





Reporte de Sustentabilidad 2014



ÍNDICE

Introducción	4	Cumplimiento normativo	26
Mensaje del Gerente General de Compañía Pesquera Camanchaca S. A.	7	Investigación & Desarrollo	27
Alcance del reporte	8	Políticas anticorrupción	29
Gobierno corporativo	9	Políticas de Ética & Conducta	29
Compromiso con grupos de interés	11	Modelo de prevención de delitos	29
El respeto por el medio ambiente	15	Relación con las comunidades	30
Gestión de residuos	15	Seguridad alimentaria	31
Gestión de la calidad del agua	16	Nuestra gente	32
Uso eficiente de la energía	18	Salud y Seguridad Ocupacional	32
Biodiversidad	20	Perfil de los colaboradores	32
Alimentación de los peces	20	Formación y desarrollo	34
Salud y bienestar de los peces	23	Certificaciones	36
Desempeño sanitario	23	Reconocimientos	38
Monitoreo de Cáligus	24	Marcas y membresías	39
Uso de antibióticos	25	Índice GRI	40
Vacunaciones	26		
Participación en áreas de manejo sanitario	26		

INTRODUCCIÓN

Compañía Pesquera Camanchaca S.A. (CPC) comenzó sus operaciones pesqueras en 1965, con la captura y procesamiento de langostinos en la comuna de Tomé, Región del Bío Bío. Posteriormente la Compañía fue diversificando las especies pesqueras para incluir sardina, anchoveta y jurel, e incursionando en la acuicultura de salmones, ostiones y abalones. Así es como en 1987 se adquiere la piscicultura Polcura, en la Región del Bío Bío, donde se produjeron los primeros smolts de Coho, la primera especie cultivada por la Compañía, iniciando así el negocio de salmones.

En 2010 Compañía Pesquera Camanchaca S.A. crea la filial Salmones Camanchaca S.A. con el fin de enfocar y racionalizar los recursos de este negocio. Esta división comprende pisciculturas, centros de engorda y plantas de procesamiento de salmónidos. Sus instalaciones están ubicadas entre las regiones del Bío Bío y de Aysén, además de sus oficinas administrativas en Puerto Montt.

En los centros de cultivo, las extraordinarias condiciones climáticas y oceanográficas del sur de Chile permiten el desarrollo de los peces bajo estrictas medidas sanitarias y de calidad, contando con equipos de profesionales altamente calificados, quienes llevan a cabo los programas productivos planificados, cumpliendo con los más altos requerimientos de los clientes.

Salmones Camanchaca S.A.

Avda. Diego Portales 2000, Piso 13 Puerto Montt, Chile

Web: www.camanchaca.cl

Email: inversionistas@camanchaca.cl

PRODUCCIÓN

- Biomasa cosechada en 2014:

- Salar: 39.347 toneladas WFE
- Trucha: 1.291 toneladas WFE

Actualmente el 100% de la producción de Salmones Camanchaca se basa en Salmón del Atlántico (Salar)

- Biomasa en agua mar al 31 de diciembre de 2014:

- Número de peces: 11.444.801
- Biomasa: 22.842 toneladas LWE (peso vivo)

- Capacidad de procesamiento de plantas:

- 50.000 toneladas anuales WFE

CADENA DE VALOR:

- 5 centros de agua dulce (Flujo abierto y recirculación)
- 75 concesiones de acuicultura ubicados entre la Región de los Lagos y de Aysén.
- 2 plantas de proceso primario
- 1 planta de valor agregado
- Oficinas comerciales en Chile, EE.UU. y Japón. Representaciones comerciales en Europa, México y China.

DOTACIÓN AL 31 DE DICIEMBRE DE 2014:

- En Cultivos: 518 personas
- En Planta: 1.217 personas

DISTRIBUCIÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES





Centro de cultivo Cahuelmó, Región de Los Lagos

MENSAJE DEL GERENTE GENERAL DE COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.

Para Camanchaca la sustentabilidad es clave para preservar el negocio en el tiempo y cumplir con nuestra misión de alimentar al mundo desde el mar. El mundo y Chile han evolucionado, cambiado, y nuestro entorno tiene más altos niveles de exigencia en conducta social corporativa. Ello abre oportunidades para Camanchaca de remarcar su vocación histórica por la atención del medio ambiente físico y social. Ello conlleva buscar el adecuado balance entre factores que son de interés de las comunidades, del medio ambiente y la competitividad de la Compañía.

Por nuestra naturaleza, trabajamos en zonas aisladas donde somos un actor social relevante, procurando estar siempre en sintonía y al servicio de éstas, compartiendo el valor creado. Sin perjuicio de nuestra vocación histórica, hoy buscamos ser un ciudadano corporativo ejemplar, apreciado y respetado por las comunidades donde trabajamos. Ello nos ha hecho robustecer, alinear y focalizar nuestros esfuerzos, identificando proyectos sociales pertinentes para la Sociedad y la Compañía, y buscar dejar huella en ellos. Éstos están relacionados con la alimentación sana en base a productos del mar; dar a conocer bien lo que hacemos y cómo lo hacemos; buscar desarrollar el talento local, promoviendo las tradiciones y las familias.

El cuidado de los recursos naturales y del medio ambiente físico, tiene una importancia vital y buscamos exceder las normas y cuidados, con soluciones de largo plazo, que queden para futuras generaciones.

Finalmente, no hay sustentabilidad si la empresa no es competitiva en costos en sus mercados, por lo que la búsqueda de altos niveles de eficiencia en todos sus procesos, obteniendo

costos competitivos que permitan alcanzar una rentabilidad justa para los activos invertidos y riesgos incurridos, es otra exigencia para seguir operando en el largo plazo.

En este contexto y a través de diversas iniciativas, la Compañía ha desarrollado el programa "Camanchaca Amiga", que profundiza las relaciones de la Empresa con las comunidades en las que está presente; "Camanchaca Eficiente", que la conduce a ser un jugador competitivo en costos; y "Camanchaca Limpia", que la guía a preservar el entorno y los recursos naturales para que puedan ser usados por las generaciones futuras.

Quisiera destacar el esfuerzo de Salmones Camanchaca de publicar este primer Reporte de Sustentabilidad, hito que da cuenta del genuino interés que tenemos por impulsar el desarrollo sustentable en sus tres pilares: social, ambiental y empresarial, y hacerlo de forma transparente. Camanchaca sigue teniendo un rol destacado en el Global Salmon Initiative (GSI), que agrupa a los principales productores mundiales de salmón atlántico y que busca progresos reales en la sustentabilidad y transparencia en el cultivo de esta especie.



Ricardo García Holtz
Gerente General

ALCANCE DEL REPORTE

La información contenida en este reporte considera solamente la filial de Salmones Camanchaca.

El periodo que cubre este reporte es anual, por lo que incluirá toda la información de 2014 disponible al momento de su publicación.

Todos los indicadores de 2014 se compararon con los del año anterior, para evidenciar la evolución de los procesos.

Para determinar la materialidad de los aspectos a considerar en este reporte, se ha incluido la información relevante para los diferentes grupos de interés, identificados por la Compañía.

La definición de los aspectos más importantes es realizada mediante una evaluación interna para identificar los indicadores sobre los cuales se basará la información a presentar. Incluye aspectos definidos por la normativa aplicable, objetivos propios, estándares voluntarios, entre otros.

En tanto, el análisis de materialidad es elaborado por el Área de Gestión en conjunto con todas las áreas técnicas operativas, y posteriormente es evaluado por la Alta Gerencia/Directorio.

Además, se hace referencia a la memoria anual 2014, que está disponible en la página web de la Compañía, para proveer de información adicional respecto al desempeño financiero y en general del negocio.

El monitoreo y seguimiento del desempeño de los indicadores de sustentabilidad definidos por Salmones Camanchaca, se realiza en forma trimestral y su comunicación a las distintas partes interesadas se realiza anualmente a través del presente reporte.

Por ser el primer Reporte de Sustentabilidad se han incluido los aspectos que se consideran materiales para la Compañía como: salud y bienestar de peces; salud y seguridad ocupacional; compromiso ambiental; alimentación sustentable; eficiencia energética y emisiones; ética e integridad; educación y formación; compromiso con la comunidad; gestión de certificaciones; y seguridad alimentaria.

Todas las operaciones productivas de Salmones Camanchaca son realizadas únicamente en Chile y son evaluadas en forma constante mediante las certificaciones externas de los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP por sus siglas en inglés), Normas ISO (Sistema Integrado de Gestión) y por los propios clientes.

Este reporte ha sido preparado de acuerdo a las directrices de la forma esencial del estándar GRI Versión 4.

GOBIERNO CORPORATIVO

Salmones Camanchaca, filial de Compañía Pesquera Camanchaca, está comprometido en mantener los más altos estándares de gobernabilidad corporativa para asegurar el manejo efectivo de sus operaciones, mejorar su desempeño y profundizar su responsabilidad empresarial.

Salmones Camanchaca S.A. es una filial de Compañía Pesquera Camanchaca S.A. quien la controla directa e indirectamente en un 100%, y como tal se rige enteramente por las políticas y directrices de conducta y gobierno corporativo de Compañía Pesquera Camanchaca S.A., encontrándose regida por las normas de la Superintendencia de Valores y Seguros y contando a la fecha con más de 3500 accionistas.

La Sociedad cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial aplicable a todas las personas de la Compañía, el que se encuentra disponible en su página web.

Actuar con integridad es crucial para mantener la confianza y la credibilidad en Salmones Camanchaca, por parte de accionistas, colaboradores, clientes,

proveedores, organizaciones gubernamentales, comunidades, y demás personas, instituciones y organizaciones con las que se relaciona.

El Directorio de la Compañía cuenta con un Manual de Prácticas de Gobierno Corporativo, el cual se puede descargar de su página web. Entre otros aspectos, detalla el procedimiento para la inducción de cada nuevo director a los aspectos más relevantes de la sociedad y sus negocios.

A su vez, existe un mecanismo aprobado por el Directorio relativo a directrices y procedimientos sobre compensaciones, indemnizaciones e incentivos a los ejecutivos principales. Dicho mecanismo establece el examen anual por parte del Comité de Directores de los sistemas de remuneraciones y planes de compensación de los gerentes y ejecutivos principales.

La estructura organizacional y societaria, así como los cambios significativos que pudiera haber en el periodo que abarca este reporte, se pueden referenciar en la memoria anual 2014 publicada en la página web.



Pontón habitable, centro de cultivo Loncochagua, Región de Los Lagos

COMPROMISOS CON LOS GRUPOS DE INTERÉS

El Código de Conducta y Ética Empresarial, aprobado por el Directorio de Compañía Pesquera Camanchaca, en sesión del 31 de julio de 2012, define los siguientes grupos de interés: consumidores y clientes; accionistas; colaboradores; proveedores; competencia; Estado y autoridades; y sociedad y medio ambiente. Se establecen además los compromisos con estos diferentes grupos.

CONSUMIDORES Y CLIENTES

Ofrecer productos de la más alta calidad para los consumidores que van a alimentarse de ellos, buscando siempre entregar alimentos saludables, indicando con transparencia sus características y cualidades. Además, hay que hacerlo a través de un servicio de calidad y transparente con los intermediarios.

ACCIONISTAS

Desarrollar estrategias y acciones que busquen la rentabilidad de largo plazo de la Compañía y su sustentabilidad en el tiempo, creando valor para los accionistas y ponderando los intereses de los demás grupos (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades, etc.), y cumplir con las normas internas y externas vigentes.

La meta es proporcionar a los accionistas una rentabilidad sostenida y acorde a su inversión, creando valor sustentable en el largo plazo.

En consecuencia, la Compañía debe gestionarse entregando oportunamente la información al mercado, permitiendo a los accionistas tomar decisiones con las herramientas apropiadas, sin ningún privilegio de unos sobre otros.

COLABORADORES

Se entiende por colaboradores a todos aquellos trabajadores de CPC, o de cualquiera de sus filiales en Chile o en el extranjero, que mantienen un contrato de trabajo vigente con una de estas compañías, incluyendo en esta descripción a Salmones Camanchaca.

Entre todos ellos, rige la obligación de mantener un trato digno y respetuoso con todas las personas. Una relación cercana y directa, tomando en cuenta que cada ser humano es único y valioso en sí mismo; apreciando la diversidad y la no discriminación; buscando siempre proveer de condiciones laborales que procuren los ambientes seguros que favorezcan el bienestar y desarrollo de las personas en base a sus méritos personales; y teniendo la oportunidad de dar sus opiniones honestas en un ambiente abierto y constructivo. Las personas también merecen tener la posibilidad de corregir su desempeño gracias a una retroalimentación justa, veraz y oportuna de su trabajo.

Los colaboradores son indispensables para el éxito de Salmones Camanchaca. Por este motivo, se promueve su desarrollo con el fin de mejorar e incrementar las competencias y la competitividad de las capacidades que posee cada uno, privilegiando la promoción desde el interior de la Compañía.

PROVEEDORES

Proveedores de Camanchaca no son sólo aquellas personas o empresas que venden insumos para la producción, sino que también contratistas y cualquier persona que presta servicios como externo.

Con ellos rige la obligación de cimentar relaciones constructivas, cordiales y honestas, promoviendo el comercio justo y buscando generar relaciones de negocio duraderas y equitativas, con proveedores que adhieran a los principios y valores de la Compañía.

Desarrollar vínculos comerciales basados en los atributos de los productos y servicios entregados, incluido sus condiciones de precio, plazos y sustentabilidad de sus procesos.

Como parte de su cadena de abastecimiento, Salmones Camanchaca interactuó con 854 proveedores de bienes y servicios el año 2014, que facturaron US\$ 197,3 millones a la Compañía. Los 10 proveedores más relevantes concentraron el 65,8% del total, con US\$ 129,7 millones. Los 4 primeros fueron empresas de alimentos, con facturación conjunta de US\$ 107,6 millones que representa el 54,6%, mientras que los 50 proveedores principales representaron el 87,9% del total.

Otros tipos de servicios relevantes fueron Servicios Marítimos con el 8% de los gastos; luego Transporte Marítimo y Terrestre con el 5,5%; y Vacunas y Medicamentos con el 3,7%.

COMPETENCIA

Competir de manera correcta y justa, en un marco de integridad y respeto dentro del mercado libre y transparente, donde las transacciones se hacen en base a méritos, incluyendo mejor precio, calidad y servicio.

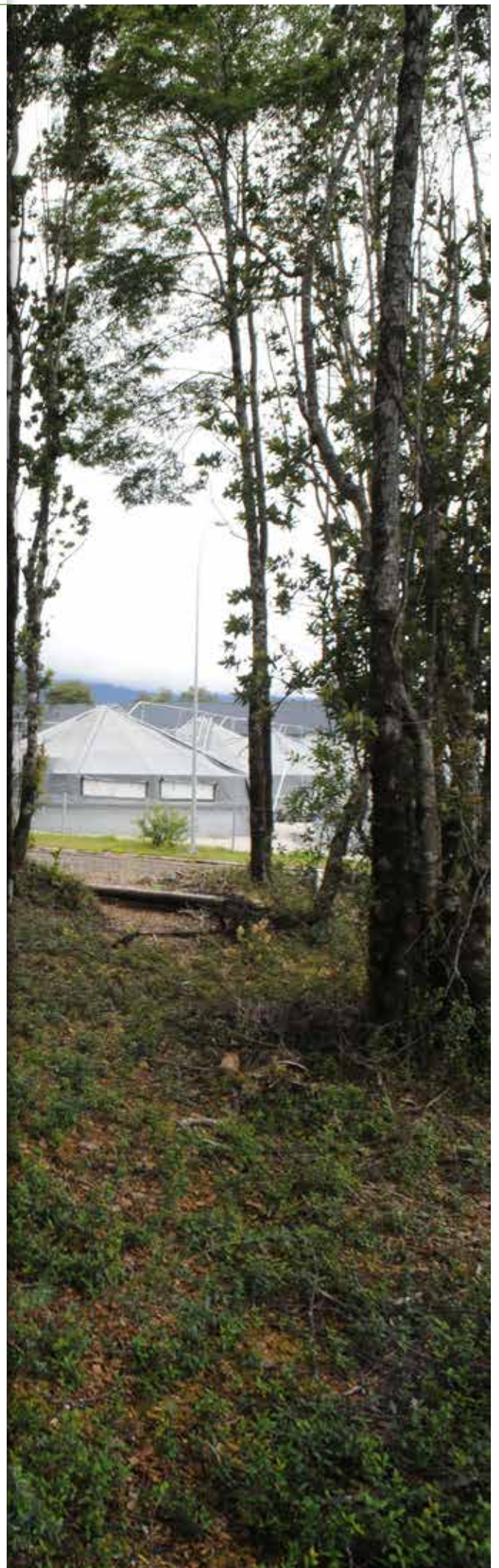
Prescindir de cualquier conducta que cree fuerzas monopólicas o use la colusión como herramienta para mejorar las condiciones comerciales.

ESTADO Y AUTORIDADES

Quienes trabajan en Salmones Camanchaca deben dar fiel cumplimiento a las normas y leyes, en cada uno de los lugares en que operen, contribuyendo de esta forma al bien común y al orden en la Sociedad. Cada uno tiene el deber de denunciar a las instancias que corresponda, cuando conozca de infracciones y/o incumplimientos.

SOCIEDAD Y MEDIO AMBIENTE

Promover el fortalecimiento de los valores éticos universales, apoyando el crecimiento económico y social de las comunidades en donde se encuentra Salmones Camanchaca, cuidando el medio ambiente con una mirada de sustentabilidad en el tiempo. El desarrollo de la Sociedad y el de la Compañía, van aparejados y se retroalimentan.





Centro de cultivo Puelche, Región de Los Lagos

EL RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

GESTIÓN DE RESIDUOS

La producción de salmones en forma sustentable requiere del entendimiento de los impactos y efectos que pudieran ocasionar las operaciones de cultivo y proceso. Por lo anterior, se deben implementar las mejores prácticas acuícolas para reducirlos. Los programas de gestión ambiental de la Compañía están establecidos considerando el cumplimiento de toda la normativa legal, acuerdos voluntarios y objetivos y metas medioambientales propias.

Es por esto el compromiso de Salmones Camanchaca de implementar las mejores prácticas de gestión para los residuos, calidad de agua, uso eficiente de energía y emisiones, además de enfocarse a gestionar todos los aspectos relacionados con la biodiversidad de los ambientes en los cuales opera.

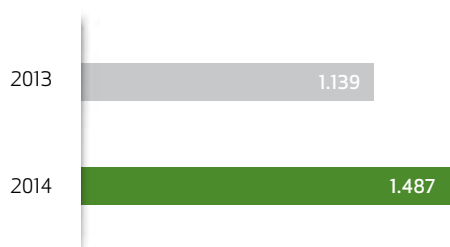
Implementar y certificar todos los centros de cultivo y planta de proceso bajo el estándar Mejores Prácticas de Acuicultura, le ha permitido revisar y mejorar su desempeño ambiental.

La Compañía está comprometida con el manejo adecuado de sus residuos, a través de objetivos y directrices claros para su gestión en todas las áreas de operación, además de la disposición en lugares autorizados.

Dentro de las actividades que realiza para reducir y donde sea posible reciclar los residuos generados, está la gestión con empresas de reciclaje como Sorepa, quienes retiran los papeles y cartones desde las oficinas administrativas de Puerto Montt y Tomé; Ecofibras a quienes se despachan pallets, plásticos y fierros desde los centros de cultivo; y Tari a quienes se despachan los plásticos desde la planta Tomé.

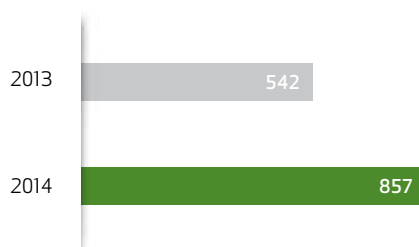
RESIDUOS GENERADOS

Residuos (ton)



RESIDUOS RECICLADOS

Residuos (ton)



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca.

Recuperación de nutrientes:

A través de las operaciones se generan residuos orgánicos, los cuales son factibles de recuperar y reciclar, generando valor monetario debido a su venta, y valor ambiental mediante su transformación a otras formas utilizables. Entre estos tipos de residuos, se cuentan las pérdidas biológicas (ensilaje en centros de cultivo), además de vísceras, recortes y esquelones en las plantas de proceso. El reciclaje se enfoca a la reconversión de estos residuos por medio de otros procesos industriales en harina y proteína líquida, los cuales se pueden utilizar como fuente para alimentos de otras especies o como fertilizante para la agricultura. Adicionalmente, el aceite de pescado contenido en las vísceras tiene altos contenidos de Omega-3 disponibles para su uso.

Además, el 100% de los lodos generados en la piscicultura de recirculación es tratado mediante lombricultura, para su posterior uso como humus en los jardines de las propias instalaciones.

GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

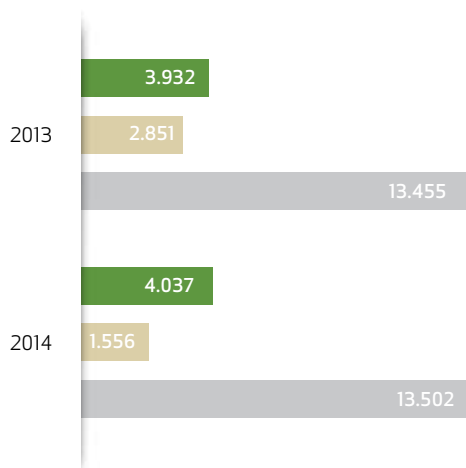
La calidad del agua en el medio marino es muy importante para los procesos ecológicos sosteniendo la flora y fauna del entorno.

Por lo tanto, mantener una buena calidad del agua es parte de las estrategias para lograr los mejores desempeños sanitarios y de bienestar para los peces, y además es un requisito desde el punto de vista normativo.

DESECHOS ÓRGANICOS RECUPERADOS

(toneladas)

■ Vísceras ■ Ensilaje ■ Recortes y Esquelones



Gestión del fondo marino y calidad del agua:

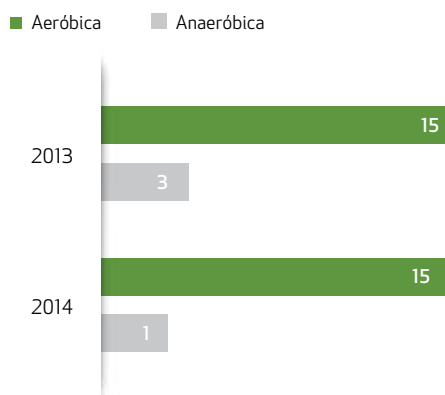
La gestión y mejoramiento continuo del fondo marino y de la calidad del agua son prioridades para la Compañía. Es por esto que se realizan programas de monitoreo permanente sobre la calidad bentónica de los sitios para chequear las condiciones en las cuales es propicio cultivar, minimizando los impactos hacia el entorno.

Los programas de monitoreo del fondo marino están calendarizados en varias etapas del ciclo productivo, e incluyen detalladas filmaciones submarinas, análisis de sedimentos del fondo marino (PH y Redox) y mediciones de oxígeno en toda la columna de agua. Este monitoreo permite controlar las condiciones del fondo y mantenerlas en óptimas condiciones para su futuro uso. Dichos monitoreos se conocen como Infas (Informes Ambientales) y aquellas que resulten con evaluación favorable se denominan Aeróbicos.

En forma adicional, durante el año 2015 se realizarán monitoreos complementarios de la columna de agua incluyendo mediciones de Nitrógeno, fósforo y DBO.

CONDICIÓN AMBIENTAL CENTROS

(según resultados obtenidos para la Información Ambiental (INFAs))



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca.



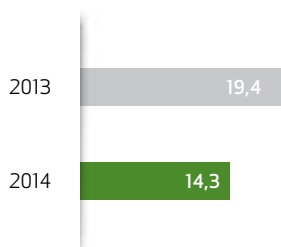
Gestión del uso de antifouling:

El objetivo es disminuir el uso de pinturas antifouling en base a cobre utilizado para las redes de las jaulas, en un 20% anual.

Para ello se han establecido diferentes estrategias, como por ejemplo, utilizar lavado in situ de redes sin antifouling, o disminuir el recambio de redes impregnadas en los centros. Además se están realizando pruebas con redes metálicas.

USO DE ANTIFOULING

(lt/Ton producida LWE)



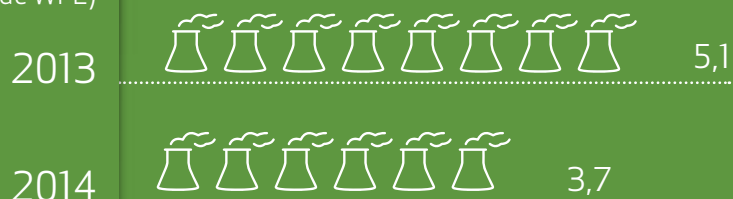
Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

Salmones Camanchaca se ha comprometido a ser más eficiente en el uso de la energía en todas las etapas productivas (pisciculturas, centros de engorda y plantas de proceso). Para esto, se ha realizado un análisis del uso de la energía considerando los combustibles utilizados en los procesos productivos, identificados como petróleo y gas licuado, además de la energía eléctrica utilizada en las instalaciones.

El resultado del análisis de la información es el siguiente:

- ⌚ El consumo total de energía expresado en kwh ha disminuido en un 5% aproximadamente en comparación al año anterior (2013=82,3 millones; 2014=78,4 millones).
- ⌚ La eficiencia en el consumo de energía está representada por el consumo total en kilo joules (kJ) de energía relacionado con la producción (toneladas de pescado producido WFE).
- ⌚ Se estima que el 25% de las emisiones mundiales de Gases Efecto Invernadero (GEI) son producidas por la industria de los alimentos. Es por esto que se ha realizado una evaluación de las emisiones directas de GEI (Toneladas de CO₂) según Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol)
- ⌚ Al mismo tiempo, como una manera de estandarizar la forma de medir el impacto total de una organización sobre el clima, en lo que tiene que ver con las emisiones a la atmósfera, se ha relacionado la cantidad de GEI emitidos por tonelada de pescado producida (WFE).

CONSUMO ENERGÉTICO
(millones de kWh)**EFICIENCIA ENERGÉTICA**
(millones de kJ/Ton de WFE)**EMISIONES GEI (EFICIENCIA)**
(CO₂-e/Ton de WFE)

Fuente: Departamento de Gestión Ambiental Salmones Camanchaca

BIODIVERSIDAD

Todas las operaciones de cultivo, pueden afectar directa o indirectamente, la biodiversidad en las áreas en las cuales se desarrollan. Dentro de los aspectos que pueden causar efectos indeseables sobre la biodiversidad están los escapes de peces, el uso de los recursos (materias primas para fabricar alimento para peces) y, efectos de enfermedades y parásitos sobre las poblaciones silvestres.

Escapes

Para reducir los impactos potenciales de los escapes sobre el ambiente, Salmones Camanchaca ha implementado un plan de contención de peces enfocado a prevenir los escapes, que considera una evaluación previa de las condiciones geográficas y oceanográficas del sitio según la norma Marine Fish Farms NS 9415, monitoreos permanentes para evaluar las condiciones físicas de las estructuras superficiales y submarinas (módulos y líneas de fondeo); buceo permanente para chequear las condiciones de las redes, además de acciones de respuesta ante sospechas de escapes o escapes confirmados que minimicen los posibles efectos sobre el entorno. En el periodo que abarca este reporte no ha ocurrido ningún evento confirmado o sospecha de escape en sus centros de cultivo.

Debido a la ausencia de poblaciones de salmónidos nativos en Chile, las interacciones ecológicas y genéticas no son consideradas como materiales para este reporte.

Alimentación de los Peces

Las dietas que se utilizan para alimentar a los peces están desarrolladas para optimizar su crecimiento y mantener los mejores estándares sanitarios posibles. Éstas se componen de harina y aceite de pescado, ingredientes de origen animal (terrestres) e ingredientes de origen vegetal.

Ya que estos alimentos son uno de los principales insumos en la producción de salmones, se busca continuamente la optimización de la alimentación en términos de cuáles ingredientes utilizar y cómo cada uno de éstos es obtenido de manera sustentable, buscando una mayor eficiencia.

Al mismo tiempo, se analizan alternativas estratégicas para disminuir la dependencia sobre los recursos pelágicos, que busca reducir la presión global sobre ellos.

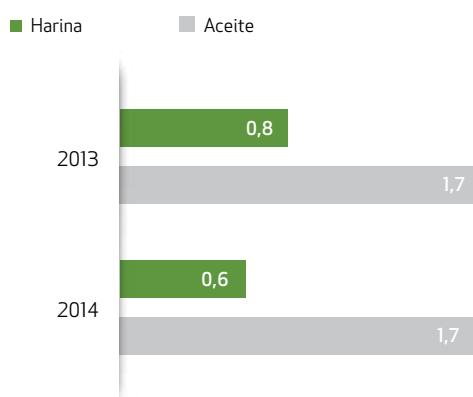
Para poder cuantificar la dependencia sobre los recursos pelágicos se creó el denominado indicador Fish In: Fish Out, que determina la cantidad de recursos pelágicos que se deben capturar para producir harina y aceite de pescado y a partir de estos últimos producir salmón. Cuando este indicador disminuye su valor, significa que se reduce la presión sobre la captura de peces pelágicos.

El indicador FIFO se expresa ya sea en forma combinada (harina y aceite de pescado) o bien en forma independiente expresado como la Tasa de Dependencia de peces forrajeros provenientes de la pesca pelágica para la harina (FFDRm) y aceite de pescado (FFDRo).

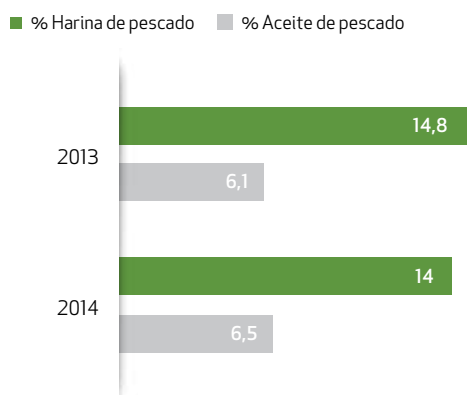
Durante 2014 se logró un nivel de Fish In:Fish Out de 0,84 (factor combinado entre harina y aceite de pescado). Es decir, por cada kilo de salmón cosechado, se requirieron 840 gr. de pesca pelágica para la generación de harina y aceite utilizado en las dietas.

A continuación se muestra en detalle la tasa FFDR, tanto para la harina como para el aceite de pescado, así como los niveles de utilización de estos insumos en las dietas utilizadas para los salmones.

TASA FFDR

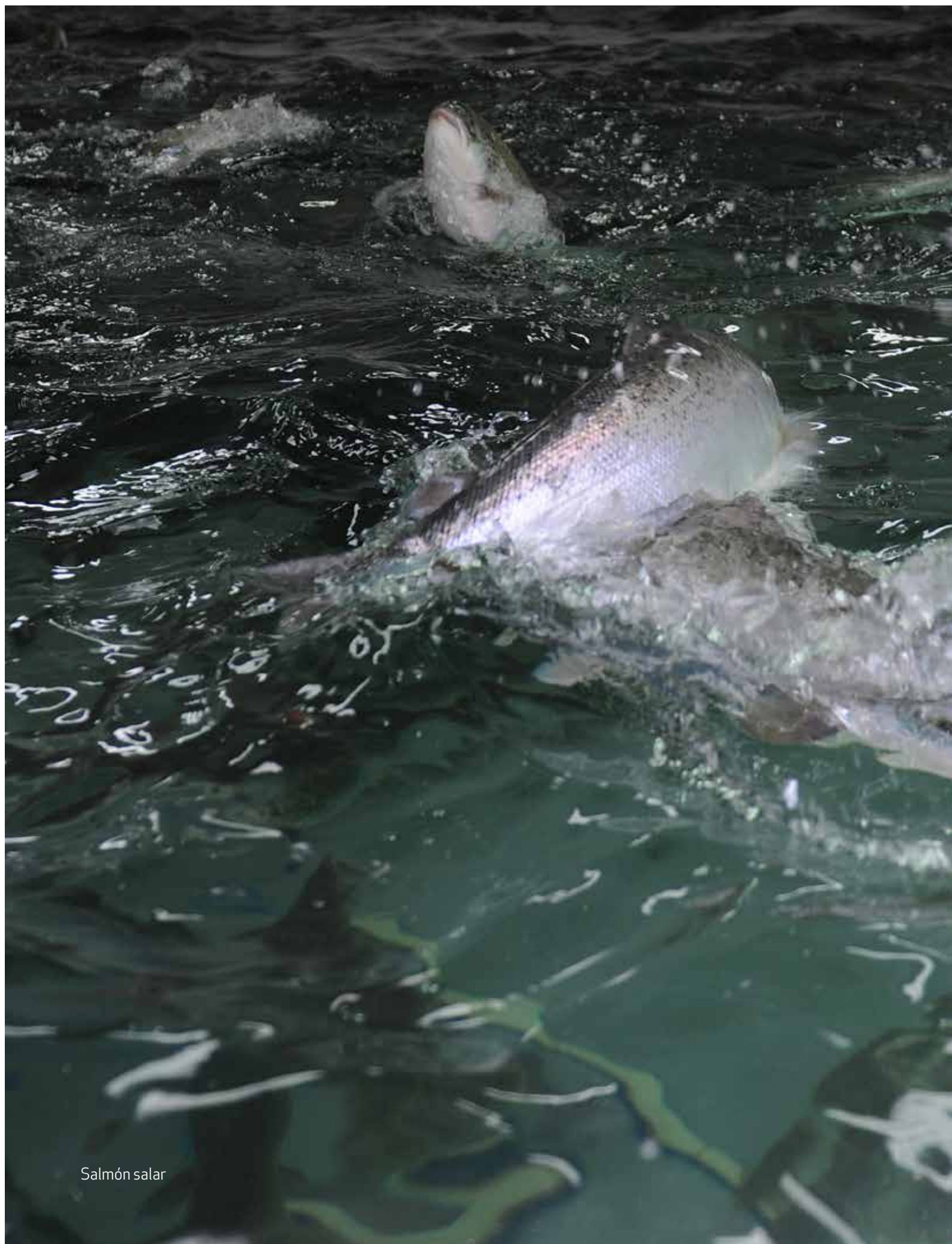


CONTENIDO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL ALIMENTO



Fuente: Salmones Camanchaca





Salmón salar

SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES

La salud y bienestar de los peces es uno de los temas críticos en el proceso productivo. Para esto se han implementado planes de gestión de salud de peces para todas las unidades productivas, lo que asegura un manejo sustentable del recurso.

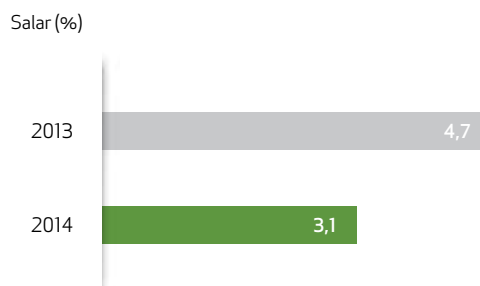
Estos planes incluyen un análisis de los agentes y enfermedades presentes en las áreas en las cuales operan, medidas de bioseguridad y preventivas, monitoreos periódicos de la salud de los peces, procedimientos adecuados de cosecha y entrenamiento al personal en todas las materias relacionadas con salud y bienestar de los peces.

Dentro de los indicadores que se han considerado materiales para este reporte está el porcentaje de mortalidad, uso de antibióticos, prevalencia en los peces, aplicación de vacunas y participación en mesas de trabajo de las agrupaciones de concesiones en los cuales tienen operaciones en el periodo que abarca el presente reporte.

DESEMPEÑO SANITARIO

Se han implementado estrategias sanitarias para todos los centros de cultivo con el fin de obtener un mejor desempeño. En 2014 el porcentaje de mortalidad fue de 3,1%, lo que implicó una disminución de 1,6 puntos porcentuales en relación a 2013, lo que se explica por una adecuada gestión sanitaria durante los últimos años.

MORTALIDAD ACUMULADA ANUAL



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

MONITOREO DE CÁLIGUS

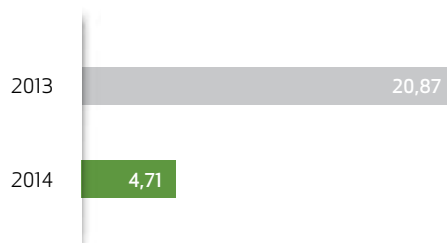
Controlar los niveles de Cáligus en los peces es una condición crítica para Salmones Camanchaca, debido a que altos niveles de éstos afectan negativamente el sistema inmune de los peces cultivados.

El Cáligus se encuentra ampliamente difundido en el ambiente marino siendo la especie *Caligus rogercresseyi*, la que afecta a los salmones.

En forma semanal se realizan monitoreos en todos los centros para mantener el control y poder definir la oportunidad de los posibles tratamientos. En los siguientes cuadros se muestran los recuentos obtenidos en los últimos años y el uso de antiparasitarios por tonelada producida.

USO ANTIPARASITARIOS

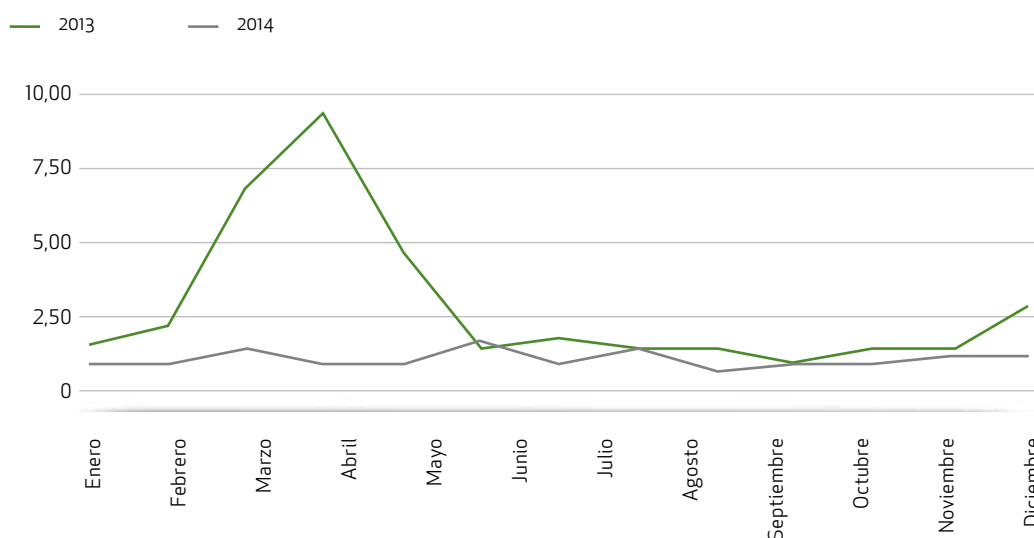
(gr/ton LWE)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

RECUESTO CALIGUS TOTALES

(Número de Caligus promedio por pez/mes)



Nota: este indicador considera Adultos Totales (machos, hembras y hembras ovigeras).

Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

USO DE ANTIBIÓTICOS

La gestión sanitaria de Salmones Camanchaca S.A. se basa, además, en la implementación de medidas sanitarias preventivas en todos sus centros de cultivo. El plan de gestión de salud incluye el monitoreo periódico de todos los patógenos importantes, vacunación del 100% de los smolts, alimentación funcional con dietas específicas dependiendo de la fase productiva, manejo del estrés y manejo de las condiciones ambientales.

El plan de gestión sanitario incluye la utilización de antibióticos en aquellos grupos de peces que se encuentran enfermos y cuya utilización es necesaria para evitar su mortalidad. Dichos tratamientos se encuentran relacionados principalmente para tratar la enfermedad Piscirickettsiosis, la cual es generada por una bacteria endémica de nuestro país.

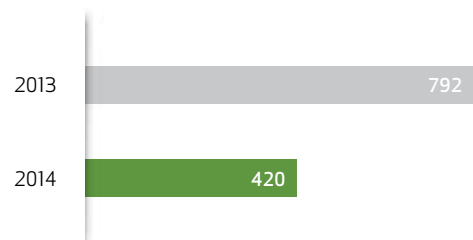
Cabe destacar que la utilización de antibióticos cuenta con todas las autorizaciones sanitarias del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura en Chile y adicionalmente en el proceso productivo se consideran los períodos de resguardo necesarios para que los peces tratados queden liberados de niveles residuales cumpliendo plenamente con las regulaciones para consumo humano de nuestros diferentes clientes y países.

En forma adicional, nuestra empresa en conjunto con la Asociación de la Industria del Salmón y sus asociados, se encuentra desarrollando varias líneas de investigación con el objeto de disminuir el uso de antibióticos. Dentro de las principales líneas de investigación se encuentran el desarrollo de vacunas eficaces, dietas específicas y selección genética.

En los siguientes gráficos se muestran el uso de antibióticos por tonelada producida (LWE) y el número de tratamientos por pez/año, comparando los dos últimos años. Se puede apreciar que si bien durante el año 2014, el número de tratamientos por pez aumentó en cantidad, la intensidad de estos fue menor ya que se logró disminuir los gramos por tonelada producida, respecto del año anterior, como consecuencia de las mejores prácticas sanitarias y productivas implementadas.

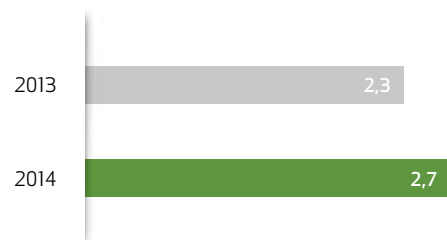
USO ANTIBIÓTICOS

(gr/tonelada LWE)



TRATAMIENTOS ANTIBIÓTICOS

(N° tratamientos/pez)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

VACUNACIONES

Las estrategias para un adecuado manejo sanitario y por consiguiente la posibilidad de reducción de tratamientos terapéuticos se basa en la implementación y cumplimiento de una serie de medidas, entre las cuales se encuentra la vacunación del 100% de los peces, con vacunas efectivas para la prevención de las enfermedades más importantes y prevalentes que existen en el país.

PARTICIPACIÓN EN ÁREAS DE MANEJO SANITARIO

Salmones Camanchaca participa activamente en las reuniones del 100% de las Agrupaciones de Concesiones en los cuales tiene sus operaciones.

Los acuerdos normalmente están relacionados con los periodos de siembra y descanso; estrategias de control sanitario; coordinación de tratamientos; programas de vacunación; y planes de contingencia.

Esta gestión estratégica por cada área es fundamental para un adecuado manejo sanitario preventivo.

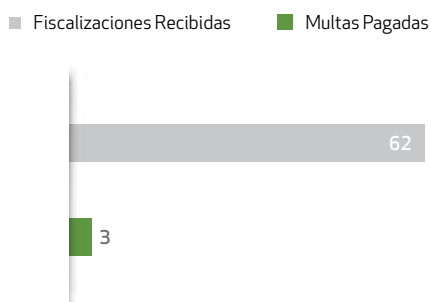
Para Salmones Camanchaca el cumplimiento normativo es una prioridad fundamental.

Para hacer un seguimiento adecuado de este cumplimiento se realizan chequeos permanentes en cada unidad productiva con el fin de monitorear el grado de cumplimiento de las diferentes áreas de operación, como son las normativas aplicables a las áreas ambiental, sanitaria y laboral.

El año 2014 Salmones Camanchaca recibió 3 multas por incumplimientos regulatorios relacionados con infracciones a la normativa acuícola y laboral, por un monto a US\$ 13 mil.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO 2014

(N° Fiscalizaciones vs N° Multas)



INVESTIGACIÓN & DESARROLLO

Salmones Camanchaca está trabajando en diferentes áreas para lograr la eficiencia productiva en forma sustentable.

Durante 2014 se ha trabajado en las siguientes iniciativas:

- Estudio enfocado en conocer la dinámica de corrientes dentro del fiordo Reñihue e implementación de un protocolo de baños diferidos para Cáligus.
- Con el objetivo de establecer la capacidad de carga para el crecimiento de salmones en el Centro Puelche, se realizó una modelación con distintos escenarios de biomasa, oxígeno ambiental y circulación de agua.
- Implementación de un sistema de monitoreo seguro para el control de la calidad y uso de agua para el transporte de peces en Piscicultura Petrohué.
- Implementación del Programa Mejoramiento Cepa Fanad, del Proyecto Monosexo y del Proyecto Desafío Enfermedades.
- Se han realizado pruebas para dietas de alta energía y con sustitución de materia prima de origen marino, fijándose como objetivo encontrar los micronutrientes esenciales que logran el mejor crecimiento de los peces con el menor costo posible.





Reproductores en piscicultura Río del Este, Región de Los Lagos

POLÍTICAS ANTICORRUPCIÓN

Salmones Camanchaca vela por mantener un modelo de organización, administración y supervisión adecuado para la prevención de los delitos, a través de una buena comunicación entre sus partes, contando con documentos formales, aprobados por el Directorio de CPC, que definen políticas de ética y conducta y modelo de prevención de delitos.

POLÍTICAS DE ÉTICA Y CONDUCTA

En Salmones Camanchaca se han establecido las normas y procedimientos para lograr una buena comunicación de sus políticas anticorrupción a través del Código de Conducta y Ética Empresarial, que se encuentra disponible en la página web de la Compañía.

El comportamiento ético y correcto de todos los Colaboradores en el ejercicio y desarrollo de sus actividades profesionales y laborales es un pilar fundamental de la cultura y valores de la Empresa.

Especialmente exigente debe ser este comportamiento, en aquellos que deben dirigir, liderar y guiar el trabajo de otros, pues no sólo lo deben a su propia conducta, sino a la de sus dirigidos.

La orientación rectora del comportamiento de los Colaboradores de Salmones Camanchaca debe estar en todo momento guiado por al menos el estricto cumplimiento de las normas, regulaciones y leyes; el respeto a la dignidad de las personas y de las comunidades donde se trabaja; las buenas costumbres y el orden moral; y el cuidado del medio ambiente.

MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

Durante el segundo semestre de 2014 el Directorio de CPC designó un Encargado de Prevención de Delitos, conforme a lo que contempla la Ley 20.393.

Además, se pusieron en marcha controles preventivos ante la eventual comisión de delitos de cohecho, financiamiento al terrorismo y lavado de activos. En ese sentido, se han realizado las primeras revisiones de cumplimiento y recomendaciones conforme al plan aprobado para 2014.

Mediante la aplicación de estas instancias se aborda de manera adecuada el principio de precaución indicado en el estándar GRI.

RELACIÓN CON LAS COMUNIDADES

El compromiso con las comunidades se basa en el diálogo, respeto, transparencia y trabajo en conjunto. Así como también propiciar la contratación de personal local para las operaciones y proveedores de la zona.

Una muestra de lo anterior es el programa "Camanchaca Amiga" que busca desarrollar vínculos estrechos con la sociedad y las comunidades donde están insertas las operaciones, propiciando progresos y colaboraciones compartidas.

Esta iniciativa aborda tres pilares operacionales:

- Educación: Fomentar el desarrollo profesional de la acuicultura a través del trabajo mancomunado con las instituciones educativas de la región.
- Cuidado del entorno: Implementación de una cultura de educación ambiental que se trabaje en conjunto con vecinos, comunidad escolar, los propios colaboradores, proveedores, entre otros actores, asegurando que el borde costero se mantenga libre de residuos.
- Cercanía: Generar una relación fluida y cercana con las comunidades bajo un marco de co-responsabilidad entre las partes.

Respecto a estas iniciativas se pueden identificar los siguientes resultados de avance durante el año 2014:

- Se han realizado dos convenios educacionales con importantes instituciones de la región: La Araucana e INACAP.
- Cuatro charlas educacionales efectuadas por profesionales de la Compañía a alumnos y participación en cuatro Ferias Laborales/ Educacionales.
- Entrega de 20 Becas Sociales para personas vulnerables en Calbuco, y asignación de becas de oficio a personal de Planta Tomé.
- Diez actividades de "Puertas Abiertas" que implican visitas de grupos de interés a diferentes dependencias de la Compañía y tres mesas de trabajo.
- Nueve actividades de Limpiezas de Playas Masivas. En todas estas actividades se recogieron 300 mt3 aproximadamente de residuos, los cuales fueron dispuestos en vertederos autorizados.
- 70 prácticas educacionales, tanto duales como profesionales.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



NUESTRA GENTE

Salmones Camanchaca está convencida de la importancia que tienen sus colaboradores para el desarrollo de la Compañía. Ellos son los talentos que dan vida a la organización, están identificados y comprometidos con los valores de la Compañía, y a quienes se quiere retener y desarrollar.

Por eso, se propicia que las relaciones se den en un ambiente de respeto mutuo, cercanía y contacto constructivo, en donde los colaboradores encuentren un espacio adecuado para su desarrollo profesional y personal.

En las relaciones laborales y de trabajo, las normas de Salmones Camanchaca buscan tener:

- Un ambiente en que el trabajador pueda desempeñarse y desarrollarse en base a sus méritos y resultados.
- Espacios de diálogo donde cada uno pueda manifestar con respeto su opinión profesional, incluso si fuera distinta a la de su superior, todo ello buscando el beneficio de Salmones Camanchaca.
- Relaciones en las que no se acepta el acoso y/o abuso sexual. Ello sin perjuicio de las normas legales que existen para estos efectos y que deben regir la conducta de todos los colaboradores.
- Trato libre de discriminaciones en base a raza, religión, género, edad, u otros.

En el marco de instaurar las mejores prácticas, en la Empresa se aplicó, por tercera vez consecutiva, la Evaluación de Clima Organizacional. Sus resultados son claves para la toma de decisiones en beneficio tanto de la Compañía como de sus colaboradores. Los resultados de esta encuesta arrojaron un nivel de aprobación ponderado de 67,8% vs 68,7% obtenido en 2013. El desafío y compromiso de Salmones Camanchaca es fortalecer las acciones que permitan mejorar su clima organizacional.

Además, el 35% de los trabajadores están adheridos a contratos colectivos.

SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Un aspecto clave para el éxito y progreso de la Compañía es la integridad física y emocional de sus colaboradores. Por ello existe un compromiso con un sistema de gestión de salud y seguridad que mejore permanentemente sus indicadores.

Esta gestión de salud y seguridad busca generar ambientes y formas de trabajo seguros, y así construir una cultura fuerte en el control de riesgos en las operaciones en todo el país. Se han implementado Comités Paritarios en todas las áreas de la Compañía, por lo que el 100% de los empleados son representados por ellos.

Los resultados obtenidos para los indicadores de SSO (Seguridad y Salud Ocupacional) son:

- Ocho accidentes en Cultivo, 50% inferior a 2013.
- 45 accidentes en Planta, un 10% inferior a 2013.
- Tasa de accidentabilidad de 3,6 acumulada, disminuyendo un 20,7% respecto al año 2013.
- El número de días/hombres perdidos fue de 1.026 (0,7 días perdidos por persona al año, equivalente a una tasa de siniestralidad es de 69,8). Esto implica una leve baja respecto al año 2013.

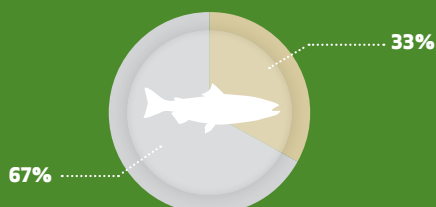
Durante este año la Compañía no ha tenido accidentes graves.

PERFIL DE LOS COLABORADORES

Estratificación de trabajadores por nivel, tipo de contrato y género. Dotación promedio del año 2014

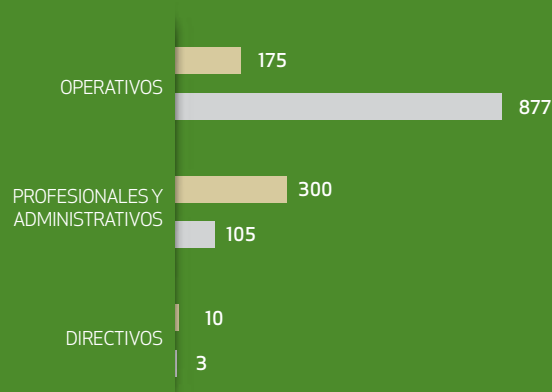
DISTRIBUCIÓN PERSONAL POR DIVISIÓN

Cultivo Planta Tomé



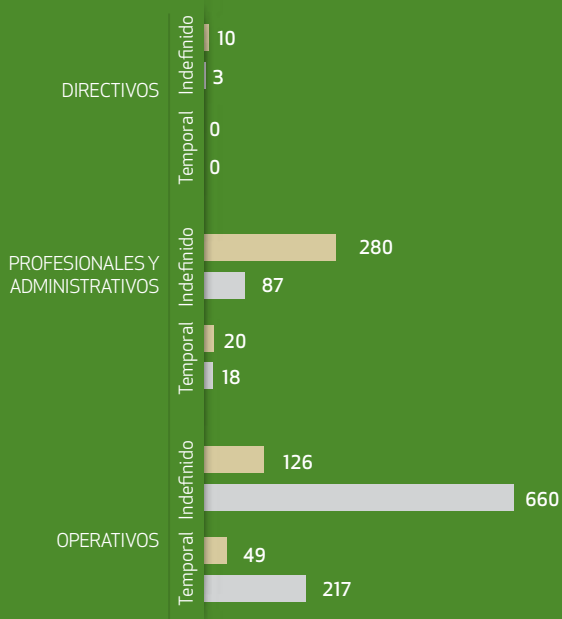
DOTACIÓN POR NIVEL

Cultivo Planta Tomé



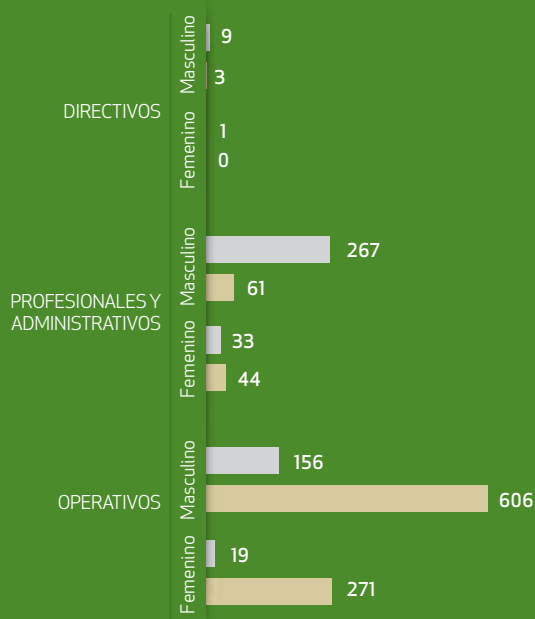
DISTRIBUCIÓN TIPO DE CONTRATO POR NIVEL

Cultivo Planta Tomé



DISTRIBUCIÓN NIVEL POR GÉNERO

Cultivo Planta Tomé



RESUMEN INDICES

CONTRATACIONES

	CULTIVOS	PLANTA TOMÉ	TOTAL SALMONES
Femenino			
46 Años o mas	0,17%	0,18%	0,18%
Entre 18 y 30 años	0,24%	0,96%	0,72%
Entre 31 y 45 años	0,17%	0,35%	0,29%
Total	0,58%	1,48%	1,18%
Masculino			
46 Años o mas	0,36%	0,31%	0,33%
Entre 18 y 30 años	1,32%	2,38%	2,03%
Entre 31 y 45 años	0,69%	0,65%	0,66%
Total	2,37%	3,34%	3,02%
	2,95%	4,82%	4,21%

ROTACIÓN

	CULTIVOS	PLANTA TOMÉ	TOTAL SALMONES
Femenino			
46 Años o mas	0,14%	0,15%	0,15%
Entre 18 y 30 años	0,21%	0,68%	0,52%
Entre 31 y 45 años	0,14%	0,36%	0,28%
Total	0,48%	1,18%	0,95%
Masculino			
46 Años o mas	0,48%	0,30%	0,36%
Entre 18 y 30 años	0,94%	1,73%	1,47%
Entre 31 y 45 años	0,94%	0,47%	0,63%
Total	2,37%	2,50%	2,46%
	2,85%	3,69%	3,41%

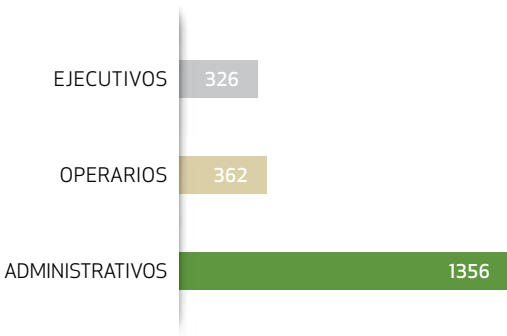
FORMACIÓN Y DESARROLLO

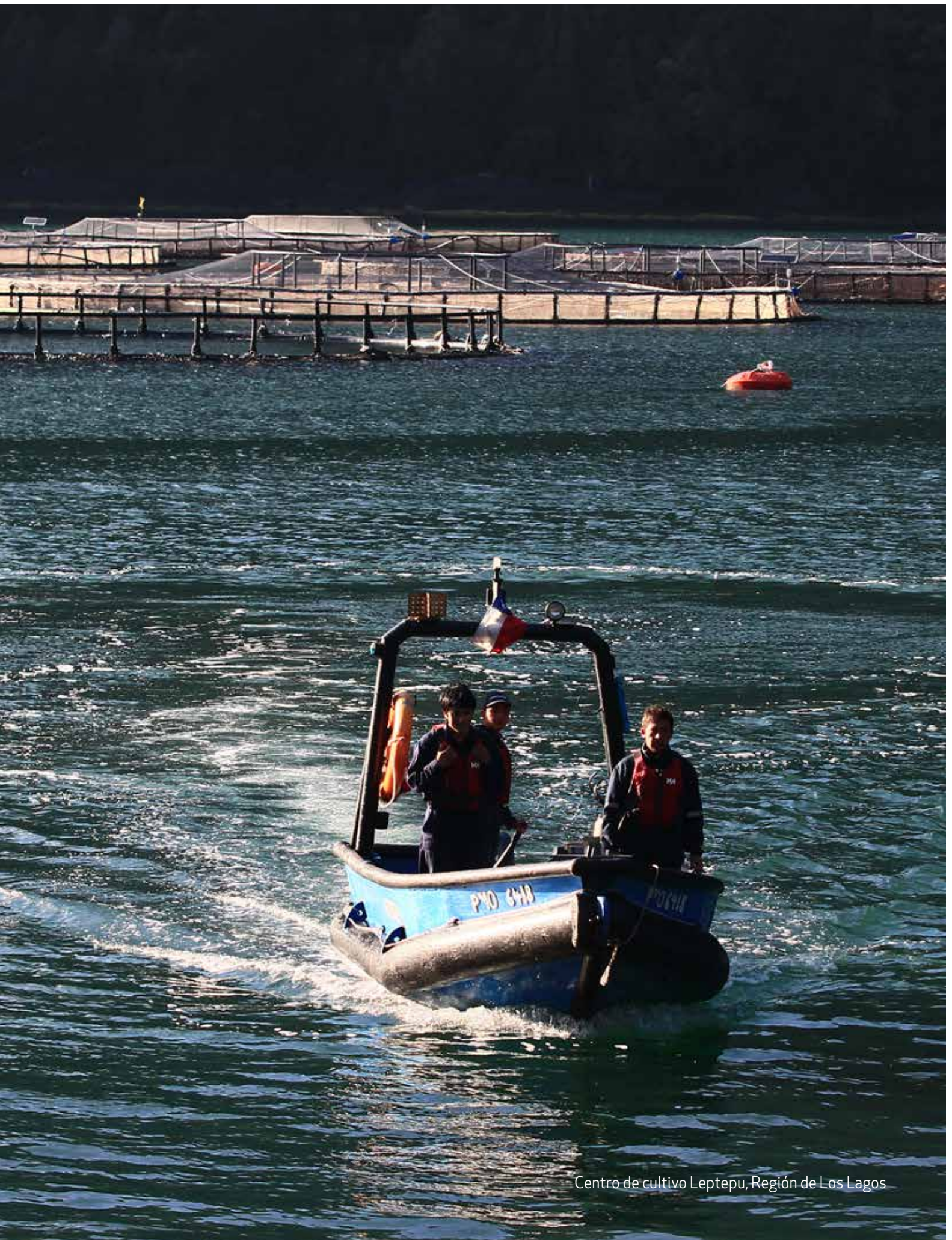
La Compañía asume el compromiso de entregar capacitación y entrenamiento al 100% de sus colaboradores en forma permanente y sistemática de acuerdo a los requerimientos de la organización, de modo de contar con personal preparado y calificado para un óptimo desempeño laboral en sus puestos de trabajo y prepararlos para enfrentar los desafíos técnicos y profesionales de la Compañía, aportando de manera permanente al desarrollo del talento. Para lograr este propósito Camanchaca orienta su gestión en Capacitación y Formación a:

- Alinear el proceso de Capacitación con el Plan Estratégico de la Compañía.
- Diseñar y ejecutar programas de capacitación basados en la retroalimentación del desempeño del personal, orientados a generar cambios y mejoras continuas revisadas anualmente.
- Establecer una cultura de Capacitación y Entrenamiento que promueva el desarrollo de los colaboradores y su crecimiento personal y profesional.
- Orientar la capacitación hacia el fortalecimiento de las competencias organizacionales y habilidades técnicas específicas de cada puesto y/o área de trabajo.
- Reforzar a través de los Programas de Capacitación el desarrollo de ventajas competitivas que generen rentabilidad y sustentabilidad para su negocio.

Durante 2014, se realizaron más de 150 capacitaciones, abarcando 700 personas y un total de 2.900 horas invertidas en sus personas.

CAPACITACIONES
(Promedio horas por nivel año 2014)





CERTIFICACIONES

Salmones Camanchaca es una empresa líder y pionera en el sector y sus productos y procesos son reconocidos internacionalmente. La Compañía posee certificaciones realizadas por terceros que dan cuenta de la calidad, inocuidad, cumplimiento de estándares y procesos definidos, así como requerimientos específicos de mercados, clientes y organizaciones.

La Compañía fue la primera productora de salmón en todo el mundo en obtener tres estrellas para la certificación Mejores Prácticas en Acuicultura, otorgada por la Global Aquaculture Alliance (GAA), por sus procesos sustentables en los centros de cultivo en agua mar, planta de valor agregado ubicada en Tomé, y los proveedores de alimento para los salmones. Esta norma es muy valorada por consumidores, supermercados y operadores de Food Service en todo el mundo, y garantiza que la producción de salmón se realiza de forma ambiental y socialmente responsable, y que es un producto seguro para el consumo humano.

Las principales etapas de la cadena productiva, incluyendo hatchery, centros de cultivo, planta de proceso primaria y planta de valor agregado cuentan con un Sistema de Gestión de Salud y Seguridad Ocupacional certificado por la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS).

La planta de valor agregado en Tomé cuenta con certificaciones ISO 9.001, 14.000 y OHSAS 18.000. Adicionalmente tiene certificación Kosher. Tanto la planta de Tomé, como las

plantas de proceso primario de San José y Surproceso cuentan con certificación HACCP. Todo esto ratifica la excelencia de los productos de Salmones Camanchaca que se adaptan a las exigencias de sus consumidores.

COMPROMISO

Salmones Camanchaca, dentro de su política de gestión, establece su compromiso en lograr la satisfacción de sus clientes, dando respuesta efectiva a sus necesidades en forma consistente y siempre buscando superar sus expectativas. Para lograrse han implementado sistemas de control de todos los procesos, procurando que sean económicamente viables, utilizando la más alta tecnología y recursos disponibles, para la obtención de productos inocuos y seguros, garantizando la sustentabilidad del negocio.

PROCESO	ISO 14001	ISO 9001	OHSAS 18000	BAP (BEST AQUACULTURE PRACTICES)	GPS-ACHS (SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL)	ASC (AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL)	HACCP
Hatchery	-	-	-	-	✓	-	-
Centros de cultivo (Engorda)	-	-	-	✓	✓	en implementación	-
Plantas Primarias	-	-	-	-	✓	-	✓
Plantas Secundarias	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓

En línea con el compromiso del Global Salmon Initiative, a partir del año 2014, Salmones Camanchaca ha comenzado un proceso para obtener la certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council) de sus centros de cultivo, modelo que promueve la sustentabilidad del negocio, procurando impactar lo menos posible el entorno y difundiendo políticas orientadas a mantener un equilibrio justo entre los factores que son relevantes y estratégicos para la Compañía.

RECONOCIMIENTOS

“BUEN VECINO RSE”

Camanchaca fue distinguida con el premio al “Buen Vecino RSE” en la Feria Aquasur 2014.

Este reconocimiento fue entregado por el grupo Editorial EDITEC por el programa “Camanchaca Amiga”, iniciativa que busca profundizar y establecer una relación cercana con los colaboradores y con las comunidades donde están insertas sus operaciones.

La Compañía fue seleccionada por ser un referente de la industria en materias de Responsabilidad Social Empresarial (RSE), ya que “Camanchaca Amiga” cuenta con una estructura establecida en todas sus áreas, desde hace varios años y ha generado fuertes lazos y aportes concretos a la comunidad.

RÁNKING MERCO 2014 REPUTACIÓN CORPORATIVA

La Compañía figuró en el 1er lugar en su industria en el Ránking Merco 2014 (Monitor Empresarial de Reputación Corporativa) a “Las mejores empresas en reputación interna y gestión del talento en Chile”, estudio auditado en forma independiente por KPMG. Asimismo, la Compañía figuró en el lugar 54 del ránking de todas las empresas chilenas, destacando como la única empresa salmonera o pesquera que se encuentra dentro de las top 100. La metodología de Merco para seleccionar a las mejores empresas consideró 3 dimensiones de reputación:

1. Calidad Laboral: Incluye aspectos como desarrollo profesional; motivación y reconocimiento, remuneraciones; y relación con las jefaturas, entre otros.

2. Reputación Interna: Incluye valores éticos y profesionales; igualdad y diversidad; liderazgo de la alta dirección; y orgullo de pertenencia, entre otros.

3. Marca Empleador: Incluye atributos como imagen en la sociedad, atracción del talento, éxito empresarial, atractivo del sector, entre otros.

Las fuentes de información que participaron en esta consulta abarcaron un espectro amplio y diverso, tales como, trabajadores de las empresas, sociedad/población en general, universitarios de último año de carrera, antiguos alumnos de escuelas de negocios, expertos en RR.HH. y Bench de políticas de gestión.

SEAFOOD POWER 100

Ricardo García, CEO de Camanchaca, fue seleccionado durante 2014 como uno de los 100 ejecutivos más influyentes de la industria de los productos del mar.

Logros e influencia en el sector fueron las variables que consideró la revista internacional Intrafish para elegir a los 100 ejecutivos más influyentes y destacados del mundo en el rubro de productos del mar.

MARCAS



MEMBRESÍAS

Salmones Camanchaca es miembro de las siguientes organizaciones:



Índice GRI

PERFIL DE LA INFORMACIÓN		NIVEL DEL REPORTE	NÚMERO DE PÁGINA
Estrategia y Análisis			
G4-1	Declaración por parte de los altos directivos responsables de la toma de decisiones (tales como el Director General)	Completo	página 7
Perfil Organizacional			
G4-3	Nombre de la Organización	Completo	página 4
G4-4	Marcas principales, productos y servicios más importantes de la organización	Completo	página 39. Además pagina web, sección Acuicultura, Salmón y trucha
G4-5	Ubicación de las sedes centrales de la organización	Completo	Página 4 y 5
G4-6	Número de países donde opera la organización, y nombres de los países donde la organización tiene operaciones importantes o que sean especialmente relevantes para los asuntos de sustentabilidad en el informe.	Completo	página 5
G4-7	Naturaleza de la propiedad y forma jurídica	Completo	Memoria Anual 2014, página 40
G4-8	Mercados atendidos	Completo	Memoria Anual 2014, página 94
G4-9	Escala de la organización	Completo	Memoria Anual 2014, página 16
G4-10	Número total de empleados por contrato de trabajo y género	Completo	página 33
G4-11	Porcentaje de trabajadores en convenios colectivos	Completo	página 32
G4-12	Cadena de abastecimiento de la organización	Completo	página 12
G4-13	Cambios importantes durante el periodo de informe en cuanto al tamaño de la organización, estructura, propietarios, o su cadena de abastecimiento	Este es el primer informe	
G4-14	Como se aborda el principio preventivo	Completo	página 29
G4-15	Listado de cartas, principios o iniciativas externas que ha adoptado la organización.	Parcial	página 27
G4-16	Listado de asociaciones a las que pertenece o participa	Completo	página 39
Aspectos materiales y Cobertura			
G4-17	Listado de entidades que figuran en los estados financieros.	Completo	Memoria Anual 2014, página 151 -161
G4-18	Proceso para determinar el contenido del reporte.	Completo	página 8
G4-19	Listado de los Aspectos Materiales identificados durante el proceso de definición del contenido	Completo	página 8
G4-20	Cobertura dentro de la organización de cada aspecto material	Completo	página 8
G4-21	Cobertura fuera de la organización de cada aspecto material	Completo	página 8
G4-22	Consecuencias de las reformulaciones de la información de los reportes anteriores	Este es el primer reporte	
G4-23	Señale cambios significativos en el Alcance y Cobertura con respecto al reporte anterior	Este es el primer reporte	

PERFIL DE LA INFORMACIÓN		NIVEL DEL REPORTE	NÚMERO DE PÁGINA
Participación de los grupos de interés			
G4-24	Listado de los grupos de interés vinculados a la organización	Completo	página 11
G4-25	En que se basa la elección de los grupos de interés	Completo	página 11
G4-26	Enfoque de la organización sobre la participación de los grupos de interés	Completo	página 11
G4-27	Que temas claves han surgido por la participación de los grupos de interés como han sido evaluados por la organización	Parcial	página 11
Perfil del Reporte			
G4-28	Periodo del Reporte	Completo	página 8
G4-29	Fecha del reporte previo (si procede)		Este es el primer reporte
G4-30	Ciclo de presentación del reporte	Completo	página 8
G4-31	Contacto ante dudas que surjan del reporte	Completo	página 4
G4-32	Opción de conformidad elegida, Índice GRI.	Completo	página 8
G4-33	Política de verificación externa	--	Este reporte no será verificado externamente
Gobierno			
G4-34	Estructura organizacional	Completo	Memoria Anual 2014, página 54
Ética e Integridad			
G4-56	Descripción de los valores, principios, estándares y normas de la organización, como el código de conducta y ética.	Completo	página 29
Medio Ambiente			
G4-EN3	Consumo Energético Interno	Completo	página 18
G4-EN5	Intensidad Energética	Completo	página 18
G4-EN18	Intensidad de las emisiones de gases efecto invernadero	Completo	página 18
G4-EN23	Peso total de los residuos gestionados, según tipo y método de tratamiento	Completo	página 15
G4-EN27	Mitigación del impacto ambiental de los productos y servicios	Completo	página 16
Cumplimiento Regulatorio			
G4-EN29	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa ambiental	parcial	página 26

PERFIL DE LA INFORMACIÓN	NIVEL DEL REPORTE	NÚMERO DE PÁGINA
Empleo		
G4-LA1 Número total y tasa de contrataciones y rotación media de empleados, desglosados por grupo etario, sexo y región.	Parcial	página 33
Salud y Seguridad en el Trabajo		
G4-LA5 Porcentaje de trabajadores que está representado en comités formales de seguridad y salud conjuntos para dirección y empleados, establecidos para ayudar a controlar y asesorar sobre programas de seguridad y salud laboral	Completo	página 32
G4-LA6 Tipo y tasa de lesiones, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de víctimas mortales relacionadas con el trabajo por región y por sexo.	Parcial	página 32
G4-LA9 Promedio de horas de capacitación anuales por empleado, desglosado por sexo y por categoría laboral	Parcial	página 34
G4-LA11 Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones regulares del desempeño y de desarrollo profesional, desglosado por sexo y por categoría profesional	No disponible	
Lucha contra la corrupción		
G4-S04 Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción	Completo	página 29
Cumplimiento		
G4-S08 Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa	Parcial	página 26
Salud y seguridad de los clientes		
G4-PR2 Número de incidentes derivados del incumplimiento de la normativa o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida, desglosados en función del tipo de resultado de dichos incidentes	Parcial	página 31



DISEÑO / COSTABAL & RIVAS
(56 2) 2955 5374
IMPRESIÓN / FYRMA GRAFICA

