

.....
REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD 2016
.....

SALMONES

ÍNDICE

1.
**LA COMPAÑÍA EN
UNA SOLA MIRADA**

PÁGINA 4

2.
**RESEÑA
HISTÓRICA**

PÁGINA 8

3.
**MENSAJE DEL GERENTE GENERAL DE
COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.**

PÁGINA 10

4.
**ALCANCE DE
ESTE REPORTE**

PÁGINA 12

5.
**CONTEXTO
DE MERCADO**

PÁGINA 16

6.
**GOBIERNO
CORPORATIVO**

PÁGINA 18

7.
**POLÍTICAS
ANTICORRUPCIÓN**

PÁGINA 19

8.
**COMPROMISO CON
LOS GRUPOS DE INTERÉS**

PÁGINA 20

**9.
RESPECTO POR
EL MEDIO AMBIENTE**

PÁGINA 22

**10.
BIODIVERSIDAD**

PÁGINA 32

**11.
SALUD Y BIENESTAR
DE LOS PECES**

PÁGINA 36

**12.
CUMPLIMIENTO
NORMATIVO**

PÁGINA 39

**13.
INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO**

PÁGINA 40

**14.
RELACIÓN CON
LAS COMUNIDADES**

PÁGINA 42

**15.
NUESTRA
GENTE**

PÁGINA 51

**16.
CERTIFICACIONES**

PÁGINA 58

**17.
ALIMENTANDO AL
MUNDO DESDE EL MAR**

PÁGINA 60

**18.
RECONOCIMIENTOS**

PÁGINA 62

**19.
MARCAS Y MEMBRESÍAS**

PÁGINA 63

**20.
ÍNDICE
GRI**

PÁGINA 64

1. LA COMPAÑÍA EN UNA SOLA MIRADA

Salmones Camanchaca S.A. es una filial de Compañía Pesquera Camanchaca S.A., sociedad anónima abierta en la Bolsa de Comercio de Santiago desde 2010, que cuenta con más de 3.000 accionistas y cuyo control reside en don Jorge Fernández Valdés y don Francisco Cifuentes Correa, en virtud del pacto de accionistas suscrito. Integrada verticalmente, incluye instalaciones de agua dulce, agua de mar, plantas de procesamiento primario y de valor agregado. Además posee oficinas comerciales en distintos mercados alrededor del mundo con el fin de mantener un real apoyo a la cadena de suministros para nuestros clientes.

SALMONES CAMANCHACA S.A.

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

Web

www.camanchaca.cl

Email

inversionistas@camanchaca.cl

NUESTRO ESPÍRITU

Somos una empresa comprometida con sus trabajadores.

Valoramos los logros, el esfuerzo, 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	Fomentar equipos comprometidos	Mantener un ambiente laboral grato	Trabajar por objetivos	Incentivar las ideas innovadoras	Integrar la sostenibilidad
Buscar que cada acción sea un real aporte a los objetivos de la Empresa, asegurando su calidad.	Orientarnos a establecer un real sentimiento de pertenencia con la Compañía.	Colaborar para mantener un lugar de trabajo agradable, promoviendo el desarrollo de las personas, con relaciones basadas en la confianza y comunicación.	En Salmones Camanchaca, las personas trabajan de acuerdo al logro de objetivos.	Como Empresa, 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.	El cuidado del medio ambiente y el respeto por nuestras comunidades es esencial en nuestros procesos.

CADENA DE VALOR

100%
PRODUCCIÓN SALMÓN
DEL ATLÁNTICO

Salmones Camanchaca produce 100% Salmón del Atlántico (*Salmo salar*), cosechado totalmente en Chile, con abastecimiento propio de ovas desde nuestros reproductores y sin uso de peces genéticamente modificados.

5
CENTROS DE
AGUA DULCE

Contamos con cinco centros de agua dulce (que incluyen sistemas de flujo abierto y recirculación) con 37 Has totales utilizadas.

75
CONCESIONES
DE ACUICULTURA

Poseemos 75 concesiones de acuicultura ubicados entre la Región de Los Lagos y de Aysén con 1.045 Has total; de las cuales 363 Has fueron utilizadas durante el 2016.

2
PLANTAS DE
PROCESO PRIMARIO

1
PLANTA DE
VALOR AGREGDO

OFICINAS COMERCIALES

Chile
Estados Unidos
Japón

REPRESENTACIONES COMERCIALES

China
México,
Centro América y
El Caribe



PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN DE SMOLT EN 2016:

8,3 MILLONES

(de los cuales 5,6 millones fueron producidos en sistemas cerrados de recirculación).

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN RECIRCULACIÓN:

15 MILLONES DE SMOLTS

BIOMASA COSECHADA EN 2016 – SALAR:

35.101 mTLWE

NÚMERO DE PECES EN EL AGUA AL 31 DE DICIEMBRE 2016 - SALAR:

8.810.188

BIOMASA PRODUCIDA POR SUPERFICIE UTILIZADA:

Área	Producción
Producción en el mar	89,3 ton/Ha
Producción en tierra	51,1 ton/Ha

CAPACIDAD DE PLANTA DE VALOR AGREGADO:

50.000 tons WFE

y proceso primario: 60.000 tons WFE.

ALIMENTO CONSUMIDO EN 2016:

39.885 toneladas para engorda**2.405 toneladas en agua dulce**

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Durante 2016
Salmones Camanchaca
alcanzó ingresos FOB por**MUS\$ 216.096**

con un EBIT/kg WFE anual de US\$ 0,72.

RESULTADOS ECONÓMICOS

Resultados División Salmones Camanchaca (en MUS\$)	31-12-2016	31-12-2015	31-12-2014
Ingresos Ordinarios	352.752	262.824	278.510
Costo de Venta	-304.379	-245.724	-238.814
Utilidad (pérdida) valor justo activos biológicos	63.623	-20.745	-2.047
Costo activos biológicos (cosechados y vendidos)	-38.694	14.511	-8.391
Gastos Administrativos	-10.405	-9.110	-9.956
Costos de distribución	-10.316	-12.430	-9.550
Costos Financieros	-3.525	-3.958	-3.733
Participación de ganancias (pérdida) en asociadas	1.495	1.860	1.883
Diferencia de cambio	-467	31	474
Otras Ganancias (pérdidas)	-9.987	3.477	-20
Ingresos Financieros	73	203	54
(gasto) Ingreso por Impuesto a la Renta	-9.337	2.290	-1.948
Resultado de actividades	30.833	-6.769	6.462
EBITDA	38.812	6.769	31.452
EBITDA con Ajuste Fair Value	63.741	450	21.014

Activos y Pasivos División Salmones Camanchaca (en MUS\$)	31-12-2016	31-12-2015	31-12-2014
Activos Corrientes	149.662	167.976	161.054
Otros Activos no Corrientes	116.550	118.620	123.012
Pasivos Corrientes	52.550	69.278	61.039
Pasivos No Corrientes	107.598	114.763	126.559

Para mayor información al respecto revise: www.camanchaca.cl/inversionistas

NUESTRA DOTACION AL 31 DE DICIEMBRE DE 2016

Fuerza de trabajo promedio:

1.215 personas

POR GÉNERO

 **906**
hombres **309**
mujeres

CULTIVO

 **434**
personas

PLANTA TOMÉ

 **781**
personas

NUESTROS MERCADOS

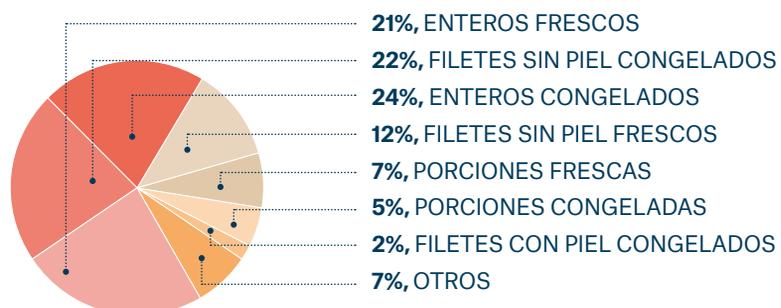
Camanchaca cuenta con un equipo comercial que se distribuye entre oficinas y representaciones en distintas partes del mundo, lo cual le permite atender y desarrollar los diversos mercados en forma más directa y efectiva. La Compañía se ha logrado posicionar en los mercados internacionales como un proveedor confiable de productos premium del mar, construyendo a lo largo de su historia relaciones de largo plazo con importantes clientes a nivel mundial, tanto en el área del retail como del Food Service y la distribución.

Camanchaca comercializa en el extranjero sus marcas "Camanchaca Gourmet" y "Pier 33", para productos congelados y de mayor valor agregado, orientados principalmente a consumidores finales.

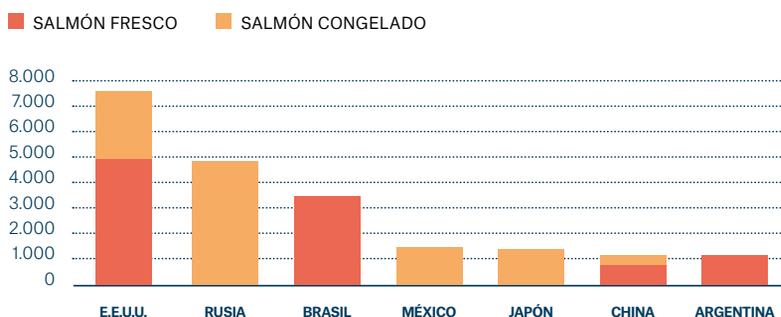
PRINCIPALES MERCADOS DE EXPORTACIÓN DURANTE 2016.

PAÍS	FOB (MUSD)	TONS WFE	TONS NETAS	%
Estados Unidos	79.247	15.069	7.576	29
Rusia	36.616	5.826	4.842	19
Brasil	23.908	3.853	3.482	13
Europa (Ex Rusia)	15.795	3.561	2.196	8

DISTRIBUCION DE VENTAS 2016, POR TIPO DE PRODUCTO (%)



PRINCIPALES MERCADOS (Toneladas)

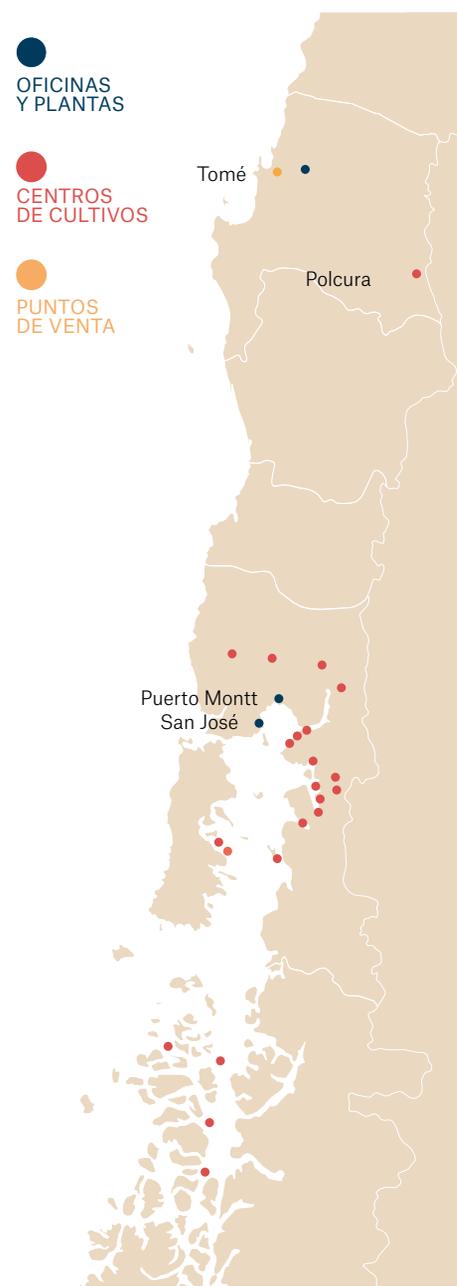


Para mayor información al respecto revise:
www.camanchaca.cl/mercados

NUESTRAS MARCAS



DISTRIBUCIÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES



2. RESEÑA HISTÓRICA

2001

Se realiza una inversión pionera y se pone en operación la primera piscicultura de recirculación para salmones en Chile, en Río Petrohué, Región de Los Lagos.

El mismo año 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.

1965

Compañía Pesquera Camanchaca S.A. 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.

2005

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

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.

El mismo año se realiza la primera siembra de Salmón del atlántico en los centros Peñasmó y Terao.

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).

El mismo año, 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.

2013

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 el desarrollo sostenible de la industria.

2015

El 26 de julio de 2015, Salmones Camanchaca publicó su primer Reporte de Sostenibilidad. Asimismo, se publicó un panel de control en la rediseñada página web de Camanchaca, entregando mayor transparencia a los principales indicadores.

Durante 2015 y 2016, se reconstruye la Piscicultura Petrohué, fuertemente afectada por la erupción del Volcán Calbuco.

2016

En marzo de 2016 la Compañía obtuvo la certificación ASC de Porcelana, su primer centro de cultivo certificado bajo este exigente estándar, el cual es uno de nuestros compromisos en el marco de los acuerdos de la Iniciativa Global del Salmon (GSI). Además, se obtuvieron las certificaciones de cadena de custodia para las planta de proceso de Tome y San José (ASC CoC).

Durante el mismo año obtuvimos la certificación BAP "4 estrellas" al certificar nuestra Piscicultura Río Petrohué, que incluye también a los centros de engorda, planta de proceso y proveedores de alimento para peces, completando de esta manera toda nuestra cadena de producción bajo este estándar y también obtuvimos la certificación GLOBALG.A.P. para nuestra Piscicultura Río del Este que abastece de ovas para toda nuestra producción.

En noviembre de 2016, durante el desarrollo de la conferencia "Innovación y Colaboración para un Industria más Sustentable", organizada por Skretting, en Valdivia, el centro de cultivo Pilpilehue fue premiado como el Mejor Sitio 2015, por los resultados logrados en su último ciclo.

3.

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

Camanchaca se enorgullece de este tercer Reporte de Sostenibilidad de nuestra División Salmones, que brinda consistencia a lo largo del tiempo e introduce nuevos indicadores de sostenibilidad, todo lo cual demuestra nuestro compromiso con la salmonicultura sustentable, pilar fundamental de la estrategia de largo plazo de nuestra Compañía. Con este nuevo reporte pretendemos ilustrar cómo estamos equilibrando adecuadamente el desempeño social, ambiental y financiero.

Durante el último año, nuestra filial Salmones Camanchaca registró importantes avances tanto en la sostenibilidad de sus operaciones como en la transparencia en la comunicación, difusión y presentación de las iniciativas e indicadores de sostenibilidad. En 2016, Salmones Camanchaca fue destacada en el cuarto lugar mundial del Ranking "Benchmarking of the world's Top 35 salmon & trout farming companies' endeavours over Corporate, Social & Environmental Responsibility (CSER) reporting". Elaborado por SeafoodIntelligence, consultora global especializada en pesca y acuicultura. Este ranking analiza el grado de transparencia que las empresas exhiben al comunicar sus políticas y resultados de sostenibilidad a partir de reportes y publicaciones, información sanitaria, relación con las comunidades, recursos humanos, información financiera, entre otros aspectos. Esta posición obtenida por Camanchaca es el mejor resultado de cualquier empresa chilena productora de salmón o productos del mar.

Durante el último año, Salmones Camanchaca registró importantes avances tanto en la sostenibilidad de sus operaciones como en la transparencia en la comunicación de sus iniciativas e indicadores

En 2016 la compañía tuvo importantes avances en certificaciones externas de sus procesos productivos sustentables. A pesar de ser afectada gravemente por la erupción del volcán Calbuco 2015 y luego de una reconstrucción en un plazo récord, la piscicultura Río Petrohué logró obtener la certificación BAP (Best Aquaculture Practices), provista por la GAA (Global Aquaculture Alliance). Como resultado, Salmones Camanchaca alcanzó las cuatro estrellas BAP, la máxima categoría posible en esta certificación, que garantiza a los consumidores, supermercados y operadores de Food Services, que los productos vendidos por la Compañía se obtienen y procesan conforme a las mejores prácticas de la industria acuícola, con especial énfasis en la responsabilidad social y medioambiental, bienestar animal, inocuidad alimentaria y trazabilidad de los productos.

Salmones Camanchaca también obtuvo la certificación GLOBAL G.A.P. para toda la producción de ovas propias en la piscicultura Río del Este.



RICARDO GARCIA HOLTZ
GERENTE GENERAL
COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.

Asimismo, la Compañía obtuvo la certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council) para el centro de cultivo Porcelana en el fiordo del Comau, y para la cadena de custodia MSC/ASC las plantas de proceso San José, en la región de Los Lagos, y Tomé, en la Región del Bío Bío. Esta certificación se enmarca dentro del compromiso adquirido por Salmones Camanchaca como miembro del GSI (Global Salmon Initiative), que agrupa a 12 productores de salmón de todo el mundo, y tiene como objetivo mejorar la cooperación y la transparencia para lograr avances significativos en la sostenibilidad de la industria del salmón de cultivo. El proceso de certificación ASC contiene los más exigentes estándares, como lo demuestran las recientes actualizaciones en las recomendaciones del Programa de Vigilancia de Productos del Mar del Monterrey Bay Aquarium para salmones cultivados en sitios certificados por ASC. El programa elevó la clasificación del salmón cultivado y con certificación ASC a "buena alternativa", categorizando el producto como "sustentable".

Más allá de estas certificaciones, Camanchaca es conocida por su papel proactivo en la promoción de la sostenibilidad de la industria de alimentos y proteínas. En septiembre de 2016, Camanchaca fue la única empresa chilena y la única salmonera en el mundo que firmó junto con 28 productores mundiales de proteínas la Iniciativa One Health, apoyando los esfuerzos de las Naciones Unidas para combatir la resistencia microbiana y desarrollar estándares globales para el uso responsable de los antibióticos.

Nuestro programa de relacionamiento social "Camanchaca Amiga" merece una mención especial. Este programa continuó estrechando los lazos de la empresa y sus colaboradores, con las comunidades vecinas. En 2016 la División Salmones llevó a cabo 105 actividades, convocando a más de 8 mil personas en las regiones del Bío Bío, Los Lagos y Aysen, bajo los 3 pilares de este programa: Cercanía; Cuidado del entorno; y Vida Saludable. A la fecha, Camanchaca Amiga cuenta además con más de 6.700 seguidores en las redes sociales, lo que permite comunicarse e interactuar mejor con las comunidades.

Camanchaca se enorgullece de publicar esta tercera versión de su Reporte de Sostenibilidad para la División Salmones demostrando el esfuerzo y la convicción de nuestros equipos para hacer transparentes tanto los elementos positivos de nuestro desempeño de sostenibilidad como las áreas a mejorar. Esta es la única manera de progresar, mejorando la producción sostenible de salmón para continuar alimentando al mundo desde el mar.

RICARDO GARCIA HOLTZ
GERENTE GENERAL
COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.

4.

ALCANCE DE ESTE REPORTE

Este es nuestro tercer reporte anual de sostenibilidad, el cual es parte de la política de comunicación y transparencia corporativa hacia nuestros grupos de interés. Este reporte cubre el desempeño de 2016 de todos nuestros aspectos materiales, tanto financieros, ambientales y sociales.

El seguimiento del desempeño de los aspectos materiales para la sostenibilidad evaluados por Salmones Camanchaca, se realiza en forma periódica y es informado a las distintas partes interesadas en forma anual. Al mismo tiempo el Reporte de Sostenibilidad junto a la Memoria Anual, el Reporte de Sostenibilidad de GSI y nuestro dashboard corporativo se encuentran disponibles en www.camanchaca.cl/sostenibilidad/salmones

La información contenida en este reporte considera todas las operaciones productivas de la filial de Salmones Camanchaca S.A., las cuales son realizadas únicamente en Chile.

Este reporte ha sido elaborado siguiendo las directrices de la Iniciativa Global para elaboración de Reportes de sostenibilidad (GRI por sus siglas en inglés) Versión 4, y la Guía para el sector de Procesamiento de Alimentos. No se realizará una evaluación externa al reporte, sin embargo, toda nuestra información financiera, de inocuidad alimentaria y desempeños medioambientales y sociales son evaluadas en forma constante mediante evaluaciones por terceras partes como son los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP, por sus siglas en inglés), el Consejo de Administración de la Acuicultura (ASC, por sus siglas en inglés), GLOBALG.A.P., Normas ISO (Sistema Integrado de Gestión) y por los propios clientes.

2016 implicó ciertos ajustes productivos debido al florecimiento de algas nocivas (FAN) que provocó la mortalidad masiva de salmones entre los meses de febrero y marzo en tres de nuestros centros de cultivo (Puelche, Contao y Mañihueico) ubicados en el seno de Reloncaví en la Región de Los Lagos.

Como resultado de los dos eventos de FAN's ocurridos, todas nuestras operaciones se vieron afectadas, por lo que se verá reflejado en cada indicador a lo largo del presente reporte, según sea el caso.



4.1. ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

Para el análisis de materialidad hemos mantenido la metodología del año anterior utilizando la información obtenida de las reuniones con nuestras comunidades, mapeos de grupos de interés y encuestas que hemos realizado en actividades de puertas abiertas en las distintas instalaciones productivas. Además hemos utilizado información que pudiera generarse mediante nuestros mecanismos de reclamaciones y los comentarios surgidos de parte de nuestros colaboradores en las reuniones ampliadas realizadas en forma trimestral.

Al mismo tiempo se han considerado aspectos materiales incluidos dentro de los objetivos del negocio, información relevante para los diferentes estándares

de sostenibilidad adoptados, requerimientos internos, además de los contenidos revisados en diferentes reportes de sostenibilidad relacionados a nuestra actividad y toda la información de importancia que ha sido considerada por la Compañía en base a los lineamientos de GRI.

Según nuestra metodología, hemos realizado un listado de todos los temas de interés recogidos en base a la información disponible de las actividades mencionadas, lo cual fue rankeado de acuerdo al grado de importancia dado por parte de nuestra organización y separado de acuerdo a la importancia dada para nuestros grupos de interés, tanto internos como externos.



Como resultado se han incluido los siguientes aspectos materiales: uso de antibióticos; comunicación y transparencia; impactos sobre el fondo marino; buenas prácticas sociales; calidad e inocuidad alimentaria; seguridad de los trabajadores; cuidado del entorno; tratamientos antiparasitarios; cumplimiento regulatorio; mortalidad de peces; gestión de residuos y reciclaje; biodiversidad, uso de antifouling; involucramiento en el desarrollo local; uso del agua; conservación de harina y aceite de pescado; uso de energía; prevención de escapes; pago de impuestos cerca de las operaciones y compromiso con las comunidades indígenas.

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 y aprobado por la Gerencia con el objetivo de orientar nuestros compromisos e identificar las áreas de mejora.

4.2. CAMBIOS IMPORTANTES DURANTE EL PERIODO

Durante los meses de febrero y marzo de 2016 ocurrieron mortalidades masivas producidas por FAN en nuestros centros de cultivo Contao, Puelche y Mañihueico, ubicados en el seno de Reloncaví en la Región de Los Lagos.

Esta situación afectó a todas las empresas con peces en la zona llegando a mortalidades del orden de 17% de la producción anual de la industria.

En nuestro caso en los tres centros afectados se identificaron concentraciones de algas casi al doble de los valores considerados como críticos (4.744 cel/ml).

El centro Puelche fue el primero en detectar un comportamiento errático de los peces sin presencia de las algas, sin embargo, se identificó una gran mortalidad al chequeo realizado por los buzos.

Durante el desarrollo de la contingencia que duró aproximadamente 26 días, se utilizaron barcas y buques pesqueros de alta mar, propios y arrendados, para el retiro de la mortalidad la cual fue destinada en un 80% para fabricar harina y aceite de pescado y el 20% restante fue dispuesto en vertederos autorizados, sin vertimiento de peces en el océano.

Posteriormente, los esfuerzos fueron destinados a la recuperación de los peces sobrevivientes, los cuales fueron llevados al centro Puelche para terminar su proceso de engorda.

Los resultados finales fueron sobre un 90% de pérdidas por el FAN en estos centros, recuperándose cerca de 300 toneladas para terminar su proceso productivo.

Debido a las consecuencias de la emergencia tuvimos implicancias laborales, como fue el despido de parte de nuestro personal, sin embargo, el Programa Camanchaca Amiga apoyó a las personas que perdieron su trabajo a través del Programa de Desvinculación Asistida que incluyó capacitaciones en artesanía en cuero de salmón, continuidad de estudios de Enseñanza Media y Básica, cocina internacional (2 versiones), gasfitería y carpintería en obra gruesa, entre otras.

4.3. MODIFICACIONES SOBRE EL ÚLTIMO REPORTE

Se han realizado modificaciones de la metodología para analizar el FFDR_m y FFDR_o, considerando en el análisis el resultado individual ponderado a ciclo cerrado para cada centro de cultivo y promediándolo para obtener el dato del año analizado, en lugar de utilizar los resultados mensuales para cada centro lo cual, al finalizar el ciclo, modificaba el indicador anual. Estos cambios han generado resultados no comparables con el reporte del año anterior.

Además, se ha revisado la metodología de evaluación de GHG y consumo de energía debido a que se habían calculado las emisiones provenientes del consumo de energía eléctrica considerando que en su totalidad, era de fuente renovable, pero en Chile es generada por fuentes mixtas en su gran mayoría. Lo que también ha entregado resultados no comparables con el reporte del año anterior.

Respecto al indicador de uso de antifouling, este año se ha considerado cuantificar el volumen de pintura utilizada, a diferencia de años anteriores donde se utilizaba el contenido de cobre en la pintura, ya que su contenido es similar en todas las pinturas que utilizamos (12%).

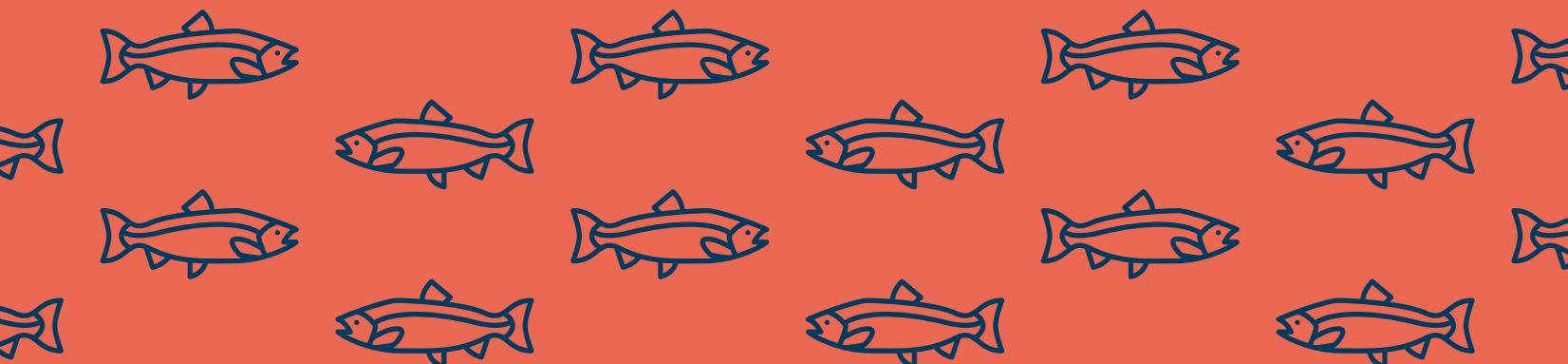
FFDR_m
Forage Fish
Dependency
Ratio oil

FFDR_o
Forage Fish
Dependency
Ratio oil

GHG
Green House
Gas

5. CONTEXTO DE MERCADO

.....
En 2016 Camanchaca fue
el quinto mayor exportador
chileno de Salmón Atlántico
.....



5.1. PANORAMA DE LA INDUSTRIA DEL SALMÓN DE CULTIVO

Con un crecimiento de la población mundial en torno al 1,18% anual (crecimiento de 2015 en base a datos del Banco Mundial), una producción de salmónidos creciendo a un ritmo de 3% los últimos 10 años y un crecimiento anual prácticamente nulo de la pesca de salmón salvaje, la industria de salmónidos de cultivo enfrenta un futuro muy prometedor.

De acuerdo a Kontali Analysis, la producción mundial de salmónidos alcanzó las 3.4 millones de toneladas en 2016, de las cuales un 75% corresponde a salmónidos de cultivo y el restante 25% a salmón salvaje. Dentro de la producción de salmónidos de cultivo destacan las especies Atlántico y Trucha, especies que representaron un 84% y un 10% de las cosechas de 2016, respectivamente.

Noruega es el principal productor de Salmón Atlántico del mundo representando un 54% de las cosechas de 2016, seguido de Chile que aportó con un 23%.

5.2. PANORAMA DE CAMANCHACA EN EL CULTIVO DE SALMÓN

En un escenario mundial con demanda por proteína y productos del mar al alza dado el crecimiento de la población y un mayor poder adquisitivo, un nulo aumento de las pesquerías de salmón salvaje y pesquerías que en general no crecen, el escenario económico de

mediano y largo plazo para Salmones Camanchaca y los demás productores de salmón de cultivo muestra grandes oportunidades.

Camanchaca particularmente tiene un potencial de crecimiento de su producción del 100%, dadas sus concesiones que hoy no están siendo explotadas, con lo cuales factible aprovechar en gran medida un escenario de precios crecientes en el mundo en el mediano y largo plazo.

De acuerdo a Kontali Analysis, la producción chilena de salmón de cultivo llegó a las 699 mil toneladas durante 2016, de este volumen, un 505 mil toneladas corresponde a la especie Salmón Atlántico.

El cultivo de Salmón Atlántico ha evolucionado en el mundo a una tasa anual en torno al 5,5% los últimos 10 años, mientras que Noruega, el principal productor mundial, ha ido creciendo a un ritmo en torno al 6,9% anual en ese mismo periodo, y Chile por su parte, ha mostrado un crecimiento anual de sus cosechas en torno a 3,2%.

Según Infotrade, en 2016 Camanchaca fue el quinto mayor exportador chileno de Salmón Atlántico, exportando un total de 26.550 toneladas de producto terminado equivalentes a unas 40.846 toneladas de salmón entero desangrado.

Kontani Analyze AS
proveedor independiente de análisis para la industria acuícola y pesquera.

Infotrae
consultora especializada en análisis estadísticos en acuicultura

6.

GOBIERNO CORPORATIVO

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

La Empresa 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:

<http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

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 2016 publicada en la página web: www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/03/Camanchaca-Memoria-2016.pdf

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:

www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2016/04/CPC-NCG-GC-385-2015.pdf

A su vez, existe un mecanismo aprobado por el Directorio para abordar las compensaciones, indemnizaciones e incentivos a los ejecutivos principales;

www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2016/03/Directrices-compensaciones.pdf

**CÓDIGO DE CONDUCTA Y
ÉTICA EMPRESARIAL**



MEMORIA ANUAL 2016



**MANUAL DE PRÁCTICAS DE
GOBIERNO CORPORATIVO**



7.

POLÍTICAS ANTICORRUPCIÓN

Salmones Camanchaca ha establecido su Política de Ética y Conducta y su Modelo de Prevención de Delitos mediante una adecuada comunicación, formalizando sus procedimientos, y a través de la revisión permanente por parte del Directorio.

7.1. 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; y el cuidado del medio ambiente.

7.2. MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

Salmones Camanchaca como filial de Compañía Pesquera Camanchaca mantiene un Modelo de Prevención de Delitos (MPD) certificado desde noviembre de 2015.

Ver MPD: www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2015/11/MODELO_PREVENCIÓN_DELITOS_WEB.pdf

Ver certificación: www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2015/11/Certificado_MDP_Salmones_Camanchaca_SA_2015.pdf

Durante 2016 fue modificada la Ley 20.393, incorporando el delito de receptación y adicionalmente, el Directorio de la Compañía aprobó incorporar al Modelo de Prevención de Delitos (MPD) imperante para el Grupo de Empre-

sas Camanchaca, los actos que atenten contra la libre competencia; en consecuencia, el Modelo de Prevención de Delitos de Compañía Pesquera Camanchaca y sus filiales, contempla el monitoreo, revisión y supervisión sobre 5 delitos:

- Cohecho a funcionario público nacional o extranjero
- Lavado de activos
- Financiamiento al terrorismo
- Receptación
- Actos que atenten contra la libre competencia

En relación a la ley para la defensa de la Libre Competencia (D.L. N° 211), Camanchaca realizó en 2016 una capacitación con un estudio de abogados especialistas en esta materia. La capacitación fue dirigida a todos los gerentes, jefes de área y personas que en función de su cargo son atingentes a este tema. La capacitación incluyó una charla general y además la realización de módulos específicos para cada área, donde se resolvieron las consultas y dudas específicas.

Tomando en consideración la experiencia y consultas que surgieron en estas charlas se han confeccionado los Códigos de Conducta en temas de Libre Competencia, que tienen por finalidad ser una guía práctica para la organización.

Además durante 2016 se han realizado ocho Auditorías y 16 Memorándum de Auditoría 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 2016 no hemos tenido denuncias relacionadas con los delitos contemplados en la Ley 20.393 en la Compañía.

8.

COMPROMISO CON LOS GRUPOS DE INTERÉS



Salmenes Camanchaca cuenta con el respaldo de su Código de Conducta y Ética Empresarial desde 2012, el cual está aprobado por el Directorio de Compañía Pesquera Camanchaca S.A. en donde se han identificado y definido nuestros grupos de interés.

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 verían involucradas directa o indirectamente en las decisiones que la Empresa pudiera tomar.

COLABORADORES

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

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 corregir su desempeño gracias a una retroalimentación justa, veraz y oportuna de su trabajo.

CONSUMIDORES Y CLIENTES

Ofrecer a nuestros clientes y a los consumidores, productos de la más alta calidad, buscando siempre la entrega de alimentos saludables, informando sus características y cualidades.

ACCIONISTAS

Continuamente se desarrollan estrategias y acciones que permitan mantener la rentabilidad de largo plazo de la Compañía y por ende, la sostenibilidad del negocio en el tiempo, creando valor para los accionistas y ponderando los intereses de los demás grupos (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades, etc.), cumpliendo con todas las regulaciones aplicables.

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

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

Con ellos rige nuestra obligación de cimentar relaciones constructivas, cordiales y honestas, promoviendo el comercio justo y buscando generar relaciones de negocio duraderas y equitativas, con proveedores que comulguen con nuestros principios y valores. Creemos en la importancia de desarrollar vínculos comerciales basados en los atributos de los productos y servicios entregados, incluido sus condiciones de precio, plazos y sostenibilidad de sus operaciones.

Una de nuestras preocupaciones es cumplir con el pago de nuestros proveedores dentro de plazos adecuados, por eso es que nos hemos comprometido a disminuir año a año los plazos promedio a contar de 2017, con el objetivo de llegar a los 30 días promedio. El lapso promedio de pago a proveedores durante 2016, fue de 42.4 días.

Durante 2016 Salmones Camanchaca mantuvo relaciones comerciales con 1.195 empresas proveedoras de bienes y/o servicios, las cuales facturaron en conjunto US\$ 205,4 millones a la Empresa.

Los 10 proveedores de mayor facturación concentraron el 57,4% del total facturado con US\$ 117,9 millones. Los

dos primeros fueron empresas fabricantes de alimentos para salmones con una facturación conjunta de US\$ 87,5 millones que representan el 42,6%. Nuestro principal proveedor fue Biomar Chile S.A. con US\$ 47 millones y un 22,9% del total de la facturación recibida.

Los 20 mayores proveedores generaron el 67,3% del gasto de Salmones Camanchaca con US\$ 138,2 millones. Y los 50 mayores proveedores generaron facturación por US\$ 163,7 millones que representaron el 79,7% del total.

Los 100 mayores proveedores concentraron el 88,5% con una facturación de US\$ 181,8 millones.

Los conceptos de servicios más relevantes fueron: Servicios Operacionales con el 12% de la facturación total; Medicamentos y Vacunas con el 7%; y Transporte y Logística con el 6%.

COMPETENCIA

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

Debemos 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 todas las regulaciones, 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 responsable en el tiempo.

9.

RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

.....

Uno de nuestros principales intereses es el cuidado del medio ambiente. Tomar consciencia de los impactos de nuestra operación, tanto para los ecosistemas de los cuales participamos como para nuestras propias operaciones en el futuro, es una prioridad para Salmones Camanchaca.

.....

Entendemos los impactos 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. Y de esta manera hacer viable nuestro proyecto de largo plazo.

Nuestro objetivo es mantener en el tiempo los conceptos instaurados a través de los distintos requerimientos de los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP), GLOBALG.A.P. y de Aquaculture Stewardship Council (ASC) tratando de mejorar nuestro desempeño ambiental en forma progresiva.

9.1. GESTIÓN DE RESIDUOS

Para nuestros programas de gestión ambiental consideramos el cumplimiento de todas las regulaciones aplicables, la adopción de los requerimientos de los más exigentes estándares internacionales 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 residuos, mantener la calidad de agua de nuestros sitios de cultivo en los cuales crecen los peces, ser eficientes en el uso de energía y disminuir las emisiones de gases efecto invernadero (GHG), además de enfocarse en gestionar todos los aspectos relacionados con la biodiversidad de los ambientes en los cuales se opera.

Salmones Camanchaca se compromete a través de su política de gestión de residuos, implementada desde hace más de 8 años en todas sus instalaciones, a producir de manera responsable y a realizar un manejo adecuado de los residuos que genera.

Mantenemos contratos de prestación de servicios con empresas de reciclaje como Sorepa, quienes reciclan los desechos de papeles y cartones que generamos en 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 desde los centros de cultivo ubicados entre las regiones de Los Lagos y de Aysén. Dichos materiales una vez compactados por Ecofibras, son enviados a China para su reciclaje; y Tari a quienes se despachan los residuos plásticos utilizados por el personal de planta Tomé.

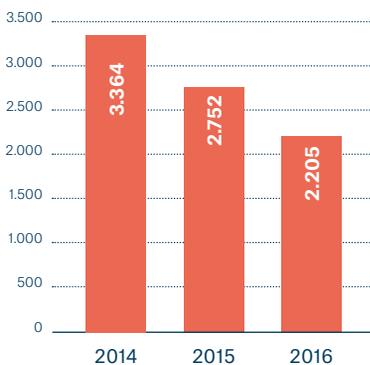
Durante el año 2016 se han generado, en todas nuestras unidades productivas, incluyendo pisciculturas, centros de cultivo y plantas de proceso, 2.205 toneladas de residuos lo cual equivale a una disminución de un 20 % en relación a 2015, lo cual se debe principalmente a una disminución de la producción debido al cierre de tres centros los cuales fueron afectados por FAN que generó mortalidades masivas en la zona del seno de Reloncaví y Chiloé durante el primer trimestre de 2016.

De estos residuos, un 13% 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 se pueden identificar residuos industriales como metales y plásticos provenientes de la operación en los centros de cultivo, además de papeles y cartones utilizados en las oficinas administrativas.

GHG
Green House Gas

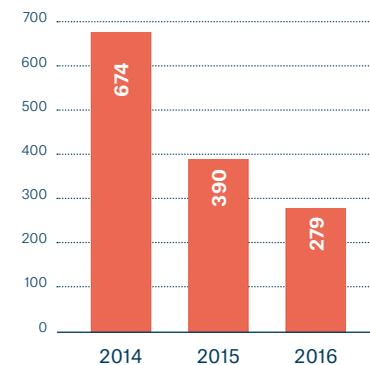
RESIDUOS GENERADOS

RESIDUOS (TON)



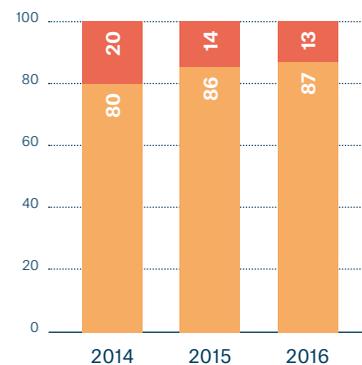
RESIDUOS RECICLADOS

RESIDUOS (TON)



RELACIÓN DE RESIDUOS DISPUESTOS VERSUS RECICLADOS (%)

■ % RECICLADO ■ % DISPUESTO



De la relación anterior podemos aseverar que por cada 1 tonelada de residuos generados, reciclamos 130 kilogramos.

Fuente: Área Medio Ambiente - Salmones Camanchaca.

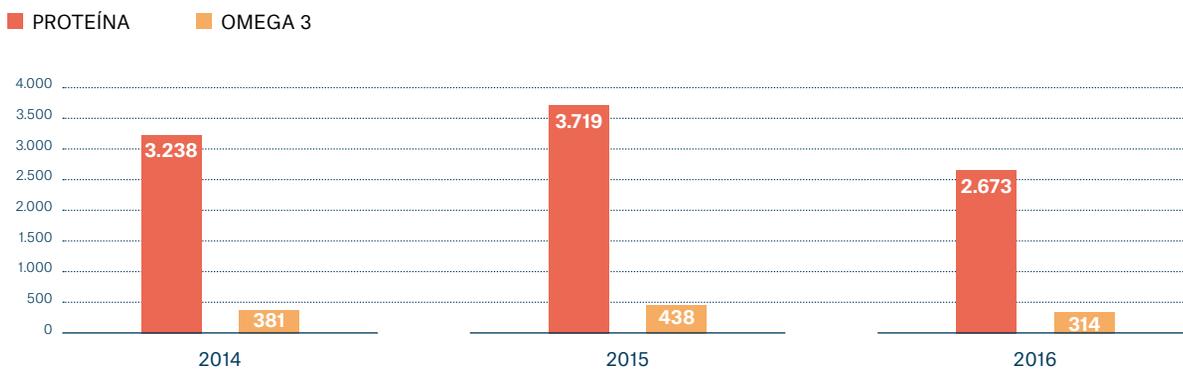
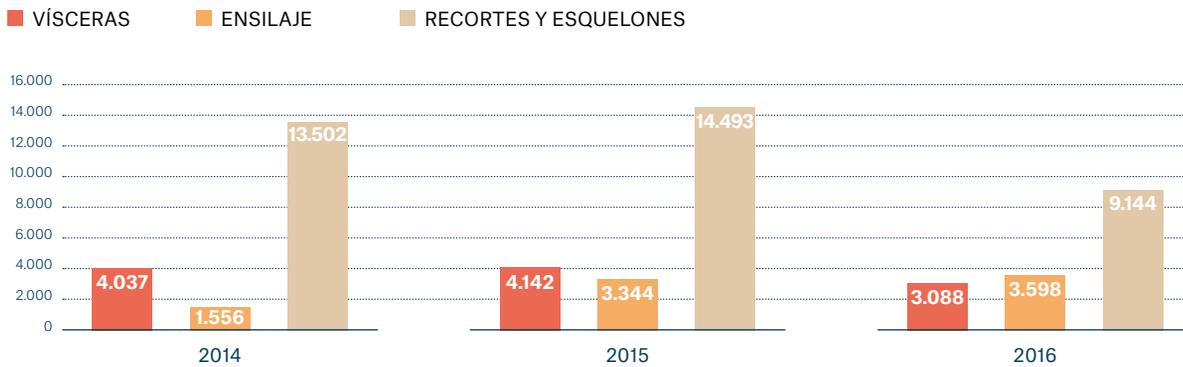
9.2. RECUPERACIÓN DE NUTRIENTES

En Salmones Camanchaca recuperamos los residuos orgánicos generados en nuestras instalaciones como son mortalidades desde los centros de cultivo, además de vísceras, recortes y esquelones, provenientes de nuestras plantas de proceso de San José y Tomé, los cuales son vendidos a plantas reductoras que los transforman en otras formas utilizables.

De los nutrientes recuperados en nuestras operaciones podemos considerar algunos que son más significativos desde el punto de vista de su importancia para el consumo humano, como son la proteína y los ácidos grasos omega 3. Por lo mismo, hemos calculado sus volúmenes en base al total de residuos de nuestra operación, para ser considerados como un nuevo indicador de nuestro proceso.

RECUPERACIÓN DE NUTRIENTES (TONELADAS)

Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

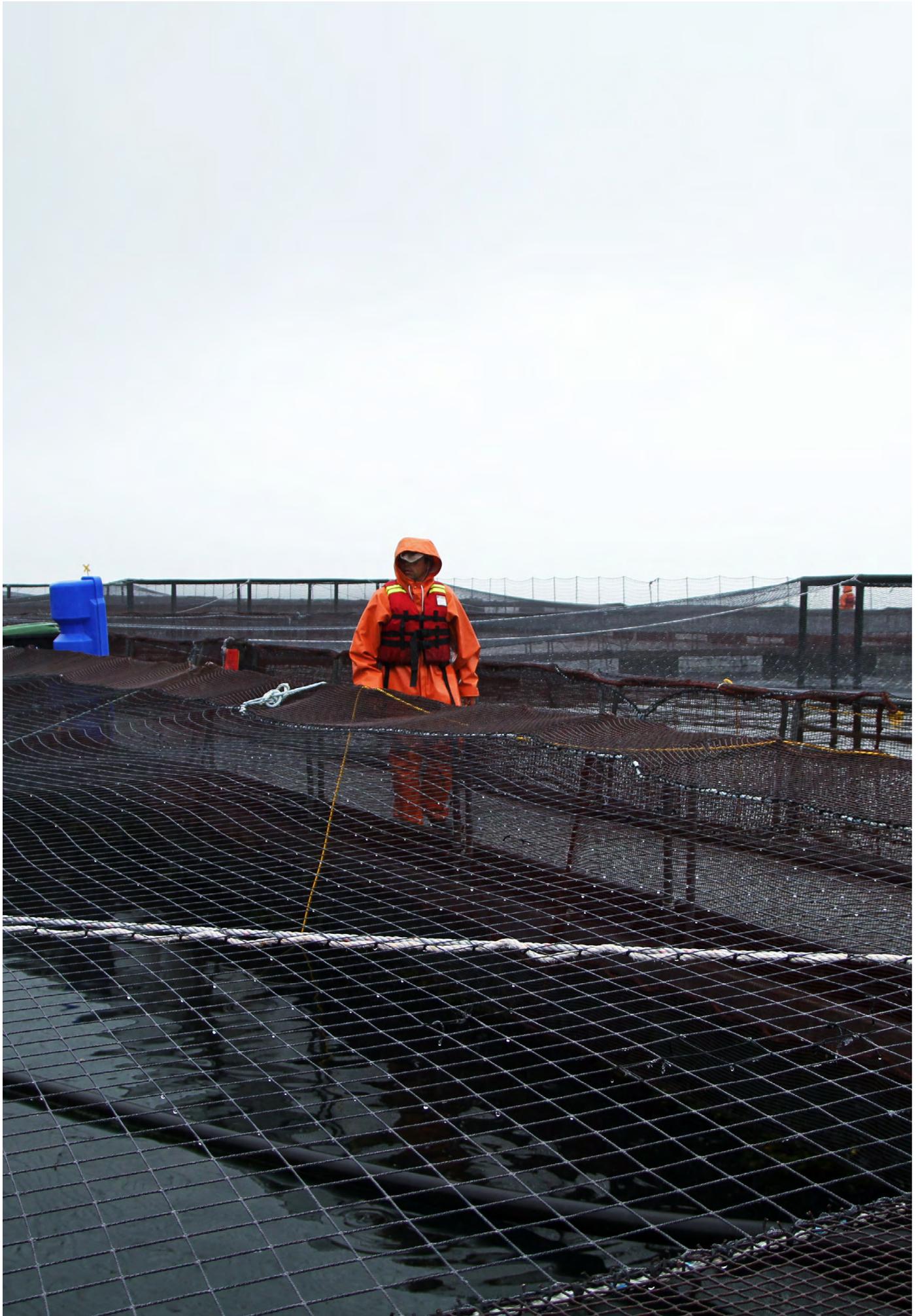


Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

Durante el primer trimestre de 2016 fuimos afectados por FAN (*Pseudochattonella verruculosa*) que generó mortalidades masivas por más del 17% de la producción total anual de salmones en Chile. Pese a lo complejo de la situación, Salmones Camanchaca gestionó, con embarcaciones propias y de proveedores, la extracción de las mortalidades con el fin de reutilizar estos desechos orgánicos, despachando sobre el 90% de ellos a plantas de harina de pescado, tanto propias como contratadas. Sin embargo, estos residuos orgánicos no fueron incluidos en el análisis general de recuperación de nutrientes, debido a su naturaleza extraordinaria.

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

Los lodos generados en nuestras plantas de procesos son enviados a disposición final en vertederos industriales autorizados.



9.3. GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

Salmones Camanchaca cumple con todas las normativas ambientales que se aplican en el territorio chileno, y desde ese punto de partida, implementa acciones y lineamientos que nos permitan ir más allá.

En nuestra área de cultivo nos enfocamos en el proceso productivo completo, desde las ovas hasta la cosecha de los peces; por lo tanto, nuestra área de influencia se extiende desde ríos precordilleranos, lagos, estuarios, fiordos y canales con alta influencia oceánica.

En base a lo anterior la calidad del agua es muy importante para los procesos ecológicos sosteniendo la flora y fauna del entorno y también para nuestros procesos productivos. 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.

PISCICULTURAS

En nuestras pisciculturas desarrollamos las etapas de reproducción hasta la esmoltificación de los peces, emplazándonos en áreas precordilleranas, lacustres y estuarinas. En todas nuestras instalaciones damos cumplimiento a la normativa ambiental nacional, y en un par de ellas, hemos decidido implementar certificaciones voluntarias que nos impulsan a mejorar nuestras prácticas y procesos.

- **Normativa chilena de emisiones:** En todas nuestras pisciculturas damos cumplimiento completo a la normativa nacional ambiental, informando todas las emisiones de residuos industriales líquidos, residuos industriales normales y mortalidades (informando al Sistema Nacional de Declaración de Residuos), residuos industriales peligrosos y emisiones atmosféricas.
- **Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental:** Debido a las modificaciones de nuestra piscicultura de recirculación de Río Petrohué, hemos sometido este proyecto al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, a través de una Declaración de Impacto Ambiental, que resultó en una Resolución de Calificación Ambiental que aprueba nuestra operación y que ha sido evaluada por diversas autoridades relacionadas a la actividad.
- **Aquaculture Stewardship Council (ASC):** Nuestro compromiso con la sostenibilidad de la industria, nos ha impulsado a implementar el estándar que involucra el proceso productivo a partir de la es-

moltificación. Es así como nuestra piscicultura de recirculación de Río Petrohué, ha sido sometida a esta normativa, implementando un programa de monitoreo ambiental del entorno y de nuestros efluentes.

- **Best Aquaculture Practices (BAP):** Siempre con la orientación de mejorar nuestros procesos, hemos decidido que la piscicultura de recirculación de Río Petrohué cumpla con estos requisitos, incluyendo un estricto monitoreo sobre los efluentes.
- **GLOBALG.A.P:** debido a que en Salmones Camanchaca queremos garantizar todos nuestros procesos, hemos decidido incluir la producción de ovas de nuestra piscicultura de Río del Este bajo los lineamientos de esta norma, desarrollando una matriz de riesgo ambiental de todas las operaciones, que a su vez es la base del Plan de Gestión Ambiental; además, hemos monitoreado los impactos físico-químicos que pudiésemos generar en el emisario de nuestros residuos industriales líquidos.

CENTROS DE ENGORDA:

En nuestros centros de engorda de peces, distribuidos en las regiones de Los Lagos y Aysén, y emplazados en estuarios, fiordos, bahías y canales, hemos desarrollado e implementado sistemas de monitoreo de las variables oceanográficas biológicas y físicas más relevantes para el cultivo de los peces, es decir, programas de monitoreo de fitoplancton interno y externo, y sistemas de registro de oxígeno y temperatura en tiempo real. Esto nos ha permitido poner en acción nuestros planes de contingencia a tiempo, cuando hemos sufrido condiciones ambientales adversas, como floraciones algales nocivas y bajas de oxígeno.

- **Información Ambiental:** Según la Ley 18.892 y el Decreto Supremo 320/2001, todos los centros de cultivo que operan, deben contar con una condición ambiental aeróbica, que es evaluada por las autoridades y limita sus operaciones. Todos nuestros centros de engorda en operación durante 2016 cumplen con esta condición.
- **Emisiones:** En todos nuestros centros de engorda damos total cumplimiento a la normativa nacional ambiental, informando todas las emisiones atmosféricas, residuos industriales normales, mortalidades y residuos industriales peligrosos.

- Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental:** Todos los centros de engorda que tenemos en operación, se han sometido al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, a través de una Declaración de Impacto Ambiental, resultando en Resoluciones de Calificación Ambiental (RCAs) que aprueban nuestras operaciones y han sido evaluadas por diversos organismos del Estado chileno. Hemos implementado medidas que nos permiten controlar y evaluar los diversos compromisos ambientales.
- Aquaculture Stewardship Council (ASC):** Nuestro compromiso con la sostenibilidad de la industria nos ha impulsado a implementar este estándar

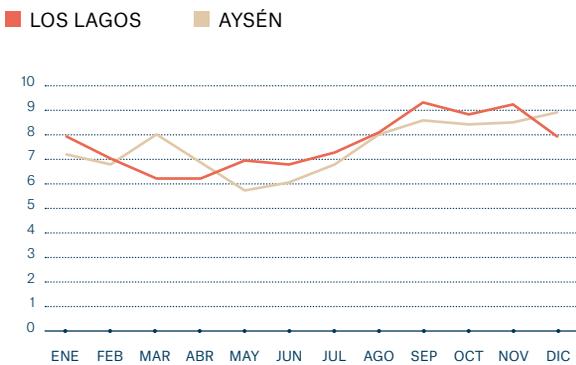
que aplica a la engorda de peces. Es así como el centro de cultivo Porcelana, ubicado en el fiordo Comau, ha sido certificado bajo esta normativa; así realizamos una evaluación del biotopo y del área de impacto bentónico, y mantenemos monitoreos periódicos de nutrientes en la columna de agua y su influencia sobre el entorno del sitio.

- Best Aquaculture Practices (BAP):** Siempre con la orientación de mejorar nuestros procesos, hemos decidido que todos los centros de engorda cumplan con estos requisitos, incluyendo monitoreos permanentes de la calidad del agua en cada sitio.

A continuación se muestran resúmenes de los monitoreos permanentes de los parámetros temperatura, oxígeno disuelto y saturación de oxígeno, realizados en nuestros sitios de engorda durante 2016 para las regiones de Los Lagos y Aysén:

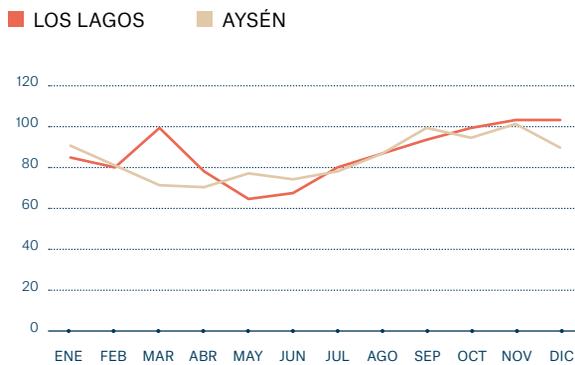
OXÍGENO DISUELTO 2016

(mg/L)



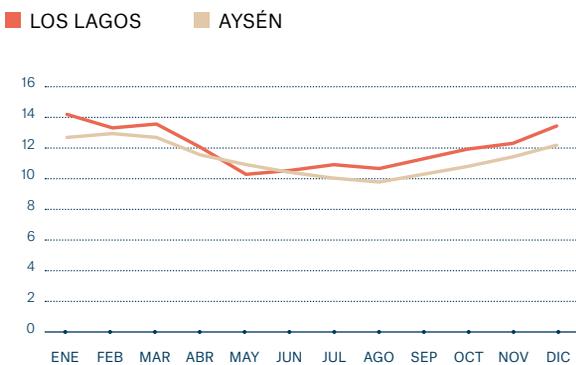
SATURACIÓN OXÍGENO 2016

(PORCENTAJE)



TEMPERATURA 2016

(Grados Celsius)

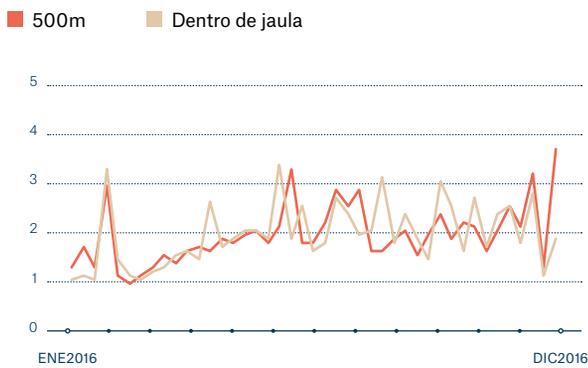


Adicionalmente, si bien en Chile no existen normas para la calidad del agua de los cuerpos marinos en donde se llevan a cabo las actividades de acuicultura realizadas por Salmones Camanchaca, desde 2015 se han realizado monitoreos para analizar el aporte de nutrientes que pudiera dejar nuestras operaciones en la columna de agua (como nitrógeno y fósforo), los cuales indican que el efecto de la actividad sobre el medio ambiente marino es mínimo.

Durante 2016 solo monitoreamos el aporte de nutrientes descargados al medio en nuestro centro Porcelana, ubicado en el Fiordo Comau, Región de Los Lagos.

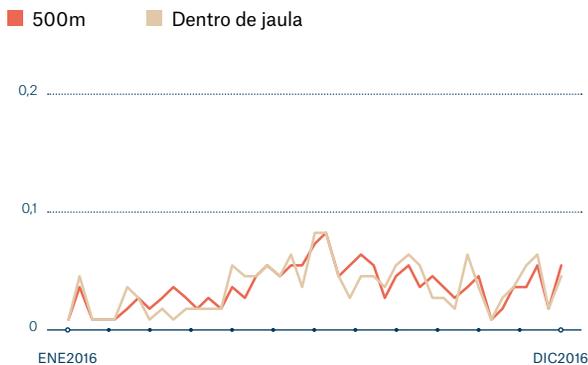
PORCELANA NITRÓGENO TOTAL

(mg/l)



PORCELANA FÓSFORO TOTAL

(mg/l)



PLANTA DE COSECHA Y EVISCERADO:

En nuestra planta de cosecha y eviscerado ubicada en San José, Calbuco, Región de Los Lagos, nos hemos propuesto minimizar la producción de residuos industriales y lodos resultantes del proceso productivo. Además, hemos implementado sistemas de monitoreo de las variables oceanográficas biológicas y físicas más relevantes para los peces del acopio que esperan la cosecha.

- **Normativa chilena de emisiones:** En nuestra planta damos total cumplimiento a la normativa nacional ambiental, informando todas las emisiones de residuos industriales líquidos; residuos industriales normales y mortalidades; residuos industriales peligrosos; y emisiones atmosféricas.
- **Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental:** Debido a las características de la planta, hemos sometido este proyecto al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental, a través de una Declaración de Impacto Ambiental, que resultó en una Resolución de Calificación Ambiental (RCA) que aprueba nuestra operación y que ha sido evaluada por diversos organismos del Estado chileno. En particular, nosotros evaluamos de forma semestral diversos parámetros biológicos y físico-químicos del emisario submarino contemplado en el proyecto, con resultados que indican un bajo impacto ambiental, muy por debajo de la normativa chilena.

PLANTA DE PROCESO

En nuestra planta de proceso de Tomé, nos hemos sometido al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental mediante una Declaración de Impacto Ambiental, la cual ha resultado en una Resolución de Calificación Ambiental (RCA) que aprueba nuestra operación y que ha sido evaluada por diversas autoridades. Todos nuestros efluentes son destinados al sistema de alcantarillado municipal, sin embargo, además cumplimos con estrictas tablas de cumplimiento tanto regulatorio como voluntario (BAP).

9.4. GESTIÓN DEL FONDO MARINO:

La gestión y mejoramiento continuo del fondo marino, es prioridad 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.



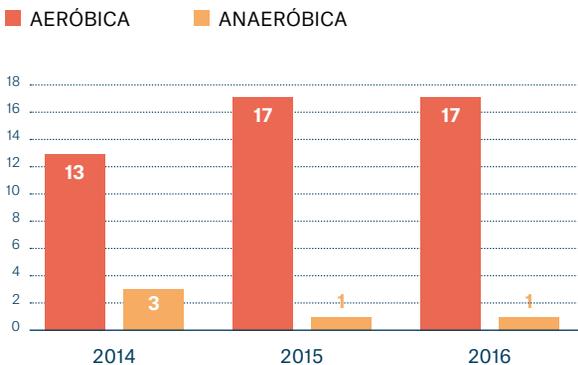
Los programas de monitoreo del fondo marino están calendarizados durante el ciclo productivo e incluyen filmaciones submarinas, análisis de sedimentos del fondo marino (pH y Redox) y mediciones de oxígeno en la columna de agua. Dichos monitoreos se conocen como Infas (Informes Ambientales) y aquellas que resulten con evaluación favorable se denominan Aeróbicos.

CONDICIÓN AMBIENTAL CENTROS

Se presenta la condición de todas nuestras concesiones monitoreadas durante 2016, consiguiendo solo una concesión con resultado desfavorable, la cual después de realizar un segundo monitoreo, fue favorable.

ESTADO CONCESIONES

(NÚMERO DE CENTROS)



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca (Según resultados obtenidos para la Información Ambiental (INFAs)).

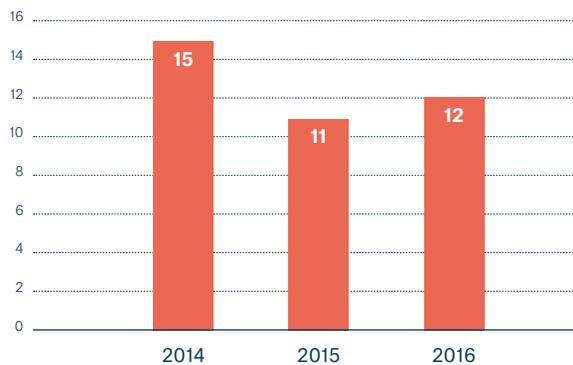
9.5. GESTIÓN SOBRE EL USO DE ANTIFOULING:

Se han establecido diferentes estrategias para mantener las condiciones de bienestar animal dentro de nuestros centros, como son el mantener las redes limpias para una buena oxigenación mediante el intercambio de agua a través de ellas. Es una de la causas del uso de redes con pinturas antifouling, sin embargo, cada año se está acotando más el uso de este sistema, optimizando los recambios de redes impregnadas en los centros y optando por la aplicación de la limpieza in situ, utilizando redes sin impregnar.

Durante 2016 se evidenció un leve aumento en el indicador relativo del uso de pinturas antifouling debido, principalmente, a una menor producción anual, causada por las mortalidades masivas ocurridas en el primer trimestre del año a causa del bloom de algas nocivas.

USO DE PINTURA ANTIFOULING

lit ANTIFOULING / TON LWE



Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

Nota: este año se ha considerado cuantificar el volumen de pintura utilizada, a diferencia de años anteriores donde se utilizaba el contenido de cobre en la pintura.



9.6. USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA

Durante 2016 en Salmones Camanchaca hemos realizado una nueva revisión de los indicadores de uso responsable de la energía, verificando nuestros consumos en base a los Scope 1 y 2 bajo los lineamientos de GHG Protocol Corporate Standard e ISO 14064-1, obteniéndose los siguientes resultados:

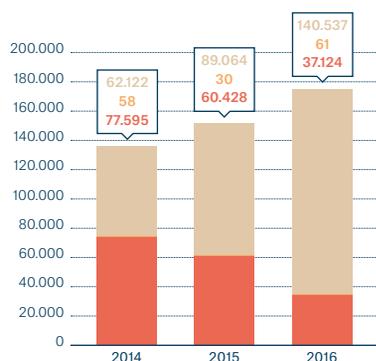
- Durante 2016 el consumo total de energía expresado en GJ ha aumentado en 16 % (1.7 millones GJ) aproximadamente, en comparación al año anterior.
- La eficiencia en el consumo de energía está representada por el consumo total en Gigajoules (GJ) relacionado con el volumen de producción (toneladas de pescado producido LWE). Durante 2016 este indicador aumentó un 48% respecto del año anterior, debido principalmente a la diferencia del volumen producido.
- El consumo energético por área productiva ha evolucionado según lo siguiente:
 - El consumo energético en agua de mar disminuyó en un 11,1% respecto al año anterior, así como en plantas de proceso disminuyó en un 27,3%. En cambio el área de agua dulce aumentó sus consumos casi en un 190% debido al mayor uso de diesel en sus operaciones.
- La evaluación de los consumos por fuentes de energía utilizada muestra un mayor consumo de petróleo diesel y GLP por parte de agua dulce. A esto se suma una disminución de los consumos eléctricos en plantas de proceso (las que han sido más eficientes), pero también se debe a un reemplazo de fuente de energía por parte de nuestra piscicultura Río Petrohué quienes han tenido que utilizar petróleo diesel para compensar la falta de distribución de electricidad debido a los efectos provocados por la erupción del Volcán Calbuco en las distribuidoras de la zona.
- 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 (LWE). Durante 2016 se ha aumentado en 0.3 toneladas de CO₂-e respecto del año anterior, lo que se explica principalmente por una reevaluación dado que anteriormente se había considerado que toda la electricidad utilizada por nuestras instalaciones provenía de origen renovable, sin embargo, en Chile la mayor parte de la energía eléctrica proviene del Sistema Interconectado Central abastecido por fuentes mixtas.

GEI
Gases Efecto
Invernadero

CONSUMO ENERGÉTICO (GJ)

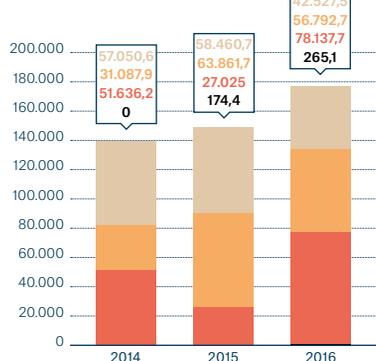
CONSUMO DE ENERGÍA POR FUENTE

■ Petróleo ■ Gas ■ Electricidad



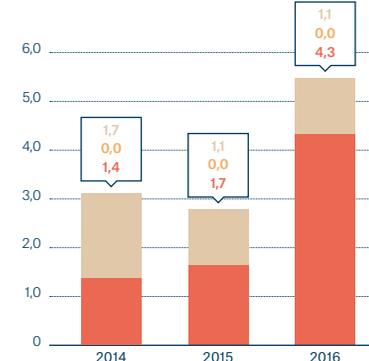
CONSUMO DE ENERGÍA POR ÁREA

■ Administración ■ Agua Dulce ■ Agua Mar ■ Plantas Proceso



EFICIENCIA ENERGÉTICA GJ/ ton LWE POR FUENTE

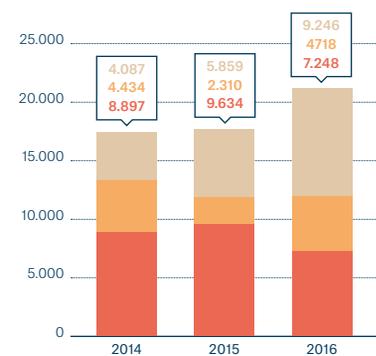
■ Petróleo ■ Gas ■ Electricidad



EMISIONES GEI

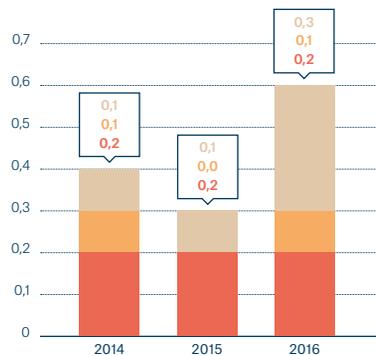
EMISIONES X FUENTE (t CO2-e)

■ Electricidad ■ Gas ■ Petróleo



INTENSIDAD EMISIONES CO2 -e/ton LWE

■ Electricidad ■ Gas ■ Petróleo



Fuente: Departamento de Gestión Ambiental Salmones Camanchaca.

9.7. USO EFICIENTE DEL AGUA

En Salmones Camanchaca reconocemos que el agua es uno de los insumos críticos tanto para nuestras operaciones como para el consumo por parte de las comunidades cercanas.

Las fuentes principales de uso de agua dulce en nuestras plantas de proceso son aguas superficiales (ríos y vertientes) y agua de pozo. En el caso de nuestras pisciculturas utilizamos agua de río y de pozo profundo.

Es por esto que nos hemos propuesto establecer líneas de base para monitorear y gestionar el uso del agua en

todas nuestras instalaciones que utilizan agua dulce para alguna de sus operaciones.

Durante 2016 hemos conseguido cuantificar los volúmenes de agua dulce utilizada en nuestras plantas de proceso San José y Tomé, indicando los volúmenes totales y su eficiencia medida en base a la producción anual, según se indica en la siguiente tabla.

Fuente	m3	M3/ton.MMPP
San José Pozo profundo	42.474	1
Tomé Río/vertiente	278.840	10

10.

BIODIVERSIDAD

La biodiversidad es una preocupación para Salmones Camanchaca cuya actividad productiva tiene el potencial de impactarla, directa o indirectamente, en las áreas en las cuales se desarrolla.

Dentro de los aspectos que pueden causar efectos no deseados sobre la biodiversidad y sobre los que Salmones Camanchaca, al igual que nuestros grupos de interés, presta mayor atención, están los escapes de peces, impactos sobre el fondo marino, interacción con la vida silvestre, el uso racional 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. Sin embargo, nos encontramos cercanos a algunos parques nacionales como son Parque Nacional Vicente Pérez Rosales, Reserva Nacional Llanquihue, Reserva Nacional Las Guaitecas y Parque Pumalín.

10.1. ESCAPES

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

Nuestro plan considera evaluaciones de riesgo del sitio que incluyen una clasificación en base a las condiciones oceanográficas mediante métodos propuestos por estrictas normas internacionales, como es el NS 9415 e inspecciones periódicas realizadas por una empresa de ingeniería naval mediante un ROV (Remoted Operated Vehicle) quien certifica que las estructuras superficiales y submarinas, como los módulos y líneas de fondeo, se mantengan en condiciones adecuadas.

Durante 2016 no hemos identificado ningún evento de escapes en nuestros centros de cultivo.

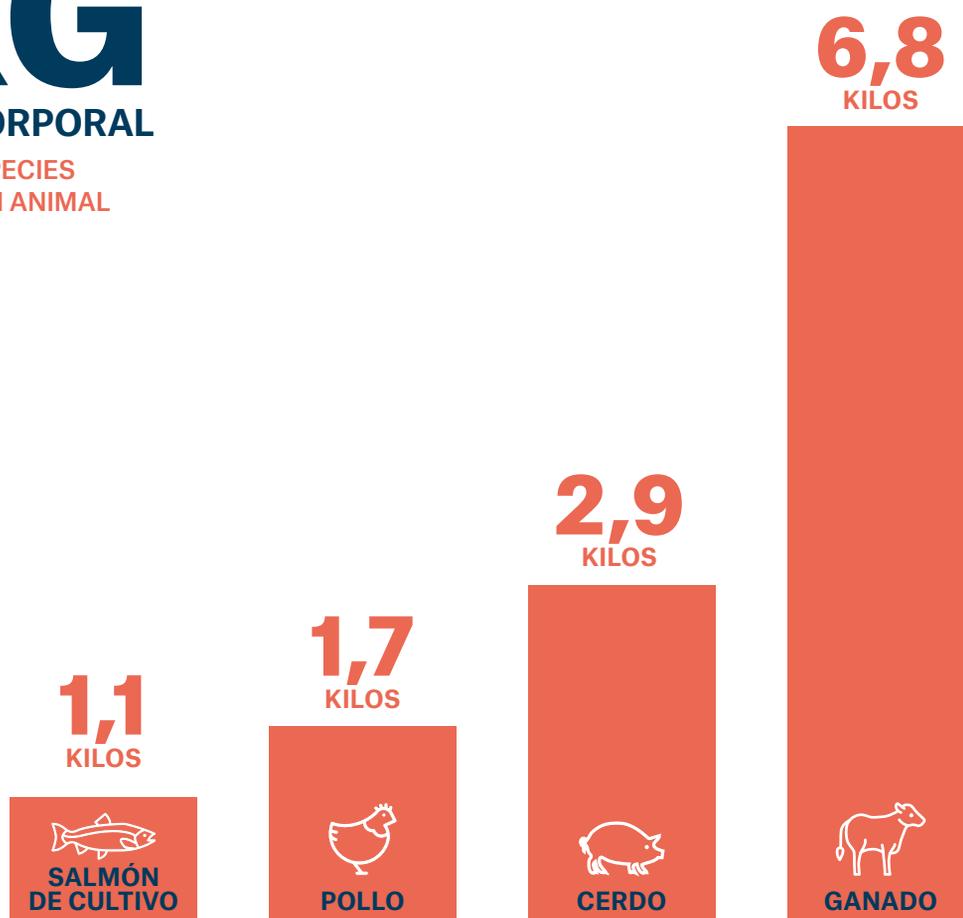
10.2. EFICIENCIA EN EL USO DE LAS MATERIAS PRIMAS

La salmonicultura es una de las vías para producir alimento más eficiente que existe. Debido a su condición de poiquiloterma y su menor peso en el agua, toda su energía es utilizada para crecer. Esto significa que se requiere poco más de 1.000 gramos de alimento para producir un kilo de salmón. Más aún, el rendimiento de carne para consumo humano del salmón es superior al de muchas otras especies.

KILOGRAMOS DE ALIMENTO
NECESARIOS PARA AUMENTAR

1KG
DE PESO CORPORAL

DIFERENTES ESPECIES
EN PRODUCCIÓN ANIMAL



Fuente: Biomar.

En este contexto, la nutrición y la buena elección de las dietas juegan un papel preponderante, las cuales están desarrolladas para optimizar el crecimiento de los peces 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.

Toda la harina y aceite de pescado que utilizamos proviene de plantas de alimento para peces certificadas bajo estrictos estándares de sostenibilidad como son GLOBAL GAP y BAP. Además están certificadas bajo los estándares IFFO y MSC para asegurar que las materias primas provienen de fuentes autorizadas y de pesquerías no listadas en la lista roja de la Unión

Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

Las zonas de pesca principalmente son en el sur de Perú, norte de Chile y zona centro sur de Chile (Zona FAO 87).

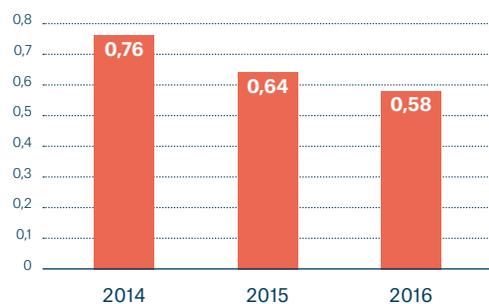
Nuestro indicador para cuantificar el grado de dependencia sobre los recursos pelágicos es la Tasa de Dependencia (FFDRm - FFDRo), que determina la cantidad de pesca pelágica necesaria para producir el volumen de harina y aceite de pescado para producir finalmente un kilo de salmón.

Durante 2016 tuvimos un 8,9% menos de inclusión de harina de pescado en nuestras dietas, comparativamente con 2015, y un 11% más de aceite de pescado. Es decir, por cada kilo de salmón cosechado, se requirieron 0,6 kg de pesca pelágica y 1.9 kg para el aceite utilizado en los alimentos que producirán 1 kilo de salmón.

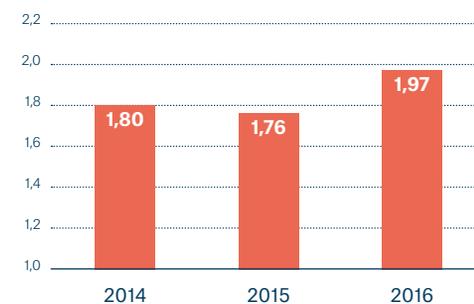
FFDRm
Forage Fish
Dependency
Ratio meal

FFDRo
Forage Fish
Dependency
Ratio oil

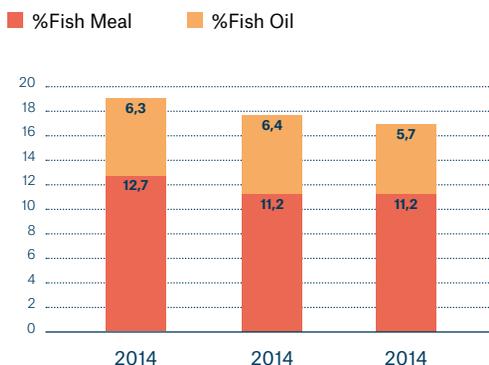
TASA FFDRM



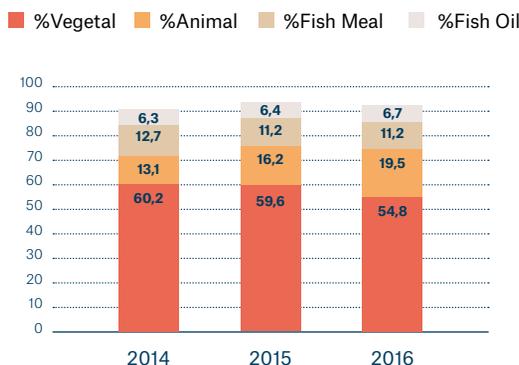
TASA FFDRo



CONTENIDO DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO EN EL ALIMENTO Fish Meal - Fish Oil (%)



MATERIAS PRIMAS EN EL ALIMENTO





10.2. INTERACCIÓN CON LA VIDA SILVESTRE

En Salmones Camanchaca mantenemos, desde 2013 un plan de interacción con la vida silvestre con el objetivo de generar conciencia en nuestro personal y en el entorno a las operaciones para evitar daños a las especies que pueden tener algún tipo de interacción con nuestras instalaciones.

Dentro de las medidas implementadas se considera que todo el personal contratado recibe una inducción al momento de ingresar a la Compañía sobre temas referentes a los cuidados y manejos de aves y mamíferos marinos protegidos según la normativa aplicable.

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 hospedamiento.

Según los registros que mantenemos en nuestros centros de cultivo, no hemos tenido accidentes letales con la vida silvestre durante 2016.

10.3. 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.

La gestión sanitaria de Salmones Camanchaca se basa en siete pilares fundamentales los cuales incluyen:

Gestión normativa: seguimiento continuo de los programas sanitarios generales y específicos establecidos por la normativa vigente aplicable.

Bioseguridad: implementación y verificación de las acciones establecidas para mantener el estatus sanitario de la unidad productiva.

Contingencias: establecer los lineamientos en forma clara y oportuna para tomar las acciones a seguir en caso una diagnóstico o sospecha de enfermedades de alto riesgo.

Vigilancia: monitoreo y supervisión rutinaria en todas las unidades productivas para las enfermedades con programas de vigilancia y control.

Inmunoprofilaxis: vacunación del 100% de los plantales destinados a sitios de engorda con agentes de importancia en la zona.

Tratamientos terapéuticos: aplicación de agentes quimioterapéuticos autorizados para tratar enfermedades diagnosticadas en los plantales, respetando los periodos de resguardo establecidos por la normativa.

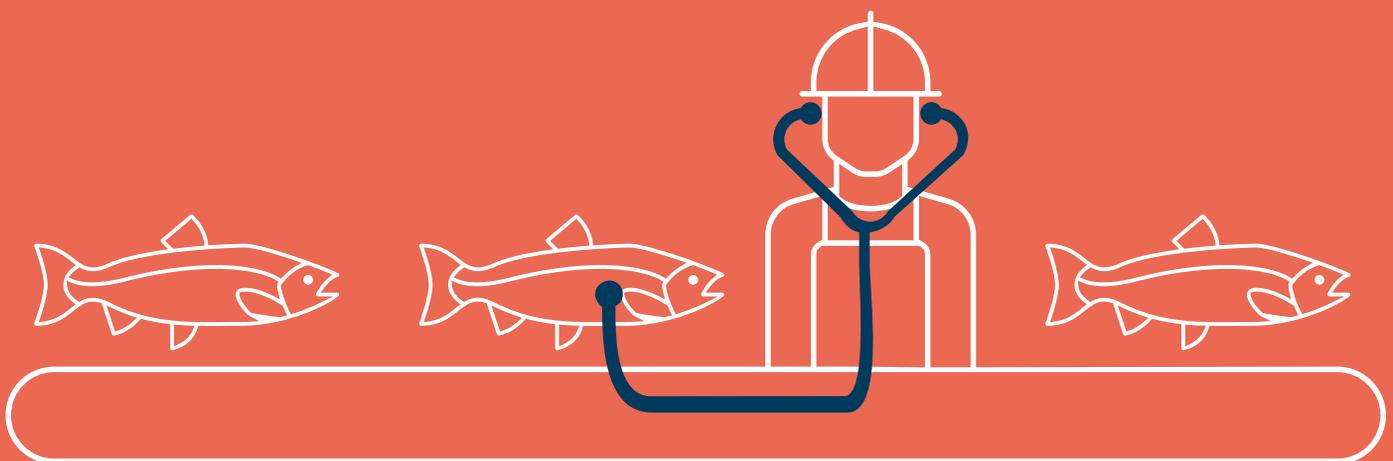
Dietas especiales: su objetivo es preparar y mantener un sistema inmune adecuado de los peces para prevenir o minimizar posibles brotes de enfermedades en las unidades productivas.

11.

SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES

La salud y bienestar de los 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.

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



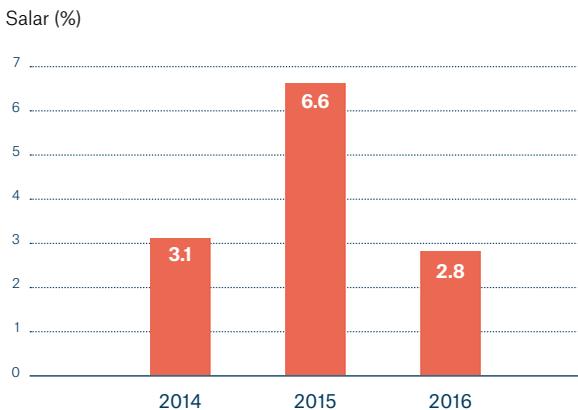
11.1. DESEMPEÑO SANITARIO

Durante 2016 se han implementado adecuadamente todas las medidas sanitarias preventivas establecidas con el fin de disminuir pérdidas por enfermedades infecciosas. Dentro de estas medidas como parte de la estrategia, está el uso de vacunas. A la estrategia actual de vacunación, este año se sumó la aplicación de una nueva vacuna viva para el control de SRS (Síndrome Rickettsial Salmonideo), la que es administrada en la etapa de agua dulce para proteger a los peces durante la etapa de su cultivo en el mar y consecuentemente reducir el uso de antibióticos. En el caso del Caligus (principal enfermedad parasitaria), se introdujo el uso de Lufenurón, un nuevo antiparasitario que se aplica en agua dulce con el fin de disminuir los tratamientos contra este parásito en el agua de mar, mejorando así la calidad de vida de los salmones. Los resultados del uso de estas medidas preventivas se verán durante el transcurso de 2017.

Sin embargo, durante 2016 han ocurrido contingencias ambientales que han generado mortalidades masivas producto del FAN que han afectado en forma extraordinaria el resultado productivo anual, por lo que, para efectos de desempeño sanitario solo hemos considerado las mortalidades por causas distintas de las medioambientales como lo es el SRS.

Respecto a esto, para el cálculo de la mortalidad acumulada de 12 meses se muestra el siguiente gráfico sin el efecto de este evento ambiental, aumentando a un 17,8% si consideramos estas pérdidas.

MORTALIDAD ACUMULADA 12 MESES



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

11.2. MONITOREO DE CALIGUS

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

RECUESTO CÁLIGUS TOTALES

(Número promedio de Caligus/pez/mes)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

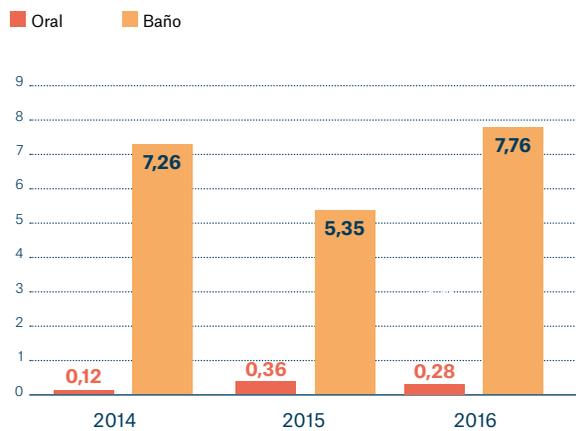
Nota: este indicador considera adultos totales (adultos móviles y Hembra Ovígera)

USO ANTIPARASITARIOS

Durante 2016 disminuyó el uso de antiparasitarios, en términos de volumen absoluto, situación dada principalmente por las zonas productivas en operación durante este periodo las cuales presentaron menores cargas que el año anterior. Sin embargo, el indicador de uso de antiparasitarios por baño (grAPI/ton LWE) es mayor debido a la menor producción anual producto de las pérdidas causadas por el FAN de principio de año.

USO ANTIPARASITARIOS

(grAPI/ton LWE)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

11.3. USO DE ANTIBIÓTICOS

La estrategia sanitaria de Salmones Camanchaca se basa, principalmente, en una política preventiva incluyendo el monitoreo permanente de enfermedades con un equipo de Médicos Veterinarios altamente calificados, vacunación del 100% de los smolts, alimentación funcional con dietas específicas dependiendo de la fase productiva, y manejo de las condiciones ambientales. El uso de antibióticos está restringido solo a grupos de peces que presenten diagnósticos respaldados por informes de laboratorio y con evaluaciones de sensibilidad a antibióticos, con el objetivo de evitar su mortalidad, los cuales no son utilizados como promotores de crecimiento.

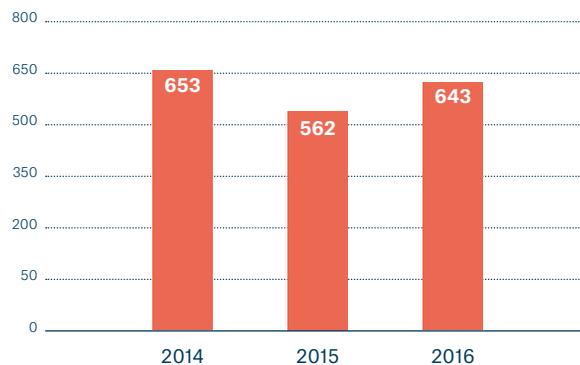
Salmones Camanchaca solo utiliza antibióticos autorizados para su uso en peces evitando los que se encuentran listados como críticos para la salud humana por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Todos los tratamientos antibióticos entregados, son prescritos por un Médico Veterinario. La utilización de antibióticos se realiza únicamente como tratamiento médico, considerando los periodos de resguardo necesarios para que los peces tratados puedan ser entregados en óptimas condiciones para el consumo humano de los diferentes clientes.

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

En los siguientes gráficos se muestra el uso de antibióticos (gramos de principio activo) por tonelada producida viva (LWE) y el número de tratamientos por jaula/ciclo.

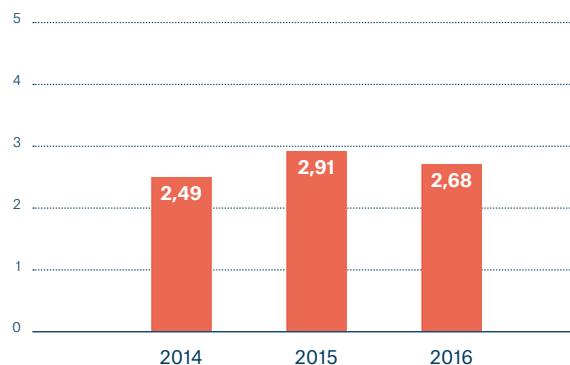
USO ANTIBIÓTICOS

(gAPI/ton LWE ciclos cerrados)



TRATAMIENTOS ANTIBIÓTICOS

(N° tratamientos/jaula)



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

Se puede apreciar durante 2016, un aumento en el uso de antibióticos en grAPI/ton LWE, principalmente debido diagnósticos de SRS y una menor producción anual producto de las mortalidades masivas por FAN durante el primer trimestre del año. Esto se demuestra con una disminución en el índice tratamiento por jaula, generado por la estrategia de tratar jaulas puntuales para minimizar el uso de antibióticos.

11.4. VACUNACIONES

Las estrategias de vacunación se han mantenido para el 100% de los planteles, con vacunas efectivas para la prevención de las enfermedades más importantes presentes en el país.

11.5. PARTICIPACIÓN EN ÁREAS DE MANEJO

Salmones Camanchaca participa activamente en las reuniones del 100% de las Agrupaciones de Concesiones (9) en los cuales tiene sus operaciones en las regiones de Los Lagos y de Aysén, y es coordinador en dos de ellas. Los acuerdos están relacionados con los periodos de siembra y descanso; estrategias de control sanitario; coordinación de tratamientos; programas de vacunación; y planes de contingencia.

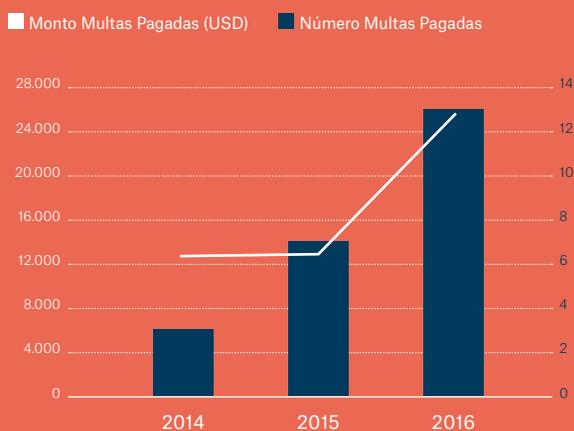
Esta gestión estratégica por cada área es fundamental para un adecuado manejo sanitario preventivo.

12. CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Durante 2016 se han resuelto 21 incumplimientos identificados por la autoridad en las fiscalizaciones realizadas en todas nuestras instalaciones, incluyendo centros de cultivo y plantas de procesamiento.

Dentro de ellas, 13 generaron pagos de multas, las cuales ascienden sobre los US\$ 25 mil, aproximadamente un 65% más que el año anterior.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO (MULTAS PAGADAS)



13.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Proyecto	Descripción	Impacto sobre la sostenibilidad del negocio
Selección de ovas para resistencia a SRS-Cáligus	En el marco del Programa Genético desarrollado, con el respaldo técnico-científico de la Universidad Católica de Valparaíso, se ha desarrollado un modelo de gestión para producir ovas (peces) seleccionadas para resistencia a patógenos (principalmente SRS y Cáligus). Durante 2016 se han desarrollado métodos para seleccionar los primeros reproductores con mayores índices de resistencia genética a patógenos, y por tanto, producir durante 2017 un batch acotado de ovas seleccionadas para este rasgo.	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.
Evaluación ambiental y sanitaria de lavado in situ de redes para la acuicultura	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.	Minimizar el impacto ambiental por el uso de pinturas 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.
Protocolo control de Cáligus concepto "O" hembra ovígera (en conjunto con Aquabench)	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; lo que significa que al realizar baños, no se hace tratamiento a todo el centro, pero sí una jaula o un pequeño número de ellas. Condición: muestreo semanal del 100% de las jaulas.	Mejorar el status sanitario de los peces, disminuyendo el uso de antiparasitarios por baños.
Proyecto piscirickettsiosis (Aquabench)	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 P. salmonis y el consecuente uso de antibióticos.	Mejorar la eficiencia productiva, minimizando las pérdidas asociadas a SRS y el uso de antibióticos.
Prueba alimentos funcionales (Dietas Antisealice) GSI	Desafío en condiciones controladas para probar dietas funcionales anticáligus de los tres proveedores de alimento (Skretting, Biomar e Ewos).	Contar con herramientas no farmacológicas de apoyo a las terapias usadas actualmente.
Estrategia para un uso eficiente y eficaz de los tratamientos antibióticos en la industria del salmón en Chile	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.	Mejorar la eficiencia productiva y sanitaria: aumento en el número de tratamientos exitosos. Disminución en el uso global de antibióticos por recidiva de casos.



14.

RELACIÓN CON LAS COMUNIDADES

Nuestra política es de fortalecer los valores éticos universales, apoyando el crecimiento económico y social de las comunidades en donde nos encontramos. Reconocemos que trabajamos dentro de una sociedad que debemos respetar y procurar su beneficio y desarrollo. Promovemos la participación responsable de nuestros colaboradores en las distintas actividades de la sociedad.

Para materializar estas intenciones hemos implementado el programa "Camanchaca Amiga" en todas nuestras instalaciones, realizando distintas actividades coordinadas y ejecutadas en conjunto con las organizaciones locales y comunitarias existentes en las cercanías de nuestras operaciones.

14.1. CAMANCHACA AMIGA

Profundizar y fortalecer vínculos con las comunidades vecinas, propiciando progresos y colaboraciones compartidas.

En Salmones Camanchaca, estamos orgullosos de presentar los nuevos avances que ha tenido nuestro programa Camanchaca Amiga a lo largo de su trayectoria y el positivo impacto que ha logrado entre sus comunidades vecinas. En 2012 se tuvo la visión de dar

marcha a este gran proyecto en todas las divisiones de la Compañía, buscando establecer y formalizar los nexos que existían con instituciones, agrupaciones y comunidades cercanas a sus operaciones.

A través del diálogo frecuente se fueron estrechando lazos basados en respeto y confianza, al mismo tiempo que se abría camino a nuevos proyectos y oportunidades de desarrollo conjunto que continúan en marcha hasta el día de hoy, en donde las acciones se han perfeccionado para apuntar a territorios adecuados y apoyar sus necesidades reales.

El programa se sustenta bajo tres pilares que han fluctuado en el tiempo, producto de las evaluaciones recurrentes de nuestras actividades, y finalmente en 2016 se decretó trabajar bajo los siguientes pilares: Cercanía, Cuidado del Entorno y Vida Saludable, los que lograron convocar a más de 8.000 personas en 105 actividades en las Regiones del Bío Bio, Los Lagos y Aysén.

Pilar	Cantidad actividades 2016
Cercanía	71
Cuidado del Entorno	27
Vida Saludable	7
TOTALES	105



CERCANÍA

Se reafirma cada año el compromiso con el desarrollo social local, a través de distintas actividades en conjunto con organizaciones y agrupaciones vecinas. De esta forma, en 2016 se focalizó la colaboración en nuevas herramientas para más y mejores oportunidades laborales a través de cursos de oficio, becas laborales y capacitaciones de parte de los técnicos y profesionales que componen el equipo de Camanchaca, hacia los vecinos.

Se realizaron nueve capacitaciones en oficio y formación laboral que beneficiaron a más de 200 personas de comunidades vecinas y ex colaboradores.

Debido a las consecuencias de la emergencia del Florecimiento de Algas Nocivas (FANs) y sus implicancias laborales, el Programa Camanchaca Amiga apoyó a las personas que perdieron su trabajo a través del Programa de Desvinculación Asistida, a través de las siguientes acciones:

- Artesanía en cuero de salmón
- Continuidad Enseñanza Media y Básica
- Cocina internacional (2 versiones)
- Gasfitería
- Carpintería en obra gruesa

En la comuna de Tomé, se ha sostenido durante años la alianza con el Municipio, manteniendo reuniones periódicas de coordinación para el desarrollo de actividades de beneficio local, y asimismo se llevan a cabo reuniones semestrales con las juntas de vecinos. Por otra parte, en la Región de Los Lagos y debido a la dispersión geográfica de las operaciones, desde 2015 se han implementado los Diálogos vecinales, instancias que apuntan a reunir a los vecinos del área de influencia de cada centro para tratar temas comunes, así como también resolver potenciales conflictos. Este escenario, ha permitido fortalecer los lazos de confianza entre los equipos en terreno y los vecinos, generando la cercanía y voluntad adecuada para acudir unos a otros en emergencias, contingencias, etc. Algunos ejemplos de los temas abordados:

- › Colaboración en temas logísticos, por ejemplo, de retiro de residuos domiciliarios, traslado de personas hacia centros asistenciales, u otras emergencias.
- › Mejoras en infraestructuras de uso público e instituciones educativas.
- › Trabajo colaborativo con entidades públicas como centros de salud, bomberos y carabineros para el beneficio de la comunidad.
- › Transparencia de procesos que lleva a cabo la salmonicultura para despejar dudas y erradicar mitos respecto de su operar.

Con el objetivo de estrechar lazos con los servicios y proveedores, y hacerlos parte de nuestras políticas de Responsabilidad Social, hemos participado en conjunto en diversas actividades. Por ejemplo, se realizó la campaña de recolección de libros liderada por ERCOMAR para apoyar a la biblioteca del Jardín Infantil Los Caracolitos de Aulen, y participamos junto con Aramark,

en mesas de degustación de nuestros productos con las nuestras comunidades de San José y Ensenada.

Asimismo, durante 2016 se incorporó como iniciativa la disminución de los días de pago a 30 días, entregando seguridad y estabilidad económica a nuestros proveedores de servicios.



PARA CAMANCHACA USTED ES IMPORTANTE



RESPECTO POR LAS PERSONAS ES LA CLAVE DE NUESTRO DESEMPEÑO

FORJAMOS RELACIONES PRÓSPERAS Y DE CONFIANZA

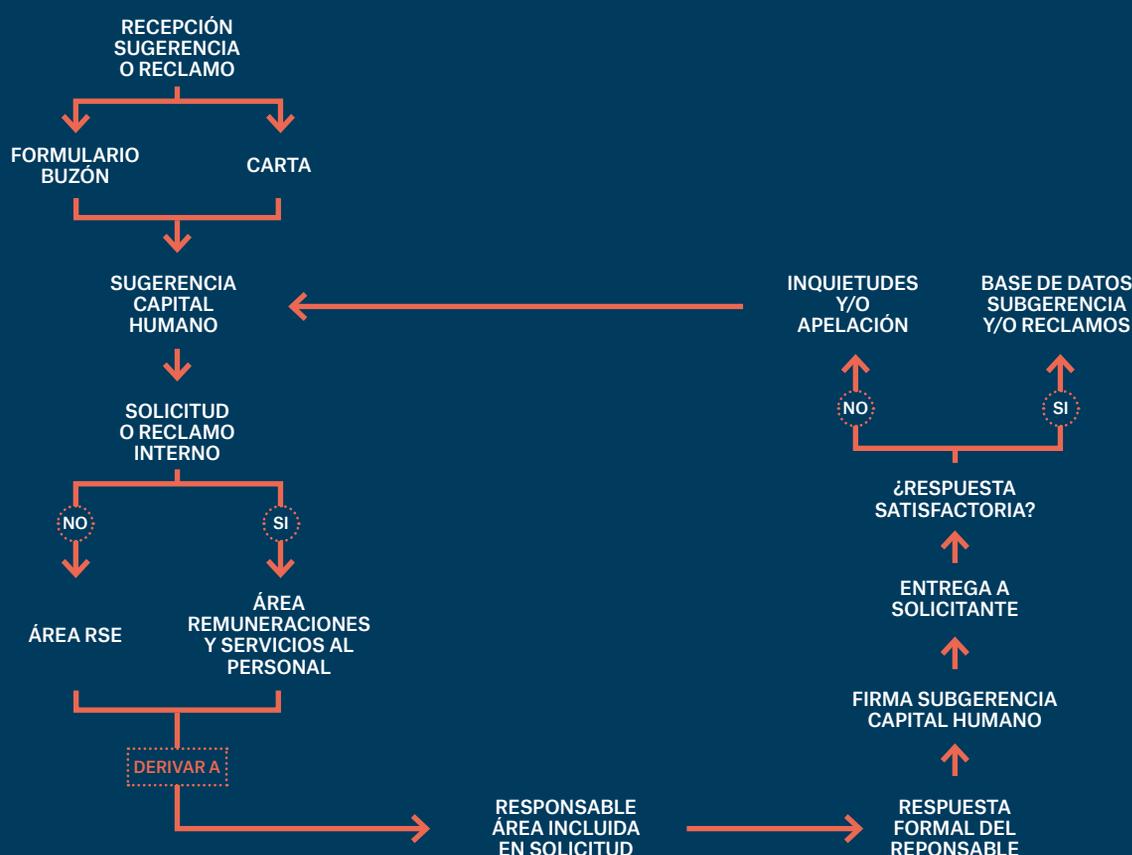
CORDIALIDAD Y AMABILIDAD SON PARTE DE NUESTRO COMPROMISO

EL SENTIDO DE COLABORACIÓN FORTALECE NUESTRO TRABAJO EN EQUIPO

MECANISMO PARA CONSULTAS Y RECLAMOS

Salmones Camanchaca ha implementado un mecanismo que establece la forma de gestionar las consultas y/o reclamos planteados por nuestros trabajadores y grupos de interés (proveedores, comunidades, au-

toridades, organizaciones locales, servicios, entre otros), con el propósito de entregar una respuesta en forma adecuada y oportuna, logrando acuerdos satisfactorios entre las partes.



Cuadro: Proceso de gestión de consultas y reclamos.

Durante el año de reporte, hemos recibido un reclamo relacionado con ruidos molestos en una de nuestras pisciculturas, situación que ha sido investigada y respondida dentro de los plazos establecidos.

Ante cualquier consulta o reclamo también pueden ingresarlos en nuestra web: <http://www.camanchaca.cl/comunidad/>



CUIDADO DEL ENTORNO

El cuidado del entorno siempre ha sido un pilar fundamental para el Programa Camanchaca Amiga, destacando por las campañas de limpiezas de playas que se realizan en conjunto con entidades educativas y agrupaciones vecinas en los distintos sectores. En este contexto, se mantiene la alianza con la Autoridad Marítima y la colaboración para la celebración del Día Internacional de Limpieza de Playas, que organiza DIRECTEMAR a nivel nacional. En 2016 se amplió el área de influencia de esta actividad en nueve localidades más, algunas de las cuales por primera vez se sumaban a la iniciativa.

En su segundo año, el Programa de Instalación de Puntos Limpios en establecimientos educacionales

de la comuna de Tomé, sumó siete establecimientos que no tuvieron la oportunidad de contar con esta estructura en 2015. Así, se sumó en total a 20 escuelas beneficiadas, en las que además, se han dictado capacitaciones para el correcto uso de los contenedores, entre otras temáticas.

En el contexto del FAN que afectó a inicios de 2016 a la industria, a través de Camanchaca Amiga se dictaron dos charlas a escuelas vecinas a nuestras instalaciones, ubicadas en la Región de Los Lagos, para explicar las implicancias de este fenómeno en torno a la Marea Roja y la industria acuícola. Los alumnos pudieron observar muestras de agua en microscopios para comprender de cerca la naturaleza de las microalgas.



VIDA SALUDABLE

Las empresas productoras de alimentos para consumo humano cuentan con rigurosos estándares de calidad que certifican que sus productos sean aptos para el consumo y que no serán perjudiciales para las personas que los consuman y su proceso tampoco lo será para quienes compartan territorio. Sin embargo, una responsabilidad extra que ha asumido Camanchaca es la promoción de un estilo de vida saludable y una alimentación balanceada, principalmente en base a los productos del mar que se encuentran disponibles a lo largo de Chile. En este sentido, el Punto de venta en Tomé, beneficia cada año a cientos personas de la comuna, entregando productos de calidad de exportación a un precio justo.

Se han realizado dos eventos de cocina en vivo en la misma localidad, para invitar a los vecinos a consumir productos saludables y ampliar las posibilidades de preparaciones. Adicionalmente, se participó de ferias de salud en escuelas rurales, en alianza con postas rurales, entregando degustaciones.

CERCANÍA



Certificación curso de cocina y repostería en San José.



Visita de escuela Epsón a Piscicultura Petrohué en semana de la ciencia, alianza Programa explora Conicyt.

CUIDADO DEL ENTORNO



Limpieza de playa Ahoní.



Día Internacional Limpieza de Playa en Isla Tenglo.

VIDA SANA



Feria salud Lobito Marino de Melinka.



Feria Salud rural en Escuela San José, Calbuco.

14.2. NUESTRA RELACIÓN CON LAS COMUNIDADES INDÍGENAS

En las regiones donde Salmones Camanchaca tiene sus operaciones existe una fuerte presencia de comunidades indígenas constituidas y que trabajan asociadamente para resguardar el cuidado del entorno, especies animales y vegetales nativas, en consistencia con sus valores ancestrales (uso consuetudinario).

Desde un punto de vista normativo, la relación con las comunidades indígenas se da según las regulaciones establecidas por el Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (Decreto N°40 de 2013, SEIA) y a través de la "Ley Lafkenche" (Ley N°20.249 de 2008) que creó el Espacio Costero Marino de los Pueblos Originarios (ECMPO).

En este contexto, existe cierta distancia hacia las industrias en general, incluyendo la salmonicultura. No obstante, desde mediados de 2014 Salmones Camanchaca ha establecido una relación con las comunidades indígenas presentes en las áreas en que tiene presencia territorial, basada en el respeto mutuo y que ha permitido establecer mesas de trabajo conjunto en búsqueda de acciones y proyectos de beneficio común.

Al mismo tiempo, Salmones Camanchaca junto a otras empresas de la industria salmoniculora presentes en la comuna de Hualaihué y en conjunto con

SalmonChile, ha participado activamente del proceso ciudadano de solicitud de Espacios Costeros Marinos de Pueblos Originarios (ECMPO) que la Asociación de Comunidades Indígenas de Hualaihué inició en 2006, y que tiene su origen en la "Ley Lafkenche". En esta instancia, Salmones Camanchaca ha actuado como facilitador y coordinador en la entrega de información territorial acerca de las intenciones de uso del borde costero de la industria, lo que ha permitido un mayor acercamiento con las comunidades indígenas.

En 2015 se estableció la Mesa de Planificación para la Sostenibilidad Territorial del Borde Costero de Hualaihué, que reúne a distintos actores locales y usuarios del borde costero de la comuna en torno a temáticas de desarrollo local, medio ambiente y turismo, principalmente. En esta instancia se ha formalizado, además, un Protocolo de Acuerdos y Comunicaciones, con el objeto de establecer una plataforma de comunicación directa entre los distintos usuarios, por sector geográfico de influencia, que permite solucionar eventuales contingencias o conflictos a nivel local en un periodo acotado de tiempo.

Durante el año a reportar no hemos tenido incidentes relacionados con las comunidades indígenas en las zonas en que operamos.



Desde el 2016 nuestro programa **Camanchaca Amiga** está disponible en las redes sociales donde se pueden seguir todas nuestras actividades a través de Instagram en **@camanchaca.amiga** y en Facebook, en nuestro fanpage **Camanchaca Amiga**

Ya tenemos más de

 **375**

seguidores en Instagram

[Ver Instagram](#)

y más de

 **6.600**

seguidores en facebook

[Ver Facebook](#)

15.

NUESTRA GENTE

En Camanchaca, las personas son un pilar fundamental para el logro de los objetivos estratégicos de la Compañía, por ello se ha trabajado desde hace varios años el “Programa de Clima Organizacional”, en el que se analizan las dimensiones que intervienen en las percepciones de los colaboradores respecto de su entorno laboral, para posteriormente planificar acciones de trabajo para la disminución de posibles brechas. Un aspecto relevante para estos objetivos es el fortalecimiento de habilidades para el crecimiento y desarrollo de personas a través de instancias de colaboración y relación entre las distintas áreas, con el fin de mantener trabajadores motivados y comprometidos.

En los últimos años, Camanchaca ha agrupado su estrategia a través de cuatro focos:

1.

**Camanchaca
gran empresa
para trabajar**

2.

**Camanchaca
“Buen Vecino”**

3.

**Organización
efectiva y
eficiente**

4.

**Cultura
organizacional
alineada**

La implementación de este Programa de Clima Organizacional ha permitido avanzar hacia una cultura sustentable y eficiente, alcanzando altos rangos de productividad, abriendo oportunidades para el desarrollo de las personas y asegurando la inclusión de los grupos interés, así como también del cumplimiento de nuevas normativas y estándares.

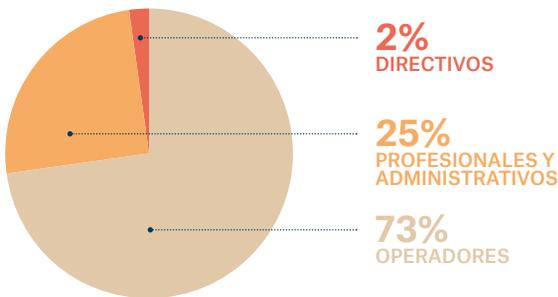
Para reforzar lo anterior, hemos elaborado nuestras políticas de RSE y de empleabilidad (disponibles en www.camanchaca.cl) donde se declaran y establecen, entre otros, los lineamientos respecto al trabajo de menores y labores forzadas u obligatorias, según la legislación nacional vigente, y los tratados internacionales suscritos por Chile en esa materia.

Salmones Camanchaca, se compone del área Cultivos, ubicada en las regiones del Bío Bío, Los Lagos y Aysén; y Planta, ubicada en la Región del Bío Bío. En total, se cuenta con el apoyo de 1.215 colaboradores, de los cuales 886 (73%) representan cargos operativos, 310 (25%) profesionales y administrativos, y 19 pertenecen a cargos directivos (2%).

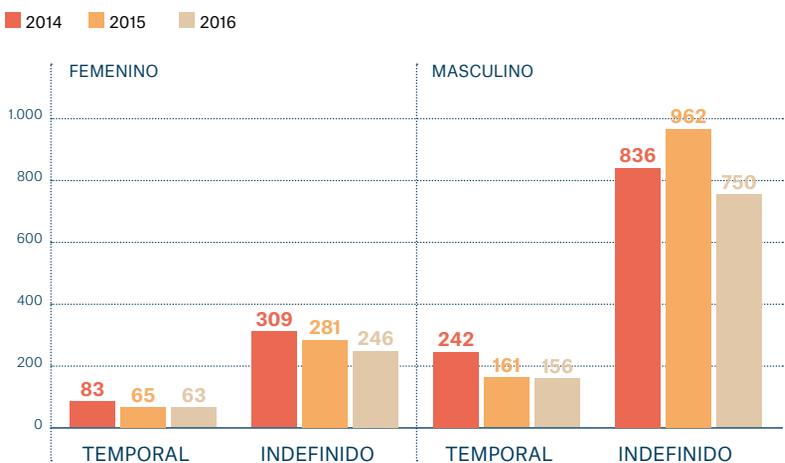
Un 96% de nuestros colaboradores cuentan con contrato indefinido.

75% de nuestros colaboradores es de sexo masculino y un 25% femenino.

DATOS GENERAL POR NIVEL 2016



DOTACIÓN CONTRATO / GÉNERO



15.1. CLIMA ORGANIZACIONAL

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

Un aspecto importante en éste ámbito ha sido el desarrollo de programas que buscan potenciar el liderazgo en las personas, por medio de buenas prácticas que permitan valorar instancias de colaboración y trabajo en equipo. Es por esto que destacamos algunas iniciativas, las que se han orientado a mejorar comunicaciones a través de boletines informativos y fichas técnicas, dando a conocer quiénes integran los equipos de trabajo. A

la vez destacamos las jornadas de trabajo trimestral, que permiten dar a conocer los resultados productivos de la Compañía y una mirada general de la gestión y los principales desafíos de la industria.

De acuerdo a los resultados obtenidos en las evaluaciones de clima desde 2013, la percepción hacia la Compañía ha ido en alza permitiendo reforzar y focalizar la creación de programas que permitan mantener y continuar elevando ésta cifra. Los excelentes resultados reflejan la dedicación y el compromiso de quienes forman parte de Camanchaca, quienes día a día con su esfuerzo y profesionalismo, hacen posible que la Empresa supere cualquier desafío.

Es así también como la Compañía realiza actividades para la familia como la Navidad de los hijos y diversos reconocimientos tales como: años de servicio y "Espíritu Camanchaca" (una vez al año); reconociendo a la gestión eficiente alineada a los objetivos de la Empresa; el que los colaboradores logren plantearse como referentes entre sus pares, con valores sólidos y actitud positiva, contribuyendo de manera constructiva incluso al enfrentarse a situaciones complejas; entre otros.

Resultados Encuesta clima organizacional

AÑO	ÍNDICE
2014	69,7
2015	74,6
2016	76,6

Reconocimiento años de servicio

25 años de servicio de Aurelio Norambuena Castro, capataz de Producción Agua Mar.



Premio Espíritu Camanchaca 2016

Luis Poblete, Jefe Operaciones y Ricardo Cortés Capitán Ana Cristina.



Navidad hijos de colaboradores

Navidad en Centros Pilpilehue y Ahoni, Chiloé.



15.2. BIENESTAR DE NUESTRAS PERSONAS

En una industria competitiva, Camanchaca busca adaptarse a los cambios, cumplir con altos estándares y entregar productos de alta calidad y en forma oportuna, permitiendo diferenciarse a través de su capital humano. De esta forma el foco ha sido alinear los programas y concretar diversas iniciativas orientadas a reforzar la mejora continua, trabajo en equipo, entre otras, para lograr las metas.

Hemos promovido la “Vida Sana” a través del Programa de Alimentación Saludable, y por otro lado apoyamos el deporte. La comunicación interna tam-

bién ha sido fundamental, a través de los boletines internos, fichas técnicas, reuniones de equipos en terreno y la reunión trimestral que permite que todos los colaboradores estén informados de nuestra estrategia de negocio y los principales desafíos.

Además, del “Programa de Clima Organizacional” -implementado anualmente y en el que se llevan a cabo varias actividades que tienen impacto en las personas-, queremos destacar algunas iniciativas adicionales implementadas en 2016:



Premio Concurso Innovación Planta Tomé: En 2016 Salmones Camanchaca Tomé lanza su primer programa de innovación bajo las premisas “bajo costo, alto impacto y sustentabilidad”. De 18 proyectos que fueron presentados, se seleccionó el proyecto “Uso de agua en Maquinas” liderado por el Ítalo Luppichini, Jefe del Departamento de Higiene, junto a un grupo de siete colaboradores y asesorados técnicamente por Andrés Medina, Supervisor de mantención. El premio consistió en un viaje a la Región de Los Lagos para conocer las operaciones de la Piscicultura de Petrohué, Río del Este, centro de engorda Ahoni y la planta de proceso de San José, relacionándose con todo el equipo de las respectivas áreas.



Innovación en centros de cultivo: Durante 2016 los centros Islotes y Edwards apostaron por una alimentación saludable y orgánica, por medio de Invernaderos. Esta iniciativa se está ejecutando desde inicio de ciclo en el área Chaitén y fue clave la expertise de los miembros del equipo y el uso de materiales reutilizados de nuestras operaciones. Esta instancia de integración fortalece la colaboración, el trabajo en equipo y la innovación, aspectos claves de la cultura organizacional de nuestra empresa.



Programa de visitas: Permitir que nuestros profesionales puedan conocer las instalaciones de la Empresa, generando relaciones de cercanía entre las distintas áreas, fomentando la colaboración, el trabajo en equipo y la mejora continua.



15.3. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Buscamos alinear las metas y potenciar el desarrollo de nuestros trabajadores, estimando el desempeño global de la persona en el cargo, midiendo las brechas existentes entre el desempeño esperado y el desempeño real, para así guiar el desarrollo profesional. Por lo mismo, se estableció a nivel corporativo un proceso de evaluación en dos etapas del año:

Evaluación de desempeño por resultados: en éste se consideran los aportes de cada persona evaluada en el logro de los resultados alcanzados en un año -de forma individual-, además de considerar los aportes a su equipo y a la Compañía.

Evaluación de competencias: consiste en realizar un análisis del conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y experiencias requeridas para desempeñarse óptimamente en cada cargo y que son posibles de observar y evaluar. Con esto se buscará generar planes de desarrollo y mejoras, que permitan disminuir las brechas de competencias que cada persona tenga respecto del cargo y función que desempeña.

A nivel operativo, nuestros colaboradores cuentan con un sistema de evaluación directo relacionado a su antigüedad y desempeño.

15.4. FORMACIÓN Y DESARROLLO

El compromiso es contribuir al desarrollo de las competencias, conocimientos y actitudes de las personas, sello que identifica a la Empresa.

Anualmente se diseñan y ejecutan programas de formación abarcando cursos normativos, técnicos y de habilidades blandas, que permitan formar profesionales integrales en su gestión, orientados a la mejora continua, siendo eficientes y empoderados de su rol.

El área de Desarrollo Organizacional tiene como misión gestionar y promover en las distintas gerencias, que estos procesos se realicen de forma oportuna y permanente.

Durante 2016 se capacitó a 1.726 trabajadores, dando un promedio de hora de capacitación de 6,1 horas por persona. A continuación se presenta en detalle dicha información:

Región	Total Horas Capacitadas	Horas Persona
Tomé	6.798	7,9
Cultivo	1.100	2,5
Total Salmones	7.898	6,1

Área	Distribución Capacitaciones por Nivel jerárquico			Distribución Capacitaciones Por género	
	Ejecutivos	Administrat.	Operarios	Mujeres	Hombres
PLANTA	0,4%	5,2%	60,9%	23,3%	43,2%
CULTIVOS	8,4%	22,7%	2,5%	6,2%	27,3%
TOTAL	8,8%	27,8%	63,4%	29,4%	70,6%

PROGRAMA LIDERAZGO CORPORATIVO PARA PROFESIONALES Y JEFATURAS



Entendiendo la importancia del rol de los profesionales en la Compañía, se han implementado una serie de iniciativas focalizadas a potenciar y empoderar a las personas que ocupan cargos Directivos, Jefaturas y Asistentes de centro, entre otros. Es por esto que se desarrollan de manera sostenida actividades orientadas a potenciar las habilidades de los líderes y sus capacidades para gestionar el desempeño, identificar talentos, desarrollar personas y ser fieles representantes del perfil del líder Camanchaca.

15.5. CONTRATACIÓN

Como industria tenemos una responsabilidad muy importante en el desarrollo local y social: queremos construir un sector más sustentable con mejores prácticas, que nos permitan optimizar la gestión. Es por esto que nuestra política propicia la contratación de trabajadores residentes de las localidades donde estamos insertos, así facilitamos la relación con las comunidades y reforzamos el sentido de pertenencia.

Año	Contratación
2014	4,21%
2015	4,87%
2016	3,56%

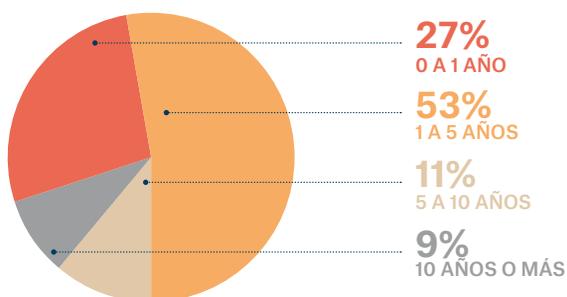
2016 fue un año complejo para la zona de Contao, Chiloé y Calbuco producto de la Floración de Algas Nocivas (FAN), lo que afectó directamente la materia prima para las plantas de procesamiento, reduciendo a la vez los procesos de contratación. Esto no fue impedimento para la continuidad de actividades, respaldados por la convicción de salir adelante y superar este nuevo desafío que nos planteaba la naturaleza.

15.6. ROTACIÓN

Dadas las características de la actividad productiva de la industria, existe un aumento de la actividad en determinados meses lo que influye en un constante movimiento, dentro de la misma Empresa o en ingresos y salidas de la organización. Sin embargo, la rotación por renuncias es bastante baja: durante los últimos años el promedio ha sido inferior al 1% mensual, llegando en 2016 solo al 0,34%.

Año	Rotación
2014	0,80%
2015	0,81%
2016	0,34%

ANTIGÜEDAD PERSONAL SALMONES



15.8. RELACIONES LABORALES Y SINDICATOS

Camanchaca cumple con las normas establecidas en los contratos colectivos y legislación laboral vigente. Nuestra relación se sustenta en una estrecha colaboración, respeto y cercanía, posibilitando el generar cualquier cambio orientado a la mejora.

Durante 2016 se desarrollaron tres negociaciones colectivas con excelentes resultados, no generando interrupción en la jornada laboral, producto de paros u otra acción a considerar.

En total, un 41,89% de nuestros colaboradores se encuentran adheridos a contratos colectivos.

Además, nuestra política de compensaciones permite que el 100% de las personas que trabaja en Salmones Camanchaca reciba remuneraciones por sobre el sueldo mínimo establecido por la legislación nacional vigente. Al mismo tiempo hemos realizado un estudio para identificar la brecha que pudiera existir entre las remuneraciones entregadas, versus el sueldo que cumple las necesidades básicas de nuestros trabajadores, según la zona en la cual estén las operaciones. Actualmente nuestra política de compensaciones, establece un sistema de escalafón que permite ir aumentando gradualmente las remuneraciones de los trabajadores operativos por desempeño.

Durante 2016 no hemos tenido incidentes respecto de trabajo de menores ni de trabajo forzado u obligatorio con nuestros trabajadores.

15.9. SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Nuestro objetivo es continuar con la cultura preventiva, a través del fortalecimiento del liderazgo y el autocuidado. Para esto se ha desarrollado un "Programa Anual" de Trabajo en conjunto con la Mutual de Seguridad, a través de actividades que permiten reforzar y empoderar, tanto a nuestros líderes como a todo el equipo. Tenemos altos estándares en prevención, los cuales nos han permitido disminuir constantemente la accidentabilidad y siniestralidad a lo largo de los años. Los resultados en 2016 fueron excelentes, como consecuencia de una eficiente gestión preventiva en cada una de las áreas que conforman nuestra Empresa.

Uno de los principales hitos durante 2016 fue la implementación del programa BAPP en nuestra planta de proceso Tomé, el cual busca la prevención de

accidentes basado en el comportamiento. Dicha implementación se realizó con el apoyo de la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS), y como primera actividad, se llevó a cabo una jornada de reflexión en donde los resultados serán el plan de trabajo para la implementación del programa.

Durante 2016 se realizaron constantes campañas de comunicaciones internas que pusieron énfasis en el autocuidado y reporte de incidentes, culminando a fines de 2016 con la "Semana de la seguridad" -en Cultivo- realizando capacitaciones en forma presencial e e-learning, listas de chequeo, simulacros de evacuación en casos de emergencias y accidentes, entre otros.

Otra iniciativa de 2016 fue el diseño de un logo "En Camanchaca cultivamos la seguridad" el cual fue creado por nuestros colaboradores para seguir reforzando en las personas de la importancia de este ámbito en el desarrollo de las actividades.

Además, como todos los años, se entregaron equipos de protección personal al 100% de los trabajadores según sea su actividad, lo que incluyó sombreros y lentes para el sol, protector solar, ropa térmica para el personal expuesto al frío, ropa e implementos de seguridad en caso de manipular sustancias peligrosas.

Este trabajo se ha traducido en un mejoramiento continuo de los procesos en la revisión y el reforzamiento de conductas preventivas y de seguridad. Si bien estas medidas han permitido obtener buenos resultados, aún nos falta para alcanzar la meta de excelencia que busca "reducir a cero los accidentes con días perdidos".



BAPP
Behavioral Accident
Prevention Process



A continuación se presentan indicadores de salud y seguridad para 2016, comparado con los años anteriores:

Indices por año	2014	2015	2016
Dotación promedio por año	1.470	1.469	1.215
Número Total de Horas trabajadas por año	3.175.200	3.173.040	2.624.400
Accidentes acumulados	53	41	14
Tasa de tiempo perdidos	16,7	12,9	5,3
Tasa de Ausentismo	0,24	0,23	0,18
Total Días perdidos	1.026	976	651
Días trabajados	423.360	423.072	349.920
Fatalidades	0	0	0

Como se puede observar tuvimos una disminución extraordinaria de un 66% del número de accidentes y de un 33% de número de días perdidos.

Además durante 2016 solo se presentaron dos situaciones de enfermedades profesionales que en conjunto acumularon 92 días perdidos por esta causa (14% del total de accidentes acumulados).

Finalmente, cabe mencionar que contamos con cuatro comités paritarios de Higiene y Seguridad en piscicultura Petrohué, Planta Primaria, Planta Secundaria y Administración, con programas de gestión preventiva anual y reuniones mensuales.

16.

CERTIFICACIONES

- Durante 2016, fueron certificados 11 centros de engorda (Agua Mar) bajo las Best Aquaculture Practices (BAP) lo que equivale al 98 % de la producción.
- En febrero recibimos la certificación ASC para nuestro centro Porcelana, siendo el primero en obtener esta certificación en nuestra Compañía.
- En marzo se obtuvo la certificación GLOBAL G.A.P. para toda la producción de ovas propias en la piscicultura Río del Este.
- El mismo mes, recibimos las certificaciones de nuestras plantas de Tomé y San José bajo el estándar MSC/ASC para Cadena de Custodia (CoC) en plantas de proceso.
- Recertificación de Planta Tomé bajo Best Aquaculture Practices con producción anual de 32.644 toneladas (Mat. Prima año 2016).
- Seguimiento anual de norma ISO 9001:2010, ISO 14001: 2004 y OHSAS 18001:2007.
- Y en noviembre obtuvimos la certificación cuatro estrellas BAP incluyendo así a nuestra Piscicultura de recirculación Río Petrohué bajo los requerimientos de este estándar. Además, mantuvimos nuestras certificaciones Kosher y HACCP.



Aquaculture Stewardship Council



SGS OHSAS 18001



The Responsible Seafood Choice



SGS ISO 14001:2004



Global G.A.P.



SGS ISO 9001:2008



KOSHER

KOSHER

17.

ALIMENTANDO AL MUNDO DESDE EL MAR

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 sobrepasar sus expectativas. Para lograr esto, se han implementado sistemas de gestión 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 sostenibilidad del negocio.

En línea con este compromiso, Salmones Camanchaca a partir de 2012, ha implementado acciones para obtener el 100% de su producción anual en cumplimiento de los requisitos del estándar de las Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) en toda su cadena de producción (hatchery, engorda y plantas de proceso, además de proveedores de alimento certificados bajo este mismo estándar), y a partir de 2015 la implementación de medidas para dar cumplimiento a los requisitos ASC (Aquaculture Stewardship Council) en los centros de engorda en el mar y en nuestras plantas de proceso (Cadena de custodia), obteniendo en 2016 la certificación del primer centro y con la proyección de ser presentados otros tres durante 2017.

Ambos estándares promueven un modelo de negocio sustentable, procurando nuestra responsabilidad sobre los impactos de la actividad en el entorno, ya sea el medio ambiente como con las comunidades con las cuales interactuamos, difundiendo políticas orientadas a mantener un equilibrio justo entre los factores que son relevantes y estratégicos para la Compañía.

17.1. PRODUCTOS SALUDABLES

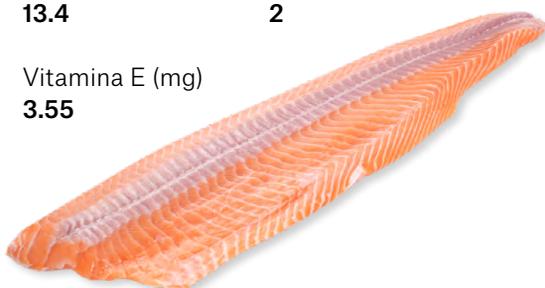
Salmones Camanchaca promueve el consumo de productos saludables a través de su política de relacionamiento con la comunidad, incorporando actividades relacionadas con el deporte y la instauración de hábitos de consumo de alimentos provenientes del mar en sus actividades incluidas en el programa Camanchaca Amiga.

Esto se fundamenta en los beneficios atribuidos al consumo de salmón, principalmente, considerando las características de este producto como son su contenido de proteína de alto valor nutricional y ácidos grasos esenciales, como lo es el Omega 3 (EPA y DHA).

El consumo frecuente de ácidos grasos poliinsaturados omega-3 de cadena larga, como parte de un estilo de vida saludable, ayuda a tener una buena salud cardiovascular y reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, según datos de la Agencia responsable de la Administración de Alimentos y Medicamentos(FDA).

**VALORES NUTRICIONALES EN 100 GR.
(SEGÚN TABLA USDA):**

Proteína (g)	Vitamina B12 (µg)
20.42	3.23
Grasas totales (g)	Omega 3 (gr/100gr)
13.4	2
Vitamina E (mg)	
3.55	



Para mayor información acerca de nuestros productos y sus presentaciones revisar el siguiente link:
<http://www.camanchaca.cl/productos/salmon>

17.2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

Para cumplir con los mejores estándares, hemos realizado evaluaciones de riesgos en todas nuestras áreas, tanto cultivos como en plantas de procesamiento, con el objetivo de asegurar la entrega de productos inocuos para el consumo de nuestros clientes.

Durante 2016 hemos sido sometidos a diversas y exigentes 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, las cuales fueron exitosas, manteniendo nuestras certificaciones

Se ha mantenido un proceso productivo controlado logrando disminuir niveles de desviación asociados a parámetros de calidad e inocuidad, logrando mantener un alto estándar en la elaboración de nuestros productos.

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

Durante 2016 no hemos recibido denuncias sobre seguridad alimentaria.

18. RECONOCIMIENTOS

Camanchaca figura entre las Top 4 salmoneras del mundo que mejor reportan la sostenibilidad de su operación según Ranking Seafood Intelligence 2016

Camanchaca se transformó por segunda vez consecutiva en la salmonera chilena con mejores resultados en el ranking 2016: "Benchmarking of the world's Top 35 Salmonid Farming & Top 3 Fish Feed companies' Corporate, Social & Environmental Responsibility (CSER)/ Sustainability reporting", elaborado por Seafood Intelligence, consultora internacional especializada en acuicultura y pesca, que analiza la transparencia de las empresas del rubro al comunicar sus políticas y resultados en sostenibilidad.

Mejor Sitio 2015, por los resultados logrados en el ciclo: Centro de cultivo Pilpilehue por los resultados obtenidos en su ciclo productivo anterior. El evento fue desarrollado el 17 de noviembre de 2016 en la "Conferencia Innovación y Colaboración para un Industria más Sustentable" organizado por Skretting.



SEAFOOD INTELLIGENCE



SKRETTING



19. MARCAS Y MEMBRESÍAS

SALMONES CAMANCHACA ES MIEMBRO DE LAS SIGUIENTES ORGANIZACIONES:

NUESTRAS MARCAS:



Global Aquaculture Alliance



Salmones Camanchaca



GSI



Pier 33 Gourmet



Salmón de Chile



New World Currents



Salmon Chile INTESAL



Fiordo Blanco

20.

ÍNDICE GRI

Perfil de la información		Observación	Número de página
Estrategia y Análisis			
G4-1	Declaración del responsable principal de la toma de decisiones de la organización sobre la relevancia de la sostenibilidad para la organización y su estrategia para abordarla.	Reportado	Página 10 - 11
Perfil Organizacional			
G4-3	Nombre de la Organización	Reportado	Página 4
G4-4	Marcas, productos y servicios más importantes de la organización	Reportado	Página 7, 63
G4-5	Lugar donde se encuentra la sede central de la organización	Reportado	Página 4
G4-6	Países en los que opera la organización	Reportado	Página 5
G4-7	Naturaleza de la propiedad y forma jurídica	Reportado	Página 4; Memoria Anual 2016, página 28 (Vínculo directo a memoria en página 18)
G4-8	Mercados en que opera	Reportado	Página 7; Memoria Anual 2016, páginas 92 (Vínculo directo a memoria en página 18)
G4-9	Escala de la organización	Reportado	Páginas 5, 6, 7; Memoria Anual 2016, página 17, 50, 69 (Vínculo directo a memoria en página 18)
G4-10	Desglose de empleados de la organización	Reportado	Página 51
G4-11	Porcentaje de trabajadores cubiertos por convenios colectivos	Reportado	Página 56
G4-12	Cadena de abastecimiento de la organización	Reportado	Memoria Anual 2016, página 66; Ciclo productivo publicado en http://www.camanchaca.cl/productos/salmon
G4-13	Cambios importantes durante el periodo de informe en cuanto al tamaño de la organización, estructura, propietarios, o su cadena de abastecimiento	Reportado	Página 15
G4-14	Como se aborda el principio preventivo	Reportado	Página 19
G4-15	Principios o iniciativas externas de carácter económico, social y ambiental que ha adoptado la organización.	Reportado	Páginas 9, 40, 44, 46, 49
G4-16	Listado de asociaciones a las que pertenece o participa	Reportado	Página 63
Aspectos materiales y Cobertura			
G4-17	Listado de entidades que figuran en los estados financieros.	Reportado	Memoria Anual 2016, página 133 (Vínculo directo a memoria en página 18)
G4-18	Proceso para determinar el contenido del reporte.	Reportado	Página 12
G4-19	Listado de los Aspectos Materiales identificados durante el proceso de definición del contenido	Reportado	Página 14
G4-20	Cobertura dentro de la organización de cada aspecto material	Reportado	Página 12
G4-21	Cobertura fuera de la organización de cada aspecto material	Reportado	Página 12
G4-22	Consecuencias de las reformulaciones de la información de los reportes anteriores	Reportado	Página 15
G4-23	Señale cambios significativos en el Alcance y Cobertura con respecto al reporte anterior	Reportado	Página 15
Participación de los grupos de interés			
G4-24	Listado de los grupos de interés vinculados a la organización	Reportado	Página 20
G4-25	En que se basa la elección de los grupos de interés	Reportado	Página 42
G4-26	Enfoque de la organización sobre la participación de los grupos de interés	Reportado	Página 42
G4-27	Que temas claves han surgido por la participación de los grupos de interés como han sido evaluados por la organización	Reportado	Páginas 14, 42

Perfil de la información		Observación	Número de página
Perfil del Reporte			
G4-28	Periodo del Reporte	Reportado	Página 12
G4-29	Fecha del reporte previo	---	El reporte anterior corresponde al año 2015 y fue publicado en Junio de 2016
G4-30	Ciclo de presentación del reporte	Reportado	Página 12
G4-31	Contacto ante dudas que surjan del reporte	Reportado	Página 4
G4-32	Opción de conformidad elegida, Índice GRI.	---	Este reporte se ha elaborado bajo G4- Opción esencial.
G4-33	Política de verificación externa	---	Este reporte no será verificado externamente
Gobierno			
G4-34	Estructura organizacional	Reportado	Memoria Anual 2016, página 45
Ética e Integridad			
G4-56	Descripción de los valores, principios, estándares y normas de la organización, como el código de conducta y ética.	Reportado	Páginas 5, 19-21
Medio Ambiente			
G4-EN3	Consumo Energético Interno	Reportado	Página 30-31
G4-EN5	Intensidad Energética	Reportado	Páginas 30-31
G4-EN18	Intensidad de las emisiones de gases efecto invernadero	Reportado	Páginas 30-31
G4-EN23	Peso total de los residuos gestionados, según tipo y método de tratamiento	Reportado	Página 23-24
G4-EN27	Mitigación del impacto ambiental de los productos y servicios	Reportado	Páginas 26-29
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	Reportado	Página 39
Empleo			
G4-LA1	Número total y tasa de contrataciones y rotación media de empleados, desglosados por grupo etario, sexo y región.	Reportado	Página 55
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	Reportado	Página 56
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.	Reportado	Página 57
G4-LA9	Promedio de horas de capacitación anuales por empleado, desglosado por sexo y por categoría laboral	Reportado	Página 54
G4-LA11	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones regulares del desempeño y de desarrollo profesional, desglosado por sexo y por categoría profesional	Reportado	Página 54
Lucha contra la corrupción			
G4-SO4	Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre la lucha contra la corrupción	Reportado	Página 19
Cumplimiento			
G4-SO8	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa	Reportado	Página 39
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	Reportado	Página 61
Plantas de procesamiento			
G4-FP1	Porcentaje de volumen comprado que cumplen con las políticas corporativas de abastecimiento.	Reportado	Página 60
G4-FP2	Porcentaje de volumen comprado que es verificado según un estándar de producción responsable creíble y reconocido internacionalmente.	Reportado	Página 60
G4-FP3	Porcentaje de tiempo perdido por disputas salariales y paros	Reportado	Página 56
G4-FP9	Porcentaje de pescado procesado por especie	Reportado	Página 6
G4-FP5	Porcentaje del volumen manufacturado en instalaciones certificadas por una tercera parte independiente bajo un estándar de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria reconocido internacionalmente.	Reportado	Página 60
G4-FP12	Políticas y prácticas sobre antibióticos, antiinflamatorios, hormonas y promotores del crecimiento	Reportado	Página 38

