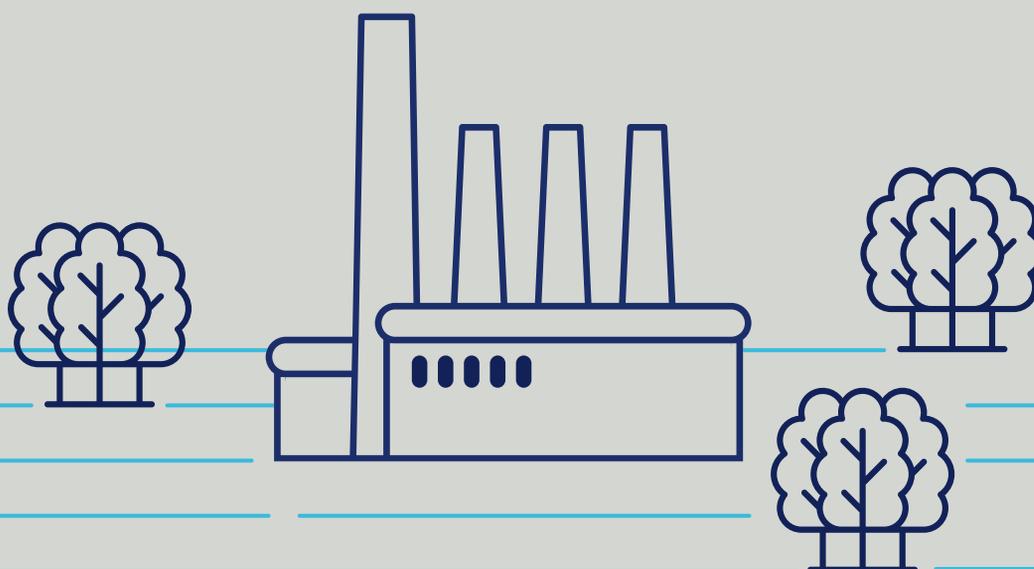
La Compañía

Camanchaca Pesca es parte de la Compañía Pesquera Camanchaca S.A., sociedad anónima abierta que está presente en la Bolsa de Comercio de Santiago desde 2010 y que inició sus operaciones hace 52 años. La división Pesca representó en 2017 el 28% de los ingresos de la Compañía. Camanchaca Pesca se dedica a la pesca extractiva y al procesamiento de productos del mar para la elaboración de harina y aceite de pescado, jurel congelado y en conservas, y langostinos congelados. Ocupa una posición relevante en las dos principales áreas de pesca de Chile.

En el norte, con base en Iquique (Región de Tarapacá), su actividad se orienta a la pesca de cerco de anchoveta, jurel y sardina para la elaboración de harina y aceite de pescado. Es un importante actor en esta área geográfica y cuenta, dentro de la fracción industrial, con el 19,7% de la cuota de captura de anchoveta, 17,5% de la cuota de jurel y el 21,1% de la cuota de la sardina española.

En la zona centro-sur, su base de operación se encuentra en Coronel, Talcahuano y Tomé (Región del Biobío). En esta área cuenta, dentro de la fracción industrial, con un 18,4% de la cuota de jurel y un 19,9% de la cuota de sardina común, las que son capturadas por el método de pesca de cerco. Además, cuenta con una asignación de cuota, dentro de su fracción industrial, de un 35,01% para la especie de langostino amarillo y un 64,3% para el langostino colorado, lo que permite capturar este recurso a través del arte de pesca de arrastre..

Camanchaca Pesca ha ido orientando su producción cada vez más hacia el consumo humano, incluyendo el jurel congelado y en conservas, langostinos y aceites ricos en Omega 3, además de la producción de Harina de pescado de alta calidad.



Índice

6

01.
Visión del
Gerente General

8

02.
Alimentando al
mundo desde
el mar

14

03.
Navegando
hacia el
desarrollo

18

04.
Amigos
del mar

25

05.
Conscientes
con el medio
ambiente

34

06.
Producto sano
y nutritivo

37

07.
Equipo
camanchaca

44

08.
Camanchaca
como vecino
amigo

48

09.
Gobierno
corporativo

55

10.
Distribución de
valor económico
generado

56

11.
Resumen de
desempeño en
sostenibilidad

60

12.
Índice de
contenido GRI

01.

Visión del Gerente General



Nada más estratégico para una empresa que preservar el negocio en el tiempo, lo que es posible solamente si se concilian y balancean adecuadamente los intereses de las comunidades y grupos de interés donde trabaja la empresa; la preservación del medio ambiente donde se desarrolla la actividad, y la competitividad de costos y márgenes del negocio. En esa línea, Camanchaca presenta esta segunda versión del Reporte de Sostenibilidad de su División Pesca, la que se suma a los reportes publicados por Salmones Camanchaca desde hace 4 años.

Este trabajo es un reflejo de la genuina vocación de Camanchaca y sus colaboradores por impulsar el desarrollo sustentable en estos tres pilares: social, ambiental y económico, haciéndolo de forma transparente para ver progresos y brechas aún por cerrar, permitiendo que el público pueda conocer sus principales indicadores de sustentabilidad.

Nuestros esfuerzos en sustentabilidad se dieron en un contexto en el que la industria pesquera chilena comenzó a recuperarse en 2017 de los duros efectos del fenómeno de El Niño, el más severo de los últimos 65 años, y que nos afectó desde 2015.

Entre los hitos más importantes en materia de sustentabilidad destacó la favorable calificación obtenida en septiembre de 2017 y por parte de la Comisión de Evaluación Ambiental de la Región de Tarapacá, de nuestra proyectada planta procesadora de proteínas de origen marino en Iquique, y que reemplazará a la que actualmente está en la zona, permitiendo no solo dar continuidad a sus operaciones y mantener las fuentes laborales para trabajadores, proveedores y

contratistas, sino dar un salto en estándares ambientales y de eficiencia en obtener la mejor proteína del mundo, aportando al desarrollo regional y de sus comunidades.

También en nuestras operaciones en el norte, continuamos avanzando en la implementación de los sistemas de frío en la flota pesquera, lo que está permitiendo una materia prima más fresca, lo que elimina el origen de la emisión de olores y permite un producto de mayor calidad.

En nuestras operaciones en la zona centro-sur del país, el hito más relevante fue la obtención en 2017 de la certificación internacional MSC para la captura del langostino colorado y amarillo, la más exigente del mundo, y la cual acredita que las faenas para la extracción de este recurso se realiza de manera sustentable, sin agotar la especie y respetando el ecosistema marino y la cadena de custodia del producto. Esto se suma a que todos los productos de nuestra división Pesca Sur cuentan con la certificación IFFO-RS, que asegura una pesquería administrada sostenible y responsablemente.

En una dimensión social, es valioso destacar el crecimiento que ha mostrado el programa de relacionamiento social con las comunidades vecinas de nuestras operaciones, conocido como "Camanchaca Amiga", que ya cumplió cinco años, y que busca acercarnos a las comunidades, promover el consumo de alimentos sanos del mar, educar a la gente en los oficios pesqueros, y tener un borde costero limpio. Solo en 2017, la división Pesca realizó 297 actividades bajo este programa con la participación de 42.786 personas, en actividades como limpieza de

playas, clases de cocina saludable, cursos o talleres de oficio, instalación de puntos limpios, diálogos vecinales, etc. Confiamos que este trabajo que realizamos permita a las comunidades conocernos más, y así generar confianza mutua.

Recientemente, la División Pesca Sur revalidó la obtención del Sello ProPyme por todo 2018, luego de los exitosos resultados que arrojó el proceso de auditoría realizado por KPMG. Esta certificación, otorgada a la compañía por el Ministerio de Economía desde el año 2016, demuestra que la empresa cumple con sus obligaciones con sus pequeños y medianos proveedores, en un plazo de menos de 30 días.

Este reporte refleja la importancia que la sustentabilidad tiene para Camanchaca, y el compromiso que muestran Directorio, ejecutivos y trabajadores en integrar la gestión de sustentabilidad a la gestión diaria.

Agradezco especialmente a cada uno de nuestros colaboradores de la División Pesca, por su abnegado esfuerzo y responsabilidad con la Compañía. El objetivo es seguir comprometidos para avanzar unidos, combinando un espíritu emprendedor con un respeto a las personas y al medio ambiente que nos rodea.



Ricardo García Holtz

Gerente General de
Compañía Pesquera Camanchaca S.A.

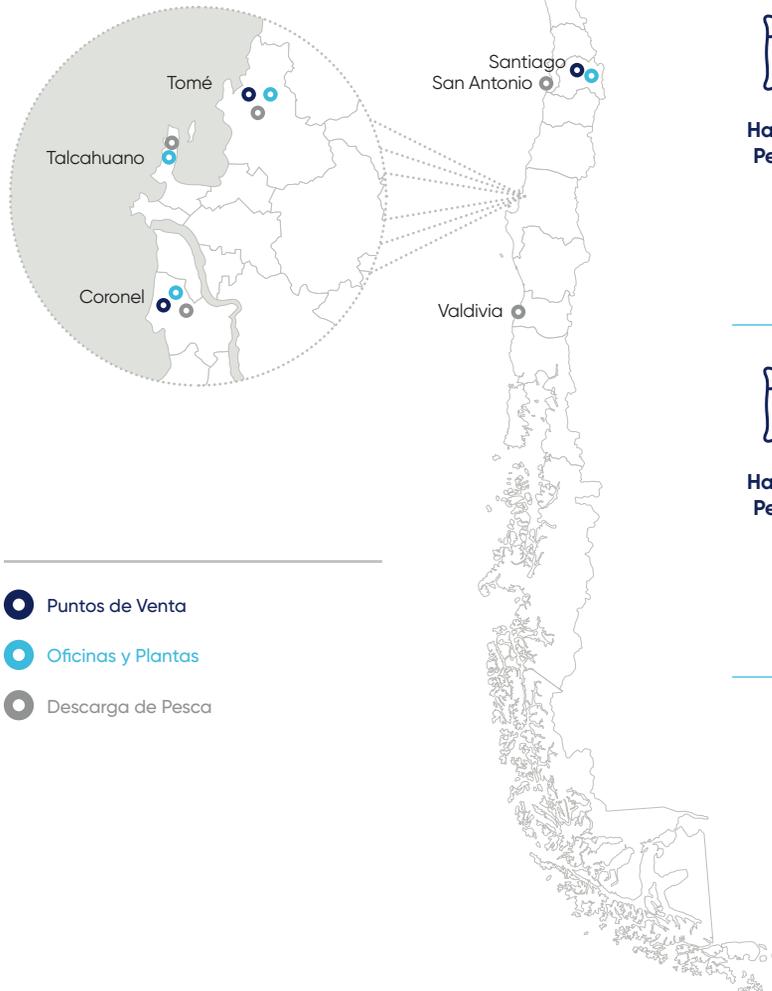
02.

Alimentando al mundo desde el mar

De dónde viene

La Compañía

Los centros administrativos de la Compañía se ubican en las ciudades de Coronel, Talcahuano, Iquique y Santiago.



-  Puntos de Venta
-  Oficinas y Plantas
-  Descarga de Pesca

Iquique



Harina de Pescado



Aceite de Pescado

Coronel



Harina de Pescado



Aceite de Pescado



Conservas de Pescado

Talcahuano



Harina de Pescado



Aceite de Pescado



Jurel Congelado

Tomé



Langostino Congelado

Productos	Harina	Aceite	Conservas	Jurel Congelado	Crustáceos
Toneladas de producto	41.578	7.388	9.048	22.150	647

A dónde va



Aceite



Harina



Jurel Congelado

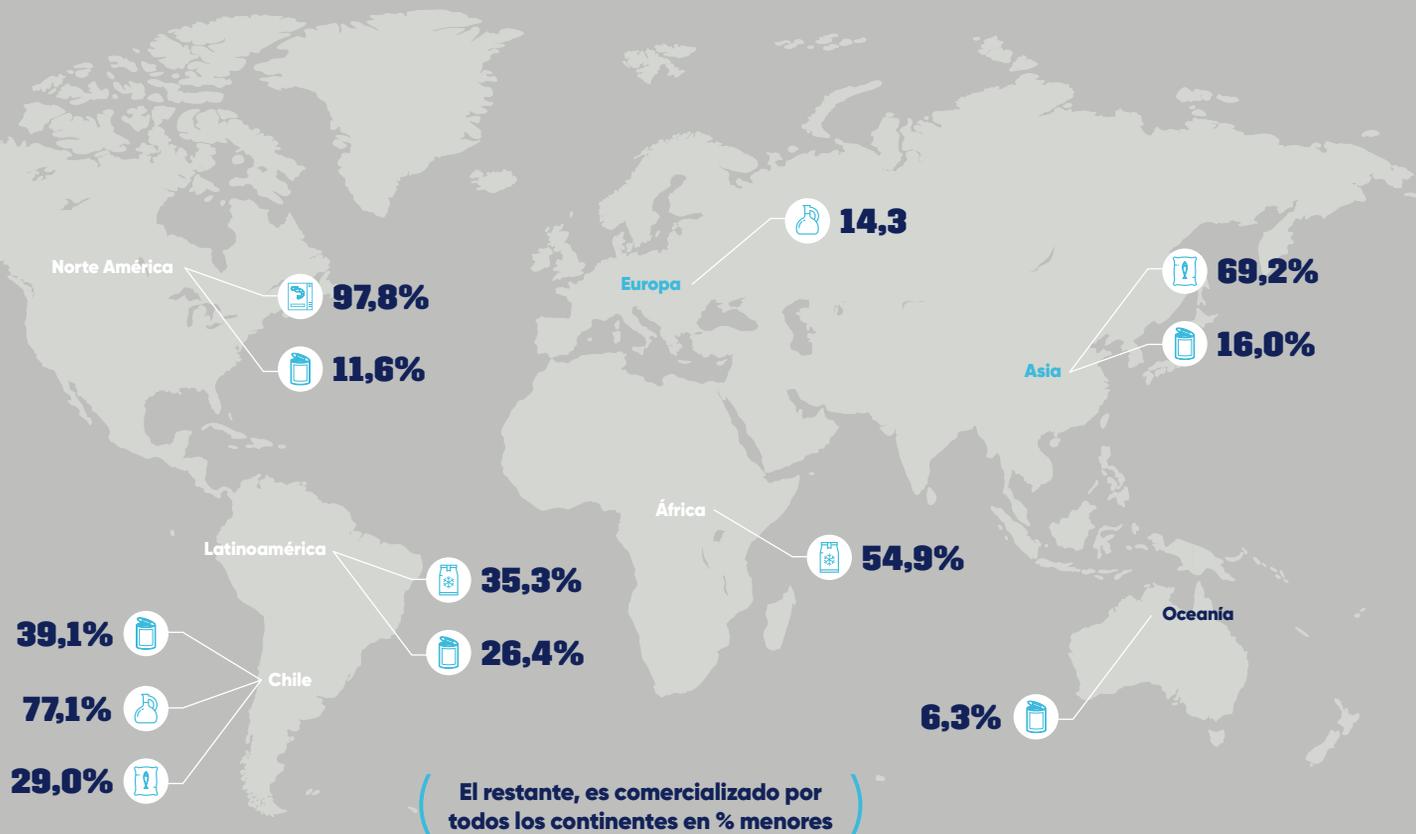


Crustáceo



Conserva

“Principales destinos (en %) de cada uno de los productos comercializados en el mundo”



Lo que consumes

Cada alimento orientado al consumo humano que elabora Camanchaca posee cualidades nutricionales favorables para la salud. El jurel, por ejemplo, cuenta con altos índices de OMEGA 3 que ayudan a cuidar la salud del corazón y también disminuyen los triglicéridos y el colesterol.

Camanchaca en cifras

Económico

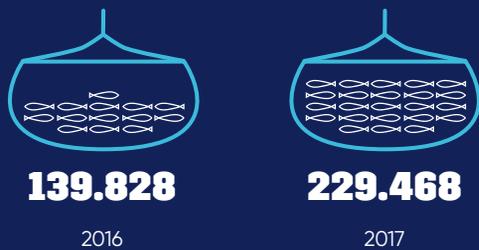
Ingresos en MMUS\$



EBITDA en MMUS\$



Captura (Toneladas)



Empleabilidad

Total



1.418 colaboradores
2016

Mujeres
34%
2016



1.436 colaboradores
2017

Mujeres
35%
2017

Rango etario

-30 años

21% 2016	20% 2017
--------------------	--------------------

+50 años

33% 2016	37% 2017
--------------------	--------------------

Pago de impuestos



Insumos básicos

Agua

miles m³



3.205

2016



4.523

2017

Combustibles barcos

miles litros



9.219

2016



10.130

2017

Capacitación en seguridad



90%

2016

100%

2017

Electricidad adquirida

Giga Joule

2016 **39.480**

2017 **73.490**

Clima Laboral



Social

Camanchaca Amiga

personas beneficiadas del programa



38.515 **42.786**

2016

2017

Colaboradores locales %



99,6%

2016

Proveedores locales %



46%

2016

56%

2017



99,2%

2017

Operaciones y participación en el mercado nacional

Nuestras operaciones

Las operaciones de la Empresa se desarrollan desde el extremo norte de Chile, hasta la décima región del país, a lo largo de casi 2.760 kilómetros de costa. Camanchaca Pesca ha alcanzado un lugar de privilegio en los mercados internacionales, exportando a más de 31 países

Captura de cerco

Consiste en cercar los cardúmenes utilizando grandes redes y un bote auxiliar o en algunos casos, hélices laterales en proa y popa. El objetivo de esta maniobra es realizar una especie de círculo alrededor de las especies pelágicas a capturar, y finalmente se cierra el fondo, quedando así todos los peces capturados en ella.



Captura de arrastre

Consiste en el empleo de una red en forma de cono, la cual es impulsada por el mismo barco pesquero. Esta red se dispone al nivel más profundo de la columna de agua (entre 230 y 300 metros aproximadamente). Cabe destacar que este arte de pesca no es empleado en montes marinos ni en zonas con alto valor de biodiversidad.



Producción harina y aceite

Para el caso de la harina, el objetivo es obtener la proteína de especies como anchoveta, sardinas y descartes de jurel, extrayendo todo el contenido de agua mediante la utilización indirecta y directa de vapor y aire caliente, respectivamente. El aceite de pescado se extrae a través del centrifugado de la fase acuosa resultante de todo el proceso de secado.



Participación en el mercado

Participación en el mercado nacional en la elaboración de productos



Harina de pescado



Aceite de pescado



Participación en el mercado

Participación en el mercado nacional en la elaboración de productos



Jurel consumo humano

24% 2016 **27%** 2017



Langostino congelado

49% 2016 **41%** 2017

Producción conservas

Las especies utilizadas son principalmente el jurel y, en menor medida, la caballa. Consiste en el enlatado del pescado fresco (exceptuando la cola, cabeza y las vísceras), el cual es cocinado en la misma lata y posteriormente cubierto de aceite (en algunos casos también pasta de tomate u otra cobertura), para luego ser sellado, esterilizado y etiquetado para su distribución a nivel mundial.



Producción congelados

La elaboración del jurel congelado se desarrolla cumpliendo los más altos estándares de calidad, asociado principalmente a la frescura y talla de la pesca. Estas especies son sometidas a un lavado y luego acopiadas en cajas, las cuales son llevadas a congelación para su posterior almacenamiento y distribución.

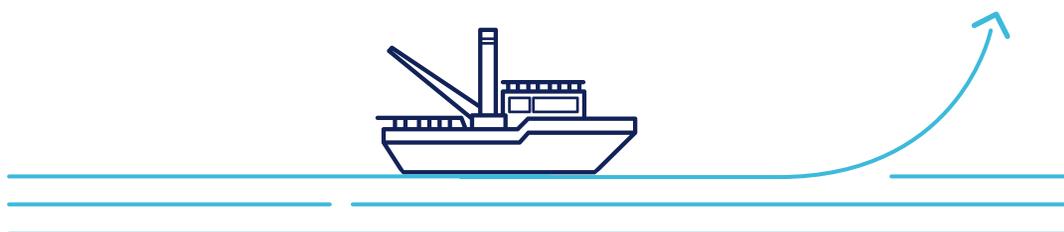


Producción crustáceos

Los langostinos amarillos y colorados son inicialmente sometidos a un proceso de cocción en agua; luego de esto se les extrae la cola, se congelan y empaquetan bajo estrictos estándares de calidad. En todo este proceso, principalmente el descolado, se necesita la colaboración de más de 250 personas, en su mayoría jefas de hogar de la comuna de Tomé, Región del Biobío.



Navegando hacia el desarrollo



Desafíos en sostenibilidad

Durante 2015, Chile junto con los demás países de la Organización de las Naciones Unidas, se comprometieron con el cumplimiento del programa denominado “Agenda 2030” para la prosperidad. Esta agenda se presenta como una oportunidad para que todos los países y sus sociedades se encaminen hacia una mejor calidad de vida.

En este sentido, se definieron 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), o también conocidos como Objetivos Mundiales, y más de 169 metas que abordan temas relacionados con el fin de la pobreza; salud y bienestar; igualdad de género; vida submarina, entre otros.

Por su parte, Camanchaca, como una empresa que contribuye al desarrollo del país, asume indirectamente los desafíos con los que Chile se ha comprometido en materia de sostenibilidad, específicamente en materias donde la Compañía juega un papel crucial tanto a nivel local como nacional. En este contexto, la Empresa está estrechamente relacionada con algunos de los objetivos de sostenibilidad de la ONU, y a lo largo de las temáticas desarrolladas en el presente reporte se hará referencia en aquellas acciones realizadas por la Compañía que guardan alguna relación con los objetivos de sostenibilidad.

En términos generales, la compañía se desempeña fuertemente con los siguientes objetivos de sostenibilidad de la ONU:



Salud y Bienestar



Igualdad de Género



Trabajo decente y crecimiento económico



Acción por el clima



Vida Submarina



Reducción de las desigualdades



Agua limpia y saneamiento



Producción y consumo responsables



Ciudades y comunidades sostenibles



Hambre cero

La recuperación después del fenómeno de El Niño

“El Niño” trata de un fenómeno climático en que las aguas del océano Pacífico aumentan su temperatura superficial, generando drásticos cambios climáticos en todo el Cono Sur de América. Las principales características de este fenómeno se pueden apreciar en el incremento de las precipitaciones y la disminución de la captura de algunas especies marinas.

2017 fue un período de transición para El Niño, en el que la industria pesquera comenzó a recuperarse de los efectos perniciosos de

este fenómeno, el más severo de los últimos 65 años. En Pesca Norte, este tiempo de transición se tradujo en que la pesquería de anchoveta fuese más abundante, con un incremento en la cantidad de reclutas sobre un 25%, lo cual prevé que para el 2018 la abundancia de este recurso presente mejoras significativas. En tanto, en Pesca Sur, el recurso no presentó alteraciones asociadas al fenómeno de El Niño, por lo que la abundancia de pesca fue estable y normal en comparación al año anterior.



Caleta Lo Rojas, Comuna de Coronel.

La Pesca en Chile

La pesca industrial en Chile es considerada como la actividad extractiva que realizan embarcaciones de más de 18 metros de eslora.

Los artes de pesca que se utilizan en el país son del tipo arrastre, palangre y de cerco, los que permiten la captura de una gran cantidad de recursos pesqueros. Cabe indicar, que el sector industrial realiza sus operaciones en zonas autorizadas para este fin, las cuales son distintas a las del sector artesanal.

La extracción industrial está limitada a un sector marítimo fuera del área de reserva para la pesca artesanal, la cual por regla general, consiste en las 5 primeras millas marítimas desde la costa nacional. Las excepciones a esta regla general se encuentran en zonas donde el despoblamiento, la ausencia de caletas de pescadores artesanales y/o las condiciones de la geografía y profundidad de la plataforma continental, no hacen viable la pesca artesanal. En efecto, cuando se dan esas condiciones, la legislación chilena permite desde hace décadas, las llamadas ventanas de perforación de las 5 millas, que son zonas especiales donde las embarcaciones industriales pueden realizar extracción de pesca dentro de esas 5 millas, y que representan alrededor de un 4% de la zona exclusiva reservada para la pesca artesanal dentro del mar de Chile. Un claro ejemplo de estas perforaciones ocurre en parte del litoral de las regiones de Arica y Parinacota, y Tarapacá, donde sí se dan condiciones de despoblamiento, ausencia de caletas y bahía, profundidad marina, e inexistencia de historia pesquera artesanal.

La legislación de pesca y acuicultura vigente permite licitaciones para la pesca industrial de una duración de 20 años. Si dentro del periodo establecido se cometen infracciones o bien no se informa sobre la captura, la Ley establece una serie de sanciones para la o las empresas.

Sabías que...
A NIVEL MUNDIAL la pesca de arrastre genera el 80% de las capturas de consumo humano. Por otro lado, en más de 26 países de la OCDE, incluidos Alemania, Australia, Canadá, Finlandia, Francia, Suecia y Noruega, entre otros, se practica este tipo de pesca.

En 2017, Chile, a través de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, comenzó a elaborar un nuevo proyecto de modificación a la Ley de Pesca, el cual considera las sugerencias hechas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) en 2016. Dichas recomendaciones sugerían poner énfasis en la sustentabilidad de los recursos, considerando sanciones para quienes no la respetaran.

A nivel internacional, la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur fijó las pautas en relación de la preservación del jurel como pelágico transzonal, mientras que en Chile, la Ley General de Pesca y Acuicultura (LGPA) puso su foco en la sustentabilidad de las pesquerías, el enfoque ecosistémico y el principio precautorio de los recursos pesqueros.

Producto que en 2017, de acuerdo a la calificación del comité científico técnico de la pesquería, el recurso jurel alcanzó el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS), tal como lo establece la ley, se licitó el 15% de la fracción industrial de la cuota. El 40% del volumen subastado estuvo abierto a todo oferente, sin restricción, y el otro 60% se reservó solo para empresas de menor tamaño. Camanchaca accedió al 7,2% de la parte licitada al sector industrial.

PESCA ARTESANAL



Embarcaciones con **18 metros** de eslora **máximo**.



Hasta **80 toneladas** de capacidad carga.

PESCA INDUSTRIAL



Embarcaciones **superior a 18 metros** de eslora



Poseen sistemas de **refrigeración**



Pilares Estratégico de Camanchaca Pesca

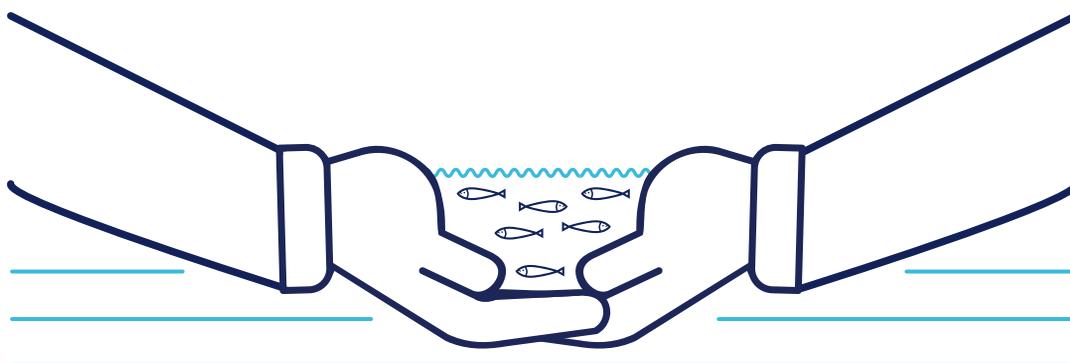
Para nuestra Compañía es fundamental establecer pilares estratégicos.

Los enfoques que se priorizan en 2017 estuvieron relacionados con incrementar la eficiencia de los productos para el consumo humano, mantener la eficiencia de los procesos productivos y mejorar los vínculos de relacionamiento con la comunidad.

Para Pesca Norte y Pesca Sur, los objetivos estratégicos planteados para 2017 fueron:

- Aumentar la eficiencia de los procesos asociados a los productos de consumo humano.
- Diversificar los mercados y productos asociados al jurel.
- Aumentar la participación en el negocio del langostino.
- Continuar con los procesos de eficiencia en la flota pesquera.
- Estrechar los vínculos con comunidades vecinas a la planta.

Amigos del mar



Comprometidos con el océano

En Camanchaca la sostenibilidad de los recursos y la protección de especies marinas se han convertido en prioridad. A pesar que la costa chilena posee una Zona Económica Exclusiva (ZEC) de más de 4.300 km de longitud, la Compañía vela por la preservación del recurso. Por ello, la cuota asignada para Camanchaca y el resto de las pesqueras está limitada a fin de proteger la biodiversidad marina de las especies.

Esta zona posee ecosistemas de gran productividad, lo que evidentemente le otorgan ventajas casi únicas como productor de recursos pesqueros altamente valorados y demandados en los mercados mundiales. Esta cualidad es lo que ha llevado a posicionar a Chile entre los diez países del mundo con mayores desembarques de recursos pesqueros, según lo indica el Ministerio de Economía.

Sin embargo, la industria se ha visto afectada por la disminución de la biomasa de especies salvajes a causa de la continua extracción del recurso, factores climáticos como El Niño, entre otros. Dicho escenario concientizó a los países productores -Chile incluido-, los cuales han establecido un sistema de asignación de cuotas de pesca que se ha mantenido en los últimos años.

En relación a las actividades que disminuyen la biomasa del recurso pesquero se encuentra el descarte, que consiste en devolver hacia el mar todas las capturas (vivas o muertas) que no son el objetivo para los pescadores, debido a que estas no alcanzan la talla necesaria o son especies que no están asignadas al pescador. En este sentido, durante el 2017 SUBPESCA establece los primeros planes de reducción del descarte y la captura de la pesca incidental.



Maniobra de pesca de cerco, zona norte de Chile.

Estos planes elaborados por SUBPESCA contemplan medidas como:



Prohibición de descarte de fauna acompañante con cuota, la que debe ser desembarcada y justificada mediante la compra de cuota o licencias transables de pesca.



Obligatoriedad progresiva de embarque aleatorio de observadores científicos en todas las flotas sometidas a los planes de reducción, artesanal e industrial para toma extensiva de información biológica pesquera y para el seguimiento y evaluación de los planes.



Establecimiento de una nómina de especies que temporalmente pueden ser devueltas al mar (básicamente aquellas sin medidas de administración ni valor comercial).



Obligación de reportar los descartes autorizados y dar cumplimiento a toda la normativa asociada a la fiscalización.



Revisión de toda la normativa actual por parte de SUBPESCA, de manera de modificar aquellas que pudiesen estar induciendo esta práctica.

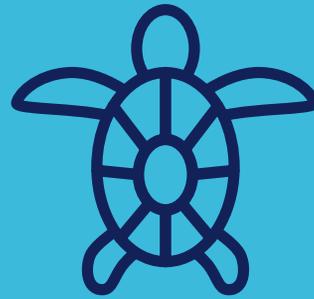
Acorde a esto, Camanchaca realiza todas sus actividades de extracción de pesca de manera responsable, informando las cantidades de fauna acompañante con cuota que se extraen durante estas operaciones, y velando por que las tareas de fiscalización de todas las entidades gubernamentales sean eficientes y transparentes. Sumado a ello, la Compañía trabaja constantemente en la protección de las especies con algún grado de vulnerabilidad que se encuentran cercanas a las operaciones de la Compañía y además potencia la investigación científica en dichas zonas.

Prácticas de Camanchaca para una pesca sostenible

La pesca incidental se define como las especies que no son parte de la fauna acompañante y que está constituida por reptiles marinos, aves marinas y mamíferos marinos que son capturados en una faena de pesca. Camanchaca, en su constante compromiso de velar por la preservación de estas especies, estableció un protocolo para la pesca incidental, donde se establecen procedimientos para el manejo de estas especies. El protocolo, está destinado a orientar a toda la tripulación en cómo manipular estas especies (mediante constantes capacitaciones) y en cómo llevar a cabo la liberación, y de ser necesaria, la reanimación de cualquier ejemplar. Las especies que contemple este plan son esencialmente delfines, lobos marinos, aves y tortugas marinas.

Durante 2017, en las faenas de la pesca de cerco se registraron capturas incidentales de 4 tortugas verdes (en peligro de extinción) y 6 tortugas oliváceas (en estado de conservación vulnerable). Finalmente, todas estas fueron devueltas intactas al mar, en el mismo lugar donde se les capturó.

En relación a las especies que sí son objetivo de pesca, por ejemplo en la extracción de la anchoveta de la zona norte del país, se estableció un instructivo de pesca responsable. Este documento señala claramente los límites de captura de ejemplares que estén por bajo la talla de primera madurez sexual. En caso de existir juveniles de anchoveta, se debe abandonar inmediatamente la zona de pesca y suspender actividades en dicha zona en un período no menor a siete días.



Potenciando la investigación marina

En la zona norte, dentro de las organizaciones en las que la Compañía se ha involucrado activamente, destaca el Centro de Investigación Aplicada del Mar (CIAM), que tiene como objetivo el estudio del entorno y condiciones marinas, junto a todas las variables que en dicho escenario impactan la naturaleza de la industria pesquera.

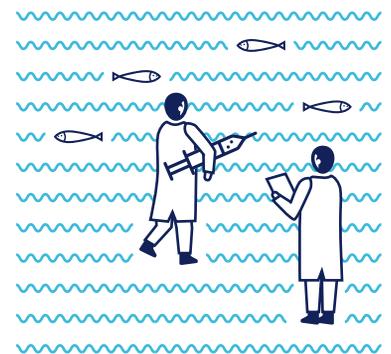
El objetivo del CIAM es realizar un óptimo levantamiento de información de las condiciones del recurso pesquero y, por consiguiente, mejorar la eficiencia de los procesos de captura de la pesca industrial.

A la fecha, esta organización ha realizado diversas publicaciones, de las cuales destacan más de 19 boletines relacionados con las condiciones ambientales y pesqueras de la zona norte (I, II y XV regiones de Chile); 43 reportes sobre la abundancia y distribución de los huevos y larvas de anchovetas; numerosas evaluaciones sobre la biodiversidad de aves marinas; y algunas investigaciones sobre el fenómeno de El Niño y La Niña. Esta valiosa información ha

sido ampliamente utilizada para determinar la necesidad de realizar vedas voluntarias del recurso pesquero.

En relación a la pesquería de crustáceos demersales, Camanchaca ha llevado a cabo desde 2016 un convenio con el departamento de Oceanografía de la Universidad de Concepción, la realización de un proyecto de asistencia “Indicadores biológico-pesqueros del langostino colorado y langostino amarillo”, obteniendo anualmente un seguimiento del comportamiento y estado de estos recursos a través de la información operacional de la flota arrastrera.

Para la pesca del jurel en la zona centro sur del país, Camanchaca se ha sumado a la investigación de esta especie. Es por esto, que a través del instituto de investigación pesquera (INPESCA), la Compañía colabora con distintos estudios orientados al establecimiento de la situación de este recurso. En este sentido, INPESCA ha llevado a cabo distintos proyectos, entre los cuales destacan:



Proyecto estructura poblacional y estimación de índices de reclutamiento de jurel basados en modelos biofísicos (Fase I).



Estructura poblacional y estimación de índices de reclutamiento de jurel basados en modelos biofísicos (Fase I).



Determinación de las condiciones oceanográficas asociadas a la distribución espacial y batimétrica del recurso merluza común.



Determinación de las condiciones oceanográficas correspondientes a la evaluación hidroacústica de jurel en la zona centro-sur.



Condición biológica de jurel en alta mar.

Sabías que...

En Chile, la pesca de arrastre de fondo NO se realiza sobre ecosistemas marinos vulnerables tales como fuentes hidrotermales, FORMACIONES CORALINAS DE AGUA FRÍA, cañones submarinos o montes submarinos.

Los montes submarinos son levantamientos del fondo que no sobresalen de la superficie, estos montes son importantes zonas de desove, cría de múltiples especies, además son hábitats de especies como corales, esponjas, estrellas de mar moluscos y cangrejos.



Langostinos amarillo y colorado.

La pesca de crustáceos demersales

En la actualidad, la extracción de langostino amarillo, langostino colorado y camarón nailon está ampliamente regulada en Chile mediante la Ley de Pesca.

En el 2016, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) elabora la propuesta de “Plan de Manejo de Crustáceos Demersales”, el cual tiene como objetivo establecer las directrices para desarrollar y

mantener las pesquerías de los crustáceos demersales (especies que habitan en el fondo marino) biológica y socioeconómicamente sustentable en el área de la pesquería. Cabe destacar que para la elaboración de este plan se consideraron las posiciones, ideas y recomendaciones expresadas y acordadas por el sector artesanal, industrial y plantas de proceso.

Este plan tiene como objetivo alcanzar metas como:



Mantener la pesquería en torno al rendimiento máximo sostenible (RMS) y proteger a los juveniles y reproductores, utilizando investigación oportuna y de calidad según sea necesario.



Desarrollar una cadena de producción ambientalmente sostenible en todas sus facetas que contribuya a mejorar la percepción de la sociedad de la industria de los crustáceos.



Optimizar los beneficios económicos de esta pesquería considerando las operaciones de la flota y la planta.



Mejorar las condiciones de bienestar de todos los agentes de la pesca, haciendo hincapié en las condiciones de trabajo, la formación y la educación.

En relación a los lineamientos del plan de manejo de crustáceos demersales, Camanchaca comenzó a alinearse en 2013 a estos nuevos objetivos de sustentabilidad del recurso demersal, teniendo como finalidad la obtención de mejores resultados en cuanto a las tallas, selectividad de las especies objetivo y fauna acompañante durante las operaciones de pesca de crustáceos. Una de las medidas implementadas en esa orientación, fue la aplicación de cambios en relación a la construcción de las artes de pesca (redes), como también en las maniobras de arrastre.

Adicionalmente, se agregaron equipos electrónicos que aumentaron la efectividad de esas operaciones a contar de junio de 2013. El resultado de lo anterior fue la obtención de economías de combustible; menor tracción con el fondo marino; mayor selectividad al permitir el escape de ejemplares juveniles de langostinos y pequeños crustáceos; además de peces como merluzas, granaderos y otros.

Sabías que...

Una de las amenazas más significativas sobre los ecosistemas y el recurso pesquero es la pesca ilegal. Solo para el 2017, en Chile se estimó que esta actividad realizó capturas cercanas a las 324.000 toneladas, asociadas principalmente a especies como la merluza común, merluza del sur, algas pardas, sardinas y anchovetas, donde estas dos últimas especies en conjunto suman más del 77% de dichas capturas. Por otra parte, el impacto que ocasiona esta actividad sobre la economía nacional también es significativo, dado que estas cifras de pesca tienen un equivalente económico de casi US\$300 millones, lo que sin lugar a dudas están libres de impuestos y perjudica de manera directa a los pescadores que sí cumplen con sus cuotas legalmente establecidas.



En el año 2017

2.000

kilogramos de residuos

fueron capturados por las redes de nuestros barcos de arrastre. Posteriormente, dicha basura es retirada del mar y depositada en sitios de disposición final autorizados.



Sardina Común

Certificación MSC

La certificación de Marine Stewardship Council (MSC) se utiliza para determinar si una pesquería está siendo bien gestionada y es sostenible, puesto que en dicho estándar se reflejan los conocimientos más actuales e internacionalmente aceptados en el campo de la ciencia y de la gestión de pesquerías.

Para lograr esta certificación, Camanchaca abordó diferentes etapas: en primer lugar, Bureau Veritas realizó una pre-evaluación para identificar los posibles conflictos que podrían encontrarse en el proceso de certificación. Luego de esto, en octubre de 2015 se comenzó con la evaluación completa de la pesquería del langostino, donde se sostuvieron reuniones con el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUB-

PESCA), el Comité de Manejo de la Pesquería, el Instituto de Fomento Pesquero, el Instituto de Investigación Pesquera (INPESCA) y diversas universidades, las que aportaron con aspectos técnicos para completar los procesos ya existentes. Finalmente, Camanchaca capacitó a sus tripulaciones y al personal en general para que se pusieran en marcha todos los procesos que se habían analizado.

Por último, Camanchaca en febrero de 2017 obtuvo la certificación MSC, la cual es reconocida a nivel mundial y acredita que la extracción del langostino colorado y amarillo en las faenas de arrastre de la zona centro sur del país se realiza de manera sustentable, sin agotar la especie y respetando el ecosistema marino y la cadena de custodia del producto.



Ver la certificación en el siguiente link:
http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/09/MSC_F_0550_Certificate_MSC_Camanchaca_Fishery.pdf

05. |

Conscientes con el medio ambiente



Sabías que...

Además de los APLs de las plantas procesadoras, toda la flota de barcos pesqueros de la Compañía participará en un acuerdo que buscará disminuir la generación de residuos y prevenir la creciente contaminación de los océanos.

Camanchaca Pesca, en su constante preocupación por el cuidado del entorno, vela por la eficiencia de sus procesos con el fin de controlar las externalidades que se generan en el ambiente, entre ellos, la calidad del aire, del agua y la calidad de vida de las comunidades más cercanas.

Uno de los instrumentos utilizados por la Compañía para hacer efectiva la eficiencia de sus procesos es a través de la certificación de un Acuerdo de Producción Limpia (APL),

mediante el cual la Empresa se compromete voluntariamente con organismos públicos a mejorar las condiciones productivas y ambientales en temas de seguridad social e higiene; eficiencia hídrica y energética; reducción de emisiones; reciclaje; buenas prácticas; a través de metas y acciones en un plazo determinado.

Es así como la planta ubicada en Coronel hace tres años cuenta con certificación APL "industrias de conserva de pescado", cuyos principales objetivos son la disminución en los consumos de recursos naturales, residuos y aumentar los volúmenes de capacitación al personal.

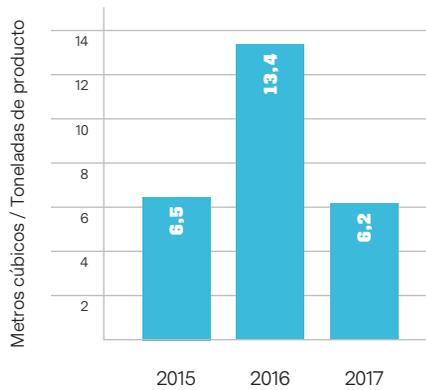
Por otro lado, la planta de harina y aceite en Iquique tiene implementado desde 2015 un APL del Sector Industrial y Logístico del Borde Costero de la Región de Tarapacá, cuyo objetivo es la implementación de medidas de sustentabilidad de todas las empresas ubicadas en dicho sector.



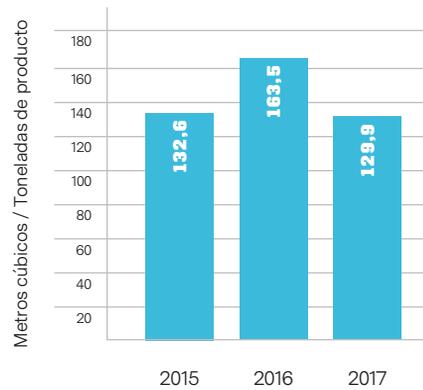
Agua

Las operaciones de Camanchaca Pesca se abastecen en gran medida por el agua de mar, la que se utiliza en las plantas evaporadoras y para condensar el vapor de agua proveniente de las distintas etapas del proceso de elaboración de harina y aceite de pescado; el resto del agua empleada en los procesos proviene de la red de agua potable.

Intensidad consumo de agua dulce
(Proceso pesca de cerco)



Intensidad consumo de agua dulce
(Proceso pesca de arrastre)



Sabías que...

En algunas de nuestras operaciones de la planta de harina en la comuna de Iquique se utiliza la energía proveniente del sol, a través de la instalación de un complejo de paneles fotovoltaicos. Estos paneles generaron más de 47,3 GJ durante todo 2017.

Cerco: Procesos de elaboración de jurel congelado, conservas de pescado, harina y aceite de pescado, en el cual, las materia prima es capturada mediante el arte de pesca de cerco.

Arrastre: Procesos de elaboración de crustáceos congelados, en el cual, las materias primas son capturada mediante el arte de pesca de arrastre.

Además del recurso hídrico, los procesos productivos de Camanchaca Pesca requieren de energía. Las principales fuentes energéticas utilizadas provienen de combustibles fósiles y energía eléctrica (adquirida y generada).

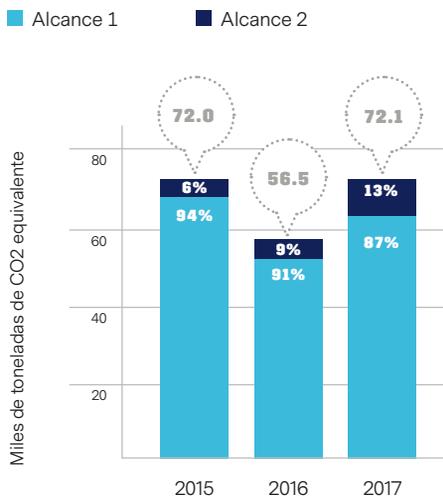
El uso de estas fuentes de energía generan emisiones atmosféricas, las que se dividen en gases de efecto invernadero, material particulado, óxidos de azufre y nitrógeno, entre otros.

Gases de efecto invernadero (GEI).

Los gases de efecto invernadero son los responsables del calentamiento global y por este motivo es importante realizar previamente una cuantificación del total de dichas emisiones, para luego realizar una gestión sobre éstas, con un enfoque de gestión orientado a acciones de reducción de estos gases, principalmente el dióxido de carbono, metano y óxido nitroso.

Las emisiones de gases de efecto invernadero (en unidades de toneladas de CO2 equivalente) y su intensidad en relación a los productos elaborados se presentan a continuación:

Emisión de gases de GEI por alcance 1 y 2



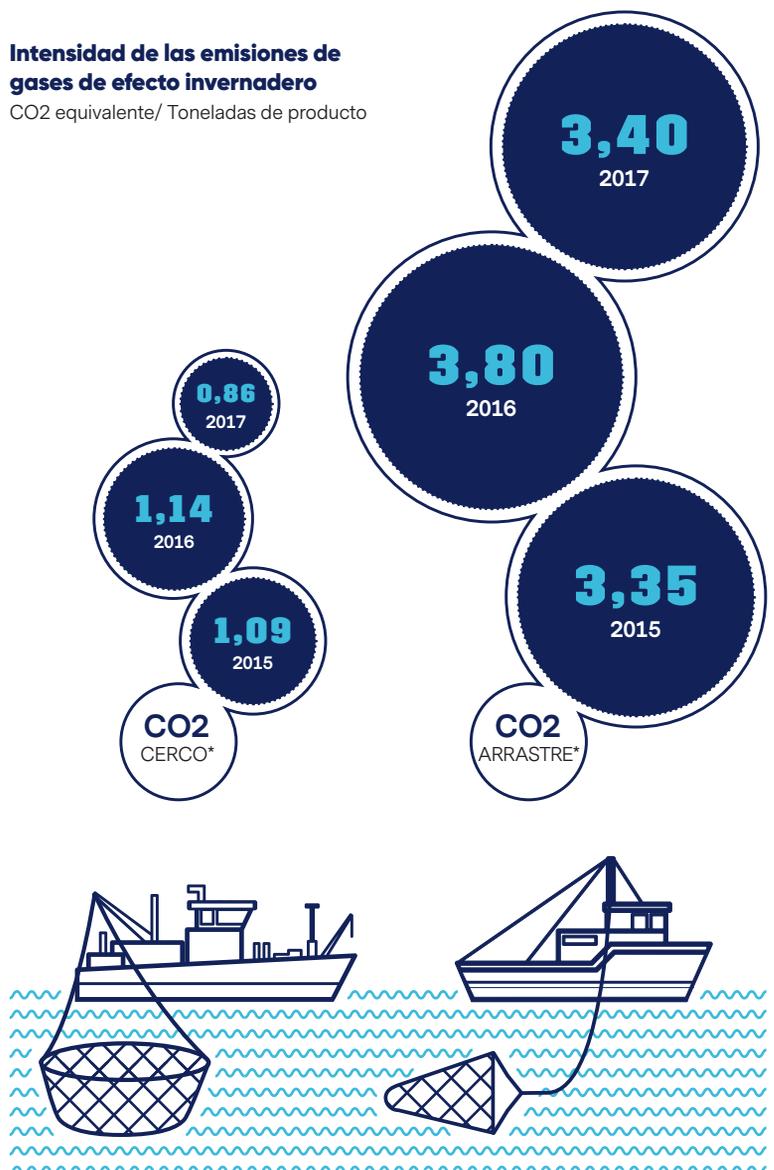
Alcance 1 (Emisiones directas): Corresponden a los GEI liberados de las fuentes que son propiedad o están controladas por la Compañía, como por ejemplo la combustión en calderas, equipos electrógenos, maquinarias, embarcaciones, etc.

Alcance 2 (Emisiones Indirectas): Corresponden a las emisiones de GEI liberados en la generación de electricidad adquirida, es decir, la electricidad que es comprada por la Compañía. Para 2017 se consideraron las emisiones provenientes de la electricidad total adquirida del sistema interconectado del norte grande (SING) y sistema interconectado central (SIC).

* Estas emisiones corresponden a aquellas generadas en toda la cadena productiva, es decir desde la captura de la materia prima hasta la elaboración del producto terminado que corresponda.

Intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero

CO2 equivalente/ Toneladas de producto



Metodología Cálculo

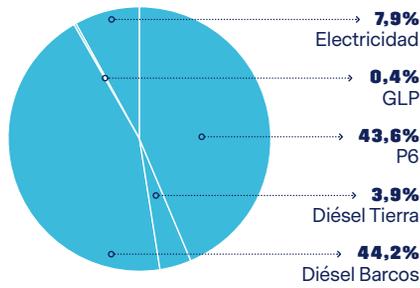
Las emisiones de GEI se determinaron a partir del GHG Protocol e ISO 14064:2006, mientras que los factores de emisión utilizados corresponden al IPCC: 2006 y del Ministerio de Energía de Chile. Las fuentes de emisión de gases de efecto invernadero provienen de las calderas, equipos electrógenos, embarcaciones, maquinaria y consumos eléctricos de las distintas instalaciones de la Compañía.

Energía

A continuación, se detallan las distintas fuentes de energía que utilizó la compañía en 2017, a largo de toda su cadena productiva, representando los consumos totales y las actividades asociadas a la pesca de arrastre y las de cerco.

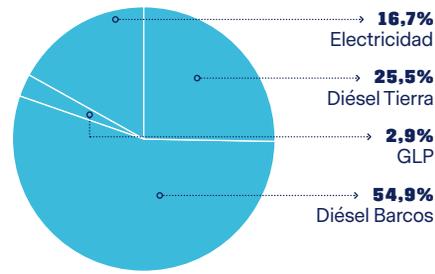
GJ Fuente energética Total Compañía

(963 mil GJ)



GJ por fuente energética Pesca arrastre

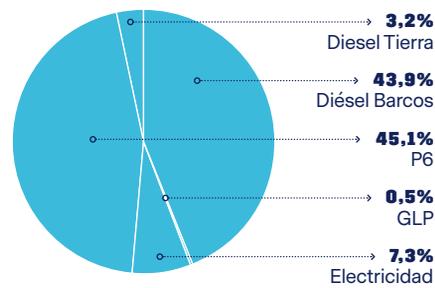
(29 mil GJ)



Las actividades que demandan mayor energía, y por ende, generan la gran mayoría de las emisiones de gases de efecto invernadero, provienen principalmente del diésel combustionado por las embarcaciones en los procesos de captura de la materia prima y en la generación de vapor por parte de las calderas a base de petróleo N°6 de las plantas de harina y conservas de pescado.

GJ por fuente energética Pesca cerco

(934 mil GJ)



Fuentes energéticas:

Diésel Tierra: Diésel consumido por equipos electrógenos y calderas de vapor en las plantas de proceso.

Diésel Barcos: Diésel consumido por las embarcaciones y pontones de Camanchaca.

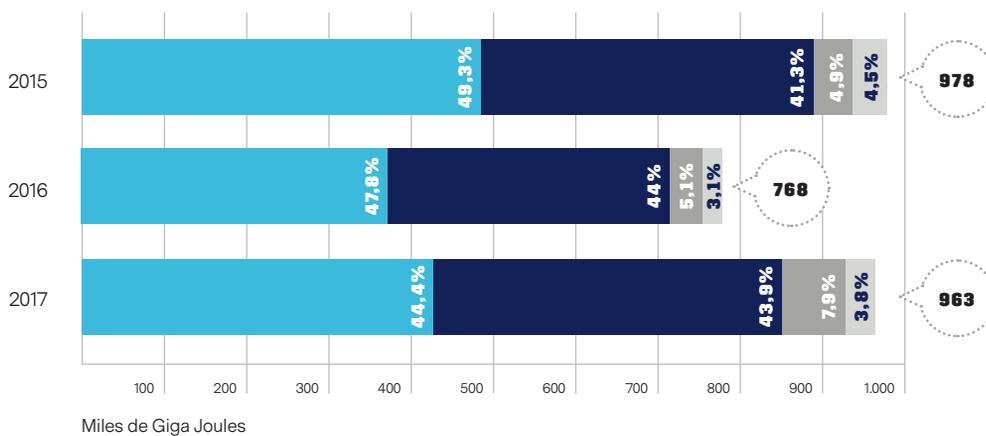
GLP: Gas licuado de petróleo consumido en las distintas instalaciones de la Compañía para generar calor y como combustible de maquinarias (grúas horquilla).

Electricidad: Energía suministrada del Sistema Interconectado Central (SIC) y del Sistema Interconectado del Norte Grande de Chile (2017) para cada una de las instalaciones de Camanchaca.

P6: Petróleo N°6 consumido por las calderas de generación de vapor utilizadas en los procesos de elaboración de harina, aceite y conservas de pescado.

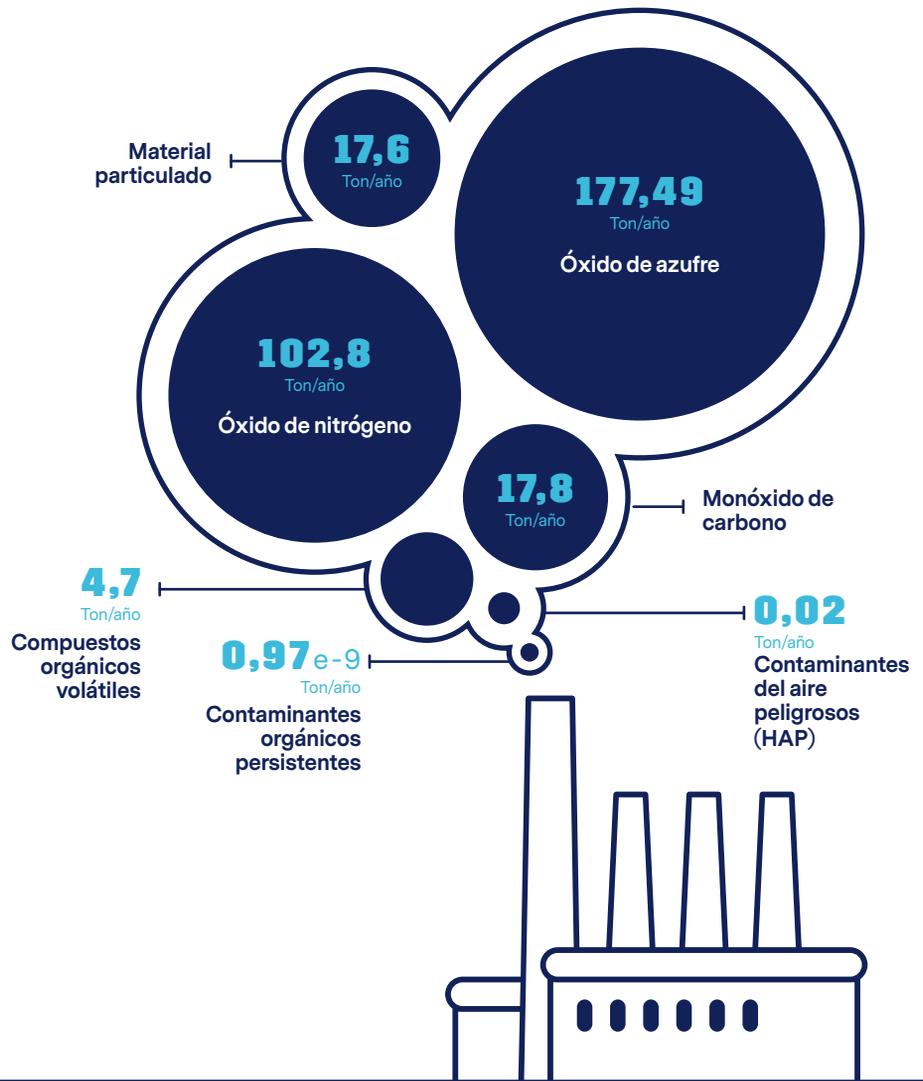
Evolución histórica de la demanda y fuentes de energía en los últimos tres años de Camanchaca (2015 al 2017)

■ Diésel Barcos ■ Petróleo N°6 ■ Electricidad ■ Otros



Otras sustancias

Resultado de la utilización de combustibles fósiles como el diésel y el petróleo, se liberan una serie de sustancias a la atmósfera que no se registran en la categoría de GEI. Las emisiones que se registraron durante el 2017 fueron:

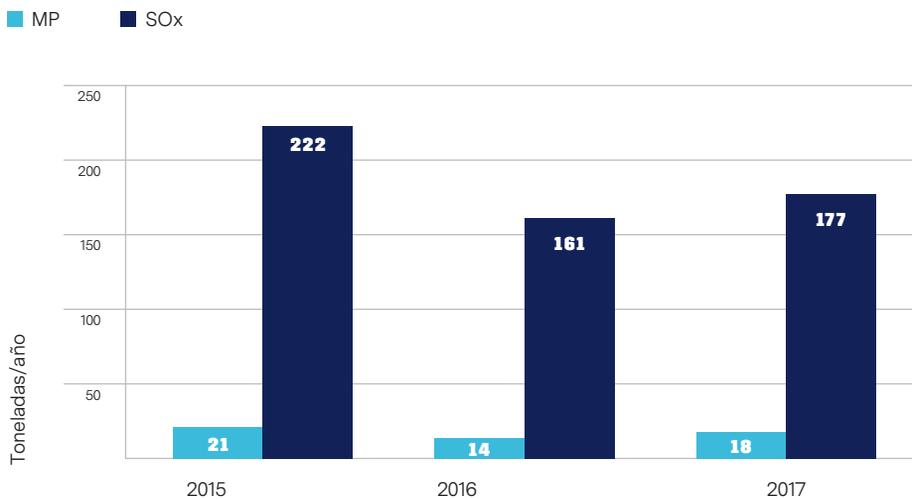


Metodología Cálculo

Guía metodológica para la estimación de emisiones atmosféricas de fuentes fijas y móviles en el registro de emisiones y transferencia de contaminantes, Fuel oil combustion, quinta edición 1998 e instrumental normalización para la identificación y cuantificación de liberación de dioxinas y furanos, PNUMA 2005.

Estas emisiones provienen del uso de generadores y calderas de vapor

Evolución de las emisiones de material particulado y óxidos de azufre

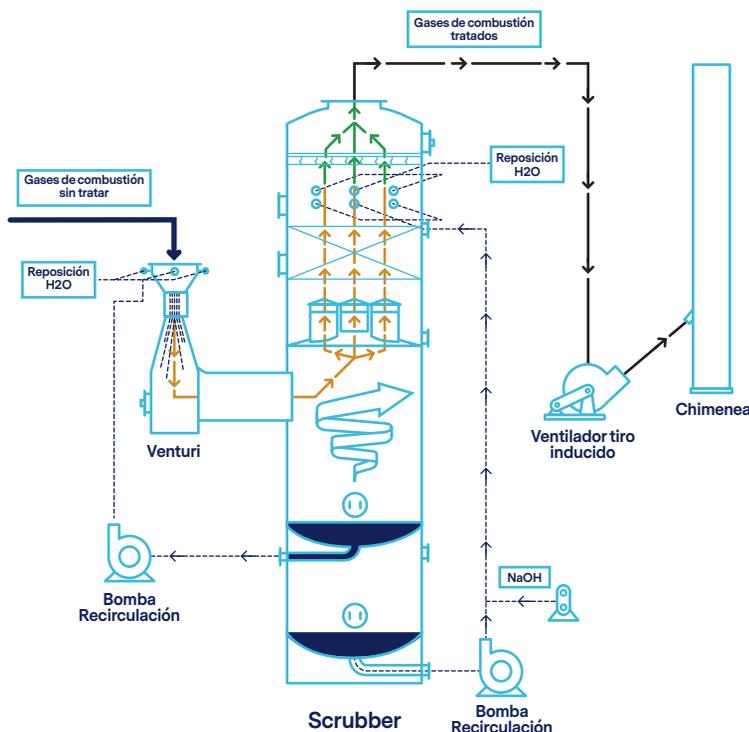


Procesos eficientes y producción limpia

A raíz de lo expuesto en el punto anterior, la Compañía está en búsqueda permanente de medidas que mitiguen el impacto producido por nuestros procesos productivos. Dicho control apunta a la disminución de las externalidades en las aguas receptoras de residuos líquidos y a la reducción de la contaminación local en el aire, a través de la implementación de nuevas tecnologías y/o haciendo cambios operacionales en las distintas faenas.

Una acción concreta de Camanchaca por la eficacia de sus procesos es el Acuerdo de Producción Limpia (APL) al que se suscribió la Planta de Conserva en Coronel en 2013. En esta línea, Camanchaca ha logrado disminuir el indicador de consumo de agua de 0,27 a 0,25 m³/caja conserva y la disminución del consumo específico de petróleo en un 30%. Para el APL implementado en Iquique, los resultados serán informados una vez se obtenga la certificación respectiva. No obstante, las eficiencias van en la misma línea que en el de la planta de conserva.

Esquema Scrubber



Impuesto verde

El impuesto verde comenzó a regir en 2017 con la política de “quien contamina, paga”. Se trata de un cobro que se aplica sobre los efectos no deseables de una actividad en el medio ambiente, con la idea de corregirlo o compensarlo.

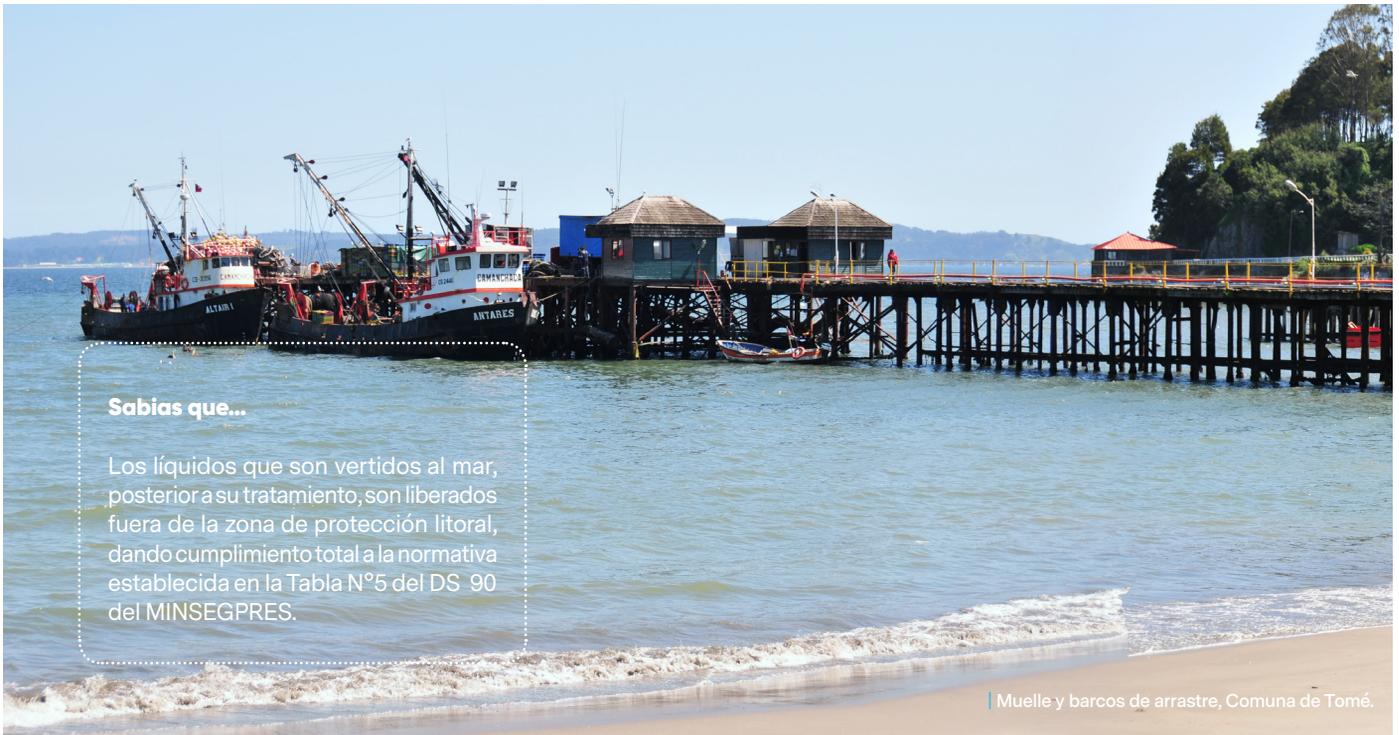
En Camanchaca existen dos plantas que están sujetas al pago de impuesto verde. Se trata de la Planta de Harina de Iquique y Coronel, quienes deberán tributar para el año 2018 la cifra de USD\$ 349.130.

Sabías que...

El equipo instalado en Planta Coronel es un Venturi – scrubber, el cual trata los gases de combustión provenientes de las Calderas 3 y 5 de planta, que son las de mayor capacidad y las que más se utilizan en los procesos de harina y conserva. El caudal de diseño del equipo es de 85.000 m³/h. El equipo Venturi es el responsable de la remoción del material particulado, el cual, debido al estrangulamiento en su garganta, los gases aumentan su velocidad e ingresan en contracorriente, produciéndose el atrapamiento de estas partículas. La eliminación del SO₂ se produce en el equipo Scrubber, en el cual se inyecta agua con NaOH.

1 año y 6 meses de funcionamiento del sistema de abatimiento de emisiones en Planta Coronel:

Por otro lado, el funcionamiento del sistema de abatimiento de emisiones en Planta Coronel reduce los niveles de dióxido de azufre (SO₂) y material particulado (MP), fino y grueso en un 90%. Con ello, se evitó la emisión para 2017 de 4,04 toneladas de MP y 47 toneladas de SO₂.



Sabías que...

Los líquidos que son vertidos al mar, posterior a su tratamiento, son liberados fuera de la zona de protección litoral, dando cumplimiento total a la normativa establecida en la Tabla N°5 del DS 90 del MINSEGPRES.

Muelle y barcos de arrastre, Comuna de Tomé.

Olores

Respecto a las emisiones de olores molestos, actualmente en Chile no existen normativas asociadas a límites de emisión. No obstante, para las plantas de harina y aceite de pescado de Camanchaca, emplazadas en Coronel e Iquique, esta temática es de relevancia, por lo que durante 2017 se realizaron distintas gestiones en esta línea que permitieron aumentar el conocimiento de este tema tan complejo.

Por un lado, se realizaron mediciones de campo con panelistas en terreno, y por otro se efectuaron pruebas con tecnología de inyección de radical Hidroxilo, con la cual se lograron niveles de eficiencia interesante pero no las requeridas para el rubro pesquero. De igual manera, Camanchaca trabaja con el enfoque de evitar la generación de olores, y para ello los esfuerzos se centran en manejar la materia prima adecuadamente, privilegiando su frescura.

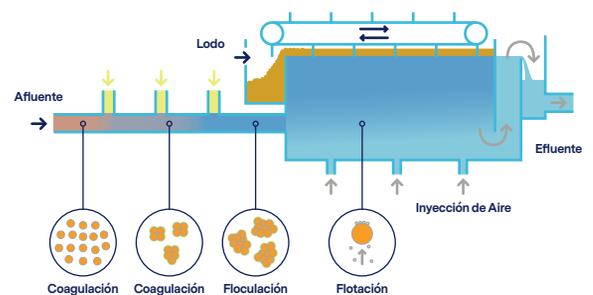
Tratamiento de líquidos y sólidos

Los residuos industriales líquidos de la Compañía son evacuados al alcantarillado público y el océano; sin embargo, el 100% de los residuos enviados al océano son tratados previamente mediante un tratamiento físico químico (método DAF), evaluando periódicamente los parámetros de aceites, grasas, sólidos sedimentables y suspendidos, entre otros.

Sistema de tratamiento de residuos líquidos industriales

El sistema de flotación por aire disuelto, consiste en la separación de partículas en suspensión mediante microburbujas de aire. Estos sólidos suspendidos se adhieren a las micro burbujas flotando hacia la parte superior, en donde son "barridos" y separados de la fase acuosa del residuo líquido tratado.

Esquema Funcionamiento Planta DAF



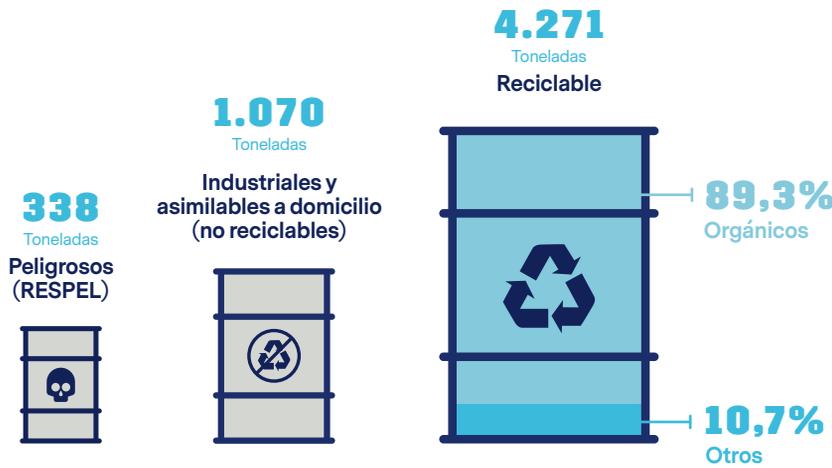
Sabías que...

Camanchaca realiza campañas para monitorear el cuerpo de agua receptor en cada uno de sus procesos productivos donde tiene emisario submarino. Los resultados de los Programas de Vigilancia Ambiental (PVA) son informados periódicamente a la autoridad. Estas campañas se realizan en las Bahías de Iquique, Concepción y Coronel.

Residuos

El reciclaje es la clave para la gestión de los residuos sólidos. En 2017 se generaron más de 5.679 toneladas de residuos, donde más del 75% son reciclados, mientras que sólo un 6% del total corresponde a residuos peligrosos.

Tipos de Residuos



Sabías que...

Gran parte de las redes recicladas en 2017, fueron entregadas a la empresa BUREO, quienes transforman este material en diversos objetos como tablas de skate, lentes de sol, accesorios de surf, entre otros.

Los fondos recaudados a través del reciclaje de las redes se destinan a capacitar en materias de reciclaje, a través de ONG, a comunidades costeras.

<https://bureo.co/>

Material Reciclado



Calificación ambiental favorable para una nueva planta en Iquique

A mediados del segundo semestre de 2016, Camanchaca ingresó al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA) un nuevo proyecto (bajo una declaración de impacto ambiental) asociado a la elaboración de harina y aceite de pescado, que luego de más de un año de evaluación logró una calificación ambiental favorable por parte de la Comisión de Evaluación de la Región de Tarapacá.

La construcción de esta nueva planta, con una producción anual estimada de 40.000 y 3.200 toneladas de harina y aceite de pescado respectivamente, está destinada a reemplazar las actuales instalaciones de la Compañía en la comuna de Iquique, dando continuidad a las operaciones de Camanchaca y a las fuentes laborales de los trabajadores, proveedores y contratistas de la región. Estas nuevas instalaciones representaran una inversión de casi USD\$ 40 millones y consideran el uso de tecnología eficiente de primera generación, asociada principalmente al control de los olores molestos, residuos industriales líquidos, manejo de residuos sólidos y una mejora en la eficiencia hídrica.



En la planta de proceso de Coronel, además de realizar reciclaje de los residuos generados en las operaciones propias de la Compañía, existe desde hace ya más de 4 años un punto limpio, el cual se encuentra abierto hacia la comunidad. El objetivo es dar una oportunidad a la comunidad local para que puedan reciclar los residuos que generan en sus casas. Además, con los recursos recaudados mediante el reciclaje se realizan aportes a la comunidad local con el fin de potenciar el reciclaje en la comuna.



Jornada Limpieza de playas, Playa Blanca, Comunas de Coronel y Lota.

Producto sano y nutritivo



Mantener la calidad e inocuidad de nuestros productos es una prioridad para nuestra Compañía. Por ello, contamos con una serie de certificaciones que validan y comprueban el estado en que se extraen, elaboran y comercializa la materia que producimos.

Certificaciones y cualidades nutricionales de los productos de Camanchaca



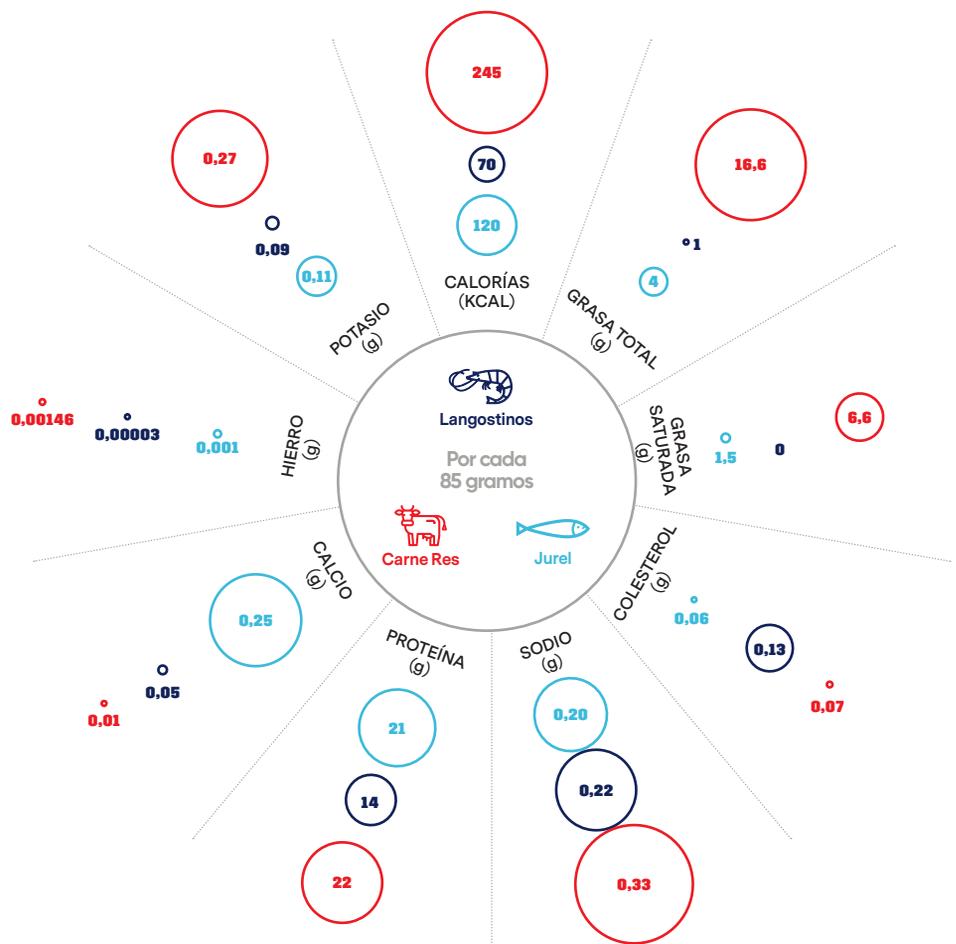
Aportes nutricionales de productos consumo humano directo

Las cualidades nutritivas de nuestros productos aportan numerosos beneficios a la salud de los consumidores.

Los altos índices de Omega 3 presente en nuestros alimentos ayuda a prevenir enfermedades asociadas al colesterol alto y obesidad.



Las cualidades nutricionales de nuestros productos, frente a la carne de res, se presentan a continuación:



Valores nutricionales del aceite y harina de pescado

El aceite de pescado es utilizado como aditivo alimentario y farmacológico debido a su alto contenido de Omega 3 (EPA, DHA, DPA). El EPA tiene propiedades que disminuyen los triglicéridos y el colesterol; baja la presión arterial y disminuye los riesgos asociados a trombos en la circulación sanguínea; mientras que el DHA es vital en el desarrollo de la retina del feto y los recién nacidos.

La harina de pescado posee un alto nivel proteico, alto nivel de digestibilidad y presencia de aminoácidos esenciales, de aquí su vital importancia como fuente alimentaria en la dieta de animales, especialmente la acuicultura.

Alimentos seguros

Con el objetivo de asegurar la calidad y seguridad de los productos, Camanchaca somete al 100% de los productos a análisis de calidad e inocuidad quincenales, donde se monitorean las concentraciones de dioxinas tipo PCBs, furanos y metales pesados (como plomo, mercurio, cadmio, estaño, entre otros), con la finalidad de prevenir impactos sobre la salud y seguridad de los consumidores.

Aseguramiento en la cadena de suministro.

La normativa vigente en Chile establece que cada desembarque o captura de naves y embarcaciones, debe ser notificada al Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA).

La Compañía cuenta con pesca certificada en un 100%, mediante la información de sus procesos a través de un sistema online.

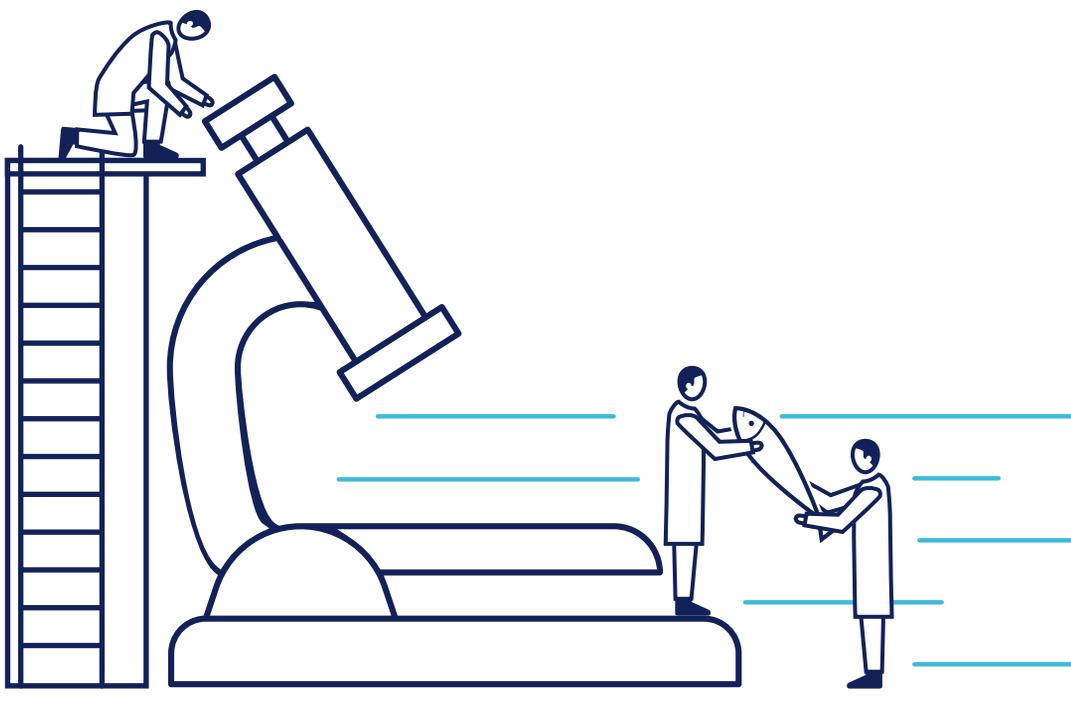
Cabe destacar que cuando la materia prima es recepcionada, vuelve a ser analizada para verificar si cumple con la cuota informada previamente.

Sistemas RSW en flota

Para mejorar la calidad de la pesca capturada, y así la calidad de los productos, se implementaron sistemas de frío RSW (Refrigerated Sea Water) en dos de las embarcaciones de la flota norte de la Compañía, correspondiente a los barcos Atacama IV y Atacama V. Lo anterior, se suma a dos embarcaciones que ya cuentan con el sistema implementado, alcanzando un 30% de los barcos de la división norte cuenta con esta nueva tecnología.

Este sistema tiene como objetivo almacenar la captura en las bodegas con agua refrigerada que va de los 4 a los 0°C, lo que permite mantener fresca la captura correspondiente a especies pelágicas a granel como jurel y anchoveta. La inversión en estos sistemas permite que la pesca alcance bajas temperaturas, reduciendo considerablemente la actividad bacteriológica responsable de la descomposición, repercutiendo directamente en una mejora en la calidad de los productos como el aceite y harina de pescado, y a su vez disminuyen consecuentemente la generación de olores molestos.

En el caso de la flota de barcos de cerco de la división sur, el 100% de estas embarcaciones cuentan con este moderno sistema de refrigeración, lo cual es trascendental en la calidad de la pesca destinada a la elaboración de productos de consumo humano.



07. |

Equipo Camanchaca



La división Pesca de Camanchaca está compuesta por Pesca Norte, ubicada Iquique, región de Tarapacá, donde se concentra el trabajo del 21% de los colaboradores; y Pesca Sur, con presencia en las regiones de Valparaíso, Biobío y Los Ríos, donde se encuentra el 79% de los 1.436 colaboradores que componen toda la división Pesca.

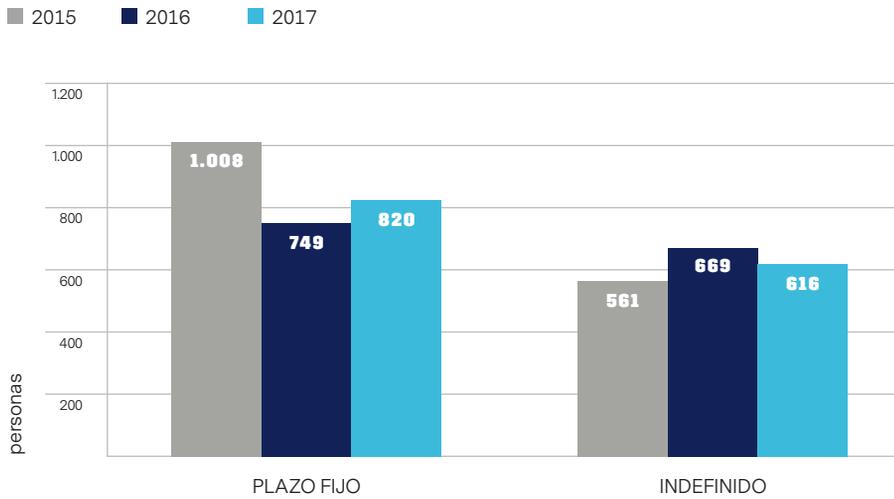
Lo anterior, debido al tipo de proceso que se desarrolla en el sur, el cual requiere de un volumen más grande de personas en comparación a las operaciones del norte. En la zona sur se procesa jurel en conserva, jurel congelado, langostinos, aceite y harina de pescado, mientras que en el norte sólo se procesa estos dos últimos productos.

De todas las personas que trabajan durante el año en Camanchaca, más de 616 cuenta con un contrato de tipo indefinido, mientras que en lo que a género se refiere, el 65% de ellos es de sexo masculino y un 35% femenino.



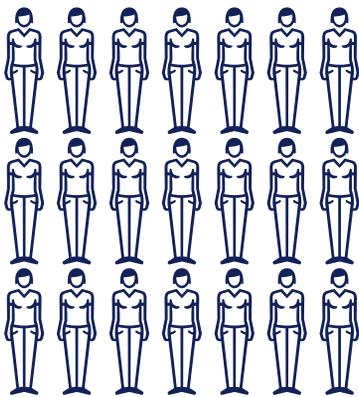
Planta de Crustáceos, Comuña de Tomé.

Evolución del tipo de contrato en la Compañía (2015 al 2017)

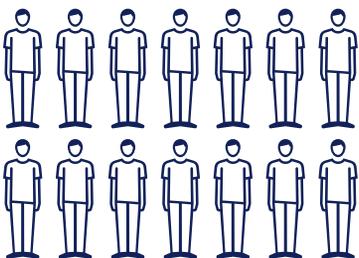


En relación a la política de compensaciones, en ella se establece que el 100% de las personas que trabaja en Camanchaca recibe remuneraciones que están por sobre el sueldo mínimo establecido por la legislación nacional vigente, exceptuando eso sí, al personal aspirante de tripulantes de las embarcaciones de pesca (23 personas).

Personas que reciben el salario más bajo pagado en la Compañía (diferente al mínimo nacional)

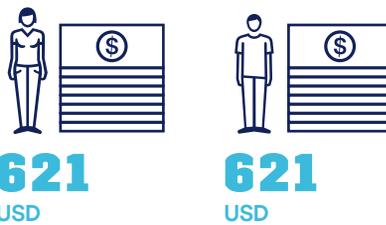


423
Mujeres



283
Hombres

Monto (USD\$) más bajo pagado a un trabajador de la Compañía (diferente al mínimo nacional)



Personas que reciben remuneración en base a las reglas del salario mínimo



* Estas personas corresponden a aspirantes a tripulantes de los barcos pesqueros



Sabías que...

Camanchaca, además de velar por el cumplimiento en los pagos de sus colaboradores, también se preocupa por el de los contratistas, a través de un estricto control del cumplimiento laboral por parte de un encargado de subcontratación de la Compañía

Al mismo tiempo a nivel Compañía, se ha realizado un estudio para identificar la brecha que pudiera existir entre las remuneraciones de cada cargo, versus cargos similares en la industria y la zona en la cual están las operaciones. Esta es una potente herramienta que permite controlar las diferencias salariales en personas que realicen las mismas funciones y pudiesen tener distintas remuneraciones.

Actualmente, la política de compensaciones establece un sistema de escalafón que permite ir aumentando gradualmente las remuneraciones de los trabajadores según su desempeño.

Diversidad Género	Mantenición	Administración	Producción
Mujeres	3%	29%	31%
Hombres	97%	71%	69%
Diversidad etaria			
Menores a 30 años	9%	25%	19%
Entre 30 y 50	33%	32%	34%
Mayores a 50 años	58%	43%	47%
Diferencias Remuneraciones			
Diferencias porcentual promedio entre sueldos de hombres y mujeres	Norte - ** Sur 129%	Norte 7% Sur 38%	Norte 38% Sur 74%

** No existe personal femenino en labores de mantención.

Personal de mantención: técnico o ingenieros que desempeñan un rol de soporte a las operaciones de la Compañía, como por ejemplo: carpinteros, soldadores, eléctricos, motoristas de barcos o muelles, informáticos, personal de patio, operadores de maquinarias y transportistas.

Personal administrativo: toda persona que realiza funciones como asistentes, controles de procesos,

jefes de área, subgerentes, supervisores, preventivistas y del área de capital humano.

Personal de producción: personal que se desempeña única y exclusivamente en las áreas de proceso, como operarios plantas de harina, conservas y congelados, personal de control de calidad y los tripulantes de las embarcaciones.

Gestión del Desempeño

En Camanchaca división Pesca, se ha propuesto que el potencial de sus colaboradores se desarrolle en línea con las metas organizacionales. Es así como se consideran dos instancias de evaluación, que permiten una visión más acabada de las competencias de los colaboradores para así gestionar oportunamente las brechas que pudieran encontrarse.

- Evaluación de desempeño por resultados: en éste se consideran los aportes de cada persona evaluada en el logro de los resultados alcanzados en un año -de forma individual-, además de considerar los aportes al equipo y a la Compañía.
- Evaluación de competencias: consiste en realizar un análisis del conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y experiencias requeridas para desempeñarse óptimamente en cada cargo y que son posibles de observar y evaluar.

Con esto se buscará generar planes de desarrollo y mejoras, que permitan disminuir las

diferencias en las competencias que cada persona tenga respecto del cargo y función que desempeña.

Formación y Desarrollo

Cada año se diseñan y ejecutan programas de formación abarcando cursos normativos, técnicos y de habilidades blandas, los que permitan desarrollar colaboradores integrales en su gestión, orientados a la mejora continua, siendo eficientes y empoderados de su rol.

El área de Desarrollo Organizacional tiene como misión gestionar y promover que estos procesos se realicen de forma oportuna y alineada con los objetivos estratégicos de la Compañía.

Durante 2017 se realizaron diferentes jornadas de formación a nuestros trabajadores, alcanzando un promedio 28 mil horas de capacitación anuales.

Promedio de horas de formación por trabajador



18
horas
Pesca Sur



Monto invertido en formación (Miles USD\$)



104
Miles USD\$

Monto invertido por trabajador (USD\$)



92
USD\$



24
horas
Pesca Norte



57
Miles USD\$

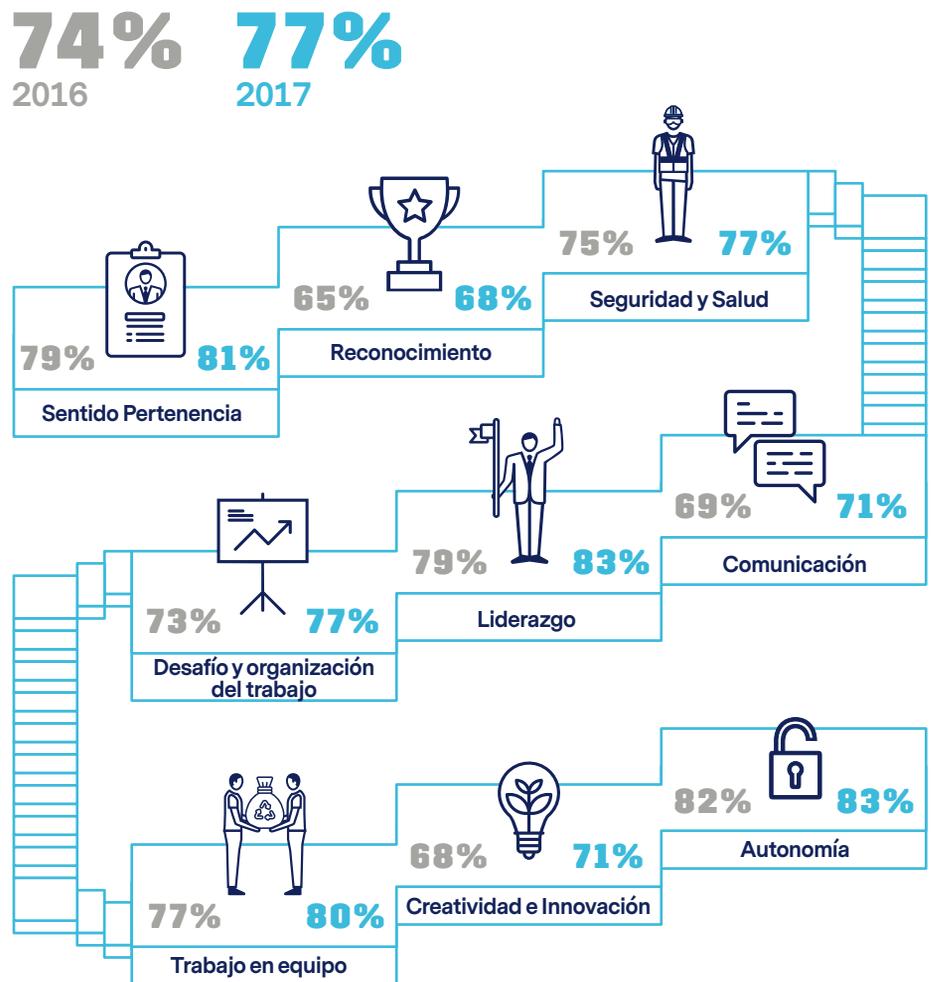


183
USD\$

Clima Organizacional

Las personas son un pilar fundamental para el logro de los objetivos estratégicos: Por ello se ha trabajado desde hace varios años en el mejoramiento del Clima Organizacional, instancia en la que se analizan las dimensiones que intervienen en las percepciones de los colaboradores respecto de su entorno laboral.

Clima organizacional Pesca



Con el objetivo de consolidarse como una organización sustentable y eficiente, el compromiso es generar un ambiente de trabajo grato, propiciando una relación cercana, transparente y de respeto, en donde las operaciones cumplan con altos estándares y los trabajadores estén motivados por su desarrollo y comprometidos con su desempeño.

Un aspecto importante en este ámbito ha sido el desarrollo de programas que buscan potenciar el liderazgo en las personas, por medio de buenas prácticas que permitan valorar instancias de colaboración y trabajo en equipo.

Relación laboral y sindical

Camanchaca cumple con los acuerdos contraídos en los contratos colectivos y así como también con la legislación laboral vigente. La relación se sustenta en el respeto, la cercanía y la comunicación permanente, lo que permite atender de forma oportuna y atinente cualquier contingencia que pudiera presentarse.

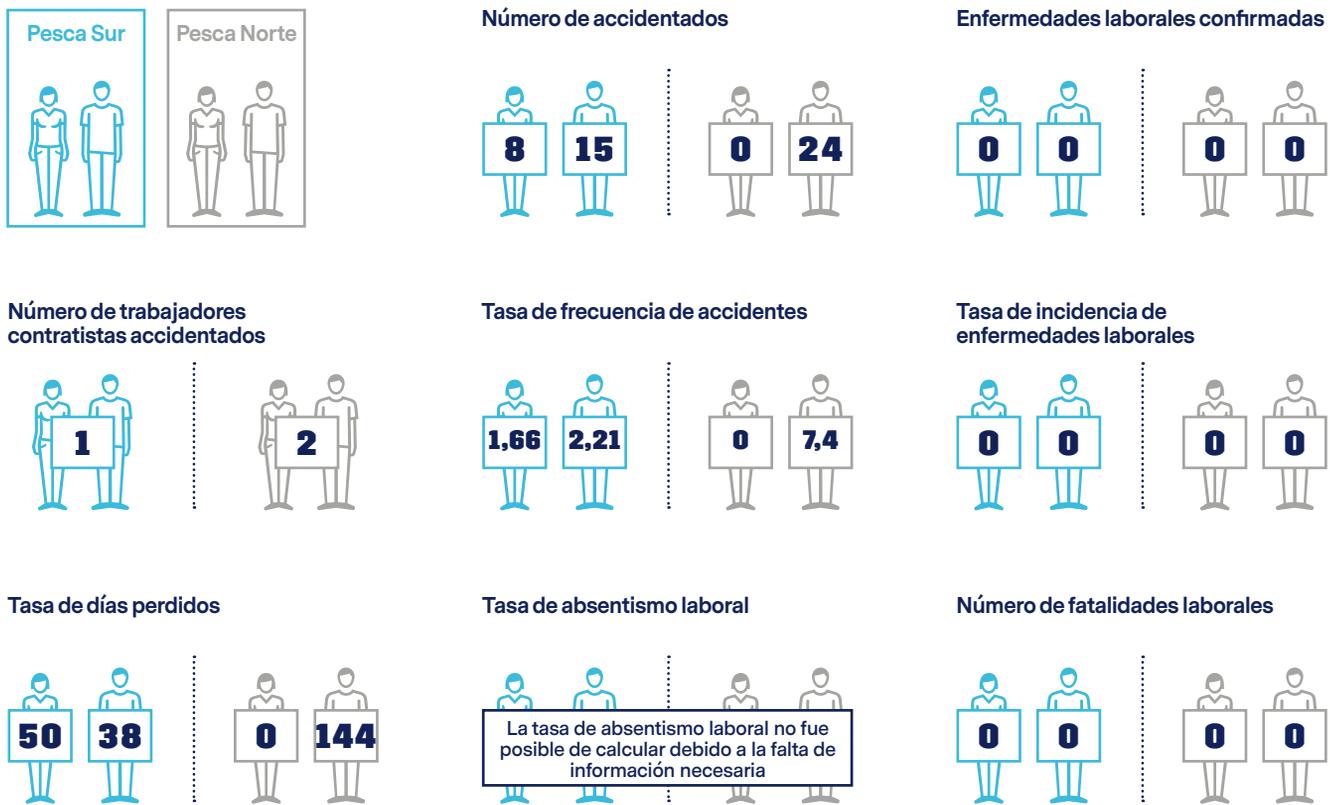
Camanchaca Pesca, cuenta con 11 sindicatos activos, 4 de ellos de Pesca Norte y 7 en Pesca Sur.

Trabajadores seguros

De acuerdo a datos entregados por la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), Camanchaca posee una tasa de acciden- tabilidad que está bajo el promedio total del rubro, representando sólo un 3,2% versus el 4,1% de todo el sector. Lo anterior reforzó el concepto de que Camanchaca es un lugar seguro para trabajar.

Dentro de las actividades relacionadas a evaluar las condiciones de seguridad de los colaboradores, la administración de Caman-

chaca junto con sus colaboradores confor- man los comités paritarios. A través de ello, los trabajadores tienen la oportunidad de realizar actividades de investigación de los accidentes, inspecciones de seguridad en terreno, fiscalizar los usos de los elementos de protección de todo el personal, analizar los procedimientos de seguridad establecidos y hacer entrega de recomendaciones para realizar una mejora continua de las condicio- nes de seguridad en todas las instalaciones operaciones de la Compañía.



De lo anterior, los accidentes más comunes ocurridos en la Compañía son principalmente:

- > Golpeado por o contra
- > Caída mismo y distinto nivel
- > Contacto con elementos punzantes/cortantes

En algunos lugares de trabajo de la Compañía, especialmente las plantas de producción de harina de pescado, las salas de descolado de la planta de langostinos y las salas de proceso de las conservas de pescado presentan los mayores índices de accidentalidad y riesgo de contraer enfermedades laborales.

Por esa razón, desde 2013 que en estos lugares de trabajo se implementa la metodología BAPP (Bahavioral Accident Prevention Process) que es su proceso de prevención de accidentes basado en el comportamiento de los trabajadores.

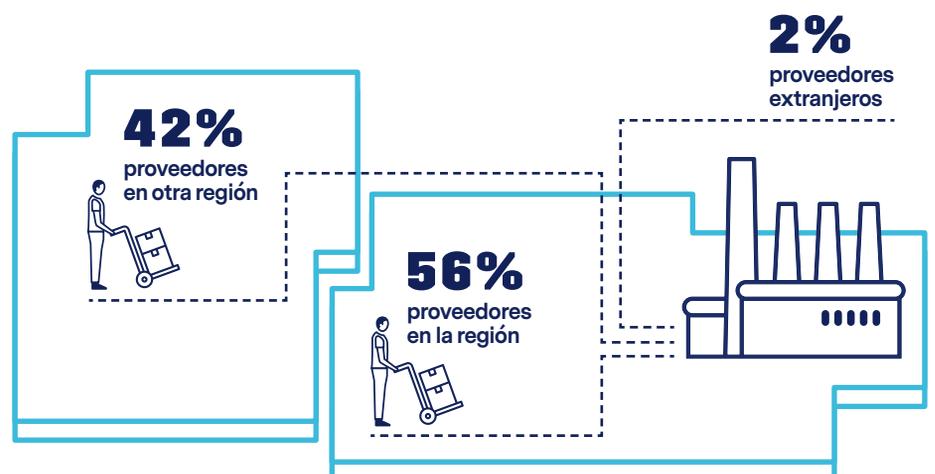


Patrón de Descarga de Pesca, Planta de Iquique.

Protagonismo local

La Compañía, en su constante rol de fomentar la economía local de sus operaciones, opta por dar prioridad a que sus proveedores sean de carácter local, es decir, más del 56% de los proveedores de la Empresa, tienen domicilio en la misma región donde están las operaciones de Camanchaca.

Por otra parte, los proveedores nacionales que están fuera de las regiones de las operaciones de la Compañía, corresponde a un 42% y un 2% son proveedores extranjeros. El total de proveedores durante 2017, para la división Pesca Norte de la Compañía fue de 400, mientras que en la división Pesca Sur fue de 629.



Camanchaca como vecino Amigo



Camanchaca Amiga

Camanchaca busca integrar la comunidad a la Empresa, que la perciban como un vecino cercano, amigable y responsable con el medio ambiente. La participación ciudadana en las operaciones significativas de sus plantas (Coronel, Talcahuano, Tomé e Iquique) es una realidad desde el origen del programa “Camanchaca Amiga”, instancia que permite la relación directa con el entorno en donde está emplazada la Compañía.

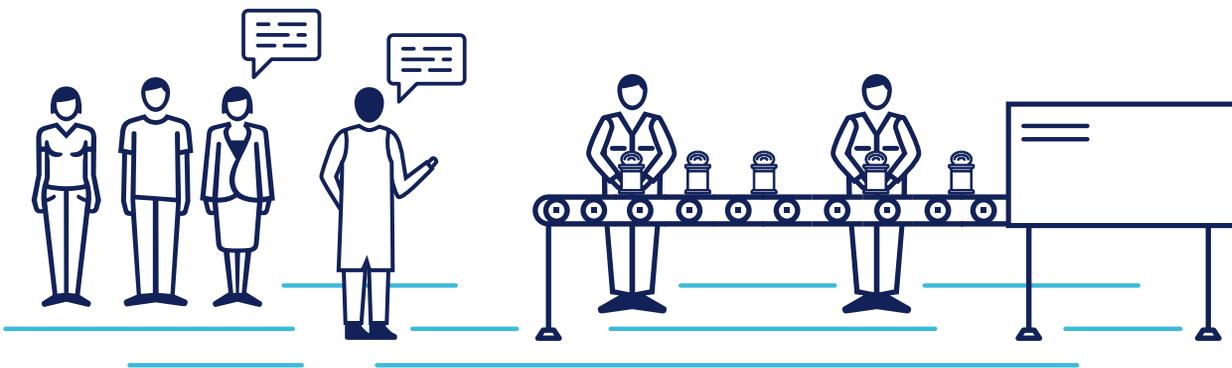
El programa tiene por finalidad generar lazos entre la comunidad y Empresa, respetando sus 3 pilares fundamentales para el desarrollo del mismo: Cercanía, Cuidado del entorno y Vida sana.



Cercanía

El vínculo que se genera con las comunidades debe ser recíproco y colaborativo. En este punto se abren las puertas de la Empresa a quienes estén dispuestos a aprender de los procesos y eficiencia productiva, como también a quienes deseen plantear ideas o abrir diálogos sobre temas puntuales.

En ese sentido, Camanchaca Amiga busca integrar a la comunidad en el desarrollo de sus procesos. Para ello, se realizó una alianza con el Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género (SERNAMEG), y el programa Mujer trabajadora y Jefa de Hogar, en el que la Empresa invita a estas mujeres a ser parte de los proveedores de la Compañía, generando un vínculo muy estrecho con la comunidad.



Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar

Se incorpora en la lista de proveedores de la empresa a emprendedoras de la región de Biobío, que participen del programa organizado por el SERNAMEG.

Zona: Pesca Sur

Beneficiados: 30 beneficiadas



Puertas Abiertas

Diferentes instituciones educacionales, sindicatos y otras organizaciones asisten a las plantas, a fin de conocer los procesos productivos de la Compañía y, al mismo tiempo, acercar a la comunidad a la Empresa.

Zona: Pesca Norte

Beneficiados: 1.749 beneficiados.

Cuidado del entorno

Camanchaca fomenta entre los colaboradores y comunidades aledañas, el cuidado y protección del medio ambiente. Se busca que la Tierra sea un mejor lugar para las generaciones futuras y, según los principios de la Compañía, es una de las prioridades que más importa y se transmite a los vecinos de las plantas en donde están emplazadas.

Algunas de las actividades que se han desarrollado bajo este pilar son: Fomento de reciclaje en cada una de las plantas; limpieza de playas e instalación de basureros para la comuna de Coronel e Iquique en búsqueda de un barrio limpio. Además, cabe destacar el éxito de la jornada de reciclaje realizada con sus colaboradores en la planta de Coronel, que recaudó 137 Kg de material reciclable.

En el norte, la Compañía desarrolló el proyecto “Huertos Ecológicos”, actividad orientada a la comunidad y cuyo objetivo buscó educar y concientizar a los participantes sobre la agro-cultura y el cuidado del medio ambiente. Se trató del primer programa de reciclaje

de residuos orgánicos provenientes de los hogares y la jardinería vecinal, en donde los participantes aprendieron a utilizar desechos domésticos orgánicos como abono para la creación de los huertos. El proyecto involucró a 10 juntas de vecinos del sector norte de Iquique, y participaron desde niños hasta adultos mayores, creando una instancia de diálogo entre las distintas generaciones. Dado el éxito de esta actividad se buscará replicar esta iniciativa en otras áreas de la Compañía.

Además, Camanchaca –a través de ASIPES (Asociación de Industriales Pesqueros)- también forma parte del Programa de Recuperación Ambiental y Social (PRAS) de Coronel, en donde participa como consejero de la mesa de aire y mar. Ser miembro de esta agrupación le permite a la Compañía descubrir directamente las necesidades de la comunidad y, al mismo tiempo, aportar desde el conocimiento del sector en la toma de decisiones y solución de las problemáticas ambientales y sociales de la comuna de Coronel.



Huertos Ecológicos

Crear instancias de capacitación y educación agro-cultural enfocados en el cuidado del medio ambiente, promoviendo la alimentación saludable para las comunidades aledañas.

Zona: Pesca Norte

Beneficiados: 10 juntas de vecinos.



Limpieza Playa Blanca

Con el objetivo de concientizar a escolares sobre el cuidado del borde costero, se realizó la actividad de limpieza de playas en la Bahía de Coronel, en conjunto con la Armada de Chile. En la oportunidad, el departamento de medio ambiente de Camanchaca educó a los participantes sobre lo importante que prevenir la contaminación en estas zonas.

Zona: Pesca Sur

Beneficiados: 18 colegios de la zona.

Vida Sana

Camanchaca es una industria alimentaria y, por ello, resulta fundamental velar por la correcta nutrición de sus colaboradores y vecinos. Es así como se propone un estilo de vida saludable y nutritivo, incentivando el deporte y las actividades al aire libre. La Compañía busca que este pilar se posicione como una de las bases de pesquera y, al mismo tiempo, que sirva de ejemplo y potencie a quienes elijan llevar este tipo de vida. Es por esto que se apoyan diferentes iniciativas deportivas en la zona, por ejemplo, el patrocinio al "Torneo Nacional de Voleibol - Copa Coronel Ciudad Deportiva 2018",

beneficiando a más de 200 deportistas de todo el país.

Dentro de este lineamiento, la Compañía colabora y participa en instancias deportivas apoyando con puntos de hidratación en corridas, campeonatos deportivos y ferias de vida saludable.

Difundir las cualidades nutricionales de sus productos a través de avisos radiales y redes sociales, son también algunas de las instancias mediante las cuales se aplica el pilar Vida Sana del programa Camanchaca Amiga.



Apoyo Campeonato Nacional de Voleibol en Coronel

En campeonatos y diferentes actividades deportivas, Camanchaca Pesca Sur patrocina algunos de los gastos del equipo de voleibol de Coronel. Algunos de sus apoyos se reflejan en la vestimenta, hidratación, premios, colaciones, entre otras.

Zona: Pesca Sur

Beneficiados: 200 deportistas



Ferias de alimentación saludable

La Empresa fomenta el consumo de alimentos provenientes del mar, poniendo énfasis en las cualidades nutritivas que tienen los productos producidos por la Compañía.

Zona: Pesca Norte

Beneficiados: 6.129 impactados directamente

09. |

Gobierno corporativo



DIRECTORIO Y ADMINISTRACIÓN

A continuación, se presentan los directores y principales ejecutivos de Camanchaca a nivel corporativo, así como de la División Pesca.

Directores Compañía Pesquera Camanchaca en 2017



Presidente
Jorge Fernández Valdés*



Vicepresidente
**Francisco de Borja
Cifuentes Correa**



Director
Jan Stengel Meierdirks



Director
Juan Domínguez Arteaga



Director
Luis Hernán Paul Fresno



Director Independiente
Joaquín Cortez Huerta**



Director Independiente
Claudio Inglesi Nieto

* Con fecha 26 de Abril de 2018, ha cesado en el ejercicio de su cargo.

** Con fecha 14 de marzo de 2018, ha cesado en el ejercicio de su cargo.

Ejecutivos principales



Gerente General
Ricardo García Holtz



Gerente División Pesca
Gonzalo Fernández García



Gerente Finanzas
Daniel Bortnik Ventura



Gerente Planificación,
Marketing y TI
Igal Neiman Brodsky



Gerente Negocios
Corporativos
Juan Ferrer Echavarri



Gerente Asuntos Legales
Rafael Le-Bert Ramírez



Gerente Capital Humano
Pablo Hernández Neira



Gerente Regional
Pesca Sur
Alejandro Florás Guerraty



Gerente Regional
Pesca Norte
Adolfo Carvajal Salgado



Gerente Comercial
División Pesca
Jorge Bernales Pensa

Prevención del delito

Desde 2012 la Compañía cuenta con un código de conducta y ética empresarial. El objetivo de éste es orientar a todos los colaboradores de Camanchaca en relación al conocimiento y cumplimiento de todas las regulaciones asociadas a las acciones que pudiesen afectar a sus colegas, comunidades cercanas a las actividades de la Empresa y el medio ambiente, entre otras.

Estas orientaciones son proporcionadas a los colaboradores una vez que comienzan a formar parte de la Compañía y son difundidas constantemente a través de los distintos canales de comunicación, tales como correos electrónicos, ficheros y la intranet.

En este sentido, los compromisos que asume la Compañía están dirigidos a:

- > Consumidores y clientes
- > Accionistas
- > Colaboradores
- > Proveedores
- > Competencia
- > Estado y autoridades
- > Sociedad y Medio ambiente

Como Compañía, la corrupción y la competencia desleal son temas que también son manejados en este código. Resultado de esto,

es que queda estrictamente prohibido que todo miembro de Camanchaca participe en actos de negociación con proveedores, clientes funcionarios de gobierno donde existan elementos ilegales como el fraude, cohecho, lavado de activos, receptación o atentar contra la libre competencia.

Bajo este último aspecto, los colaboradores en ninguna circunstancia deberán buscar acuerdos con algún competidor que minen o perjudiquen los grados de competitividad de los mercados.

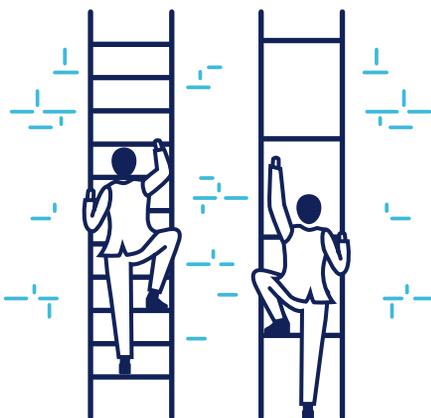
Camanchaca cuenta con un Modelo de Prevención de Delitos (MPD) sobre cohecho, receptación, lavado de activos, y financiamiento del terrorismo, conforme a las disposiciones de la Ley N° 20.393. Dicho Modelo se encuentra certificado por BH Compliance, institución que ha realizado seguimiento al cumplimiento del MPD.

El Modelo cuenta con un Encargado de Prevención Corporativo, rol que cumple el Jefe de Auditoría, quien tiene la misión de establecer los controles apropiados para asegurar su evaluación, monitoreo constante, y actualización. El encargado reporta dos veces al año al Comité de Directores respecto del funcionamiento del Modelo de Prevención de Delitos.

Casos de Corrupción



Casos de Competencia desleal



Sanciones

Asimismo, no hubo sanciones durante 2017, a pesar de que sí se realizaron una serie de inspecciones y fiscalizaciones por distintos organismos sectoriales a las plantas, tanto de la división Pesca Sur como Pesca Norte.



Planta elaboradora de conservas, Comuna de Coronel.

Gestión de riesgos

La Empresa dispone de un proceso para identificar sus principales riesgos, incluidos aquellos que involucran o provienen de su cadena de suministro. Se considera el posible riesgo de interrupción de suministro por parte de proveedores críticos, así como aspectos ambientales, laborales y sociales.

Los riesgos a los que está sometida la Compañía, son revisados cada tres años, desde 2013. En 2016 se realizó la última jornada

de revisión de la matriz de riesgos corporativos por parte de los comités ejecutivos y gerencias regionales de la Compañía, y de igual manera en 2017 esta matriz también fue revisada por el subgerente de Auditoría sin reportar modificación alguna. En función de la naturaleza del negocio de la pesca, los aspectos claves a considerar en la matriz de riesgos son de carácter ambiental, social y económico como:

- > Variaciones significativas en las condiciones propias de la naturaleza que afectan a las biomasas
- > Devaluaciones masivas de monedas frente al dólar
- > Disminución de los precios de venta de los productos
- > Desastres naturales
- > Incumplimientos de los delitos contemplados en la ley 20.393.
- > Modificaciones regulatorias que afecten negativamente los negocios de la Compañía
- > Descontinuaciones de las operaciones de Pesca Norte
- > Interrupciones en la operación originadas por comunidades en concesiones donde opera la Compañía.
- > Huelgas o paralizaciones externas, entre otras.

Camanchaca y sus grupos de interés

La identificación y selección de los grupos de interés para este reporte 2017 se basó, en primera instancia, en los grupos que tienen directa relación con las operaciones de Camanchaca. En virtud de ello, fue responsabilidad del equipo que desarrolló este reporte, identificar a los grupos que se vieran más afectados por las operaciones de la Compañía y determinar la mejor manera de hacerlos partícipes del presente informe, de modo que sus opiniones y dudas respecto a Camanchaca fueran consideradas en el reporte 2017.

A raíz de lo anterior, los sectores que se consideran como grupos de interés fueron las comunidades aledañas a las instalaciones de la Compañía, los clientes, los colaboradores, las jefaturas de las distintas

áreas y otras compañías del mismo rubro de Camanchaca.

Las opiniones sobre los temas materiales de importancia para los grupos de interés se consideraron a través de distintos métodos. Con los clientes, se tomó su opinión a través de las certificaciones de calidad que posee actualmente la Compañía, tales como el International Food Standar, IFFO R.S y el Marine Stewardship Council. En cuanto a las jefaturas, se les aplicaron breves entrevistas que finalmente arrojaron los puntos claves a desarrollar en este reporte en materias de temas medio ambientales, sociales y económicos. Finalmente, la comunidad fue consultada en representación de los consejeros del PRAS de Coronel, aplicándose una encuesta en función de los estándares 200, 300 y 400.

Listado de temas materiales, seleccionados por los grupos de interés.

- | | |
|--|---|
| 1 Ingresos y gastos de la Compañía | 10 Relación empresa - trabajadores |
| 2 Generación de empleo local | 11 Consumos electricidad y combustibles |
| 3 Casos de corrupción | 12 Accidentes laborales |
| 4 Casos de colusión | 13 Casos de discriminación |
| 5 Consumos de agua | 14 Relación empresa y comunidad |
| 6 Impactos en la biodiversidad marina | 15 Impactos sobre la salud de los clientes |
| 7 Contaminación atmosférica | 16 Olores |
| 8 Tipos de residuos generados | 17 Energía |
| 9 Cumplimiento ambiental | |

Camanchaca como miembro de organizaciones

Camanchaca Pesca, en su constante preocupación por formar parte de la sociedad como un agente de cambio, busca formar parte de agrupaciones y organizaciones que vayan en pro de ello.

La Compañía busca incentivar a los colaboradores, para que éstos se involucren en diferentes instancias sociales y, sobre

todo, en voluntariados que vayan en ayuda de la comunidad.

A raíz de lo anterior, la Empresa participa activamente en distintas organizaciones regionales y nacionales a fin de aportar y colaborar en temas que estén relacionados con la sostenibilidad.

Pesca Norte



AII
(Asociación de Industriales de Iquique)



ASIPNOR



CIAM
(Centro de Investigación Aplicada del Mar)



Corporación Para la Promoción del Consumo de Productos del Mar (**PROPECADO**)



Organización Global del EPA y DHA Omega 3 (**GOED**)



SONAPESCA



Cámara de Comercio, Industrias, Servicios y Turismo de Iquique



Corporación Norte Pesquero



Organización Internacional de Ingredientes Marinos (**IFFO**)

Pesca Sur



ASIPES



Plan de Recuperación Ambiental de Coronel (**PRAS**)



Instituto de Fomento Pesquero (**IFOP**)



Laboratorio de evaluación de poblaciones marinas (**EPOMAR**) de la Universidad de Concepción.



Corporación Para la Promoción del Consumo de Productos del Mar (**PROPECADO**)



SONAPESCA



Asoc. Armadores Industr. de la Pesca Demersal



Instituto de Investigación Pesquera (**INPESCA**)



Escuela de Ciencias del Mar de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.



Organización Internacional de Ingredientes Marinos (**IFFO**)

Otras instancias de participación

- Comité de Manejo de la Anchoveta
- Consejo Nacional de Pesca de la SUBPESCA
- Consejo Consultivo INACAP
- Consejo Consultivo de medio ambiente de la región de Tarapacá
- Consejo Consultivo, Carrera Ingeniería Civil Medio Ambiente, UNAP.
- Consejo consultivo de colegio Carlos Condell

Otras instancias de participación

- Asociación Industrial de Plantas Procesadoras de Productos Pesqueros

10. |

Distribución de valor económico generado

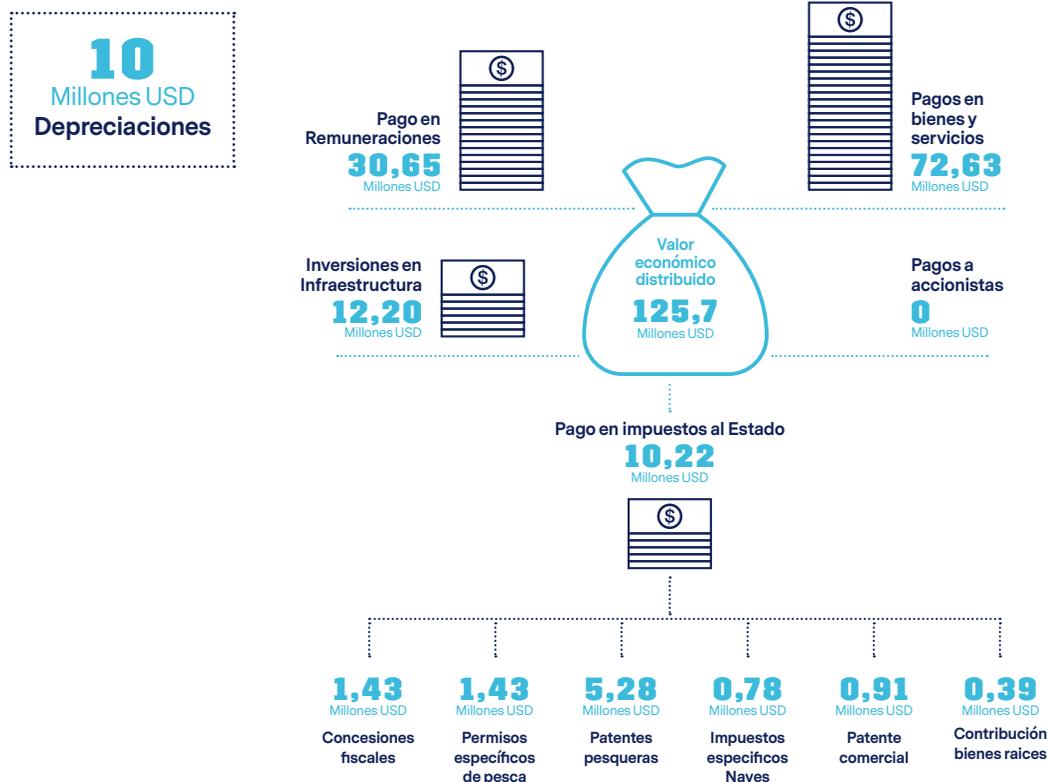


La información sobre creación y distribución de valor económico son indicaciones básicas sobre la forma en que la Compañía ha creado riqueza para sus grupos de interés. Esta categoría plasma el flujo de capital entre los distintos grupos y los principales impactos económicos que la empresa tiene en la sociedad.

El Valor Económico Generado por Camanchaca Pesca, corresponde a la suma de los ingresos por ventas y otras ganancias. Estos ingresos en 2017 alcanzaron los US\$ 132,2 millones, 23,1% superiores a los del mismo período 2016. El EBITDA por su parte, fue negativo en US\$3,5 millones, aunque US\$ 3,4 millones mejor que los US\$ 6,9 millones negativos de 2016. Este desfavorable resultado a pesar de mayores niveles de capturas, está muy influenciado por la caída importante de precios de la harina y aceite de pescado.

Por otra parte, el valor económico distribuido considera el flujo por pagos hacia los distintos agentes económicos como las remuneraciones, pago de impuestos, pago a accionistas, proveedores, entre otros.

Valor Económico Distribuido a los distintos agentes



RESUMEN DE INDICADORES

Indicador	Base de cálculo	2015	2016	2017
ECONÓMICO				
Ingresos				
Ingresos totales	Millones de US\$	140	107	132
EBITDA	Millones de US\$	33,1	(-6,9)	(-3,5)
Producción total	Toneladas			
Ventas físicas por producto				
Harina de pescado	Toneladas	39.415	28.853	41.578
Aceite de pescado	Toneladas	6.356	4.365	7.388
Conservas	Cajas	1.041.129	1.006.890	975.337
Jurel congelado	Toneladas	7.245	4.158	22.150
Langostino	Toneladas	702	572	647
Capturas propias y de terceros	Toneladas	202.864	139.828	229.468
Relevancia en la producción en Chile				
Harina de pescado	Porcentaje de participación respecto de la producción total en Chile	13%	11%	15%
Aceite de pescado		5%	5%	7%
Jurel		28%	24%	27%
Langostino		50%	49%	41%
PESQUERÍA RESPONSABLE				
Operaciones en áreas protegidas o adyacentes	Número de sitios en los que se opera dentro o adyacentes a áreas marinas protegidas o áreas de alto valor de biodiversidad fuera de áreas protegidas	0	0	0
Especies en riesgo de extinción	Número total de especies de la Lista Roja de la UICN (Red List of Threatened Species) y de las especies en la lista nacional de conservación que hayan resultado afectadas por la organización	0	0	0
PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES				
Incidentes y sanciones ambientales				
Incidentes con impacto ambiental	Número de incidentes operacionales con impacto ambiental.	0	0	1
Multas ambientales	Número de sanciones significativas	0	0	0
Monto de las multas ambientales	Miles de US\$ en multas sancionadas por la SMA y organismos sectoriales durante el período	0	0	0
Agua				
Consumo total de agua	Miles de m ³	3.120	3.205	4.523
Agua de mar	Miles de m ³	2.612	2.488	3.936
Agua superficial	Miles de m ³ provenientes de fuentes superficiales como ríos y/o canales	0	0	0
Agua subterránea	Miles de m ³ , provenientes de pozos	0	0	0
Agua industrial o de suministro de terceros	Miles de m ³	508	717	587
Intensidad consumo agua dulce				
Harina de pescado	m ³ /tonelada de Harina de pescado	3,7	3,7	3,4
Conservas	m ³ /tonelada de productos enlatados	21,5	24,1	24,2
Congelados	m ³ /tonelada de productos congelados	1,9	2,3	1,6
Crustáceos	m ³ /tonelada de crustáceos procesados	132,6	163,5	129,9
Energía				
Consumo de energía eléctrica	GJoules de energía utilizada	47.990	39.480	73.490
Diesel consumido para generar energía eléctrica en la empresa	Litros	1.026.054	474.426	948.596
Intensidad gases de efecto invernadero				
Pesca de Cerco	Ton CO2 equivalente/ Ton producto	1,09	1,14	0,86
Pesca de Arrastre	Ton CO2 equivalente/ Ton producto	3,35	3,80	3,40

Indicador	Base de cálculo	2015	2016	2017
Combustible				
Petróleo consumido en los procesos productivos	Toneladas	9.257	7.678	9.583
Diesel consumido en las embarcaciones	Toneladas	10.559	8.046	9.343
Residuos generados en instalaciones terrestres				
Industriales Peligrosos	Toneladas	95	182	338,8
Domésticos	Toneladas	1.370	512	1.070
Reciclables	Toneladas	4.676	5.012	4.271
ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD				
Inocuidad de Productos				
Jurel entero	Porcentaje de producto donde se mide:	100%	100%	100%
Jurel en conserva	Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados	100%	100%	100%
Harina de pescado		100%	100%	100%
Aceite de consumo animal		100%	100%	100%
Aceite de pescado para consumo humano		100%	100%	100%
Colas de langostino IQF		100%	100%	100%
Relación con clientes				
Reclamos	Número de reclamos por problemas de inocuidad	0	0	0
Devoluciones	Número de devoluciones por problemas de inocuidad	0	0	0
Calidad del alimento				
Alimentos bajos en sodio	Porcentaje de las ventas de alimentos para consumo humano que son bajas en grasas saturadas, grasas trans, sodio y/o azúcar	100%	100%	100%
Producción certificada en calidad	Porcentaje de la producción manufacturada está certificada por una tercera parte independiente	100%	100%	100%
Cadena de Suministro				
Cumplimiento laboral	Porcentaje de empresas contratistas donde se monitorea el cumplimiento laboral	100%	100%	100%
Trazabilidad	Porcentaje de los peces comprados a terceros donde se analiza la calidad y/o inocuidad del producto	100%	100%	100%
Sustentabilidad en proveedores	Porcentaje de los proveedores que se comprometen con algún estándar de sustentabilidad definido por Camanchaca	100%	100%	100%
COMPROMISO CON LOS COLABORADORES				
Empleo y diversidad				
Colaboradores	Número al 31 de diciembre de cada año	1.569	1.418	1.436
Colaboradores mujeres	Número al 31 de diciembre de cada año	522	476	497
Trabajadores de empresas contratistas	Número al 31 de diciembre de cada año	558	452	329
Mujeres en cargos ejecutivos	Número de ejecutivas (Plana Superior, máximo dos niveles alejadas del CEO)	1	1	1
Rango etéreo				
Colaboradores menores a 30 años	Número de colaboradores	352	194	284
Colaboradores entre 30 y 50 años	Número de colaboradores	769	655	627
Colaboradores mayores a 50 años	Número de colaboradores	448	469	525
Nacionalidad				
Colaboradores chilenos	Número de colaboradores nacionalidad chilena	1.567	1.416	1.434
Colaboradores de alguna etnia originaria	Número de colaboradores reconocimiento de etnia originaria	0	0	0
Colaboradores otros países	Número de colaboradores de otros países	2	2	2

Indicador	Base de cálculo	2015	2016	2017
Capacitación				
Horas de formación	Promedio de horas de formación y desarrollo, por trabajador propio	12,2	22,5	21
Monto invertido	Miles US\$ invertidos en capacitación	116	165	161
Monto invertido por trabajador	Monto invertido / dotación propia (US\$)	74	116	138
Sindicalización				
Sindicatos	Número al 31 dic	11	10	11
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	600	396	611
Huelgas	Número de huelgas con duración mayor a 1 semana	0	1	0
Accidentabilidad				
Fatalidades	Número fatalidades en el año, incluye colaboradores y contratistas	0	0	0
Capacitación en Seguridad	Porcentaje de la dotación capacitada en salud y seguridad.	80%	90%	100%
Uso de implementos de seguridad	Porcentaje de los colaboradores que utilizan equipos de seguridad.	85%	92%	100%
Tasa Tiempo perdido por accidentes	Índice de siniestralidad	72	37	71
Accidentes acumulados	Total de accidentes acumulados en los últimos 3 años.	36	29	47
Salud ocupacional				
Enfermedades ocupacionales	Número colaboradores con enfermedades ocupacionales de mayor riesgo que se manifestaron en el año	0	0	0
Rotación				
Empleados despedidos	Número	111	109	93
Condiciones laborales				
Sueldo mínimo	Porcentaje de trabajadores donde el sueldo base (es decir sin bonos y horas extras) está por debajo del sueldo mínimo	0%	0%	0%
Transparencia en la fijación sueldo	Porcentaje de colaboradores con quienes se define el sueldo de manera transparente	100%	100%	100%
Colaboradores bajo convenios colectivos	Número de colaboradores propios cubiertos por convenios colectivos	404	387	611
Colaboradores bajo contrato indefinido	Número de colaboradores bajo un contrato legal indefinido	561	669	616
Colaboradores bajo contrato a plazo fijo	Número de colaboradores bajo un contrato legal a plazo fijo	1.008	749	820
Incidentes laborales	Número de incidentes (denuncias sancionadas por la inspección del trabajo) en temas de abuso de las horas trabajadas, horas extras excesivas, pago de las horas extra trabajadas, entre otras	1	1	2
APORTE A LA COMUNIDAD				
Voluntariado	Número de colaboradores que participan en actividades de voluntariado hacia la comunidad	145	322	1.235
Planes de relacionamiento	Porcentaje de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad	76%	91%	100%
Consulta a comunidades indígenas	Número de nuevos proyectos donde se realizó consulta a comunidades indígenas o representantes de etnias	0	0	0
Incidentes sociales	Número total incidentes sociales "significativos" ocurridos en el año.	1	0	0
Programas que promueven el bienestar	Número de programas que promueven una vida sana, la prevención de enfermedades crónicas, el acceso a la salud, a una alimentación nutritiva.	5	5	5

Indicador	Base de cálculo	2015	2016	2017
Desarrollo local				
Colaboradores locales	Número de colaboradores propios locales (que tienen domicilio en la región en donde opera la empresa).	1.566	1.413	1.424
Proveedores	Número total de proveedores de bienes y servicios que en un periodo de tiempo tuvieron recepciones valorizadas	995	1.087	1.143
Proveedores locales	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en la misma región en la que opera la empresa, que tuvieron recepciones valorizadas	457	504	578
Proveedores de otras regiones del país	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en regiones del país distintas a en la que opera la empresa que tuvieron recepciones valorizadas	529	566	434
Proveedores extranjeros	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en el extranjero que tuvieron recepciones valorizadas	9	17	17
Monto de compras locales	Millones de US\$ de recepciones valorizadas. Monto de compras a proveedores locales (de bienes y servicios). Valores netos (Sin IVA)	7,1	30,6	39,87
GOBIERNO Y ÉTICA				
Composición del Directorio				
Directores con cargos ejecutivos dentro de la empresa	Número	0	0	0
Directores independientes	Número	2	2	2
Directoras	Número de directoras	0	0	0
Código de Ética				
Empleados cubiertos	Número	1.540	1.418	1.436
Derechos humanos				
Casos de discriminación	Número de casos de discriminación recibidos en el año	0	0	0
Casos por DDHH	Número de reclamaciones por derechos humanos	0	0	0
Corrupción				
Cobertura de la evaluación de riesgos de corrupción	Porcentaje de operaciones (centros) evaluadas por riesgos de corrupción respecto del total	100%	100%	100%
Entrenamiento del directorio	Porcentaje de los miembros del directorio a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Entrenamiento a los colaboradores	Porcentaje de los empleados a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Casos de corrupción	Número de casos confirmados de corrupción	0	0	0
Valor económico generado y distribuido entre los distintos agentes económicos				
Inversión en Infraestructura	US\$. Pagos asociados a inversiones en infraestructuras de la Compañía.		8.408.587	12.200.000
Proveedores	US\$. Pago de bienes y servicios, incluye el pago de combustible		87.626.831	72.630.000
Valor Económico Distribuido (Valor Económico Generado - Valor retenido en la empresa) = Valor Distribuido hacia los distintos agentes económicos (Remuneraciones y beneficios a trabajadores + Impuestos al Estado + Dividendos a Accionistas + Pagos a Financistas)	Millones de US\$.		128.200.317	125.700.000
Colaboradores	Millones de US\$. Remuneraciones y beneficios; Incluye impuesto de segunda categoría		25.854.033	30.650.000
Estado	US\$. Pago en impuestos y otros tributos al Estado.		6.173.603	10.220.000
Accionistas	US\$. Pago en dividendos		0	0

Índice de contenidos de GRI

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
102: Contenidos Generales, 2017 "Perfil de la organización"	102-1 Nombre de la organización	3	
	102-2 Actividades, marcas, productos y servicios.	8,12	
	102-3 Ubicación de la sede.	8	
	102-4 Ubicación de las operaciones.	8	
	102-5 Propiedad y forma jurídica.	3	
	102-6 Mercados servidos.	8,9	
	102-7 Tamaño de la organización	8, 9, 10, 12, 35, 55	
	102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	37, 38, 39, 43	
	102-9 Cadena de suministro	8, 9,12, 13, 43	
	102-10 Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	15, 16, 30	
	102-11 Principio o enfoque de precaución	51	
	102-12 Iniciativas externas	25, 30, 34	
	102-13 Afiliación de asociaciones	54	
102: Contenidos Generales, 2017 "Estrategia"	102-14 Declaración de los altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	6	
102: Contenidos Generales, 2017 "Ética e integridad"	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta.	50, 51	
102: Contenidos Generales, 2017 "Gobernanza"	102-18 Estructura de gobernanza.	48, 49	
102: Contenidos Generales, 2017 "Participación de los grupos de interés"	102-40 Lista de grupos de interés.	2, 52, 53	
	102-41 Acuerdos de negociación colectiva.	41, 58	
	102-42 Identificación y selección de grupos de interés.	2, 52, 53	
	102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés.	52, 53	
	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionadas.	53	
102: Contenidos Generales, 2017 "Prácticas para la elaboración de informes"	102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados.	3, 49, 55	
	102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	2	
	102-47 Lista de temas materiales.	52, 53	
	102-48 Reexpresión de la información	no	
	102-49 Cambios en la elaboración de informes.	2	
	102-50 Periodo objeto del informe.	2	
	102-51 Fecha último informe.	2	
	102-52 Ciclo de elaboración de informes.	2	
	102-53 Punto de contacto para preguntas sobre informe.	2	
	102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI.	2	
102-55 Índices de contenidos GRI.	56		
102-56 Verificación externa.	2		
201: Desempeño económico, 2017	201-1 Valor económico directo generado y distribuido	10, 55	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	38, 39, 43, 45, 52, 55	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	55	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	38, 39, 43, 45, 52, 55	
202: Presencia en el mercado, 2017	202-1 Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	38, 39	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	38,39	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	37, 39	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	40, 41	
205: Anticorrupción, 2017	205-3 Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	50	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	50, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	51	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	51	
206: Competencia desleal, 2017	206-1 Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia.	50	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	50, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	51	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	50	
302: Energía, 2017	302-1 Consumo energético dentro de la organización	28	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	26, 28, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	25, 28, 30	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	25, 28	
303: Agua, 2017	303-1 Extracción de agua por fuente	26, 56	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	26, 52, 56	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	25	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	30	

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
304: Biodiversidad, 2017	304-1 Centro de operaciones en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	56	
	304-2 Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	20	
	304-4 Especies que aparecen en la lista roja de la UINC y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren en áreas afectadas por las operaciones	56	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	8, 10, 12, 16, 20, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	18, 21, 23, 24	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	19, 20, 24	
305: Emisiones, 2017	305-1 Emisiones directas de GEI (Alcance 1)	27	
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (Alcance 2)	27	
	305-4 Intensidad de las emisiones GEI	27	
	305-7 Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	29	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	27, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	25	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	30	
306: Efluentes y residuos, 2017	306-1 Vertidos de aguas en función de su calidad y destino	31	
	306-2 Residuos por tipo y método de eliminación	32	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	31, 32, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	31, 32, 33	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	31, 32, 33	
307: Cumplimiento ambiental, 2017	307-1 Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	50	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	50, 51, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	50, 51	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	50, 51, 59	
Olores, 2017	Generación de olores molestos	31	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	31, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	25, 31, 32	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	31	
402: Relación trabajador – empresa, 2017	402-1 Plazos de aviso mínimos sobre cambios operacionales	41, 51	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	37, 41, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	51	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	51	
403: Salud y seguridad del trabajador, 2017	403-1 Representaciones de los trabajadores en comités formales trabajador – empresa de salud y seguridad	41, 42	
	403-2 Tipos de accidentes y tasas de frecuencia e accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	42	42
	403-3 Trabajadores con alta incidencia o alto riesgo de enfermedades relacionadas con su actividad	42	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	42, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	42	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	42, 51	
405: Diversidad e igualdad de oportunidades, 2017	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	10, 37, 39,	
	405-2 Ratio de salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	39	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	37, 39, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	37	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	37, 39	
406: No discriminación, 2017	406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	59	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	41, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	50	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	50	
413: Comunidades locales, 2017	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	20, 31, 44, 45, 46, 52	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	44, 45, 46, 47, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	44	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	44, 45, 46, 47	
416: Salud y seguridad de los clientes, 2017	416-1 Operaciones con impactos negativos significativos – reales y potenciales – en las comunidades locales.	35, 57	
	416-2 Casos de incumplimientos relativos a los impactos en la salud y wseguridad de las categorías de productos y servicios	57	
103: Enfoque de gestión 2017	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	34, 52	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	35, 35, 36	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	36, 57	

