

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015



Salmones
Camanchaca

ÍNDICE

4 ≈
LA COMPAÑÍA EN
UNA SOLA MIRADA

6 ≈
RESEÑA HISTÓRICA

8 ≈
MENSAJE DEL GERENTE GENERAL
DE COMPAÑÍA PESQUERA
CAMANCHACA S.A.

10 ≈
ALCANCE
DEL REPORTE

12 MODIFICACIONES SOBRE EL ÚLTIMO REPORTE

14 ≈
CONTEXTO DE
MERCADO

16 ≈
GOBIERNO
CORPORATIVO

17 ≈
POLÍTICAS
ANTICORRUPCIÓN

17 POLÍTICAS DE ÉTICA Y CONDUCTA

17 MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

18 ≈ COMPROMISOS CON LOS GRUPOS DE INTERÉS

20 ≈ RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE

- 22 GESTIÓN DE RESIDUOS
- 24 GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA
- 26 USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA
- 28 BIODIVERSIDAD
- 28 ALIMENTACIÓN DE LOS PECES

32 ≈ SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES

- 32 DESEMPEÑO SANITARIO
- 32 MONITOREO DE CÁLIGUS
- 33 USO DE ANTIBIÓTICOS
- 34 VACUNACIONES
- 34 PARTICIPACIÓN EN ÁREAS DE MANEJO

35 ≈ CUMPLIMIENTO NORMATIVO

36 ≈ INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

38 ≈ RELACIÓN CON LAS COMUNIDADES

42 ≈ NUESTRA GENTE

- 43 PERFIL DE NUESTROS COLABORADORES
- 47 FORMACIÓN Y DESARROLLO
- 49 SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

51 ≈ CERTIFICACIONES

52 ≈ SEGURIDAD ALIMENTARIA

53 ≈ RECONOCIMIENTOS

55 ≈ MARCAS Y MEMBRESÍAS

56 ≈ ÍNDICE GRI

LA COMPAÑÍA EN UNA SOLA MIRADA

Salmones Camanchaca es una de las mayores empresas productoras de salmón en Chile. La Compañía está integrada verticalmente, incluyendo instalaciones de agua dulce, agua de mar, plantas de procesamiento primario y de valor agregado. Además posee oficinas comerciales en distintas regiones del mundo, lo que permite ofrecer un mejor servicio a los clientes en los principales mercados de destino del salmón.

Salmones Camanchaca es parte de Compañía Pesquera Camanchaca, sociedad anónima abierta en la Bolsa de Comercio de Santiago desde 2010.

SALMONES CAMANCHACA S.A.

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

Web: www.camanchaca.cl

Email: inversionistas@camanchaca.cl



Ver video
de la Compañía

ALIMENTANDO AL MUNDO DESDE EL MAR

DISTRIBUCIÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES

-  Oficinas y plantas
-  Centros de cultivo
-  Puntos de venta
-  Piscicultura



NUESTRO ESPÍRITU

- Salmones Camanchaca es una empresa comprometida con sus trabajadores.
- Valoramos los logros, el esfuerzo y el trabajo en equipo.
- Nos preocupamos del desarrollo personal y profesional de quienes trabajan con nosotros.
- El bienestar de nuestros trabajadores y familias es primordial para nosotros.
- Fomentamos un ambiente laboral armónico, alegre y de confianza.

NUESTRA CULTURA ORGANIZACIONAL SE BASA EN

- **EXCELENCIA EN LOS PROCESOS**
Buscar que cada acción sea un real aporte a los objetivos de la empresa, asegurando su calidad.
- **FOMENTAR EQUIPOS COMPROMETIDOS**
Establecer un real sentimiento de pertenencia con la Compañía.
- **MANTENER UN AMBIENTE LABORAL GRATO**
Colaborar para mantener un lugar de trabajo agradable, promoviendo el desarrollo de las personas, con relaciones basadas en la confianza y comunicación.
- **TRABAJAR POR OBJETIVOS**
En Salmones Camanchaca, las personas trabajan de acuerdo al logro de objetivos.
- **INCENTIVAR LAS IDEAS INNOVADORAS**
Valoramos una actitud emprendedora que fomenta la innovación y cambio cultural. Promovemos las ideas que favorecen la optimización de recursos y la mejora en la gestión de la empresa.
- **INTEGRAR LA SUSTENTABILIDAD**
El cuidado del medio ambiente y el respeto por nuestras comunidades es esencial en nuestros procesos.

PRODUCCIÓN

Actualmente el 100% de la producción de Salmones Camanchaca se basa en Salmón del Atlántico (Salar), todo producido en Chile, con producción propia de ovas desde nuestros reproductores y sin uso de GMO. Durante el año 2015 Salmones Camanchaca alcanzó ingresos por US\$ 263 millones.

- **CAPACIDAD ACTUAL DE PRODUCCIÓN DE SMOLTS:**
9 millones al año.
- **BIOMASA COSECHADA EN 2015 (SALAR):**
46.591 toneladas LWE.
- **BIOMASA EN AGUA MAR AL 31 DE DICIEMBRE DE 2015:**
 - Número de peces: 10.293.886
 - Volumen: 25.166 toneladas LWE (peso vivo)
 - Densidad máxima de cultivo: 17 kg/m³
- **CAPACIDAD DE PROCESAMIENTO DE PLANTAS:**
65.000 toneladas anuales WFE.

CADENA DE VALOR

- 5 centros de agua dulce opisciculturas (Flujo abierto y recirculación).
- 75 concesiones de acuicultura ubicadas entre las regiones de Los Lagos y de Aysén.
- 2 plantas de proceso primario.
- 1 planta de valor agregado.
- Oficinas comerciales en Chile, EE.UU. y Japón. Representación comercial en México, Centroamérica y El Caribe. Socios de New World Currents para la distribución de salmón en China.

DOTACIÓN PROMEDIO AÑO 2015

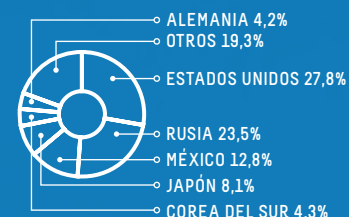
- Cultivos/Puerto Montt: 542 personas
- Planta Tomé: 927 personas

NUESTROS MERCADOS

SALAR FRESCO



SALAR CONGELADO



RESEÑA HISTÓRICA

» 1965

- Compañía Pesquera Camanchaca S.A. comenzó sus operaciones con la captura y procesamiento de langostinos en la comuna de Tomé, Región de Bío Bío. Posteriormente la empresa fue diversificando las especies pesqueras para incluir sardina, anchoveta y jurel, e incursionando en la acuicultura.

» 1987

- Se adquiere la piscicultura Polcura, en la Región de Bío Bío, donde se produjeron los primeros smolts de Coho, la primera especie cultivada por la Compañía, iniciando así el negocio de salmones.
- Dos años mas tarde se realiza la primera siembra de Salmo salar en el centro Peñasmó.

» 2001

- Se realiza una inversión pionera y se pone en operación la primera piscicultura de recirculación para salmones en Chile, en Río Petrohué.
- Se da inicio a las operaciones de la oficina comercial Camanchaca Inc. en Miami, EE.UU., orientada a la venta y distribución de productos de la Compañía, siendo el salmón el producto principal.

Web: www.pier33gourmet.com

» 2005

- La Compañía abre una oficina comercial en Tokio, Japón, para la venta y distribución de productos congelados en ese país y Corea del Sur.

Web: www.camanchaca.jp



» 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.

» 2012

- Salmones Camanchaca se convirtió en la primera empresa productora de salmón en todo el mundo en obtener tres estrellas para la certificación Best Aquaculture Practices (BAP), provista por la Global Aquaculture Alliance (GAA).

» 2013

- Salmones Camanchaca, en conjunto con otras tres empresas chilenas, forman la organización comercial New World Currents, que tiene como objetivo abastecer de salmón al mercado chino de manera eficiente, estable y con suficiente escala.
- Se lanza oficialmente la Global Salmon Initiative (GSI), de la cual forma parte Salmones Camanchaca, en conjunto con otras empresas líderes mundiales en la producción de salmón, y cuya principal prioridad es alcanzar avances significativos en la sustentabilidad de largo plazo de la industria.

» 2015

- Salmones Camanchaca publicó su primer Reporte de Sustentabilidad el 26 de junio de 2015.

[Ver Reporte de Sustentabilidad 2014](#)

- Asimismo, se publicó un panel de control de Sustentabilidad en la rediseñada página web de Camanchaca, dando transparencia respecto a los principales indicadores.
- Se reconstruye la Piscicultura Petrohué, fuertemente afectada por la erupción del Volcán Calbuco.

Web: www.newworldcurrents.com



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



Ricardo García
Gerente General
Compañía Pesquera Camanchaca S.A.

En Camanchaca entendemos la sustentabilidad como un elemento clave para la preservación y crecimiento del negocio en el largo plazo, conciliando y balanceando adecuadamente los aspectos de interés de las comunidades, del medio ambiente y la competitividad de la empresa. En este contexto, la Compañía y sus trabajadores tienen un genuino interés por impulsar el desarrollo sustentable en 3 pilares: Social, ambiental y empresarial, haciéndolo en forma transparente, reportando las acciones realizadas, y manteniendo actualizados y disponibles al público los principales indicadores de sustentabilidad.

En el caso de nuestra filial Salmones Camanchaca, el año 2015 marcó varios hitos en cuanto a la sustentabilidad de la operación y la transparencia en la forma de reportar. Durante ese año se publicó el Primer Reporte de Sustentabilidad de Salmones Camanchaca. Asimismo, se renovó completamente la página web, incluyendo un panel de control de sustentabilidad de la operación donde se muestran los principales indicadores actualizados. Igualmente, se reportaron los indicadores en el Benchmark de sustentabilidad del Global Salmon Initiative (GSI).

Tras implementar estos reportes, Salmones Camanchaca fue reconocida por Seafood Intelligence –ranking internacional que analiza la transparencia y completitud de las compañías del sector en su actividad de informar al público su situación y condición de sustentabilidad-, ubicándola en el 4° lugar del mundo y como la mejor empresa salmonera chilena en comunicar sus políticas y resultados en sustentabilidad.

En 2015 se avanzó en las certificaciones externas de sustentabilidad de nuestros distintos procesos, demostrando el compromiso con la sustentabilidad de la actividad.

Así es como se obtuvo la certificación GLOBAL G.A.P. para toda la producción de ovas propias en la piscicultura Río del Este.

En el cuarto trimestre se realizó la auditoría de certificación de “Aquaculture Stewardship Council” (ASC) en el centro de engorda Porcelana –en el fiordo Comau-, obteniéndose el certificado en Febrero 2016, un logro que esperamos replicar en otros centros de la mano de los lineamientos del GSI, organización donde nuestra Compañía ha tenido un rol protagónico.

Asimismo, se obtuvo la certificación bajo el estándar de Cadena de Custodia ASC para las plantas de proceso de San José y Tomé.

Estas certificaciones complementan las de Best Aquaculture Practices (BAP), donde Camanchaca fue la primera salmonera del mundo en obtener 3 estrellas por sus centros de engorda de peces en el mar, la planta de procesamiento en Tomé y la utilización de alimento para salmones de proveedores certificados.

Luego de tres años de trabajo, el programa de relacionamiento social con las comunidades vecinas de nuestras operaciones, conocido como “Camanchaca Amiga”, ha alcanzado un primer umbral de desarrollo, con más de 400 actividades e iniciativas durante 2015, que beneficiaron a cerca

de 65 mil vecinos en temas relacionados con la sana alimentación de las personas con productos del mar, la educación de nuestros vecinos en las labores pesqueras y acuícolas, la limpieza del borde costero, y el mayor conocimiento de nuestro trabajo e instalaciones por parte de las comunidades. Los detalles de estas actividades se pueden apreciar en nuestra página web en la sección “Comunidad”.

Por último, quisiera destacar el enorme esfuerzo desplegado por nuestra gente tras la erupción del Volcán Calbuco el 22 de abril de 2015 y que tuvo un impacto devastador en nuestra Piscicultura Río Petrohué. Tras haber caído 600 Kg de ceniza por metro cuadrado sobre nuestras instalaciones, nuestro equipo actuó al instante.

Tras descartar pérdidas humanas y atender las necesidades del personal en la zona, comenzamos el rescate de los peces, utilizando 250 camiones y 11 buques para trasladar 5,5 millones de peces a otras pisciculturas y 1,1 millones de smolts a centros de engorda en agua mar. En tanto la remoción de 30.000 toneladas de cenizas requirió de 1.500 camiones. Y en un esfuerzo épico, se logró reconstruir la piscicultura en menos de un año, incorporando nuevas tecnologías y los más altos estándares de seguridad.



Ver reconstrucción
 Piscicultura Petrohué

ALCANCE DEL REPORTE

Este es el segundo Reporte de Sustentabilidad el cual ha sido preparado de acuerdo a las directrices de la forma esencial del estándar GRI Versión 4.

En este reporte se ha incluido una evaluación de materialidad más precisa. Para ello se ha utilizado la información de un mapeo de grupos de interés y una encuesta de percepción realizada por una consultora externa, además de resultados de las reuniones con stakeholders y encuestas realizadas en diversas actividades de “puertas abiertas” en las distintas instalaciones productivas.

Además para determinar la materialidad de los aspectos a considerar en este documento y para los objetivos del negocio, se ha incluido la información relevante para los diferentes estándares de sustentabilidad adoptados, requerimientos internos y toda la información de importancia que sea considerada por la Compañía.

Según esta metodología, se ha realizado un listado de todos los temas de interés recogidos en base a la información disponible de las actividades mencionadas, lo cual fue ordenado de acuerdo al grado de importancia para nuestra organización y grupos de interés tanto internos, como externos.



Según esta metodología se han incluido los siguientes aspectos materiales: uso de antibióticos; comunicación y transparencia; impactos sobre el fondo marino; buenas prácticas sociales; inocuidad alimentaria; playas limpias; uso de antiparasitarios; reciclaje; cumplimiento regulatorio; mortalidad de peces; gestión de residuos; biodiversidad; uso de antifouling; involucramiento en el desarrollo local; uso eficiente de los recursos marinos; uso de energía; prevención de escapes; pago de impuestos cerca de las operaciones.

El análisis de materialidad es elaborado por el Departamento de Certificaciones en conjunto con las áreas técnicas y operativas de la Compañía, lo que posteriormente es evaluado por la gerencia.

Además, se hace referencia a la memoria anual 2015, que está disponible en la página web de la empresa, para proveer de información adicional respecto al desempeño financiero y del negocio en general. [Ver Memoria Anual 2015](#)

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 a través de:

- Nuestra página web:
[Ver panel de Sustentabilidad](#)
- Panel de control de la Global Salmon Initiative (GSI):
[Ver panel de GSI](#)
- Reporte anual de sustentabilidad

El periodo que cubre este reporte es anual, por lo que incluirá toda la información de 2015 disponible al momento de su publicación.

El cambio más significativo respecto al reporte del año anterior es la influencia que tuvo sobre nuestras operaciones, tanto en agua dulce como en agua de mar, la destrucción de nuestra piscicultura de Recirculación Río Petrohué en abril de 2015 producto de la erupción del Volcán Calbuco, ubicado a menos de 10 km de nuestras instalaciones. Lo anterior se verá reflejado en los distintos capítulos del reporte donde se describen los aspectos materiales.

Todos los indicadores 2015 se compararon con los dos años anteriores, para evidenciar la evolución de los procesos.

La información contenida en este reporte considera todas las operaciones de Salmones Camanchaca S.A. y filiales.

Todas las operaciones productivas de Salmones Camanchaca son realizadas únicamente en Chile y son evaluadas en forma constante mediante las certificaciones externas como son los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP), el Consejo de Administración de la Acuicultura (ASC), GLOBAL G.A.P., Normas ISO (Sistema Integrado de Gestión) y por los propios clientes.

MODIFICACIONES SOBRE EL ÚLTIMO REPORTE

Se han realizado modificaciones de la metodología para analizar el FFDRm y FFDRo, considerando en el análisis el concepto de Year class, en desmedro del año de cierre del ciclo de producción. Esto implica que los resultados del reporte anterior no son comparables.

Además se ha revisado la metodología de evaluación de GHG y consumo de energía debido a que anteriormente se utilizaron factores de emisión que correspondían a distintos tipos de combustibles, por lo que también ha generado resultados no comparables con el reporte del año anterior.

Por último, en el reporte anterior, a diferencia de 2015, la información de uso de antibióticos no consideraba las pérdidas de biomasa para la producción LWE del año, lo cual no permite que ambos datos sean comparables y además la aplicación de tratamientos se expresó en N°/pez, lo que se modificó a N°/jaula para que sea consistente con la información entregada en el reporte de GSI.

CAMBIOS IMPORTANTES DURANTE EL PERIODO

El cambio más significativo es la influencia que tuvo sobre nuestras operaciones, tanto en agua dulce como en agua de mar, la destrucción de nuestra piscicultura de recirculación Río Petrohué en abril de 2015 producto de la erupción del Volcán Calbuco.

ERUPCIÓN VOLCÁN CALBUCO

Tras 43 años de inactividad, el Volcán Calbuco entró en erupción el 22 de abril de 2015. A 7 Km. de las faldas del volcán, la localidad de Ensenada, lugar de residencia de la mayoría de los miembros del equipo de Piscicultura Petrohué y UPS debieron

dejar sus hogares. Mientras intentaban comunicarse con sus familias, quienes se encontraban en turno de trabajo en Petrohué y UPS, ambos en las cercanías del volcán Calbuco, debieron evacuar en dirección a la ciudad de Puerto Varas.

A pocas horas de transcurrida la emergencia, la Compañía se puso en contacto con los colaboradores y sus familias albergadas en distintas instituciones para conocer su estado de salud.

ANTE TODO, NUESTRAS PERSONAS

A través de Capital Humano se realizó un diagnóstico en terreno y se entregó acompañamiento permanente a nuestros trabajadores y sus familias:

- Tres visitas semanales a familias afectadas, donde se entrega información y se actualiza la situación de cada familia.
- Gestión de buses de acercamiento a viviendas para hacer reparaciones y limpiezas.
- Coordinación con Municipio para la limpieza de escombros y entrega de herramientas, materiales e implementos de seguridad, junto con la desratización de los hogares.
- Colecta corporativa 1+1 para entregar a cada trabajador afectado una suma en dinero en su remuneración.

A partir del levantamiento, se determinó que fueron 40 las familias afectadas. De las cuales, 35 tuvieron daños menores en sus viviendas, que se traducen en daños en techumbres, escombros de cenizas y material piroclástico que debió ser removido con maquinarias. Otras cuatro familias resultaron con daños medianos y un sólo una tuvo pérdida total de su vivienda.

NUESTRAS INSTALACIONES

Nuestras instalaciones no estuvieron exentas de daños, tanto la piscicultura Río Petrohué como la Unidad para Smoltificación (UPS) sufrieron daños



asociados a la gran cantidad de cenizas y material piro clástico sobre las techumbres, lonas de estanques y finalmente, sobre los mismos peces. Afortunadamente, no tuvimos pérdidas humanas que lamentar y todos nuestros colaboradores salieron ilesos de la emergencia.

LAS CIFRAS QUE DEJÓ LA ERUPCIÓN

PÉRDIDA PECES	7.800.000
RESCATADOS	6.600.000
PERIODO RESCATE	26/04 - 11/05

Los peces rescatados fueron distribuidos entre nuestras pisciculturas, además la compañía debió recurrir al arriendo de una instalación en las cercanías de Lago Ranco para recibir un porcentaje de los peces rescatados. La piscicultura Nilahue, perteneciente a la empresa Cultivos Acuáticos

Manantiales fue la encargada de recibirlos, esto bajo la supervisión permanente de nuestros propios equipos.

Nuestras instalaciones en Petrohué dejaron de operar por varios meses, mientras se desarrollaron las labores de reconstrucción a cargo de la constructora Mahuida. Nuestros colaboradores se mantuvieron con trabajo en nuestras distintas operaciones, ningún colaborador fue desvinculado. Asimismo, la apertura de Nilahue permitió dar trabajo a 30 personas del sector.

▼
[Erupción del Volcán Calbuco](#)



Ver reconstrucción
 Piscicultura Petrohué

CONTEXTO DE MERCADO

26%

Chile representó el 26%
de la producción mundial
de Salmón Atlántico del
año 2015

PANORAMA DE LA INDUSTRIA DEL SALMÓN DE CULTIVO

De acuerdo a Kontali Analysis, la producción mundial de salmónidos alcanzó las 3.7 millones de toneladas en 2015, de las cuales un 74% corresponde a salmónidos de cultivo y el restante 26% a salmón salvaje. Dentro de la producción de salmónidos de cultivo destacan las especies Atlántico y Trucha, que representaron un 84% y un 9% de las cosechas respectivamente.

Noruega es el principal productor de Salmón Atlántico del mundo representando un 54% de las cosechas de 2015, seguido por Chile que representó un 26%.

La producción mundial de salmón de cultivo ha crecido a una tasa del 5,3% anual en los últimos 10 años, destacándose el crecimiento del cultivo de salmón Atlántico a una tasa de 6,3% anual. Durante ese mismo período, la tasa de crecimiento en las capturas de salmón salvaje ha sido de solo 0,4% anual.

PANORAMA DE CAMANCHACA EN EL CULTIVO DE SALMÓN

En un escenario mundial con demanda creciente por proteína dado el aumento de la población; un casi nulo crecimiento de las pesquerías de salmón silvestre; y pesquerías en general estancadas; el escenario económico de mediano y largo plazo para Camanchaca y los demás productores de salmón de cultivo muestra grandes oportunidades.

De acuerdo a Kontali Analysis, la producción chilena de salmón de cultivo llegó a las 837 mil toneladas durante 2015. De este volumen, unas 591 mil toneladas corresponde a la especie Salmón Atlántico.

Según los registros de exportaciones de 2015, Salmones Camanchaca fue el quinto mayor exportador de Salmón Atlántico de Chile, exportando un total de 27.300 toneladas de producto terminado, equivalentes a unas 42.600 toneladas de salmón entero desangrado. La Compañía tiene un alto potencial de crecimiento en producción, dadas sus concesiones que hoy no están siendo explotadas.

837 mil ton

FUE LA PRODUCCIÓN
CHILENA DE SALMÓN DE
CULTIVO DURANTE 2015

GOBIERNO CORPORATIVO

Salmones Camanchaca S.A. filial de Compañía Pesquera Camanchaca S.A. está comprometida 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.

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: [Ver Código de Conducta](#)

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 2015 publicada en la página web: [Ver Memoria Anual 2015](#)

El Directorio de la Compañía cuenta con un Manual de Prácticas de Gobierno Corporativo, el cual se encuentra disponible para su descarga en el sitio web: [Ver Manual de Prácticas](#)

A su vez, existe un mecanismo aprobado por el Directorio para abordar las compensaciones, indemnizaciones e incentivos a los ejecutivos principales. El que consiste en una evaluación anual de las remuneraciones y compensaciones de los ejecutivos: [Ver Directrices Compensaciones](#)

POLÍTICAS ANTICORRUPCIÓN

SALMONES CAMANCHACA
REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015 [17]

Salmones Camanchaca ha establecido su política de ética y conducta, y modelo de prevención de delitos, mediante una adecuada comunicación, formalizando sus procedimientos a través de la revisión permanente del Directorio.

POLÍTICAS DE ÉTICA Y CONDUCTA

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

Especialmente exigente debe ser este comportamiento, el cual debe estar en todo momento guiado por 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 2015 se realizaron distintas actividades de comunicación y divulgación del Modelo de Prevención de Delitos (MPD) logrando en noviembre de 2015, la certificación del modelo para Salmones Camanchaca por parte de BH Compliance, institución registrada en la Superintendencia de Valores y Seguros (SVS) para estos efectos.

[Ver MPD](#)

[Ver Certificación](#)

Además se realizaron seis revisiones por parte del área de Auditoría Corporativa, donde se abordaron en general materias de control interno, en las cuales en forma implícita se encuentra el cumplimiento de las disposiciones del MPD, cuyos resultados no han arrojado observaciones relevantes.

Durante el año 2015 no hemos tenido denuncias sobre corrupción en la Compañía.

2015

Certificación del
modelo para Salmones
Camanchaca por parte
de BH Compliance

COMPROMISO CON LOS GRUPOS DE INTERÉS

Salmones Camanchaca cuenta desde 2012 con el respaldo del Código de Conducta y Ética Empresarial, aprobado por el Directorio de Compañía Pesquera Camanchaca S.A. en donde se definieron los grupos de interés para la empresa, lo que se complementa con el programa de relacionamiento comunitario “Camanchaca Amiga”.

Estos grupos se definen en base a la visión de la Compañía de Desarrollo Sustentable y Valor Compartido, tomando en cuenta que son estas entidades las que se ven involucradas directa o indirectamente en las decisiones que la empresa pudiera tomar. Los compromisos con los diferentes grupos de interés son los siguientes:



CLIENTES Y CONSUMIDORES

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.

COLABORADORES

Se entiende por colaboradores a todos aquellos trabajadores de Compañía Pesquera Camanchaca, 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.

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 empresa.

Se fomenta 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 mejorar su desempeño gracias a una retroalimentación justa, veraz y oportuna de su trabajo.

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.

PROVEEDORES

Salmones Camanchaca mantuvo relaciones comerciales con 1.179 compañías proveedoras de bienes y/o servicios durante el año, las cuales facturaron en conjunto US\$ 214,9 millones a la empresa.

Los 10 proveedores de mayor facturación concentraron el 57,8% del total facturado con US\$ 124,2 millones. Los tres primeros fueron empresas fabricantes de alimentos para salmones con una facturación conjunta de US\$ 97,4 millones que representan el 45,3%. Nuestro principal proveedor fue Nutreco Chile S.A. con US\$ 58,4 millones y un 27,2% del total de la facturación recibida.

Los 20 mayores proveedores generaron el 66,4% del gasto de Salmones Camanchaca con US\$ 142,8 millones. Y los 50 mayores proveedores generaron facturación por US\$ 171,4 millones que representaron el 79,8% del total.

Los 100 mayores proveedores concentraron el 89,7% con una facturación de US\$ 192,7 millones. Los conceptos de servicios más relevantes fueron: servicios operacionales con el 9% de la facturación, transporte con el 5%; medicamentos y vacunas con el 4%.

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.

Además, 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.

RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE

El respeto y la protección del medio ambiente es uno de los temas de mayor importancia para Salmones Camanchaca. Es muy importante ser consciente de las consecuencias de nuestra gestión ambiental tanto para el ecosistema como para nuestras propias operaciones en el futuro. Una mala gestión ambiental haría inviable nuestro proyecto de largo plazo.

Entendemos los impactos y efectos que pueden ocasionar las operaciones de cultivo y procesamiento de salmones, y por lo mismo, nuestros procesos están diseñados para reducir o minimizar estos efectos. Para esto, nuestros programas de gestión ambiental consideran el cumplimiento de toda la normativa legal, la adopción de los requerimientos de los más exigentes acuerdos voluntarios disponibles y los objetivos y metas definidos por la propia Compañía e inquietudes de nuestros grupos de interés.

El compromiso de Salmones Camanchaca se basa en implementar las mejores prácticas para la gestión de los residuos que generamos, mantener la calidad de agua de nuestros sitios de cultivo en los cuales crecen nuestros peces, ser eficientes en el uso de energía y disminuir las emisiones de GHG, además de enfocarse en gestionar todos los aspectos relacionados con la biodiversidad de los ambientes en los cuales se opera.

Se ha establecido el objetivo de implementar y certificar en todos los centros de cultivo y plantas de proceso los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) y los requerimientos de la Aquaculture Stewardship Council (ASC), lo que ha permitido revisar y mejorar el desempeño ambiental.

**EL RESPETO Y LA PROTECCIÓN DEL
MEDIO AMBIENTE ES UNO DE LOS
TEMAS DE MAYOR IMPORTANCIA
PARA SALMONES CAMANCHACA**

20%

De los residuos generados durante el año 2015 fueron reciclados y el resto fue dispuesto en lugares autorizados

GESTIÓN DE RESIDUOS

Salmones Camanchaca se compromete a través de su política de gestión de residuos, implementada desde hace más de ocho años, a producir de manera responsable y a realizar un manejo adecuado de los residuos que genera.

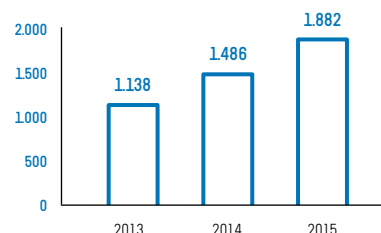
Dentro de las actividades que realiza para reducir, y donde sea posible, reciclar los residuos generados, está la gestión con empresas de reciclaje como Sorepa, quienes retiran los papeles y cartones desde las oficinas administrativas de Puerto Montt y Tomé; Ecofibras a quienes se despachan plásticos de diferentes características, plumavit y fierros junto a cualquier material que se pueda reciclar proveniente de las distintas instalaciones ubicadas entre la Región de Los Lagos y la Región de Aysén. Dichos materiales, una vez compactados por Ecofibras, son enviados a China para su reciclaje; y Tari a quienes se despachan los plásticos desde la planta Tomé.

Durante el año se han generado, en todas nuestras unidades productivas, incluyendo pisciculturas, centros de cultivo y plantas de proceso, 1.882 toneladas de residuos lo cual equivale a un aumento de 20 % en relación a 2014, lo cual se debe principalmente a un aumento en la producción anual, 17 % superior a la de 2014.

De estos, un 20 % fue reciclado y el resto fue dispuesto en lugares autorizados, dando cumplimiento a nuestros compromisos de manejarlos en forma responsable. Dentro de estos residuos reciclados hay residuos industriales, metales y plásticos, además de papeles de las oficinas administrativas.

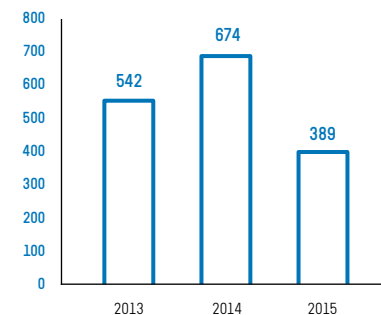
RESIDUOS GENERADOS

Residuos(ton)



RESIDUOS RECICLADOS

Residuos(ton)



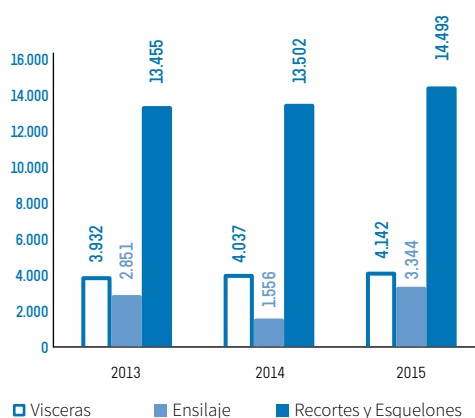
Fuente: Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca.

RECUPERACIÓN DE NUTRIENTES

Otra forma de reciclaje o reutilización se refiere a la recuperación y posterior reconversión de residuos orgánicos generados a lo largo de la cadena productiva, como las pérdidas biológicas (ensilaje) en centros de cultivo, así como vísceras, recortes y esquelones descartados durante el procesamiento en las plantas, transformándose en otras formas utilizables.

Además, el 100% de los lodos generados en nuestras pisciculturas de Río Petrohué, Río del Este y Río de la Plata es tratado mediante lombricultura, para su posterior uso como humus en los jardines de las propias instalaciones.

DESECHOS ÓRGANICOS RECUPERADOS (Toneladas)



Fuente: Departamento de Control de Gestión de
Salmones Camanchaca.

100%

De los lodos generados
son tratados mediante
lombricultura, para
su posterior uso como
humus

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. Mantener una buena calidad del agua es parte de las estrategias para lograr los mejores desempeños sanitarios y de bienestar para los peces, además de ser es un requisito normativo.

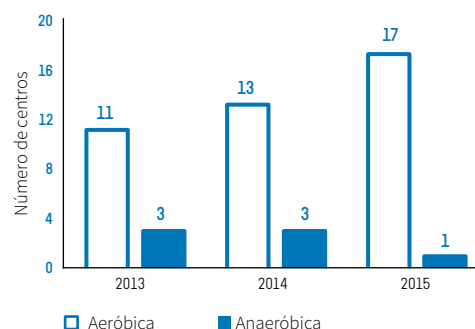
GESTIÓN DEL FONDO MARINO Y CALIDAD DEL AGUA

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 durante el ciclo productivo, e incluyen filmaciones submarinas, análisis de sedimentos del fondo marino (PH y Redox) y mediciones de oxígeno en la columna de agua.

Dichos monitoreos se conocen como Infas (Informes Ambientales) y aquellas que resulten con evaluación favorable se denominan Aeróbicos.

CONDICIÓN AMBIENTAL CENTROS

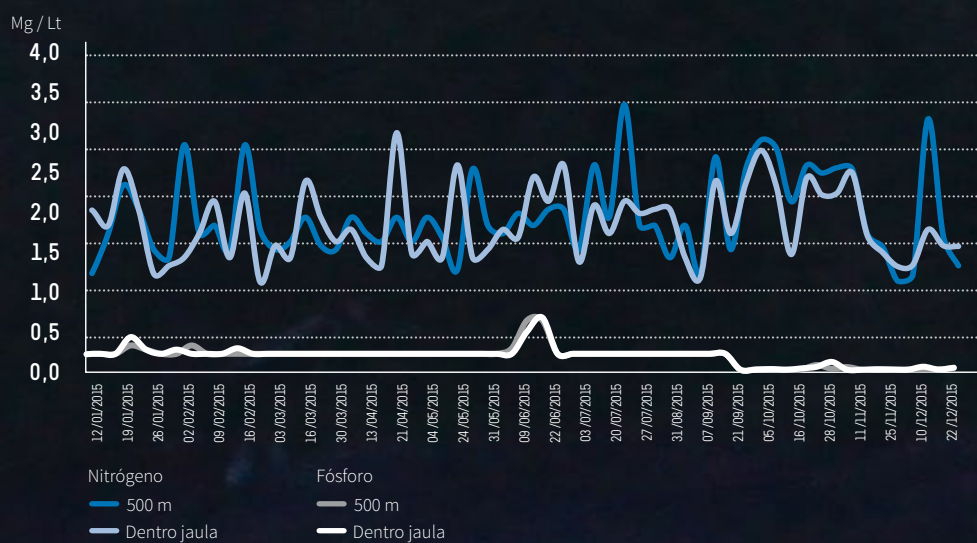
Según resultados obtenidos para la Información Ambiental (INFA's)



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca.

En forma adicional, durante el año 2015 se han realizado monitoreos de nutrientes en la columna de agua como Nitrógeno y Fosforo, en cuatro sitios en producción los cuales indican que el efecto de la actividad sobre el medio ambiente marino es mínimo.

NITRÓGENO Y FÓSFORO TOTAL



Fuente: Departamento Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca.



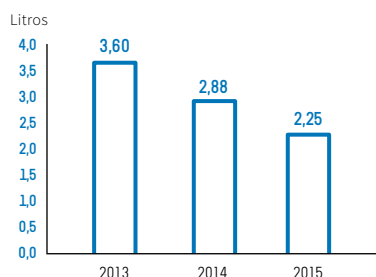
GESTIÓN SOBRE EL USO DE ANTIFOULING

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

Para ello se han establecido diferentes estrategias, como por ejemplo, utilizar redes sin antifouling u optimizar los recambios de redes impregnadas en los centros. Además se han realizado pruebas con redes metálicas y de HDPE.

USO DE ANTIFOULING

(lt CuO₂/Ton producida LWE)



Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

Durante 2015 Salmones Camanchaca ha reanalizado su indicador de uso responsable de la energía.

Esta evaluación ha sido realizada bajo los lineamientos de ISO 14064-1 y GHG Protocol Corporate Standard obteniéndose los siguientes resultados:

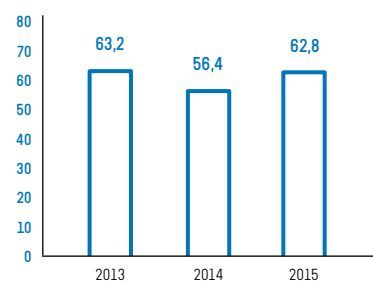
- Durante el año 2015 el consumo total de energía expresado en kWh ha aumentado en 11,3% (a 62,8 millones kWh) aproximadamente, en comparación al año anterior. Sin embargo esto se debe principalmente a un aumento de 17% en la producción y a la implementación de equipos

para suministro de oxígeno en algunos centros de cultivo lo que elevó el consumo de petróleo para los generadores.

- La eficiencia en el consumo de energía está representada por el consumo total en kilojoules (kJ) relacionado con el volumen de producción (toneladas de pescado producido WFE). Durante el año 2015 este indicador aumentó un 4,2% respecto del año anterior.
- En este reporte se ha agregado el cálculo para el consumo energético por área productiva y tipo de energía. Se evidencia un mayor consumo de petróleo en 2015 en Agua de mar y de electricidad en Plantas de proceso producto de un mayor volumen producido. En Agua dulce en cambio, se muestra una disminución en los consumos de electricidad y gas debido a que en gran parte del año no estuvo operando la Piscicultura Petrohué por los efectos provocados por la erupción del Volcan Calbuco.
- Se ha realizado una evaluación de las emisiones directas de GEI (Toneladas de CO₂) según Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol) (Scope 1 y Scope 2). Para entregar un indicador estandarizado se ha relacionado la cantidad de GEI emitidos por tonelada de pescado producida (WFE). En 2015 se ha aumentado en 0.03 toneladas de CO₂-e respecto del año anterior, sin embargo se mantiene muy por debajo del indicador del año 2013 (0.31).
- Se ha agregado información de las emisiones de gases efecto invernadero por área donde se muestra el aumento en las emisiones de los centros de agua de mar debido principalmente al alto consumo de petróleo para las plataformas de oxígeno y una disminución en agua dulce debido a la no operación en la piscicultura Río Petrohué gran parte del año.

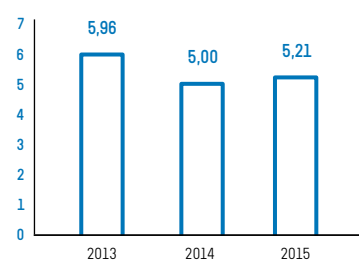
CONSUMO ENERGÉTICO

(Millones de kWh)



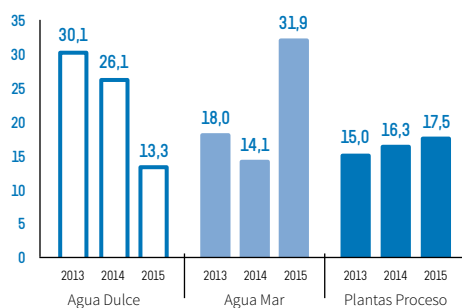
EFICIENCIA ENERGÉTICA

(Millones de kJ/Ton WFE)



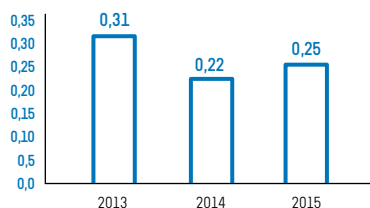
CONSUMO ENERGÉTICO POR ÁREA PRODUCTIVA

(Millones de kWh)



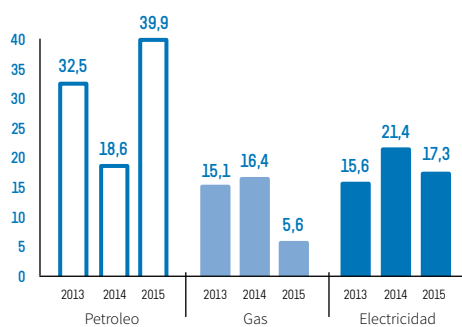
EMISIONES DE GEI (EFICIENCIA)

Ton CO₂-e/Ton WFE



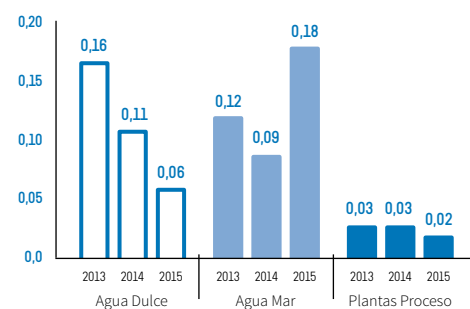
CONSUMO ENERGÉTICO POR TIPO DE ENERGÍA

(Millones de kWh)



EMISIONES GEI POR ÁREA PRODUCTIVA

Ton CO₂-e/Ton WFE



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental Salmones Camanchaca.

0 ESCAPES

Durante 2015 no hubo escapes de peces de nuestros centros de cultivo

BIODIVERSIDAD

La biodiversidad no está ajena a nuestra actividad, está en la base de los bienes y servicios que los ecosistemas nos proporcionan, y de los cuales dependemos para obtener los recursos que sustentan nuestra vida y nuestra economía global.

Es así como todas las actividades productivas pueden afectar, directa o indirectamente, la biodiversidad en las áreas en las cuales se desarrollan. Como Compañía, tenemos que hacernos cargo de ello.

Dentro de los aspectos que pueden causar efectos no deseados sobre la biodiversidad están los escapes de peces, interacción con la vida silvestre, el uso irracional de los recursos (materias primas para fabricar alimento para peces), la protección e integridad genética de las poblaciones silvestres, además de posibles impactos sobre hábitats críticos o de Alto valor de Conservación.

Respecto a esto último, ninguna de nuestras instalaciones se ubican en áreas protegidas o de alto valor de conservación.

ESCAPES

En Salmones Camanchaca hemos implementado un plan de contención de peces desde 2013, el cual está enfocado a prevenir los escapes.

El plan incluye evaluaciones técnicas del sitio bajo estrictas normas internacionales y chequeos permanentes a las instalaciones, tanto superficiales como submarinas, con el objetivo de identificar posibles problemas en los módulos y líneas de fondeo.

Durante 2015 se identificó solo un evento de sospecha de escape en nuestros centros de cultivo, el cual como resultado de la investigación, concluyó en 0 peces escapados.

ALIMENTACIÓN DE LOS PECES

Es conocida la alta eficiencia de conversión del salmón de cultivo. Esto significa que se requiere poco más de 1.000 gramos de alimento para producir un kilo de salmón. Más aun, el rendimiento de carne para consumo humano del salmón es superior al de muchas otras especies.

En este contexto, la nutrición y la buena elección de las dietas juegan un papel preponderante, las cuales están desarrolladas para optimizar su crecimiento y mantener los mejores estándares sanitarios posibles.

Debido a que el alimento para peces es un insumo clave en la producción de salmones, se busca continuamente su mayor eficiencia y las mejores alternativas estratégicas para mejorar la performance productiva y sanitaria y al mismo tiempo disminuir la dependencia sobre los recursos pelágicos, con el fin de reducir la presión global sobre ellos. A su vez, la pérdida de alimento en el proceso de los peces es mínima.

Toda la harina y aceite de pescado que utilizamos proviene de plantas de alimento para peces certificadas bajo estrictos estándares de sustentabilidad como son GLOBAL GAP y BAP, lo cual nos ha permitido acceder al estándar de 3 estrellas BAP en nuestros productos. Además están certificadas bajo los estándares IFFO para asegurar que las materias primas provienen de fuentes autorizadas y de pesquerías no listadas en UICN.

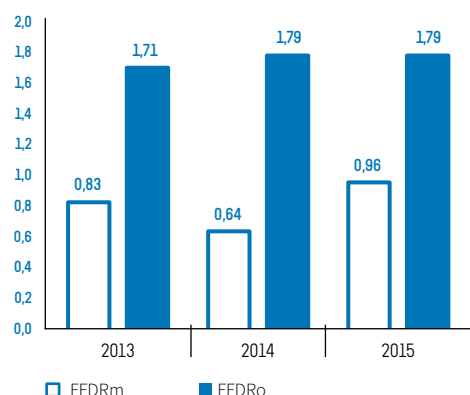
Las zonas de pesca principalmente son en el Sur de Perú, Norte de Chile, y Zona Centro Sur de Chile (Zona FAO 87)

Nuestro indicador para cuantificar el grado de dependencia sobre los recursos pelágicos es la Tasa de Conversión de Alimento (Fish In / Fish Out:

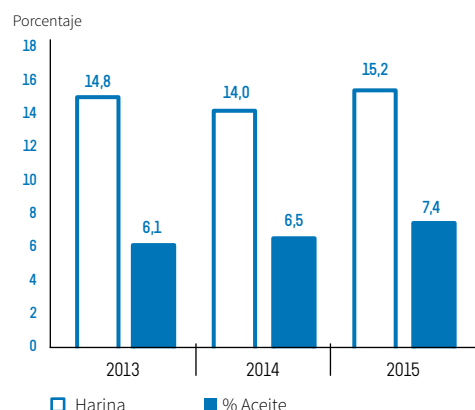
FFDRm – FFDRo), que determina la cantidad de pesca pelágica necesaria para producir harina y aceite de pescado para producir finalmente un kilo de salmón.

Durante 2015 tuvimos un 1,2% más de harina de pescado incluida en el alimento, comparativamente con el año 2014, y un 0,9% más de aceite de pescado. Es decir, por cada kilo de salmón cosechado, se requirieron 0,96 kg de pesca pelágica para la generación de harina y 1,79 kg para el aceite utilizado en las dietas.

TASA FFDR



CONTENIDO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL ALIMENTO



Fuente: Gerencia Salud & Nutrición de Salmones Camanchaca.

INTERACCIÓN CON LA VIDA SILVESTRE

En Salmones Camanchaca mantenemos, desde 2013, un plan de interacción con la vida silvestre considerando una serie de medidas tendientes a evitar daños a las especies que se consideran que podrían tener algún tipo de interacción con nuestras instalaciones, o solamente por pertenecer a ese hábitat.

Dentro de las medidas indicadas se incluye, que todo el personal contratado para cada centro de cultivo reciba una inducción al momento de ingresar a la compañía sobre temas referentes a los cuidados y protección de aves y mamíferos marinos protegidos según la normativa aplicable.

Además, inicialmente cada sitio es seleccionado por sus características geográficas y oceanográficas, los cuales deben estar ubicados dentro de las áreas aptas para la acuicultura (AAA) definidas por la autoridad en las resoluciones correspondientes para cada región.

En Salmones Camanchaca solo se utilizan medios pasivos de exclusión y protección para evitar el ingreso y/o ataques de aves o mamíferos a las jaulas de cultivo. No se utilizan métodos letales ni equipos acústicos de disuasión ni hostigamiento.

Según los registros que mantenemos en nuestros centros de cultivo, no hemos tenido accidentes letales con la vida silvestre durante el año 2015.

APL BALLENA AZUL

Durante octubre de 2015 se firmó el Acuerdo de Producción Limpia para la Conservación de la Ballena Azul y Grandes Cetáceos en la Patagonia Norte (APL-Ballena Azul), donde suscribieron:

- Ministro de Economía, Fomento y Turismo
- Ministro del Medio Ambiente
- CORFO
- Directemar
- SERNAPESCA
- Consejo Nacional de Producción Limpia
- WWF Chile
- Centro Ballena Azul
- Universidad Austral de Chile
- 6 empresas Salmoneras, entre las cuales está Salmones Camanchaca S.A.

El monitoreo de la ballena azul y el delfín chileno se constituye en uno de los más importantes esfuerzos desarrollados por algunas organizaciones no gubernamentales en Chile a fin de determinar el impacto del desarrollo industrial y crecimiento urbano en el tamaño poblacional y la calidad de los hábitats naturales de estas especies. A través del monitoreo es posible identificar las principales amenazas a la sobrevivencia de dichas especies y establecer, a tiempo, medidas para su protección.

Las empresas que suscriben el APL-Ballena Azul, reconocen el valor que representa la conservación de la ballena azul y grandes cetáceos para la eco-región y se comprometen activamente a adoptar las mejores prácticas y poner todos sus centros de cultivos de la Patagonia Norte y sus profesionales, técnicos y trabajadores como un importante activo para consolidar una potente red de avistamiento de la ballena azul y otros grandes cetáceos.

El APL-Ballena Azul, busca incorporar medidas asociadas al monitoreo, avistamiento y adopción de prácticas productivas que favorezcan la conservación del hábitat de la ballena azul, en un marco de colaboración entre empresas, mundo científico y servicios públicos relacionados.

[Ver acuerdo público-privado de producción limpia](#)

CONTROL SOBRE LA INTRODUCCIÓN O DISEMINACIÓN DE PATÓGENOS Y PARÁSITOS

Como parte de la estrategia sanitaria para prevenir la aparición y diseminación de enfermedades dentro y desde nuestros grupos de peces, existen una serie de medidas preventivas y de gestión entre las cuales se consideran tanto las de orden normativo como las implementadas en forma voluntaria.

Dentro de los requerimientos establecidos por la normativa sanitaria chilena están los monitoreos rutinarios para las enfermedades de lista 2 que tienen programas específicos de vigilancia y control como son ISA, SRS y Caligidosis. Estos programas incluyen medidas de vigilancia permanente, limpieza, desinfección y bioseguridad, además de inmunoprofilaxis en los casos que se encuentren disponibles.

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

SALMONES CAMANCHACA SUSCRIBIÓ ACUERDO PARA CONSERVACIÓN DE LA BALLENA AZUL

SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES

La salud y bienestar de nuestros peces son factores críticos para nuestra gestión. El monitoreo de las variables medioambientales en la columna de agua, la implementación de medidas de bioseguridad, supervisión de un método de entrega de alimentación adecuado y chequeo de peces en forma frecuente, para el oportuno diagnóstico de enfermedades forman parte importante de las medidas de bienestar animal que hemos implementado, para evitar el sufrimiento innecesario de los peces.

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

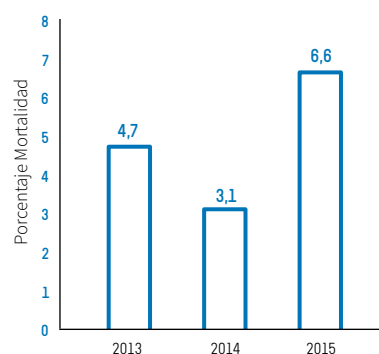
DESEMPEÑO SANITARIO

La gestión sanitaria de Salmones camanchaca se basa en siete pilares fundamentales, los cuales son cumplimiento regulatorio, bioseguridad, vigilancia, inmuno profilaxis, dietas especiales, diagnósticos oportunos y terapias adecuadas.

Durante el año 2015 se han implementado adecuadamente estos pilares estratégicos con el fin de disminuir las pérdidas por enfermedades infecciosas, sin embargo este año ha tenido un comportamiento ambiental que ha generado situaciones sanitarias que han escapado a lo registrado en años anteriores y por consiguiente el desempeño sanitario se asocia a lo sucedido con la industria mostrando pérdidas relacionadas principalmente con SRS.

MORTALIDAD ACUMULADA 12 MESES

Salir (%)



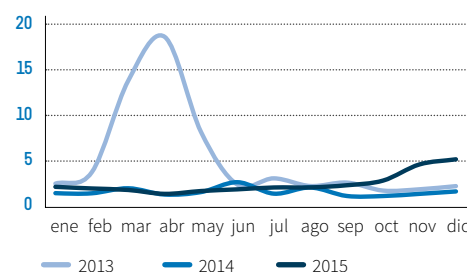
Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca

MONITOREO DE CÁLIGUS

Controlar los niveles de cáligos 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.

RECuento CÁLIGUS TOTALES

(Número de cáligos promedio por pez/mes)

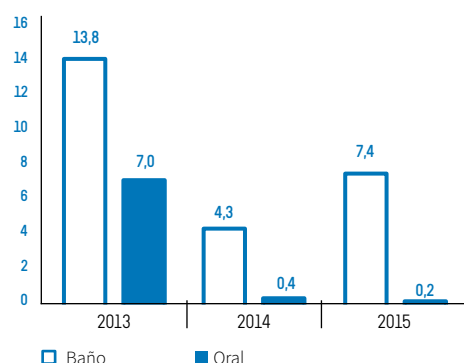


Nota: este indicador considera Adultos Totales (Adultos móviles y hembras ovijeras)

Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

USO ANTIPARASITARIOS

gr/tonelada LWE



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

Todos nuestros procedimientos de gestión sanitaria se basan en las directrices del OIE Aquatic Animal Health Code.

En los siguientes gráficos se muestran el uso de antibióticos por tonelada producida (LWE) y el número de tratamientos por jaula/ciclo, comparando los dos últimos años. Se puede apreciar que si bien durante 2015, 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.

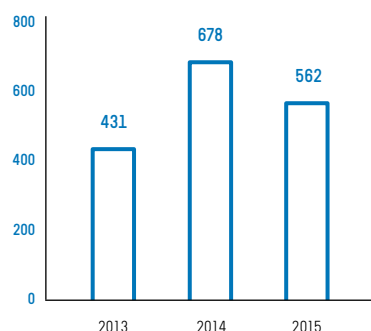
USO DE ANTIBIÓTICOS

La estrategia sanitaria de Salmones Camanchaca S.A. se basa, principalmente, en una política preventiva incluyendo 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.

Si bien está considerado el uso de antibióticos en aquellos grupos de peces que se encuentran enfermos y cuya utilización es necesaria para evitar su mortalidad, estos no son utilizados como promotores de crecimiento. Tampoco son utilizados antibióticos identificados en la lista de Antimicrobianos críticos para la salud humana por la Organización Mundial de la Salud (OMS). La utilización de antibióticos se realiza únicamente como tratamientos médicos y cuentan con todas las autorizaciones respectivas entregadas por la autoridad, considerando los períodos de resguardo necesarios para que los peces tratados puedan ser entregados en óptimas condiciones para el consumo humano de nuestros diferentes clientes.

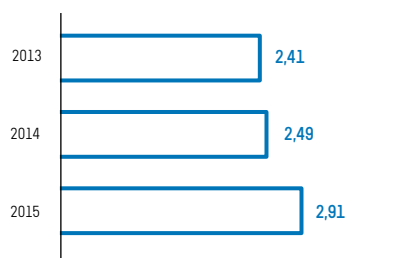
USO ANTIBIÓTICOS

(gr/tonelada LWE)



TRATAMIENTOS ANTIBIÓTICOS

(N° tratamientos/jaula)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

100%
de los peces son
vacunados

VACUNACIONES

Las estrategias para un adecuado manejo sanitario y por consiguiente la posibilidad de reducción de tratamientos terapéuticos se basa en la implementación de 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

Salmones Camanchaca tiene operaciones en nueve Agrupaciones de Concesiones en las regiones de Los Lagos y de Aysén, y es coordinador en dos de ellas.

Los tópicos sobre los cuales se realizan las reuniones y acuerdos se refieren principalmente a estrategias de control sanitario, coordinación de tratamientos, planes de contingencia, programas de vacunación y periodos de siembra y descanso.

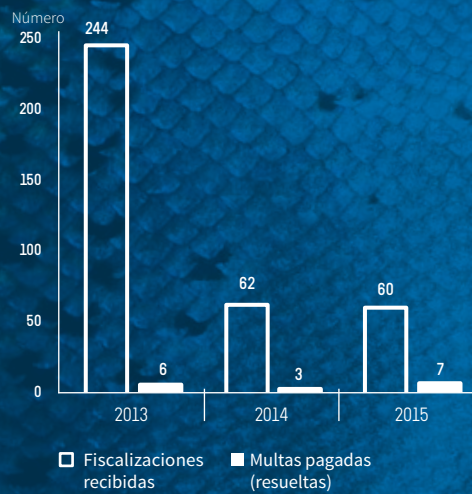
CUMPLIMIENTO NORMATIVO



SALMONES CAMANCHACA
REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015 [35]

Durante 2015 recibimos 60 fiscalizaciones de la autoridad en todas nuestras instalaciones, incluyendo centros de cultivo y plantas de procesamiento y se resolvieron siete procesos sobre incumplimientos los cuales generaron pagos de multas por poco más de US\$12 mil

CUMPLIMIENTO NORMATIVO
Nº fiscalizaciones vs Nº multas





INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

SELECCIÓN DE OVAS PARA RESISTENCIA A SRS-CÁLIGUS >

DESCRIPCIÓN

En el marco del Programa Genético desarrollado, con el respaldo técnico-científico de la Universidad Católica de Valparaíso nos hemos propuesto desarrollar desde 2015 para ser aplicado en 2017, un modelo de gestión que nos permita producir ovas (peces) seleccionadas para resistencia a patógenos (principalmente SRS y Cáligus). Utilizando una herramienta de selección poblacional de última generación como lo es la selección genómica.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Mejoras sobre los indicadores de eficiencia productiva bajando los costos por operaciones y sobre los indicadores sanitarios disminuyendo incidencia a enfermedades, mortalidades y uso de antibióticos.

PROYECTO PISCIRICKETTSIOSIS >

DESCRIPCIÓN

Implementar un programa de prevención y control coordinado de SRS entre las empresas participantes, que permita disminuir las pérdidas asociadas a la enfermedad, causadas por el nivel de mortalidad asociada a *Psalmionis* y el consecuente uso de antibióticos.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Mejorar la eficiencia productiva, minimizando las pérdidas asociadas a SRS y el uso de antibióticos.

EVALUACIÓN AMBIENTAL Y SANITARIA DE LAVADO IN SITU DE REDES PARA LA ACUICULTURA >

DESCRIPCIÓN

El proyecto en general consiste en evaluar y comparar los riesgos ambientales y sanitarios asociados con el sistema de lavado in situ y el sistema de retiro de redes en uso en la acuicultura.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Minimizar el impacto ambiental por el uso de antiincrustantes, además del impacto sobre los indicadores económicos disminuyendo los costos por recambio de redes y sus consecuentes efectos en los resultados sanitarios por mejoras en el bienestar animal.



ESTRATEGIA PARA UN USO EFICIENTE Y EFICAZ DE LOS TRATAMIENTOS ANTIBIÓTICOS EN LA INDUSTRIA DEL SALMÓN EN CHILE



DESCRIPCIÓN

La eficacia de los tratamientos antibióticos puede ser mejorada sustancialmente a través de la incorporación de prácticas que permitan aumentar el éxito de tratamiento. Se realiza la evaluación de 12 elementos críticos que deben ser mejorados con el propósito de aumentar la eficacia de los tratamientos y en consecuencia la disminución de antibióticos por menor uso.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Mejorar la eficiencia productiva y sanitaria: Aumento en el número de tratamientos exitosos. Disminución en el uso global de antibióticos por recidiva de casos.

PROTOCOLO ENSAYO USO DE FOTOPERIODO PHILIPS LED



DESCRIPCIÓN

Se ha implementado un proyecto con el respaldo técnico de Philips con el objetivo de determinar si el uso de luminarias led en fotoperiodo, generan un beneficio en crecimiento, FCB, Madurez e infestación de Cáligus.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Obtención de un mejor desempeño en la relación costo beneficio a nivel productivo, disminuyendo el periodo de cultivo con un mayor crecimiento de los peces.

PROTOCOLO CONTROL CÁLIGUS CONCEPTO “0” HEMBRA OVÍGERA



DESCRIPCIÓN

Concepto de “tratamiento en jaulas puntuales” en un centro, es realizar el control de Cáligus en una etapa temprana y así evitar el aumento del nivel de hembras ovígeras en una o más jaulas, esto es posible cuando hay bajos niveles parasitarios en las jaulas restantes mediante tratamiento Individual; esto significa que al realizar baños, no se realiza tratamiento a todo el centro, pero sí una jaula o un pequeño número de ellas.

IMPACTO EN SUSTENTABILIDAD

Mejorar el status sanitario de los peces, disminuyendo, al mismo tiempo, los costos por baños antiparasitarios.

RELACIÓN CON LAS COMUNIDADES

Desde la incorporación del Programa “Camanchaca Amiga” en 2013, el contacto con sociedad y medio ambiente se ha realizado a través de distintas actividades coordinadas y ejecutadas en conjunto con las organizaciones locales y comunitarias existentes en las cercanías de nuestras operaciones. En este contexto, durante 2015 potenciamos nuestra relación con una de nuestras comunidades más aisladas ubicada en el sector

de Caleta Porcelana en el Fiordo Comau (Comuna de Chaitén), entablando reuniones semestrales para presentar datos de la Compañía y trabajar proyectos de interés conjunto.

Además, durante 2015 se contrató a una consultora externa para apoyarnos en el diagnóstico de stakeholders en dos de las comunidades con las que interactuamos: Fiordo Comau y Ensenada.



CAMANCHACA AMIGA

Durante 2015, Camanchaca Amiga se guió por cuatro pilares:

EDUCACIÓN



ACTIVIDADES

- Charlas educativas
- Formalización de relación con instituciones educativas
- Prácticas profesionales
- Visitas educativas a nuestras instalaciones

CANTIDAD DE ACTIVIDADES: 25

CERCANÍA



ACTIVIDADES

- Aportes con nuestros productos
- Prácticas profesionales
- Alianza y mesas de trabajo con organizaciones locales
- Visitas a nuestras instalaciones
- Mantenciones a escuelas vecinas
- Capacitaciones en oficio para nuestras comunidades

CANTIDAD DE ACTIVIDADES: 18

CUIDADO DEL ENTORNO



ACTIVIDADES

- Charlas medioambientales
- Acuerdo con la I.M. de Tomé, puntos limpios en colegios.
- Jornadas limpieza de playas
- Participación en Día Internacional Limpieza de Playas en cinco localidades

CANTIDAD DE ACTIVIDADES: 23

VIDA SANA



ACTIVIDADES

- Participación actividades deportivas y gastronómicas comunales
- Escuela de fútbol propia
- Actividad Salmon Chef

CANTIDAD DE ACTIVIDADES: 9



Ver actividades recientes

Ejemplo de actividades realizadas por Camanchaca Amiga:

EDUCACIÓN

ALUMNOS DE ACUICULTURA DEL CFT SANTO TOMÁS VISITAN NUESTRA PLANTA SAN JOSÉ

PUERTO MONTT (REGIÓN DE LOS LAGOS)

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

El objetivo de esta visita fue dar a conocer a los alumnos el funcionamiento de una planta de procesos dentro del ciclo productivo de la industria acuícola. En el contexto de la asignatura Producción de Peces, los alumnos observaron las distintas etapas del proceso del salmón que se llevan a cabo dentro de la planta, entre ellas: acopio, enfriado, eviscerado, calibrado y puesta en caja o bin, de acuerdo a su destino.

IMPACTO

15 alumnos de último año de Técnico Acuícola del CFT Santo Tomás.



[41]

CERCANÍA

CAPACITACIÓN SOLDADURA EN LA COMUNA

FRUTILLAR (REGIÓN DE LOS LAGOS)

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se desarrolló el programa de becas laborales para participar de la capacitación en soldadura y oxicorte en la comuna de Frutillar, Región de Los Lagos.

IMPACTO

Benefició a más de 15 personas.



CUIDADO DEL ENTORNO

INSTALACIÓN DE PUNTOS LIMPIOS

EN ESCUELAS DE TOMÉ (REGIÓN DE BÍO BÍO)

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La Municipalidad de Tomé suscribió un acuerdo a través del cual la Compañía aportó con unos \$20 millones para instalar puntos limpios en todos los establecimientos educacionales de la ciudad. Gracias al aporte de Camanchaca, se ubicaron contenedores para gestionar residuos como plásticos, aluminio y papel, de forma diferenciada, y el Municipio se hizo cargo del retiro de la basura y también de dotar a cada escuela de un encargado de medio ambiente, quien coordina para que los desechos lleguen a lugares especialistas en reciclaje.

IMPACTO

Los colegios favorecidos fueron 34 y el acuerdo benefició a más de 5 mil escolares.



VIDA SANA

CURSO “COCINA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS”

MELINKA (REGIÓN DE AYSÉN)

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se invitó a las mujeres de la localidad a participar de un curso de cocina y repostería, donde aprendieron recetas para preparar productos del mar como salmones, choritos, entre otros.

IMPACTO

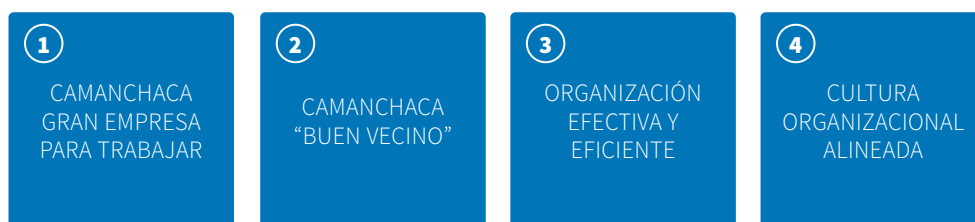
14 mujeres de la zona.



NUESTRA GENTE

Convencidos de que las personas son la base de nuestra organización, desarrollamos una serie de “iniciativas de gestión de personas” cuyo objetivo es lograr ser “un gran lugar para trabajar”, con colaboradores contentos, motivados y comprometidos con la Empresa.

FOCOS ESTRATÉGICOS



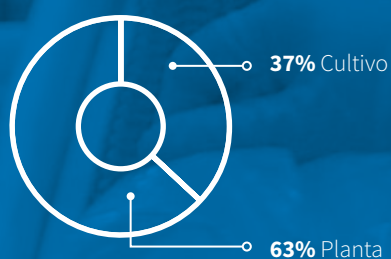
Destacamos los talentos internos, potenciando su desarrollo profesional y personal. Nos enorgullece ver día a día a nuestros colaboradores comprometidos con su trabajo y nos esforzamos por ser un modelo a seguir para el desempeño laboral de otras empresas.

PERFIL DE NUESTROS COLABORADORES

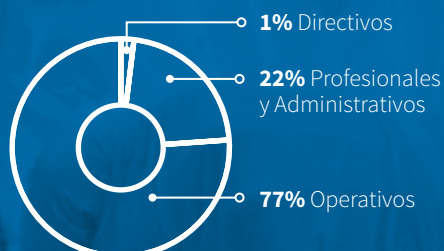
Salmones Camanchaca, se compone de un Área de Cultivos y Procesos Primarios, ubicada en la X y XI Región y un Área de Planta Secundaria, ubicada en la VIII Región. En total, contamos con el apoyo de 1.469 colaboradores, de los cuales 1.128 (77%) representan cargos operativos, 323 (22%) profesionales y administrativos y 18 pertenecen a cargos directivos (1%).

Un 79% de nuestros colaboradores cuentan con contrato indefinido. El 76% de nuestros colaboradores son hombres, y el 24% son mujeres.

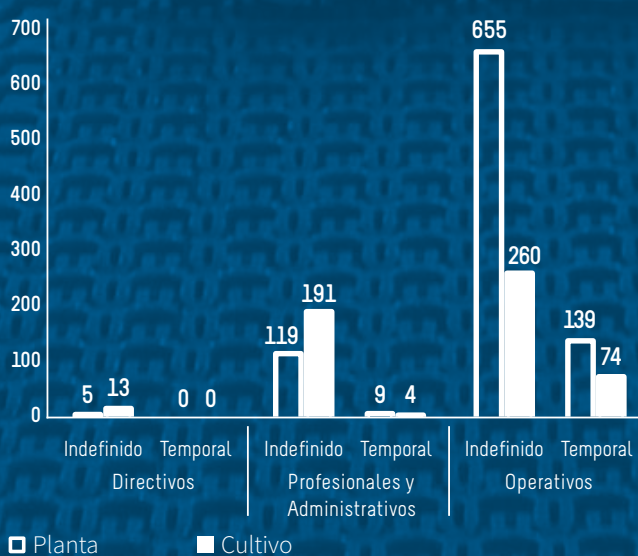
DISTRIBUCIÓN PERSONAL



DISTRIBUCIÓN POR ESPECIALIDAD



DISTRIBUCIÓN TIPO DE CONTRATO POR GÉNERO



CLIMA ORGANIZACIONAL

En la búsqueda constante por tener trabajadores motivados y comprometidos, desde hace algunos años la Compañía aplica la Evaluación de Clima Organizacional, administrada por un servicio neutral y externo. Esta encuesta evalúa dimensiones tales como Sentido de Pertenencia, Comunicaciones, Desarrollo, Bienestar, Liderazgo, Innovación, etc. Los resultados obtenidos nos permiten desarrollar y mejorar prácticas laborales por sobre lo normativo, beneficiando la calidad de vida de nuestros equipos en el contexto del Programa de Trabajo de Capital Humano.

En 2015 el Índice de Clima Organizacional mejoró en un 7% respecto de 2014. Este aumento se explica por un programa focalizado en las áreas a mejorar. Algunas de las iniciativas de este programa se orientan principalmente a mejorar las comunicaciones, donde destacamos las reuniones trimestrales para dar a conocer los resultados productivos de la Compañía y los desayunos organizacionales en donde se conversa, opina y retroalimenta sobre temas de interés compartido. Asimismo, periódicamente se envían boletines

informativos a todos nuestros equipos para dar a conocer la actualidad de la Empresa.

RESULTADOS ENCUESTA CLIMA ORGANIZACIONAL

AÑO	ÍNDICE
2013	68,8
2014	69,7
2015	74,6

La Compañía realiza actividades para la familia Camanchaca como la Navidad de nuestros hijos y diversos reconocimientos anuales, tales como: años de servicio y “Espíritu Camanchaca”. Además, desde hace algunos años se reconoce periódicamente a colaboradores de las distintas gerencias a través del Mejor Colaborador del Mes.

Velamos por el Bienestar de nuestras personas, especialmente de aquellos trabajadores que se encuentran alejados de su hogar.



► Premio Espíritu Camanchaca 2015: Fernando Vásquez



► Premio Espíritu Camanchaca 2015: Cristián Cea

Algunas iniciativas implementadas en 2015:

Implementación Gimnasios en Pontones para mejorar la salud y calidad de vida de nuestros colaboradores.



Incorporación de nuestro salmón en la dieta de todos nuestros centros de Cultivos.



EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Desde hace algunos años, se estableció un proceso formal de evaluación de desempeño para cargos profesionales y administrativos con el objetivo de potenciar el desarrollo del capital humano a los mejores profesionales del mercado. Este proceso, claro y transparente de retroalimentación se realiza una vez al año y además está indexado al sistema de compensaciones. Nuestra empresa cuenta con una matriz de objetivos claramente establecida en términos productivos, de costos e iniciativas de fortalecimiento estratégico, organizacional, entre otros.

En el caso de los cargos operativos, se cuenta con una estratificación por antigüedad, que permite que los colaboradores vayan incrementando su remuneración por antigüedad y desempeño.

- Transparencia y responsabilidad en nuestras contrataciones, basándonos en las habilidades, preparación y experiencia necesaria para cada puesto de trabajo.
- Transparencia y objetividad a la hora de evaluar y promover puestos de trabajo, ponderando en mayor medida el mérito, desempeño y el cumplimiento de objetivos.
- Privilegiar la promoción interna de nuestros equipos, a través del constante desarrollo de competencias y oportunidades para mejorar sus capacidades.

Salmones Camanchaca cuenta con tres sindicatos de trabajadores: un sindicato trabajadores de pisciculturas de la Décima Región y dos corresponden a la Planta Secundaria ubicada en la ciudad de Tomé (VIII Región).

RELACIONES LABORALES Y SINDICATOS

La Empresa busca ser cada día un mejor lugar para trabajar y por ello nos ocupamos de guiar nuestras relaciones laborales hacia un ambiente de mutuo respeto, colaboración y cercanía. Es así como nuestro Código de Conducta y Ética Empresarial manifiesta los compromisos en relación a nuestras personas:

- Velar por un ambiente de respeto mutuo y cercanía para un óptimo desarrollo personal y profesional.

La Compañía considera la constitución de los sindicatos como una alianza formal y una oportunidad de intercambiar ideas y mejoras para todos los miembros de sus equipos.

En total, un 37,1%, de nuestros colaboradores se encuentran adheridos a contratos colectivos.

FORMACIÓN Y DESARROLLO

El compromiso es el Desarrollo Profesional y Capacitación de nuestras personas, diseñando y ejecutando constantemente programas que les permitan fortalecer sus competencias, conocimientos y experiencias, a modo de contar con profesionales integrales, capaces de gestionar sus labores empoderados y con autonomía.

En el área de desarrollo Organizacional se gestionan los procesos de entrenamiento y capacitación en conjunto con las distintas gerencias. Para profesionales y jefaturas el objetivo es continuar fortaleciendo habilidades blandas como Liderazgo, Comunicaciones, Trabajo en Equipo e Integración. Para nuestros trabajadores operativos se realizan las actividades necesarias y algunos temas de Oficio.

En 2015, 879 personas fueron capacitadas y cada uno de nuestros trabajadores recibió en promedio 3,46 horas de capacitación. A continuación se presenta el desglose:

REGIÓN	TOTAL HORAS CAPACITADAS	HORAS PERSONA
TOMÉ	1.267	3,07
CULTIVO	1.794	3,85
TOTAL	3.061	3,46



► En Planta se realizaron jornadas de entrenamiento en liderazgo para supervisores.



► En Cultivos, jefaturas se capacitaron en liderazgo.

REGIÓN	OPERARIOS CAPACITADOS	EJECUTIVOS CAPACITADOS	ADMINISTRATIVOS CAPACITADOS	HOMBRES CAPACITADOS	MUJERES CAPACITADAS
TOMÉ	7%	12%	28%	33%	14%
CULTIVO	9%	4%	40%	44%	9%
TOTAL	16%	16%	68%	77%	23%

CONTRATACIONES

Durante 2015 observamos un aumento en el índice de contratación que radica en gran medida en la apertura de la piscicultura Nilahue que recibió nuestra producción sobreviviente de smolts provenientes de Río Petrohué luego de la erupción del volcán Calbuco. Adicionalmente, la Compañía llevó a cabo el proceso de internalización de los servicios de alimentación para todos los centros de Agua Mar.

AÑO	CONTRATACIÓN
2014	4,21%
2015	4,87%

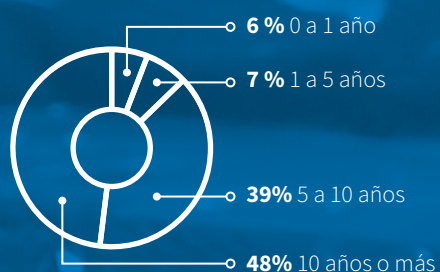
ROTACIÓN

En la industria salmonera en Chile, las normativas establecidas luego de la crisis del virus ISA que afectó a la industria en 2008, exigen periodos de descanso sanitario de al menos 3 meses en cada ciclo, lo dificulta la permanencia de personas en los centros de agua mar. Nuestro índice de rotación en 2015 fue de 5,67%.

AÑO	ROTACIÓN
2014	3,4%
2015	5,7%

	CONTRATACIONES			ROTACIONES		
	CULTIVOS	PLANTAS	SALMONES	CULTIVOS	PLANTAS	SALMONES
FEMENINO						
ENTRE 18 Y 30 AÑOS	0,12%	0,99%	0,67%	0,11%	1,04%	0,70%
ENTRE 31 Y 45 AÑOS	0,20%	0,52%	0,40%	0,20%	0,80%	0,58%
DE 46 AÑOS O MÁS	0,06%	0,40%	0,27%	0,06%	0,49%	0,33%
TOTAL	0,38%	1,91%	1,34%	0,37%	2,33%	1,60%
MASCULINO						
ENTRE 18 Y 30 AÑOS	0,12%	0,99%	0,67%	0,11%	1,04%	0,70%
ENTRE 31 Y 45 AÑOS	0,20%	0,52%	0,40%	0,20%	0,80%	0,58%
DE 46 AÑOS O MÁS	0,06%	0,40%	0,27%	0,06%	0,49%	0,33%
TOTAL	0,38%	1,91%	1,34%	0,37%	2,33%	1,60%
TOTAL	3,47%	5,68%	4,87%	3,56%	6,91%	5,67%

ANTIGÜEDAD DOTACIÓN



SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

La Seguridad de nuestros colaboradores es nuestra prioridad. Nuestra Área de Salud y Seguridad Ocupacional (SSO) desarrolla anualmente un programa orientado hacia una cultura preventiva, a través de la elaboración de una matriz de riesgo, autocuidado, capacitaciones y fortalecimiento del liderazgo preventivo que resguarde la salud y seguridad de todos nuestros colaboradores.

En 2015 tuvimos una disminución de un 23% del número de accidentes y de un 5% de días perdidos.

Contamos con tres Comités paritarios: en operaciones de Planta de recirculación de Agua Dulce, Planta Primaria, Planta Secundaria y en Administración.

INDICADORES SALMONES CAMANCHACA S.A.

	2015	2014
Dotación promedio por año	1.469	1.470
Accidentes acumulados	41	53
Tasa Tiempo perdido por accidentes	12,92	16,69
Tasa de Ausentismo	0,23	0,24
Fatalidades	0	0



CERTIFICACIONES

SALMONES CAMANCHACA
 REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015 [51]



- Durante 2015, 11 centros de engorda (Agua Mar) certificados Best Aquaculture Practices (BAP) lo que implica el 100 % de la producción.



- Recertificación anual de Planta Tomé bajo Best Aquaculture Practices con producción anual de 37.567 toneladas (Mat. Prima año 2015) y 22.253 toneladas de producto final.



- Aprobación seguimiento anual de norma ISO 9001:2010, ISO 14001: 2004 y OHSAS 18001:2007



- Certificación Modelo de Prevención de Delitos según Ley 20.393



- Durante septiembre y octubre 2015 se realizó la auditoria de certificación bajo ASC en centros de engorda de peces. El certificado para nuestro centro de cultivo Porcelana fue obtenido en febrero 2016.



- En diciembre de 2015 se realizó la auditoria de cumplimiento bajo estándar MSC/ASC CoC para plantas de proceso en Planta Tomé y Planta San José. Certificación que obtuvimos en marzo de 2016.



- Se obtuvo la certificación GLOBAL G.A.P. para toda nuestra producción de ovas propias en la piscicultura Río del Este.



- Durante 2015 mantenemos nuestras certificaciones Kosher y HACCP.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

2015

Durante 2015 no se
recibieron denuncias
por seguridad
alimentaria

La seguridad alimentaria es uno de los aspectos considerados materiales para nuestros grupos de interés y es crítico al elaborar productos para consumo humano.

Todos nuestros procesos, tanto en los centros de cultivo como en nuestras plantas de procesamiento (San José y Tomé), son evaluados mediante una metodología en base al riesgo, de asegurar la entrega de productos inocuos a los más exigentes mercados.

Durante 2015 se recibieron seis auditorías externas de clientes y casas certificadoras con el fin de confirmar el buen desempeño sobre la gestión de la calidad de procesos, el medio ambiente y además sobre nuestras políticas sociales.

Se realizaron inspecciones por parte de las autoridades en cada planta de procesamiento con más de 40 verificaciones de producto y análisis de la carne de pescado para residuos de antibióticos en forma mensual, todos con resultados negativos.

Además, mantenemos un sistema de trazabilidad adecuado, a través de toda la cadena productiva, para dar cumplimiento a los más altos estándares internacionales.

Durante 2015 no se recibieron denuncias por seguridad alimentaria.

RECONOCIMIENTOS

SALMONES CAMANCHACA
REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015 [53]



TOP 4

Camanchaca entre las Top 4 salmone-
ras del mundo que mejor
reportan la sustentabi-
lidad de su operación
según Ranking Seafood
Intelligence 2015

Camanchaca se transformó en la salmonera chilena con mejores resultados en el ranking 2015: “Benchmarking of the world’s Top 35 Salmonid Farming & Top 3 Fish Feed companies’ Corporate, Social & Environmental Responsibility (CSER)/ Sustainability reporting” elaborado por SeafoodIntelligence, consultora internacional especializada en acuicultura y pesca, que analiza la transparencia de las empresas del rubro al comunicar sus políticas y resultados en sustentabilidad, como reportes, información sanitaria,

relación con las comunidades, recursos humanos, información financiera, etc.

SeafoodIntelligence destacó los avances de Camanchaca: transparencia en la entrega de información sanitaria; publicación del primer reporte de sustentabilidad de salmone-
ras; cambios introducidos en su página web, que mejoraron la entrega de información; y la participación de su CEO como Co Chairman del Global Salmon Initiative (GSI).



MARCAS Y MEMBRESÍAS

SALMONES CAMANCHACA
REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015 [55]

NUESTRAS MARCAS



MEMBRESÍAS



ÍNDICE GRI

[56] SALMONES CAMANCHACA
REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2015

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 8
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 55
G4-5	Ubicación de las sedes centrales de la organización	Completo	Página 4
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 2015, páginas 30 - 36 (Vínculo directo a memoria en página 11)
G4-8	Mercados atendidos	Completo	Memoria Anual 2015, páginas 71-97 (Vínculo directo a memoria en página 11)
G4-9	Escala de la organización	Completo	Página 5; Memoria Anual 2015, página 74 (Vínculo directo a memoria en página 11)
G4-10	Número total de empleados por contrato de trabajo y género	Completo	Página 43
G4-11	Porcentaje de trabajadores en convenios colectivos	Completo	Página 46
G4-12	Cadena de abastecimiento de la organización	Completo	Página 19
G4-13	Cambios importantes durante el periodo de informe en cuanto al tamaño de la organización, estructura, propietarios, o su cadena de abastecimiento	Completo	Página 11
G4-14	Como se aborda el principio preventivo	Completo	Página 17
G4-15	Listado de cartas, principios o iniciativas externas que ha adoptado la organización.	Parcial	Páginas 36-37
G4-16	Listado de asociaciones a las que pertenece o participa	Completo	Página 55
Aspectos materiales y Cobertura			
G4-17	Listado de entidades que figuran en los estados financieros.	Completo	Memoria Anual 2015, páginas 36 - 45 (Vínculo directo a memoria en página 11)
G4-18	Proceso para determinar el contenido del reporte.	Completo	Páginas 10-11
G4-19	Listado de los Aspectos Materiales identificados durante el proceso de definición del contenido	Completo	Páginas 10-11
G4-20	Cobertura dentro de la organización de cada aspecto material	Completo	Páginas 10-11
G4-21	Cobertura fuera de la organización de cada aspecto material	Completo	Páginas 10-11

PERFIL DE LA INFORMACIÓN	NIVEL DEL REPORTE	NÚMERO DE PÁGINA
G4-22 Consecuencias de las reformulaciones de la información de los reportes anteriores	Completo	Página 12
G4-23 Señale cambios significativos en el Alcance y Cobertura con respecto al reporte anterior	Completo	Página 12
Participación de los grupos de interés		
G4-24 Listado de los grupos de interés vinculados a la organización	Completo	Página 18
G4-25 En que se basa la elección de los grupos de interés	Completo	Páginas 10-18
G4-26 Enfoque de la organización sobre la participación de los grupos de interés	Completo	Página 18
G4-27 Que temas claves han surgido por la participación de los grupos de interés como han sido evaluados por la organización	Completo	Páginas 10-11
Perfil del Reporte		
G4-28 Periodo del Reporte	Completo	Página 11
G4-29 Fecha del reporte previo	Completo	Página 7
G4-30 Ciclo de presentación del reporte	Completo	Página 11
G4-31 Contacto ante dudas que surjan del reporte	Completo	Página 4
G4-32 Opción de conformidad elegida, Índice GRI.	Completo	Página 10
G4-33 Política de verificación externa	---	Este reporte no será verificado externamente
Gobierno		
G4-34 Estructura organizacional	Completo	Memoria Anual 2015, página 51 (Vínculo directo a memoria en página 11)
Ética e Integridad		
G4-56 Descripción de los valores, principios, estándares y normas de la organización, como el código de conducta y ética.	Completo	Páginas 5-17
Medio Ambiente		
G4-EN3 Consumo Energético Interno	Completo	Páginas 26-27
G4-EN5 Intensidad Energética	Completo	Páginas 26-27
G4-EN18 Intensidad de las emisiones de gases efecto invernadero	Completo	Páginas 26-27
G4-EN23 Peso total de los residuos gestionados, según tipo y método de tratamiento	Completo	Página 22
G4-EN27 Mitigación del impacto ambiental de los productos y servicios	Completo	Página 23
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 35

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.	Completo	Página 48
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 49
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 49
G4-LA9	Promedio de horas de capacitación anuales por empleado, desglosado por sexo y por categoría laboral	Completo	Página 47
G4-LA11	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones regulares del desempeño y de desarrollo profesional, desglosado por sexo y por categoría profesional	Parcial	Página 46
Lucha contra la corrupción			
G4-SO4	Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción	Completo	Página 17
Cumplimiento			
G4-SO8	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa	Parcial	Página 35
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 52

