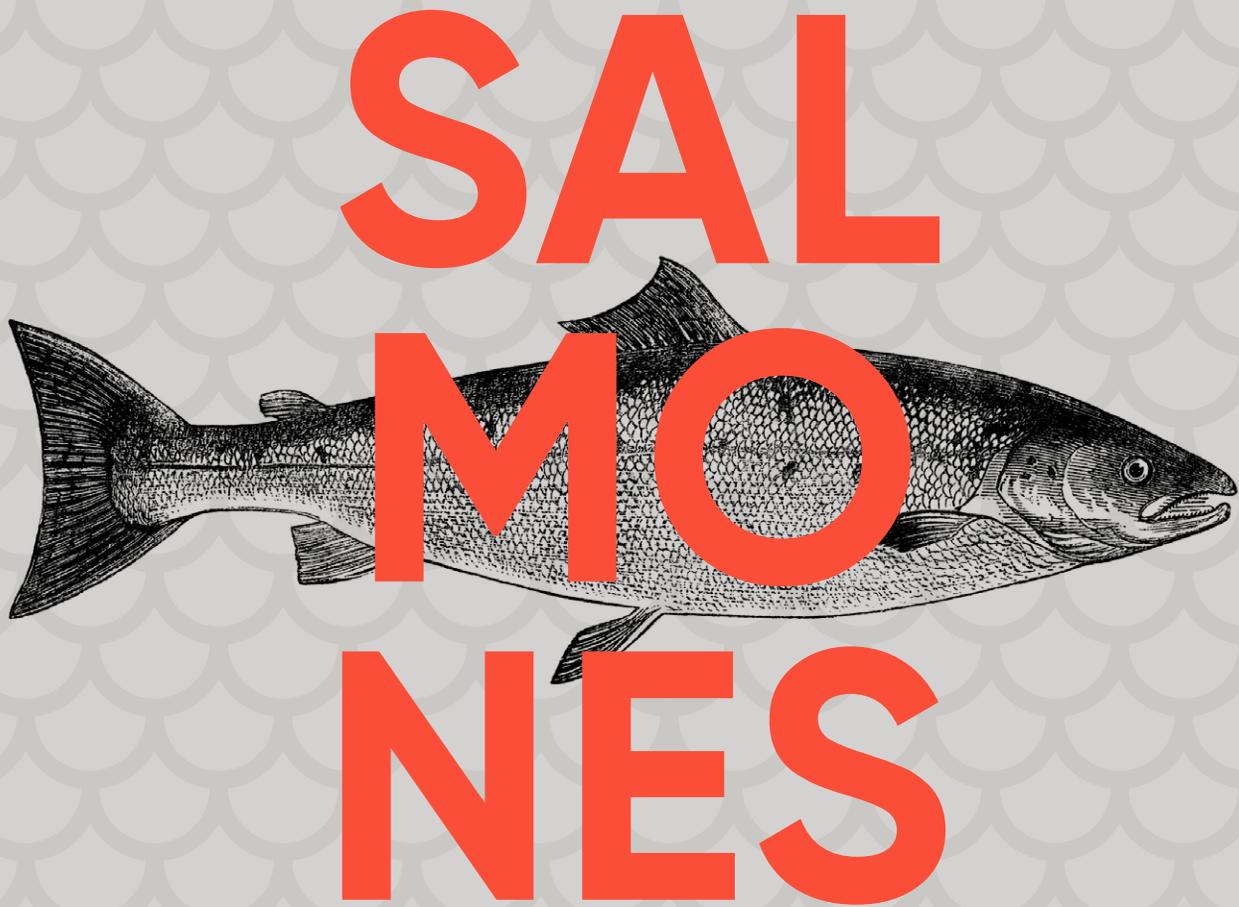


Reporte de Sostenibilidad

---

2017 y primer semestre 2018



CAMANCHACA

**4**

**01.**  
La Compañía  
en una  
sola mirada

**10**

**02.**  
Reseña  
Histórica

**12**

**03.**  
Acerca de  
Este Reporte

**16**

**04.**  
Mensaje del  
Vicepresidente  
de Salmones  
Camanchaca S.A.

**18**

**05.**  
Contexto  
de Mercado

# Índice

**21**

**06.**

Estrategia de  
Sostenibilidad  
Corporativa

**34**

**07.**

Nuestra  
Gente

**39**

**08.**

Relación con  
las Comunidades

**45**

**09.**

Cuidado por el  
Medio Ambiente

**58**

**10.**

Salud y Bienestar  
de los Peces

**62**

**11.**

Cumplimiento  
Normativo

**63**

**12.**

Nuestros  
Productos

**65**

**13.**

Reconocimientos

**66**

**14.**

Marcas y  
Membresías

**67**

**15.**

Índice GRI

01.

# La Compañía en una sola mirada

Salmones Camanchaca es una sociedad anónima abierta en la Bolsa de Comercio de Santiago y en la Bolsa de Oslo desde Febrero de 2018. Compañía Pesquera Camanchaca S.A. es la principal accionista de Salmones Camanchaca, con el 70% de las acciones tras la apertura en bolsa.

Integrada verticalmente, incluye instalaciones de agua dulce, agua mar, plantas de procesamiento primario y de valor agregado. Además posee oficinas comerciales en distintos mercados alrededor del mundo con el fin de asegurar un suministro continuo y estable a sus clientes, quienes valoran la confiabilidad del servicio.

---

**Salmones Camanchaca S.A.**

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

**Web:**

[www.salmonescamanchaca.cl](http://www.salmonescamanchaca.cl)

**Email:**

[inversionistas@camanchaca.cl](mailto:inversionistas@camanchaca.cl)

## Cadena de Valor

● Oficinas Comerciales    ● Representaciones Comerciales



# 100%

**Producción Salmón del Atlántico**

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

# 5

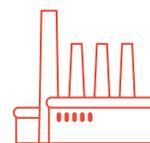
**Centros de agua dulce**

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

# 74

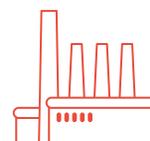
**Concesiones de acuicultura**

Poseemos 74 concesiones de acuicultura ubicadas entre la Región de Los Lagos y de Aysén con 1.045 Has total; de las cuales 366 Has fueron utilizadas durante el 2017.



# 2

**Plantas de proceso primario**



# 1

**Planta de valor agregado**

## Producción

**Smolt  
Producidos 2017**

**9,7 millones** (de los cuales el 100% fueron producidos en sistemas cerrados de recirculación).

**Capacidad de producción en recirculación:**

**15 millones de smolt.**

**Biomasa cosechada en 2017 - Salar:**

**36.788 mT LWE.**

**Bioamasa en el agua 2017 - Salar**

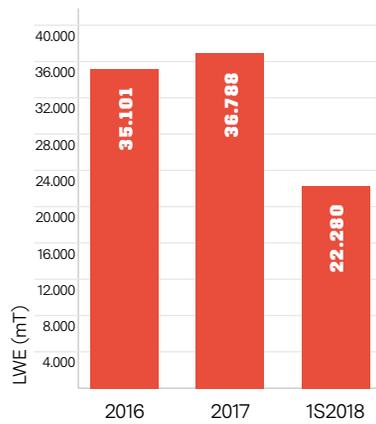
**23.500 mT LWE.**

**Numero de peces en el agua 2017 - Salar:**

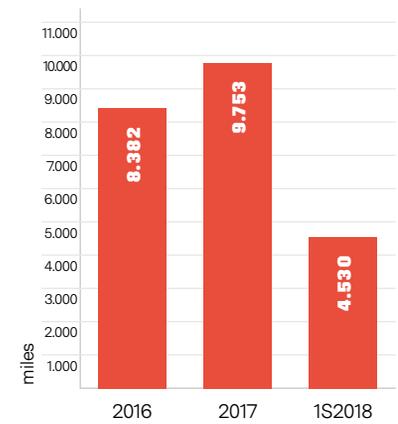
**11.174.440**

**Biomasa producida por superficie utilizada:**

**Biomasa Cosechada LWE (mT)**



**Smolt Producidos (miles)**



**Capacidad de planta de valor agregado:**

**50.000 tons WFE**

**y proceso primario:**

**60.000 tons WFE**

**Alimento consumido en 2017**

**55.623 toneladas para engorda**

**2.806 toneladas en agua dulce**

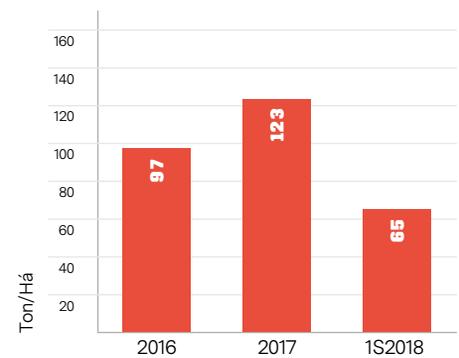
**Producción en el mar**

**123 ton/Ha 2017**

**Producción en tierra**

**22 ton/Ha 2017**

**Producción x Há/año**



## Desempeño Económico

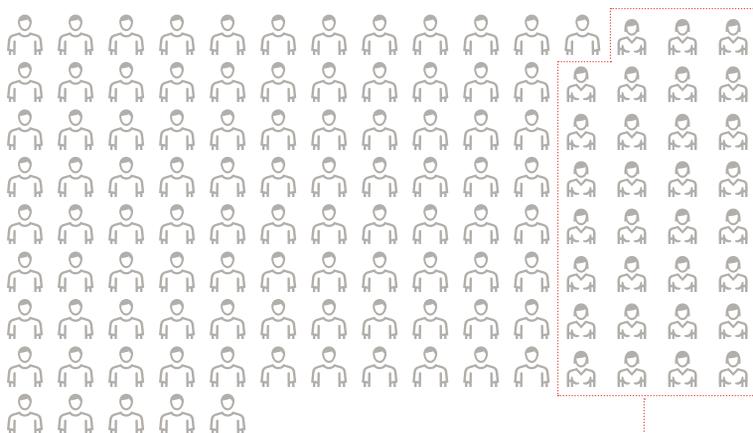
Durante 2017 Salmones Camanchaca alcanzó ingresos operacionales por MUS\$ 203.07, con un EBIT/kg WFE anual de US\$ 1,19.

Indicadores desempeño economico	2016	2017	1° Semestre 2017	1° Semestre 2018
Ingresos Operacionales (MUS\$)	225.546	203.070	88.130	155.653
Margen Bruto pre Fair Value	40.349	58.211	29.081	40.193
EBITDA	34.862	52.474	26.517	34.664
Fair Value	24.929	5.301	-10.600	-504
Utilidad Neta MMUSD	27.166	31.721	18.839	5.854
Cosechas (Ton WFE)	32.644	34.213	10.146	20.721
Cosechas (Ton GWE)	29.380	30.792	9.131	18.649
Ventas (ton WFE)	38.494	30.049	10.168	21.497
Ventas (ton GWE)	34.645	27.044	9.151	19.347
Costo Ex jaula (US\$/Kg Peso vivo)	3,36	3,00	3,08	3,10
Costo Ex jaula (US\$/Kg WFE)	3,80	3,50	3,31	3,33
Costo Ex jaula (US\$ /Kg GWE)	4,20	3,90	3,68	3,70
Precio (US\$/Kg WFE)	5,60	6,30	7,12	6,26
Precio (US\$/Kg GWE)	6,30	7,00	7,91	6,96
EBIT/Kg WFE (US\$)	0,55	1,19	1,48	1,21
EBIT/Kg GWE (US\$)	0,61	1,32	1,64	1,34

Para mayor información al respecto revise [www.salmonescamanchaca.cl/inversionistas](http://www.salmonescamanchaca.cl/inversionistas)

## Nuestra Dotación

### Fuerza de trabajo promedio:



**1.250**  
personas  
2017

**1.346**  
al 30/6/2018

Dotación  
hombres  
**932**  
2017

**1.001**  
al 30/6/2018

Dotación  
mujeres  
**318**  
2017

**345**  
al 30/6/2018

### Dotación por nivel jerárquico



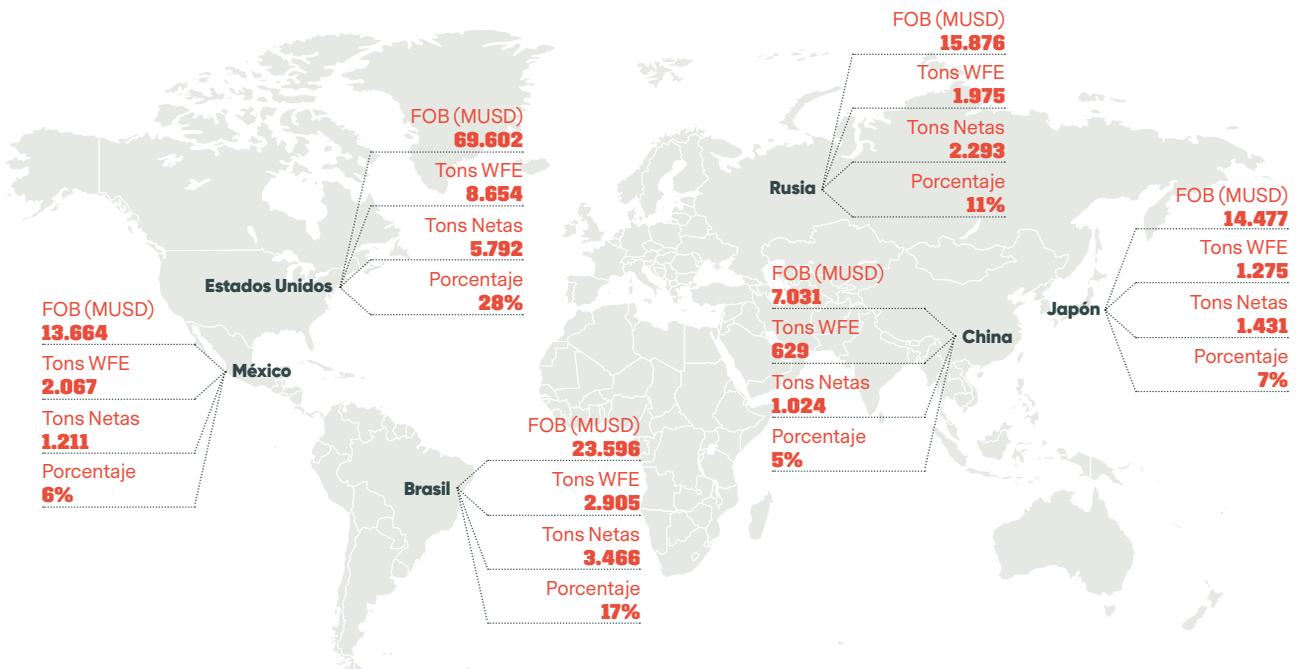
## Nuestros Mercados

Salmones Camanchaca S.A. 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

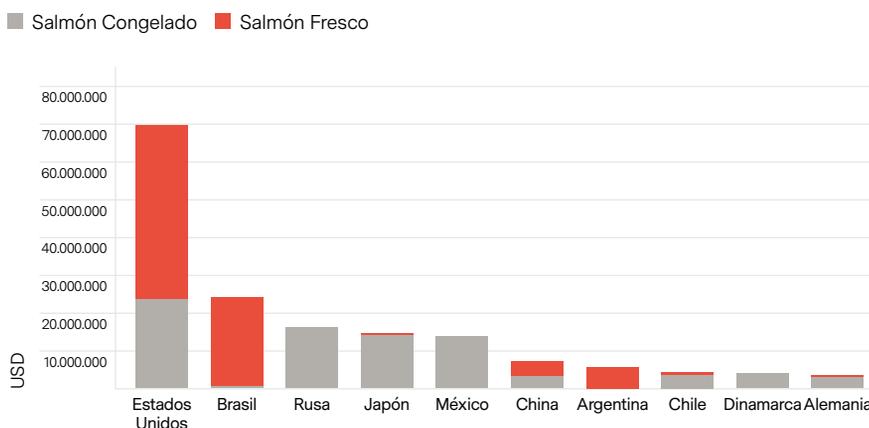
importantes clientes a nivel mundial, tanto en el área del retail como del Food Service y la distribución.

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

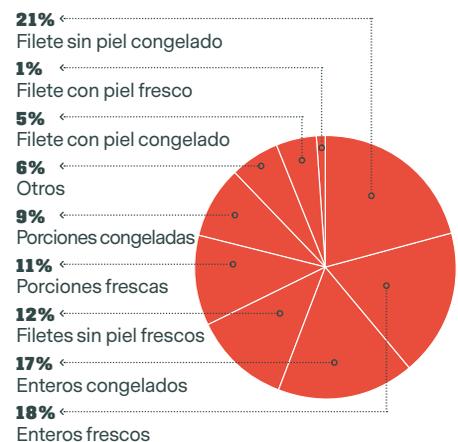
### Principales Mercados de Exportación durante 2017



### Distribución de ventas según ingresos FOB (USD)



### Distribución de ventas según tipo de producto (%)



Para mayor información al respecto revise: [www.salmonescamanchaca.cl/mercados](http://www.salmonescamanchaca.cl/mercados)

## Distribución de nuestras instalaciones



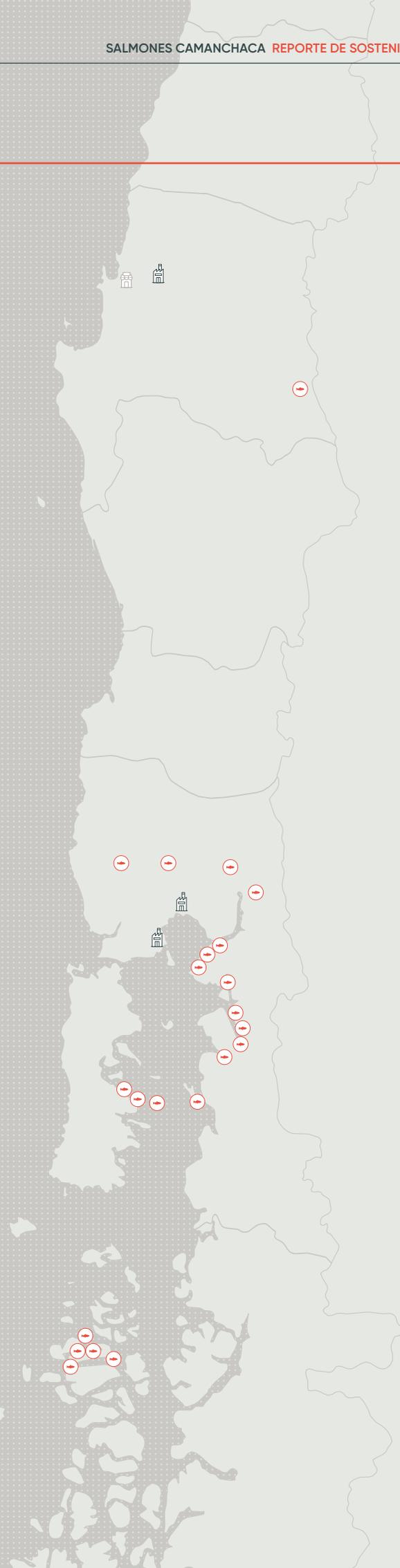
Plantas y oficinas



Centros de cultivo



Puntos de venta



### Nuestras Marcas



## 02.

# Reseña Histórica

## 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 Biobío. Posteriormente, la Compañía fue diversificando las especies pesqueras para incluir sardina, anchoveta y jurel, e incursionando en la acuicultura.

## </>

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

## 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.

## 2013

En 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.

## 2016

En marzo de 2016 la Compañía obtuvo la certificación ASC para su centro de cultivo Porcelana, el primero 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 obtuvo las certificaciones de cadena de custodia para las planta de proceso de Tomé y San José (ASC CoC).

Durante el mismo año la Compañía obtuvo la certificación BAP "4 estrellas" al certificar La 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 la cadena de producción de la Compañía bajo este estándar y también obtuvimos la certificación GLOBALG.A.P. para La Piscicultura Río del Este que abastece de ovas a toda la 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.

→ ○  
**1987**

En 1987 se adquiere la piscicultura Polcura, en la Región del Biobío, 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 Salar en los centros Peñasmo y Terao.

→ ○  
**2001**

En 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.

→ ○  
**2005**

En 2005 la Empresa abre una oficina comercial en Tokio, Japón, para la venta y distribución de productos congelados en ese país y Corea del Sur.

○ ←  
**2012**

En 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.

○ ←  
**2010**

En 2010 Compañía Pesquera Camanchaca S.A. crea la filial Salmones Camanchaca S.A. con el fin de enfocar y racionalizar los recursos de este negocio.

→ ○  
**2017**

En Agosto 2017 se realizó la migración al sistema SAP. La implementación de este sistema permite a la empresa lograr mayor control de la información, facilitando la toma de decisiones al contar con datos en línea. También se obtuvo el sello Pro Pyme: Esta certificación es un hito para la Empresa y refleja el compromiso permanente con nuestros proveedores.

Salmones Camanchaca S.A. fue inscrita en la Comisión para el Mercado Financiero (ex Superintendencia de Valores y Seguros), lo que marcó un avance significativo en el proceso que conduciría a la apertura a bolsa en forma independiente de esta filial de Cia. Pesquera Camanchaca S.A., tanto en Chile como en Noruega, y nuestro fortalecimiento para el plan de desarrollo futuro.

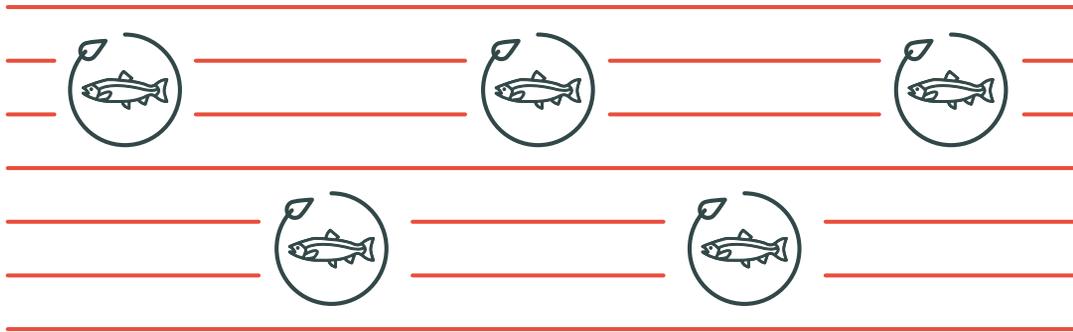
→ ○  
**2018**

Con fecha 2 de febrero de 2018 se concretó dicha apertura por un 30% de la propiedad, recaudando Salmones Camanchaca US\$ 50 millones a través de una colocación primaria. A su vez, Compañía Pesquera Camanchaca realizó una venta secundaria de acciones de Salmones Camanchaca recaudando US\$ 58 millones. Esta operación posicionó a Salmones Camanchaca como la primera empresa chilena y única latinoamericana en cotizar en el principal mercado de seafood del mundo, además de transformarse en un referente para otros actores de la industria nacional que estudian emular dicho proceso.

Se obtuvo certificación ASC para el 75% de la producción del cuarto trimestre 2018 y primer trimestre 2019.

### 03.

## Acerca de este Reporte



Este es nuestro cuarto reporte anual de sostenibilidad, siendo parte fundamental de la política de comunicación y transparencia establecida por la organización, hacia nuestros grupos de interés. Su contenido cubre el desempeño del 2017 de los aspectos materiales identificados por la Compañía, en materia financiera, ambiental y social. Además en este reporte se han agregado los indicadores que demuestran nuestro desempeño al primer semestre de 2018.

En forma periódica realizamos el seguimiento del desempeño de los procesos de Salmones Camanchaca, a través de indicadores establecidos para ello, siendo informado a las distintas partes interesadas en forma anual. Tanto este Reporte de Sostenibilidad junto a la Memoria Anual, el Reporte de Sostenibilidad de GSI y nuestro dashboard corporativo se encuentran disponibles en [www.salmonescamanchaca.cl/sostenibilidad/salmones](http://www.salmonescamanchaca.cl/sostenibilidad/salmones)

La información contenida en este reporte considera todas las operaciones productivas de Salmones Camanchaca S.A., las que 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) GRI Standards 2016 y la Guía para el sector de Procesamiento de Alimentos. Si bien este reporte no será evaluado externamente, toda nuestra información financiera, de inocuidad alimentaria y desempeño medio ambiental y social es monitoreada en forma periódica a través de evaluaciones por terceras partes según los lineamientos de 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), Norma GLOBALG.A.P., Normas ISO (ISO 9001, ISO 14001 OHSAS 18001) y por los propios clientes.

Tabla 1.

**Principales certificaciones obtenidas para la Cadena de Valor de Salmones Camanchaca.**

Cadena de Valor	Certificación	Casa Certificadora	Número de instalaciones certificadas	Producto Certificado
Piscicultura	BAP (Best Aquaculture Practices)	NSF	1 (25%)	9.753.464 smolt (100% prod. Smolt)
	GLOBALG.A.P + GRASP	Control Union (CUP)	2 (50%)	25 mill ovas (100%) 2.664.000 smolt
	ASC (Aquaculture Stewardship Council/ Cadena de Custodia)	Control Union (CUP)	1 (25%) (Proveedor de Smolt)  1 (25%) en evaluación de factibilidad	9.753.464 smolt (100% prod. Smolt)
Centros de Cultivo	BAP (Best Aquaculture Practices)	NSF SGS Global Trust	14 (100%)	43.623 ton producidas (2017-1°Semestre 2018)
	ASC (Aquaculture Stewardship Council/ Cadena de Custodia)	Control Union (CUP)	4 (29%) (Cultivo de salmón/Cadena de Custodia)  4 (29%) En evaluación (Cultivo de Salmón)	23.201 ton a producir (2017-2018) (Cultivo de Salmón/Cadena de Custodia)

Cadena de Valor	Instalación	ISO 14001	ISO 9001	ISO 18001	BAP (Best Aquaculture Practices)	GLOBAL G.A.P + GRASP	ASC (Aquaculture Stewardship Council/ Chain of Custody)	HACCP (implementado)
Plantas de Proceso	San Jose (Planta de Proceso Primario)				En implementación	✓ (Cadena de Custodia)	✓ (Cadena de Custodia)	✓
	Tomé (Planta de valor agregado)	✓	✓	✓	✓		✓ (Cadena de Custodia)	✓

**Modificaciones respecto al reporte anterior**

Se ha modificado la metodología para analizar los indicadores del año 2016, en la cual no serán considerados los efectos del FAN ocurrido en el primer trimestre de ese año.

Además, se ha realizado una evaluación externa de emisiones GEI para el año 2017.

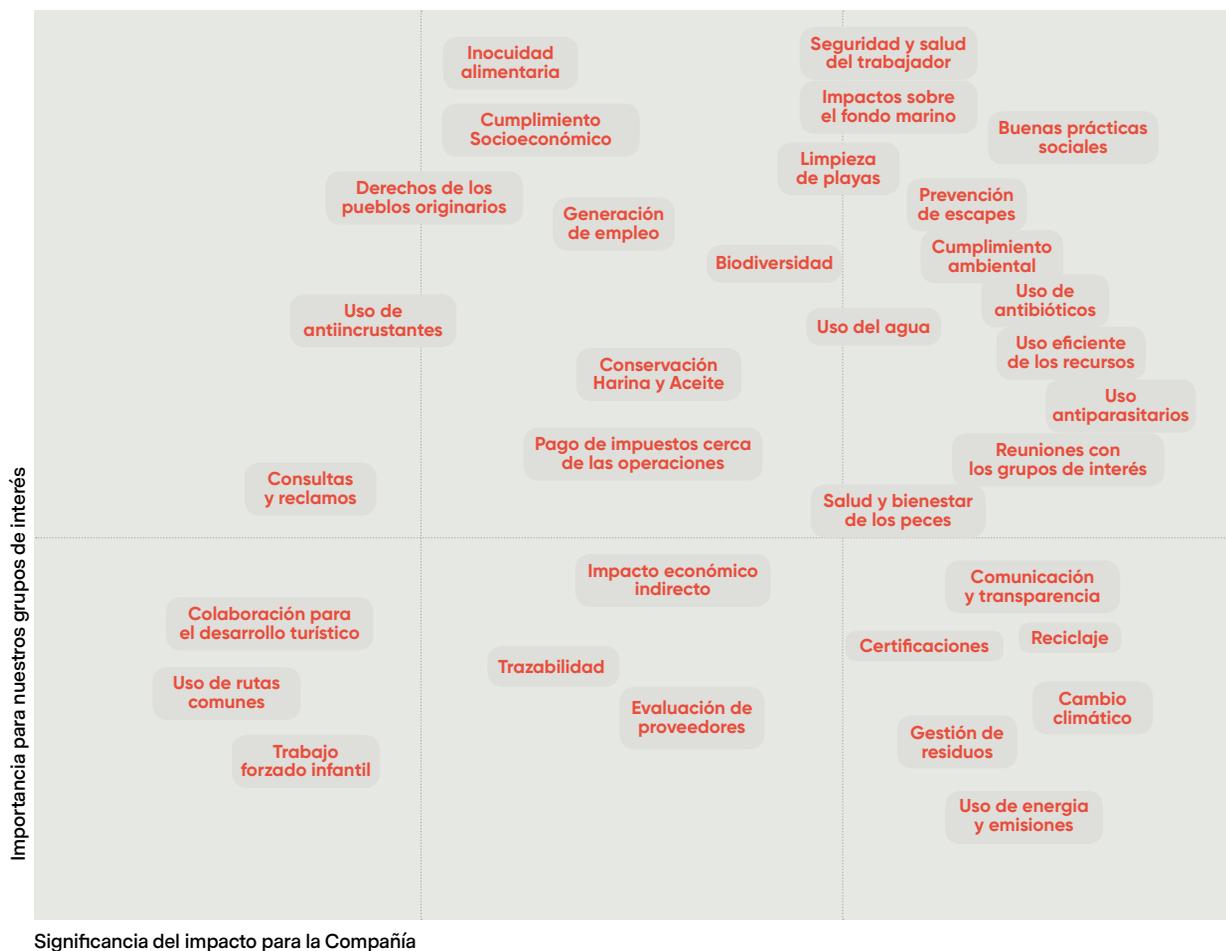
### Análisis de Materialidad

Este año hemos mantenido la metodología establecida para evaluar los temas materiales tanto para Salmones Camanchaca como para nuestros grupos de interés, actualizando la información en base a las reuniones realizadas con nuestras comunidades, diagnósticos de grupos de interés (entrevistas individuales y etnográficas), además de encuestas que hemos realizado en actividades de puertas abiertas en las distintas instalaciones productivas. Hemos utilizado también información que es recopilada mediante nuestros mecanismos de reclamaciones y comentarios surgidos de parte de colaboradores en las reuniones ampliadas, realizadas en forma trimestral.

Al mismo tiempo se han considerado temas materiales relevantes para los diferentes estándares de sostenibilidad

adoptados y de transparencia, requerimientos internos, además de los contenidos revisados mediante benchmarking sobre 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 Standards.

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



Como resultado se han incluido los siguientes aspectos materiales: desempeño sanitario; comunicación y transparencia; desempeño medio ambiental; buenas prácticas sociales; calidad e inocuidad alimentaria; seguridad de los trabajadores; cumplimiento normativo; compromiso con las comunidades; uso de los recursos; involucramiento en el desarrollo local.

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.



04.

## Mensaje del Vicepresidente de Salmones Camanchaca S.A.



Para Salmones Camanchaca, la sustentabilidad en la forma de conducir nuestras actividades y negocios es un valor estratégico y fundamental para preservarlas en el tiempo. Nuestro modelo de crecimiento y desarrollo no podría ofrecer garantías en el tiempo sin balancear adecuadamente los intereses de los diferentes grupos de interés, de la sociedad y del medio ambiente. Este 4to Reporte de Sostenibilidad busca dar transparencia a nuestros esfuerzos para dar cuenta no solo de los avances en esta materia, sino de la evolución que los datos y hechos dan cuenta.

Nuestro Reporte de Sostenibilidad entrega los principales hitos que hemos verificado en Salmones Camanchaca durante 2017 y hasta mitad de 2018, donde debemos destacar la trascendencia que tuvo para nuestro fortalecimiento institucional, la inscripción de Salmones Camanchaca en el Registro de Valores de la Comisión para el Mercado Financiero (CMF), y su posterior apertura a las bolsas tanto en Chile como en Noruega. Ello ha agregado nuevos grupos de interés en nuestra Compañía y así, elevado las exigencias de ambos mercados y comunidades. Ello se ha sumado a una mayor capacidad para desplegar nuestro potencial en los mercados donde operamos y consolidarnos en nuestra misión de ser uno de los líderes mundiales en la industria del salmón.

En 2017 destacamos el reconocimiento entregado por Seafood Intelligence, consultora internacional que analiza la transparencia con que las empresas comunican sus políticas y resultados en sustentabilidad, a Salmones Camanchaca, quien por tercer año consecutivo fue la mejor ubicada de Chile y la cuarta mejor salmonera del ranking mundial.

Es oportuno destacar también la actualización del programa de Seafood Watch de Monterey Bay Aquarium sobre sus recomendaciones del salmón cultivado, el

cual recibió la categoría “buena alternativa” cuando tuviera la certificación Aquaculture Stewardship Council (ASC). Esto ha sido importante para Salmones Camanchaca, por cuanto la mayoría de las cosechas del segundo semestre de 2018 tendrán esta certificación.

Durante 2017 Salmones Camanchaca no tuvo eventos de escapes desde centros de cultivo, confirmando la atención que damos a la mitigación de impactos de nuestra actividad sobre la biodiversidad del entorno, la fauna silvestre y el desarrollo de las comunidades que dependen de ella. Este logro se origina en buenas decisiones adoptadas en el pasado y en la aplicación del plan de contención de peces implementado desde 2013.

Por otra parte, vale destacar que en 2017 mostramos mayor eficiencia que años anteriores en el tratamiento de residuos generados por tonelada producida, disminuyendo en más de 4% el uso de antifouling en las redes, gracias a las estrategias de reducción de este producto seguidas desde hace algunos años. En cuanto al uso de antibióticos, Salmones Camanchaca redujo la aplicación de medicamentos (gr. API/ton LWE) respecto de 2016, y hemos continuado avanzando en bajar sus tratamientos por centros de cultivo.

Para mejorar la eficacia y eficiencia de nuestras operaciones, el manejo y uso de información resulta esencial, y hemos dado un fuerte avance en 2017 al contar con SAP como nuevo sistema de gestión, que nos permite lograr más control en todas las áreas, facilitando la toma de decisiones en línea.

Con el objeto de promover y facilitar el que empresas pequeñas y medianas puedan operar con Salmones Camanchaca, hemos trabajado para obtener el sello Pro Pyme, que refleja el compromiso permanente con nuestros proveedores de menor escala, sello obtenido en 2017.

Una mención especial merece nuestro programa de relacionamiento social “Camanchaca Amiga”, que en 2017 continuó trabajando en el objetivo de estrechar nuestros lazos con las comunidades vecinas. En 2017 el programa tuvo un alcance de más de 54.000 personas en las regiones del Biobío, Los Lagos y Aysén, donde 5.400 personas participaron en ferias de todo tipo; más de 2.000 participaron en las actividades de limpieza de playas; 483 personas visitaron nuestras instalaciones y 93 alumnos hicieron su práctica en Cultivos y Planta; entre otras actividades. A la fecha, Camanchaca Amiga cuenta con más de 36 mil seguidores en la red social Facebook.

A pesar de nuestros logros en este año, la tarea es seguir elevando los estándares de sustentabilidad y cuidado del medio ambiente. En ese sentido, quedan aspectos por mejorar en cuanto al traslado de nuestra carga y disposición de materia prima, que en la mayoría de los casos depende de empresas externas. Eventuales accidentes o incluso hundimientos de embarcaciones que transportan nuestras biomasas son riesgos que debemos abordar, para mitigar al máximo las posibilidades de incidentes que afecten al entorno y a la Compañía. En 2017 nos vimos afectados por el hundimiento de un wellboat de terceros con nuestra carga, cuyo rescate si bien fue gestionado de forma exitosa y profesional, nos exige revisar continuamente nuestros protocolos.

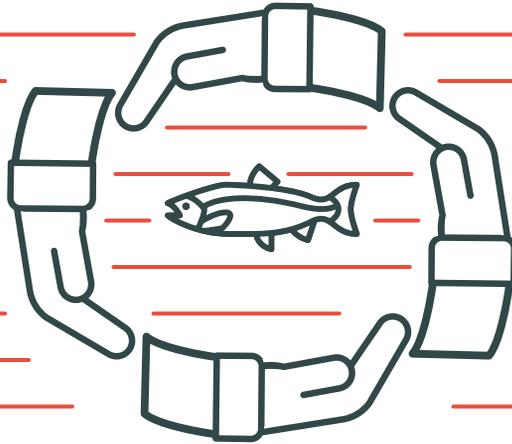
Salmones Camanchaca sigue empeñada en efectuar mejoras y progresos permanentes en materia de sustentabilidad. Y así lo expone el contenido de este reporte, el cual además deja registrado el trabajo bien hecho que cada uno de nosotros realiza día a día por esta labor de contribuir al desarrollo del cultivo sustentable del salmón en Chile.



**Ricardo García Holtz**  
Vicepresidente de  
Salmones Camanchaca S.A.

## 05.

# Contexto de Mercado



### Panorama de la Industria del salmón de cultivo

La acuicultura ha producido el alimento de origen animal de mayor crecimiento en el mundo durante las últimas décadas, además en 2014 pasó a ser la mayor fuente de pescados para el consumo humano, superando por primera vez a las capturas del pescado silvestre (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2017).

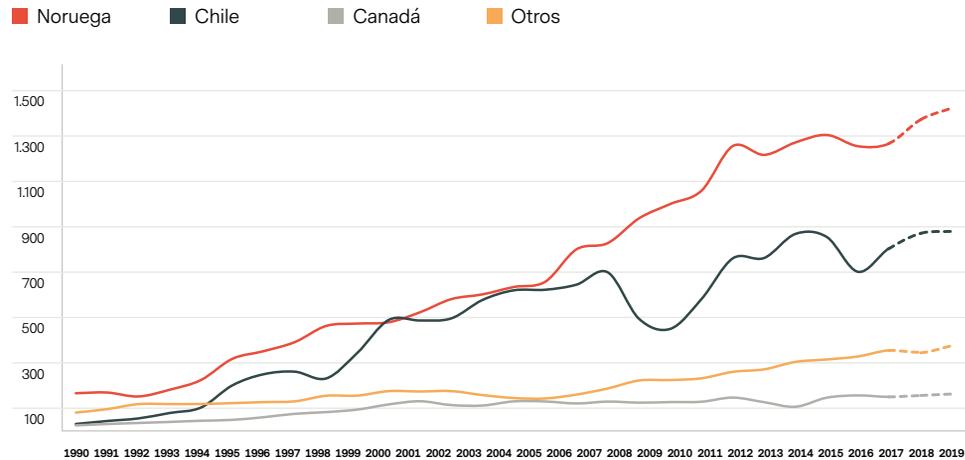
Este gran crecimiento de la acuicultura permitió el aumento del consumo promedio anual de pescado por persona a nivel mundial, pasando de 9,9 Kg en la década de 1960 a 19,7 Kg en el 2013. Se estima que hoy en día el consumo promedio anual alcanza los 20 Kg por persona (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2017).

Los salmónidos son una de las especies más exitosas en la acuicultura. De acuerdo a Kon-

tali Analysis, la cosecha mundial ha pasado de 0,3 millones de toneladas en el año 1990 a 2,7 millones de toneladas en el año 2017, lo que refleja un crecimiento de 800% en 27 años. Dentro de la producción de salmónidos de cultivo destacan las especies Atlántico y Trucha; estas representaron un 84% y un 10% de las cosechas del 2017 respectivamente.

Desde 1996 Chile y Noruega han sido los dos mayores productores de salmónidos en el mundo. Pero Chile ha sufrido dos crisis que han disminuido sus cosechas: la crisis del ISA en el 2008 y la crisis del bloom de algas en el 2015 las cuales se pueden ver reflejadas en el Gráfico 1. Hoy la industria chilena se ha recuperado y representa el 29% del total de las cosechas a nivel mundial superado sólo por Noruega que representa el 46% del total.

### Cosechas mundiales de Salmón por País



En cuanto al suministro del Salmón Atlántico a nivel mundial, el 2017 creció un 2% con respecto al año anterior en donde los mercados con mayor crecimiento fueron EE.UU. y “Otros Mercados” como China. Para el 2018 se espera un crecimiento de un 7% del suministro global y un precio promedio relativamente similar al año anterior.

Desarrollo de la oferta en miles de toneladas WFE. Según principales mercados

	2012	2013	2014	2015	2016	2017E	2018E
Unión Europea	933	931	1.013	1.082	1.047	1.022	1.075
EE.UU.	330	350	373	422	422	440	467
Japón	63	59	64	61	65	64	66
Rusia	173	163	145	105	78	76	81
Otros mercados	491	532	609	639	610	658	738
<b>Total</b>	<b>1.990</b>	<b>2.035</b>	<b>2.204</b>	<b>2.308</b>	<b>2.223</b>	<b>2.261</b>	<b>2.428</b>

Fuente: Kontali Analysis

### Panorama de Camanchaca en el cultivo de salmón

Salmones Camanchaca tiene hoy un potencial de crecimiento de su producción del 50%, debido a la disponibilidad de concesiones que hoy no están siendo explotadas. Esto hace factible aprovechar en gran medida un escenario de precios globales 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 812 mil toneladas durante 2017. De este volumen, el 71% corresponde a la especie Salmón Atlántico, siendo esta la única que cultiva Salmones Camanchaca.

De acuerdo a los datos del Servicio Nacional de Aduanas, Salmones Camanchaca fue el séptimo mayor exportador chileno de Salmón Atlántico en 2017, con un total de 20.966 toneladas de producto terminado, lo que equivale a unas 30.049 toneladas de salmón entero WFE. Los principales destinos de Salmones Camanchaca fueron EE.UU. que representó el 37% de los ingresos FOB, seguido por Brasil con un 12%.

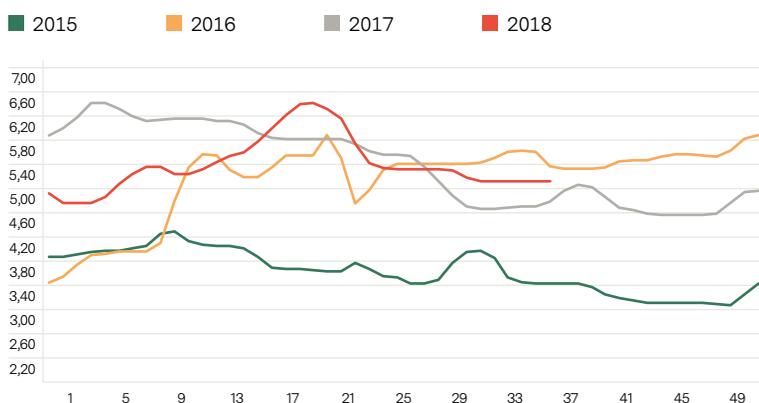
El suministro de Salmón Atlántico para EE.UU. creció un 4% en 2017 con respecto al año anterior en donde Chile es el principal proveedor representando el 50% del total exportado. Para el 2018 se espera un crecimiento de un 6% del mercado estadounidense, en donde las exportaciones desde Chile se proyecta crezcan un 9%.

Suministro de Salmón del Atlántico a los EE. UU. por país productor / exportador en toneladas WFE

	2012	2013		2014		2015		2016		2017E		2018E	
Chile	162.200	191.600	18%	214.700	12%	224.100	4%	217.300	-3%	220.400	1%	241.000	9%
Canada	98.200	77.400	-21%	55.000	-29%	92.900	69%	100.900	9%	92.100	-9%	96.900	5%
USA	9.400	10.100	7%	16.200	60%	13.800	-15%	7.700	-44%	13.100	70%	10.900	-17%
Noruega	23.700	27.000	14%	39.900	48%	51.200	28%	55.700	9%	68.400	23%	71.300	4%
Reino Unido	17.700	16.100	-9%	20.400	27%	16.300	-20%	12.700	-22%	18.000	42%	16.300	-9%
Islas Feroe	13.100	16.400	25%	17.100	4%	14.700	-14%	16.900	15%	14.800	-12%	12.800	-14%
Otros	5.800	11.400	97%	10.000	-12%	9.400	-6%	11.200	19%	13.600	21%	17.700	30%
<b>Total</b>	<b>330.100</b>	<b>350.000</b>	<b>6%</b>	<b>373.300</b>	<b>7%</b>	<b>422.400</b>	<b>13%</b>	<b>422.400</b>	<b>0%</b>	<b>440.400</b>	<b>4%</b>	<b>466.900</b>	<b>6%</b>

En cuanto a los precios, desde la semana 17 del 2018 los precios Urner Barry son los mayores registrados en los últimos 6 años, siendo esta una prueba más del buen momento de la industria.

#### Precio FOB Urner Barry: Filete salmón fresco Trim D 3-4 lb. puesto en Miami; US\$/Lb.

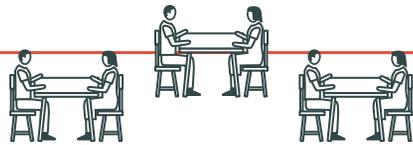


# 06.

## Estrategia de Sostenibilidad Corporativa

### Nuestra Misión

Alimentar al mundo desde el mar con productos saludables.



### Nuestra Visión

Incrementar en los próximos años, los volúmenes de producción por medio de la optimización del uso de nuestra capacidad instalada, la mejora en la eficiencia de cada uno de nuestros procesos y el alcance de altos estándares de calidad en nuestros productos terminados.



### Nuestro Espíritu



Somos una empresa comprometida con sus trabajadores

Valoramos los logros, el esfuerzo y el trabajo en equipo

Nos preocupamos del desarrollo personal y profesional de quienes trabajan con nosotros.

El bienestar de nuestros trabajadores y familias es primordial para nosotros.

Fomentamos un ambiente laboral armónico, alegre y de confianza.

### Nuestra cultura organizacional se basa en:



**Excelencia en los procesos**

Buscar que cada acción sea un real aporte a los objetivos de la Empresa, asegurando su calidad.



**Fomentar equipos comprometidos**

Orientarnos a establecer un real sentimiento de pertenencia con la Compañía.



**Mantener un ambiente laboral grato**

Colaborar para mantener un lugar de trabajo agradable, promoviendo el desarrollo de las personas, con relaciones basadas en la confianza y comunicación.



**Trabajar por objetivos**

En Salmones Camanchaca, las personas trabajan de acuerdo al logro de objetivos.



**Incentivar las ideas innovadoras**

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.



**Integrar la sostenibilidad**

El cuidado del medio ambiente y el respeto por nuestras comunidades es esencial en nuestros procesos.

## Nuestro Compromiso con la Sostenibilidad

Establecer compromisos apropiados para la sostenibilidad corporativa es una prioridad para Salmones Camanchaca, con el fin de evaluar su desempeño a través de objetivos y metas claras y medibles a través del tiempo, que entreguen herramientas para una adecuada toma de decisiones y optimización de los recursos.

### Plan estratégico

El hecho de comprometerse con objetivos claros pero exigentes requiere de una rendición de cuenta en forma periódica del desempeño de la Compañía, asegurando los recursos para lograr los objetivos, los que son revisados y aprobados por la alta gerencia en forma anual.

Durante 2017 se han llevado a cabo acciones que se enmarcan dentro del plan de Salmones Camanchaca para los próximos años:

HITOS 2017	
Plan de inversiones ejecutado	Etapa 1 Planta San José = Mejora la productividad UPS 1 y On Growing 1 en Petrohué = recuperación de la capacidad productiva Línea 1 Marel en Planta Tomé = Incremento de productividad en 0,7%
Cumplimiento del plan de crecimiento;	Siembra que permite llevar a cabo el plan productivo 2018 y 2019.
Mejoras en productividad en cultivo	-Excelentes resultados de productividad, los mejores en los últimos 10 años en FCR, Mortalidad y Costo
Desarrollo de nuevos productos	Aumento de la recuperación de subproductos en planta de Tomé
Apertura a la Bolsa de Chile y Noruega	Comienzo del proceso de apertura con excelentes resultados
Obtención del Sello Propyme	Este reconocimiento nos distingue como una empresa preocupada por nuestros proveedores
Implementación del Proyecto SAP	Se implementó el sistema SAP para toda la Compañía en forma exitosa.

### Iniciativas para el 2018

Aumento de producción en forma sostenible, mejorando la supervivencia de los peces y a un mayor peso de cosecha.

Se ha definido un aumento de capital- inversión, con el fin de llevar a cabo proyectos de mejora en la eficiencia productiva.

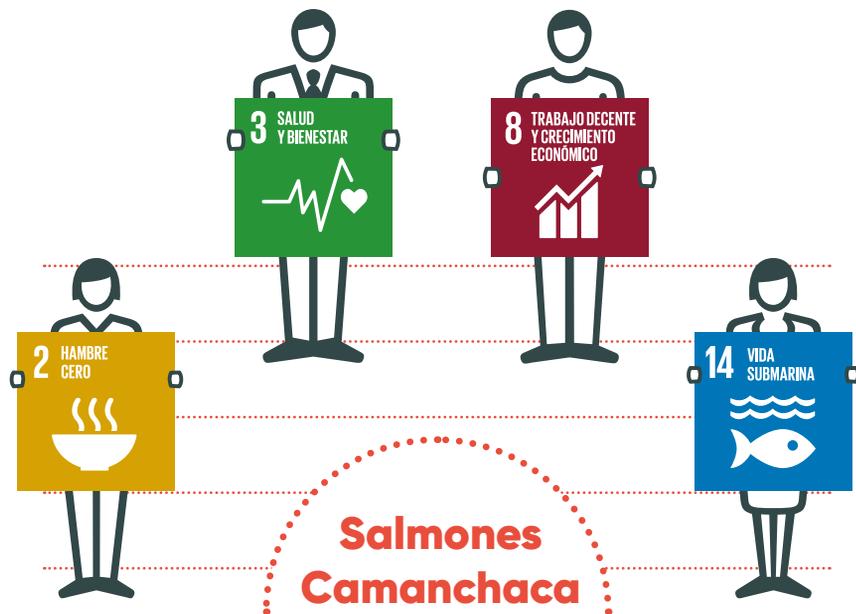
Se ha planteado llevar a cabo varios proyectos ambientales como reciclaje y reducción de residuos.

### Salmones Camanchaca y los Objetivos de Desarrollo Sostenible

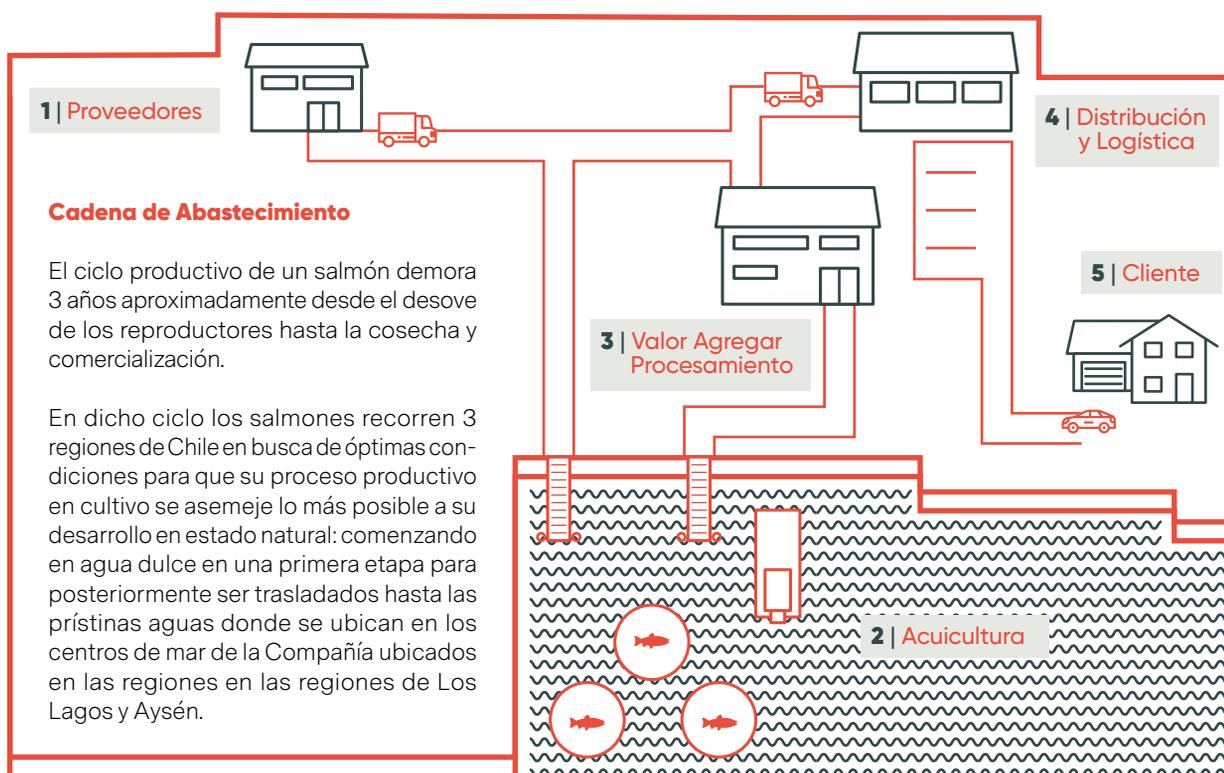
El 2015, los países integrantes de las Naciones Unidas adoptaron un conjunto de objetivos globales que buscan erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de la agenda 2030 para el desarrollo sostenible.

Estos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fueron suscritos por Chile, estableciéndose como un desafío muy importante para alcanzar un desarrollo inclusivo y sostenible definiendo sus aspiraciones para el 2030. El logro de estos objetivos y metas requiere un enfoque sistémico e intersectorial para mejorar las condiciones de vida de las personas.

En Salmones Camanchaca hemos realizado una evaluación sobre el aporte de nuestra Compañía a los ODS y sobre cómo gestiona sus operaciones para reducir sus impactos negativos. Después de revisar la información disponible respecto de los indicadores para cada objetivo se ha definido que para las condiciones actuales de operación estamos en línea con los objetivos número 2, 3, 8, 12 y 14, siendo claramente necesario incorporarlos como una parte importante del análisis corporativo, en el centro de nuestro negocio, para seguir desarrollando nuestras acciones alineados con estos objetivos. Según este análisis hemos definido que podemos aportar a más objetivos en el mediano y largo plazo, los cuales iremos desarrollando en los siguientes años.



 **OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



### Piscicultura Río del Este – Reproductores (12 meses)

A partir del Programa de Mejoramiento Genético desarrollado en Polcura, se obtienen peces reproductores que son trasladados vía terrestre hasta la Región de Los Lagos, a la localidad de Ralún, Piscicultura Río del Este. Es aquí, en la desembocadura del Río Petrohué donde se obtienen gametos de machos y hembras para luego ser utilizados en el proceso de Fertilización. Las ovas son luego sometidas a un proceso de selección, con el objetivo de escoger aquellas que cumplan con los más altos estándares de calidad. Al alcanzar su último estadio (“Ovas Ojo”), las ovas son trasladadas 28 km hacia el noroeste, hasta nuestra piscicultura de recirculación Río Petrohue, para continuar su proceso. Este proceso productivo se realiza de manera permanente durante el año.

Río del Este se ha enfocado históricamente en la colaboración educativa para los alumnos de la especialidad de Acuicultura del Liceo Juan Soler Manfredini de Cochamó con quienes se lleva trabajando 5 años aproximadamente. Durante todo el año escolar entregan plazas de práctica técnico- profesional para los alumnos. Asimismo, se realiza una visita anual a las instalaciones en donde éstos pueden observar el proceso de desove.

### Piscicultura Río Petrohué (4 meses)

Esta piscicultura fue una de las primeras en el mundo en contar con un sistema de recirculación de agua para el cultivo del Salmón del Atlántico. Uno de los principales beneficios de este tipo de sistemas de cultivo son el ahorro significativo del recurso hídrico (esto respecto de otros tipos de sistemas como pisciculturas de flujo abierto), además de tener un muy buen control de todas las variables ambientales, tales como oxígeno, temperatura, ph, entre otros.

Los sistemas de recirculación reducen el riesgo de escapes y la interacción con fauna silvestre y mantienen una muy estricta trazabilidad del proceso.

Río Petrohué abastece sus estanques mediante agua obtenida de pozos profundos (muy prístina, de temperatura constante), óptima para este tipo de cultivo.

Los sistemas de recirculación se caracterizan por re-utilizar muchas veces el agua en su proceso. Sin embargo, para que esto sea posible el agua debe someterse a un proceso de tratamiento que contempla 3 pasos:

- 1º) Extracción de sólidos (Tratamiento mecánico)
- 2º) Remoción de materia orgánica por medio de un biofiltro (Tratamiento biológico)
- 3º) Desinfección con luz ultravioleta (UV) y otros tratamientos físico-químicos que la mantienen en óptimas condiciones para ser re-utilizada nuevamente en el proceso productivo.

Petrohué recibe ovas ojo desde Río del Este y las mantiene bajo condiciones ideales de temperatura. Luego de aproximadamente 30 días de incubación eclosionan (nacen) los alevines. Un alevín en esta etapa, pesa entre 0,2 a 0,3 gr. Luego de ser alimentados intensamente en esta etapa y después de un periodo de 3 a 4 meses alcanzarán un peso de 5-7 gr. Luego serán trasladados hacia otras unidades más grandes en las cuales realizarán su última etapa del proceso en agua dulce.

#### Unidad Productora de Smolt (UPS) (4 meses)

La última etapa de producción en agua dulce se realiza en la Unidad Productora de Smolts (UPS). Los estanques de la UPS están adaptados para cultivar peces de mayor tamaño y controlar de manera óptima el proceso más crítico que enfrentan los peces en agua dulce, que es adaptarse para el gran cambio de ambiente entre agua dulce a agua de mar. Este último periodo transcurre entre 3 - 4 meses y los peces alcanzan un peso de 120 gr.

En total, en ambas unidades productivas trabajan 56 personas, de las cuales el 65% son habitantes del sector de Ensenada.

La piscicultura Río Petrohué mantiene desde hace años una estrecha relación con la Escuela rural Epsón, la cual se materializó en 2017, a través de un convenio en colaboración recíproca que incluye visitas educativas y educación para la sostenibilidad. La institución forma parte del Programa Escuelas Sostenibles que desarrolla Salmones Camanchaca con 3 escuelas de la región y que obtuvieron recientemente, de la mano de Camanchaca Amiga, la Certificación Ambiental para Establecimientos Educativos del Ministerio del Medio Ambiente. Asimismo, se han realizado visitas guiadas y mesas de trabajo con operadores turísticos, compañía de bomberos y otros actores locales de Ensenada que han llevado a estrechar los lazos y ejecutar un trabajo colaborativo en beneficio de los habitantes del sector.

#### Playa Maqui-Frutillar

Adicional a la Unidad Productora de Smolt, la Compañía cuenta con un centro de smoltificación en el Lago Llanquihue, sector Los Bajos, en la comuna de Frutillar. Este centro hace años se dedica a producir truchas para otras compañías de la industria, sin embargo, el equipo humano, insumos y materiales son parte de Salmones Camanchaca. En esta instalación un 87% del equipo es residente de la comuna.

Ha desarrollado en los últimos años una relación de colaboración con representantes de organizaciones locales y vecinos del sector, específicamente con la Junta de vecinos de Los Bajos, enmarcada en los diálogos vecinales que se están desarrollando en todas sus áreas con el objetivo de establecer relaciones permanentes con todas las comunidades. En coordinación con el municipio y levantando las principales necesidades de la comuna se han desarrollado cursos de oficio con el objetivo de mejorar la empleabilidad de los habitantes de la comuna: guardias de seguridad, soldadura en oxiacetileno y recientemente de pastas y conservas en alianza con el Programa Mujeres jefas de Hogar.

#### Centros de Cultivo de Engorda (15 a 18 meses)

Una vez preparados para continuar su crecimiento, los smolts son trasladados vía terrestre y marítima desde la localidad de Ensenada, comuna de Puerto Varas, hacia los distintos centros de engorda en las regiones de Los Lagos y Aysén.

La etapa de engorda en salmones se desarrolla de mejor forma en aguas frías, por lo que el sur de Chile es un escenario ideal para finalizar su crecimiento.

Los paisajes que generalmente rodean a estos centros productivos cuentan con alta presencia de flora y fauna nativa sin intervención humana. Entre montañas nevadas y fiordos australes, los colaboradores desempeñan sus labores en turnos de trabajo adaptados para dar equilibrio entre el trabajo y la vida en familia.

En albergues en tierra o en pontones flotantes, mujeres y hombres conviven con la naturaleza, resguardando tanto el cuidado de salmones en jaulas como el entorno que les rodea.

Durante la engorda de los peces, los equipos en agua mar utilizan un sistema automático de alimentación, que hoy incluso les permite alimentar a distancia cuando las condiciones climáticas no permiten ingresar al sitio. Adicionalmente se han incorporado tecnologías para monitorear el consumo de alimento, extracción de mortalidad y lavado de redes in situ que permiten una mayor eficiencia de los equipos de trabajo. Cuando los peces han alcanzado el tamaño adecuado, son trasladados mediante wellboats hasta la planta de proceso primario en Calbuco.

### Planta primaria San José, Calbuco. Región de Los Lagos

En la comuna de Calbuco, en la Isla Quihua, sector primordialmente rural (pero también industrial), se ubica la planta de procesamiento primario y acopio temporal de peces, con capacidad para procesar 80 mil salmones por día. Esta planta es la encargada de cosechar la producción de agua de mar de la Región de Los Lagos.

Su capacidad le permite, además, prestar servicios de cosecha a otras empresas de la región, también exportar salmón entero fresco-refrigerado de forma directa a países como Argentina, Brasil y China.

A un costado de la planta se ubica la escuela rural San José que recibe a un total de 150 alumnos, todos de la Isla Quihua y sus sectores: Yaco, Pureo, San Antonio y Chullehua. Desde 2015 se mantiene un plan de trabajo anual con la escuela enfocado en educación ambiental, permitiendo la participación y compromiso de toda la comunidad escolar donde además, muchos apoderados son parte del equipo de la planta.

Este trabajo ha fortalecido la gestión educativa del establecimiento en temáticas ambientales, haciéndose acreedor de la Certificación Ambiental de Establecimientos Educativos (SNCAE) otorgado por el Ministerio del Medio Ambiente en 2017.

### Planta primaria Surproceso S.A. Quellón, Isla Grande de Chiloé, Región de Los Lagos.

Los peces provenientes de los centros de agua de mar de la Región de Aysén, son cosechados en Quellón en la planta de Surproceso, que tiene capacidad para procesar 115.000 peces por día. Salmones Camanchaca posee la tercera parte de la compañía, además de contar con una concesión de vivero junto a la instalación. Esto ha permitido optimizar el trabajo en San José y abrir el negocio a la prestación de servicios de cosecha para otras compañías en Calbuco.

### Planta secundaria Tomé

La producción que requiere valor agregado, es trasladada en contenedores cerrados hasta a la comuna de Tomé en la Región del Biobío, resguardando la cadena de frío. En este balneario se encuentra emplazada la planta con capacidad para procesar 250 toneladas de salmón por día. Aquí se llevan a cabo etapas como fileteo, despinado y porcionado, congelado y sellado al vacío. Dada la cercanía con la capital nacional, desde la planta Tomé se exportan productos fresco-refrigerados a Estados Unidos.

Esta planta entrega alrededor de 1.000 plazas de trabajo anualmente, que en un 85% corresponden a contratación local, lo que implica un importante aporte al desarrollo económico y social de la comuna.

### Piscicultura Polcura - Programa de Mejoramiento Genético (PMG) (3-4 años)

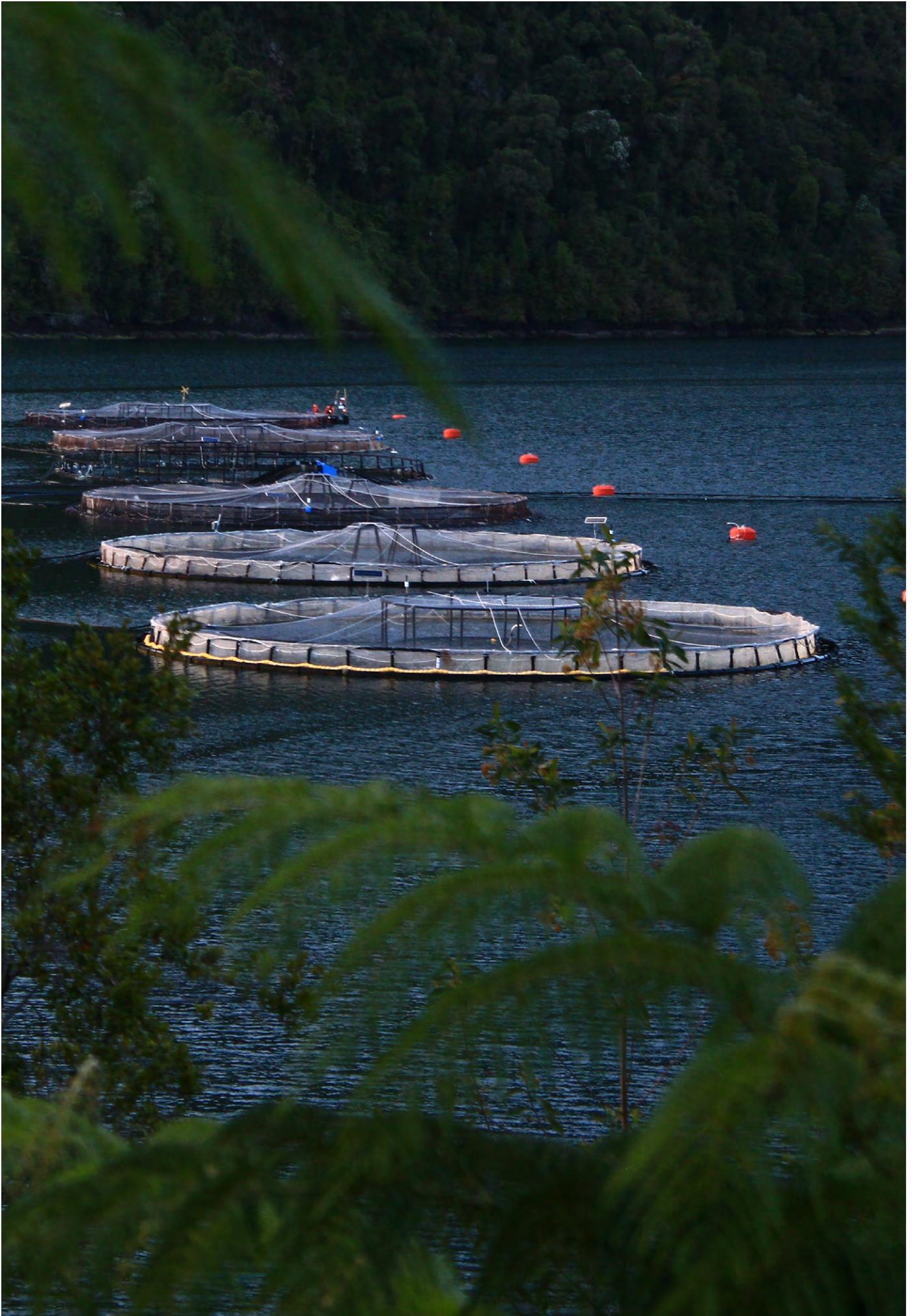
El proceso inicia en la piscicultura Polcura en la Región del Biobío, en las cercanías del Parque Nacional Laguna del Laja y el río que lleva el mismo nombre. En estas instalaciones se desarrolla desde hace 16 años el Programa de Mejoramiento Genético (PMG) para los salmones, a cargo del área de Investigación y Desarrollo de la Compañía, en conjunto con la gerencia de Agua Dulce.

El PMG es una de las grandes fortalezas de Salmones Camanchaca, que permite controlar variables productivas mediante el estudio del componente genético de las poblaciones desde el inicio para asegurar un rendimiento óptimo a lo largo del ciclo productivo.

La localidad de Polcura, ubicada en la ruta hacia Antuco, pertenece a la comuna de Tucapel en donde habitan alrededor de 14.000 personas (CENSO, 2017). Desde sus inicios, el equipo de la piscicultura se ha compuesto por habitantes de las localidades vecinas de Huepil y Polcura, teniendo hoy miembros que cuentan con más de 30 años de trayectoria. El relacionamiento con la comunidad aledaña se ha enfocado en apoyos a organizaciones locales representadas por juntas de vecinos y visitas educativas a la piscicultura por parte de jardines infantiles y establecimientos educacionales del sector. Dentro de las acciones realizadas se encuentra la jornada masiva de Puertas Abiertas para la Escuela Los Avellanos de Polcura en donde todos los alumnos conocieron las instalaciones y actividades que allí se desarrollan.

Dentro de las actividades que se llevan a cabo en el marco del PMG en Polcura con fines de selección genética, se pueden mencionar:

1. Selección de peces con alto valor genético para resistencia (valor genético poblacional/familiar).
2. Producción anual de Reproductores para el 100% de la producción de Ovas de la Compañía.
3. Pruebas de desafío para evaluar resistencia a enfermedades.
4. Pruebas de desafío para evaluar efectos de co-infección versus infección simple.
5. Pruebas de desafío para evaluar el efecto de las vacunas sobre la selección de peces.
6. Inicio de selección genómica para resistencia a SRS (marcador QTL).



## Inversión en I+D

Salmones Camanchaca S.A. sabe que la inversión en Investigación & Desarrollo es fundamental para enfrentar los desafíos de la industria, capitalizar oportunidades y agregar valor a la Compañía.

Actualmente, Salmones Camanchaca invierte en proyectos de I+D exclusivos de la Compañía, así como también en proyectos colaborativos, donde la asociación con otras empresas y agencias de gobierno constituyen un modelo más efectivo de trabajo.

### Proyectos Exclusivos de la Compañía

MEDIO AMBIENTE				
CÓDIGO	NOMBRE	ÁREA EJECUCIÓN	IMPACTO EN LA SOSTENIBILIDAD	STATUS
P002-17	Uso de Faldones para control de FANs.	Gerencia Proyectos (Chonos)	Probar tecnologías para atenuar impactos de FANs (Cambio climático)	En evaluación de factibilidad
P010-17	Evaluación de condiciones ambientales óptimas para el desarrollo de <i>Pseudochatonella</i> sp., como herramienta predictiva de bloom.	Medio Ambiente (Puelche, Mañihueico; Contao; Porcelana)	Desarrollar un modelo predictivos para el control FANs	En desarrollo
SALUD Y BIENESTAR DE LOS PECES				
CÓDIGO	NOMBRE	ÁREA EJECUCIÓN	IMPACTO EN LA SOSTENIBILIDAD	STATUS
P003-17	Evaluación Productiva jaulas Monosexo Lochy.	Gerencia Agua Mar (Islotes)	Acortar ciclo de producción en engorda (minimizar costos de producción)	En desarrollo
P004-17	Evaluación Productiva Fotoperíodo Lochy	Gerencia Agua Mar (Pilpilehue)	Acortar ciclo de producción en engorda	Finalizado
P005-17	Ovas LOCHY todo el año.	Gerencia Agua Dulce (Río del Este)	Ampliar ventana de siembra LCY	En desarrollo
P006-17	Estudio de Ovas enfriadas	Gerencia Agua Dulce (REste/Pth)	Mejorar condiciones de incubación para favorecer eclosión y SF en Petrohué	Finalizado
P007A-17	Producción ovas seleccionados por resistencia a SRS (Selección Poblacional)	Gerencia Agua Dulce y Mar (Porcelana, Leptepu y Pilpilehue)	Producir ovas seleccionadas para resistencia SRS, y sus resultados en centros de engorda	En desarrollo

### Proyectos colaborativos

La iniciativa colaborativa de I+D más importante en la que participa Salmones Camanchaca es el Programa de Gestión Sanitaria para la Acuicultura. Este proyecto considera un monto de inversión de \$14.800 MM CLP, que son financiados en un 75% por el Fondo de Inversión Estratégica del Ministerio de Economía de Chile, y en un 25% por empresas del cluster del salmón, entre las cuáles se encuentra Salmones Camanchaca. Una descripción completa del proyecto, sus líneas de investigación y resultados a la fecha se pueden encontrar en <http://pgsa.sernapesca.cl/>.

### Aportes Proyecto PGSA - Centro de Enfermedades

■ Aporte público ■ Aporte privado



#### Línea Farmacología

**Impacto:** Mejoramiento del proceso de fabricación de alimento medicado. Definir la vida útil post-venta de los piensos medicados, en relación a las condiciones de almacenamiento. Mejoramiento de regímenes de dosificación, minimizar la selección y la diseminación de bacterias resistentes.

#### Línea Respuesta Del Hospedador

**Impacto:** Se ha generado conocimiento fundamental para comprender el mecanismo de acción de la bacteria *Piscirickettsia salmonis* sobre el hospedador, lo que potencialmente permitirá la creación de vacunas, alternativas terapéuticas y moduladoras del sistema inmune, entre otras aplicaciones.

#### Línea Piscirickettsiosis

**Impacto:** Consolidación del cepario oficial de *Piscirickettsia salmonis* que permitirá realizar ciencia fundamental y aplicada en Piscirickettsiosis. Generación de conocimiento básico para comprender la patogenia y epidemiología de la Piscirickettsiosis.

El "Programa para la Gestión Sanitaria en la Acuicultura" se encuentra estructurado en 5 paquetes de trabajo (Working Packages, WP) como se muestra a continuación:



### Objetivos

**Abordar las brechas en el conocimiento de la Caligidosis y Piscirickettsiosis, principales enfermedades que afectan la industria del salmón en Chile, a través de la investigación e innovación.**

Impacto de Principales Resultados 2016 – 2017 (Fuente: Boletín 2 – FIE INTESAL)

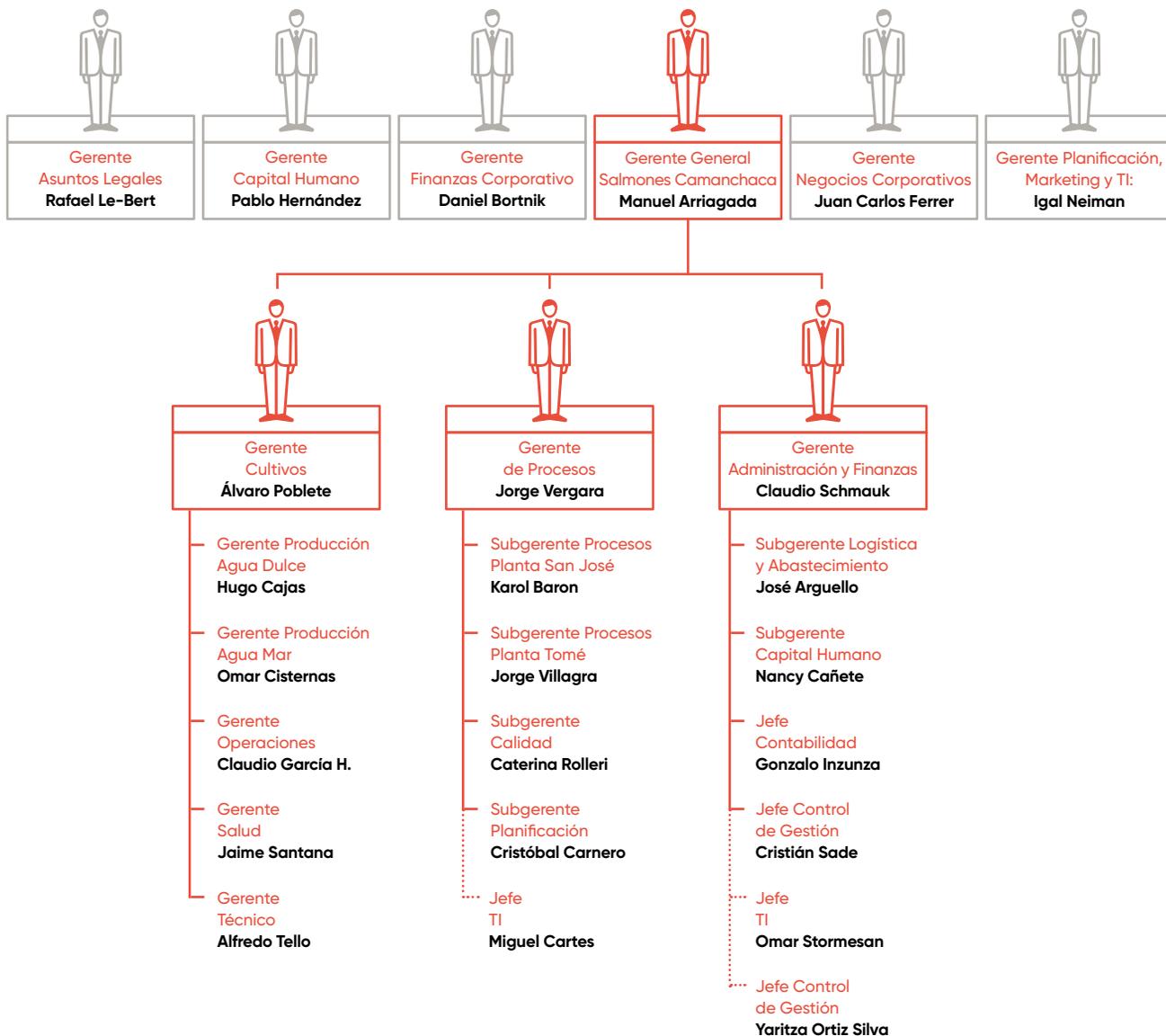
### Gobierno Corporativo

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

La administración de la sociedad corresponde a un Directorio compuesto por 5 miembros reelegibles, con un periodo de duración de 2 años. Se realizan juntas de accionistas las cuales pueden ser generales ordinarias, con una frecuencia anual, durante el primer cuatrimestre de cada año o extraordinarias, que se realizan en cualquier momento, cuando sea necesario.

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.salmonescamanchaca.cl](http://www.salmonescamanchaca.cl). A su vez, existe un mecanismo aprobado por el Directorio para abordar las compensaciones, indemnizaciones e incentivos a los ejecutivos principales.

El Directorio se compone de un Presidente, Vicepresidente y Directores, los que se reúnen mensualmente, en conjunto con el Gerente General de la Compañía, para revisar la estrategia del negocio y su desempeño en materias de sostenibilidad corporativa.



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 2017 publicada en la página web: <http://www.salmonescamanchaca.cl/wp-content/uploads/2018/04/SC-Memoria-2017.pdf>



### 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.

### 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.

Para definir los lineamientos de este comportamiento, 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.salmonescamanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

### Modelo de Prevención de Delitos

Salmones Camanchaca como filial de Compañía Pesquera Camanchaca mantiene un Modelo de Prevención de Delitos (MPD) recertificado en noviembre de 2017.

Ver MPD y Certificado en:

<http://www.salmonescamanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Modelo-de-Prevencion-de-Delitos.pdf>



### Compromiso con los grupos de interés

Salmones Camanchaca cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial aprobado por el Directorio de Compañía Pesquera Camanchaca S.A. desde hace 5 años, en el que se han identificado y definido sus grupos de interés.

Estos grupos se definen en base a la visión de la Compañía acerca de la sostenibilidad corporativa, teniendo en cuenta que son ellos los que se verían involucrados directa o indirectamente en las decisiones que la Empresa pudiera tomar.

Los compromisos de Salmones Camanchaca con los diferentes grupos de interés son los siguientes:

#### Colaboradores

Sus colaboradores son indispensables para el éxito de Salmones 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.

Salmones Camanchaca S.A. respeta los derechos humanos y se compromete en resguardar que no exista trabajo forzado y trabajo infantil en ninguna de sus formas.

#### Consumidores y Clientes

Ofrecer a sus 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 Com-

pañía 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

Con los proveedores se busca llevar a cabo negociaciones honestas y equitativas, sin discriminaciones ni imposiciones. Todo proveedor será siempre tratado con respeto y se propiciará que cuenten con la información necesaria en los procesos de cotizaciones, concursos o licitaciones, de manera que estos procesos sean competitivos, transparentes y justos.

Uno de los principales compromisos con los proveedores de Salmones Camanchaca es el pago oportuno por sus servicios y productos de acuerdo a las condiciones acordadas para este efecto. Para ello se establecen acuerdos claros en materia de condiciones de pago y se definen procesos estables, simples y transparentes que no se presten a interpretaciones o malas prácticas.

Durante 2017 mantuvimos relaciones comerciales con 1.242 empresas proveedoras de bienes y/o servicios las cuales facturaron en conjunto US\$ 210,3 millones a la empresa, un 2,4% mayor al año 2016.

Los 10 proveedores de mayor facturación concentraron el 52,0% del total facturado con US\$ 109,4 millones. Los 2 primeros fueron empresas fabricantes de alimentos para salmones con una facturación conjunta de US\$ 64,7 millones que representan el 30,7%.

Los 20 mayores proveedores generaron el 62,3% de nuestro gasto con US\$ 131,0 millones. Y los 50 mayores proveedores

generaron facturación por US\$ 161,7 millones que representaron el 76,9% del total.

Los 100 mayores proveedores concentraron el 87,0% con una facturación de US\$ 183,1 millones.

Los conceptos más relevantes fueron: Alimentos para peces 37%; Servicios e Insumos Operacionales con el 18% de la facturación total; Transporte y Logística con el 7%; Medicamentos y Laboratorios con el 6% y Construcciones 6%.

### Competencia

El 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.

Se prescinde de cualquier conducta que cree fuerzas monopólicas o fomente 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.

Se propicia la contratación de empleos que pertenezcan a las comunidades que la Compañía está inserta, y la capacitación para que sus colaboradores se hagan más productivos y, de esta forma, material e integralmente.

## 07.

# Nuestra Gente

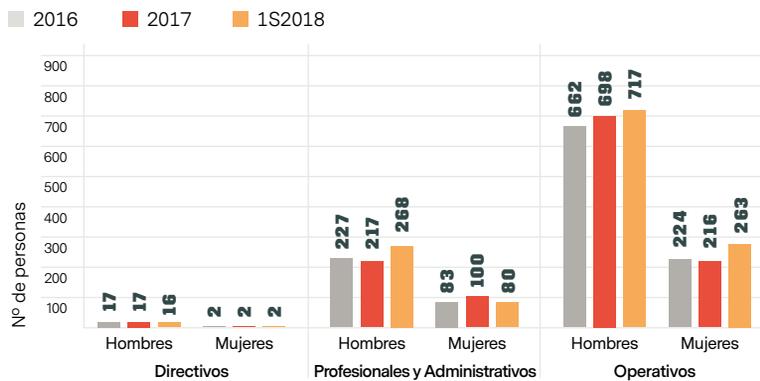
Para Salmones Camanchaca nuestras personas son el capital más valioso y un pilar estratégico para la obtención de resultados exitosos. La Compañía coloca especial énfasis en profundizar la cultura organizacional en base a la eficiencia, colaboración, trabajo en equipo, seguridad, excelencia e innovación.

Buscamos promover el desarrollo personal y profesional de quienes trabajan con nosotros, para así tener trabajadores preparados y capacitados que nos permitan alcanzar las metas propuestas. Junto a lo anterior propiciamos un buen clima dentro de la organización para lo cual se fomentan espacios de participación e involucramiento, así como una adecuada comunicación organizacional.

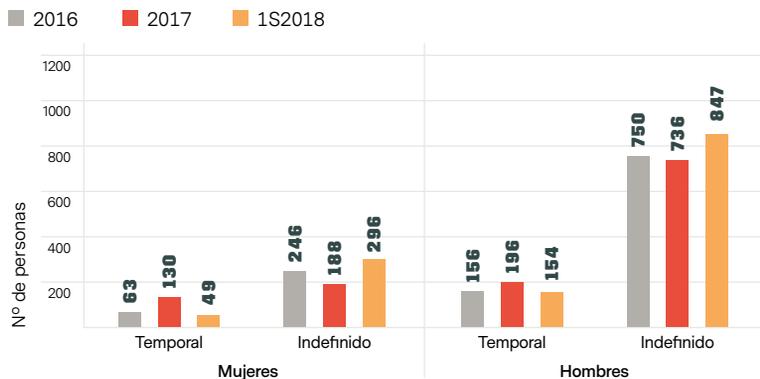
### Perfil de nuestros colaboradores

Salmones Camanchaca, durante 2017, mantuvo un promedio de 1.250 colaboradores distribuidos en las diferentes instalaciones que la Compañía posee en las regiones del Biobío, Los Lagos y Aysén.

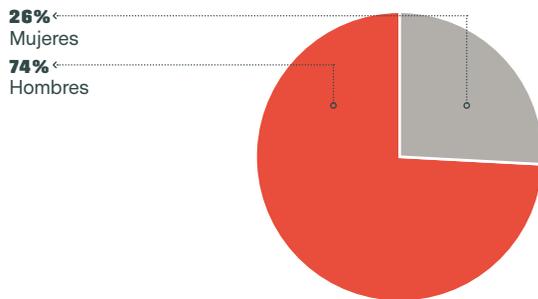
### Dotación por género y nivel jerárquico



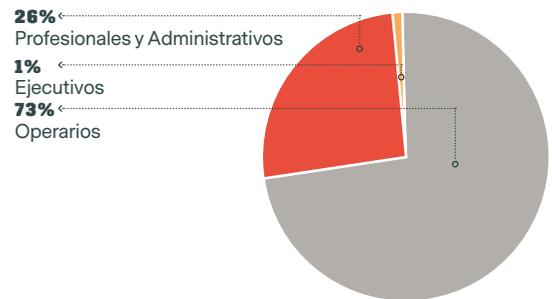
### Dotación por Contrato / Género



### Dotación por Género



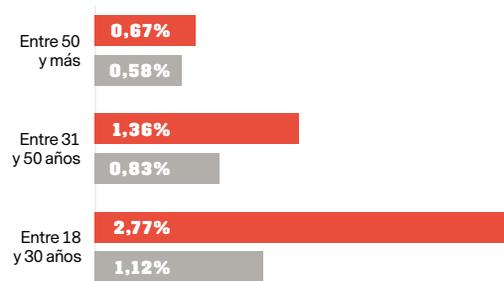
### Distribución Dotación por Nivel



### Contrataciones & Rotación

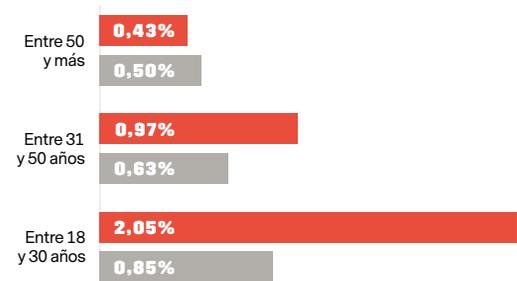
#### Contrataciones

■ Masculino ■ Femenino



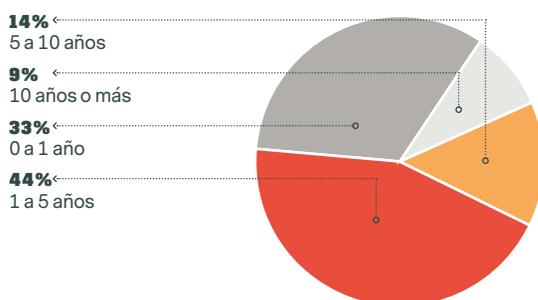
#### Rotación

■ Masculino ■ Femenino



### Personas por antigüedad (años)

#### Antigüedad Personal Salmenes

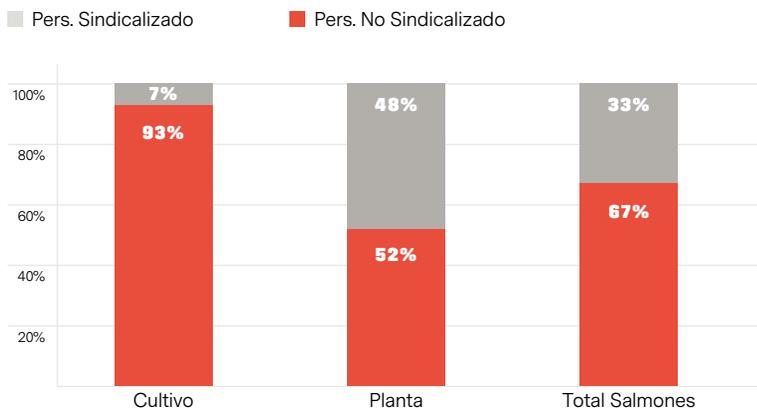


### Relaciones Laborales y Sindicatos

Nuestras relaciones se generan en un ambiente de colaboración, respeto y cercanía, posibilitando las buenas relaciones con trabajadores, agrupaciones sindicales y sus representantes, en el marco del reglamento interno y la normativa laboral vigente.

En total un 33% de nuestros colaboradores se encuentran adheridos a contratos colectivos

### Dist. Personal Sindicalizado 2017



### Formación y Desarrollo

El desarrollo profesional en Salmones Camanchaca es considerado fundamental para la retención del talento. Estamos convencidos de que nuestros profesionales poseen innumerables habilidades y competencias que le otorgan un gran valor a la Compañía. De esta forma anualmente se diseñan y ejecutan programas de formación abarcando cursos normativos, técnicos y de habilidades blandas, formando profesionales integrales en su gestión orientados a la mejora continua, siendo eficientes y empoderados de su rol.

Durante 2017 se capacitó a 1.034 trabajadores. A continuación se presenta en detalle dicha información, además de la información actualizada al 30 de Junio de 2018



### Programa Liderazgo Corporativo para Profesionales y Jefatura

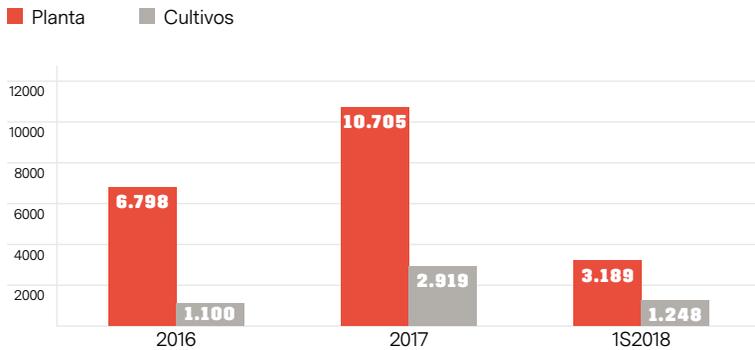
Entendiendo la importancia del rol de los profesionales en nuestro negocio, se han implementado una serie de iniciativas que contempla la ejecución de módulos anuales, focalizadas a potenciar y empoderar, por medio del autoconocimiento y las habilidades interaccionales a las personas que ocupan cargos Directivos, Jefaturas y Asistentes para ser fieles representantes del perfil del líder Camanchaca.



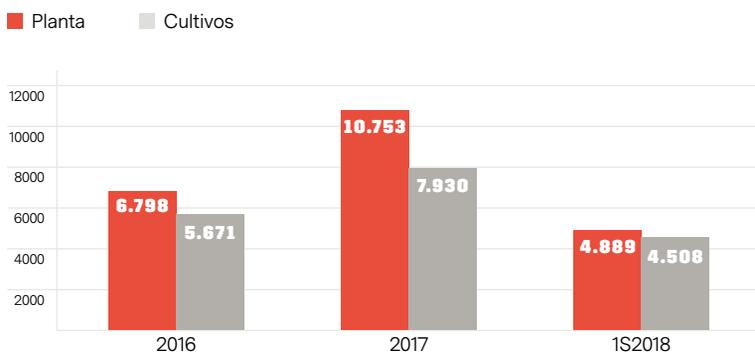
### Curso Supervisores Tomé

Continuar formando y nivelando a los Supervisores de Planta Tomé, a través del desarrollo y fortalecimiento de las competencias técnicas y habilidades personales, necesarias para el desempeño óptimo en sus puestos de trabajo, teniendo en consideración los actuales desafíos de la planta.

### Capacitaciones (Total Horas)



### Horas Capacitadas por N° de Personas



Distribución de capacitación por				Distribución	
División	Ejecutivos	Administrat.	Operarios	Mujeres	Hombres
Planta	0,0%	0,7%	7,3%	5,2%	2,8
Cultivos	8,0%	79,0%	5,0%	16,8%	75,2%
<b>TOTAL</b>	<b>8,0%</b>	<b>79,7%</b>	<b>12,3%</b>	<b>22,0%</b>	<b>78,0%</b>

### Proyectos Relevantes

En una industria competitiva, Salmones 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 estado en alinear los programas e implementar diversas iniciativas orientadas a la mejora continua, trabajo en equipo, disminución de costos y el logro de objetivos.



#### Proyecto SAP:

En agosto 2017 se realizó la migración al sistema SAP, que es el nuevo sistema integrado de gestión de la compañía. La implementación de este sistema nos permitirá lograr mayor control de la información, facilitando la toma de decisiones al contar con datos en línea.



#### Ceremonia de entrega del sello Pro Pyme:

Esta certificación es un hito para la Empresa y refleja el compromiso permanente con nuestros proveedores. A través de este sello nos comprometemos a realizar los pagos en un plazo no mayor de 30 días.



#### Firma Documento Buenas Prácticas en la Salmonicultura:

En agosto 2017 se llevó a cabo la firma del documento "Progresando la Salmonicultura Chilena: diálogo y fomento de buenas prácticas". Este acuerdo promueve el fortalecimiento de las buenas relaciones laborales entre la Empresa y sus colaboradores.

## Clima Organizacional

En la búsqueda de una cultura orientada a las personas, nos comprometemos a generar un ambiente positivo de trabajo que permita una relación cercana y transparente con todos nuestros colaboradores. Para lo anterior es crítico que nuestras operaciones cumplan con altos estándares y nuestros trabajadores se sientan motivados por su desarrollo y comprometidos con su desempeño. Esto ha quedado reflejado en los excelentes resultados obtenidos en nuestras últimas evaluaciones, donde se ha observado una estabilización por sobre el 78 % de percepción del clima organizacional.

### Resultados Encuesta clima organizacional

Año	Índice
2015	74,6%
2016	78,7%
2017	78,1%

Durante 2017 no hemos tenido casos de discriminación en nuestra compañía.

## Evaluación del Desempeño

Para la Empresa es importante evaluar de forma oportuna y justa el desempeño de nuestros colaboradores, para ello se ha diseñado una metodología que se aplica anualmente donde participan los niveles ejecutivos, profesionales y administrativos. Los niveles operativos cuentan con un sistema de evaluación directo relacionado a su desempeño, el cual está relacionado con sus remuneraciones.

La evaluación es un insumo considerado en los planes de sucesión, en los procesos de revisión de renta, en las ofertas de movilidad interna y programas de capacitación, entre otros.

## Seguridad y Salud Ocupacional

La seguridad y salud ocupacional es la base para una operación controlada y segura, donde se prioriza el bienestar de nuestros colaboradores. Bajo esta premisa continuaremos con el fortalecimiento del autocuidado y la internalización de la cultura preventiva, a través del liderazgo que debe ejercer cada uno de nuestros colaboradores en todas las actividades que se desarrollan.

Durante 2017 se realizaron campañas comunicacionales para profundizar los conceptos mencionados. Si bien hemos tenido un aumento en la tasa de accidentabilidad en relación al año anterior, se ha logrado un mejoramiento continuo en

las conductas preventivas y de seguridad a lo largo de los últimos 4 años, introduciendo estos conceptos en la cultura organizacional. Durante 2017 no hemos tenido tiempo perdido por enfermedades profesionales.



A su vez, la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) entregó un reconocimiento a Salmones Camanchaca S.A, por su importante apoyo a la internalización de la cultura preventiva.

A continuación se presentan indicadores de Salud y Seguridad Ocupacional.

	2017	1er Semestre 2018
Nº de Fatalidades	0	0
Tiempo perdido por accidentes	8,94	3,07
Tasa de ausentismo	0,2	0,026

Para reforzar la cultura del autocuidado contamos con 4 Comités paritarios de Higiene y Seguridad en piscicultura Petrohué, Planta Primaria, Planta Secundaria y Administración, con programas de gestión preventiva anual y reuniones mensuales.

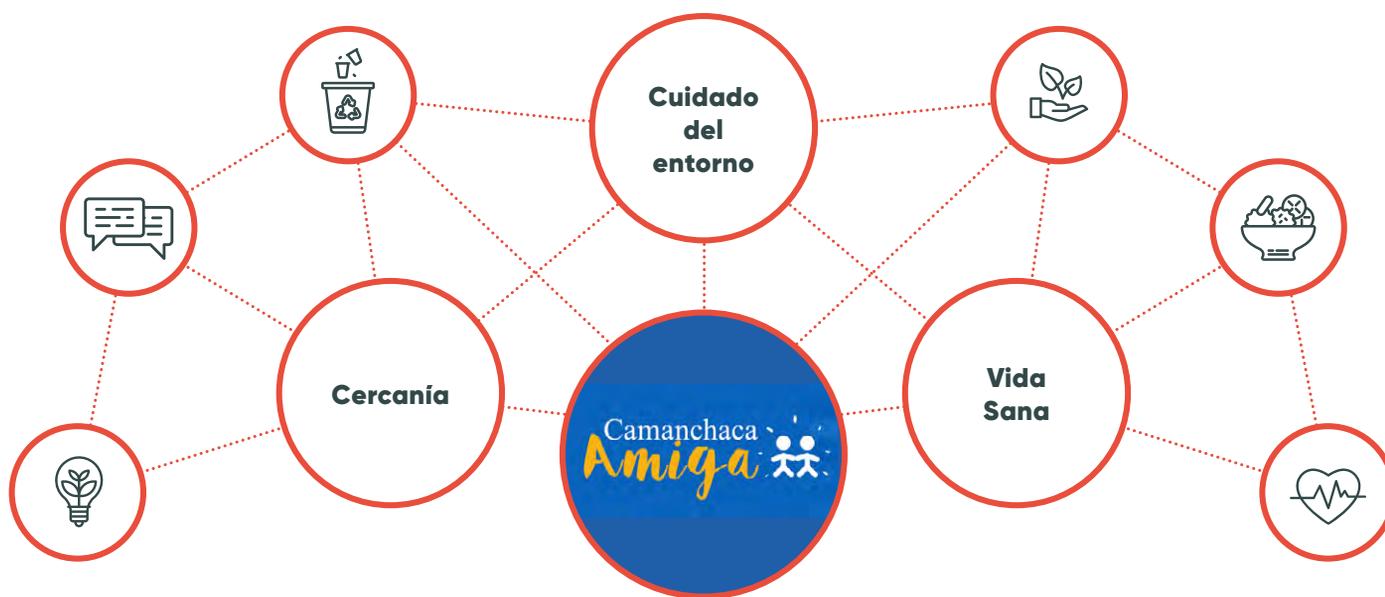
08.

## 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.



### Camanchaca Amiga

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

Considerando que toda actividad productiva tiene un impacto en su entorno, Salmones Camanchaca decidió dar forma en 2013 al Programa Camanchaca Amiga, el cual busca desarrollar y mantener en el tiempo una relación virtuosa con comunidades, colaboradores, clientes, proveedores y autoridades, en base a la confianza; cercanía; cuidado del medio ambiente; y una alimentación y vida sana.

El impacto de este programa ha ido en aumento cada año, y ya es reconocido como una de las áreas de influencia de la Compañía.

A través del diálogo frecuente se han ido estrechando lazos con las comunidades en las que estamos insertos, al mismo tiempo que se ha abierto camino a nuevos proyectos y oportunidades de desarrollo conjunto que continúan en marcha hasta el día de hoy. A lo largo de su trayectoria, las acciones se han perfeccionado para apuntar a los territorios adecuados y apoyar verdaderas necesidades de las comunidades vecinas.

El programa Camanchaca Amiga considera tres pilares fundamentales que permiten coordinar las acciones y generar impactos reales en la comunidad: Cercanía, Cuidado del entorno y Vida Sana.

En Salmones Camanchaca estamos orgullosos de presentar los nuevos avances que ha tenido este programa, que a lo largo de su trayectoria ha logrado incorporar este apoyo hacia las comunidades como parte de su cultura corporativa, generando un impacto positivo y beneficioso tanto para la Empresa como para sus comunidades vecinas y colaboradores.

En 2017 se continuó trabajando en línea por fomentar una cultura de participación activa de los colaboradores con cerca de 86 actividades, además de seguir estrechando los lazos de la Compañía con sus diversos grupos de interés. Sólo en 2017, el Programa tuvo un alcance de más de 54.000 personas en las regiones del Biobío, Los Lagos y Aysén, en donde 5.400 personas participaron en ferias de todo tipo; más de 2.000 participaron en las actividades de limpieza de playas, 483 personas visitaron nuestras instalaciones y 93 alumnos hicieron su práctica en Cultivos y Planta; entre otras actividades.



## 1. Cercanía

Este pilar responde a la importancia que Salmones Camanchaca confiere al desarrollo de las comunidades en las cuales trabaja, donde vive un número importante de sus trabajadores y familias. Para la Compañía es una prioridad mantener un vínculo estable, recíprocamente colaborativo y de largo plazo con ellas, generando beneficios mutuos y posibilitando un valor compartido para todos. De esta forma, en 2017 el principal objetivo de la Empresa fue fortalecer la relación con las diferentes comunidades a través de Diálogos vecinales. En este contexto, se realizaron reuniones a partir de agosto, en las que participaron alrededor de 48 vecinos de tres comunidades: Río del Este, Playa Maqui y Contao, estas últimas dos contaron con una segunda versión producto de los avances del trabajo con las comunidades involucradas.

A nivel corporativo se ha mantenido una relación de “puertas abiertas”, en la que diversas juntas de vecinos, hogares de ancianos, instituciones educacionales, entre otras, pueden conocer a la Empresa y aprender de lo que Salmones Camanchaca realiza. Este año destacó la visita de los alumnos de Química de la Universidad Católica de la Santísima Concepción a nuestra planta de Tomé, y de los alumnos de Ingeniería Ambiental de la Universidad de Los Lagos al centro Playa Maqui en Frutillar. Salmones Camanchaca, también participó en otras actividades en alianza con establecimientos educacionales, exposiciones y eventos de la zona.

**Diálogos vecinales:** A partir de agosto se realizaron 6 jornadas con los vecinos de las localidades de Ralún, Los Bajos (2) y Contao (2). Estas reuniones permitieron que 60 vecinos conocieran de cerca la labor que realiza Camanchaca y pudieran aclarar sus dudas respecto a su funcionamiento. Además, los vecinos de Ralún tuvieron la oportunidad de visitar las instalaciones guiados por el equipo profesional de la piscicultura.

**Relacionamiento con autoridades:** Al igual que años anteriores, las municipalidades de Tomé, Puerto Varas, Calbuco y Frutillar estuvieron presentes en la coordinación de diversas actividades organizadas en conjunto. Entre estas destacan limpiezas de playa, ferias de salud y campeonatos de fútbol.

**Cursos de oficio:** Durante mayo se realizó un curso de certificación en “telares ornamentales”, en la localidad de Hualaihué, en el que durante 10 días las alumnas pertenecientes a comunidades indígenas aprendieron las técnicas de este trabajo.

Además, en octubre la Empresa, en alianza con la Oficina Municipal de Intermediación Laboral de Frutillar, certificó a vecinos y vecinas de la comuna como guardias de seguridad. Esta alianza permitió a 17 personas contar con una nueva herramienta de trabajo, con un 47% de participación femenina.



## 2. Cuidado del Entorno

El cuidado del entorno siempre ha sido un pilar fundamental para la Compañía desde sus inicios, y el Programa Camanchaca Amiga se ha destacado en campañas de limpiezas de playa que se realizan en conjunto con entidades educativas y agrupaciones vecinas en los distintos sectores y que vienen a reforzar las limpiezas que se realizan en el contexto de la normativa vigente. En esta línea, 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 2017, participaron más de 1.400 personas en las diferentes jornadas de recolección de residuos y se incluyó por primera vez el borde del Lago Llanquihue, en conjunto con la Escuela Epson de Ensenada.

Asimismo, la Compañía mantiene un estrecho lazo con establecimientos educacionales de la zona, por lo que durante este año, tres escuelas de la región de Los Lagos fueron seleccionadas para recibir apoyo en el Proceso de Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales otorgado por el Ministerio del Medio Ambiente, obteniendo exitosamente la certificación para los 3 establecimientos a inicios de 2018.

### Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales (SNCAE)

La Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales, es un programa coordinado por el Ministerio del Medio Ambiente, el Ministerio de Educación, la Corporación

Nacional Forestal, el Ministerio de Energía, la Agencia Chilena de Eficiencia Energética y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (Unesco). Esta tiene como propósito fomentar la incorporación de variables ambientales en los establecimientos educacionales en tres ámbitos: pedagógico, en la gestión de la escuela, y en la relación de la comunidad educativa con el entorno.

Este sello reconoce a aquellos establecimientos que han logrado integrar dentro de su gestión un proceso educativo con criterios de sostenibilidad.

En esta línea, la Empresa seleccionó a tres escuelas vecinas, para prestarles apoyo durante su proceso de certificación: Colegio Mauricio Hitchcock de Contao, Escuela Rural San José de Calbuco y la Escuela Rural Epson de Ensenada.

A través de un trabajo sistemático, que se llevó a cabo durante varios meses en conjunto con cada establecimiento, la Compañía apoyó en diversas actividades en las cuales los alumnos aprendieron sobre sustentabilidad y cuidado del medio ambiente. Entre estas actividades se realizó una jornada de plantación de árboles en el marco del Día del Medio Ambiente, la construcción de un invernadero en la Escuela Mauricio Hitchcock y limpiezas de playa junto con las tres escuelas. En enero de 2018 se informó la obtención de la certificación para las 3 instituciones.



### 3. Vida Sana

Las empresas productoras de alimentos para consumo humano cuentan con rigurosos estándares de calidad que certifican que sus productos sean aptos para su ingesta y que no serán perjudiciales para las personas que los consuman, y que su proceso tampoco lo será para quienes comparten territorio. Sin embargo, una responsabilidad que ha asumido Camanchaca es la promoción de actividades que buscan también promocionar un estilo de vida saludable que fomente el deporte y compartir espacios al aire libre.

En 2017 la Compañía se comprometió una vez más con la vida sana de sus comunidades, y participó en diversas actividades para promocionarla, entre ellas, Ferias Costumbristas de diferentes localidades y Ferias de Salud Escolar en el que participaron más de 1.700 niños, jóvenes y adultos. En ellas, la Empresa apoyó con stands en donde se entregó información sobre alimentación saludable que se complementó con la presencia de chefs que hicieron demostraciones de cocina en vivo con productos del mar. Además, Salmones Camanchaca también prestó apoyo en diversas actividades deportivas durante el año, entregando agua y otros elementos de protección para los deportistas.

A su vez, por primera vez se dio inicio a un proyecto radial, en el que Salmones Camanchaca mediante cápsulas, in-

formó a sus comunidades sobre las bondades del consumo de productos marinos y algunos consejos para sacarle partido a los productos del mar y formas para mejorar su preparación. Estas cápsulas estuvieron presentes en 8 radios de las localidades de Calbuco, Llanquihue, Chiloé, Palena, Castro, Iquique, Hornopirén, Contao, Hualaihué, Coronel, Melinka y Tomé.

Desde hace 3 años, la Empresa además realiza una feria en alianza con la I.M. de Tomé para promocionar el consumo de productos saludables. La versión 2017 contó con la participación del reconocido chef Miguel Valenzuela, quien enseñó a los asistentes nuevas preparaciones en base a nuestros productos y productos locales. Esta cocina en vivo se realizó en Playa Bellavista, balneario que congrega a una importante cantidad de habitantes del sector y turistas, que asisten a la actividad ofertada por la Empresa. En 2017 contó con la asistencia de más de 2.000 personas.

Además, por segundo año continúa el convenio entre Camanchaca y Aramark -empresa líder en alimentación institucional-, para promover en las comunidades en las que participan, una alimentación sana y nutritiva con productos marinos, cada una desde sus áreas de negocio respectivas.

## 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 con 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”.

Este proceso ha tenido uno de sus primeros logros en 2018, en donde la Comisión Regional de Uso del Borde Costero (CRUBC) aprobó la solicitud ECMPO de la Asociación. Asimismo, a partir de 2017 comenzó el acercamiento y trabajo con las comunidades indígenas Aduen de El Dao y Daniel Cheuquemán de Isla Marimeli, comunidades solicitantes de los ECMPO Isla Quihua e Isla Marimeli, respectivamente. En todas estas instancias, 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 empresa y/o de la industria, lo que ha permitido mayores grados de acercamiento y vinculación con las comunidades indígenas de los territorios en los cuales Salmones Camanchaca tiene presencia.

En 2015, se estableció la Mesa de Planificación para la Sostenibilidad Territorial del Borde Costero de Hualaihué, actividad que reúne a distintos actores locales y usuarios del borde costero de la comuna, principalmente en torno a temáticas de desarrollo local, medio ambiente y turismo. Además, en esta instancia se formalizó 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.

09.

## Cuidado del Medio Ambiente



Nuestro compromiso con el cuidado del medio ambiente es aplicado a lo largo de todo el ciclo productivo del salmón, incorporando criterios de sostenibilidad desde la planificación de la producción hasta la distribución de nuestros productos.

Somos conscientes de los impactos que pueden ocasionar nuestras operaciones, por lo que nuestros procesos están diseñados para reducir o minimizar estos efectos, haciendo de esta manera viable nuestro proyecto de negocios en el largo plazo.

La gestión ambiental de Salmones Camanchaca está determinada, en primer lugar, por el compromiso de cumplimiento de todas las regulaciones aplicables. Además, hemos desarrollado políticas y procedimientos que aseguran la implementación de los más altos estándares ambientales reconocidos internacionalmente, incorporando los objetivos definidos por la Compañía e inquietudes de nuestros grupos de interés. Esto incluye la mitigación y control de los impactos asociados al fondo marino, biodiversidad, emisiones, vertidos y residuos, y la gestión eficiente de recursos tan vitales como el agua y la energía.

### Gestión de Residuos

La gestión de los residuos es un tema primordial para Salmones Camanchaca debido al impacto que puede generar al realizar sus operaciones en las aguas del sur de Chile. Por esto, la Compañía 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.

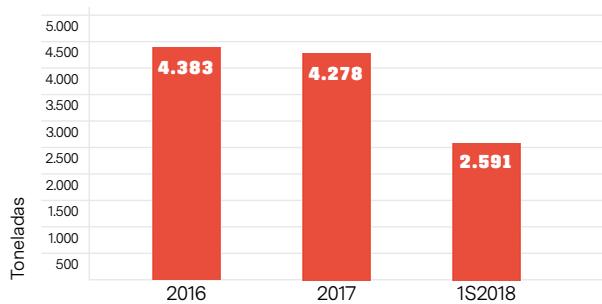
Para dar cumplimiento a esta política, mantenemos contratos de prestación de servicios con empresas especializadas, quienes reciclan los desechos generados, tales como papeles y cartones, plásticos de diferentes características, poliestireno expandido y fierros, junto con cualquier otro material que se pueda reciclar proveniente desde los centros de cultivo ubicados entre las regiones del Biobío

y Aysén, desde las plantas de proceso y de las oficinas administrativas de Puerto Montt.

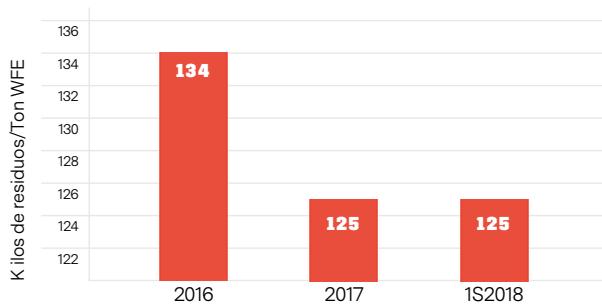
Los materiales de mayor complejidad, son gestionados mediante empresas que cuentan con todas las autorizaciones necesarias para un adecuado tratamiento de estos.

Durante 2017 se han generado, en todas nuestras unidades productivas, incluyendo pisciculturas, centros de cultivo y plantas de proceso, 4.278 toneladas de residuos lo que equivale a una disminución de un 2.3% en relación a 2016, lo cual se entiende principalmente debido a una disminución en los volúmenes de desechos de planta. Además, la relación de volumen de residuos generados por tonelada producida indica mayor eficiencia en 2017, siendo el indicador relativo un 7% menor a 2016.

#### Residuos Generados



#### Residuos Generados (intensidad)



#### Disposición y Reciclaje



Relación de residuos dispuestos versus reciclados (%)

Fuente:  
Área Medio Ambiente - Salmones Camanchaca.

Para establecer una base de referencia respecto a los residuos reciclados, en esta oportunidad solo han sido considerados los residuos sólidos como parte de la evaluación, no incluyendo los desechos orgánicos.

Según esto podemos decir que, un 6% fue reciclado y el resto fue dispuesto en lugares autorizados, dando cumplimiento a nuestro compromiso 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.

Además se ha agregado la información analizada al 30 de junio de 2018.

### Recuperación de Nutrientes

Uno de los residuos más significativos de la operación de Salmones Camanchaca, desde el punto de vista de su reutilización, son los residuos orgánicos generados en nuestras instalaciones como: mortalidades desde los centros de cultivo, además de vísceras, recortes y esquelones, provenientes de nuestras plantas de proceso de San José y Tomé.

Estos son recuperados y vendidos a plantas reductoras que los transforman en otros productos utilizables como harina y aceite de pescado.

Además, el 100% de los lodos orgánicos generados en nuestras pisciculturas de Río Petrohué, Polcura, 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.

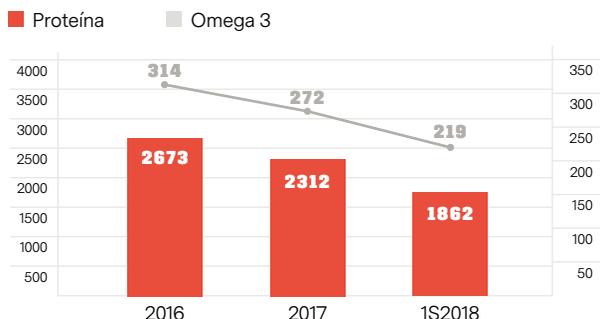
Los lodos generados en nuestras plantas de procesos son enviados a disposición final en vertederos industriales autorizados.

### Recuperación de nutrientes



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 orgánicos recuperados de nuestra operación, para ser considerados como un indicador de nuestra actividad.

### Recuperación nutrientes (toneladas)



Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

### 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. Esta es la principal causa para el uso de redes con pinturas antifouling, siendo este un residuo de importancia por su aporte de cobre al medio ambiente, ya sea en forma directa por su disolución en el agua, como por el efecto que podría generar a través de los riles de los talleres de redes que realizan el lavado y reparación de éstas. Sin embargo, cada año estamos 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 2017 se evidenció una disminución relativa en el uso de pinturas antifouling en poco más de 4 puntos porcentuales comparado con 2016, debido principalmente, a una mayor producción anual y a la estrategia implementada en la Compañía que desde 2013 ha mantenido una disminución permanente en el uso de este producto.

Se ha agregado la información obtenida al 30 de Junio de 2018.

### Uso pintura antifouling



USO DE ANTIFOULING  
(lit antifouling/Ton producida LWE)

Fuente: Departamento de Control de Gestión de Salmones Camanchaca.

## Gestión de la Calidad del Agua

En Salmones Camanchaca nos hemos propuesto dar cumplimiento a todas las normativas ambientales que se aplican en el territorio chileno, y desde ese punto de partida, implementar acciones y lineamientos que nos permitan ir más allá.

Debido a que nuestro proceso es integrado verticalmente, desde ovas hasta la cosecha de los peces, nuestra área de influencia está compuesta por 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 otras 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.

**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 esmoltificación. Es así como nuestra piscicultura de recirculación de Río Petrohué, ha sido sometida a los requerimientos de este estándar, implementando un programa de monitoreo ambiental del entorno y de nuestros efluentes.

**Best Aquaculture Practices (BAP):** Siempre con la orien-

tación de mejorar nuestros procesos, hemos decidido que la piscicultura de recirculación de Río Petrohué cumpla con estos requisitos, que incluyen un estricto monitoreo sobre los efluentes, adecuadas prácticas sociales y bienestar animal, entre otros.

**GLOBAL G.A.P:** Debido a que en Salmones Camanchaca queremos garantizar que todos nuestros procesos se realicen de manera en que el impacto medioambiental sea el menor posible, hemos decidido incluir la producción de ovas de nuestra piscicultura de flujo abierto de Río del Este bajo los lineamientos de esta norma, monitoreando los impactos físico-químicos que pudiésemos generar en el emisario de nuestros residuos industriales líquidos.

### Centros de engorda:

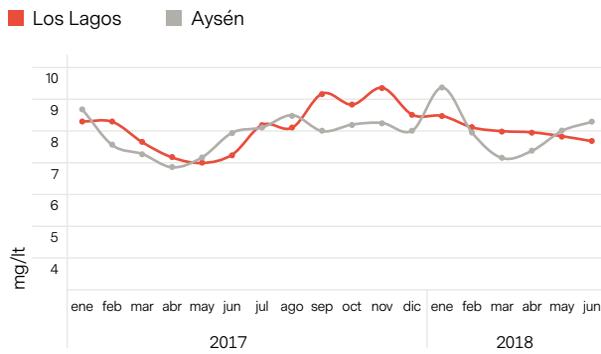
En nuestros centros de engorda de peces, distribuidos en las regiones de Los Lagos y Aysén, emplazados en estuarios, fiordos, bahías y canales, hemos desarrollado e implementado sistemas de monitoreo de las variables oceanográficas, biológicas y físicas más relevantes para el cultivo de los peces, como programas de monitoreo de fitoplancton interno y externo, monitoreo de aporte de nutrientes al medio 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.

**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 estamos incorporando estos estándares con el fin de lograr certificar la mayor parte de nuestros sitios a 2020; así 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 el 100% de los centros de engorda cumplan con los requisitos de esta certificación, incluyendo monitoreos permanentes de la calidad del agua en cada sitio y del aporte de nutrientes del sistema productivo.

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 2017 y primer semestre de 2018 para las regiones de Los Lagos y Aysén:

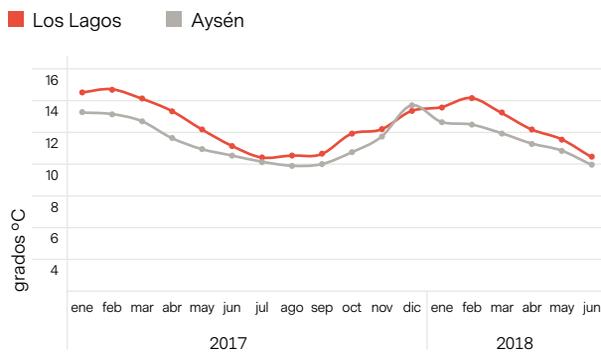
**Oxígeno Disuelto**



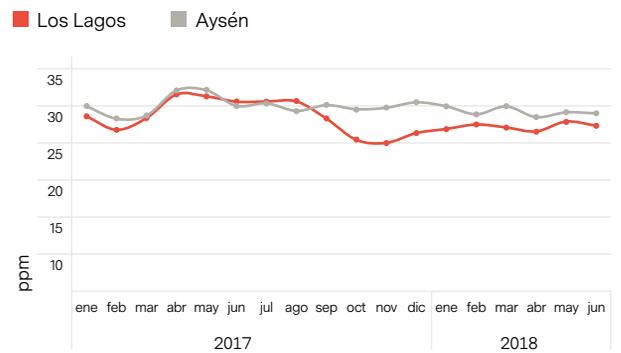
**Saturación Oxígeno**



**Temperatura del agua**



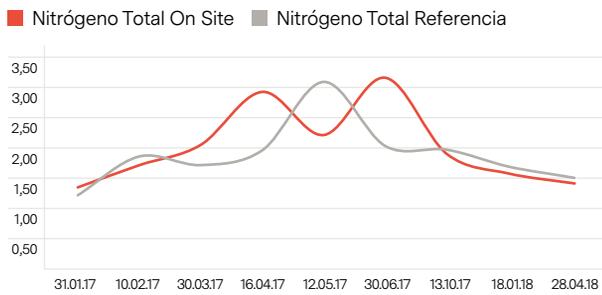
**Salinidad**



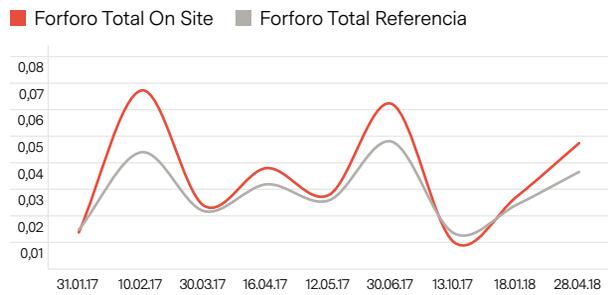
Si bien en Chile no tenemos normas para la calidad del agua de los cuerpos marinos en donde se llevan a cabo las actividades de acuicultura realizadas por Salmones Camanchaca, desde 2015 se han realizado monitoreos para analizar el aporte de nutrientes de nuestras operaciones en la columna de agua, tales como nitrógeno y fósforo.

Durante 2017 y el primer semestre de 2018 hemos monitoreado el aporte de nutrientes al medio en 6 de nuestros sitios productivos, ubicados en áreas como el seno de Reloncaví, Fiordo Comau, Bahía Chaitén e Islas Desertores, en la Región de Los Lagos.

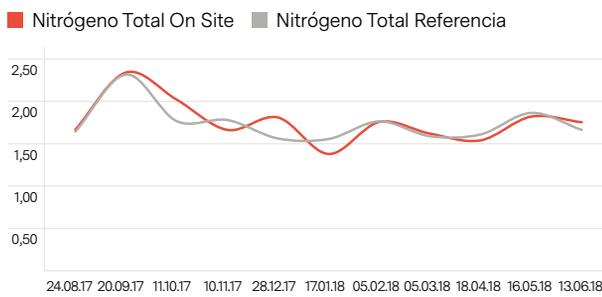
**Monitoreo Nutrientes** Nitrógeno Total Porcelana



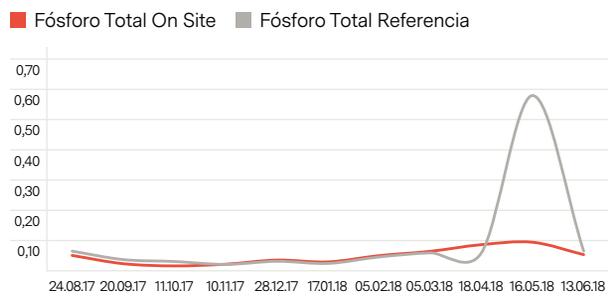
**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Porcelana



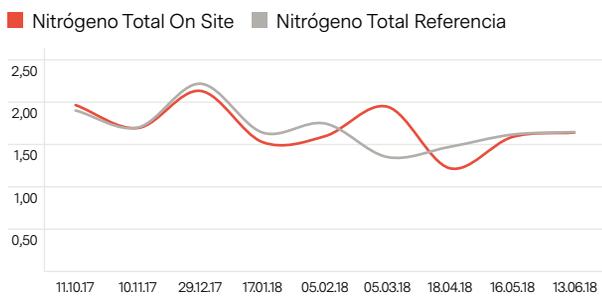
**Monitoreo Nutrientes** Nitrógeno Total Puelche



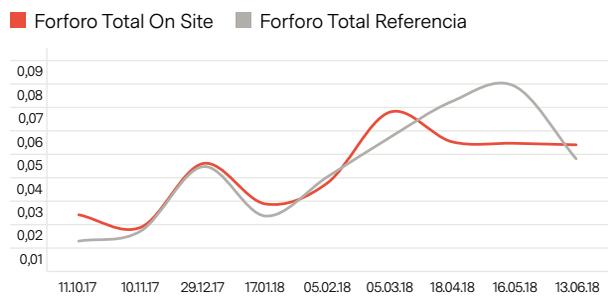
**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Puelche



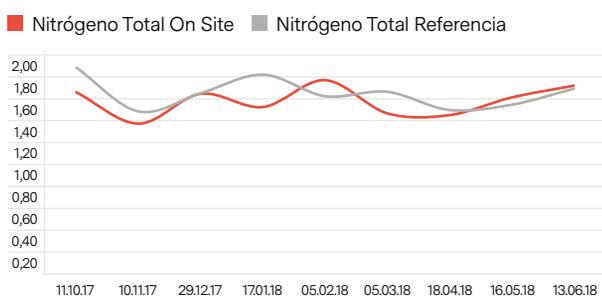
**Monitoreo Nutrientes** Nitrógeno Total Contao



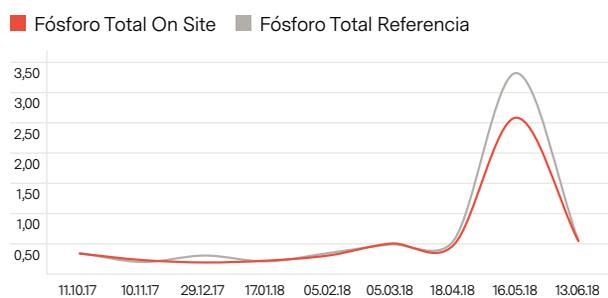
**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Contao



**Monitoreo Nutrientes** Mañihueico

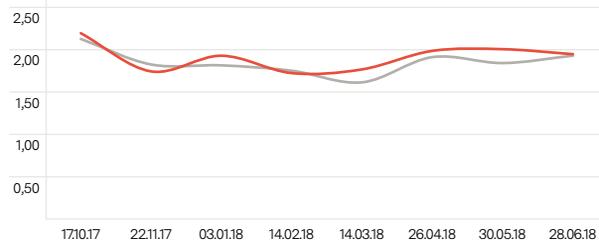


**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Mañihueico

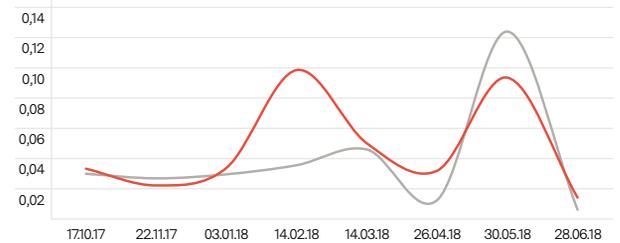


**Monitoreo Nutrientes** Nitrógeno Total Edwards

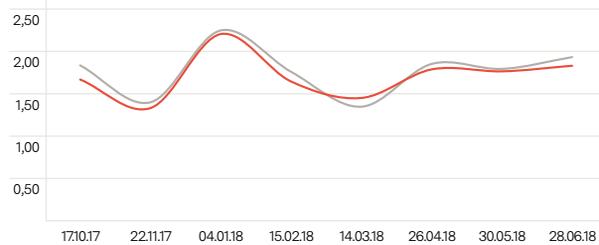
■ Nitrógeno Total On Site ■ Nitrógeno Total Referencia

**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Edwards

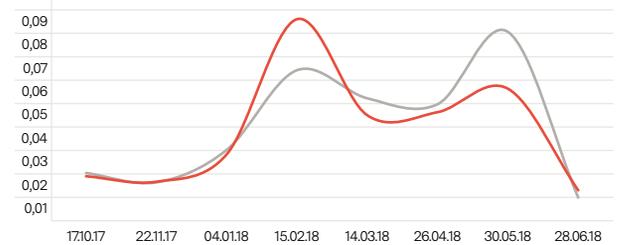
■ Forforo Total On Site ■ Forforo Total Referencia

**Monitoreo Nutrientes** Nitrógeno Total Islotes

■ Nitrógeno Total On Site ■ Nitrógeno Total Referencia

**Monitoreo Nutrientes** Fósforo Total Islotes

■ Fósforo Total On Site ■ Fósforo Total Referencia



Según esta información se puede concluir que el aporte directo de nutrientes al medio no afecta considerablemente los contenidos propios del cuerpo de agua, siendo muy similares a los monitoreos realizados a modo de control en un sitio de referencia ubicado 500 metros alejado del borde del sitio.

**Plantas de Proceso:**

En nuestras plantas de procesamiento ubicadas en Calbuco, Región de Los Lagos y Tomé, Región del Biobío, nos hemos propuesto minimizar la producción de residuos industriales y lodos resultantes del proceso productivo.

**Normativa chilena de emisiones:** En nuestras plantas 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.

**Best Aquaculture Practices (BAP):** Siempre con la orientación de mejorar nuestros procesos, hemos implementado todos los monitoreos requeridos por estos estándares referidos a la calidad de los residuos líquidos que entregamos.

En particular, se evalúan de forma semestral diversos parámetros biológicos y físico-químicos de los emisarios submarinos contemplados en cada proyecto, con resultados que indican un bajo impacto ambiental, muy por debajo de la normativa chilena.



### Uso Eficiente de la Energía

Durante 2017 en Salmones Camanchaca hemos realizado una nueva revisión de los indicadores de uso responsable de la energía, analizando nuestros consumos energéticos según el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (Protocolo GEI-Estándar Corporativo de Contabilidad y Reporte) considerando para la presente evaluación de emisiones los consumos energéticos de todas las operaciones de producción de Salar en Agua Dulce, Centros de Engorda, Plantas y Oficinas Administrativas.

El cálculo de las emisiones se realizó a través de la aplicación de diversos factores de emisión para los consumos de combustibles, electricidad, uso de refrigerantes y generación de residuos en diferentes unidades según corresponda (kilowatt/hora de electricidad, litro o kilo de combustible, litro de gas refrigerante y volumen de residuos). Estas fuentes de emisión se describen en la siguiente tabla según los alcances incluidos en el análisis.

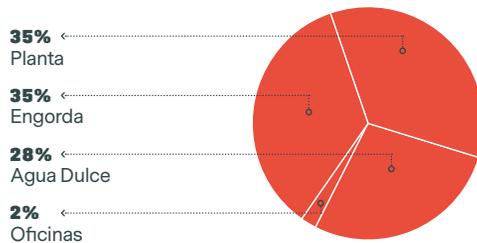
Alcance	Fuente de Emisión	Descripción	Detalle
Alcance 1	Directa	Combustibles y Gases Refrigerantes	Las emisiones directas producto de la quema de combustible en las instalaciones y el uso de gases refrigerantes en equipos de propiedad de la empresa.
Alcance 2	Indirecta	Electricidad	Las emisiones indirectas de la quema de combustibles fósiles en las generadoras de electricidad.
Alcance 3	Indirecta	Residuos	Las emisiones indirectas producidas por la recolección de residuos, transporte y descomposición en los vertederos.

Durante 2017 el consumo total de combustibles fue de 7,3 millones de litros, 2910 kilos de refrigerantes, 12,8 millones de kw/h por uso de electricidad y además se dispusieron 2500 toneladas de residuos.

El análisis de la información anterior dio los siguientes resultados:

Para el año 2017 el total de nuestras emisiones fue de 25.636.06 tCO<sub>2</sub>e, de las cuales el área de Agua Dulce aportó con un 28% del total, los centros de engorda con un 35%, al igual que las plantas de proceso, y las oficinas administrativas con un 2 % del total anual.

**Distribución de emisiones totales según unidad de negocio**



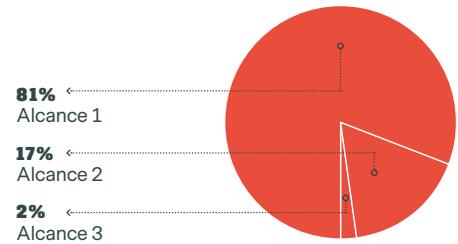
Al mismo tiempo se puede analizar la información según los alcances, de modo de hacer más eficiente su gestión:

**Total de emisiones GEI por alcance y actividad**

Alcances	Actividad	Emisiones GEI (tCO <sub>2</sub> e)
Alcance 1	Consumo de combustibles	17.389,43
	Consumo de gases refrigerantes	3.346,90
Alcance 2	Uso de electricidad	4.347,04
Alcance 3	Residuos	552,69
<b>Total</b>		<b>25.636,06</b>

Según esto podemos identificar que el alcance que más emisiones aporta es el alcance 1 con 20.736,33 tCO<sub>2</sub>e, considerando los volúmenes de diésel y GLP utilizados para generar energía en lugares apartados. Este alcance representa el 81% de todas las emisiones de nuestra empresa.

**Distribución de las emisiones totales por alcance**

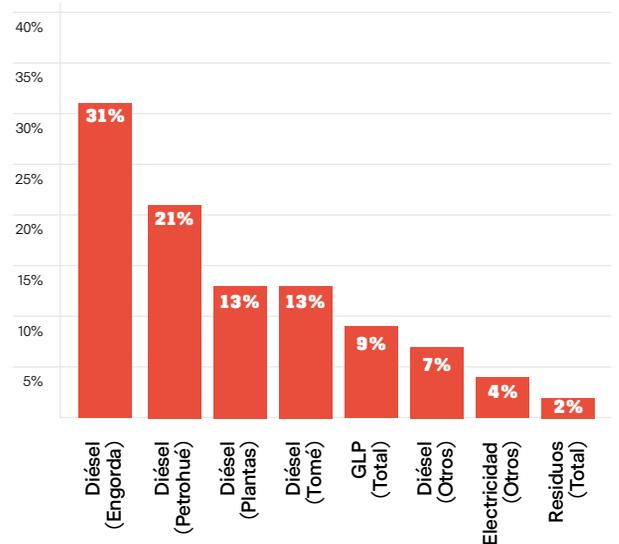


El alcance 2 considera las emisiones provenientes del consumo de electricidad del Sistema Interconectado Central (SIC), siendo 12.785.422 kw/h consumidos para generar emisiones por 4.347.04 tCO<sub>2</sub>e y que representa el 17% del inventario total. Las plantas de proceso son las que más aportan a este tipo de consumo.

El alcance 3 representa el 2% de las emisiones totales de la Compañía, lo cual considera la gestión de residuos con 552,69 tCO<sub>2</sub>e emitidas, siendo las plantas de proceso las unidades productivas las que más aportan a este indicador, seguidas de los centros de engorda.

Para gestionar la reducción de emisiones a futuro debemos tener en cuenta las principales fuentes de aporte a esta evaluación, lo cual se muestra en el siguiente gráfico.

**Emisiones totales de GEI según principales fuentes de aporte**



La intensidad de nuestras emisiones durante 2017 fue 0.749 tCO<sub>2</sub>e/tonelada cosechada (WFE)

## Uso Eficiente del Agua

En Salmones Camanchaca reconocemos que el agua es uno de los insumos fundamentales 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 logramos cuantificar los volúmenes de agua dulce utilizada en nuestras plantas de proceso San José y Tomé, y durante 2017, incorporamos la medición de volumen de agua utilizada por nuestros hatcheries.

En la tabla se indican los volúmenes de agua dulce utilizada señalando los volúmenes totales y su eficiencia medida en base a la producción anual.

Plantas de proceso	m <sup>3</sup>	m <sup>3</sup> /tons. M.Prima
San José	43.562	1,3
Tomé	287.885	10,4

Hatcheries	m <sup>3</sup>	m <sup>3</sup> /ton Biomasa producida
Polcura	19.261.093	10.960
Río del este	5.811.860	
Petrohué	1.231.966	
Ene-Dic	26.304.919	

## Biodiversidad

El efecto de la operación sobre la biodiversidad es una preocupación para Salmones Camanchaca ya que nuestra actividad productiva tiene el potencial de impactar, 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, como empresa, al igual que nuestros grupos de interés, prestamos mayor atención, están los escapes de peces, el impacto sobre el fondo marino, la 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.

## Escapes

Este tema es de suma importancia para la Empresa debido a su impacto sobre la biodiversidad del entorno, afectando tanto a la fauna silvestre como a las comunidades que dependen ella.

Es por esto que hemos implementado un plan de contención de peces, el cual se encuentra en acción desde 2013, enfocado en la prevención de escapes.

Este plan considera evaluaciones de riesgo en el sitio de cultivo, 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), la cual certifica que las estructuras superficiales y submarinas, como los módulos y líneas de fondeo, se mantengan en condiciones adecuadas.

Además, realizamos chequeos del estado de las instalaciones diariamente por parte del personal a cargo de su gestión.

Durante 2017 y primer semestre de 2018 no hemos tenido ningún evento de escapes en nuestros centros de cultivo.

## Gestión del fondo marino

La gestión y mejoramiento continuo del fondo marino, es prioridad para la Compañía. Es por esto que realizamos 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.

Dentro de las acciones que involucra esta gestión está el descanso del sitio por al menos 3 meses posterior al término de la cosecha y la desinfección de todas las instalaciones, esto según la normativa ambiental aplicable. Sin embargo, según lo establecido en el plan estratégico de la Compañía, nuestros sitios tienen poco más de 7 meses de descanso, lo que permite minimizar aún más el impacto de nuestros cultivos en el fondo marino.

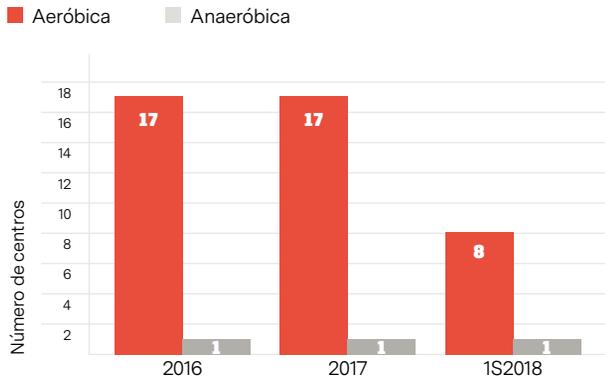
Los programas de monitoreo del fondo marino están calendarizados durante el ciclo productivo e incluyen filmaciones submarinas, análisis de sedimentos del fondo marino (PH y Redox) y mediciones de oxígeno en la columna de agua. Dichos controles se conocen como Infas (Informes Ambientales) y aquellos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



### Condición ambiental centros

La siguiente tabla presenta la condición de todas nuestras concesiones monitoreadas durante 2017, resultando solo una concesión como desfavorable, la cual no puede ser utilizada hasta demostrar que el fondo se ha recuperado.

#### Estado Concesiones



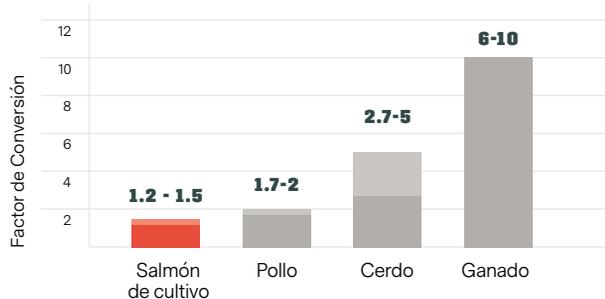
**Fuente:** Departamento de Gestión Ambiental de Salmones Camanchaca (Según resultados obtenidos para la Información Ambiental (INFA's)).

Durante el primer semestre de 2018 se han monitoreado 9 sitios productivos, de los cuales 8 han resultado favorables.

### Eficiencia en el uso de materias primas

La salmonicultura es una de las vías para producir alimento más eficiente que existe. Debido a su condición de poiquilotermo 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.

#### Cultivo de Salmón | Factor de Conversión de Alimento



**Fuente** GSI 2018

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, buscamos continuamente su mayor eficiencia y las mejores alternativas estratégicas para mejorar el desempeño productivo y sanitario, 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).

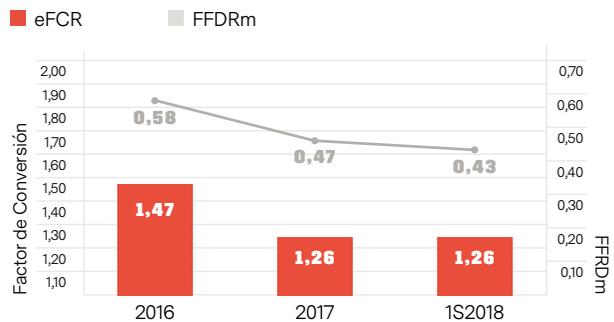
Las zonas de pesca principalmente son en el sur de Perú, norte de Chile y zona centro sur de Chile (Zona FAO 87). Nuestro indicador para cuantificar el grado de dependencia sobre los recursos pelágicos es la Tasa de Dependencia (FFDRm – FFDRo), que determina la cantidad de pesca pelágica necesaria para producir el volumen de harina y aceite de pescado necesarios para producir finalmente un kilo de salmón.

Durante 2017, tuvimos un 20% menos de inclusión de harina de pescado en nuestras dietas, comparado con 2016, y un 3% más de aceite de pescado. Es decir, por cada kilo de salmón producido, se requirieron cerca de 0,5 kg. de pesca pelágica para producir harina y 1.7 kg. para el aceite, utilizados en los alimentos consumidos en el periodo.

La información entregada para 2016 no incluye los eFCR (Tasa económica de conversión de alimento) de los centros de cultivo afectados por el bloom de algas que afectan anual.

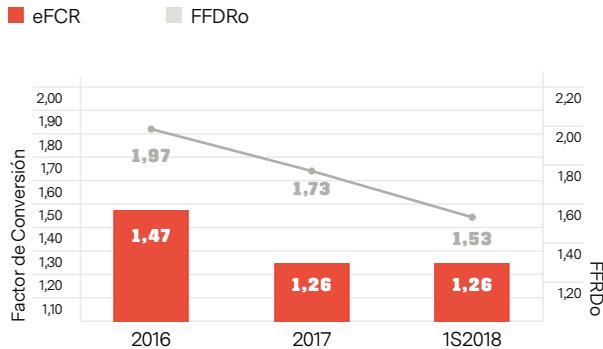
#### Tasa de dependencia de las pesquerías para harina de pescado (FFDRm)

Centros Cerrados



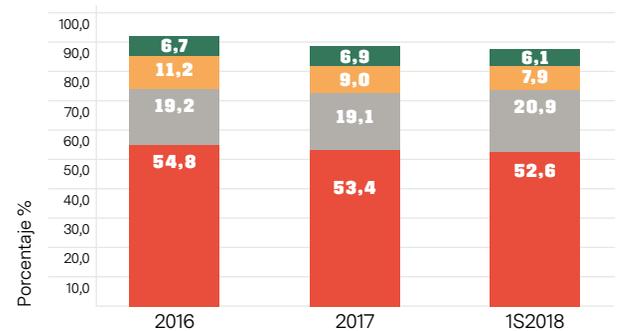
### Tasa de dependencia de las pesquerías para el aceite de pescado (FFRDo)

Centros Cerrados



### Contenido de materias primas en el alimento (%)

■ MMPP Vegetal    ■ MMPP Animal  
 ■ Harina de pescado    ■ Aceite de pecados



### 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 de las operaciones, para evitar daños a las especies que puedan tener algún tipo de interacción con nuestras instalaciones.

Dentro de las medidas implementadas se considera que todo el personal contratado debe recibir 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 utilizamos medios pasivos de exclusión y protección para evitar el ingreso y/o ataques de aves o mamíferos a las jaulas de cultivo. No se utilizan métodos letales ni equipos acústicos de disuasión ni hostigamiento. Según los registros que mantenemos en nuestros centros de cultivo, no hemos tenido accidentes letales con la vida silvestre durante 2017.

### 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:

**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 de un diagnóstico o sospecha de enfermedades de alto riesgo.

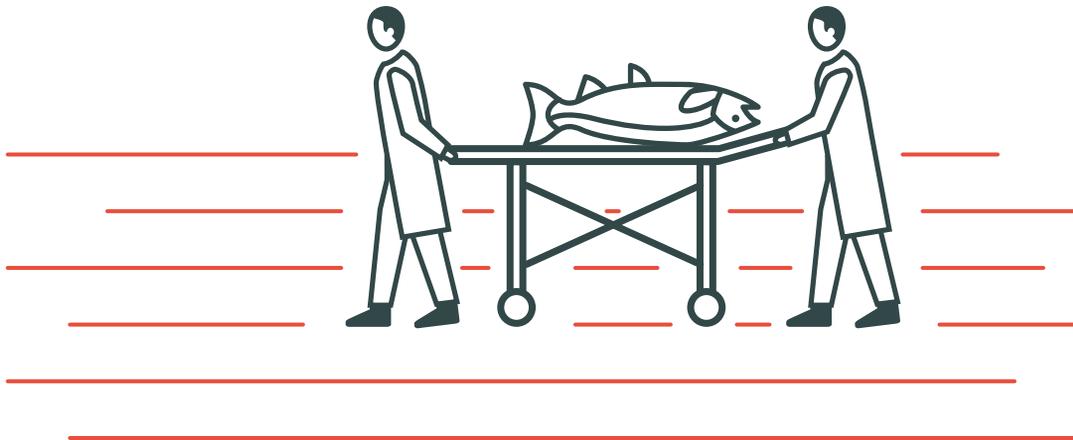
**Vigilancia:** monitoreo y supervisión rutinaria en todas las unidades productivas para las enfermedades con programas de vigilancia y control.

**Inmunoprofilaxis:** vacunación del 100% de los planteles 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 planteles, respetando los periodos de resguardo establecidos por la normativa.

10.

## Salud y Bienestar de los Peces



La salud y bienestar de los peces son factores de suma importancia para nuestra gestión. El monitoreo de las variables medioambientales en la columna de agua, la implementación de medidas de bioseguridad, la supervisión de un método de entrega de alimentación adecuado y el 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 principales indicadores que se han considerado para este reporte está el porcentaje de mortalidad, el monitoreo de cáligos en los peces, el uso de antiparasitarios y antibióticos, la aplicación de vacunas y la participación, por parte de la Empresa, en mesas de trabajo de las agrupaciones de concesiones en las cuales se tiene operaciones.

### Desempeño Sanitario

Durante 2017 se implementaron adecuadamente todas las medidas sanitarias preventivas establecidas con el fin de disminuir pérdidas por enfermedades infecciosas. Dentro de estas medidas está el uso de la vacuna viva para SRS, que se aplica en la etapa de agua dulce para proteger a los peces durante la primera etapa de su desarrollo en el mar y consecuentemente reducir el uso de antibióticos. En el caso del cáligus, se introdujo el uso de Lufenurón, administrado durante la última etapa de agua dulce en forma oral a través del alimento, con el objetivo de disminuir el número de tratamientos contra este parásito en la fase de engorda en el mar, mejorando así la calidad de vida de los salmones.

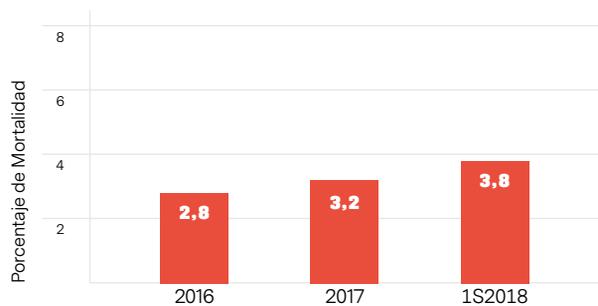
### Mortalidad

Uno de los indicadores más representativos para evaluar el desempeño sanitario es el porcentaje de mortalidad del ciclo productivo. Para evaluar la evolución de este indicador a través del tiempo se utilizamos el método de cálculo de Rolling 12 meses, que considera el análisis de las mortalidades de los últimos 12 meses en relación a los volúmenes producidos en el mismo periodo.

La mortalidad Rolling 12 meses se muestra el siguiente gráfico, la cual fue de 3,2 % para el año 2017. Para la mortalidad de 2016 no se ha considerado el efecto del evento ambiental (FAN) ocurrido durante el primer trimestre de ese año, la cual aumentaría a un 17,8% si consideramos estas pérdidas. Además se incluye mortalidad Rolling al 30 de junio 2018.

### Mortalidad Rolling 12 Meses

Salario (%)



Fuente: Departamento de Planificación Salmones Camanchaca.

### Monitoreo de Cáligus

Controlar los niveles de cáligus en los peces es una preocupación relevante para Salmones Camanchaca, debido a que en altos niveles afecta negativamente el sistema inmune de nuestros peces.

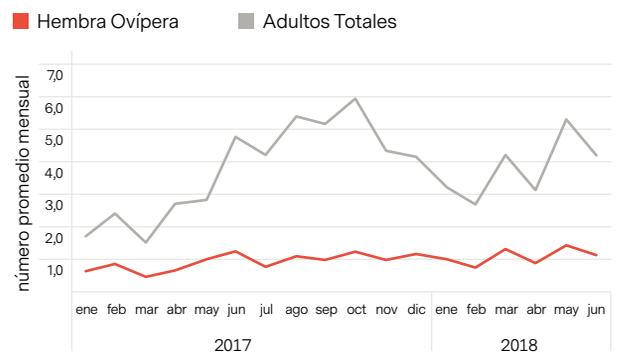
En forma periódica (semanal) se realizan monitoreos en todos los centros de cultivo para evaluar el grado de infestación

de los planteles, esto con el fin de definir estrategias terapéuticas oportunas y coordinadas para mantener un buen estado sanitario del barrio en el cual se está produciendo.

En el siguiente cuadro se entregan los recuentos promedios por mes de Adultos Móviles y Hembras Ovígeras, siendo este último indicador, cuando sobrepasa las 3 hembras ovígeras promedio, el gatillante para tomar la decisión de realizar un tratamiento antiparasitario.

### Recuento Cáligus Totales

(Número promedio de Cáligus/pez/mes)



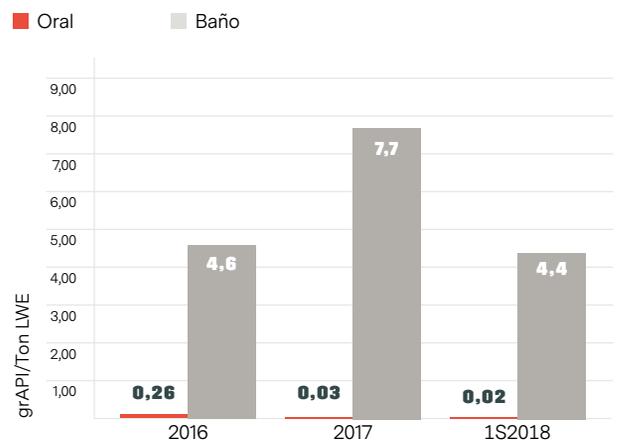
Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

### Uso Antiparasitarios

Durante 2017 el uso de antiparasitarios aumentó en un 60%, en términos de volumen absoluto, situación dada principalmente por una mayor biomasa en el agua, además que las zonas productivas en operación durante este periodo presentaron mayores cargas que el año anterior. Esto se puede ver reflejado en el indicador de uso de antiparasitarios por baño con 3,2 grAPI/ton LWE más que el año anterior.

Sin embargo, el indicador de uso de antiparasitarios orales (feed) disminuyó en un 89% comparado con 2016.

### Uso Antiparasitarios



### Uso de Antibióticos

Se incluye información de avance al 30 de Junio de 2018

La estrategia sanitaria de Salmones Camanchaca se basa principalmente en una política preventiva, incluyendo el monitoreo permanente de enfermedades mediante visitas médico - veterinarias a los centros de cultivo y apoyo en laboratorios de diagnóstico clínico, vacunación del 100% de los smolts, alimentación funcional con dietas específicas dependiendo de la fase productiva, y optimización de las condiciones ambientales en términos de calidad del agua. 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, por tanto no son utilizados como promotores de crecimiento.

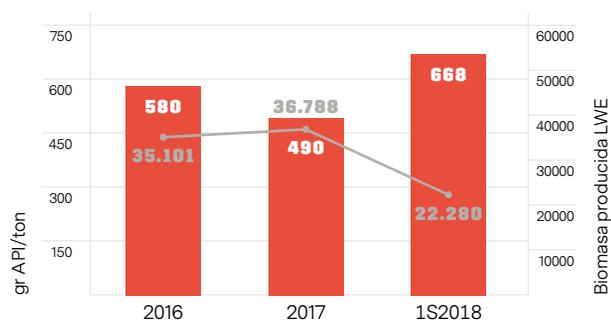
En Salmones Camanchaca solo utilizamos antibióticos autorizados para su uso en peces, evitando los que se encuentran listados como críticos para la salud humana por la Organización Mundial de la Salud (OMS). La utilización de antibióticos se realiza únicamente como tratamiento médico, considerando los períodos 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 centro.

### Uso Antibióticos

gramos API

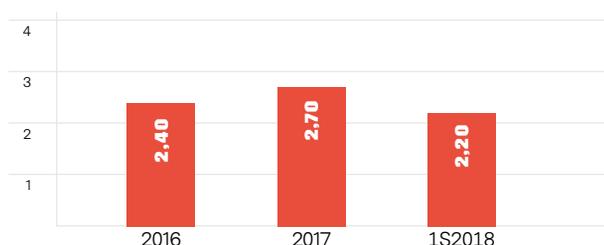
■ gr API/Ton ■ Biomasa



Fuente: Departamento de Salud Salmones Camanchaca.

### Tratamientos Antibióticos

(N° tratamientos/centro)



En 2017 se registró un volumen de antibiótico utilizado mayor al 2016, sin embargo, el indicador relativo grAPI/Ton LWE fue menor al de dicho año por una mayor biomasa producida. Esto se debe principalmente, a una mayor incidencia de SRS en algunos centros de cultivo.

Al mismo tiempo, se ha registrado un mayor número de tratamientos por centro en 2017, respecto del año anterior, pero menor a años anteriores, generado por la estrategia de tratar jaulas puntuales para minimizar el uso de antibióticos.

### Vacunaciones

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

### Participación En Áreas De Manejo

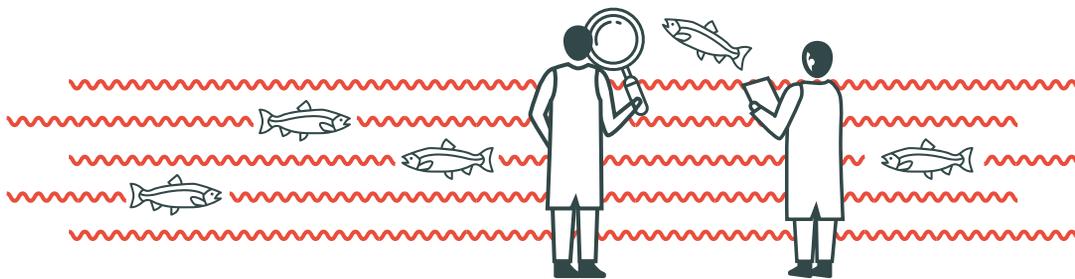
En Salmones Camanchaca participamos activamente en las reuniones del 100% de las Agrupaciones de Concesiones (9) en las cuales tenemos nuestras operaciones en las regiones de Los Lagos y de Aysén, y somos coordinadores de dos de ellas. Los acuerdos resultantes de estas reuniones, están relacionados con 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.



## 11.

# Cumplimiento Normativo



El cumplimiento normativo es un tema material para Salmones Camanchaca, lo cual es considerado la base de nuestra operación.

Todas nuestras instalaciones son frecuentemente fiscalizadas por las distintas autoridades que regulan nuestra actividad, y además son evaluadas por entidades internacionales para verificar el cumplimiento de los estándares voluntarios a los que nos hemos adherido.

Durante 2017, hemos recibido más de 50 inspecciones en nuestras instalaciones productivas, tanto en las pisciculturas como en centros de engorda en el mar. Además en forma mensual son fiscalizadas nuestras plantas de proceso.

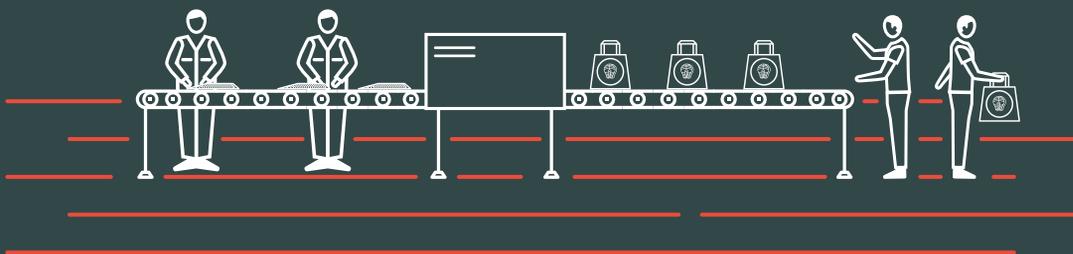
Si en alguna fiscalización son evidenciados incumplimientos por parte de la autoridad, se toman las medidas necesarias para subsanar las brechas en el menor tiempo posible, aplicándose herramientas de mejora continua para evitar que vuelvan a ocurrir.

En el año 2017 se pagaron multas por USD 9.015, las que incluyeron temas mediambientales (4) y temas laborales (2).

Durante el primer semestre de 2018 se han pagado multas por USD 106,208.5, respecto a temas ambientales (1) y laborales (1).

12.

## Nuestros Productos



Dentro de nuestra política de gestión, en Salmones Camanchaca nos comprometemos a lograr la satisfacción de nuestros clientes, dando respuesta efectiva a sus necesidades en forma consistente y siempre buscando sobrepasar sus expectativas. Para lograr esto, hemos evaluado todos nuestros 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, a partir de 2012 hemos implementado acciones para obtener el 100% de nuestra producción anual en cumplimiento de los requisitos del estándar de las Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) en toda la cadena de producción (hatchery, engorda y plantas de proceso, además de proveedores de alimento certificados bajo este mismo estándar). A partir de 2015, se adoptaron medidas para dar cumplimiento a los requisitos ASC (Aquaculture Stewardship Council) en los centros de engorda en el mar, obteniendo el 30 de junio de 2018 la certificación de 2 centros de cultivo y 2 centros más en evaluación. Además, en nuestras plantas de proceso también hemos certificado los estándares de cadena de custodia bajo los requisitos ASC.

Ambos estándares promueven un modelo de negocio sostenible, 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.

## Productos Saludables

En Salmones Camanchaca promovemos el consumo de productos saludables a través de nuestra 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 desarrolladas en el Programa Camanchaca Amiga.

Esto se fundamenta en los beneficios atribuidos al consumo de salmón, 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 Norteamericana de la Alimentación y el Medicamento (FDA).

<b>Valores nutricionales en 100 gr. (según tabla USDA):</b>	
Proteína (g)	20.42
Grasas totales (g)	13.4
Vitamina E (mg)	3.55
Vitamina B12 (µg)	3.23
Omega 3 (gr/100gr)	2

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

## Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria es uno de los aspectos más relevantes 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 2017 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 vigentes nuestras certificaciones

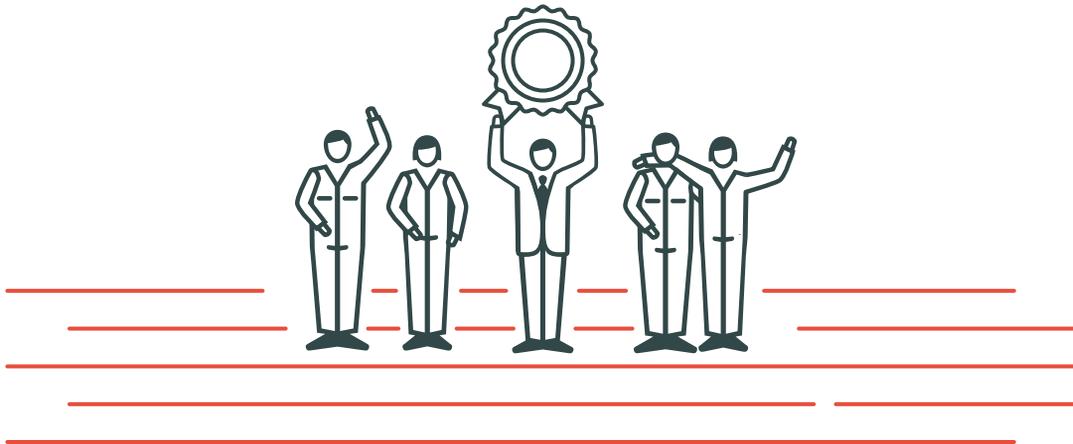
Hemos mantenido un proceso productivo controlado logrando disminuir niveles de desviación asociados a parámetros de calidad e inocuidad, logrando como consecuencia mantener un alto estándar en la elaboración de nuestros productos.

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

Durante 2017 no hemos recibido denuncias sobre seguridad alimentaria.

13.

## Reconocimientos



Salmones Camanchaca se encuentra entre las primeras 4 empresas salmoneeras del mundo que mejor reportan la sostenibilidad de su operación según el Ranking Seafood Intelligence 2017.

Salmones Camanchaca se ubicó por tercera vez consecutiva como la salmoneera chilena con mejores resultados en el ranking 2017 “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.

14.

## Marcas y Membresías

Salmones Camanchaca es miembro de las siguientes organizaciones:



Nuestras Marcas



## 15.

## Índice de Contenidos GRI

ESTÁNDAR		CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
GRI 102: Contenidos generales, 2016	Perfil de la Organización	102-1 Nombre de la Organización	4	
		102-2 Actividades, marcas, productos y servicios	8 y 9	
		102-3 Ubicación de la sede	4	
		102-4 Ubicación de las operaciones	8 y 9	
		102-5 Propiedad y forma jurídica	4	
		102-6 Mercados servidos	8	
		102-7 Tamaño de la organización	5, 6 y 7	
		102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	7	
		102-9 Cadena de suministro	5, 6, 7, 24, 25 y 26	
		102-10 Cambios significativos en la organización y cadena de suministro	No han habido cambios significativos durante este periodo	
		102-11 Principio o enfoque de precaución	Memoria anual, 72	
		102-12 Iniciativas externas	29	
		102-13 Afiliación a asociaciones	66	
	Estrategia	102-14 Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	17	
		102-15 Impactos, riesgos y oportunidades principales	Memoria anual, 72	
	Ética e integridad	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta	21, 31	
	Gobernanza	102-18 Estructura de gobernanza	30	
	Participación de los grupos de interés	102-40 Lista de grupos de interés	33,33	
		102-41 Acuerdos de negociación colectiva	36	
		102-42 Identificación y selección de grupos de interés	14	
		102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés	14	
	Prácticas para la elaboración de informes	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionados	14	
		102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	Memoria Anual, 29	
		102-46 Definición de los contenidos de los informes y las Coberturas del tema	12	
		102-47 Lista de temas materiales	14	
		102-48 Reexpresión de la información	No se considera reexpresión de la información	
		102-49 Cambios en la elaboración de informes	13	
		102-50 Periodo objeto del informe	12	
		102-51 Fecha del último informe	12	
		102-52 Ciclo de elaboración de informes	12	
		102-53 Punto de contacto para preguntas sobre el informe	4	
		102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	Este informe se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI: opción Esencial	
		102-55 Índice de contenidos GRI	67	
		102-56 Verificación externa	Este reporte no será verificado externamente	

ESTÁNDAR		CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
201: Desempeño Económico	201-1	Valor económico directo generado y distribuido	7, 33	
	201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	Memoria anual, 72	
202: Presencia en el Mercado	202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	No ha sido evaluado en esta oportunidad	
	202-2	Proporción de altos ejecutivos contratados de la comunidad local	Todos nuestros ejecutivos son chilenos	
204: Prácticas de Adquisición	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	33	
205: Lucha contra la Corrupción	205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	31	
	205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	31	
	205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	No hemos tenido denuncias de corrupción en el periodo	
206: Prácticas de competencia desleal	206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal, las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	No hay demandas por estas causas durante el período	
GRI 302: Energía	302-1	Consumo energético dentro de la organización	52,53	
	302-2	Consumo energético fuera de la organización	52,53	
	302-3	Intensidad energética	52,53	
GRI 303: Agua	303-1	Extracción de agua por fuente	54	
GRI 304: Biodiversidad	304-1	Centros de operaciones en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	54	
305: Emisiones, 2016	305-1	Emisiones directas de Gases de Efecto Invernadero (Alcance 1).	52,53	
	305-2	Emisiones indirectas de gases de efecto invernadero al generar energía (Alcance 2).	52,53	
	305-4	Intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero.	52,53	
306: Efluentes y Residuos, 2016	306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	46-51	
307: Cumplimiento Ambiental, 2016	307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	62	
401: Empleo, 2016	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	35	
403: Salud y Seguridad en el Trabajo, 2016	403-1	Representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa de salud y seguridad	36	
	403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, ausentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	38	
el Trabajo, 2016	404-1	Promedio de horas de formación al año por empleado	37	
	404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	36	
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	38	
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades, 2016	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	34	

ESTÁNDAR		CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
GRI 406: No discriminación	406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	38	
GRI 408: Trabajo infantil	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	32	
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	32	
GRI 411: Derechos de los pueblos indígenas	411-1	Casos de violaciones de los derechos de los pueblos indígenas	44	
GRI 413: Comunidades locales	413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	40, 41	
	413-2	Operaciones con impactos negativos significativos –reales o potenciales– en las comunidades locales	40, 41	
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes	416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	64	
	416-2	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	64	
GRI 418: Privacidad del cliente	418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	No se ha identificado ninguna reclamación fundamentada relativa a violaciones de la privacidad del cliente	