

Reporte de Sostenibilidad

2018



Acerca de este Reporte

En nombre de todos los colaboradores de Camanchaca, los invitamos a leer la tercera versión de nuestro Reporte de Sostenibilidad del área de Pesca. Este trabajo constituye un esfuerzo voluntario de nuestra empresa para comunicar a todas las personas interesadas en nuestro quehacer y las comunidades y vecinos de nuestras operaciones el quehacer de la compañía en materia ambiental y de sostenibilidad.

Este informe ha sido desarrollado bajo el formato GRI Standards n, modelo aceptado mundialmente para la elaboración de memorias de sostenibilidad de aquellas compañías que desean evaluar e informar su desempeño económico, ambiental y social.

Los destinatarios de este informe son nuestros grupos de interés y principales usuarios: comunidad, clientes, trabajadores y colaboradores. Por tanto es inclusivo y se estructura a partir de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) planteados por la Organización de Naciones Unidas (ONU).

La elaboración de este reporte estuvo a cargo de los Departamentos de Medio Ambiente y de Comunicaciones de Camanchaca, cuyos profesionales participaron activamente en la recolección de datos, organización de la información y redacción de este documento.

Contextualizando este reporte

Este informe ha sido elaborado con datos y estadísticas regionales, nacionales e internacionales; información de Camanchaca y entrevistas a grupos de interés.

Avances significativos de gestión y sostenibilidad, que constituyen hitos relevantes para el año 2018, son la implementación de nuevas tecnologías, un aumento en la línea de producción y el constante mejoramiento en materia medio ambiental en donde incluso ha requerido de la participación ciudadana.

* El último Reporte de Sostenibilidad está confeccionado a partir de información e hitos del año 2018. Este reporte no ha sido sometido a verificación externa y no existen re-expresiones.

Los destinatarios de este informe son nuestros grupos de interés y principales usuarios: comunidad, clientes, trabajadores y colaboradores. Por tanto es inclusivo y se estructura a partir de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) planteados por la Organización de Naciones Unidas (ONU).

La elaboración de este reporte estuvo a cargo de los Departamentos de Medio Ambiente y de Comunicaciones de Camanchaca, cuyos profesionales participaron activamente en la recolección de datos, organización de la información y redacción de este documento.

CONTACTO

Para más información sobre el reporte dirigirse a:

DIEGO TRONCOSO ARIAS

Ingeniero en Medio Ambiente
División Pesca

diego.troncoso@camanchaca.cl

La Compañía

Camanchaca comenzó sus operaciones en el año 1965, y se integró a la Bolsa de Comercio de Santiago como Sociedad Anónima Abierta en 2010. Su división "Camanchaca Pesca", a la cual nos atendremos en este reporte, se dedica a la pesca extractiva y al procesamiento de recursos hidrobiológicos para la elaboración de jurel congelado y en conservas, harina y aceite de pescado, y crustáceos congelados.

Camanchaca Pesca se divide en dos macrozonas, Sur y Norte, la primera cuenta con operaciones en Coronel, Talcahuano, Tomé (Región del Biobío) y San Antonio (Región de Valparaíso) y la segunda en Iquique (Región de Tarapacá). En 2018, se logró la captura de la totalidad de las cuotas asignadas para las dos macrozonas, lo que no se exhibía desde el año 2014, antes de evidenciarse los efectos del fenómeno de El Niño en 2015.

En el caso de Pesca Sur, se le asignó un 14,7% de la fracción industrial al Jurel y un 15,5% a la Sardina Común, las que son capturadas por el método de pesca de cerco. Respecto del Langostino Amarillo se le entregó una cuota de captura de un 31% y de Langostino Colorado un 62% del total de las asignaciones establecidas por la autoridad pesquera, los cuales son capturados por el arte de la pesca de arrastre.

A Pesca Norte se le asignó un 23% de la fracción industrial a la Anchoveta, mientras que el Jurel se le asignó un 17% de la cuota y a Sardina Española un 21% de la misma.

Gracias a las nuevas tecnologías, cumplimiento de las cuotas asignadas y altos índices de productividad, la empresa ha podido enfocarse, crecientemente en generar productos de alta calidad para el consumo humano directo.

Índice

7

**Visión del
Gerente
General**

17

**Hambre
Cero**

31

**Salud Laboral
y Bienestar**

37

**Educación
y Calidad**

43

**Igualdad
de Género**

49

**Agua Limpia y
Saneamiento**

53

**Energía
Accesible y No
contaminante**

57

**Trabajo Decente
y Crecimiento
Económico**

65

**Reducción de
la Desigualdad**

71

**Ciudades y
Comunidades
Sostenibles**

81

**Producción y
Consumo
Responsable**

89

**Vida
Submarina**

96

**Resumen de
Indicadores**

101

Indice GRI

Visión del Gerente General



En las siguientes páginas podrán revisar nuestro Tercer Reporte de Sostenibilidad, un esfuerzo de transparencia de nuestra empresa y que busca dar cuenta, a todos con quienes nos vinculamos, de nuestro desempeño económico, social y ambiental del año 2018 en nuestras divisiones "Pesca Norte", ubicada en Iquique, Región de Tarapacá, y "Pesca Sur", con plantas productivas en Coronel, Tomé y Talcahuano, en la Región del Biobío.

Para Camanchaca, sus trabajadores, la comunidad vecina a nuestras plantas y el medioambiente, son focos estratégicos que están fuertemente insertos en cada etapa de nuestra cadena productiva y generación de valor. Este año podrán verificar los esfuerzos que ha realizado la compañía en su compromiso por proteger la sostenibilidad de los recursos pesqueros sobre los cuales trabaja y acercar los productos marinos de alto valor nutricional a las personas, contribuyendo así a mejorar su calidad de vida.

El aumento sostenido en el volumen de la fabricación de productos para consumo humano directo ha posicionado a Camanchaca como líder, a nivel nacional, en términos de productividad. En esta tarea, nuestro modelo sostenible, nos ha permitido avanzar y mirar hacia el futuro logrando posicionar al jurel en formato congelado y conservas, además del langostino congelado, no sólo en Chile, sino también en el extranjero.

Pero nuestros desafíos no terminan, pretendemos seguir avanzando y lograr concretar que las operaciones de nuestra flota se orienten en un 100% a la producción de consumo humano para poder responder de la mejor

manera a la creciente demanda de alimentación de la población, ofreciendo recursos marinos extraídos sustentablemente desde mar chileno, transformándolo en un producto con alto valor agregado.

Una muestra de ello es que Camanchaca recibió la certificación internacional por parte de Marine Stewardship Council (MSC) para la pesca de langostinos, la que tiene una duración de cinco años y acredita que la extracción del crustáceo se realiza de manera sustentable, sin agotar la especie y respetando el ecosistema marino, teniendo en cuenta la cadena de custodia del producto.

En paralelo, hemos realizado importantes inversiones en nuestras operaciones, tanto en Iquique, como en Coronel y Tomé, que buscan continuar disminuyendo nuestro impacto medioambiental y contribuir al desarrollo sustentable de las comunas donde operamos. Esto incluye tecnología de punta para abatir emisiones atmosféricas de material particulado y también de olor.

Quiero destacar también que somos la primera empresa de pesca extractiva de Chile en suscribir tres Acuerdos de Producción Limpia (APL) que involucra a nuestras plantas de Conserva, en la Región del Biobío, de Harina y Aceite de Pescado, en Tarapacá y nuestra Flota compuesta por 18 barcos. Además, y considerando la realidad ambiental de la comuna de Coronel, hemos ido avanzando en el desafío de disminuir los efectos de nuestra operación realizando inversiones y modificaciones a nuestra producción, como lo será la futura implementación de gas natural como fuente energética en calderas, en reemplazo de petróleo, lo que im-

plica la disminución cercana al 90% de material particulado emitido al aire.

Internamente, durante 2017, nos propusimos aumentar la dotación de mujeres en nuestras plantas e ir mejorando cada día las condiciones laborales de nuestros trabajadores. Hoy podemos decir con orgullo que lo logramos. En 2018, del total de trabajadores que suman 1.444 personas, entre las divisiones Camanchaca Pesca Norte y Sur, el 51% son mujeres las que desempeñan diversos cargos y tareas dentro de la compañía.

Estas iniciativas que hoy destaco dan testimonio que nuestra empresa ha desarrollado un trabajo que se ha ido consolidando con dedicación y esfuerzo en el objetivo de lograr aportar a una mejor calidad de vida para las personas. Hoy podemos manifestar con certeza que nuestra vocación está en ellas y en su bienestar.

Finalmente, agradecer y destacar el compromiso transversal de cada uno de los integrantes de Camanchaca Pesca, divisiones Norte y Sur, por lograr los desafíos planteados para 2018 e invitarlos a seguir trabajando en conjunto, respetando el medioambiente y aportando a la comunidad, sumándose a los nuevos desafíos de la compañía para seguir creciendo juntos.

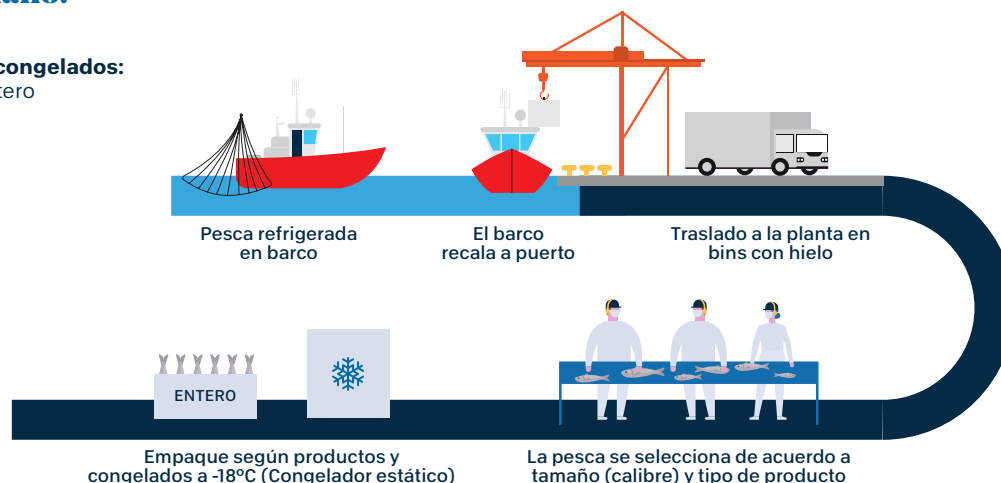


Ricardo García Holtz
Gerente General

Nuestros Procesos

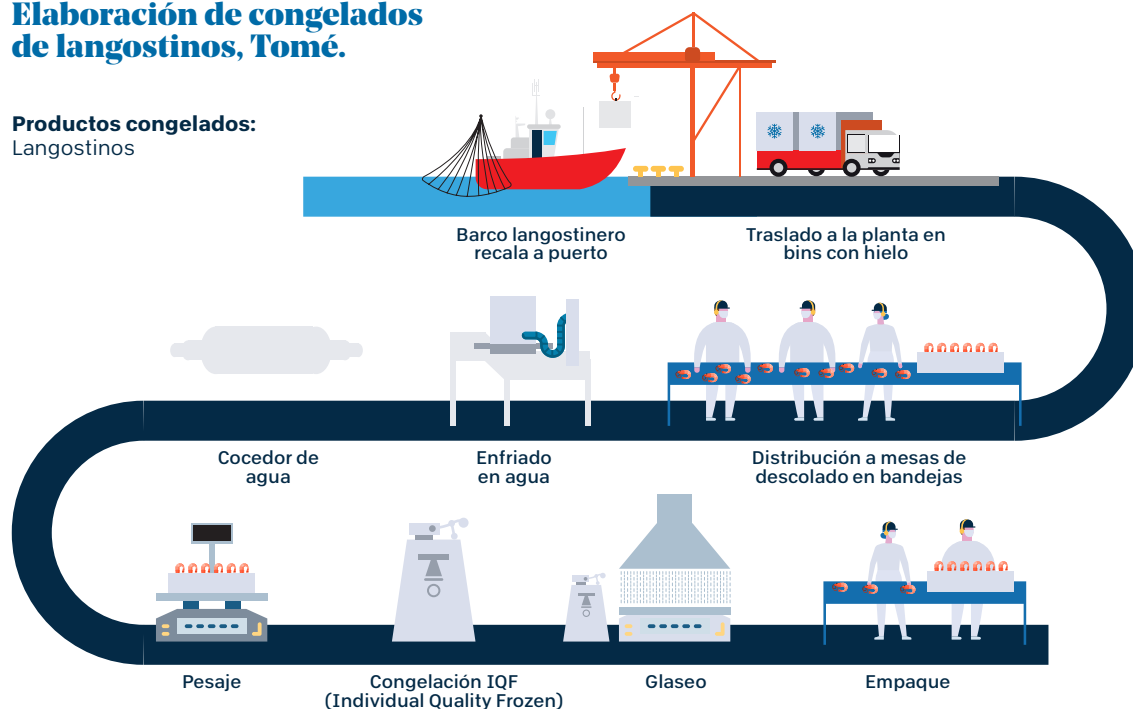
Elaboración Congelados de Jurel, Talcahuano.

Productos congelados:
Pescado entero



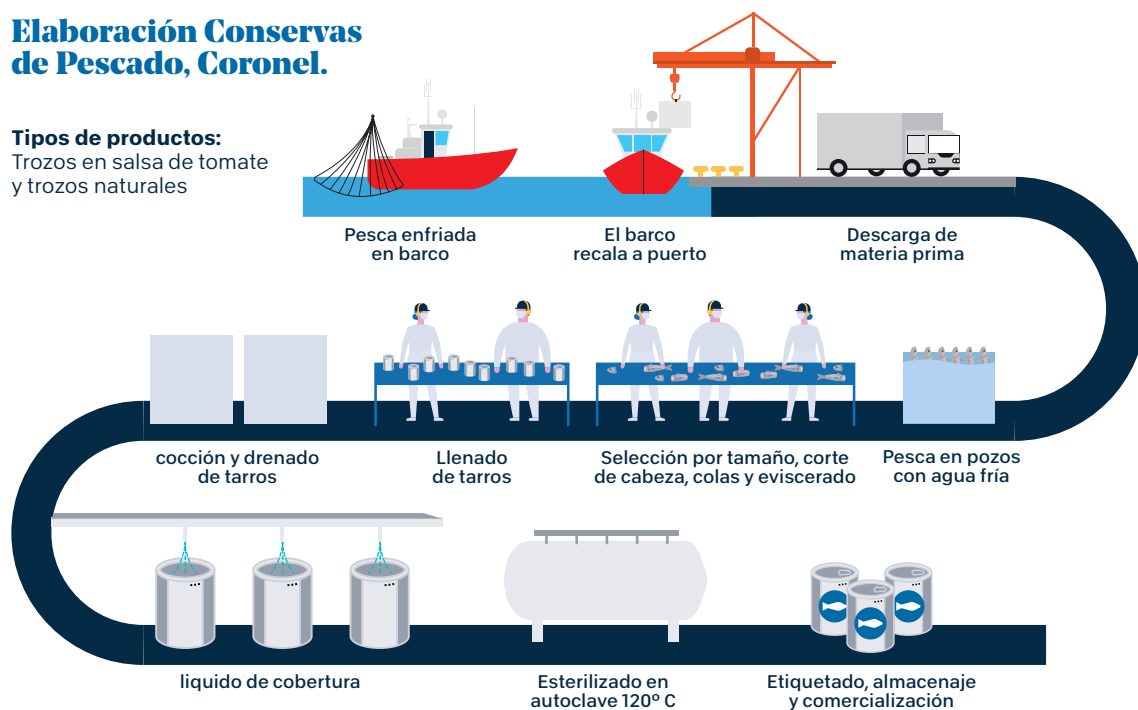
Elaboración de congelados de langostinos, Tomé.

Productos congelados:
Langostinos



Elaboración Conservas de Pescado, Coronel.

Tipos de productos:
Trozos en salsa de tomate
y trozos naturales



Elaboración de Productos de Consumo Humano Indirecto Harina y Aceite de Pescado

Uso de la Harina: Alimentos para salmones, rumiantes, aves, porcinos y mascotas.

Uso del Aceite: Margarina, salsa de chocolate, hidrogenados, complementos alimenticios, jabones y pinturas.



Gobierno Corporativo

La división Pesca de Camanchaca esta subdivida en dos organizaciones, Compañía Pesquera Camanchaca y Camanchaca Pesca Sur S.A. cada una representa las operaciones en las zonas del norte y sur del país respectivamente y dirigidas por sus propios gerentes zonales y directores. Ambas organizaciones son lideradas por un gerente de la división quien reporta directamente al gerente general.

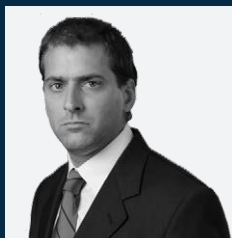
Asimismo, es importante mencionar que en la división pesca de Camanchaca se desempeñan más de 1.400 colaboradores.

Principales ejecutivos Compañía Pesquera Camanchaca 2018



**Ricardo
García Holtz**

GERENTE GENERAL



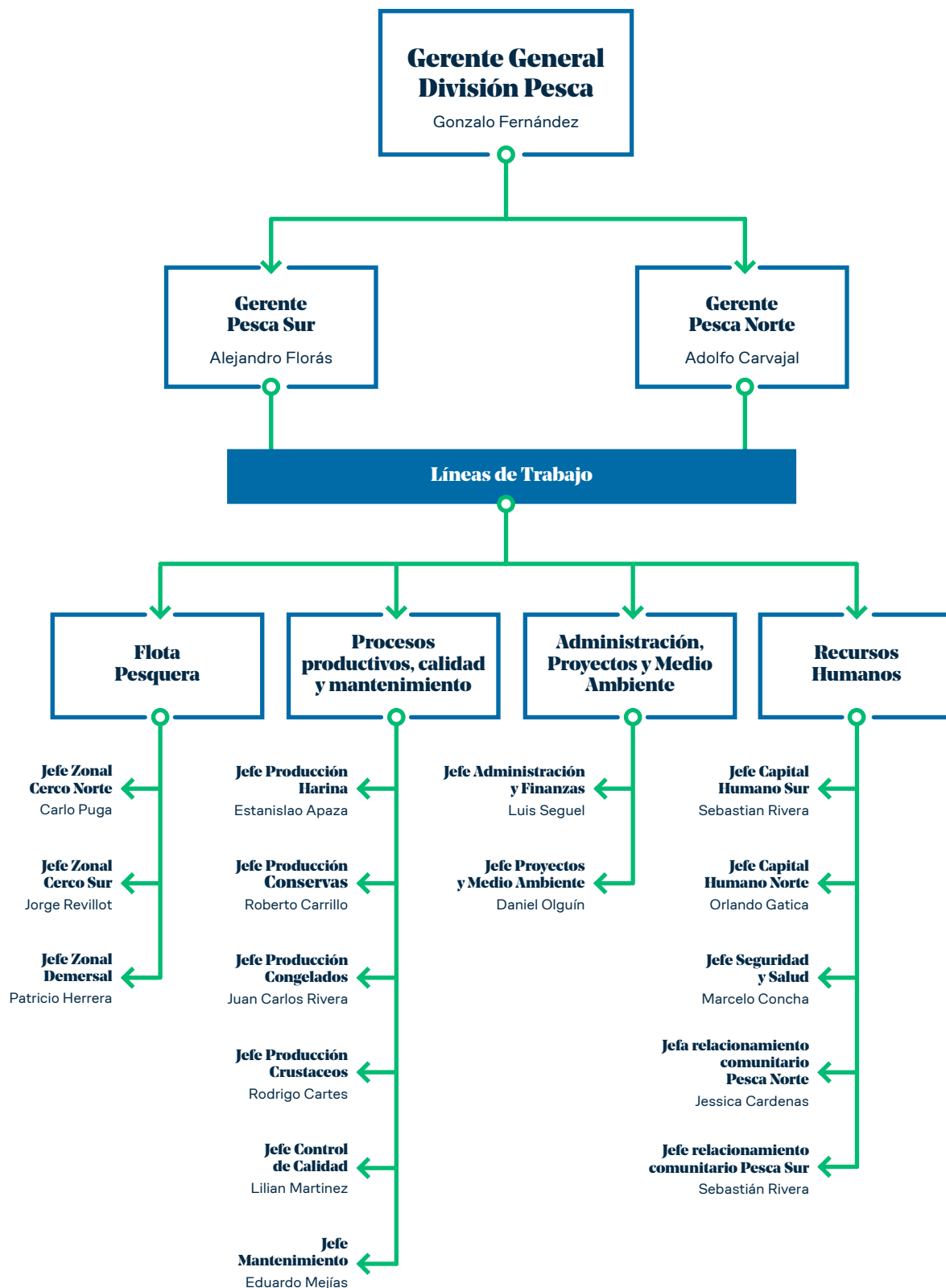
**Gonzalo
Fernández García**

GERENTE DIVISIÓN PESCA

Camanchaca Pesca cuenta con un consolidado equipo de trabajo que permite a cada una de sus líneas de operación un funcionamiento fluido y acorde a cada uno de los objetivos de desarrollo, ya sea tanto en la parte económica como para el bienestar de sus trabajadores y el medio ambiente.

El comienzo de cada una de las operaciones de la compañía tiene su origen en las faenas de pesca, lideradas zonalmente por los respectivos jefes de la flotas de barcos pesqueros. Seguido a esto, en cada una de las plantas procesadoras de la pesquera y dependiendo del tipo de pesca se encuentra las jefaturas a cargo de llevar al más alto nivel los estándares de producción acompañado en todo momento por las áreas de control de calidad.

Todo esto, no sería posible sin el constante apoyo de áreas tan vitales como lo es el mantenimiento constante de cada uno de los equipos productivos, control de las finanzas, cuidado del medio ambiente y el soporte para el bienestar de cada uno de los colaboradores de la organización.



Sostenibilidad y Objetivos de Desarrollo Sustentable (ODS)

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son una iniciativa impulsada por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el 2015 y con un plazo que se extiende al 2030 para lograr 8 de sus 17 objetivos. Los ODS se crean para dar continuidad a la agenda de desarrollo tras los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). En este reporte se abordarán 11 de los objetivos de Desarrollo Sustentable y cómo Camanchaca se ha comprometido a actuar de acuerdo a estos lineamientos.

En estos objetivos se incluyen esferas como el cambio climático, la desigualdad económica, la innovación, el consumo sostenible, la paz y la justicia, entre otros que nombraremos a lo largo de este reporte.



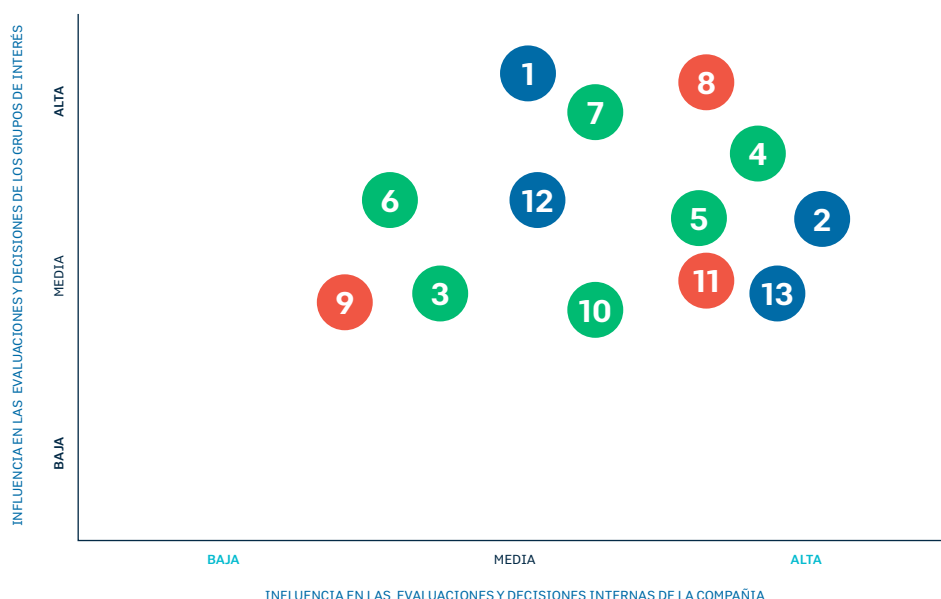
Temas Materiales

los temas abordados en este reporte fueron seleccionados a partir de diversas entrevistas y encuestas realizadas a los grupos de interés de la compañía a lo largo del año 2018. Estos stakeholders corresponden en su gran mayoría a personas que participan en el grueso de las interacciones de la compañía en sus territorios, entre los cuales destacan trabajadores, comunidades vecinas, proveedores, clientes y organizaciones no gubernamentales.

Como resultado de estas entrevistas y encuestas se determinó un listado con las temáticas que los

grupos de interés consideraron relevantes que la compañía diera a conocer a través de este reporte, considerando como base los aspectos mencionados en los estándares GRI 200, 300 y 400.

En función del número de veces que los temas materiales fueron mencionados y la relevancia asignada a cada uno de los grupos de interés, se catalogó la relevancia de cada uno de los temas materiales a abarcar en este reporte. Los resultados están representados en el siguiente gráfico:



- | | |
|---|--|
| 1 Ingresos y gastos de la compañía | 7 Cumplimiento normativa ambiental |
| 2 Generación de empleo local | 8 Relación empresa trabajadores |
| 3 Consumos de recursos hídricos | 9 Impacto sobre la salud de los clientes |
| 4 Impactos en la biodiversidad marina | 10 Consumos de energía |
| 5 Contaminación atmosférica (considerando olores) | 11 Accidentabilidad laboral |
| 6 Generación de residuos | 12 Discriminación |
| | 13 Relacionamiento con la comunidad |

Camanchaca en Cifras

Camanchaca, durante el año 2018 destacó por presentar un notable crecimiento de sus ingresos, aumento de la dotación femenina y el aumento sostenido en el fomento al reciclaje.

Económico

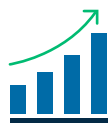
Ingresos en MMUS\$



132
2017

163
2018

EBITDA en MMUS\$



-3,5
2017

22,5
2018

Capturas TON



229.468
2017



261.314
2018

Capturas Propias

172.258
2017

209.051
2018

Capturas Terceros

57.210
2017

52.263
2018

Empleabilidad

% Mujeres

35% **51%**
2017 2018

Clima Laboral

77% **76%**
2017 2018

Capacitación en seguridad

100% **100%**
2017 2018

Colaboradores

1.436 **1.444**
2017 2018

% Menores a 30

20% **37%**
2017 2018

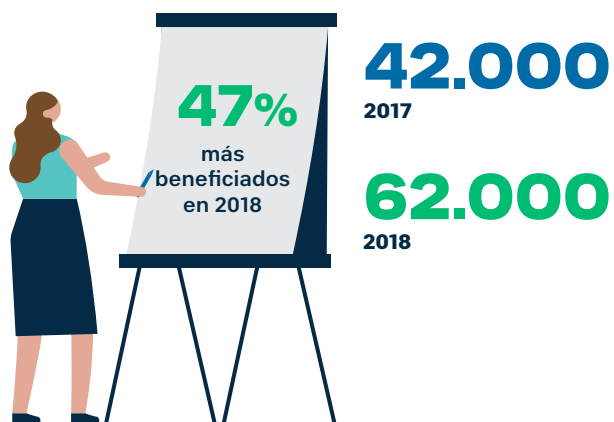
% Mayor a 50

37% **50%**
2017 2018



Desarrollo Social

Personas beneficiadas Camanchaca Amiga



Empleo de Recursos Naturales



Agua Dulce
Miles de m³

587
2017

541
2018



Diesel Embarcaciones
Miles litros

10.130
2017

12.027
2018



Residuos Reciclados
TON

4.271
2017

4.355
2018





Hambre Cero

El hambre extrema y la malnutrición siguen siendo un gran problema para el desarrollo sostenible de la sociedad. Hoy casi 800 millones de personas padecen hambre en todo el mundo, siendo la gran mayoría de estas personas de países subdesarrollados o en vías de desarrollo, según los informes de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

El hambre genera enormes perjuicios físicos, psicológicos y sociales, dañando fuertemente la calidad de vida de las personas. Por estas razones, Camanchaca participa activamente en la promoción del consumo de recursos hidrológicos, los cuales, destacan por su alto contenido nutricional y accesibilidad financiera en comparación con otras fuentes de proteínas.

Nuestra Contribución

Desde sus inicios, hace 53 años, Camanchaca se ha enfocado en la generación de productos, principalmente, para el consumo humano. Parte fundamental de las operaciones de la compañía son destinadas a la producción de jurel congelado y en conserva, aceite de pescado y langostino congelado.

A comienzos de la industria pesquera, específicamente a los procesos de elaboración de harina de pescado, el aceite originalmente fue considerado como un desecho industrial, sin embargo, hoy es un valioso producto con un gran valor nutricional al contener altas cantidades de Omega 3. Hoy se utiliza para la preparación de alimentos para la acuicultura, particularmente la del salmón y la trucha.

Esta evolución en el valor del aceite de pescado ha transformado el producto en un bien escaso, de alto valor comercial y nutricional. Debido a sus atractivas características, este año la empresa aumentó su producción en 2.300 toneladas. Del total del aceite producido un 57,3% queda disponible para el mercado nacional, participando en la alimentación de aproximadamente 10 millones de chilenos.

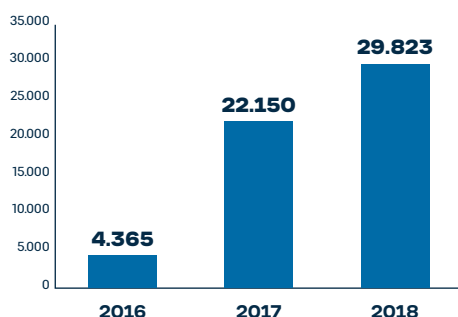
Más producción, menos hambre

Durante el año 2018, en la zona centro sur de nuestro país, se capturaron cerca de 440 mil toneladas de jurel, cifra que representa el doble de la captura lograda el año 2014. Este significativo aumento, de más de 200 mil toneladas, se debe a varios factores, entre ellos el modelo de sustentabilidad pesquera implementado en los últimos años, el modelo de administración internacional conjunta de los recursos pesqueros a través del acuerdo de la ORP-Pacífico Sur y las transacciones de cuotas internacionales, que ascendieron a 77 mil toneladas en 2018.

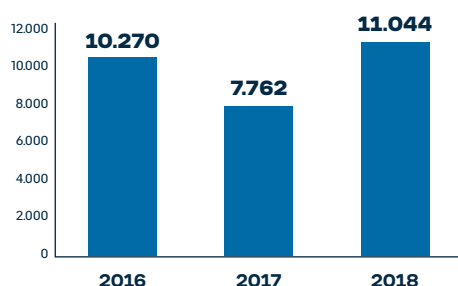
En el caso del jurel en conserva, el 2018 la producción aumentó 3.282 toneladas en relación al 2017. Además, un 36% del destino del jurel y caballa en conserva fue el mercado nacional. El resto de las conservas fueron destinadas principalmente a Jamaica, Argentina y Sri Lanka. Cabe mencionar que, durante el 2018, la planta de conservas de jurel de Pesca Sur aumentó su productividad en un 50%, de 5.100 a 7.900 cajas por turno.

A través de los últimos años, Camanchaca ha aumentado los volúmenes de fabricación de productos para consumo humano directo. Los datos en el siguiente gráfico permiten verificar que los aumentos han sido sostenidos y significativos, posicionando a Camanchaca como una empresa líder a nivel nacional en términos de productividad asociada y aporte a la seguridad alimentaria.

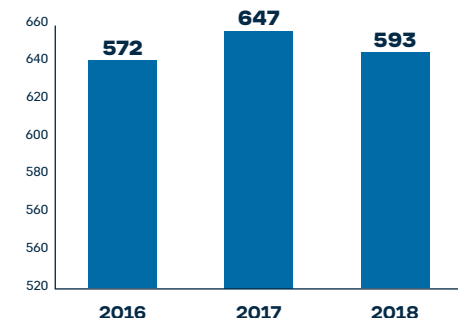
Producción de Jurel Congelado 2016 - 2018 (Toneladas)



Producción de Jurel en Conserva 2016 - 2018 (Toneladas)



Producción de Langostino Congelado 2016 - 2018 (Toneladas)



Durante el 2018, las ventas de langostino amarillo y colorado se concentraron en el mercado de Estados Unidos, representando más de un 95% del total exportado. En este mismo periodo se capturaron 4.770 toneladas, disminuyendo en un 3,2% en relación con el 2017.

Las crecientes necesidades de alimentación, nutrición y vida saludable de la población pueden ser satisfechas a través del consumo de recursos hidrobiológicos (peces, moluscos y algas), pródigamente distribuidos a lo largo de nuestras costas y territorio marítimo.

Camanchaca, consciente de este desafío, ha priorizado la elaboración de productos marinos para consumo humano, como las conservas de pescado, los congelados de jurel y crustáceos e indirectamente la harina y aceite de pescado, que se utilizan para alimentación de peces de cultivo.

La adopción de nuevas tecnologías ha sido clave en este continuo proceso de transformación de materias primas en bienes de consumo final. Se ha logrado mayor eficiencia y productividad, transitando Camanchaca hacia una producción con mayor agregación de valor y orientada al consumo humano. Para nuestra empresa, la tecnología, eficiencia y productividad, son pilares fundamentales de la sostenibilidad de los recursos naturales sobre los que operamos y que se traducen también en sostenibilidad para Camanchaca.

A largo plazo, se pretende que las operaciones de la flota se orientan en un 100% a la producción de consumo humano, disminuyendo el daño por golpes por manipulación del pescado, mejorando el tratamiento de la pesca en bodega de los barcos, controlando los flujos de transporte, temperatura y presión del agua utilizada en la extracción de la pesca y mejorando los sistemas de almacenamiento en bodegas de plantas de proceso.

El Mar, Una Fuente De Vida y Alimentos

El compromiso de Camanchaca es proteger los recursos pesqueros sobre los que trabaja, lograr una pesca sostenible en el tiempo y con alto valor nutricional, y a través de ello, mejorar la calidad de vida de las personas contribuyendo a una dieta sana y equilibrada.

Este modelo de producción sostenible es un pilar que permite un desarrollo a futuro de la organización, generando alimentos de consumo humano directo en base a jurel y langostino e indirectamente, a través de harina y aceite de pescado con destino a alimentación de peces de cultivo, que también tienen como meta el consumo de las personas.

Jurel

El jurel (*Trachurus murphyi*) es un pez pelágico (de superficie) migratorio que habita en la región costera y oceánica del Océano Pacífico Sur. Al lograr su madurez sexual alcanza 26 centímetros de longitud y puede, a los 16 años, tener una talla de 70 centímetros. Es uno de los principales recursos pesqueros chilenos, sustentando la actividad pesquera industrial entre las regiones de Atacama y Los Lagos.

En Camanchaca se exporta el jurel a diferentes lugares del mundo y en sus dos formatos principales: conserva y congelado.

Este pescado es el más valorado y apetecido por los consumidores y considerado un “superalimento” debido, principalmente, a sus nobles propiedades nutricionales y aporte de vitaminas. La vitamina A, presente en el jurel, contribuye a reparar y mantener las mucosas, piel y otros tejidos del cuerpo humano, mientras que la vitamina B favorece la absorción del calcio, entre otros beneficios.

Diversos estudios científicos han demostrado que las vitaminas B1, B2 y B3, superan el aporte nutricional de huevos, lácteos y gran parte de las carnes. Su aporte de minerales también es importante, destacando el magnesio y el yodo. El primero está asociado al funcionamiento del intestino, nervios y músculos, en general, mientras que el yodo es indispensable para la glándula tiroides.



Sala de procesos de conservas, comuna de Coronel.



Sala de procesos de crustáceos, comuna de Tomé.

Debido a sus altos niveles de Omega 3, el jurel, la caballa y la anchoveta son alimentos clave para la salud, crecimiento y desarrollo de las personas, sobre todo de niños y adolescentes. Es por esta razón que se recomienda consumirlos dos veces a la semana, debido a su calidad proteica. La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) recomienda, como valor estándar de consumo, 20 kilogramos anuales per cápita; sin embargo, en Chile esta cifra ha sido estimada en 13 kilogramos por persona, es decir, no más de 250 gramos de productos marinos por semana.

Crustáceos

En Camanchaca los crustáceos procesados son el langostino amarillo y colorado. Ambos son bentónicos (de profundidad) y se distribuyen, principalmente, en las costas chilenas entre las regiones de Atacama y Biobío.

Desde el año 1965, Camanchaca se ha dedicado a su extracción y posterior procesamiento, destacando este recurso marino por sus propiedades nutricionales, contenido de proteínas y ácidos grasos, como Omega 3. Además, contribuye con yodo, fósforo, selenio y calcio, entre otros nutrientes.

“Sólo el 9,2% de la población consume la ración de pescados o mariscos recomendada, que es dos veces a la semana en los jóvenes entre 15 y 24 años este consumo baja al 7,6%”, explica María Alejandra Domper, secretaria ejecutiva del programa estatal Elige Vivir Sano.

Fuente: Revista Mundo Acuicola

La Dieta Marina Como Medio Sostenible

Según un estudio realizado por el Centro Nacional de Análisis y Síntesis Ecológicos (NCEAS) de la Universidad de California, los alimentos marinos son fundamentales para el desarrollo humano de futuras generaciones. Por otra parte, la huella ecológica de la actividad productiva pesquera es menor en comparación a otras actividades económicas, como por ejemplo la producción de carnes rojas.

La huella ecológica es un indicador de impacto ambiental generado por la demanda humana que se hace de los recursos en los ecosistemas del planeta, relacionándola con la capacidad ecológica de la Tierra de regenerar sus recursos.



“La expansión de la agricultura en todo el mundo está impulsando la mayoría de las extinciones de especies y la dramática pérdida de ecosistemas. La acuicultura ofrece una forma de reducir parte de esta presión en nuestros paisajes naturales, lugares salvajes y vida silvestre”

Explicó Claire Runge, investigadora de la Universidad de Tromsø, Universidad Ártica de Noruega y científica en el NCEAS.

Fuente: Revista online Aqua

Los investigadores de NCEAS afirman que la sustitución de carne por producción de alimentos marinos permitiría salvar cerca de 750 millones de hectáreas de tierras actualmente ocupadas por bosque nativo, además de evitar la deforestación y erosión de los suelos. Esta superficie representa un área dos veces mayor que la India.

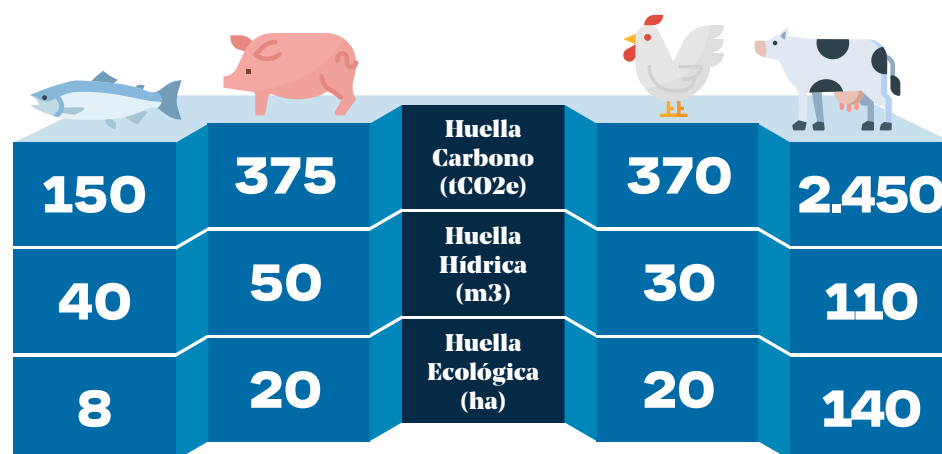
Según el reporte anteriormente mencionado, un vacuno requiere entre 3 y más de 14 kilos de alimento para obtener medio kilo de biomasa, mientras que la mayoría de los peces para alimentación asociados a la pesca extractiva necesitan de 500 gramos a un kilo de alimento para hacer lo mismo.



Comer pescado capturado en vida libre tiene dos ventajas claves sobre los alimentos de origen terrestre: el espacio y el agua. La agricultura terrestre y la producción ganadera usan más del 50% de la tierra cultivable del mundo y representan más del 90% del uso de agua dulce.

Se prevé que la población mundial sobrepase los 9 mil millones de personas para el año 2050, por lo que el aumento de la demanda de alimentos hará que nuestra tierra y nuestros recursos de agua dulce se agoten aún más.

Por Kilogramo de proteína



Huella Carbono

Este indicador mide la emisión de gases de efecto invernadero durante el ciclo de vida de un alimento, de puede determinar en toneladas de CO2 equivalente (tCO2 - eq). Para esta gráfica, está determinada bajo un enfoque de análisis de ciclo de vida.

Huella Hídrica

Aquí se cuantifican los consumos y los métodos de uso de los recursos hídricos, se mide en metros cúbicos de agua por kilogramo de alimento.

Huella Ecológica

Mide la actividad biológica productiva terrestre y marítima de la actividad humana que se requiere para producir los recursos que se consumen y absorber los residuos que se generan. Se mide en metros cuadrados o "hectáreas globales". Es un método que permite calcular el uso de los recursos naturales y se considera un indicador bastante completo.

Fuentes:

<https://sustainablefisheries-uw.org/seafood-101-es/el-impacto-ambiental-de-los-alimentos/>
<https://www.barillacfn.com/en/publications/food-and-the-environment-diets-healthy/>

¿Cómo Promovemos el Consumo de Alimentos del Mar?

Camanchaca Pesca participa activamente en actividades que buscan potenciar el consumo de alimentos de mar.

Este año Pesca Sur tuvo un total de 4.500 beneficiados a través del programa impulsado por Camanchaca Amiga, "Vida Sana". Una de las actividades a destacar, que tuvo cerca de 2.500 asistentes, fue la participación en la celebración de la "Semana Tomecina", donde Camanchaca realizó la cuarta versión de su actividad "Cocina en Vivo", evento que tuvo como objetivo fomentar la alimentación saludable con preparaciones en

base a productos marinos, de bajo costo y alto valor nutricional.

En Pesca Norte fueron 5.000 las personas beneficiadas por el programa, contando con un total de 22 actividades en 2018 para fomentar el consumo de recursos hidrobiológicos. Una de estas fue la celebración del "Día de la Madre" en Iquique, donde participaron 350 mujeres, pertenecientes a las 12 juntas de vecinos del sector. En la actividad se realizó una presentación de comidas preparadas por las vecinas que anteriormente habían participado en los cursos de cocina patrocinados por Camanchaca.



Actividad cocina en vivo, comuna de Tomé.



Inocuidad de los Productos

Las nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos han permitido mejorar la calidad de los productos para consumo humano, especialmente los cambios tecnológicos de la flota industrial y en las plantas de conservas de pescado.

Por ejemplo, la máquina Can Checker, que funciona en la planta de conserva, permite identificar, automáticamente, anomalías en los envases de los productos.

A partir del año 2019 nos acompañará un Paletizador, aparato robótico diseñado y programado para crear, apilar, envolver, transportar y cargar pallet,

asegurando de esta manera que el almacenamiento de los productos se realice con la máxima rigurosidad y disminuir las probabilidades de maltrato del producto por conceptos de transporte.

Indirectamente, estas mejoras han tenido efectos positivos para los trabajadores, dado que se ha reemplazado trabajo manual, de alto esfuerzo físico, por labores automatizadas, disminuyendo malestares físicos y riesgos para la salud de las personas.

Cabe mencionar que Camanchaca realiza permanentemente análisis para verificar la calidad e inocuidad tanto

de nuestras materias primas como de los productos. En dichos análisis se consideran parámetros tales como dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados; como plomo, mercurio, cadmio y estaño, entre otros.

Debido a la alta calidad e inocuidad que han alcanzado los productos, la empresa ha obtenido importantes certificaciones como son IFS, ISO 9001:2015, MSC cadena de la custodia, el cual certifica a Camanchaca en sus conservas, congelados, harina y aceite de pescado y langostino.

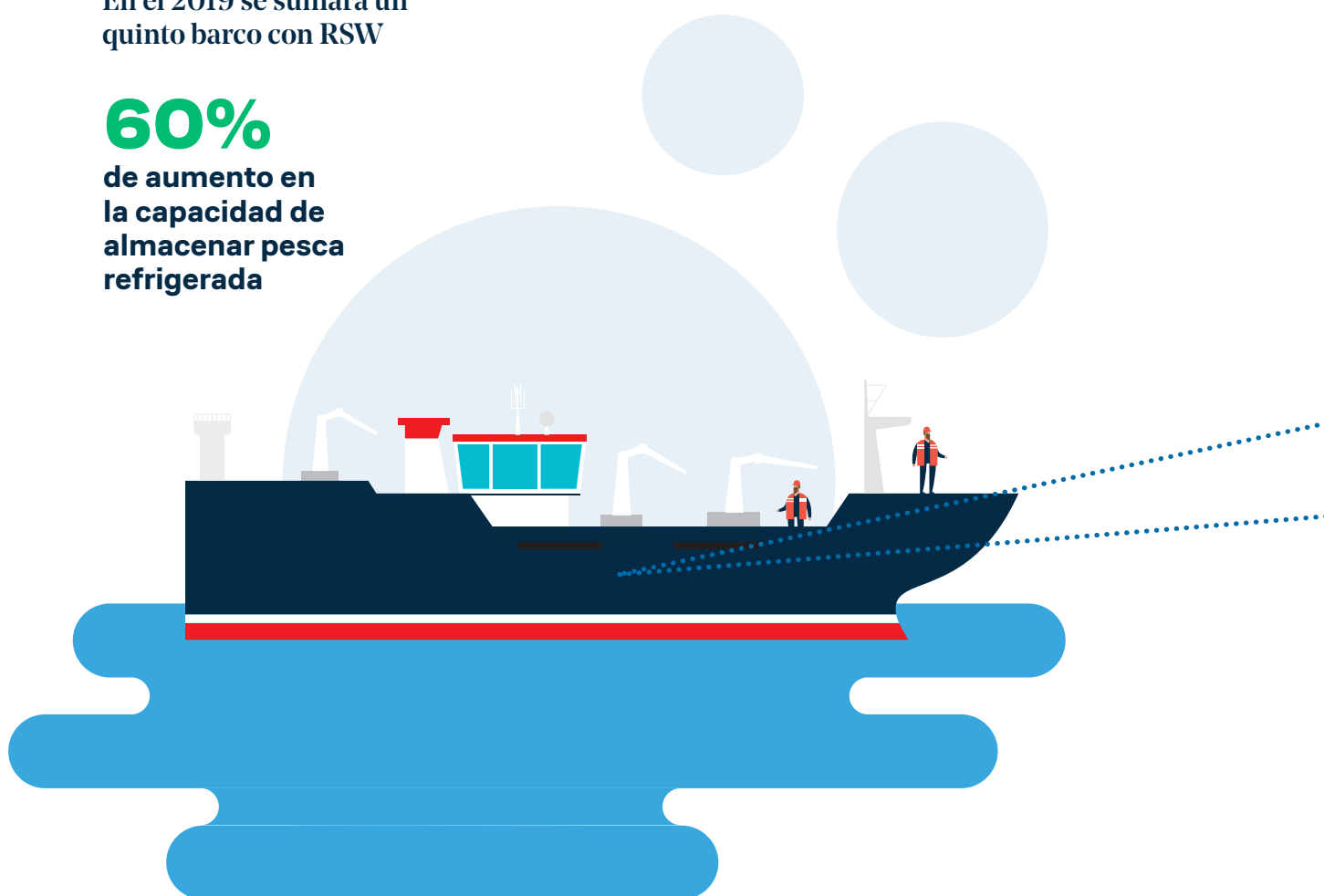
Tecnología y Rendimiento

Uno de los hitos importantes que se llevaron a cabo durante 2018 en las operaciones del sector norte son las mejoras que ha habido en el rendimiento de la materia prima. Esto se debe al nuevo sistema de refrigeración, Refrigerated Sea Water (RSW) incorporado en un 50% de los barcos pertenecientes a la flota del norte del país.

Este es un sistema de circulación del agua fría que mantiene los peces a bajas temperaturas de manera constante, conservándolos frescos y permitiendo una menor permanencia de la materia en los pozos, sin perjudicar la calidad de la pesca y repercutiendo directamente en la calidad de la materia prima y productos, e incluso, previniendo posibles emanaciones de olores molestos en la elaboración de harina de pescado.

En el 2019 se sumará un quinto barco con RSW

60%
de aumento en
la capacidad de
almacenar pesca
refrigerada



Sistema RSW

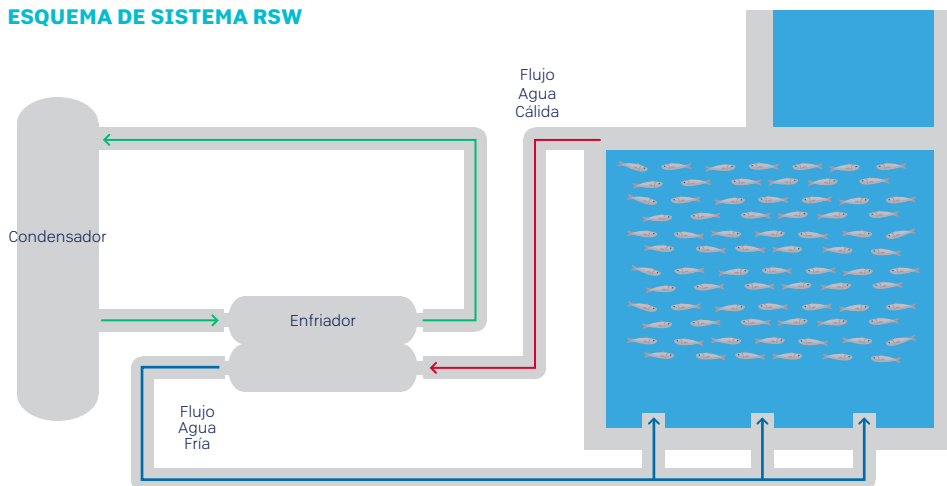
El sistema de frío tiene como objetivo mantener la captura en las bodegas con agua refrigerada que va entre los 4 a los 0°C, lo que permite mantener fresca la captura correspondiente a especies pelágicas a granel como jurel y anchoveta.

Esta inversión ha permitido 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 disminuye consecuentemente la generación de olores molestos.

Cabe mencionar que en el caso de la flota de barcos de Pesca 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 directo e indirecto.

ESQUEMA DE SISTEMA RSW



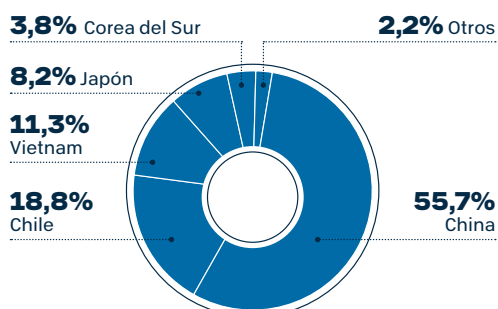
A fines de 2019, más del 45% de la flota pesquera del norte contará con sistema de refrigeración RSW para el almacenamiento de la pesca, lo que ha permitido incrementar la calidad de la materia prima y su valor agregado. No obstante, se seguirán realizando inversiones para mejorar la calidad de la materia prima proveniente de las capturas en el negocio de la pesca.

Camanchaca se Abre al Mundo

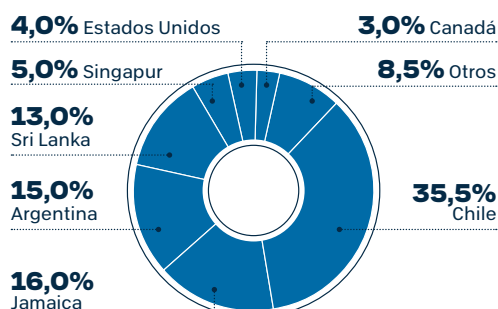
Los productos de Camanchaca se envían a diferentes lugares del mundo, destacando las exportaciones a Estados Unidos y Japón, como también destinos en Europa y África. Además, es importante considerar que gran parte de la producción de harina y aceite de pescado es comercializada en el territorio nacional, destinada principalmente a la producción de alimento animal.

Cifras 2018

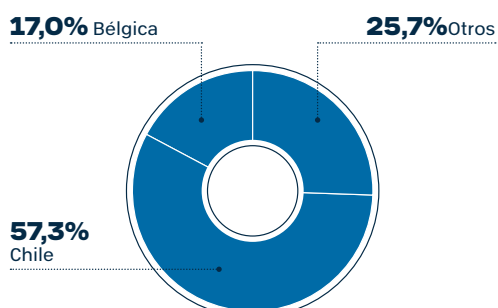
Harina de Pescado



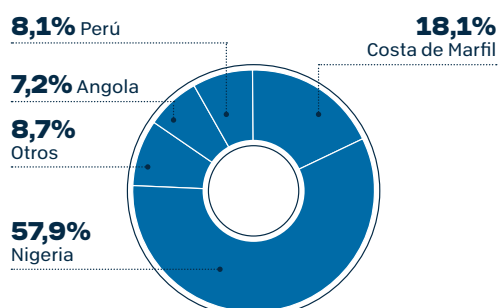
Conservas



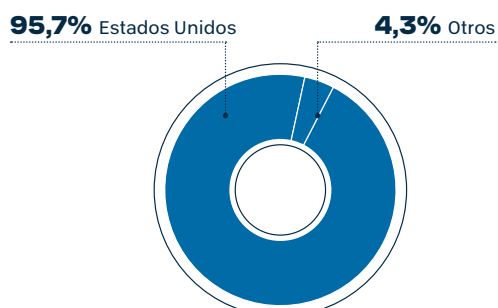
Aceite de Pescado



Jurel Congelado



Langostinos



Hay que destacar el aumento de un 10% en la exportación de harina de pescado al continente asiático, siendo China un destino privilegiado, al ser la segunda potencia mundial y un país en constante aumento de su desarrollo económico. Todo esto lo convierte en un mercado sumamente atractivo para la exportación de los productos Camanchaca.

Comprometidos con los Países en Vías de Desarrollo

Uno de los destinos más importantes de nuestras operaciones comerciales es África, continente que recibe casi un 90% del jurel congelado producido por Camanchaca. Nuestros productos contribuyen a morigerar los elevados niveles de desnutrición que afectan a este continente que, según Naciones Unidas (ONU), alcanza a 257 millones de personas. Las proyecciones de crecimiento hacia este mercado son auspiciosas. Las ventas de jurel congelado aumentaron en un 21% y en un 15% su precio, alcanzando la cifra de 26 mil toneladas.







Salud Laboral y Bienestar

“Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades es uno de los 17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible. Para el 2030 se busca reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento, promoviendo la salud mental y el bienestar”

Salud Laboral y Bienestar

Un objetivo primordial para Camanchaca es brindar adecuadas condiciones de bienestar y de salud ocupacional para sus trabajadores, como también para las comunidades locales vinculadas con sus diferentes actividades productivas. Para cumplir con este objetivo la compañía ha implementado una serie de acciones que aseguren a sus colaboradores condiciones dignas y seguras de trabajo.

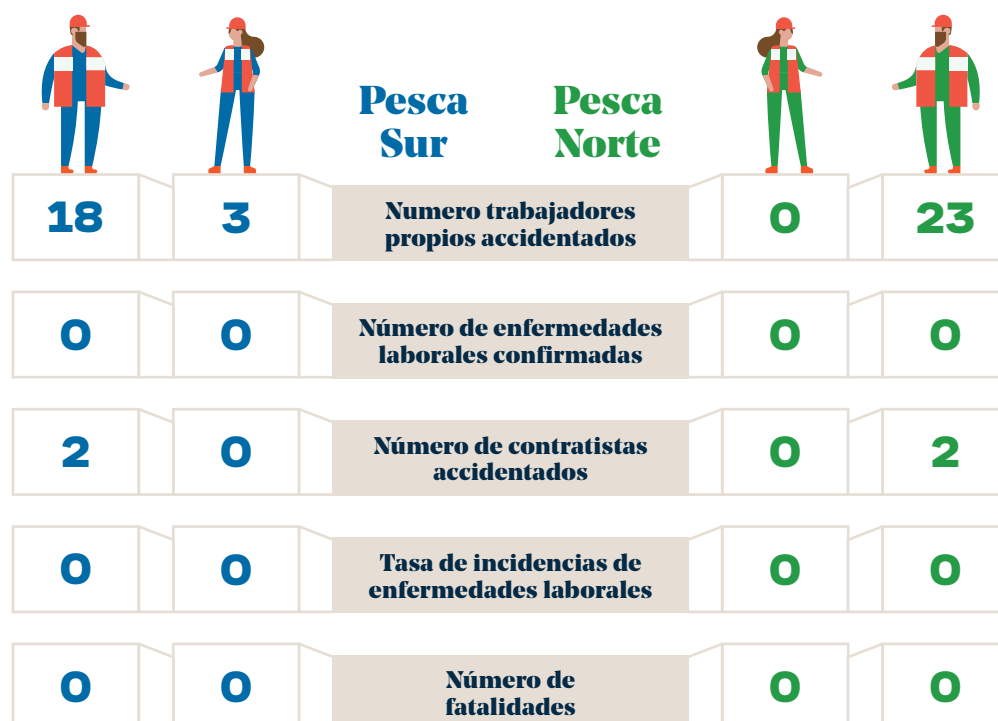
Cómo parte de esta Política de Seguridad y Bienestar Laboral, Camanchaca presenta baja cifras con relación a las tasas accidentabilidad, alcanzando un 3,2% y 2,1% en 2017 y 2018 respectivamente.

Los accidentes más comunes ocurridos en las instalaciones de Camanchaca son:

- Golpeado por o contra
- Caída mismo y distinto nivel
- Contacto con elementos corto punzantes

Dentro de las instalaciones hay lugares de trabajo que presentan un mayor índice de accidentalidad y riesgo de enfermedades laborales, entre ellas, las plantas de producción de harina y aceite de pescado, las salas de descolado de la planta de langostinos y las salas de proceso de las conservas de pescado.

Es por esto que desde el 2013 estas áreas de trabajo cuentan con la metodología BAPP (Behavioral Accident Prevention Process), proceso de prevención de accidentes basado en el comportamiento de los trabajadores.





Actividad de pausa activa, sala de procesos de crustáceos.

Otras de las acciones que ha implementado el Departamento de Capital Humano y Prevención de Riesgos de Camanchaca con el fin de cuidar el estado físico y emocional de sus trabajadores son:

- Ejercicios Compensatorios o Pausas Activas semanales por temporada.
- Sesiones de cuidado físico, como masajes descontracturantes y localizados a realizar semana por medio.
- Jornadas anuales de control médico que consideren evaluaciones nutricionales, exámenes preventivos, entre otros.
- Sesiones de cuidado físico, como masajes descontracturantes y localizados a realizar semana por medio.
- Actividades conjuntas entre padres e hijos para el autocuidado.
- Realización y emisión constante de videos preventivos.
- Difusión de trípticos y afiches para fomentar una cultura preventiva.
- Protocolo de Exposición Laboral al Ruido o PREXOR.

Uno de los programas a destacar realizados por el departamento de prevención de riesgos es el de Pausas Activas.

Este busca romper los ciclos de movimientos repetitivos y/o posturas

prolongadas, con el fin de disminuir las molestias osteomusculares ocasionadas por las actividades repetitivas en el trabajo.

Con estos ejercicios se consigue aumentar la circulación de oxígeno en los músculos y tendones, disminuyendo así la acumulación de ácido láctico y el esfuerzo en la ejecución de las tareas diarias; mejora la movilidad articular, la flexibilidad muscular y la postura.

Además, Camanchaca cuenta con el Protocolo de Exposición Laboral al Ruido, o PREXOR, creado por el MIN-SAL. Su fin es prevenir la hipoacusia o pérdida auditiva por los altos niveles de ruido que existen en algunas áreas de la planta.

Este protocolo se divide en tres etapas, la primera es evaluar si existe una condición de riesgo auditivo en los puestos de trabajo; si se determina que existe un ruido superior o igual a 82 decibeles se consideran como riesgo Auditivo y se procede a la segunda fase. Esta consiste en la realización de un programa de vigilancia médica en el cual se lleva a cabo un examen de audiometría a las maquinarias y al personal. Una tercera etapa es la implementación

de mejoras tecnológicas para prevenir situaciones de riesgo. Entre estas medidas se cuentan, encapsulamiento de algunos equipos o las cabinas acústicas en la planta de harina y aceite de pescado.

Cabe destacar que, en estas materias, Camanchaca ha formado importantes alianzas con organismos gubernamentales que apoyan el cuidado y protección de los trabajadores. Es así como, en 2019, la compañía será certificada como un Agente Preventivo contra el consumo de Drogas y Alcohol por el Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (SENDA) fruto de las capacitaciones y de la conformación de un equipo preventivo con trabajadores de todas las áreas de la empresa.

Estos logros posicionan a Camanchaca como una empresa líder en materias asociadas a la prevención del consumo de drogas y alcohol.

Trabajadores Felices

Para Camanchaca el bienestar integral del trabajador es fundamental en su desempeño laboral y en el desempeño productivo general de la empresa. Para Camanchaca, no sólo se trata de producir más y mejor o agregar valor e incrementar la productividad, sino que también avanzar a niveles cada vez mayores de satisfacción laboral, fruto de la relación entre lo entregado y lo recibido por el trabajador.

En este contexto, la empresa lleva a cabo una serie de actividades cuyo objetivo es brindar un espacio de esparcimiento, recreación y reconocimiento al trabajo de todos sus empleados.

Algunas de estas son:

- **Celebración de Fiestas Patrias**
- **Día de la Mamá**
- **Día de la Mujer**
- **Día del trabajador**
- **Día del Hombre**
- **Día del hijo**
- **Día del Papá**



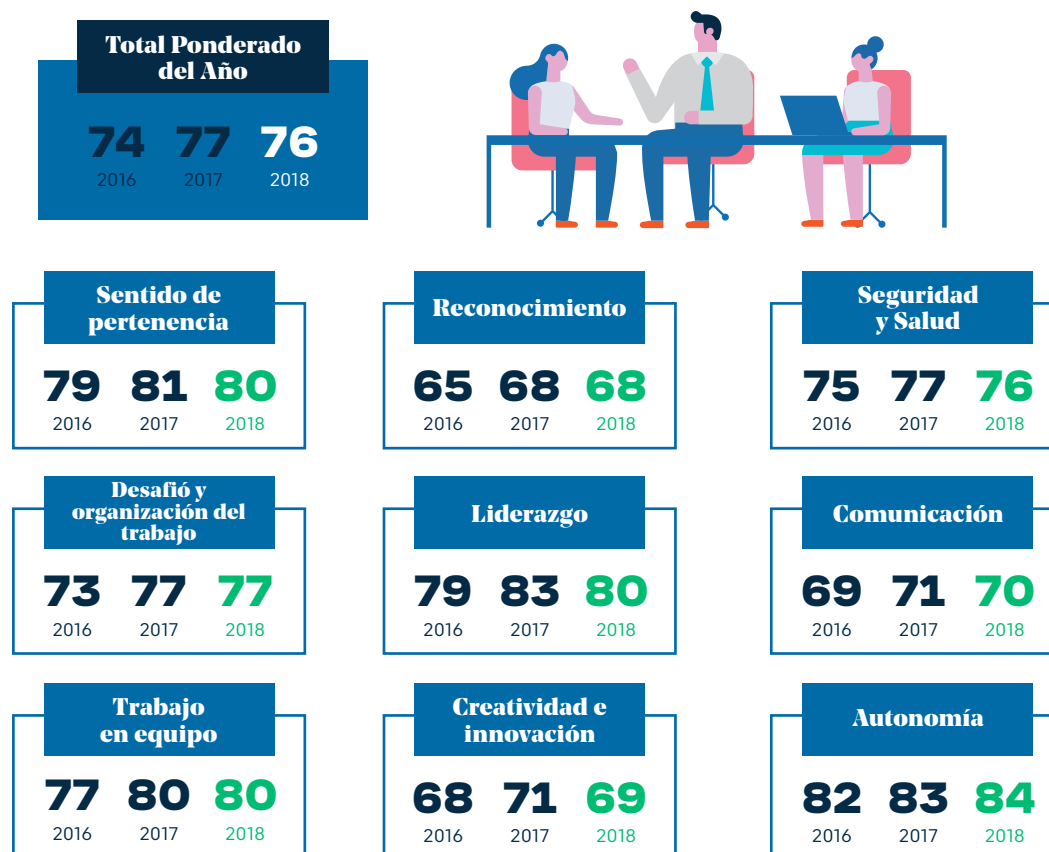
Esta satisfacción o felicidad también está referida a beneficios y estímulos que percibe el trabajador de la empresa, producto de una distribución más equitativa de la riqueza generada por Camanchaca. En este sentido, podemos mencionar los siguientes beneficios:

- **Bono por nacimiento**
- **Bono por defunción**
- **Bono vacaciones**
- **Bono matrimonio**

A partir del año 2018 la compañía amplió el alcance de su Bono de Matrimonio entregando también este beneficio a los colaboradores que contraigan un Contrato de Unión Civil, adaptándose Camanchaca a los cambios en las leyes y políticas actuales del país.

Clima Laboral

Cabe destacar que el ambiente laboral dentro de la empresa se ha mantenido estable con el paso de los años. De acuerdo con los estudios aplicados por la empresa, en 2017, se alcanzó un grado de satisfacción del 77%, mientras que este año se logró un 76% entre ambas divisiones.



Sindicatos: Mayor remuneración a mayor rendimiento

Camanchaca Pesca cuenta con 12 sindicatos integrados por 692 trabajadores, quienes a través del diálogo con sus empleadores han logrado permanentemente avances en defensa de sus intereses laborales.

Durante 2018 se negoció con dos sindicatos de Pesca Sur y se llegó a un acuerdo en beneficio de

los empleados y la empresa, siendo uno de los principales, el aumento en las remuneraciones dependiendo de la calidad final del producto. Vale decir, mejores remuneraciones a un mejor trabajo realizado por los colaboradores y por consecuencia, la obtención de un producto de mejor calidad en beneficios de nuestros clientes finales.





Educación y Calidad

“Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.”



Actividad puertas abiertas, planta de crustáceos, Tomé.

La educación de calidad es otro de los pilares fundamentales de trabajo de la compañía. Niños, jóvenes y adultos de la comunidad son beneficiados por las diferentes acciones que realiza Camanchaca para potenciar la educación. Un ejemplo concreto es el programa de Formación Complementaria para Estudiantes. Gracias a esta iniciativa, que comenzó el año 2015, 274 alumnos de colegios de establecimientos de la comuna de Coronel han sido beneficiados con especializaciones que van en directo apoyo a las asignaturas que cursan en sus respectivos establecimientos.

Durante el año 2018, 70 estudiantes del Liceo Comercial y del Liceo Industrial de Coronel fueron beneficiados con cerca de 40 horas de capacitación en cursos Excel, mecánica hidráulica, talleres de liderazgo y trabajo en equipo.

Para Camanchaca a través de estas acciones los jóvenes adquieren más y mejores herramientas y habilidades que, en un futuro cercano, les permitirán una mejor inserción laboral.

Con el fin de fortalecer los conocimientos que les serán relevantes a los jóvenes en la educación superior, Camanchaca ha generado alianzas con distintos establecimientos educacionales.

Pesca Sur estableció alianzas con Inacap y el Instituto Profesional Virginio Gómez de la Universidad de Concepción, con quienes desarrolló un plan de fortalecimiento de la educación enfocado a alumnos de cuarto medio del Colegio Metodista y el Liceo Comercial "Andrés Bello" de Coronel. La finalidad de este programa, realizado a un total de 118 alumnos, es generar interés en profundizar sus conocimientos en la especialidad hidráulica, neumática y habilidades blandas.

Capacitación y Capital Social

Camanchaca fomenta y realiza capacitaciones a diversos grupos de interés, entre ellos juntas de vecinos, jóvenes y mujeres, como también a sus colaboradores dentro del "Programa de Formación Posttemporada", para quienes realizan faenas temporales en ciertas fechas del año. Mejorar habilidades y capacidades de auto-emprendimiento son algunos de los objetivos de estos programas, entre estos:



VIGILANCIA



GASTRONOMÍA



COSTURA



ELECTRICIDAD

El "Programa de Formación Posttemporada" es una iniciativa propiciada para los colaboradores que realizan faenas temporales en procesos de pesca extractiva de jurel y langostino, quienes trabajan, en su mayoría, en líneas de producción desde enero a julio. En los meses restantes quedan sin una actividad que les genere ingresos económicos. Es por esta razón que Camanchaca realiza capacitaciones y cursos para que los trabajadores puedan adquirir conocimientos que les sirvan para realizar actividades laborales y generar recursos monetarios durante esos meses.

Una de las actividades que se llevó a cabo este año por parte de Camanchaca Pesca Norte, fue el Taller de Repostería Navideña, en el cual la compañía invitó a sus colaboradores y a sus familiares a participar en la actividad inserta en el programa "Calidad de Vida" del departamento de Capital Humano.



Además, Camanchaca ha suscrito un convenio de capacitación con el Instituto de Investigación Pesquera de Chile (INPESCA), que considera las siguientes materias: acuicultura y monitoreo de operaciones pesqueras en embarcaciones de flota y en otras etapas del proceso productivo.



Capacitación en repostería navideña, planta de procesos de Coronel.

Etapas de la Capacitación en Flota Pesquera



En la última fase personal de INPESCA se embarcó junto a las flotas de la empresa para hacer una evaluación de todo el proceso y las etapas de la pesca hasta llegar al resultado final. Con este monitoreo se pretende ver las características de las labores a bordo y propiciar una capacitación efectiva a los colaboradores para así poder mejorar estas carencias.

La capacitación de los aspectos biológicos y físicos que intervienen en el cuidado y tratamiento de la pesca de cerco a bordo sirvió para que los asistentes pudiesen tener una visión general de cómo se debe llevar a cabo el proceso de la pesca, desde que se hace la captura hasta que se desembarca el producto.

El curso, alineado con uno de los pilares estratégicos de la compañía para poder aumentar de manera progresiva la categorización de la pesca, sirvió para poder mitigar el posible daño a la materia prima que pueden generar las flotas en el proceso de captura y posterior embarcación hasta los puertos. A futuro este proyecto busca colaborar en la realización de un manual de buenas prácticas para el manejo del jurel.



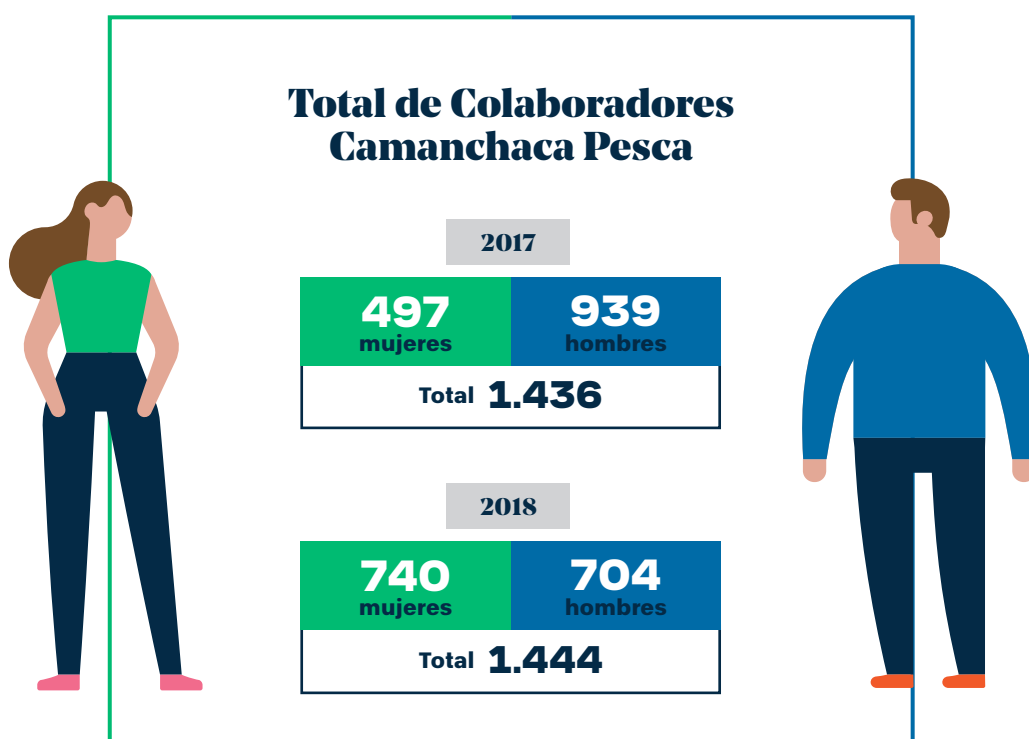


Igualdad de Género

Uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) formulados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) es lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y niñas. Camanchaca ha asumido este desafío y trabaja arduamente para que esta brecha, entre hombres y mujeres, sea cada vez menor dentro de la empresa.

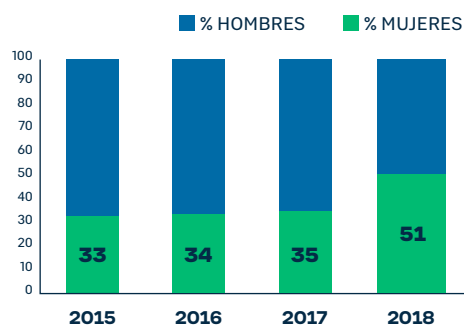
Participación Femenina

En los últimos años se ha incrementado, significativamente, la participación de las mujeres en el trabajo de la empresa, equiparando las cifras de empleo masculino y femenino durante el año 2018.



Incremento de la fuerza femenina

Desde 2015 a 2017 se ha incrementado lentamente la participación femenina dentro de la fuerza laboral de nuestra compañía, sin embargo, para 2018 está aumentó significativamente de un 35% a 51%, siendo este uno de los hitos más relevantes para Camanchaca y sus colaboradores, en este ámbito en particular.



Mujeres a Cargo



MARÍA VERÓNICA MORALES MENA

Por primera vez, en los 53 años de la empresa, una mujer ocupa un cargo en el comité de directores de la compañía.

María Verónica Morales Mena, ingeniera comercial, asumió su cargo de directora independiente este año, un hecho histórico para Camanchaca.



MARITZA TEBBS

Otro caso es el de Maritza Tebbs Carrasco, jefa de turno de la Planta de Conservas.

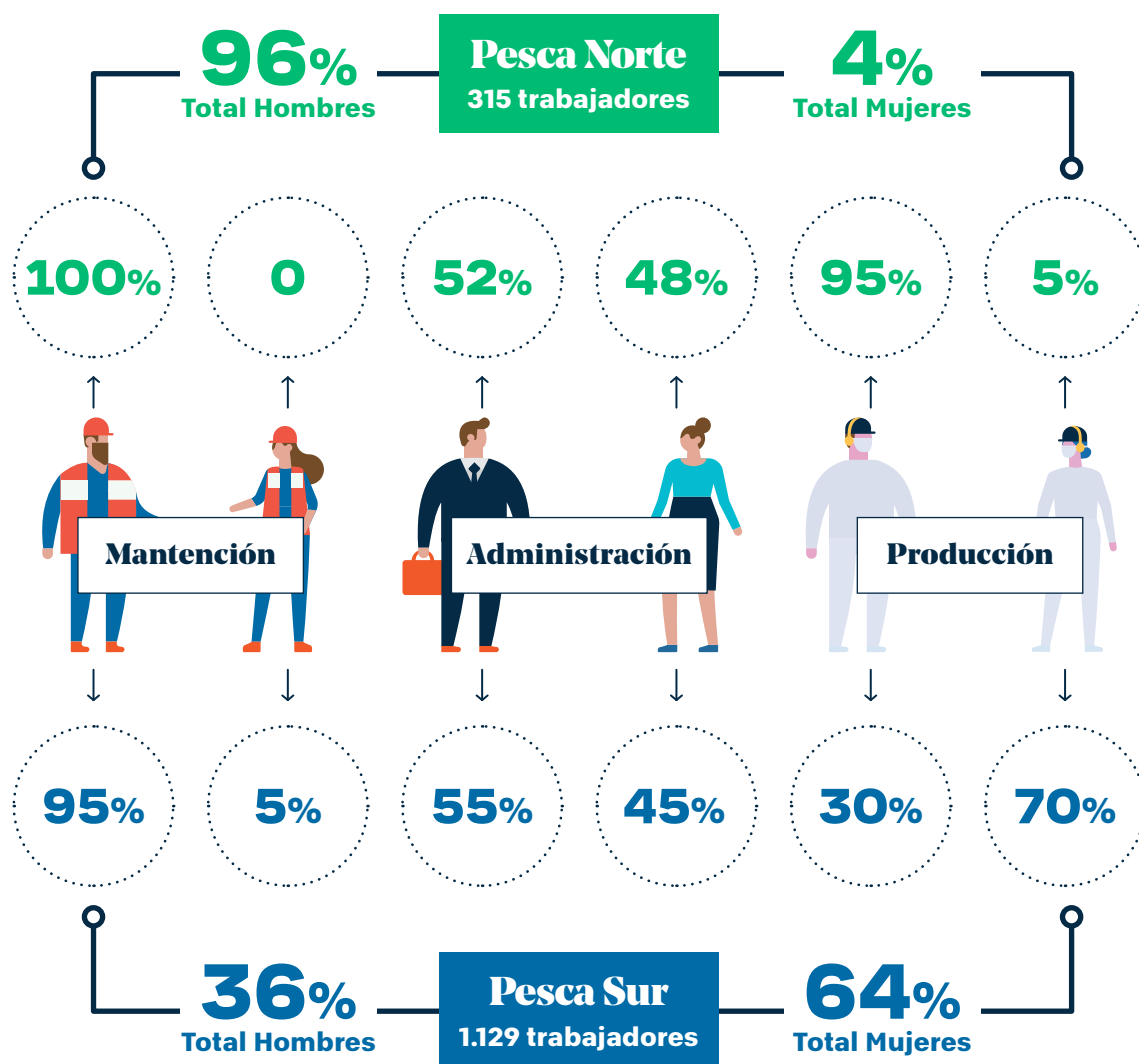
Maritza fue invitada por el Servicio Nacional de Mujeres y Equidad de Género (SERNAMEG) para participar en una exposición fotográfica, en el marco de mujeres que se desempeñan en cargos de jefaturas, otrora ocupadas por hombres.

Otra iniciativa de interés, impulsada por la misma entidad y suscrita por Camanchaca, es el Programa Mujeres Jefas de Hogar. Como parte de esta iniciativa, la empresa otorga apoyo económico a proyectos de emprendimiento, (impulso a PYMES), además de beneficios como controles médicos, atención odontológica, cuidado infantil y capacitación en diferentes oficios.

Todas estas acciones han permitido que Camanchaca haya obtenido la certificación "Agente de Igualdad", otorgada por SERNAMEG, que acredita que la compañía vela por la igualdad, respeto y cumplimiento de las normativas que protegen a mujeres frente a episodios de discriminación y/o abusos.



Desempeño de Funciones



Personal de mantención:

Técnicos o ingenieros que desempeñan un rol de soporte de las operaciones de la compañía como, por ejemplo: carpinteros, soldadores, eléctricos, motoristas de barcos, informáticos, operadores de maquinarias y transportistas, entre otros.

Personal administrativo:

Todo trabajador que realiza funciones como asistente, controles de procesos, jefes de áreas, subgerentes, supervisores, prevencionistas y del área de capital humano.

Personal de producción:

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





Agua Limpia y Saneamiento

“El agua libre de impurezas y accesible para todos es parte esencial del mundo en que queremos vivir. La escasez de recursos hídricos, junto con la mala calidad del agua y el saneamiento inadecuado repercuten en la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia.

Afortunadamente, se han hecho algunos avances en la última década y más del 90% de la población mundial tiene acceso a fuentes de agua potable mejoradas”

Recurso Hídrico

El recurso hídrico es esencial para la elaboración de los productos que provee Camanchaca, la Por este motivo la compañía esta constantemente ejecutando actividades asociadas al uso responsable de este recurso natural tan importante para el planeta, garantizando su disponibilidad, su gestión sostenible y el saneamiento.

Es así como el agua de mar se utiliza para condensar el vapor originado en las diferentes fases de producción de harina y aceite de pescado. En menor medida, se usa agua potable proveniente de la red pública, con un consumo total, para el año 2018, de 541.000 m³.

Los resultados obtenidos en relación a los consumos de este vital elemento son producto de los diversos desafíos que ha asumido la compañía en materia medio ambiental, como lo son la suscripción voluntaria de tres acuerdos de producción limpia (APL), de los cuales, dos de ellos están relacionados a cuantificar y/o disminuir el consumo de recursos naturales.



	2016	2017	2018
Intensidad cerco (m ³ /ton producto)	13,4	6,2	4,7
Intensidad demersal (m ³ /ton producto)	1163,5	129,9	123,8
Agua cerco (m ³)	638.922	502.913	467.784
Agua demersal (m ³)	78.078	84.087	73.347



CERCO

Procesos de elaboración de jurel congelado, conservas de pescado, harina y aceite de pescado, en el cual, las materias primas son capturadas mediante el arte de pesca de cerco.



DEMERSAL

Proceso de elaboración de Crustaceos congelados, en el cual, las materias primas son capturadas mediante el arte de pesca de arrastre.

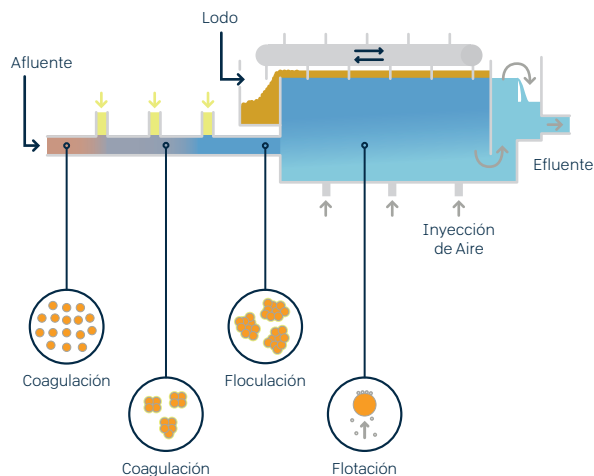
El consumo de aguas en las plantas elaboradoras de alimentos conlleva la generación de residuos industriales líquidos (RILES), es por esto que todas nuestras instalaciones elaboradoras de Harina, aceite y conservas de pescado cuentan con sistemas de tratamiento de estas aguas.

Tratamiento de líquidos y sólidos

Los residuos industriales líquidos tienen dos destinos de disposición: algunos son evacuados al alcantarillado público, donde son tratados por la empresa sanitaria y otros, se disponen al mar, previo tratamiento en plantas específicas para esta tarea. Todos los residuos enviados al océano son tratados previamente mediante un proceso físico químico (método DAF), evaluando periódicamente los parámetros de aceites, grasas, sólidos sedimentables y suspendidos, entre otros.

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

Esquema Funcionamiento Planta DAF



Como medida de control y una forma de realizar seguimiento sobre los posibles externalidades de las operaciones de la empresa, se realizan programas de vigilancia ambiental (PVA) en cada una de las bahías donde los riles son descargados, estas son en la bahía de Coronel, Concepción e Iquique.





Energía Accesible y No Contaminante

“La energía es fundamental para casi todos los grandes desafíos y oportunidades a los que hace frente el mundo actualmente. Es vital apoyar nuevas iniciativas económicas y laborales que aseguren un mejor rendimiento energético y aumenten el uso de fuentes renovables para crear comunidades más sostenibles e inclusivas, y para la resiliencia ante problemas ambientales como el cambio climático”

Energía Limpia

En la comuna de Coronel, las operaciones de Camanchaca son altamente demandantes de energía, básicamente por los procesos térmicos de cocción de las materias primas para la elaboración de harina y conservas de pescado. En su gran mayoría este suministro se genera mediante combustibles fósiles como Petróleo 6 y Diésel.

Coronel pertenece a la zona del Concepción Metropolitano, sector que presenta altos niveles de contaminación asociado principalmente al material particulado fino y grueso, de tal manera que se espera que durante el transcurso del año 2019 todo en Concepción Metropolitano cuente con un plan de descontaminación impulsado por el Ministerio de Medioambiente.



Apostando por el gas natural

Conscientes del desafío de aportar a una mejor condición ambiental de la comuna de Coronel, Camanchaca inició a fines de 2018 obras de inversión asociadas a la implementación y acondicionamiento de las instalaciones al uso de Gas Natural como fuente principal para la matriz energética de sus procesos. El gas natural presenta múltiples ventajas, entre ellas destacan:

Actualmente los costos de adquisición de este combustible están por debajo del petróleo y el diésel en términos de MMBtu requerido.

Presenta una mayor eficiencia, dado que se alcanza una combustión completa con combustibles gaseosos.

Aumenta la vida útil de los equipos al no dejar residuos sólidos ni líquidos.

Dado que el abastecimiento de a la planta productiva de este combustible se realiza mediante ductos subterráneos ya construidos, se evita el constante tránsito de camiones suministrando petróleo, lo cual repercute beneficiosamente en la congestión vehicular y en posibles accidentes relacionados al transporte de sustancias inflamables.

Por último y más importante es la disminución en la contaminación atmosférica. Se estima que en base a los requerimientos energéticos se alcance una reducción de casi 20 veces las emisiones de material particulado, 165 veces las de óxidos de azufre, 4 veces las de óxidos de nitrógeno y 1,3 veces las emisiones de dióxido de carbono.



Con estas inversiones, cercana a los \$700 millones, no solo permitirá un aumento en la eficiencia energética de la operación, sino que también, se generará un impacto positivo sobre el medio ambiente, tributando directamente con las Políticas de Desarrollo Sostenible y los planes de descontaminación del Concepción Metropolitano.





Trabajo Decente y Crecimiento Económico

“Aproximadamente la mitad de la población mundial vive con el equivalente a unos US\$2 diarios, con una tasa mundial de desempleo del 5,7%, y en muchos lugares el hecho de tener un empleo no garantiza la capacidad para escapar de la pobreza. Debemos reflexionar sobre este proceso lento y desigual y revisar nuestras políticas económicas y sociales destinadas a erradicar la pobreza”



Calidad Laboral

Trabajo decente o digno es un factor clave en el éxito de una actividad económica y su sostenibilidad a través del tiempo. Adecuadas condiciones de entorno laboral, físico y psicológico, como también salarios que permitan un desarrollo íntegro del trabajador y sus familias, son preocupaciones permanentes de nuestra compañía.

Coronel es una comuna que durante décadas se ha caracterizado por sus altos índices de pobreza a nivel nacional, los cuales se arrastran desde los tiempos de la minería del carbón. No obstante, en los últimos años, Coronel figura dentro de las 35 comunas del país que registran la mayor disminución del número de personas en situación de pobreza por ingresos, pasando, entre los años 2011 y 2013, del 30,3% a 20,3%, según la **Encuesta de Caracterización Socioeconómica Nacional (CASEN) del Ministerio de Desarrollo Social**.

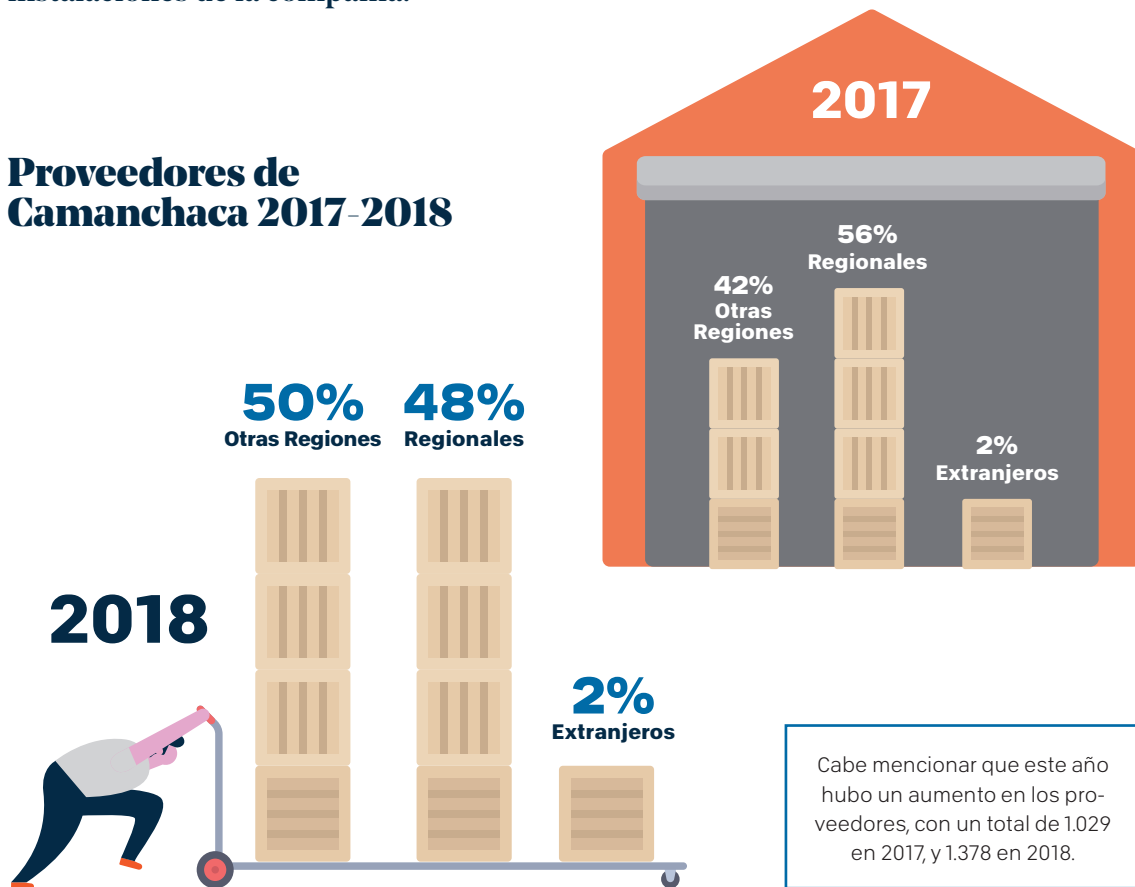
Para el caso de Coronel, la mayor parte de los trabajadores de la comuna se vinculan sus labores a la prestación de servicios. De este modo el principal sector económico de la comuna es el terciario, contando con un 55% de la Población Económicamente Activa (PEA) donde, un 61,4% pertenecen al sector terciario privado.

En esta línea se avanza, mejorando cada año nuestro desempeño. Actualmente, el salario mínimo en Pesca Sur asciende a US\$ 659, cifra superior al salario mínimo en nuestro país, lo que posiciona a Camanchaca como una empresa pesquera bien catalogada en términos de remuneraciones, en relación con otras pesqueras locales.

Protagonismo Nacional y Regional

Camanchaca, en su constante compromiso de potenciar la economía nacional y local, opta por darles prioridad a los proveedores nacionales. En este sentido, durante 2017 más de un 50% de estos correspondieron a proveedores pertenecientes a regiones de Chile, mientras que un 48% se ubican en la misma localidad donde operan las instalaciones de la compañía.

Proveedores de Camanchaca 2017-2018



Crecimiento Económico Sostenido

Para lograr un crecimiento económico sostenido de su producción, Camanchaca se ha focalizado en las siguientes acciones o medidas:

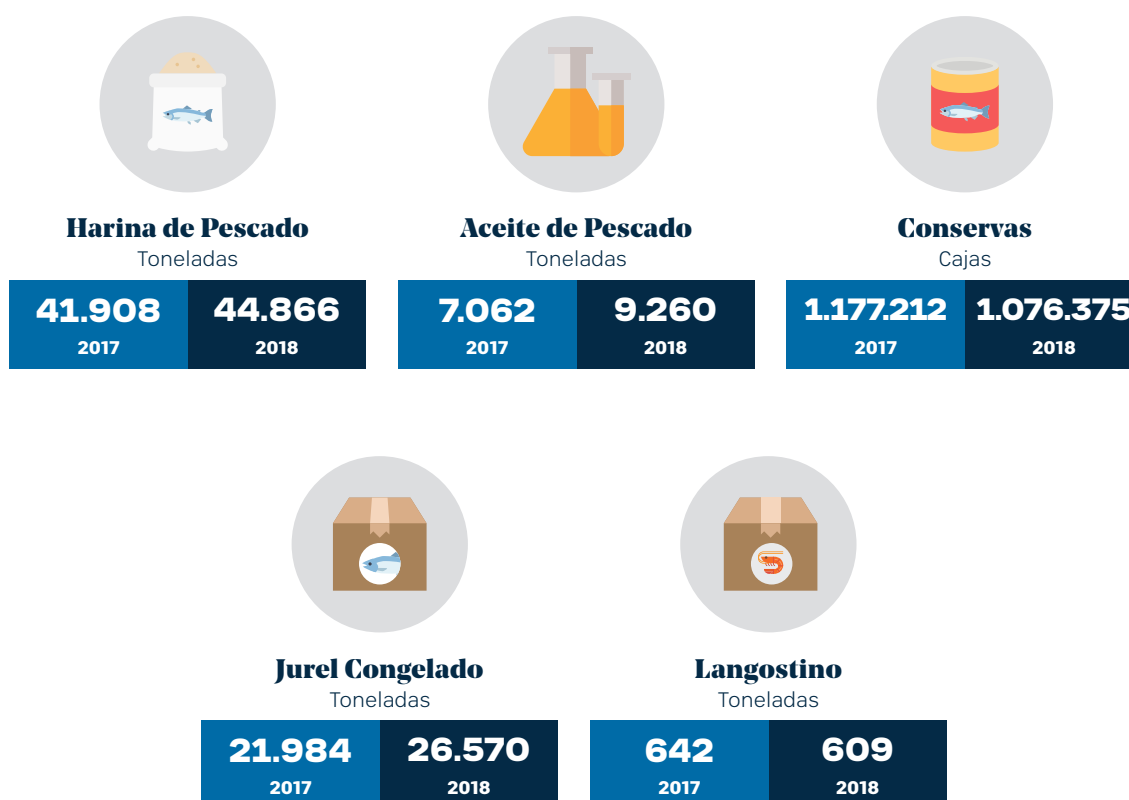


Distribución valor económico generado

	2018 MUS\$	2017 MUS\$
Ingreso de actividades ordinarias	163.167	132.210
Costo de venta	-127.634	-124.265
Margen bruto	35.533	7.945
Otros resultados	-30.517	-25.549
Ganancia (perdida) antes de impuestos	5.016	-17.604
Ganancia (perdida) del periodo	3.494	-12.555
EBITDA	22.629	-3.461

Producción y Generación de Riqueza

La división pesca obtuvo una ganancia de US\$ 6,4 millones, que se compara con la pérdida de US\$ 9,9 millones en 2017, atribuible a las mayores capturas de anchoveta (+33,1%); al mayor rendimiento del aceite (aumenta de 1,7% a 2,7%); y a mayores ventas de jurel congelado. En 2018 los resultados de los negocios de la pesca en ventas físicas fueron:



En Pesca Norte, se obtuvo una ganancia de US\$ 5,6 millones, que se compara con la pérdida de US\$ 7,1 millones en 2017, atribuible a las mayores capturas de anchoveta (+33,1%); al mayor rendimiento del aceite (aumenta de 1,7% a 2,7%); y a mejores precios de venta de harina y aceite de pescado (+14% y +19%, respectivamente).

Camanchaca Pesca Sur obtuvo una utilidad de US\$ 0,8 millones que se compara con la pérdida de US\$ 2,8 millones en 2017, debido a las mayores ventas de jurel congelado y aceite de sardina, y por mayores precios en todos los productos de esta división.

Regulación del Recurso

La Ley 18.892, o Ley de Pesca, tiene por objetivo la regulación del sector pesquero y la acuicultura a través de disposiciones que permitan al Estado fomentar, desarrollar y regular las actividades de pesca y cultivos en cuerpos de agua, basados en los principios rectores que aseguren la conservación, producción e investigación, entre otros, del mar, ríos, lagos y lagunas y sus recursos naturales.

Esta Ley menciona dos tipos de pesca legales, industrial y artesanal. La pesca industrial es la que considera embarcaciones superiores a los 18 metros de eslora y permite operación de naves más allá de las primeras cinco millas marítimas desde la costa. Las embarcaciones de pesca artesanal no superan los 18 metros de eslora y operan dentro de las primeras cinco millas marítimas desde la costa.

En casos particulares, la legislación chilena permite las ventanas de perforación de las cinco millas, que representan alrededor de un 4% de la zona exclusiva reservada para la pesca artesanal dentro del mar de Chile. En este caso, la pesca industrial se puede desarrollar en las primeras cinco millas cuando esta zona no está siendo utilizada por pescadores artesanales, o sea, zonas de despoblamiento o con ausencia de caletas de pescadores artesanales.

Con el objetivo de regular la actividad pesquera en Chile, durante el año 2018, fueron presentadas al Senado nuevas disposiciones o modificaciones a la Ley de pesca, conocida como la "Ley Larga" que, se espera, entre en vigencia a fines del próximo año. Esta Ley recoge las propuestas de 1.889 representantes del sector pesquero artesanal, entre ellas: la definición de pesca artesanal; perfeccionamiento de los comités de manejo y el registro extractivo artesanal.

Plantean, además, la necesidad de crear una "plataforma social" de apoyo y beneficios laborales y familiares.

Durante 2018 ha sido de carácter trascendental y polémica la discusión sobre el nuevo proyecto que se enmarca dentro de reformas a la Ley de Pesca, como es el caso de la Jibia. Si bien nuestra compañía no está relacionada con el procesamiento de este recurso, todas las modificaciones sin fondo técnico o científico asociadas al rubro industrial podrían repercutir en la operación de la compañía. En este caso, la Ley de la Jibia puso fin al arte de pesca de arrastre de media agua y reemplazarla por un tipo de pesca artesanal, llevada a cabo con una herramienta de uso exclusivamente manual conocida como "potera".

Esta nueva medida iría en desmedro de la pesca industrial, afectando aproximadamente a 1.700 trabajadores del rubro que quedarían desempleados tras ser aplicada esta Ley, según lo que informa la Asociación de Industriales Pesqueros, Asipes:



“Actualmente en la Región del Biobío dependen de este recurso 2.500 trabajadores que se desempeñan en plantas y flota, de los cuales el 50% son mujeres jefas de hogar”



Pesquero de alta mar Corsario I, Bahía de Coronel.

El gremio pesquero ha reiterado que las pesqueras industriales no pueden sobrevivir con abastecimiento de botes artesanales que pescan un par de días al mes. En este sentido, ASIPES declara que es de suma urgencia comprender que, debido a las malas condiciones climáticas de la zona sur del país, las lanchas artesanales no pueden salir a pescar la jibia durante todos los meses del año, por lo que el abastecimiento continuo que hoy se produce es gracias al trabajo en conjunto de la flota industrial y artesanal.



“El país requiere incorporar tecnología y modernizar al sector artesanal y no convertir en artesanales a industrias exportadoras y que entregan empleos formales y de calidad”

Declaro Macarena
Cepeda Godoy,
Presidenta de ASIPES.





Reducción de la Desigualdad

“La comunidad internacional ha logrado grandes avances sacando a las personas de la pobreza. Aun así, existe un consenso cada vez mayor que el crecimiento económico, para la superación de la pobreza y la desigualdad, debe ser inclusivo; teniendo en cuenta las dimensiones de desarrollo sostenible: económico, social y ambiental”

Reduciendo la Desigualdad

96%

de los trabajadores de Camanchaca recibe una remuneración mensual superior a los

USD\$1000

Camanchaca Pesca Sur cuenta con las mejores rentas dentro del rubro, ayudando a generar mejores remuneraciones para las personas y, por ende, un menor nivel de desigualdad económica, como lo es en la comuna de Coronel. Además, la empresa se esmera en brindar becas de estudios y programas para que las comunidades mejoren sus competencias y logren desarrollarse de manera integral.

En esta línea se avanza, mejorando cada año nuestro desempeño. Actualmente, el salario menor en Pesca Sur asciende a USD\$659 y, en el caso de Pesca Norte, este corresponde a USD\$534, cifras superiores al salario mínimo en nuestro país, lo que sitúa a Camanchaca como una empresa pesquera bien posicionada en términos de remuneraciones, con relación a otras pesqueras locales.

Porcentaje de Trabajadores por sueldo

Recibe un sueldo entre 1000 y 3000 USD

Pesca Sur
46%

Pesca Norte
41%

Recibe un sueldo superior a 3000 USD

41%

55%

Debido a las buenas remuneraciones que ofrece la empresa y a las oportunidades laborales, la compañía se posiciona como una empresa atractiva para las personas, por lo mismo siempre ha habido un positivo reclutamiento de colaboradores.

Diversidad Etaria

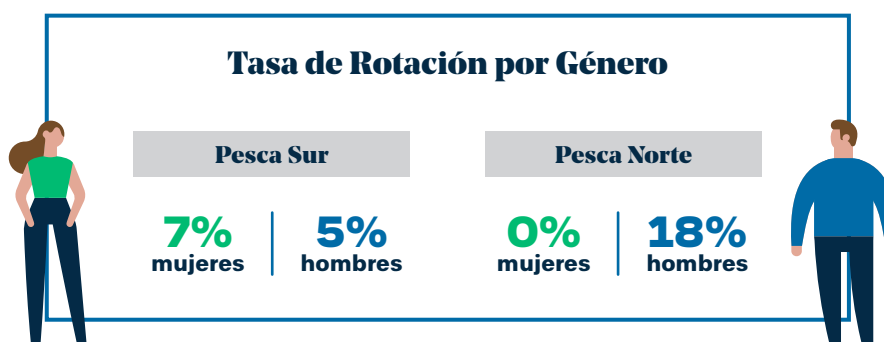
Además, cada día hay una mayor diversidad en relación con los rangos etarios de los trabajadores, dándoles cada año más oportunidades laborales a jóvenes, adultos y adultos mayores.

“Lograr que tres generaciones distintas convivan exitosamente en una misma empresa va en directo beneficio del clima laboral y del fomento de una mejor calidad de vida de todos quienes forman parte de ella”,

Rita González, CEO de Randstad Chile



Según la empresa especialista en prevención de riesgos, Preverlav, un ambiente laboral compuesto por personas de distintos rangos etarios va en directo beneficio del desarrollo social y económico de la empresas; esto debido a la creación de un clima laboral de aprendizaje, en el que se producen intercambios generacionales de habilidades y conocimientos.



¿Cómo Enfrenta Camanchaca la Discriminación Laboral?

Frente a situaciones de discriminación, Camanchaca dispone de protocolos de acción indicados en el reglamento interno de la empresa y conocido por todos sus trabajadores. Frente a cualquier caso de discriminación y/o abuso laboral se notifica al Departamento de Capital Humano, cuyos profesionales informan a las partes involucradas y dan inicio a una investigación interna.

Disculpas públicas y el refuerzo de las materias pertenecientes a la política de buenos tratos de la empresa son acciones exigidas a los empleados que hayan cometido un acto de discriminación hacia otro, ya sea dentro o fuera de las instalaciones de Camanchaca.

Inclusión laboral

“La nueva Ley de Inclusión Laboral, o Ley N° 21.015, a promulgarse en 2019, tiene por finalidad promover la inclusión laboral eficaz de las personas con discapacidad, tanto en el ámbito público como en el privado. Una de las exigencias con las que contará esta norma es el respeto a la dignidad de las personas con discapacidad mental, eliminando la discriminación salarial”

Servicio Nacional de la Discapacidad.

Camanchaca trabaja acorde a los lineamientos que dicta la Ley de Inclusión Laboral, la cual incentiva la inclusión de personas con discapacidad al mundo laboral y establece una reserva de empleos del 1%. La empresa cumple al contratar cada día más personas con capacidades distintas en sus áreas administrativas. Esto se debe a que, naturalmente, por el rubro en el cual se desempeña Camanchaca, es difícil para ellos llevar a cabo tareas en flota u operaciones industriales en líneas de producción.

La compañía se preocupa de asesorar a sus empleados discapacitados, ayudándolos a re-

gularizar su condición de manera legal a fin de conseguir la credencial de discapacidad para que puedan ejercer en el mundo laboral formalmente. Además, las instalaciones cuentan con ramplas para transitar y estacionamientos exclusivos para este grupo de colaboradores.

Cabe mencionar que se han hecho capacitaciones por parte de la Oficina Municipal de Intermediación Laboral (OMIL) de la Municipalidad de Coronel, a todos los jefes de área, asistentes de producción y quienes acompañen el proceso de reclutamiento de personal en términos de la Ley de Inclusión Laboral.



Sala de procesos de crustáceos, comuna de Tomé.

Inserción Laboral de Extranjeros

Según el Instituto Nacional de Estadísticas de Chile (INE), hoy la población inmigrante alcanza un total de 1.251.225 personas, lo que ha hecho inevitable su integración en diferentes contextos, como por ejemplo, el laboral. Camanchaca, consciente de esta realidad, participa en capacitaciones para la inserción laboral de extranjeros, como es el caso de la capacitación que fue realizada por el Instituto Virginio Gómez de Concepción, donde personal de recursos humanos asistió para aprender sobre factores que hay que tener en cuenta al momento de contratar a una persona extranjera.

Es importante destacar que este año hubo un aumento de un 300% en el personal extranjero que trabaja en las dependencias de Camanchaca.

La política de la empresa es no hacer diferencias en las contrataciones, además, para asegurar la permanencia de los trabajadores extranjeros en el país y para mantener su seguridad laboral, Camanchaca procura orientar, constantemente, a sus empleados en temas legales. Cabe mencionar que las remuneraciones ofrecidas por la empresa no hacen diferenciación en género o etnia, si no que dependen del cargo que se ocupe.

“La diversidad en un grupo de trabajo permite el ingreso de nuevas ideas, de diferentes orígenes y realidades, que ayudan a promover el desempeño de la organización.

Una empresa que se preocupa de promover la inclusión racial dentro de sus paredes no sólo se está ayudando a sí misma, por el intercambio multicultural que esta puede significar, sino que también está fomentando el cumplimiento de derechos de ciertos individuos quienes han sido históricamente negados”,

Denise Young-Smith, Directora de Recursos Humanos de la empresa Apple.





Ciudades y Comunidades Sostenibles

“En los últimos decenios, el mundo ha experimentado un crecimiento urbano sin precedentes. En 2015, cerca de 4.000 millones de personas vivía en ciudades y se prevé que ese número aumente hasta unos 5.000 millones para 2030. Se necesita mejorar, por tanto, la planificación y la gestión urbana para que los espacios urbanos del mundo sean más inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles”

Olores Molestos

El olor se define como la propiedad de una sustancia, o mezcla de ellas, que es capaz de activar el sentido olfativo humano, diferenciando más de 10.000 olores distintos, los cuales pueden activar la memoria olfativa provocando algún tipo de recuerdo, generando una alerta o sensaciones de agrado o molestias. La percepción de molestia a causa de un olor dependerá de factores como: la frecuencia de ocurrencia, la intensidad, o sea, que tan fuerte es el olor; el tiempo de exposición, la ofensividad, o sea, que tan desagradable es, y la localización de los receptores.

En este contexto, en 2014 el Ministerio de Medio Ambiente promulgó una estrategia para la gestión de olores en Chile, en la cual se determinaron, entre otras cosas, los sectores productivos prioritarios a regular en función de: un catastro del número de denuncias en materia de olores, el número de instalaciones distribuidas a lo largo del país y conflictos socio-ambientales derivados de la emanación de olores.

Actualmente no existe una normativa que rijan la contaminación por olores en el país, por lo que estos son regulados mediante el decreto n°144 de 1961 del Ministerio de Salud, el cual establece restricciones en relación las emanaciones de sustancias con potencial de generar molestias en la comunidad.



A causa de la falta de una normativa que regule la emisión de olores molestos, este año la Comisión de Medio Ambiente y Recursos Naturales de la Cámara de Diputados aprobó el proyecto de Ley que modifica la Ley 19.300, sobre las Bases Generales del Medio Ambiente, para reconocer expresamente el olor como agente contaminante.



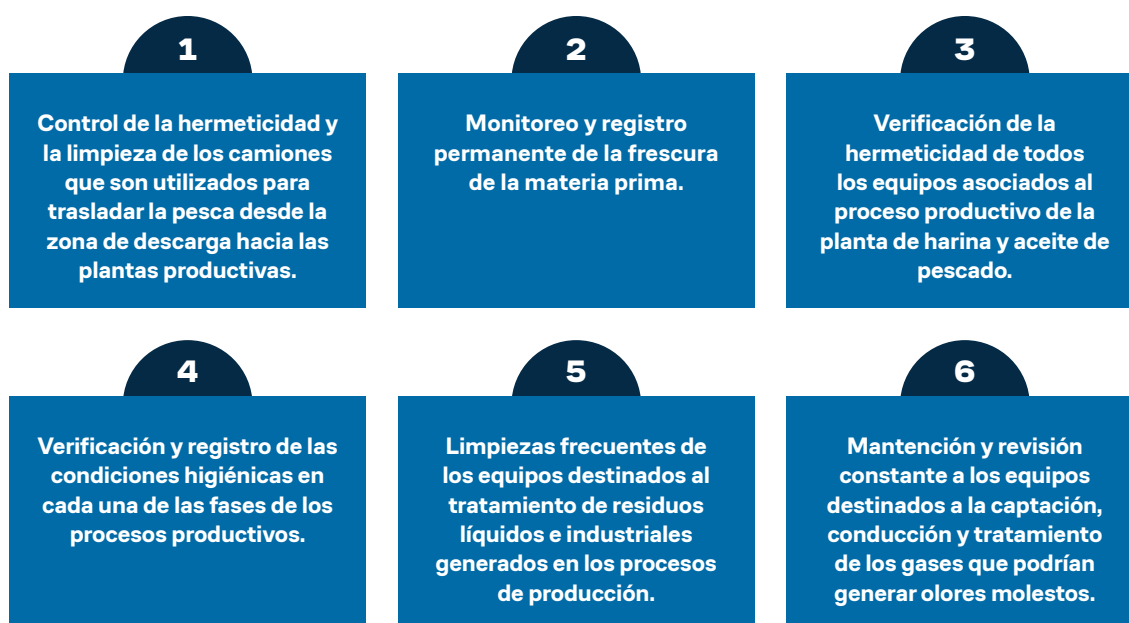
“Al no estar tipificado como delito, la emisión de malos olores no puede ser sancionada, por eso es tan urgente actualizar esta normativa, para poder contar con un sistema objetivo de medición, y así poder sancionar a quienes traspasen estos límites que afectan a la comunidad”

Explicó la diputada
Joanna Perez Olea (DC) Distrito
21, Región del Biobío.

No obstante la falta de una normativa, la compañía ha asumido su compromiso con la comunidad controlando y/o mitigando todas sus emisiones que potencialmente puedan generar sustancias odoríferas. Esto lo hace mediante distintas estrategias asociadas a controles operacionales, nuevas tecnologías y registros de quejas por parte de la comunidad a través del programa **Nasapp**.

Compromisos Voluntarios

En relación a las medidas operacionales, Camanchaca cuenta con un protocolo para llevar a cabo buenas prácticas respecto a la gestión de olores. Como miembro del gremio ASIPES, la empresa implementó una serie de medidas en sus procesos productivos para reducir al máximo posible todas las emanaciones de olores molestos. Algunas de estas son:



En relación a la medición de olores, existen diversas metodologías. Un enfoque pasivo de medición es el registro y gestión de quejas o denuncias por parte de la comunidad vecina, método que fue llevado a cabo por la compañía mediante un plan piloto de dos meses mediante la aplicación para smartphone denominado Nas-sap, convirtiéndose así en la primera empresa del rubro en emplear este tipo de tecnologías.

Este programa tiene como objetivo suministrar información en tiempo real sobre la percepción de olores en la comunidad vecina, convergiendo con información operacional como ratios de operación, materia prima procesada, condiciones meteorológicas y geográficas.

El primer paso para la implementación de este plan fue la ejecución de una serie de capacitaciones asociadas al uso de esta aplicación, en las cuales participaron actores sociales, dirigentes vecinales, ONGs y personas naturales, como también miembros del sector público y privado.

Además, de las metodologías de percepción de olores mencionadas anteriormente, Camanchaca anualmente realiza mediciones mediante panelistas de campo, olfatometría dinámica y estudios de impacto odorantes (EIO).

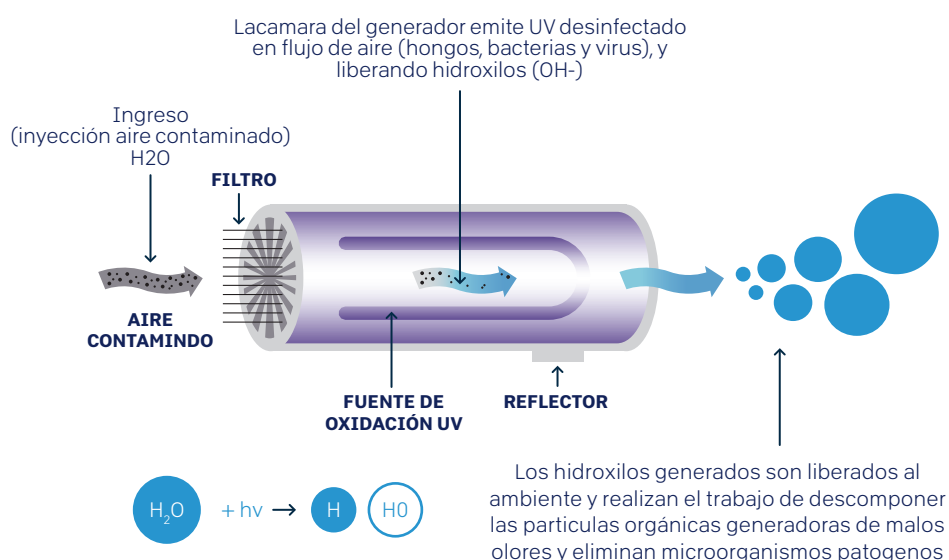
Gracias a las mediciones de olor se puede determinar, en base a información objetiva, bajo qué circunstancias, ya sea condiciones operacionales o meteorológicas, las actividades de una empresa tienen mayor o menor probabilidad de causar episodios de olores molestos en la comunidad.

Otra estrategia que se ha implementado para la gestión de olores es la tecnología asociada a la mitigación de este agente. En este sentido, se han empleado pruebas de sistema de abatimiento de olores y control microbiológico, el cual mediante rayos UV divide las moléculas de agua (H₂O) del aire, produciendo hidroxilos. Los hidroxilos

son agentes oxidantes los cuales reaccionan con los compuestos orgánicos de la masa de gas, modificando o destruyendo las moléculas generadoras de malos olores.

Este equipo fue instalado como plan piloto en siete áreas diferentes asociados a los procesos de elaboración de harina de pescado y tratamiento de riles, con el objetivo de evaluar la mitigación de estos equipos en dichos sectores.

Si bien se obtuvieron resultados favorables, no es posible evidenciar una solución 100% efectiva para las instalaciones anteriormente mencionadas.

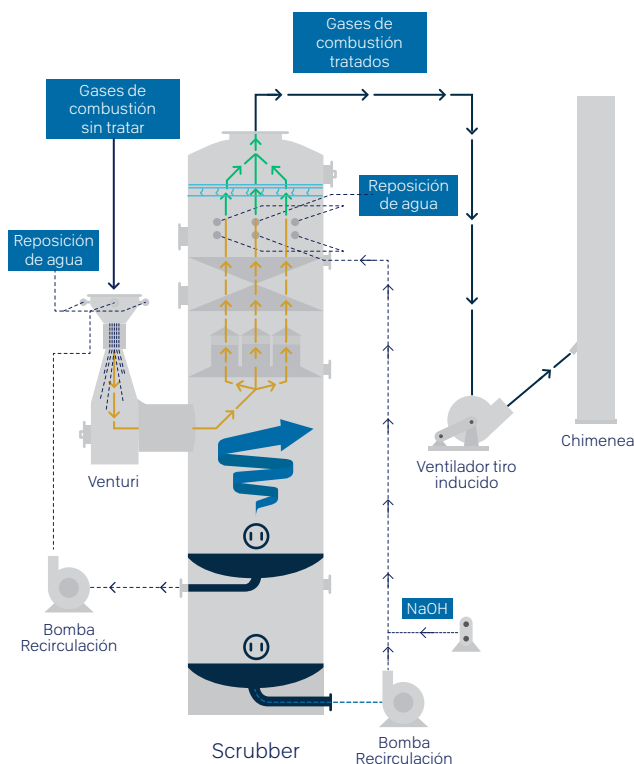


Control de Emisiones Atmosféricas

En la planta de Coronel fue instalado un equipo Venturi Scrubber que consiste en un moderno equipo de abatimiento, cuyo objetivo es la mitigación de emisiones atmosféricas provenientes del uso de combustibles fósiles (Fuel Oil 6) de las calderas. Que a su vez son los equipos de mayor capacidad, pues se utilizan en los procesos de harina y conserva.

Por una parte, el equipo “Venturi” es el responsable de la remoción del material particulado. Este actúa haciendo pasar los gases de combustión a gran velocidad y 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 (Hidróxido de Sodio).

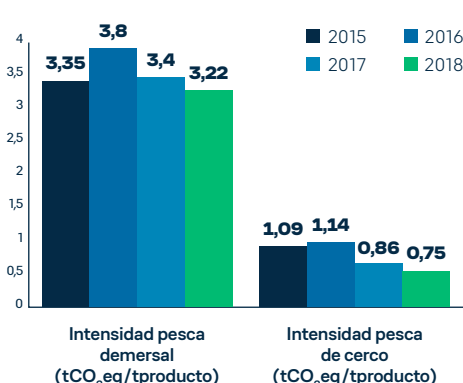


Reducción de Gases Efecto Invernadero

Los gases de efecto invernadero (GEI) son los responsables del calentamiento global y por este motivo es importante para Camanchaca realizar una cuantificación del total de dichas emisiones generadas por la empresa. Con esa información, además, realizar una gestión orientada a tomar acciones para la reducción de estos gases, principalmente dióxido de carbono, metano y óxido nítrico.

A pesar que la emisión de gases de efecto invernadero (en unidades de CO₂ equivalente) vaya en aumento, desde el 2015 que la pesca de demersal y de cerco ha mostrado una evolución decreciente en la emisión de estos.

Intensidad de las Emisiones de Gases de Efecto Invernadero 2015 – 2018



Las emisiones de GEI alcanzaron las 79.500 tCO₂ eq, donde el 90% están asociadas al alcance 1 y el restante 10% al alcance 2.

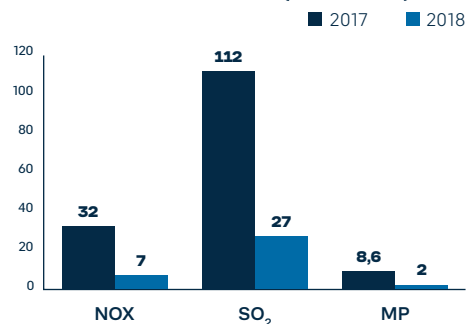
Desde el 2016 que Camanchaca ha disminuido la intensidad en las emisiones de gases efectos Invernadero en la pesca de demersal y de cerco.

Impuestos verdes

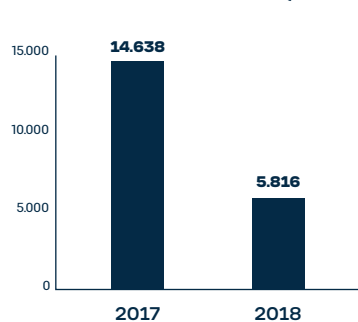
Este año Pesca Norte dejó de estar afecto al pago del Impuesto Verde debido a la optimización operacional de todos los procesos productivos realizados en las instalaciones y la eficiencia en los equipos generadores de vapor. La planta de harina y aceite de pescado en Iquique, pasó de operar con 10 calderas a tan solo 3, quedando la instalación con una potencia de 44,451MWt.

Gracias a la implementación del nuevo Programa de Eficiencia Energética y Operacional, Camanchaca Pesca Norte bajó la potencia térmica de siete de sus calderas en la planta de harina y aceite de pescado. Producto de esto, la planta de Iquique ya no está sujeta al pago tributario del impuesto, que el año pasado significó un total de USD\$349.130.

Emisiones de Gases y Material Particulado Pesca Norte 2017 - 2018 (Toneladas)



Emisiones de Gases de efecto invernadero Pesca Norte 2017 - 2018 (Toneladas)



El impuesto verde comenzó a regir el año 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.

Ruidos Molestos

El ruido se define como cualquier tipo de sonido que no es deseado y, por lo tanto, se califica como desagradable o molesto por su receptor. Esta calificación depende de la persona afectada al sonido y el tiempo de exposición de ésta. Los ruidos molestos prolongados pueden provocar trastorno de sueño, falta de concentración y daños en la salud de las personas. A causa de esto, el ruido es considerado un contaminante ambiental, pero con la diferencia que no genera residuos, olor, sabor, textura o color, por lo que se categoriza como un contaminante invisible.

Según lo que reportó ASIPES en su Memoria de Sustentabilidad, el ruido puede provocar efectos acumulativos adversos, como daño auditivo, estrés, interferencia con el sueño, entre otros. Es por esto, que Camanchaca trabaja en la seguridad y protección de sus trabajadores y de la comunidad, aislando sus emisiones de ruidos.

En 2018, se han hecho varias inversiones durante el año para poder controlar esta situación y no ser una molestia para los vecinos o para los colaboradores de la empresa. Fueron implementadas nuevas tecnologías y programas. Entre ellos la instalación de "splitters" en la Planta de Harina, dispositivos utilizados para obtener altas reducciones de ruido en elementos que requieren flujo de aire, tales como ductos o vanos de ventilación.

Además se instaló una pantalla acústica en la sala de evaporadores de la Planta de Conserva de Coronel, que se utiliza para reducir el sonido directo radiado por la fuente del ruido en una dirección, permitiendo que el sonido llegue al receptor únicamente debido a la difracción o absorción, producida tanto por los bordes de la barrera como en su superficie general. Gracias a la implementación de las pantallas acústicas y los splitters se logró bajar en cada sector emisor de ruido en casi 11 db la presión sonora de sector.



Camanchaca cumple con el Decreto Supremo n°38 del 2012 de la Norma de Emisión de Ruidos Molestos, que tiene por objetivo proteger la salud de la comunidad mediante el establecimiento de niveles máximos de emisión de ruidos generados por las fuentes emisoras que la norma regula.

Participación Ciudadana como Parte de la Solución

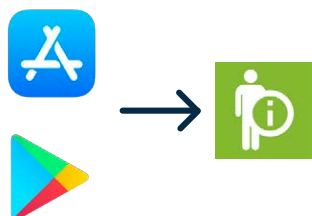
Durante el periodo de Marzo – Mayo de 2018 Camanchaca implemento en sus operaciones de la comuna de Coronel un Sistema de Reporte de Quejas de Olor por parte de la comunidad. Este sistema consiste en una aplicación de smartphone denominada "Nasapp", que permite que un ciudadano pueda reportar directamente a Camanchaca al momento de percibir un olor molesto, facilitando así un canal directo entre la ciudadanía y la empresa.

El objetivo de dicha aplicación es suministrar información valiosa a la operación la compañía para determinar, en primera instancia, cuando los procesos productivos son más propensos a generar olores molestos o las posibles causas de estos episodios. Ello porque la queja, además de ser reportada en tiempo real, es acompañada por datos como la georreferenciación e intensidad y dirección del viento, la cual, a su vez, es relacionado con el tipo de proceso llevado a cabo por la empresa y los tipos de productos que se están elaborando en dicho momento.

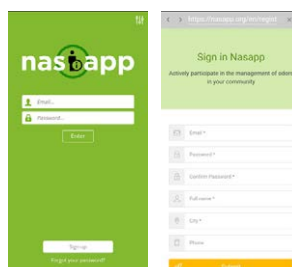


Funcionamiento de la aplicación

Descarga la App:



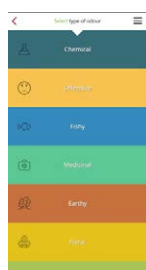
Regístrate:



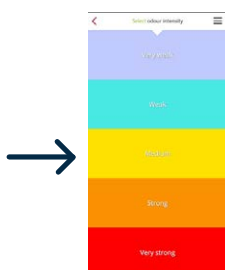
INGRESA LOS SIGUIENTES DATOS:

- Correo electrónico
- Contraseña
- Nombre
- Población (ingresar Coronel)
- Teléfono
- Dirección

Pasos para notificar un olor:



PASO 1:
Elegir el tipo de olor que se percibe



PASO 2:
Elegir la intensidad del olor



PASO 3:
Marcar lugar del registro pulsando el icono "ubicación actual"



PASO 4:
Enviar reporte. Es posible sumar un comentario y/o una fotografía

Camanchaca Amiga

La empresa ha implementado un programa de vinculación cuyo objetivo es generar lazos de cercanía con las comunidades Aledañas y que ese trabajo le permita ser percibida como una compañía amigable y responsable con el medio ambiente. El programa tiene tres pilares fundamentales: cercanía con la comunidad, cuidado del entorno y vida sana.

Respecto de la protección del medioambiente, algunas de las actividades que se realizan son el fomento del reciclaje, la limpieza de playas y la instalación de basureros en la comuna de Coronel e Iquique con el fin de propiciar a la comunidad un espacio limpio.

Este año, en el marco de las actividades del programa "Cuidado del Entorno", Camanchaca realizó diversas actividades que fueron en beneficio de un total de 2.000 personas de la Región del Bío-Bío. Entre otras iniciativas, se realizó limpieza de las playas de Coronel y Talcahuano; participación en el Día Mundial del Reciclaje, bajo el Programa Barrio Limpio, ayudando a la mantención de basureros de la Junta de Vecinos de Villa Alegre de la comuna de Coronel.

Camanchaca también participa como consejero de la Mesa de Aire y Mar del **Programa para la Recuperación Ambiental y Social de Coronel (PRAS)** Esta iniciativa, liderada por el Ministerio del Medio Ambiente, "busca el diálogo entre actores diversos que permita a los ciudadanos del territorio, mediante un modelo participativo, vivir en un ambiente libre de contaminación, así como también, señalar las prioridades de recuperación ambiental y social definiendo la gradualidad de su implementación".

Gracias a su participación, la compañía ha podido 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.

En 2018 mas de

40.000

personas fueron beneficiadas
por Camanchaca Amiga



Actividad limpieza de playas, Iquique





Producción y Consumo Responsable

“El consumo y la producción sostenible consisten en fomentar el uso eficiente de los recursos y la energía. Esto se traduce en una mejor calidad de vida para todos y, además, ayuda a lograr planes generales de desarrollo, que rebajen costos económicos, ambientales y sociales, que aumenten la competitividad y que reduzcan la pobreza”

Consumo responsable de recursos energéticos

El uso cada vez más generalizado e intensivo de energía ha originado una creciente presión en la calidad de los ecosistemas locales, regionales y mundiales. La producción y el uso de la energía suponen la principal causa, junto con el transporte, de las emisiones de gases de efecto invernadero, responsables del cambio climático.

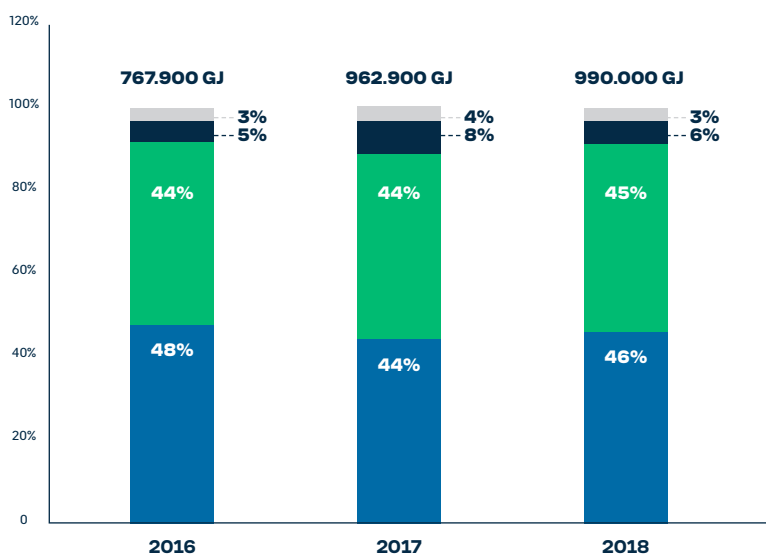
Es por esto que una de las únicas formas de actuar para limitar e impedir sus gravísimas consecuencias ambientales, sociales y económicas,

relacionadas con el aumento de temperatura, subida del nivel del mar y disminución de precipitaciones, entre otras, consiste en reducir su consumo.

Camanchaca, preocupada por esta problemática, ha bajado algunos de sus indicadores en el consumo de recursos energéticos. Es el caso de la electricidad, la cual ha disminuido exponencialmente desde el año 2015.

Consumo de recursos energéticos 2016-2018

■ DIESEL BARCOS ■ FUEL OIL 6 ■ ELECTRICIDAD ■ OTROS



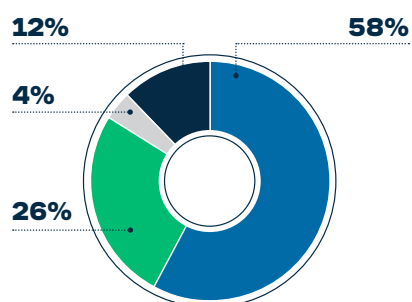
Camanchaca General

CONBUSTIBLE	CANTIDAD	UN	%
FUEL OIL 6	444.500	GJ	45%
DIESEL EL BARCOS	455.600	GJ	46%
OTRAS FUENTES	30.190	GJ	3%
ELECTRICIDAD ADQUIRIDA	56.750	GJ	6%

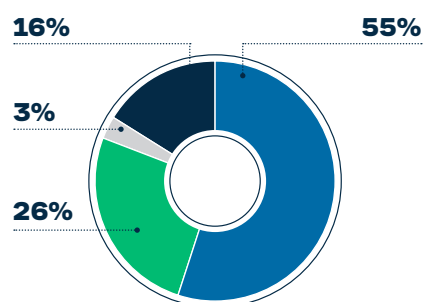
Fuente de recurso energético Pesca de Demersal 2017-2018

■ DIESEL BARCOS ■ DIESEL TIERRA ■ GLP ■ ELECTRICIDAD

Pesca Demersal 2018



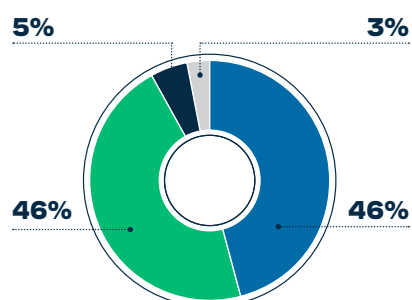
Pesca Demersal 2017



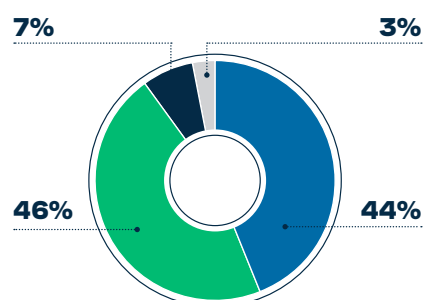
Fuente de recurso energético Pesca de Cerco 2017-2018

■ DIESEL BARCOS ■ FUEL OIL 6 ■ ELECTRICIDAD ■ OTROS

Pesca Cerco 2018



Pesca Cerco 2017



Normativa Ambiental



“En el marco del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA), el concepto de normativa de carácter ambiental, o normativa ambiental aplicable, comprende aquellas normas cuyo objetivo es asegurar la protección del medio ambiente, la preservación de la naturaleza y la conservación del patrimonio ambiental, imponiendo una obligación o exigencia cuyo cumplimiento debe ser acreditado”

definición del Servicio de Evaluación Ambiental del Gobierno de Chile.

Como parte de la sociedad, Camanchaca respeta las normas éticas y morales establecidas, procurando el beneficio y desarrollo de ésta. Mediante su Código de Conducta y Ética Empresarial, la empresa busca que sus decisiones y acciones sean armónicas con el desarrollo sostenible y el bienestar de la sociedad, promoviendo la participación responsable de sus colaboradores, como también de la comunidad.

Para ayudar a la comunidad donde se encuentra inserta, la empresa propicia las contrataciones de empleos a personas que pertenezcan a las cercanías de la industria, y además ofrece capacitaciones para que sus colaboradores adquieran más conocimientos y se vuelvan más productivos, progresando espiritual y materialmente.

El compromiso de la empresa es la búsqueda permanente de medios para mitigar los efectos de sus actividades que generen un impacto en el medio ambiente, cumpliendo siempre con las normativas y estándares fijados, como el manejo de las emisiones, residuos líquidos y sólidos y el uso de la energía.

Camanchaca Cumple

Camanchaca lleva a cabo al pie de la letra las normativas que les son impuestas, como es el caso de la Ley que regula la gestión de residuos sólidos. La compañía se adhiere a la Ley N°20.920 del 2016, la cual establece el marco para la gestión de residuos, la responsabilidad extendida del productor y el fomento del reciclaje.

En este sentido, y a través de su programa Camanchaca Amiga, la empresa realiza diferentes acciones, como por ejemplo la limpieza de playas. En el marco de la conmemoración del Día

Internacional de Limpieza de Playas, la empresa realizó por sexto año consecutivo la limpieza de XX playas reuniendo un total de 3.194 escolares, profesores y trabajadores de distintas instituciones a lo largo de Chile.

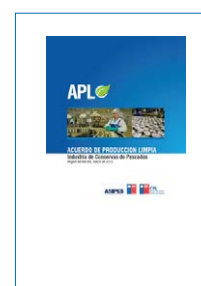
En la Región del Biobío, en los sectores de Tomé, Coronel, Talcahuano y San Vicente, participaron un total de 1.875 personas que recolectaron cinco toneladas y 2mt3 de residuos en las playas de Bellavista, Blanca, El Morro, La Lenga, Caleta Quichiuto y el sector Tres Pinos.

Primera pesquera del país en suscribir tres acuerdos de producción limpia (APL)

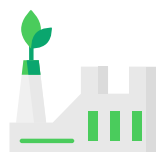


El Acuerdo de Producción Limpia (APL) es un convenio que busca aplicar la producción limpia del sector industrial, mejorando las condiciones productivas y ambientales en términos de higiene y seguridad laboral, eficiencia energética e hídrica, reducción de emisiones, valorización de residuos, buenas prácticas, fomento productivo y otras temáticas abordadas por el acuerdo.

Este año Camanchaca se convirtió en la primera pesquera del país en suscribir tres APL a través de Sonapesca (Sociedad Nacional de la Pesca, federación que agrupa a los gremios pesqueros que operan a lo largo del país). El convenio está enfocado en la flota, registrando 18 embarcaciones que operan en el norte y en el sur del país. Su objetivo es minimizar al menos en un 10% los desechos sólidos que generan a bordo de estas naves, durante los 18 meses de implementación.



Este es el tercera APL de la compañía, pues la planta ubicada en Coronel cuenta hace tres años con la certificación de "Industrias de Conserva de Pescado". En tanto, la planta de harina y aceite de pescado en Iquique tienen implementado desde el 2015 un APL del "Sector Industrial y Logístico del Borde Costero en la Región de Tarapacá", obteniendo así importantes resultados tales como la reducción en más de un 15% de las emisiones atmosféricas y una baja cercana al 40% en la generación de residuos. Además, hubo disminuciones de un 30% en el consumo de agua para procesos y servicios, al igual que la intensidad de consumo de energía que disminuyó en un 30%. (esto se podría graficar)



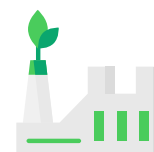
Reducción
15%
emisiones
atmosféricas



Baja cerca de
40%
generación
de residuos



Disminución
30%
agua para
procesos



Disminución
30%
consumo
de energía

Manejo de Residuos sólidos

Las plantas de consumo humano de la pesca industrial generan, principalmente, residuos sólidos como cartón, metales y plásticos, como también sólidos orgánicos correspondientes a vísceras, colas, cabezas de pescado.

El manejo de estos es de suma importancia para Camanchaca, ya que un manejo o disposición final de estos residuos podría impactar negativamente en el medio ambiente, repercutiendo también en la salud de la comunidad.

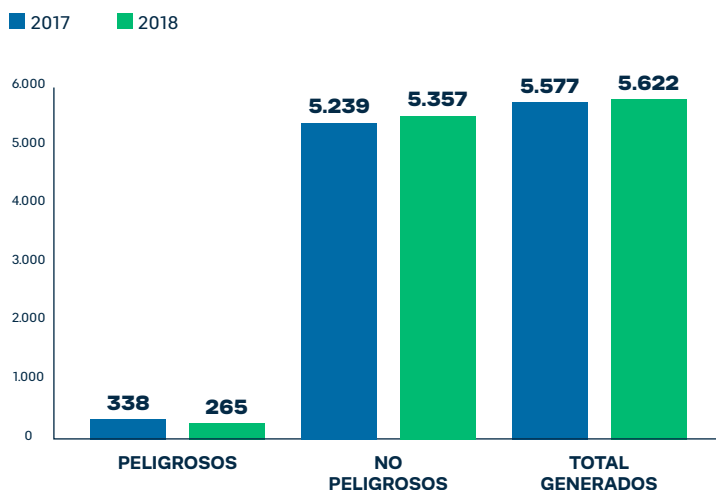
En este sentido la compañía está comprometida con el reciclaje permanente de los residuos. Fruto de ese compromiso, es que este año aumentó el total de residuos reciclados, generando un total de 5.622 toneladas de residuos, donde 4.355 toneladas fueron recicladas, mientras que sólo 265 toneladas correspondieron a residuos peligrosos, que fueron dispuestos en lugares adecuados y autorizados para estos fines.

Este año el reciclaje de residuos sólidos aumentó en

186

toneladas en
comparación al
2017

Generación de Residuos sólidos en Toneladas 2017-2018



Reciclaje de residuos sólidos

Dentro de los residuos generados por la empresa se encuentran los residuos peligrosos o RESPEL, los industriales y asimilables a domicilio y los que se consideran reciclables. Para el último caso la compañía se preocupa de reciclar redes de pesca, plástico, metal, madera, papel y cartón, siendo este último uno de los materiales que más aumentó su reciclaje durante el 2018.



Madera residual

407
Toneladas



Metales (chatarra)

260
Toneladas



Papel y Cartón

47
Toneladas



Plásticos

16
Toneladas



Redes de pesca

39
Toneladas



Materia orgánica de pesca

36
Toneladas



RESPEL

3
Toneladas

Uno de los hitos más relevantes en la gestión de los residuos sólidos, específicamente en los residuos peligrosos fue el reciclaje de origen eléctrico de más de 3.200 kilogramos. Entre ellos tubos fluorescentes, conectores, computadores, pantallas y cableado en general. Se espera que para los próximos años la cantidad de residuos peligrosos a reciclar alcance el 100% de los eléctricos generados.





Vida Submarina

“Los océanos del mundo mueven sistemas que hacen que la Tierra sea habitable para la humanidad. La gestión prudente de este recurso esencial es una característica clave del futuro sostenible. Sin embargo, en la actualidad, existe un continuo deterioro de las aguas costeras, debido a la contaminación y la acidificación de los océanos, que está teniendo un efecto adverso sobre el funcionamiento de los ecosistemas y la biodiversidad.

Las áreas marinas protegidas deben ser administradas de manera efectiva, contar con recursos suficientes y regulaciones que ayuden a reducir la sobrepesca, la contaminación marina y la acidificación de los océanos”

Investigación Submarina

Para el cuidado y la protección de la vida submarina, Camanchaca aporta activamente a las investigaciones realizadas por diversas entidades especialistas en pesca extractiva. Es así como la compañía ha suscrito convenios con organizaciones de investigación con las que trabaja la flota de demersal industrial sur y norte.

En Pesca Norte se han hecho convenios con el Centro de Investigación Aplicada del Mar (CIAM), que tiene como objetivo el estudio del entorno y condiciones marinas. La organización realiza un levantamiento de información de las condiciones del recurso pesquero y, dependiendo del resultado, lleva a cabo acciones para mejorar la eficiencia de los procesos de captura de la pesca industrial.

Mientras que en Pesca Sur, Camanchaca cuenta con el apoyo del Instituto de Investigación Pesquera (INPESCA), con el cual se han llevado a cabo diversas investigaciones, como por ejemplo el estudio para determinar las condiciones oceanográficas asociadas a la distribución espacial y batimétrica del recurso merluza común.

Cabe mencionar que en 2019, el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) realizará un nuevo estudio, contando con un equipo de 27 profesionales y técnicos se embarcarán en el puerto de Valparaíso en el buque científico "Abate Molina", con el objetivo de cuantificar la biomasa del jurel entre las regiones de Arica y Parícuta y Valparaíso, mediante el método hidroacústico.

La embarcación pretende estimar el tamaño del stock del jurel y su distribución espacial; caracterizar y analizar en un contexto espacio-temporal la composición demográfica y variación anual del recurso mediante indicadores biológicos; caracterizar y analizar las condiciones oceanográficas presentes en el área de estudio y su relación con la distribución espacial de la especie además de levantar información ecosistémica a partir de cruceros acústicos para el apoyo de un manejo pesquero basado en el ecosistema.



Preocupación por Las especies marinas

Este año durante las operaciones de las flotas de Camanchaca Pesca, hubo ocho encuentros presenciales con especies que se encuentran en la lista roja UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza) inventario del estado de conservación de especies de animales y plantas a nivel mundial. La flota encontró nueve tortugas marinas, cinco tortugas verdes y cuatro tortugas oliváceas, las cuales fueron devueltas intactas a su hábitat natural.



Camanchaca está alineada con los objetivos de la UICN para velar por la preservación de las especies y así reducir la extinción de estas.

Limpieza submarina

Este año hubo un balance positivo en relación a la limpieza submarina por parte de las embarcaciones. En este sentido, este año hubo un aumento de 500 toneladas de residuos que se encontraban en el fondo marino, siendo la totalidad de basura recogida en 2017 de 2.000 toneladas y en 2018 de 2.500 toneladas. Este proceso de limpieza submarina se lleva a cabo por los barcos que están destinados a la captura de langostino amarillo y colorado, mediante la pesca de arrastre de fondo. Cuando las embarcaciones realizan el proceso de pesca incidentalmente

capturan residuos como plásticos, material metálico, neumáticos, vestimenta y bolsas entre otros materiales desechados por las ciudades.

Una vez capturada la basura, esta es llevada directamente hacia el muelle y una vez es descargada se acopia en un sitio de almacenaje de residuos. Una vez los contenedores están llenos, son retirados para ser llevados a un relleno sanitario certificado. Esta práctica sostenible para la limpieza del fondo marino se lleva a cabo periódicamente en la temporada de pesca.

Protocolo de Pesca Incidental

En estos casos, la empresa tiene un protocolo de acción para la pesca incidental, o sea, la captura no intencionada de peces y especies marinas. La primera etapa es notificar lo más pronto posible al capitán de la embarcación para así activar el protocolo y dejar registro del evento. Tras esto se hace un análisis, donde el capitán de la embarcación, piloto y contra maestre evaluarán el evento para tomar la mejor decisión posible. Esta debe considerar los siguientes aspectos:

- Identificación de la especie, tamaño, número de individuos, número de ejemplares sanos, heridos o muertos, posición geográfica, hora de calado, condiciones de corriente de mar y viento, herramientas disponibles y situación fauna involucrada.

Para proseguir se toma la decisión de intervenir, tomando las acciones necesarias para el bienestar del animal (primeros auxilios, devolución al medio acuático) mientras se mantiene la seguridad y salud de la tripulación.

Existen tres intervenciones aplicables: la devolución inmediata del animal al mar, la recuperación a bordo y la devolución al mar, y la manipulación de las especies. Finalmente se genera un registro de pesca incidental, para poder dar a conocer en detalle cómo se manejó esta situación.

Certificaciones

Camanchaca cuenta con la prestigiosa certificación internacional **Marine Stewardship Council (MSC)**, la cual determina si una pesquería está siendo bien gestionada y es sostenible. Para lograr esta certificación la compañía abordó diferentes etapas: primero se realizó una pre-evaluación para identificar posibles conflictos que podrían encontrarse en el proceso de certificación, luego, se comenzó con la evaluación completa de la pesquería del langostino, donde se llevaron a cabo reuniones con el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), la Subsecretaría de Pesca, el Comité de Manejo, 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.

Una tercera etapa para conseguir la certificación fue la capacitación de las tripulaciones y del personal para poner en marcha todos los procesos que se habían analizado con la ayuda de las distintas organizaciones mencionadas.

Gracias a todos estos esfuerzos, en febrero del 2017 Camanchaca obtuvo la certificación MSC, la cual es reconocida a nivel mundial y acredita la extracción del langostino colorado y amarillo en las faenas de arrastre de la zona centro sur del país. Según el certificado, Camanchaca realiza sus faenas de pesca de manera sustentable, sin agotar la especie, respetando el ecosistema marino y la cadena de custodia del producto.



Muelle flota demersal, Comuna de Tomé

Aumento en la Pesca a Nivel Nacional

Este año hubo un notable aumento en el desembarque de pesca a nivel nacional, alcanzando una descarga acumulada a diciembre del 2018 de 3,57 millones de toneladas aproximadamente. Esta cifra que representa un aumento del 6,86% respecto al desembarque en 2017. Además se ha visto un aumento exponencial, siendo un 6,92% superior al promedio del quinquenio 2013-2017.

En el caso de los recursos pelágicos, o sea, las especies que viven en aguas cercanas a la superficie, como la anchoveta, jurel y sardina común, como especies más relevantes, hubo una acumulación a la fecha de diciembre de 1,84 millones de toneladas, lo que significó un aumento global del 20,0% respecto del mismo mes en 2017.

En el caso de la anchoveta, el desembarque de esta especie acumulado a diciembre alcanzó un total de 850,1 mil toneladas, lo que implicó un aumento del 35,9% respecto al 2017. Mientras que la sardina por su parte alcanzó las 345,7 mil toneladas, significando un aumento de un 0,3% con relación al 2017.

Por el lado del jurel, el desembarque total acumulado a diciembre de 2018 alcanzó las 435,7 mil toneladas, lo cual es 26,4% superior respecto al mismo período del 2017. La principal área de desembarque estuvo comprendida entre las regiones de Valparaíso a Los Lagos, con 414,2 mil toneladas, registrando un aumento del 48,3% respecto al 2017.

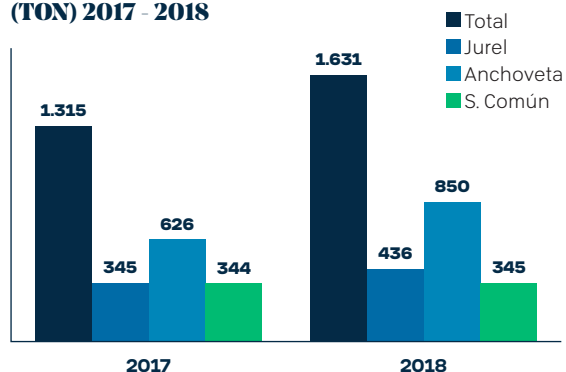
En la zona sur, durante mayo del 2018, se analizaron 12.369 ejemplares provenientes de las zonas de Talcahuano y Valdivia, con una estructura sustentada por longitudes entre 24 y 56 cm LH, moda en 27 cm, registrando un 3% de ejemplares bajo la talla mínima legal (TML 26 cm).

Además, no se observó actividad reproductiva, con un 0,6% de hembras por sobre la talla media de madurez y un 0% de proporción de hembras activas, según el informe del 2018 realizado por el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP).

Por otro lado, los recursos demersales (o de profundidad) acumulados en 2018 alcanzaron una totalidad de 44,7 mil toneladas, lo que significó un aumento del 2,5% respecto al 2017.



Desembarques total acumulados (TON) 2017 - 2018



Cuotas de Captura de Recursos Hidrobiológicos

Este año Camanchaca logró la captura de la totalidad de las cuotas asignadas, tanto para la macrozona sur como para la norte, lo que no se exhibía desde el año 2014, antes de evidenciarse los efectos del fenómeno de El Niño en 2015.

En el caso de Pesca Sur, se le asignó un 14,7% de la fracción industrial al jurel, mientras que la sardina obtuvo un 15,5%, el langostino amarillo alcanzó un 31% y el colorado un 62% del total de la cuota asignada. Por su parte, en la macrozona Norte, se le asignó un 23% de la fracción industrial a la anchoveta. Al jurel se le asignó un 17% de la cuota y a las sardinas un 21% del total de esta.



A fines de 2018 la Subsecretaría de Pesca realizó la primera licitación del 5% de la cuota de anchoveta en la cual Camanchaca incrementó su participación en un 2,6%, alcanzando un 19,95% sobre la fracción industrial. Esta licitación generará en 2019 un incremento de impuestos específicos a la compañía.

Pese a este esfuerzo pesquero se ha observado una recuperación de la biomasa en las diferentes pesquerías. Según evaluaciones del **Instituto de Fomento Pesquero (IFOP)**, el jurel presenta una condición de plena explotación y la anchoveta por sobre la biomasa estimada, para un rendimiento máximo sostenible.

Sin embargo, dada la alta variabilidad ambiental observada en los últimos años y los eventos de El Niño, la **Subsecretaría de Pesca (SUBPESCA)** considera que la anchoveta mantiene una condición de sobreexplotación.

Resumen de Indicadores

INDICADOR	BASE DE CÁLCULO	2016	2017	2018
ECONÓMICO				
INGRESOS				
Ingresos totales	Millones de US\$	107	132	163
EBITDA	Millones de US\$	(-6,9)	(-3,5)	22,6
Producción total				
Harina de pescado	Toneladas	28.853	41.578	48.898
Aceite de pescado	Toneladas	4.365	7.388	9.700
Conservas	Cajas	1.006.890	975.337	1.082.699
Jurel congelado	Toneladas	4.158	22.150	29.823
Langostino	Toneladas	572	647	593
Capturas propias y de terceros	Toneladas	139.570	229.468	261.314
Relevancia en la producción en Chile				
Harina de pescado	Porcentaje de participación respecto de la producción total en Chile	11%	15%	13%
Aceite de pescado		5%	7%	7%
Jurel		24%	27%	25%
Langostino		49%	41%	60%
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 con hábitats en áreas afectadas por las operaciones de la organización	0	0	0
PRACTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES				
INCIDENTES Y SANCIONES AMBIENTALES				
Incidentes con impacto ambiental	Número de incidentes operacionales con impacto ambiental.	0	0	0
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 período15	0	0	0
AGUA				
Consumo total de agua	Miles de m3	3.205	4.523	5.444
Agua de mar	Miles de m3	2.488	3.936	4.903
Agua superficial	Miles de m3 provenientes de fuentes superficiales como ríos y/o canales	0	0	0
Agua subterránea	Miles de m3, provenientes de pozos y aguas mina	0	0	0
Agua industrial o de suministro de terceros	Miles de m3	717	587	541

INDICADOR	BASE DE CÁLCULO	2016	2017	2018
INTENSIDAD CONSUMO AGUA DULCE				
Harina de pescado	m3/tonelada de Harina de pescado	3,7	3,4	2,7
Conservas	m3/tonelada de productos enlatados	24,1	24,2	24,6
Congelados	m3/tonelada de productos congelados	2,3	1,6	1,4
Crustáceos	m3/tonelada de crustáceos procesados	163,5	129,9	123,7
ENERGÍA				
Consumo de energía eléctrica	GJoules de energía utilizada	39.480	73.490	60.500
Diésel consumido para generar eléctrico	Toneladas	412,8	825,2	563,9
INTENSIDAD DE GASES DE EFECTO INVERNADERO				
Pesca Cerco		1,14	0,86	0,78
Demersal		3,80	3,40	3,22
COMBUSTIBLE				
Petróleo consumido en los procesos productivos	Toneladas	7.678	9.583	10.111
Diesel consumido en las embarcaciones	Toneladas	8.046	9.343	9.983
RESIDUOS GENERADOS EN INSTALACIONES TERRESTRES				
Industriales Peligrosos	Toneladas	182	338	265
Domésticos	Toneladas	512	1.070	1.285
Reciclado/ reutilizado	Toneladas	5.012	4.271	4.394
ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD				
INOCUIDAD DE PRODUCTOS				
Jurel entero	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados	100%	100%	100%
Jurel en conserva		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%

INDICADOR	BASE DE CÁLCULO	2016	2017	2018
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	1.418	1.436	1.444
Colaboradores mujeres	Número al 31 de diciembre de cada año	476	497	740
Mujeres en cargos ejecutivos	Número de ejecutivas (Plana superior, máximo dos niveles alejadas del CEO)	1	1	2
RANGO ETÁREO				
Colaboradores menores a 30 años	Número de colaboradores	194	284	533
Colaboradores entre 30 y 50 años	Número de colaboradores	655	627	186
Colaboradores mayores a 50 años	Número de colaboradores	469	525	725
NACIONALIDAD				
Colaboradores chilenos	Número de colaboradores nacionalidad chilena	1.416	1.434	1.434
Colaboradores de alguna etnia originaria	Número de colaboradores reconocimiento de etnia originaria	0	0	2
Colaboradores otros países	Número de colaboradores de otros países	2	2	10
Capacitación				
Horas de formación	Promedio de horas de formación y desarrollo, por trabajador propio	22,5	21	18
SINDICALIZACIÓN				
Sindicatos	Número al 31 dic	10	11	12
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	396	611	692
Huelgas	Número de huelgas con duración mayor a 1 semana	1	0	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.	90%	100%	100%
Uso de implementos de seguridad	Porcentaje de los colaboradores que utilizan equipos de seguridad.	92%	100%	100%
Tasa Tiempo perdido por accidentes	Índice de siniestralidad	37	71	75
Accidentes acumulados	Total de accidentes acumulados en los últimos 3 años.	29	47	44
SALUD OCUPACIONAL				
Enfermedades ocupacionales	Número colaboradores con enfermedades ocupacionales de mayor riesgo que se manifestaron en el año	0	0	0

INDICADOR	BASE DE CÁLCULO	2016	2017	2018
ROTACIÓN				
Empleados despedidos	Número	109	93	124
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 contrato indefinido	Número de colaboradores bajo un contrato legal indefinido	669	616	622
Colaboradores bajo contrato a plazo fijo	Número de colaboradores bajo un contrato legal a plazo fijo	749	820	409
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	2	2
APORTE A LA COMUNIDAD				
Voluntariado	Número de colaboradores que participan en actividades de voluntariado hacia la comunidad	322	1.235	1.400
Planes de relacionamiento	Porcentaje de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad	91%	100%	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.	0	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
DESARROLLO LOCAL				
Colaboradores locales	Número de colaboradores propios locales (que tienen domicilio en la región en donde opera la empresa).	1.413	1.424	1.415
Proveedores	Número total de proveedores de bienes y servicios que en un periodo de tiempo tuvieron recepciones valorizadas	1.087	1.143	1.378
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	504	578	655
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	566	434	686
Proveedores extranjeros	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en el extranjero que tuvieron recepciones valorizadas	17	17	37
Monto de compras locales	Millones de US\$ de recepciones valorizadas. Monto de compras a proveedores locales (de bienes y servicios). Valores netos (Sin IVA)	30,6	39,9	30,5

INDICADOR	BASE DE CÁLCULO	2016	2017	2018
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	1
CÓDIGO DE ÉTICA				
Empleados cubiertos	Número	1.418	1.436	1.444
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				
Valor Económico Distribuido	Millones de US\$. (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)	128.200.300	125.700.000	125.050.000
Inversión en Infraestructura	US\$. Pagos asociados a inversiones en infraestructura de la Compañía.	8.400.587	12.200.000	7.200.000
Proveedores	US\$. Pago de bienes y servicios, incluye el pago de combustible	87.600.00	72.630.000	73.400.000
Colaboradores	Millones de US\$. Remuneraciones y beneficios; Incluye impuesto de segunda categoría	25.850.000	30.650.000	35.150.000
Estado	US\$. Pago en impuestos y otros tributos al Estado.	6.173.600	10.220.000	9.930.000

Índice GRI

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
102: Contenidos Generales, 2018 "Perfil de la organización"	102-1 Nombre de la organización	3	
	102-2 Actividades, marcas, productos y servicios.	8-9	
	102-3 Ubicación de la sede.	3	
	102-4 Ubicación de las operaciones.	3	
	102-5 Propiedad y forma jurídica.	3	
	102-6 Mercados servidos.	29-30	
	102-7 Tamaño de la organización	3-11	
	102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	3-11	
	102-9 Cadena de suministro	8-9-60	
	102-10 Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro		sin cambios
	102-11 Principio o enfoque de precaución	2	
	102-12 Iniciativas externas	85-92	
	102-13 Afiliación de asociaciones	62-86	
102: Contenidos Generales, 2018 "Estrategia"	102-14 Declaración de los altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	7	
102: Contenidos Generales, 2018 "Ética e integridad"	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta.	10-84	
102: Contenidos Generales, 2018 "Gobernanza"	102-18 Estructura de gobernanza.	10-11	
102: Contenidos Generales, 2018 "Participación de los grupos de interés"	102-40 Lista de grupos de interés.	13	
	102-41 Acuerdos de negociación colectiva.	35-98	
	102-42 Identificación y selección de grupos de interés.	13	
	102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés.	12-13	
	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionadas.	13	
102: Contenidos Generales, 2018 "Prácticas para la elaboración de informes"	102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados.	3	
	102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	2-3	
	102-47 Lista de temas materiales.	13	
	102-48 Reexpresión de la información		no
	102-49 Cambios en la elaboración de informes.		no
	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.	101	
	102-56 Verificación externa.		no
201: Desempeño económico, 2018	201-1 Valor económico directo generado y distribuido	14-60	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	60	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	60	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	60	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
202: Presencia en el mercado, 2018	202-1 Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	66-67	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	66-67	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	66-67	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	66-67	
302: Energía, 2018	302-1 Consumo energético dentro de la organización	83	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	82-83	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	82-83	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	82-83	
303: Agua, 2018	303-1 Extracción de agua por fuente	50	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	50-51	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	50-51	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	50-51	
304: Biodiversidad, 2018	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	96	
	304-2 Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	90-91-92-96	
	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	96	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	90 a 92	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	90 a 92	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	90 a 92	
305: Emisiones, 2018	305-1 Emisiones directas de GEI (Alcance 1)	75	
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (Alcance 2)	75	
	305-4 Intensidad de las emisiones GEI	75	
	305-7 Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	76	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	75-76	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	75-76	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	75-76	
306: Efluentes y residuos, 2018	306-1 Vertidos de aguas en función de su calidad y destino	51	
	306-2 Residuos por tipo y método de eliminación	86-87	

ESTÁNDAR GRI	CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	51-86	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	51-86	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	51-86	
307: Cumplimiento ambiental, 2018	307-1 Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	84-96	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	84	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	84	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	84	
Olores, 2018	Generación de olores molestos	72-78	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	72-78	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	72-78	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	72-78	
403: Salud y seguridad del trabajador, 2018	403-1 Representaciones de los trabajadores en comités formales trabajador – empresa de salud y seguridad	35	
	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	32	
	403-3 Trabajadores con alta incidencia o alto riesgo de enfermedades relacionadas con su actividad	33	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	32 a 35	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	32 a 35	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	32 a 35	
405: Diversidad e igualdad de oportunidades, 2018	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	11-67	
	405-2 Ratio de salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	47-67	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	65-68	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	65-68	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	65-68	
406: No discriminación, 2018	406-1 Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	68-100	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	68	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	68	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	45-68	
413: Comunidades locales, 2017	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	78-79-99	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	78-79	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	78-79	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	78-79	
416: Salud y seguridad de los clientes, 2018	416-1 Operaciones con impactos negativos significativos – reales y potenciales – en las comunidades locales.	71 a 79	
	416-2 Casos de incumplimientos relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	24-25-97	
103: Enfoque de gestión 2018	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	24-25	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	24-25	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	24-25	



Papel libre de ácido y libre
de cloro, 100% Reciclado.



Papel fabricado con
energía eólica, contribuyendo
al cuidado del medio
ambiente.

Diseño

Costabal & Rivas

Contacto

(56 2) 2955 5374

Impresión

Fyrma Gráfica



**Reporte de
Sostenibilidad**

2018