

# Reporte de Sostenibilidad

# 2018

En referencia a los lineamientos  
de GRI 2016 y la Agenda 2030  
para el Desarrollo Sostenible.  
**Verificado por Deloitte.**



# Destacados 2018

## 1. Adhesión a la Agenda 2030 y Objetivos de desarrollo sostenible

En Salmones Camanchaca hemos adoptado la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas como una guía para identificar nuestros impactos y comprender cómo nuestra operación se relaciona y contribuye a los desafíos globales de la humanidad. Nuestra Compañía contribuye con ocho de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 y 17).

Objetivos de Desarrollo Sostenible a los que Aportamos



## 2. Formación y Desarrollo de nuestros trabajadores

En Salmones Camanchaca valoramos y promovemos el desarrollo profesional como pilar fundamental de la gestión de talento. Durante 2018 se capacitó a 943 trabajadores de la Compañía.

	% Varones Capacitados	% Mujeres Capacitadas	% Ejecutivos Capacitados	% Administrativos Capacitados	% Operarios Capacitados
<b>Tomé</b>	<b>22,4%</b>	<b>9,7%</b>	<b>0,4%</b>	<b>15,9%</b>	<b>15,7%</b>
<b>Cultivo</b>	<b>56,2%</b>	<b>11,8%</b>	<b>4,6%</b>	<b>54,2%</b>	<b>9,1%</b>
<b>Total</b>	<b>78,6%</b>	<b>21,4%</b>	<b>5,0%</b>	<b>70,2%</b>	<b>24,8%</b>

### 3. Certificaciones (30% Cosechas ASC)

Durante 2018 el 100% de nuestra producción de salmones recibió el certificado Best Aquaculture Practices (BAP) de la Global Aquaculture Alliance, y casi un tercio de nuestras cosechas fueron certificadas con el estándar Aquaculture Stewardship Council (ASC).

#### Piscicultura

Certificación	Número de Instalaciones Certificadas	Producto Certificado
<b>BAP</b> (Best Aquaculture Practices)	<b>1</b> (25%)	<b>11.954.803 smolt</b> (100% prod. Smolt)
<b>GLOBAL G.A.P + GRASP</b>	<b>1</b> (25%)	<b>17.100.000 ovas</b> (100%)
<b>ASC</b> (Proveedor de Smolt)	<b>1</b> (25%)	<b>11.954.803 smolt</b> (100% prod. Smolt)

#### Centros de Cultivos

Certificación	Número de Instalaciones Certificadas	Producto Certificado
<b>BAP</b> (Best Aquaculture Practices)	<b>10</b> (100%)	<b>55.284</b> (ton producidas)
<b>ASC</b> (Aquaculture Stewardship Council/ Cadena de Custodia)	<b>4</b> (2 cosechados 2018) (20%) <b>2</b> En evaluación (20%) (Salmón Atlántico)	<b>16.659</b> (ton producidas)

## 4. Responsabilidad Social Empresarial

Nuestro compromiso con las comunidades se materializa en el programa "Camanchaca Amiga", que se ha consolidado en los distintos territorios donde operamos desde 2012. Con respecto al 2017, el número de actividades realizadas el 2018 aumentó un 15%. Nuestro trabajo tiene tres pilares:



## 5. Primera salmonera en registrar su emisión de Gases de Efecto Invernadero en Huella Chile

Salmones Camanchaca fue la primera Compañía salmonera en registrarse en el programa Huella Chile del Ministerio del Medio Ambiente, cuyo objetivo es promover la cuantificación y gestión de los Gases de Efecto Invernadero que producen las organizaciones. Como Compañía sabemos que no podemos ser espectadores del desafío que el cambio climático significa para el planeta y la humanidad. Habiendo ya medido e identificado nuestras principales fuentes de emisiones, durante 2019 anunciaremos nuestras metas de reducción de GEI.

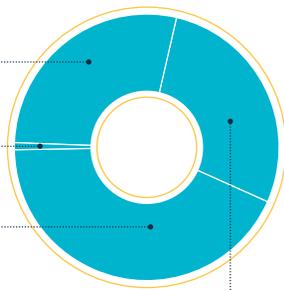
### Emisiones por área

**28%**  
Agua Dulce

**1%**  
Oficina

**43%**  
Engorda

**28%**  
Planta



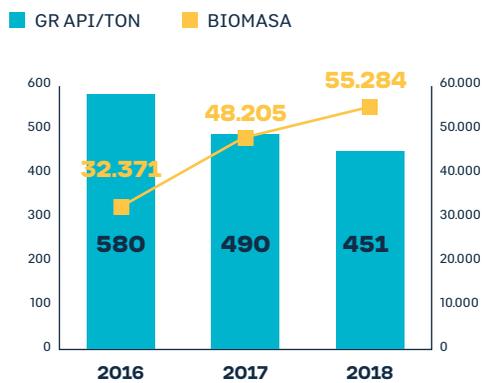
ÁREA	Emisiones GEI (tCO <sub>2</sub> -e)
Agua Dulce	8.624,35
Engorda	13.118,05
Planta	8.747,27
Oficinas	415,07
Total	30.904,74

## 6. Reducción en Uso de Antibióticos

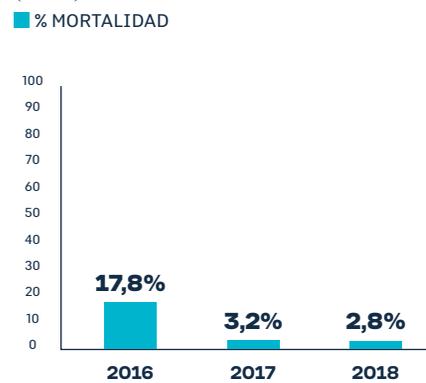
El uso de antibióticos en Salmones Camanchaca se hace exclusivamente ante el diagnóstico clínico de enfermedad por parte de un médico veterinario. Durante 2018 logramos bajar nuestro consumo de antibióticos, a la vez que redujimos nuestra tasa de mortalidad de peces. En 2018, el 100% de nuestros peces fue vacunado con la vacuna Alpha Ject Livac de Pharmaq, la última tecnología en protección contra el Síndrome Rickettsial del Salmón



### Consumo de antibióticos

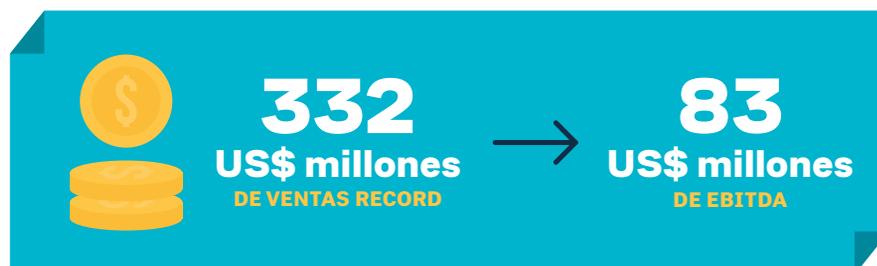


### Mortalidad Rolling 12 meses (Total)



## 7. Record de Capitalización Financiera

El 2018 fue un año de logros para Salmones Camanchaca. Nuestra empresa se abrió a las bolsas de comercio de Santiago y Oslo, y tuvimos buenos resultados operacionales y comerciales; ventas récord por US\$ 332 millones que permitieron un EBITDA de US\$ 83 millones (57% más que 2017).



# Índice

**08**

**La Compañía  
en una  
Sola Mirada**

**16**

**Mensaje del  
Vicepresidente**

**19**

**CAPÍTULO 01**  
**Acerca de  
este Reporte**

**31**

**CAPÍTULO 02**  
**Nuestro  
Negocio**

**47**

**CAPÍTULO 03**  
**Nuestras  
Personas**

**57**

**CAPÍTULO 04**  
**Nuestras  
Comunidades**

**67**

CAPÍTULO 05

**Cuidado del  
Medio Ambiente**

**93**

CAPÍTULO 06

**Nuestro  
Salmón**

**105**

CAPÍTULO 07

**Nuestro  
Futuro**

**114**

CAPÍTULO 08

**Reconocimientos**

**115**

CAPÍTULO 09

**Marcas y  
Membresías**

**118**

CAPÍTULO 10

**Índice  
GRI**

# 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

## Salmones Camanchaca produce

**100%**

Salmon del Atlántico  
(*Salmo salar*)

Producción realizada totalmente en Chile, con abastecimiento propio de ovas desde nuestros reproductores y sin uso de peces genéticamente modificados.

## Poseemos

**74**

concesiones  
de acuicultura

Ubicados entre la región de Los Lagos y de Aysén con 1.045 Has total; de las cuales 480 Has fueron utilizadas durante el 2018.

## Contamos con

**5**

centros de  
agua dulce

(Que incluyen sistemas de flujo abierto y recirculación) con 37 Has totales utilizadas.



**2** plantas de  
proceso primario



**1** planta de  
valor agregado

## Oficinas comerciales en



Además de representaciones comerciales en Rusia, Oceanía, Europa, Medio Oriente, África y Brasil.

# Producción

## Producción de smolt en 2018:

**11,9**  
millones (de los cuales el 100% fueron producidos en sistemas cerrados de recirculación).

## Capacidad de producción en recirculación:

**15**  
millones de smolt

## Biomasa en el agua 2018 - Salar:

**24.677**  
Toneladas LWE.



## Número de peces en el agua al 31 de diciembre 2018 - Salar:

**13.049.143**

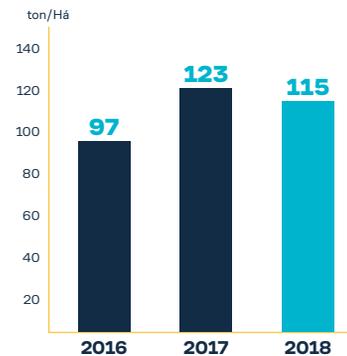
## Producción agua de mar

**115**  
ton/Há

## Producción de agua dulce

**56**  
ton/Há

## Producción Ton/Há x Año



## Capacidad de planta de valor agregado:

**50.000**  
Toneladas WFE

## y proceso primario:

**60.000**  
Toneladas WFE

## Alimento consumido en 2018:

**62.671**  
Toneladas Para Engorda

## Eficiencia FCR<sub>e</sub>

**1,21**  
ciclo abierto LWE

## Eficiencia FCR<sub>b</sub>

**1,17**  
ciclo abierto LWE

# Nuestra Dotación

al 31 de Diciembre de 2018



## Desempeño Financiero 2018

**332.301**

Ingresos de actividades ordinarias  
US\$ (miles)

**48.496**

Cosechas  
(ton WFE)

**50.032**

Ventas  
(ton WFE salmón propio)

**3,29**

Costo ex jaula  
(US\$/Kg WFE)

**0,89**

Costo de proceso  
(US\$/Kg WFE)

**6,12**

Precio  
(US\$/Kg WFE)

**1,38**

EBIT/Kg WFE  
(US\$)

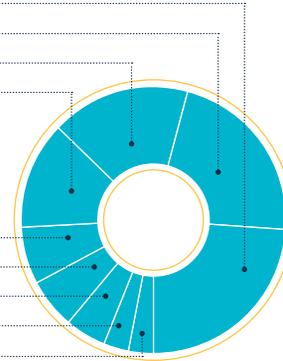
# Nuestros mercados

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.

## Distribución por producto SEGÚN VALOR FOB (USD)

- 23% Filetes sin piel congelados
- 22% Entero congelado
- 17% Enteros frescos
- 13% Filetes sin piel frescos
- 7% Porciones congeladas
- 6% Porciones frescas
- 5% Filetes con piel congelados
- 3% Filetes con piel frescos
- 3% Otros



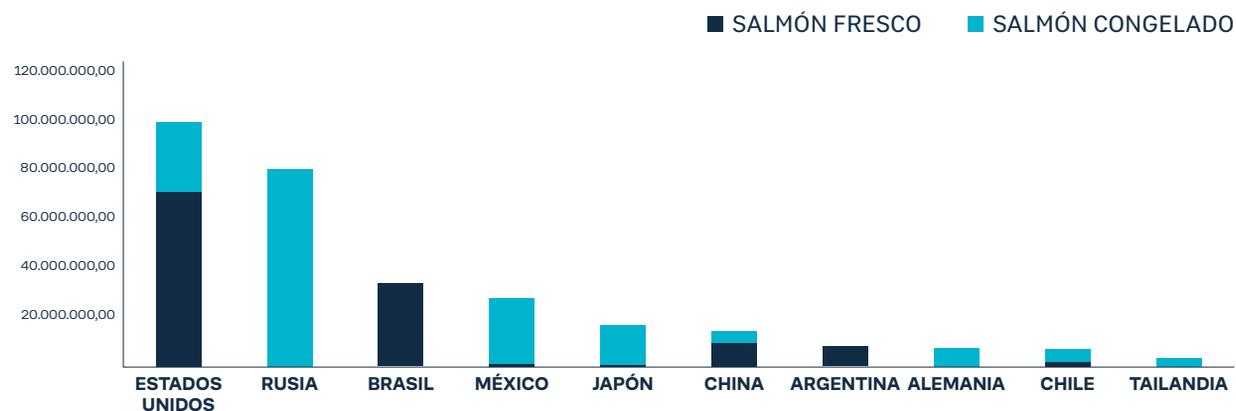
Para mayor información al respecto revise:  
[www.salmonescamanchaca.cl/mercados](http://www.salmonescamanchaca.cl/mercados)

## Principales mercados de exportación durante 2018



## Distribución x mercado de destino

(Total FOB USD)



# Reseña Histórica



**1965**

Inicio operaciones Compañía Pesquera Camanchaca S.A, con la captura y procesamiento de langostinos en la comuna de Tomé, Región del Biobío.

Posterior diversificación de especies a :sardina, anchoveta y jurel, e incursión en la acuicultura.

**1987**

Se adquirió la piscicultura Polcura, en la Región del Biobío, donde se produjeron los primeros smolts de Coho (primera especie cultivada por la Compañía), iniciando así el negocio de salmones.

Primera siembra de Salmón Salar en los centros Peñasmó y Terao.

**2012**

Salmones Camanchaca obtuvo tres estrellas para la certificación Best Aquaculture Practices (BAP), provista por la Global Aquaculture Alliance (GAA), convirtiéndose en la primera empresa productora de salmón que recibe este reconocimiento.

Salmones Camanchaca, junto a otras tres empresas chilenas, formaron la organización comercial New World Currents, para abastecer de salmón al mercado chino de manera eficiente, estable y con suficiente escala.

**2013**

Se lanzó 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 prioridad es el desarrollo sostenible de la industria.

**2015**

El 26 de julio, 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 nuestros principales indicadores de desempeño.

Entre 2015 y 2016, se reconstruyó la piscicultura Río Petrohué, fuertemente afectada por la erupción del Volcán Calbuco.

**2001**

Operación de la primera piscicultura de recirculación para salmones, en Río Petrohué, Región de Los Lagos. Inversión pionera en Chile.

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, con el salmón como producto principal.

**2005**

Apertura de oficina comercial en Tokio, Japón, para la venta y distribución de productos congelados en ese país y Corea del Sur.

**2010**

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

**2016**

Obtuvimos la certificación ASC de Porcelana, nuestro primer centro de cultivo certificado bajo este exigente estándar, que se enmarca dentro de los compromisos de la Iniciativa Global del Salmón (GSI). Además, logramos obtener las certificaciones de cadena de custodia para las plantas de proceso de Tomé y San José (ASC CoC). Certificación BAP "4 estrellas", luego de certificar nuestra piscicultura Río Petrohué, incluyendo también a los centros de engorda, planta de proceso y proveedores de alimento para peces, lo que nos permitió completar la certificación de toda nuestra cadena de producción.

Certificación GLOBAL G.A.P. para nuestra piscicultura Río del Este que abastece de ovas toda nuestra producción.

En noviembre durante 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.

**2017**

Migración al sistema SAP, permitiéndonos un mayor control de la información y facilitando la toma de decisiones. Obtuvimos el sello Pro Pyme, lo que refleja compromiso permanente con nuestros proveedores.

Salmones Camanchaca S.A. fue inscrita en el Registro de Valores de la Superintendencia de Valores y Seguros. Avance significativo en el proceso de apertura de la bolsa en forma independiente de esta filial de la Compañía, tanto en Chile como en Noruega, y nuestro fortalecimiento para el plan de desarrollo futuro.

**2018**

El 2 de febrero de se concreta dicha apertura a la bolsa 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, sirviendo de referente para otros actores de la industria nacional.

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

Salmones Camanchaca se transformó en la primera salmonera en registrarse en el programa Huella Chile del Ministerio del Medio Ambiente, teniendo por objetivo fomentar la cuantificación, reporte y gestión de las emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI) que producen las empresas.

# Mensaje del Vicepresidente



Salmones Camanchaca es parte de la comunidad global que enfrenta desafíos ambientales, sociales y económicos, y somos conscientes de que, como empresa privada, estamos llamados a ser parte de la solución y así contribuir a un futuro mejor.

Para ello, debemos ser más reflexivos y abiertos a las experiencias de otros actores y países, para ganar competencia y diligencia en la forma de asumir nuestros compromisos de largo plazo con la sociedad. Desde la actividad acuícola, estamos llamados a promover el desarrollo sostenible del territorio y la comunidad en que estamos insertos, y desde allí contribuir a las metas del país y del planeta.

Es en este contexto que Salmones Camanchaca adopta los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), de la Agenda 2030 para el Desarrollo Soste-

nible de las Naciones Unidas, como guía para identificar su impacto social, económico y ambiental. Ello nos permite comprender cómo los distintos ámbitos de nuestra operación se relacionan y contribuyen con cada uno de los diecisiete ODS, estableciendo así una relación directa entre nuestra dimensión local y los desafíos mundiales.

Toda la información presentada en este reporte hace referencia a los lineamientos del Global Reporting Initiative 2016 (GRI) y ha sido auditada y certificada por la firma de auditoría independiente Deloitte. Destacamos esta auditoría como una muestra de nuestra vocación de transparencia, que va más allá de la apertura a divulgar información, e incluye que terceros independientes puedan verificar la veracidad e integridad de nuestros reportes.

El año 2018 fue favorable para Salmones Camanchaca y alcanzamos logros trascendentes. Nuestra apertura a las bolsas de comercio de Santiago y Oslo, marcaron un hito en empresas latinoamericanas; la reducción en el uso de antibióticos y alta sobrevivencia de peces; nuestros positivos resultados operacionales y comerciales; nuestras ventas récord por US\$ 332 millones que permitieron un EBITDA de US\$ 83 millones, 59% superior al 2017; son logros significativos para la Compañía.

En la dimensión ambiental, la totalidad de nuestra producción de salmones recibió el certificado Best Aquaculture Practices (BAP) de la Global Aquaculture Alliance, que verifica el cumplimiento de los más altos estándares de gestión ambiental y productiva. Además, casi un tercio de nuestras cosechas fueron certificadas con el estándar del Aquaculture Stewardship Council (ASC), demostrando que adhieren a los modelos de sostenibilidad más exigentes de la acuicultura mundial.

En Chile, Salmones Camanchaca fue la primera salmonera en registrarse en el programa Huella Chile del Ministerio del Medio Ambiente, que busca fomentar la cuantificación, el reporte y la gestión de reducción de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) que producen las empresas públicas y privadas. Creemos todas las instituciones públicas y privadas, y en general todas las personas, deben asumir compromisos concretos para colaborar en la disminución de los GEI, de los cuales sabemos el daño que significan para el medio ambiente. Habiendo ya medido nuestra huella de carbono, Salmones Camanchaca anunciará durante 2019 metas concretas en materia de reducción de emisiones GEI.

En la dimensión social, hemos reafirmado nuestro compromiso con la Iniciativa Social del Salmón. Esta iniciativa agrupa a diez empresas salmoneras con el objetivo de construir un marco de acción para el relacionamiento responsable y valioso con las comunidades, y es coordinada por el Consensus Building Institute, recogiendo la experiencia local y global de otras industrias en el relacionamiento responsable con comunidades, y quienes nos ayudarán a implementar las mejores prácticas a nivel mundial en la salmonicultura chilena.

También en el ámbito social, con nuestro programa "Camanchaca Amiga", hemos profundizado el trabajo con sus tres pilares de acción: Cercanía, Cuidado del Entorno y Vida Sana, ejecutando 244 acciones, entre las que destacan los diálogos vecinales, cursos y talleres de oficio, limpieza de playas, certificación ambiental de establecimientos educacionales y corridas familiares.

En la dimensión sanitaria, Salmones Camanchaca, a través de numerosas estrategias, pudo disminuir un 12,5% la tasa de mortalidad anual de peces, entre 2017 y 2018, observando también bajos niveles de solo 2,8% en este último año. La reducción en el uso de antibióticos de un 8% es una muestra de un buen estado de salud animal, lo que se explica en parte por la estrategia de uso generalizado de vacunas de última generación para la prevención del Síndrome Rickettsial del Salmón (SRS). Adicionalmente, rebajamos en 15% el consumo de antiparasitarios para el control del piojo de mar, aunque mantenemos una actitud cautelosa respecto de la eficacia en el tiempo de los productos que actualmente se usan. Estos indicadores nos dan confianza que las estrategias de salud animal, a cargo de un grupo dedicado de profesionales con vasta experiencia en la industria, están teniendo éxito en el cuidado de la salud de nuestros peces y el medio ambiente.

La salmonicultura es una industria joven, que está demostrando su capacidad de producir proteínas saludables y nutritivas de manera eficiente y sobre todo, sustentable. Dos indicadores que ilustran este hecho, es que la huella de CO<sub>2</sub> del salmón es 10 veces menor a la del ganado, al tiempo que la eficiencia de conversión de alimento es 7 veces menor. En conjunto, ilustran la capacidad de la salmonicultura de producir proteínas con menos impacto en el ambiente y mejor uso de nuestros recursos naturales que las fuentes tradicionales de proteína animal.

En Salmones Camanchaca sabemos que la acuicultura – y en especial, el cultivo del salmón – tienen un futuro promisorio en la entrega de proteínas para el mundo, y tomamos esa responsabilidad muy seriamente, por lo que comprometemos nuestro mayor esfuerzo para realizar esta labor con excelencia y responsabilidad, para que nuestros clientes, trabajadores, vecinos, proveedores, autoridades y accionistas, se sientan orgullosos.



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



## CAPÍTULO 01

# Acerca de este Reporte

El presente documento es el quinto Reporte Anual de Sostenibilidad, el cual cubre el desempeño del 2018 de los aspectos materiales identificados por la Compañía, en materia financiera, ambiental y social. Este reporte es parte fundamental de la política de comunicación y transparencia establecida por la organización, hacia nuestros grupos de interés.

En forma periódica se realiza el seguimiento del desempeño de los procesos de Salmones Camanchaca, a través de indicadores establecidos para ello, siendo informado a las distintas partes interesadas anualmente.

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, en su versión esencial, y ha sido verificado de manera independiente por Deloitte. Además, toda nuestra información financiera, inocuidad alimentaria y desempeño medio ambiental y social es evaluada en forma periódica e independiente, 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 GLOBAL G.A.P., Normas ISO (ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001) y por nuestros clientes. El cumplimiento de estos estándares se ve reflejado en la obtención de las certificaciones indicadas en la Tabla N° 1.

**Tabla 1.**

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

<b>CADENA DE VALOR</b>	<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CASA CERTIFICADORA</b>	<b>NÚMERO DE INSTALACIONES CERTIFICADAS</b>	<b>PRODUCTO CERTIFICADO</b>
Piscicultura	BAP (Best Aquaculture Practices)	NSF	1 (25%)	11.954.803 smolt (100% prod. Smolt)
	GLOBALG.A.P + GRASP	Control Union (CUP)	2 (50%)	17.100.000 ovas (100%)
	ASC (Aquaculture Stewardship Council/ Cadena de Custodia)	Control Union (CUP)	1 (25%) (Proveedor de Smolt)	11.954.803 smolt (100% prod. Smolt)
Centros de Cultivos	BAP (Best Aquaculture Practices)	NSF SGS Global Trust	10 (100%) (centros cosechados 2018)	55.284 ton producidas (2018)
	ASC (Aquaculture Stewardship Council)	Control Union (CUP)	4 (2 cosechados 2018) (20%) 2 En evaluación (20%) (Salmón Atlántico)	16.659 ton producidas (2018) (Salmón Atlántico)

<b>CADENA DE VALOR</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>ISO 14001</b>	<b>ISO 9001</b>	<b>ISO 18001</b>	<b>BAP</b>	<b>GLOBAL G.A.P + GRASP</b>	<b>ASC (AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL/ CHAIN OF CUSTODY)</b>	<b>HACCP (IMPLEMENTADO)</b>
Plantas de Proceso	San José (Planta de Proceso Primario)					(Cadena de Custodia)	(Cadena de Custodia)	•
	Tomé (Planta de valor agregado)	•	•	•	•		(Cadena de Custodia)	•



# Nuestros 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 6 años, en el que se han identificado y definido nuestros grupos de interés.

Nuestros compromisos con los diferentes grupos de interés son los siguientes:



## Colaboradores

- **DERECHOS HUMANOS.** 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.
- **PROMOCIÓN INTERNA.** Promovemos su desarrollo, buscando mejorar e incrementar las competencias y capacidades que posee cada uno y privilegiando la promoción interna.
- **RESPECTO.** Fomentamos 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;
- **COMUNICACIÓN.** Buscamos 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 junto con una retroalimentación justa, veraz y oportuna, como un espacio para poder corregir y mejorar el desempeño laboral de nuestros colaboradores.

La comunicación con nuestros colaboradores se realiza a través de la interacción directa con sus jefaturas, o representados por sus sindicatos y comités paritarios, encuestas de clima organizacional, y reuniones ampliadas realizadas en forma trimestral.

## Consumidores y Clientes

- **MÁXIMA CALIDAD.** Ofrecemos a nuestros clientes y a los consumidores, productos de la más alta calidad, y buscamos siempre la entrega de alimentos saludables, informando sus características y cualidades.
- **COMUNICACIÓN.** La comunicación con nuestros clientes y consumidores se realiza a través de nuestros ejecutivos comerciales en nuestras oficinas en todo el mundo y mediante nuestra página web [www.salmonescamanchaca.cl/contacto/](http://www.salmonescamanchaca.cl/contacto/) y redes sociales.

## Proveedores

- **EQUIDAD.** Con nuestros proveedores buscamos llevar a cabo negociaciones honestas y equitativas, sin discriminaciones ni imposiciones. Todo proveedor es y será tratado con respeto, propiciando que cuenten con la información necesaria en los procesos de cotizaciones, concursos o licitaciones, de manera que estos sean competitivos, transparentes y justos.
- **PAGO OPORTUNO.** Uno de los principales compromisos con nuestros proveedores es el pago oportuno por sus servicios y productos de acuerdo a las condiciones acordadas para este efecto. Para ello, establecemos acuerdos claros en materia de condiciones de pago y definimos procesos estables, simples y transparentes que no se presten a interpretaciones o malas prácticas.
- **COMUNICACIÓN.** La comunicación con nuestros proveedores de servicios y/o contratistas es permanente a través de reuniones de trabajo y comunicación directa.

## Competencia

- **INTEGRIDAD.** Nuestro propósito es competir de manera correcta y justa, en un marco de integridad y respeto dentro del mercado libre y transparente, donde las transacciones se hagan en base a méritos, incluyendo mejor precio, calidad y servicio. Prescindimos de cualquier conducta que cree fuerzas monopólicas o fomente la colusión como herramienta para mejorar las condiciones comerciales.

## Estado y Autoridades

- **CUMPLIMIENTO.** 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 correspondan, cuando conozca de infracciones y/o incumplimientos.
- **TRANSPARENCIA.** Respecto a la comunicación con las autoridades, participamos de reuniones técnicas y a través de correspondencia oficial, además de relacionamiento periódico tanto en los sitios de cultivo como por envío periódico de información relevante.

## Comunidades Vecinas & Sociedad

- **ÉTICA.** Promovemos el fortalecimiento de los valores éticos universales, apoyamos el crecimiento económico y social de las comunidades donde operamos, respetamos el medio ambiente con una mirada responsable en el tiempo.
- **COMPROMISO LOCAL.** Propiciamos la contratación de empleos locales y la capacitación para que nuestros colaboradores adquieran herramientas que les permita progresar material e integralmente.
- **COMUNICACIÓN.** Mantenemos canales de comunicación formales en cada una de nuestras instalaciones, realizamos actividades de "Puertas Abiertas" con la comunidad, y a través de nuestra página web y redes sociales (Facebook, Instagram y Twitter).

## Accionistas y Financistas

- **SOSTENIBILIDAD.** Desarrollamos estrategias y acciones que permitan mantener la la sostenibilidad del negocio en el tiempo, creando valor para los accionistas, ponderando los intereses de los demás grupos (colaboradores, proveedores, clientes, comunidades, etc.) y velando por el cumplimiento de todas las regulaciones aplicables.
- **CREACIÓN DE VALOR.** Nuestra meta es proporcionar a los accionistas una rentabilidad sostenida y acorde a su inversión. En consecuencia, la Compañía debe gestionarse entregando oportunamente la información al mercado, permitiendo a los accionistas tomar decisiones con las herramientas apropiadas, sin privilegiar a ningún grupo o inversionista.
- **COMUNICACIÓN.** Nuestros inversionistas son informados trimestralmente, respecto de nuestro desempeño en reuniones de directorio, a través de comunicados de resultados y juntas de accionistas; y en forma anual a través de nuestra Memoria anual y Reporte de Sostenibilidad disponibles en [www.salmonescamanchaca.cl/inversionistas/](http://www.salmonescamanchaca.cl/inversionistas/)



Salmon sin piel / (caja 5 kg. Aprox.) \$7500 kg  
Salmon s/piel - caja (10 kg) \$7000 kg (\$70000 x caja)  
Salmon c/piel - caja (5 Kg. Aprox.) \$6500 kg  
Concha - Bolsa x 1 kg. \$2.000  
Carne - Bolsa 400 grs. \$1.120  
Salmon s/piel - 1,2 Kg. \$9.500 un



Salmones Camanchaca  
NO+ BOLSAS

# Análisis de Materialidad

Para nuestro reporte de 2018, hemos revisado nuestra evaluación de materialidad basada en un análisis sistemático de las prioridades de nuestros grupos de interés, los impactos de nuestras operaciones y las tendencias globales en los informes de sostenibilidad. El objetivo de nuestro análisis de materialidad es identificar y priorizar los temas que (i) tienen un impacto social, económico o ambiental en nuestra cadena de valor, (ii) son relevantes para nuestros grupos de interés y (iii) tienen una relevancia estratégica para nuestro negocio. La metodología que hemos utilizado para nuestra evaluación de materialidad en 2018 es la siguiente:



## 1) Identificación y priorización de nuestros grupos de interés

La identificación de nuestros grupos de interés se realiza mediante una evaluación y revisión sistemática de nuestras comunidades y actores nacionales e internacionales relevantes.

**A) COMUNIDADES:** Nuestro Programa Camanchaca Amiga es la principal herramienta de identificación de los grupos de interés de nuestras comunidades locales. Este es el programa de relacionamiento comunitario de nuestra empresa y se relaciona con las comunidades locales en las regiones en que operamos: Tarapacá, Copiapó, Biobío y Los Lagos a través de una serie de actividades que van desde reuniones comunitarias abiertas hasta ferias locales y actividades escolares (para mayor información consulte el Capítulo de Comunidades).

**B) ACTORES NACIONALES E INTERNACIONALES:** Los actores relevantes, tanto nacionales como internacionales, son identificados a través de un análisis sistemático de los informes y medios internacionales relevantes. Entre nuestros principales actores nacionales e internacionales, identificamos ONGs, agencias gubernamentales y reguladores, además de inversionistas nacionales e internacionales.

## 2) Identificación de temas materiales

La identificación de los temas materiales se realizó a través de una revisión de los aspectos que surgen en las reuniones con las comunidades locales, y mediante un análisis sistemático de los informes y medios internacionales relevantes (por ejemplo, GlobeScan,). Adicionalmente, llevamos a cabo un benchmark entre compañías de salmón local y global, y revisamos compañías que son consideradas como líderes mundiales en sostenibilidad. Esto nos permite obtener una visión amplia de los aspectos sociales y ambientales que impulsan las discusiones sobre la sostenibilidad, y sobre los que las empresas deciden actuar a escala local y global.

## 3) Priorización de temas materiales

Los temas materiales se calificaron en función de su relevancia para las partes interesadas y su impacto en el valor empresarial. Para cada tema material, los puntajes de las partes interesadas fueron asignados por el equipo de sostenibilidad de la Compañía en base al análisis previo de los datos e informes de las partes interesadas locales y globales en una escala del 1 al 3 (es decir, importancia baja, moderada o alta). Las puntuaciones para el impacto de cada tema material en los negocios se asignaron en una puntuación de 1 a 10 en un taller con la participación de los ejecutivos de la empresa.

Como resultado de este análisis, se han considerado los siguientes temas materiales en el desarrollo de este reporte:

NUESTRO NEGOCIO	NUESTRAS PERSONAS	NUESTRAS COMUNIDADES	CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	NUESTRO SALMÓN	NUESTRO FUTURO
1 Salud Financiera	7 Derechos Humanos	14 Relacionamiento Comunitario y Desarrollo Local	15 Cumplimiento Normativo	22 Salud y Bienestar de los Peces	28 Innovación
2 Mercado Global del Salmón	8 Relaciones Laborales y Sindicatos		16 Conservación de la Biodiversidad	23 Uso de Antibióticos	29 Investigación y Desarrollo
3 Comunicaciones y Transparencia	9 Clima Organizacional		17 Escape de Peces	24 Uso de Antiparasitarios	
4 Política de Proveedores	10 Creación de Trabajo		18 Gestión de Residuos	25 Uso Eficiente de Recursos Naturales	
5 Gobierno Corporativo y Ética	11 Formación y Desarrollo		19 Uso de Anti-incrustantes	26 Calidad e Inocuidad de Nuestro Producto	
6 Cadena de Suministro	12 Salud y Seguridad		20 Gestión de Recursos Hídricos	27 Satisfacción de Nuestros Clientes	
	13 Equidad de Género		21 Fuentes de Energía y Emisiones de Efecto Invernadero		



# Objetivos de Desarrollo Sostenible

**El 25 de septiembre de 2015, los líderes mundiales adoptaron un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible.**

En Salmones Camanchaca entendemos que el sector privado debe hacer un aporte concreto en el desarrollo sostenible y es por eso que hemos tomado esta agenda como parte de nuestra estrategia de negocio, como una guía, un mapa que nos permitirá identificar nuestro impacto social, económico y medioambiental aportando valor a la sociedad, y en consecuencia fortalecer nuestra reputación y nuestras relaciones con los distintos grupos de interés. Salmones Camanchaca contribuye a ocho de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 y 17).

A lo largo de este reporte se irán reflejando los Objetivos de Desarrollo Sostenible pertinentes a cada capítulo.





## CAPÍTULO 02

# Nuestro Negocio

Ya no es suficiente solo dirigir un negocio de primer nivel, también debemos ser capaces de demostrar nuestro compromiso de producir un salmón de clase mundial, de forma responsable y sostenible. Esto significa comprometernos a aumentar nuestros estándares y cumplir con las exigencias de un nuevo consumidor.

Es por eso que nuestra meta es ser un actor preponderante del mercado, marcando liderazgo tanto por nuestras buenas prácticas de acuicultura, negocio que hemos desarrollado desde 1987, como también por nuestra constante preocupación por las comunidades y el medio ambiente donde operamos, lo que nos garantiza seguir liderando en futuros escenarios cada vez más exigentes.

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**2.1**  
Al 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso a todas las personas a una alimentación sana



**8.7**  
Tomar medidas para erradicar el trabajo forzoso e infantil

**8.8**  
Proteger los derechos laborales y promover un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos



**9.2**  
Promover una industrialización inclusiva al 2030, aumentar la contribución de la industria al empleo y al PIB



**17.19**  
Al 2030, aprovechar las iniciativas existentes para elaborar indicadores que permitan medir los progresos en materia de Desarrollo Sostenible

# Salud financiera

Uno de los principales objetivos de Salmones Camanchaca es proporcionar a sus Accionistas una rentabilidad sostenida y acorde a su inversión, creando valor en el largo plazo.

Para poder cumplir esas expectativas, nos preocupamos de elaborar un producto de excelencia, respondiendo a las necesidades cambiantes de nuestros clientes, adaptándonos a los nuevos escenarios y delineando las acciones para desafíos concretos.

Gestionamos la entrega oportuna de la información al mercado, permitiendo a los accionistas tomar decisiones con información apropiada y oportuna. La información financiera que entregamos, muestra en todo momento la realidad financiera de la empresa y está basada en un sistema de contabilidad eficiente, transparente y consistente, apegada a las normas y leyes vigentes. Desarrollamos estrategias y acciones que busquen la rentabilidad de largo plazo de la empresa y su sostenibilidad en el tiempo, al mismo tiempo que creen valor para los accionistas y ponderen los intereses de todos los grupos identificados.

Durante 2018, Salmones Camanchaca cosechó 48.496 toneladas WFE de salmón atlántico, un aumento de 41,7% respecto de las 34.213 toneladas WFE de 2017, cumpliendo con lo estimado a inicios del periodo.

El precio promedio durante 2018 para el salmón atlántico fue de US\$ 6,12/Kg WFE, 2,7% inferior respecto a 2017. Los Ingresos de 2018 alcanzaron US\$ 332,3 millones, 63,6% mayores a los US\$ 203,1 millones de 2017, aumento explicado por un 66,5% de crecimiento en el volumen vendido de salmón atlántico propio.

Durante 2018, el precio del salmón atlántico propio vendido por Salmones Camanchaca se redujo en 17 centavos de dólar. En ese contexto, el EBIT/Kg WFE fue de US\$ 1,38, mayor a los US\$ 1,19 de 2017, explicado por mejoras de costos y mayores escalas de producción, lo que compensó la reducción de precio.

La ganancia antes de impuestos alcanzó US\$ 59,9 millones en 2018, un aumento de 39,5% respecto a los US\$ 42,9 millones de 2017. A su vez, la ganancia neta después de impuestos alcanzó los US\$ 44 millones en 2018, un aumento de 38,8% respecto a los US\$ 31,7 millones de 2017. En tanto, la utilidad líquida distribuible alcanzó los US\$ 47,5 millones. Sujeto a la aprobación de la Junta Ordinaria de Accionistas a celebrarse el 26 de abril de 2019, el dividendo a pagar, considerando un reparto de un 30% de esta utilidad, ascenderá a US\$ 14,3 millones equivalentes a US\$ 0,22 por acción.

<b>US\$ (miles)</b>	<b>4T 2018</b>	<b>4T 2017</b>	<b>Δ%</b>	<b>2018</b>	<b>2017</b>	<b>Δ%</b>
Ingresos de actividades ordinarias	95.698	78.250	22,3%	332.301	203.070	63,6%
Margen bruto antes de Fair Value	30.057	18.217	65,0%	92.737	58.211	59,3%
EBITDA antes de Fair Value	27.480	15.795	74,0%	83.354	52.474	58,8%
EBIT antes de Fair Value	24.508	13.196	85,7%	72.085	41.794	72,5%
Margen EBIT %	25,6%	16,9%	51,9%	21,7%	20,6%	5,4%
Fair Value	-6.690	-2.699	-	-4.825	5.301	-
Ganancia (pérdida) del periodo	10.398	4.854	114,2%	44.017	31.721	38,8%
Ganancia por acción (US\$)*	0,1575	-	-	0,6669	-	-
Cosechas (ton WFE)	13.944	16.284	-14,4%	48.496	34.213	41,7%
Cosechas (ton GWE)	12.550	14.656	-14,4%	43.646	30.792	41,7%
Ventas (ton WFE salmón propio)	15.730	13.469	16,8%	50.032	30.049	66,5%
Ventas (ton GWE salmón propio)	14.157	12.122	16,8%	45.029	27.044	66,5%
Costo ex jaula (US\$/Kg Pez vivo)	2,83	2,94	-3,6%	3,06	3,03	0,9%
Costo ex jaula (US\$/Kg WFE)	3,05	3,16	-3,6%	3,29	3,26	0,9%
Costo ex jaula (US\$/Kg GWE)	3,38	3,51	-3,6%	3,65	3,62	0,9%
Costo de proceso (US\$/Kg WFE)	0,80	0,84	-4,8%	0,89	1,02	-12,7%
Costo de proceso (US\$/Kg GWE)	0,89	0,93	-4,8%	0,99	1,13	-12,7%
Precio (US\$/Kg WFE)**	5,90	5,68	3,8%	6,12	6,29	-2,7%
Precio (US\$/Kg GWE)**	6,56	6,31	3,8%	6,80	6,99	-2,7%
EBIT/Kg WFE (US\$)***	1,58	0,99	59,6%	1,38	1,19	16,3%
EBIT/Kg GWE (US\$)***	1,75	1,10	59,6%	1,53	1,32	16,3%
Deuda Financiera				50.243	100.439	-50,0%
Deuda Financiera Neta				37.100	99.593	-62,7%
Razón de patrimonio				54%	36%	52,0%

\* Después de Fair Value, distribuida en 66.000.000 de acciones posterior al IPO del 1T 2018

\*\*Corresponde a Facturación en US\$ divididos por toneladas vendida excluyendo operaciones con materia prima de terceros

\*\*\*Excluye resultado de la cuenta en participación del negocio de truchas y operaciones con materia prima de terceros

# Mercado Global del Salmón

El crecimiento de la oferta mundial de salmón atlántico en 2018 fue cercano al 5%, esperándose en 2019 un crecimiento algo menor y consistente con el marco regulatorio actual en los distintos países productores. El crecimiento de la oferta chilena para 2018 fue cercano al 20% y para 2019 se estima entre 1% y 2%.

El crecimiento en 2018 es resultado de una base anormalmente baja en 2017, más que en expansiones de capacidades potenciales del país.

## Proyecciones

Parte significativa del flujo producido por el EBITDA de 2018, fue utilizado en inversiones en crecimiento de biomasa y en los activos fijos. Lo que se traduce en estimaciones de cosechas para los próximos años, en torno a 55 mil toneladas WFE de salmón atlántico para 2019 y 4 mil toneladas WFE de coho.

Para ver las cosechas totales en centros de cultivo de Salmones Camanchaca, debe sumarse la correspondiente cosecha de la trucha, que en 2019 -año impar- se estima entre 6 y 8 mil toneladas WFE.

De esta forma, se estiman volúmenes de cosecha para todas las especies de 65 mil toneladas WFE para el 2019, 55 mil toneladas WFE de salar y 4 mil de coho para el año 2020.

El aumento de cosechas de salmón atlántico para 2019 respecto de su equivalente en centros de 2017, se estima en cerca de 21 mil toneladas WFE. De estas, 4.300 toneladas corresponden a crecimiento bajo el régimen de densidad (reducida), y el resto del crecimiento está bajo el régimen de PRS sin restricción de densidad, y fue logrado mediante la utilización de derechos de siembra provenientes de centros arrendados a terceros y de la asociación de cuentas en participación. Por esta razón, sería esperable costos de cultivo algo superiores por esta condición de densidad y también, aunque en menor medida, por el uso de tratamientos antiparasitarios no farmacológicos de mayor costo, así como el uso de nuevas tecnologías para mitigar riesgos de florecimientos de algas nocivas.

En relación con las cosechas de Salmón Coho esperadas para fin de 2019 y 2020, estas han sido siembras bajo el régimen de densidad baja, por lo que también se esperan costos más altos de lo habitual.



# Comunicaciones y Transparencia

**En 2015 publicamos nuestro primer reporte de sostenibilidad corporativo y al mismo tiempo publicamos el primer reporte de GSI, siguiendo la línea de trabajo sobre mejorar la transparencia de la industria.**

Este es nuestro quinto reporte anual de sostenibilidad, y cubre el desempeño de 2018 de los aspectos materiales identificados por la Compañía en materia financiera, ambiental y social, el cual es publicado anualmente en nuestra web y difundido entre nuestros distintos públicos de interés.

Durante el 2018, Salmones Camanchaca informó seis hechos esenciales a la Comisión para el Mercado Financiero, el detalle de los cuales está disponible en la Memoria Anual de la Compañía.

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)



# Política de Proveedores

En línea con nuestra misión corporativa, de fomentar el progreso económico, social y ambiental del país, consideramos que el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas es uno de los principales pilares de desarrollo del país, y una de las principales fuentes de empleo.

En ese contexto, los proveedores han pasado a formar parte de las prioridades de la corporación debido a que son parte fundamental de nuestra cadena de valor.

Uno de nuestros principales compromisos con nuestros proveedores es el pago oportuno por sus servicios y productos de acuerdo a las condiciones acordadas para este efecto. Es por esto que durante 2018 hemos renovado nuestro compromiso con todos nuestros pequeños y medianos proveedores manteniendo nuestra certificación de Sello ProPyme, distinción auditada por KPMG y otorgada por el Ministerio de Economía.

Durante 2018 Salmones Camanchaca mantuvo relaciones comerciales con 1.342 proveedores de bienes y/o servicios, las cuales facturaron en conjunto US\$ 294,3 millones a la empresa, un 39,9% mayor al año 2017, lo que se condice con el aumento de actividad de la Compañía durante el año 2018 donde aumentó sus cosechas a 48.500 ton WFE desde las 34.200 del año 2017.

Los 10 proveedores de mayor facturación concentraron el 48,6% del total facturado con US\$ 142,9 millones. Los 2 primeros fueron empresas fabricantes de alimentos para salmones con una facturación conjunta de US\$ 87,5 millones que representan el 29,7%. Nuestro principal proveedor fue Biomar Chile S.A. con US\$ 58,9 millones y un 20,0% del total de la facturación recibida.

Todos nuestros proveedores deben cumplir con la Ley 20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas

## Los conceptos más relevantes fueron:



**38%**  
Alimentos



**6%**  
Construcciones



**12%**  
Insumos



**9%**  
Procesamiento



**6%**  
Medicamentos y Laboratorios



**21%**  
Servicios e Insumos Operacionales



**8%**  
Transporte y Logística

# Gobierno corporativo y ética

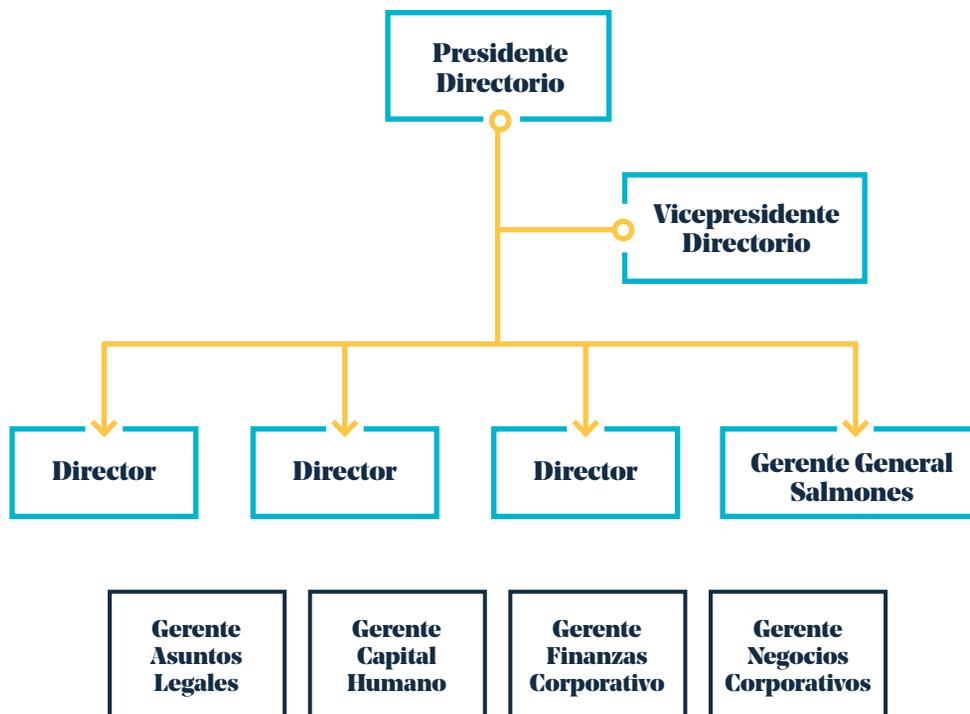
Somos una empresa pública, cuyas acciones se transan en la Bolsa de Comercio de Santiago y en el OSE (Bolsa de Comercio de Oslo). Por ende, tenemos el compromiso de realizar mejoras continuas en nuestros procesos, estructuras y mecanismos de control para impulsar las mejores prácticas en rendición de cuentas y performance financiero.

El principal órgano de gobierno corporativo 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 cuando sean necesarias.

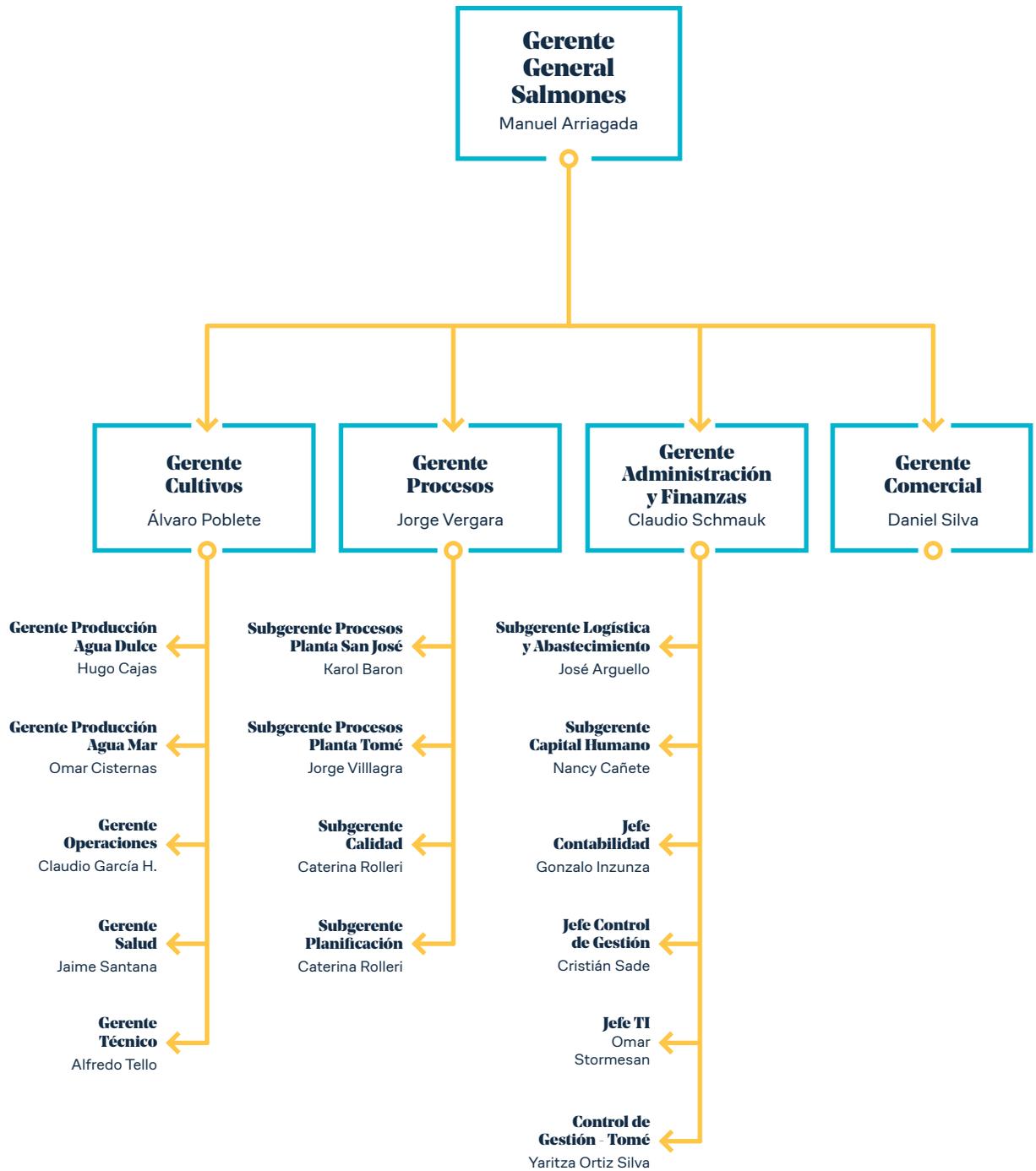
El Directorio de la Compañía cuenta con una política de Gobierno Corporativo, la cual se encuentra disponible para su descarga en el sitio web [www.salmonescamanchaca.cl](http://www.salmonescamanchaca.cl). A su vez, existe un mecanismo aprobado por el Directorio para abordar las compensaciones, indemnizaciones 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 Compañía cuenta con un Auditor Externo y Oficial encargado del Modelo de Prevención de Delitos, quienes reportan directamente al directorio.



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 2018 publicada en la página web: [www.salmonescamanchaca.cl](http://www.salmonescamanchaca.cl)



## Políticas anticorrupción

La corrupción, el abuso de poder y las malas prácticas corporativas tienen efectos devastadores en las instituciones y las economías. Es por eso que en Salmones Camanchaca hemos establecido la Política de Ética y Conducta y el Modelo de Prevención de Delitos, mediante una adecuada comunicación, formalización de los procedimientos relacionados, y revisión permanente por parte del Directorio para asegurar el cumplimiento efectivo.



## Políticas de ética y conducta

El comportamiento ético de todos nuestros 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.

Este comportamiento debe ser especialmente exigente, además 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 y respeto por el medio ambiente.

Para definir los lineamientos de este comportamiento, Salmones Camanchaca 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.

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

## 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:

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

Durante 2018 no hemos recibido denuncias por incumplimiento al Modelo de Prevención de Delitos que mantiene la Compañía.



# Cadena de Suministro

El ciclo productivo de un salmón demora 3 años aproximadamente desde el desove de los reproductores hasta la cosecha y comercialización.

En dicho ciclo nuestros salmones recorren 3 regiones de Chile en busca de óptimas condiciones para que su proceso productivo en cultivo se asemeje lo más posible a su desarrollo en estado natural: comenzando en agua dulce en una primera etapa para posteriormente ser trasladados hasta las aguas donde se ubican nuestros centros de mar en las regiones de Los Lagos y de Aysén.



## **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 seleccionar 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 Petrohué, para continuar su desarrollo.

## **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 es el ahorro significativo del recurso hídrico, en comparación a otros tipos de sistemas como pisciculturas de flujo abierto; adicionalmente, posee un muy buen control de todas las variables ambientales, tales como oxígeno, temperatura, pH, entre otras.

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 y de temperatura constante), óptima para este tipo de cultivo. 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.

## **Piscicultura Rio de la Plata**

Esta es una piscicultura a flujo abierto, ubicada en Hueyusca, comuna de Purranque. En ella, se producen los alevines que van a esmoltificarse en nuestro centro de lago llamado Playa Maqui, ubicado en el lago Llanquihue.

## **Playa Maqui-Frutillar**

Adicional a la Unidad Productora de Smolt, la Compañía cuenta con un centro de esmoltificación en el Lago Llanquihue, sector Los Bajos, en la comuna de Frutillar. Este centro de cultivo se encuentra produciendo salmón coho desde fines de 2018. En esta instalación, un 87% del equipo es residente de la comuna.

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

Una vez preparados para continuar su crecimiento, nuestros 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 nuestro país es un escenario ideal para finalizar su crecimiento.

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, se ubica nuestra 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.

## **Planta primaria Surproceso S.A. Quellón.**

Los peces provenientes de nuestros centros de agua de mar de la Región de Aysén, son cosechados en Quellón en la planta de Surprocesos, que tiene capacidad para procesar 115.000 peces por día. Salmones Camanchaca posee la tercera parte de la Compañía, y cuenta 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 la comuna de Tomé en la región del Biobío, resguardando la cadena de frío. En este balneario se encuentra emplazada nuestra 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.

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

El proceso inicia en nuestra 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 17 años el Programa de Mejoramiento Genético (PMG) para nuestros 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 nuestra Compañía, pues nos permite controlar variables productivas mediante el estudio del componente genético de las poblaciones para asegurar un rendimiento óptimo a lo largo del ciclo productivo.

Dentro de las actividades que se llevan a cabo en el marco del PMG en Polcura con fines de selección genética, podemos 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 vs infección simple
5. Pruebas de desafío para evaluar efecto de las vacunas sobre la selección de peces
6. Inicio de selección genómica para resistencia a SRS (marcador QTL).



## CAPÍTULO 03

# Nuestras Personas

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**8.3**  
Promover políticas orientadas al desarrollo, que apoyen la creación de puestos de trabajo y el emprendimiento

**8.5**  
Al 2030, lograr empleo pleno y productivo, y el trabajo decente para todos, e igualdad de remuneraciones por trabajo de igual valor



**9.2**  
Promover una industrialización inclusiva al 2030, aumentar la contribución de la industria al empleo y al PIB

# Derechos Humanos

Tal cual lo establece la Declaración Universal de Derechos Humanos, la libertad, la justicia y la paz en el mundo tienen por base el reconocimiento de la dignidad intrínseca y de los derechos iguales e inalienables de todos los miembros de la familia humana. En Salmones Camanchaca estamos conscientes de los impactos, directos e indirectos, que nuestras acciones, operaciones e inversiones pudiesen tener sobre los derechos humanos, y velamos porque estos sean respetados de manera irrestricta en cada decisión que tomamos.

En Salmones Camanchaca uno de nuestros objetivos es fomentar la dignidad, el respeto, la diversidad y la no discriminación, en ambientes seguros y de

desarrollo en base a méritos personales. Respetamos los derechos humanos y nos comprometemos al resguardo de que no exista discriminación, trabajo forzado, ni trabajo infantil en ninguna de sus formas.

La Compañía mantiene canales de denuncia en todas sus instalaciones, ya sea a través de buzones, vía email o a través de nuestra web: <http://www.salmonescamanchaca.cl/contacto/>

Durante 2018 no hemos recibido denuncias sobre discriminación, trabajo forzado, infantil ni cualquier otro tipo de violación a los derechos humanos.

# Relaciones Laborales y Sindicatos

Propiciamos relaciones constructivas y de respeto con las organizaciones sindicales que existan en nuestra Empresa y que busquen una mayor sostenibilidad de los negocios de Camanchaca. Estas deben tener el espacio de participación que requieran, en un marco de respeto mutuo y de compromiso con las actividades regulares y objetivos de nuestra empresa. Estos intereses sindicales representan intereses e inquietudes de

los colaboradores de Camanchaca, los que deben ser atendidos buscando el crecimiento y desarrollo integral de las personas que forman parte de sus entidades, y también de la empresa misma. Todo ello rigiéndose por marco legal vigente.

El 2018, el 35,97% de los trabajadores se encuentran adheridos a contratos colectivos, formando parte de alguna de las 3 agrupaciones sindicales.

# Clima Organizacional

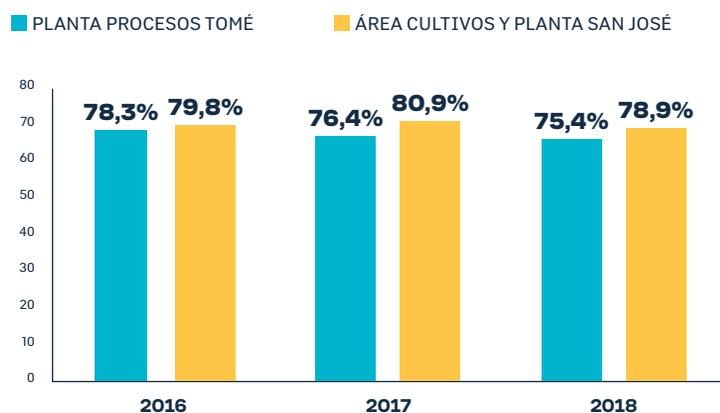
Para Salmones Camanchaca es fundamental generar un ambiente grato de trabajo, en donde nuestras personas estén motivadas y comprometidas con su desempeño. Por ello, hace ya varios años Salmones Camanchaca lleva a cabo una medición de Clima Organizacional.

La medición se realiza anualmente, a través de la plataforma web HCMFront y utiliza una escala de Likert para evaluar el grado de conformidad de nuestros trabajadores con respecto a una variedad de temas considerados relevantes para el clima de nuestra organización.

El cuestionario consta de 78 preguntas y las dimensiones que se evalúan son las siguientes: Sentido de Pertenencia, Autonomía, Reconocimiento, Creatividad e Innovación, Cohesión y Trabajo en Equipo, Desafío y Organización del Trabajo, Liderazgo, Comunicación, Seguridad y Salud.

La medición de la conformidad de nuestros trabajadores en cada una de estas dimensiones nos entrega información concreta para realizar intervenciones que nos permitan mejorar de manera permanente su bienestar.

## Medición Clima Organizacional (% de conformidad)



# Creación de Trabajo

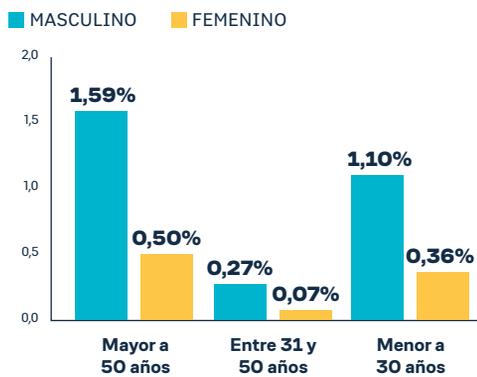
Uno de los principales desafíos que afrontan las empresas es la búsqueda, detección y retención de los mejores talentos. Es sumamente desafiante, debido a la competencia global, que en la actualidad se desarrolla en las organizaciones, cada vez más conscientes de que configurar su capital humano con los mejores talentos humanos es la principal garantía de éxito.

En Salmones Camanchaca estamos constantemente enfocados en atraer y retener el talento, fomentar el desarrollo profesional y asegurar la salud y seguridad de nuestros colaboradores. Estos ejes son prioridades de nuestra gestión de personas.

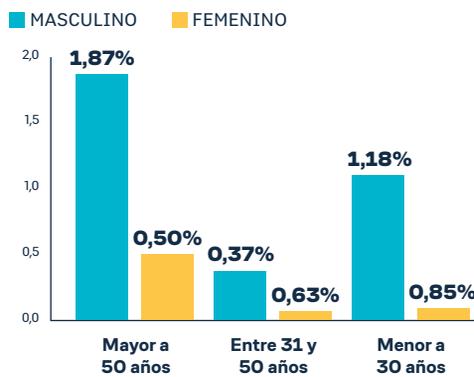
Nuestras personas son uno de nuestros principales focos de gestión y aliados estratégicos en la obtención de resultados exitosos y oportunidades de mejora. Son quienes nos permiten ser una empresa sostenible y eficiente, alcanzando altos grados de productividad y nos desafían a abrir nuevas oportunidades de desarrollo en nuestros colaboradores, con el objetivo de asegurar la inclusión de los grupos de interés y el cumplimiento de nuevas normativas y estándares.

Durante 2018, aumentamos la dotación a 1.349 colaboradores, considerando el área cultivos que abarca las regiones de Los Lagos, Aysén y del Biobío y la planta ubicada también en esta última región.

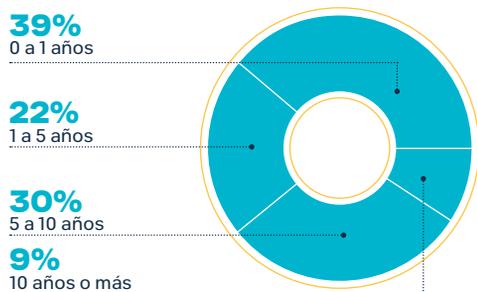
## Contratación 2018



## Rotación 2018



## Antigüedad Personal Salmones



## Dotación Contrato / Género



## Dotación Salmones por Género en 2018



## Dotación Salmones por Nivel Jerárquico y Género



# Formación y Desarrollo

En Salmones Camanchaca valoramos y promovemos el desarrollo profesional como pilar fundamental de la gestión de talento. Convencidos de las capacidades y compromiso de nuestras personas, buscamos constantemente mejorar en cuanto a conocimientos y competencias que no solo le otorgan mayor valor a la Compañía, sino que también permiten alcanzar los objetivos

que esta se propone con profesionales preparados para asumir nuevos desafíos. Es por ello que anualmente se diseña y ejecuta programas de formación abarcando cursos normativos, técnicos y de habilidades blandas o transversales, construyendo en conjunto, equipos integrales en su gestión, orientados a la mejora continua, siendo eficientes y empoderados en su rol.

**Durante 2018 se capacitó a 943 trabajadores. A continuación se presenta en detalle dicha información:**

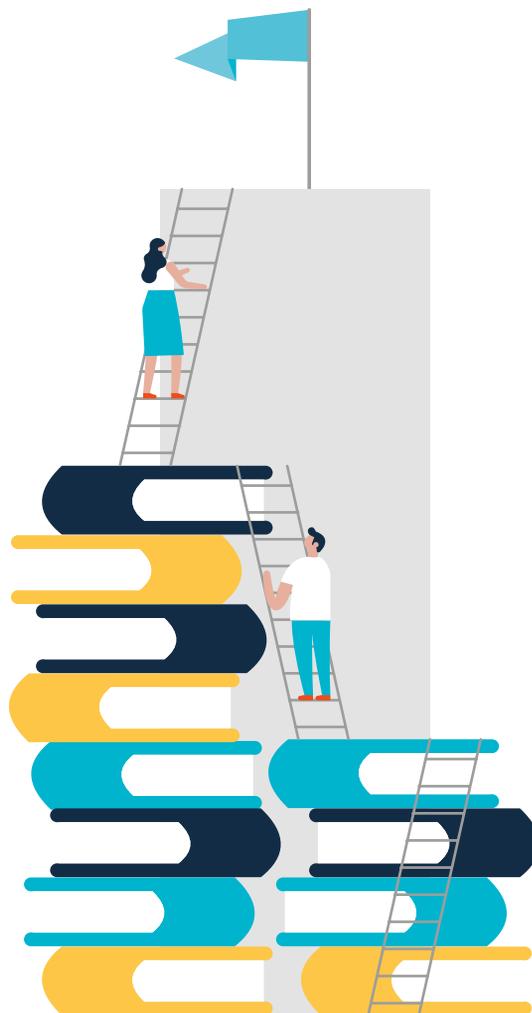


% VARONES CAPACITADOS	% MUJERES CAPACITADAS	% EJECUTIVOS CAPACITADOS	% ADMINISTRATIVOS CAPACITADOS	% OPERARIOS CAPACITADOS
22,4%	9,7%	0,4%	15,9%	15,7%
56,2%	11,8%	4,6%	54,2%	9,1%
78,6%	21,4%	5,0%	70,2%	24,8%

## Actividades de formación y desarrollo

En nuestro desafío de ser una gran empresa para trabajar y comprendiendo la importancia de fortalecer el desarrollo y crecimiento de nuestros colaboradores, anualmente se realizan actividades para los diferentes estamentos.

- **PROGRAMA DE FORMACIÓN DE COMPETENCIAS Y DESARROLLO DE LIDERAZGO:** Supervisores de Planta Tomé finalizaron un programa de dos años en el cual lograron fortalecer competencias técnicas y habilidades de liderazgo necesarias para un óptimo desempeño.
- **PROGRAMA LIDERAZGO CORPORATIVO PARA PROFESIONALES Y JEFATURAS:** Desde el año 2014 como Compañía nos propusimos que las personas que ocupan cargos directivos, jefaturas y asistentes puedan ser fieles representantes del perfil del Líder Camanchaca, para ello hemos desarrollado 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 todos los profesionales con este rol.
- **SEMINARIO DE ACTUALIZACIÓN PARA ASISTENTES DE CENTRO AGUA MAR:** Con el objetivo de nivelar conocimientos y generar una instancia de encuentro y compartir buenas prácticas, se realizó una capacitación de 24 horas en donde se revisaron a fondo la historia, los procesos y proyectos en los que se encuentra la Compañía. Además, se invitó a relatores de importantes empresas en alianza para exponer acerca de la acuicultura en el año 2030, los desafíos que vienen y cómo enfrentarlos, además de ejercitar competencias transversales como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo.
- **JORNADAS DE COACHING GRUPALES PARA JEFES DE CENTRO Y PROFESIONALES:** Con estas iniciativas se busca generar una cultura de profesionales líderes en su gestión, con foco no solo en los objetivos productivos, sino que organizacionales y de sostenibilidad, para así lograr resultados de excelencia, así como también desarrollar sus habilidades transversales en las diversas funciones que cumplen.
- **NIVELACIÓN DE ESTUDIOS:** Nuevamente en el marco de la ejecución del Programa de Nivelación de Estudios, la empresa Salmones Camanchaca Tomé ha beneficiado a 12 trabajadores con la oportunidad de finalizar su proceso de enseñanza media.



## Evaluación del desempeño

En Salmones Camanchaca contamos con 2 modelos de evaluación: Gestión de desempeño por resultados y Gestión del desempeño por competencias, definiendo metas y capacidades a trabajar y potenciar durante el año, junto con una retroalimentación de los avances y cierre del proceso. Este proceso se desarrolla de forma anual participando el 100% de los profesionales de nivel directivos, jefatura y administrativos, mientras que los niveles operativos cuentan con un sistema de evaluación directo relacionado a su desempeño, el cual está relacionado con las remuneraciones.



# Salud y Seguridad

Velar por el cuidado y la integridad de las personas, es el principal pilar de la gestión del área de Salud y Seguridad Ocupacional, quienes centran principalmente su quehacer en el mejoramiento de condiciones de trabajo, el resguardo de la salud ocupacional de los trabajadores y el fortalecimiento constante de la cultura en seguridad.

Durante el año 2018, se percibió un leve aumento en nuestra tasa de accidentabilidad, sin embargo, se presentó una disminución importante en la tasa de siniestralidad, objetivo que logramos potenciando los esfuerzos en esta materia. Nuestras metas siempre estarán orientadas a la mejora continua, por lo que constantemente estamos buscando nuevas formas de elevar nuestros estándares en seguridad y salud ocupacional a fin de reducir al mínimo los accidentes laborales y garantizar la seguridad e integridad de nuestras personas.

## Indicadores de Salud y Seguridad

AÑO	Nº Accidentes	Nº Días Perdidos	Tasa Accidentabilidad	Tasa Siniestralidad	Accidentes Fatales
2016	14	651	4.7	0.20%	0
2017	26	651	8.94	0.20%	0
2018	34	402	10.45	0.12%	1

## Principales estrategias de gestión en SSO durante el 2018:

- El contacto directo con cada una de las personas y tareas que estas realizan, aumentado en el número de visitas a los centros de trabajo, ello ha permitido revisar in situ los comportamientos inseguros para posteriormente definir e implementar con los encargados de los centros las medidas preventivas y correctivas para minimizar la ocurrencia de los accidentes laborales.
- Por otra parte, hemos realizado una fuerte campaña para incentivar el reporte de los incidentes ocurridos en los centros y de esa forma actuar antes que se gatille el evento.
- Aplicación de forma permanente listas de verificación que nos ayudan a detectar a tiempo condiciones sub estándares.
- Mejoramos el cierre y control de cumplimiento de los informes de terreno.
- Operacionalmente hemos revisado con cada una de las partes interesadas las Matrices de Peligros, permitiéndonos así detectar riesgos residuales en los procesos. Esto nos ha permitido mejorar y agudizar la identificación de peligros y evaluar riesgos de mejor forma, considerando la experiencia de nuestros colaboradores.
- En el área capacitación continuamos con el reforzamiento del autocuidado y la internalización del concepto Cultura Preventiva, por lo cual este año retomamos en conjunto a la ACHS el Programa Conductual BAPP, esto considerando que el 90% de los accidentes ocurridos tiene como causa principal las conductas inseguras.



## CAPÍTULO 04

# Nuestras Comunidades

La sociedad exige que las empresas tengan un propósito social. Para prosperar en el tiempo, cada empresa no solo debe ofrecer un desempeño financiero, sino también mostrar cómo contribuye de manera positiva a la sociedad. Las empresas deben beneficiar a todos, incluidos los accionistas, empleados, clientes y las comunidades en las que operan.

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**3.4**  
Al 2030, reducir la mortalidad por enfermedades no transmisibles (cardiovasculares, cáncer, diabetes) mediante su prevención y promover la salud mental y el bienestar



**4.7**  
Al 2030, asegurar que los alumnos adquieran conocimientos teóricos y prácticos para promover el desarrollo sostenible



**12.8**  
Al 2030, asegurar que las personas tengan información pertinente al desarrollo sostenible

# Relacionamiento Comunitario y Desarrollo Local

La responsabilidad social ha llegado al punto en que ya no es meramente una ventaja competitiva, sino un requisito para seguir siendo relevante, y en nuestro caso, un principio guía profundamente arraigado en la estrategia empresarial de Salmones Camanchaca.

Sabemos que para alcanzar nuestro potencial completo, debemos tener resuelta nuestra relación con las comunidades donde operamos.

Nuestro compromiso con las comunidades se materializa en el Programa "Camanchaca Amiga", que se ha consolidado en los distintos territorios donde operamos desde 2012, siendo reconocido por instituciones públicas y privadas por la constante colaboración y acompañamiento en distintos ámbitos.

Desarrollamos este programa bajo la convicción de que solo a través del diálogo constante con nuestros vecinos, es posible el desarrollo de la actividad productiva, el que se logra bajo el respeto de los intereses e inquietudes de los distintos grupos de interés y en constante armonía con el entorno.

A lo largo de 3 regiones, el programa tiene como objetivo ser un aporte para el desarrollo local, implementando proyectos y programas que han nacido de relaciones de confianza, respeto y un trabajo colaborativo persistente junto a distintas comunidades a lo largo de estos 6 años y bajo los pilares que desde el inicio nos acompañan:

## 1. Pilar Cercanía

Buscamos crear espacios de diálogo, donde se transparentan los procesos productivos, resolviendo dudas al respecto. En comunidades en las que el diálogo cuenta con una trayectoria destacada, las convocatorias apuntan a impulsar proyectos de desarrollo y beneficio local, en este contexto, por ejemplo, surge el proyecto Monitores Ambientales (Cuadro 3).

Una actividad con impacto positivo cada año, son los Cursos de Oficio (Cuadro 1), que otorgan una herramienta extra de trabajo a los vecinos de distintas comunidades. En 2018 se ejecutaron 5 certificaciones:



## 2. Pilar Cuidado del Entorno

Se destaca anualmente la participación del Día Internacional de Limpieza de Playas, organizada por la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante (Directemar). En 2018 apoyamos la convocatoria de alrededor de mil personas en localidades aledañas a nuestras instalaciones, quienes lograron recolectar 15 m<sup>3</sup> de residuos de las costas de: Tomé, Ensenada Lago Llanquihue, Isla Quihua, Melinka y Contao. Esta actividad tiene como particularidad, contar con la participación de establecimientos educacionales, autoridades locales e instituciones públicas, posicionándose como un hito transversal de las distintas comunas.

Se continuó con el programa Escuelas Sostenibles, apoyando la Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales (SNCAE) otorgado por el Ministerio de Medio Ambiente. Al trabajo realizado en 2017, se sumaron 2 establecimientos de la comuna de Chaitén, destacando entre los logros de 2018 la formalización de Forjadores ambientales de 3 establecimientos.

### CUADRO 2 |

### Escuelas Sostenibles



vidades que más tarde toda la comunidad escolar ejecuta de forma participativa. Es así como en estos dos años, se han desarrollado actividades como:

- Salidas educativas de reconocimiento de flora y fauna local
- Reciclaje de papel y cartón
- Plantación de árboles nativos y hermo-seamiento de los establecimientos
- Construcción de invernaderos
- Formalización de brigadas ambientales/ Forjadores Ambientales
- Concurso Eco Arte (arte con materiales reutilizados)
- Entre otros

Desde 2017, Camanchaca incorpora a su Programa Camanchaca Amiga, este proyecto como parte de su pilar Cuidado del Entorno.

Escuelas Sostenibles busca apoyar la educación ambiental de sus escuelas vecinas desde la educación formal, a través del apoyo en la obtención del Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos Educacionales (SNCAE) del Ministerio de Medio Ambiente.

En base a los requerimientos del SNCAE, se realiza una planificación anual de acti-

En marzo de 2018 se realizó la ceremonia para entregar la bandera de certificación a los establecimientos de la Región de Los Lagos que postularon y trabajaron durante 2017. Del trabajo realizado se obtuvieron los siguientes niveles de certificación:

- Colegio Mauricio Hitchcock de Contao, comuna de Hualaihué - Nivel Excelencia
- Escuela Rural Epsón Ensenada, comuna de Puerto Varas - Nivel Básico
- Escuela Rural San José, comuna de Calbuco - Nivel Básico

Un hito a destacar en el pilar cuidado del entorno, es la firma del convenio de colaboración con el Punto Limpio de la Fundación de Las Familias de Puerto Montt.

### **Convenio Punto Limpio Fundación de Las Familias, Puerto Montt**

El convenio tiene por objetivo principal apoyar el uso del único Punto Limpio de la comuna y con ello apoyar su permanencia.

Durante 2018 se apoyó el retiro de más de 6 toneladas de residuos que se destinaron a proceso para convertirse en materia prima y volver al ciclo sin generar residuos extra.

#### **CUADRO 3 |**

### **Monitores Ambientales**



Dirigentes comunitarios de la comuna de Hualaihué se capacitan como Monitores Ambientales

A partir de un trabajo desarrollado en conjunto con organizaciones comunitarias de la comuna de Hualaihué, durante el 2018 se dio inicio al Programa Monitores Ambientales, que beneficia a agrupaciones sociales y comunitarias de la localidad de Contao, Comuna de Hualaihué.

El Programa busca formar a representantes de organizaciones sociales de las

localidades mencionadas anteriormente, en temáticas ambientales para que estos posteriormente se conviertan en líderes ambientales de sus sectores, gestionando redes, transmitiendo conocimientos y forjando nuevos proyectos e iniciativas en pos del cuidado de su entorno.

La iniciativa surgió como una necesidad de parte de la comunidad en los Diálogos Vecinales que lleva a cabo la Compañía en el contexto de su Programa Camanchaca Amiga.

### 3. Pilar Vida Sana

Por cuarto año consecutivo se desarrolló la Cocina en Vivo (Cuadro 5) en Playa Bellavista, comuna de Tomé, que invita a toda la comunidad y visitantes a aprender nuevas preparaciones con productos Camanchaca y degustarlas. En la versión 2018 participaron cerca de 2.500 personas, en actividades como ferias costumbristas y ferias saludables escolares, convocadas por organizaciones vecinas.

En Tomé, se realizó la Copa Escolar Camanchaca con 24 establecimientos educativos de la comuna, y más de 450 niños y niñas. Esta iniciativa forma parte de los Programas Deportivos que se realizan en beneficio de esta comunidad a lo largo del año (Cuadro 4).

#### CUADRO 4 |

### Programas Deportivos

Copa Escolar Camanchaca 2018, por una vida sana y más activa.

Copa Futsal Escolar Camanchaca 5 y 6 de septiembre de 2018, Colegios de Tomé.

Participó un número superior a 450 niños correspondientes a 24 establecimientos de la ciudad de Tomé, divididos en 24 equipos varones y 13 equipos damas, nacidos entre 2005 y 2007, de las zonas pertenecientes a:

Punta de parra, Dichato, Cocholgue, Tomé, Rafael, Coliumo, San Carlitos, Menque, Bellavista, Tomé Alto, Millahue, California.

#### Clases de Surf Comuna Tomé

Se abre escuela de verano con clases de surf para 180 niños y niñas de la comuna de Tomé y Dichato además de 20 niños de la Fundación Esperanza.

#### CUADRO 5 |

### Cocina en vivo, Tomé

Cuarta Versión de "Cocina en vivo" Salmones Camanchaca.

Cerca de 2.500 personas participaron de la cuarta versión "Cocina en Vivo" el sábado 17 de febrero de 2018 en Playa Bellavista de Tomé. La instancia tuvo como objetivo fomentar la alimentación saludable entre los Vecinos de la comunidad a través de entretenidas actividades. El espectáculo a cargo del Chef Miguel Valenzuela "el serrucho" deleitó al público con una degustación en base a Salmón y jurel.

"Cocina en Vivo" se enmarca en el Programa "Camanchaca Amiga" que tiene como finalidad profundizar y fortalecer la relación de la empresa con sus trabajadores y con las comunidades vecinas.

A continuación presentamos el resumen de indicadores, proyectos y programas ejecutados en 2018:



**Alcances de nuestras actividades 2018**



## Estudio de Percepción

Durante el 2018 realizamos un Estudio de Percepción, para evaluar la opinión de las autoridades, medios de comunicación y organizaciones sociales sobre Salmones Camanchaca. El estudio se realizó en la localidad de Contao. Este estudio nos permitió comparar la percepción de la comunidad con respecto a un estudio realizado el año 2014, así como también orientar nuestro trabajo en el territorio, priorizando los temas que son más relevantes para nuestros grupos de interés.

### Resultados Estudio de Percepción Área Contao



La generación de empleo local sigue considerándose un aporte significativo para el territorio.



La percepción negativa asociada a un mal comportamiento medioambiental ha disminuido, pero no ha desaparecido.



El relacionamiento con la comunidad se ha fortalecido, pero la gestión de algunos problemas y apoyos sigue siendo lenta.



La contribución que realiza Camanchaca es de corto alcance, las expectativas que tiene la comunidad no conversa con lo donado por la empresa. El usufructo que realiza la Compañía del territorio es mayor de lo que deja.



El programa Camanchaca Amiga ha logrado mayor conocimiento en el territorio. Tanto comunidad como autoridades están abiertas a la recepción de información más técnica de la operación y de las actividades comunitarias de la empresa.

## Relación con las comunidades indígenas

Hoy en día, la gestión de las empresas está delimitada por dos grandes fuerzas: la perspectiva económica en un contexto altamente competitivo y una mayor presión social que requiere del sector privado un papel más activo en su contribución hacia un desarrollo sostenible.

Para ello, es clave establecer marcos de relación con diversos grupos sociales con el fin de ser más permeables a sus demandas y más conscientes de nuestro impacto en las comunidades donde estamos inmersos.

De este modo, nuestras relaciones con aquellos actores que tradicionalmente no han sido considerados como nuestros interlocutores principales, como las comunidades indígenas, se han convertido en un eje trascendental en nuestra gestión empresarial.

Nuestro objetivo es trabajar de manera colaborativa con comunidades locales e indígenas, para resguardar el cuidado del entorno, especies animales y vegetales nativas, en consistencia con sus valores ancestrales (uso consuetudinario).

Desde 2014 Salmones Camanchaca ha establecido una relación con las comunidades indígenas presentes en las áreas en que tiene presencia territorial, estableciendo mesas de trabajo conjunto en búsqueda de acciones y proyectos de beneficio común.

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

Salmones Camanchaca 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 el 2006, y que tiene su origen en la "Ley Lafkenche". Este proceso ha tenido uno de sus primeros logros en 2018, luego de que la Comisión Regional de Uso del Borde Costero (CRUBC) aprobara la solicitud ECMPO de la Asociación.

Lo anterior, se suma al trabajo que hemos realizado desde 2017 con el relacionamiento con las comunidades indígenas Aduen de El Dao y Daniel Cheuquemán de Isla Marimeli, quienes son solicitantes de los ECMPO Isla Quihua e Isla Marimeli, respectivamente. Durante 2018 participamos en diversas reuniones de trabajo con ambas comunidades, buscando abrir un espacio de diálogo en torno a los intereses de uso del borde costero y perspectivas de desarrollo futuro tanto para el borde costero de Isla Quihua (comuna de Calbuco) como para el Estuario de Reloncaví (comuna de Cochamó).

De igual forma, en 2018 Salmones Camanchaca comenzó un trabajo de relacionamiento con la Comunidad Indígena Pu Wapi, de la Región de Aysén, haciendo expreso su apoyo y respaldo a las solicitudes ECMPO de esta comunidad.

En todas estas instancias, hemos sido facilitadores y coordinadores para la oportuna entrega de información territorial, acerca de las intenciones de uso del borde costero de la empresa y/o de la industria, lo que nos ha permitido lograr mayores grados de acercamiento y vinculación con las comunidades indígenas de los territorios en los cuales operamos.

Durante 2018 no hemos recibido denuncias sobre violación a los derechos de las comunidades indígenas presentes, en las zonas donde la empresa mantiene operaciones.



## CAPÍTULO 05

# Cuidado del Medio Ambiente

**La responsabilidad de avanzar hacia una sociedad sostenible debe ser compartida por los distintos sectores de la sociedad, y las empresas son fundamentales en este tránsito, ya que deben dar cumplimiento a las regulaciones del Estado, hacerse cargo de sus impactos y generar valor para la sociedad.**

Es por esto que en Salmones Camanchaca, hemos decidido ser proactivos en el cuidado del medio ambiente, mediante la aplicación de este compromiso a lo largo de todo el ciclo productivo del salmón e incorporando criterios de sostenibilidad desde la planificación de la producción hasta la distribución de nuestros productos.

Por la naturaleza de nuestras operaciones, las comunidades de las regiones del Biobío, Los Lagos y de Aysén, inevitablemente se ven afectadas por nuestra actividad, por lo que el foco estratégico de la Compañía se centra, en primer lugar, sobre el control y mitigación de los impactos asociados a la biodiversidad, emisiones, residuos y a la gestión eficiente de recursos naturales como el agua y la energía. Además del compromiso de cumplimiento de todas las regulaciones aplicables y certificaciones voluntarias con las cuales estamos trabajando como es ASC y BAP.

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**12.5**  
Al 2030, reducir la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización



**12.6**  
Alentar a la adopción de prácticas sostenibles e incorporar información sobre la sostenibilidad en su ciclo de presentación de informes



**14.1**  
AL 2025, prevenir y reducir la contaminación marina de todo tipo

# Cumplimiento normativo

El cumplimiento normativo es considerado la base de nuestra operación y de las estrategias tanto productivas como medioambientales ideadas por la empresa. Nuestra Compañía trabaja bajo el marco legal instaurado por las diferentes entidades legales chilenas, como el Servicio Nacional de Pesca, la Dirección del Trabajo y la Superintendencia de Salud y la de Medio Ambiente. Todas nuestras instalaciones son frecuentemente fiscalizadas por estas autoridades para verificar el cumplimiento de los lineamientos establecidos.

Para ir más allá y con el objetivo de controlar y minimizar los incumplimientos de las normas legales, se ha establecido un indicador de los montos cancelados por conceptos de multas, en donde, durante 2018 se pagaron multas por US\$ 128,285.8 las que correspondieron a 1 multa por temas ambientales y 2 por temas laborales.



Constantemente somos fiscalizados por Sernapesca, para asegurar el cumplimiento a la normativa vigente. En caso de que alguna fiscalización arroje incumplimientos, en Salmones Camanchaca adoptamos las medidas necesarias para subsanar las brechas en el menor tiempo posible y aplicamos herramientas de mejora continua para evitar que vuelvan a ocurrir.

Por otra parte, también certificamos nuestros procesos y productos con estándares internacionales voluntarios, como Best Aquaculture Practices (BAP) y Aquaculture Stewardship Council (ASC), los cuales abordan dentro de sus tópicos a certificar temas ambientales, sociales y normativos.

En Salmones Camanchaca tenemos como estrategia certificar el 100% de la producción bajo

el estándar BAP. Actualmente, todos nuestros centros de engorda, piscicultura Petrohué y nuestra planta de procesos ubicada en Tomé se encuentran certificados. Además, nos encontramos trabajando en aumentar la cantidad de centros de engorda con certificación ASC, de los cuales en 2018, ascendieron a 4, y que para 2020 esperamos duplicar.

Además, llevamos un control sobre el porcentaje de la biomasa cosechada que se encuentra certificada bajo estándares voluntarios, como es BAP y ASC. De ella, el 100% de la cosecha se encuentra certificada BAP, mientras que en el 2018 el porcentaje de la biomasa certificada ASC ascendió a 29%, un 18% más que el año anterior y un incremento de más de 10.000 toneladas en comparación con el 2017.

Año	BAP		ASC	
	Biomasa Cosechada WFE (Ton)	% de la Biomasa certificada	Biomasa Cosechada WFE (Ton)	% de la Biomasa certificada
2016	32.644	98%	3.841	12%
2017	34.213	100%	3.820	11%
2018	48.496	100%	14.304	29%

# Conservación de la biodiversidad

La conservación de la biodiversidad es fundamental para mantener la integridad de los servicios que distintos ecosistemas proveen a la humanidad. Entre ellos se encuentran la purificación del agua, la polinización de plantas silvestres y de cultivo, la renovación del aire que respiramos y la mantención de pesquerías.

La producción de salmón depende de estos servicios, y es una preocupación de nuestra empresa hacer un buen uso de ellos, teniendo presente que nuestra actividad productiva tiene el potencial de impactar, directa o indirectamente en las áreas en las cuales se desarrolla.

## Número de Trabajadores Capacitados en Fauna Silvestre



Dentro de los aspectos que pueden causar efectos no deseados sobre la biodiversidad y sobre los que Salmones Camanchaca, al igual que nuestros grupos de interés, presta mayor atención, están los escapes de peces, impactos sobre el fondo marino, interacción con la vida silvestre, el uso racional de los recursos (materias primas para fabricar alimento para peces), la protección e integridad genética de las poblaciones silvestres, además de posibles impactos sobre hábitats críticos o de alto valor de conservación.

Respecto a lo mencionado anteriormente, ninguna de nuestras instalaciones se ubica 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.

Por esta razón, y porque para cultivar un salmón de clase mundial es necesario que este crezca en un ambiente prístino y libre de contaminación, estamos comprometidos a minimizar la polución

ambiental y a proteger la fauna silvestre en las localidades en donde opera nuestra empresa a lo largo de su cadena de suministro. Lo anterior lo logramos velando por la excelencia de nuestras operaciones, el uso eficiente de recursos naturales, como el agua, la energía y el alimento entregado a nuestros peces, y una gestión rigurosa de todos nuestros residuos.

Además de esto, todo el personal de la empresa es entrenado para entender los posibles efectos en la flora y fauna, y para aprender de las especies que habitan dentro de los lugares en donde se opera. Para esto, se realizan una serie de capacitaciones a los equipos de trabajo de los centros de agua dulce y de mar, tanto en temas de gestión de residuos como interacción con la fauna silvestre.

Trabajamos constantemente en lograr que todo nuestro personal de la empresa esté capacitado en los temas anteriormente mencionados, además de velar por el cumplimiento de las normativas legales y evitar la intervención de cualquier área protegida.

Para monitorear las interacciones con las especies y los episodios de mortalidad de ellas, se lleva registro, mediante un indicador, de la cantidad de animales que resultaron muertos durante el año. En donde, en el año 2018 no se ha evidenciado ninguna muerte de mamíferos o aves en los centros.



**Consecuencias Ambientales de la Interacción de Fauna Silvestre con la Operación**

**Distinción e identificación entre Especies Nativas y Exóticas**



# Escape de peces

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

La prevención y el control ante los escapes de peces es una de las tareas más importante de la industria, ya que no se cuenta con suficiente conocimiento científico de que el salmón como especie introducida tenga un alto nivel de impacto ante la fauna local, por lo que la empresa cuenta con planes establecidos para su control y prevención.

Mediante el control de los escapes se previene la interacción de especies no nativas con la fauna silvestre propia del lugar de operación de los centros. Con el fin de evitar algún evento de escape, hemos implementado desde 2013 un plan de contención de peces, enfocado en la prevención de estos episodios.

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 la NS 9415. Al mismo tiempo, se realizan inspecciones periódicas mediante un ROV (Remotely Operated Vehicle), el cual certifica

que tanto 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 por parte del personal a cargo de su gestión.

Por otra parte, la empresa también enfoca sus esfuerzos en preparar al personal de los centros de cultivo ante eventuales escapes, para que puedan conocer los métodos de contención más rápidos y eficaces, y con esto estén preparados para actuar en caso de ser necesario. Todo el personal de los centros de engorda debe contar con capacitaciones tanto en contingencia ante escape de peces, como en la contención o prevención de los escapes.

Las empresas del rubro acuícola, tienen la obligación de reportar ante el servicio nacional de pesca, la ocurrencia de episodios de escapes de peces, y activar los protocolos de contingencia ante el escape de estos, por lo que para llevar un control de estos episodios, se lleva un indicador de número de eventos de escapes ocurridos y la cantidad escapada. Durante el 2018 no hemos tenido ningún evento de escape en nuestros centros de cultivo.



# Gestión de Residuos

A nivel mundial, cada año, 8 millones de toneladas de plástico terminan en los océanos. Por ello, la gestión de los residuos es un tema primordial para Salmones Camanchaca. Es por esto que La Compañía se comprometió, a través de su política de gestión de residuos, implementada desde hace más de 8 años, a producir de manera responsable y realizar un manejo adecuado de los residuos que genera.

Para dar cumplimiento a la política de gestión de residuos, Salmones Camanchaca, mantiene contratos de prestación de servicios con empresas especializadas en tratar los residuos generados en nuestras actividades, quienes reciclan los desechos generados, tales como papeles y cartones, plásticos de diferentes características, polietileno 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 plantas de proceso y de las oficinas administrativas de Puerto Montt.

Mientras que los materiales que deben ser dispuestos en vertederos, son gestionados por empresas que cuentan con todas las autorizaciones necesarias para un adecuado tratamiento de estos o su disposición en lugares con los permisos adecuados.

Desde 2018 nuestros centros de cultivo y administración en Puerto Montt, se encuentran trabajando con empresas recicladoras de la región de Los Lagos, como son: Greenspot (Plástico y Plumavit), Recollect (plástico, plumavit y cabos) y Recimar (plástico y cartón).

En este mismo año, se han realizado iniciativas de reciclaje en los centros de agua dulce y mar, como la instalación de atriles para facilitar el acopio de plástico en los centros de agua dulce, o la iniciativa de separar y almacenar botellas de bebidas plásticas desechables. Esto fue implementado inicialmente y de manera piloto en cuatro centros de mar, y se espera que el año 2019 todos los centros de cultivo de Salmones Camanchaca se encuentren reciclando estos productos, además de realizar capacitaciones con personal externo de una empresa especializada en reciclaje, para apoyar y preparar al personal.

Por otra parte, también hemos comenzado a declarar los movimientos de residuos de acuerdo a la categorización desarrollada por Intesal de SalmonChile, lo que nos permitirá cuantificar los tipos de residuos que estamos produciendo.

La Compañía, como parte de su compromiso al cultivo sostenible de salmones, se ha propuesto capacitar la mayor cantidad de colaboradores de los centros de cultivo, con el fin de apoyarlos en la labor de separación de los residuos e ingreso de información a la plataforma de Intesal, ya que esta es una herramienta para controlar los residuos generados y con ello mejorar la estrategia de gestión con la que actualmente contamos.

Durante 2018, el personal capacitado en los diferentes temas de gestión de residuos fueron 990, entre ellos se encuentra el personal de agua dulce, mar, planta San José y administrativo.

## Personal Capacitado

### Cultivos



**486**  
Residuos  
Peligrosos



**366**  
Residuos



**129**  
Reciclaje

### Planta San José



**6**  
Residuos  
Peligrosos



**3**  
Sustancias  
Peligrosas

**990**  
TOTAL GENERAL

En la planta de procesos de Tomé, en 2018, se han reforzado las capacitaciones realizadas tanto a trabajadores de la empresa como a contratistas, en temas de segregación y manejo de residuos. Gracias a esto, logramos entrenar a 802 personas en total, entre personal interno y contratistas, lo que equivale a más de 100 horas de capacitación.

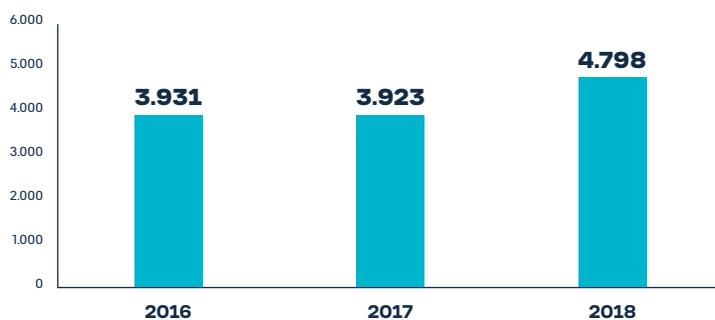
	<b>Trabajadores EE.CC</b>	<b>Trabajadores Planta</b>	<b>TOTAL</b>
Personal Capacitado	304	498	802
Jornadas de Capacitación	60	64	124
Horas de Capacitación	60	48	108

Con el fin de realizar un catastro de los residuos generados por la empresa y el real avance de las estrategias de reciclaje de residuos sólidos, se establecieron indicadores de generación de residuos sólidos, el porcentaje de reciclaje y la intensidad (kg residuos/ton WFE).

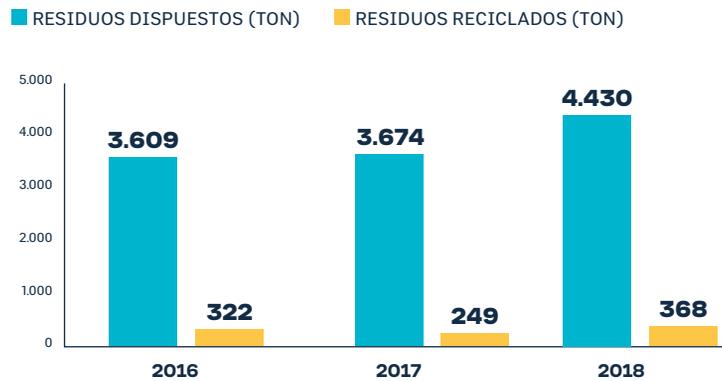
Para efectos de una mejor visualización de indicadores y para establecer una referencia respecto a los residuos reciclados, se estableció una separación entre los residuos sólidos y los desechos orgánicos.

A continuación, se muestran los datos sobre la gestión de residuos sólidos:

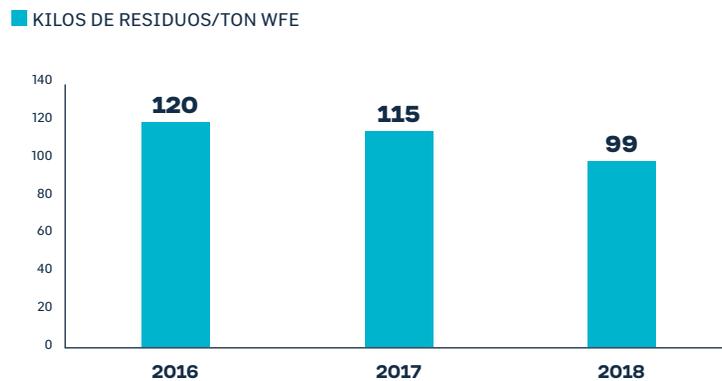
### **Residuos Generados** (Toneladas)



### Disposición y Reciclaje (Toneladas)



### Residuos Generados (Intensidad)



Luego del análisis de los resultados de los últimos tres años, de todas nuestras unidades productivas - incluyendo pisciculturas, centros de cultivo y plantas productivas - en 2018 se generaron 4.798 toneladas de residuos, lo que equivale a un aumento de 18.2% en relación con 2017. Lo anterior se explica, por el aumento de la biomasa producida de 29%, un aumento en la cantidad de centros y personal trabajando.

Esto se ve reflejado en el indicador de intensidad de residuos, dado que el 2018 disminuyó un 14% en comparación a 2017, lo que quiere decir que 2018 indica una mayor eficiencia en la gestión de residuos, porque se generó una menor cantidad por tonelada de pescado producido.

Por otra parte, el indicador de reciclaje señala un aumento en el porcentaje de residuos reciclados anuales, ya que se incrementó desde un 6% en el 2017, a un 8% el 2018, lo que indica un incremento de 119 toneladas recicladas en comparación con el 2017. Esto se debió a una mejor gestión en las técnicas de reciclaje y un aumento en la conciencia ecológica del personal.

## Recuperación de nutrientes

Durante los últimos años, han aparecido sistemas productivos más eficientes los cuales están cambiando el modelo económico actual a un modelo de economía circular, que pretende impulsar un crecimiento económico sostenible. Uno de los pilares de este modelo, es la reutilización de materiales que hasta ahora se desechaban, introduciéndolos de nuevo en el sistema productivo como materias primas o recursos de valor.

La recuperación de nutrientes y materia orgánica en materias primas secundarias con valor añadido convierte un problema de gestión de residuos en una oportunidad económica y reduce la vulnerabilidad del sector.

Uno de los mayores residuos de nuestra operación, 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 Tomé y San José.

La correcta gestión de estos residuos orgánicos es vital para minimizar daños al medio ambiente en donde sean dispuestos, evitando ocasionar molestias a la población debido a su olor o la presencia de plagas que podría generar su manejo inadecuado.

En Salmones Camanchaca, hemos gestionado que los residuos orgánicos sean recuperados y vendidos a plantas reductoras que los transforman en otros productos utilizables como harina de pescado y aceite de pescado, logrando que en 2018 la totalidad de estos residuos fueran valorizados, y no fueran enviados a rellenos sanitarios.

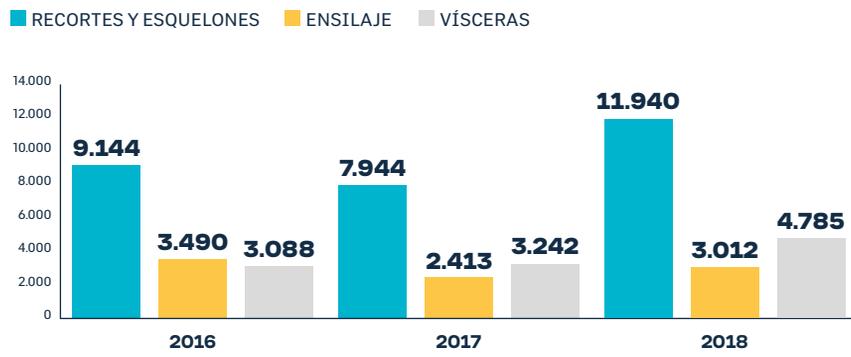
Mientras que el 100% de los lodos orgánicos generados en nuestras pisciculturas de Río Petrohué, Polcura, Río del Este y Río de la Plata, son tratados mediante lombricultura para su posterior uso como humus en los jardines de las propias instalaciones.

De esta manera, son introducidos nuevamente al sistema aportando a un modelo de negocio más circular, logrando que solo un porcentaje menor se disponga en rellenos sanitarios autorizados.



Con el fin de dar seguimiento a la cantidad de residuos orgánicos generados en la empresa, y la diferenciación de éstos, contamos con un indicador de recuperación de nutrientes, el cual indica las toneladas generadas anualmente de los tres años anteriores.

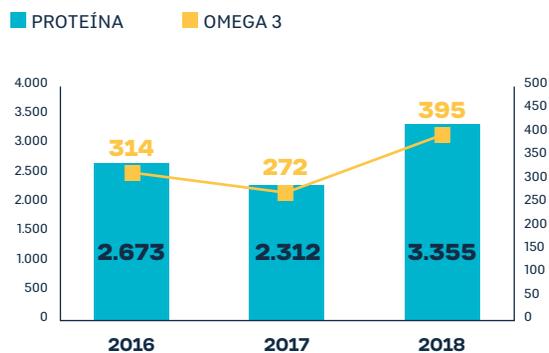
### Recuperación de Nutrientes (Toneladas)



Se observa un incremento de los tres tipos de residuos en comparación con el 2017, tanto en recortes y esqueletos, ensilaje y vísceras, en un 33%, 20% y 32% respectivamente. Esto debido al aumento de la biomasa producida en el año 2018, la cual fue un 29 % mayor que en el año anterior.

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 que 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 de Nutrientes (Toneladas)



# Uso de anti-incrustantes

Una de las estrategias para mantener buenas condiciones de bienestar animal, es el hecho de tener las redes limpias para una buena oxigenación, para esto una de las medidas que se ha establecido es el uso de redes con pintura anti-incrustantes. Este último, es un residuo de importancia por su aporte de cobre en el medio ambiente, ya sea en forma a la columna de agua, como su efecto a través de los riles de los talleres de redes que realizan el lavado y reparación de estas.

El uso de esta pintura es necesario para evitar la adherencia de algas y moluscos, los cuales pueden aumentar el peso de la red y causar problemas de estabilidad en los módulos y reducir el intercambio de agua fresca. Pero además, si no es gestionado de la mejor forma, por la presencia de biocidas, esta pintura es capaz de afectar a los invertebrados bentónicos y el desove de especies nativas.

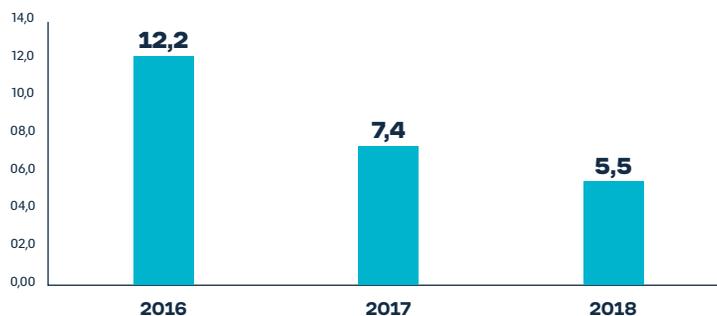
La gestión en el uso de pintura anti-incrustantes es vital para la protección de los ecosistemas marinos, ya que su uso excesivo puede provocar problemas a la fauna nativa, y contaminar fuentes de aguas cercanas a las que la población tiene acceso y son utilizadas para su consumo.

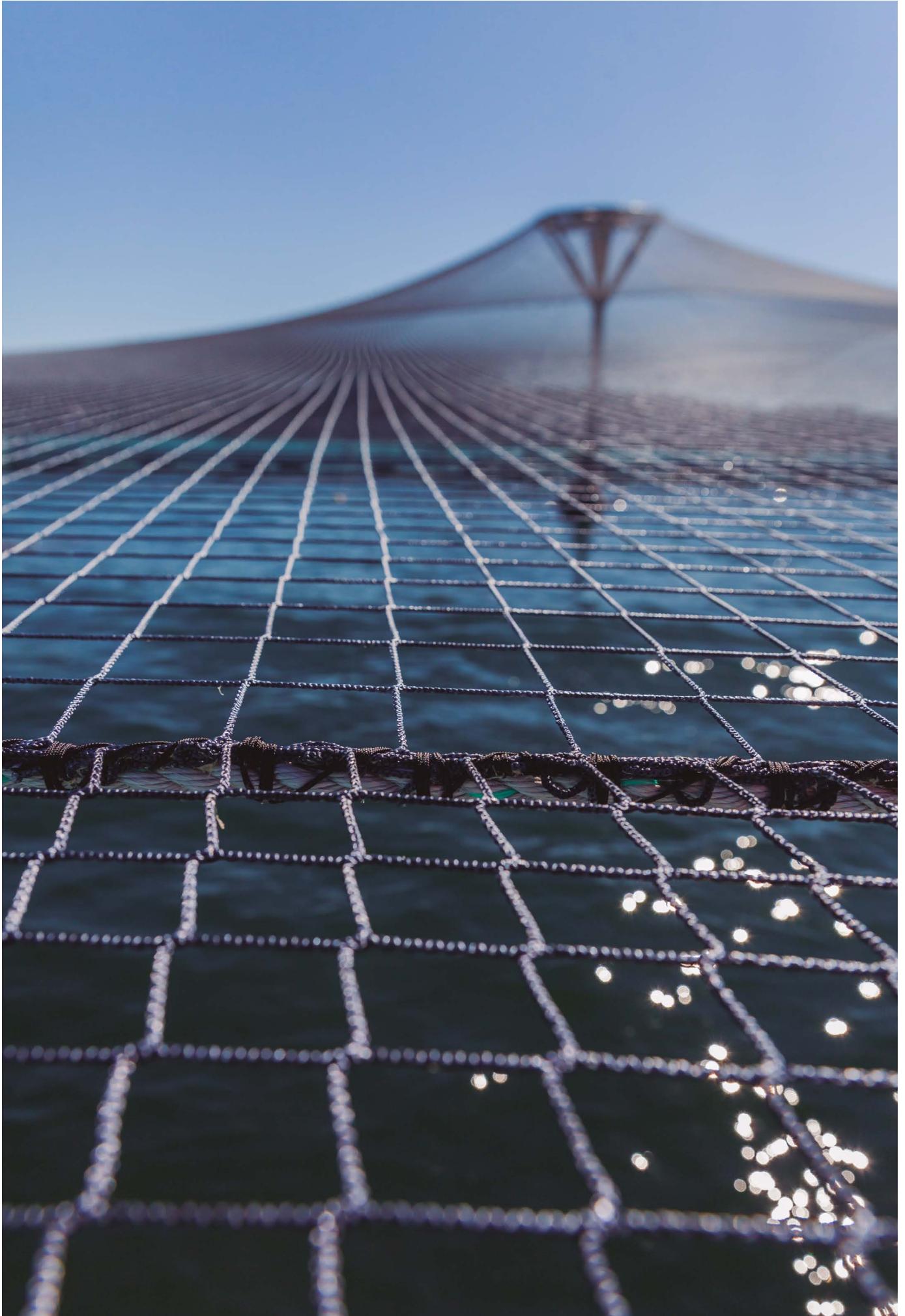
De acuerdo a esto, en Salmones Camanchaca gracias a una estrategia de producción más sostenible, solo utilizamos pintura anti-incrustantes en las redes loberas, las cuales no son lavadas in situ, ya que son enviadas a talleres de redes que cuenten con todas las autorizaciones legales para su funcionamiento.

El uso de anti-incrustantes se está regulado mediante la optimización de los recambios de redes impregnadas en los centros y optando por la aplicación de limpieza in situ, utilizando redes sin impregnar.

Con el fin de mantener un control sobre el uso de la pintura anti-incrustantes, generamos el indicador de uso en litros por tonelada producida. Durante el año en ejercicio, se registró una disminución de 2%, respecto de 2017, en el uso de pinturas anti-incrustantes, lo que equivale a un 26% de disminución. Esto 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.

**Uso de anti-incrustantes**  
(lt/ton LWE)





# Gestión de Recursos Hídricos

La utilización del agua es un tema de importancia mundial, debido a que es un recurso escaso en ciertas áreas del planeta. El aumento de la temperatura global y factores humanos han provocado que disminuya el volumen disponible de este recurso para la utilización, tanto de consumo como para la producción.

Debido a que nuestro proceso es integrado verticalmente, desde ovas hasta la cosecha de los peces, nuestra área de intervención está compuesta por ríos precordilleranos, lagos, estuarios, fiordos y canales con alta influencia oceánica.

En esta línea, proteger la calidad del agua es uno de los puntos más importantes que se tienen en cuenta al momento de diseñar las estrategias de sostenibilidad de la Compañía, el que sumado a la mantención de una buena calidad del agua, genera que se logren buenos desempeños sanitarios y mejora el bienestar de los peces.

El control de la calidad del agua nos ayuda a medir las concentraciones de nutrientes que se encuentran en la columna de agua y a determinar si estos ocasionan algún problema serio al medio ambiente, o si es necesario intervenir las actividades de la Compañía para reducir las concentraciones de nutrientes liberados.

La gestión de la calidad del agua se lleva a cabo de acuerdo al proceso en donde sea utilizada. A continuación, entregamos detalles sobre esta:



## Pisciculturas

En nuestras pisciculturas se desarrollan las etapas de reproducción hasta esmoltificación, emplazándolos en áreas precordilleranas, lacustres y estuarinas. La estrategia principal es el cumplimiento normativo nacional, sin embargo, durante los últimos 4 años, nos hemos propuesto obtener certificaciones voluntarias, las cuales establecen criterios ambientales a cumplir más estrictos que la normativa nacional. De acuerdo a esto, hemos establecido las bases para el desarrollo de estrategias de sostenibilidad en los centros, con el fin de mejorar nuestras prácticas y procesos.

---

### Río Petrohué



Cuenta con certificación de cadena de custodia. Para el cumplimiento de este estándar, se ha implementado un programa de monitoreo ambiental y de nuestros efluentes, y así cumplir con las exigencias



Cuenta con esta certificación, y junto a las plantas de procesos de Tomé y los centros de engorda, obtienen una calificación 4 estrellas para el producto final. Para el cumplimiento del estándar, la piscicultura debe contar con un estricto monitoreo sobre los efluentes, adecuadas prácticas sociales y de bienestar animal, entre otros.

---

### Playa Maqui



La producción de smolt en el lago se encuentra certificada para asegurar al cliente que han sido criados bajo estrictas normas medioambientales, con monitoreo periódico de la calidad de las aguas.

---

### Río del Este



La producción de ovas se encuentra certificada en este estándar, con el fin de asegurar que los procesos implicados en este proceso se lleven a cabo bajo estrictos monitoreos medioambientales.

## Centros de Engorda

Los centros de engorda actualmente se encuentran ubicados en las regiones de Los Lagos y Aysén, emplazados en estuarios, fiordos, bahías y canales. Como estrategia, en cada uno de ellos hemos desarrollado e implementado sistemas de monitoreo de variables oceanográficas, biológicas y físicas más relevantes para el cultivo de peces como por ejemplo, programas de monitoreo de fitoplancton interno y externo, monitoreo de aporte de nutrientes al medio y sistemas de registro de oxígeno, temperatura y salinidad en tiempo real.

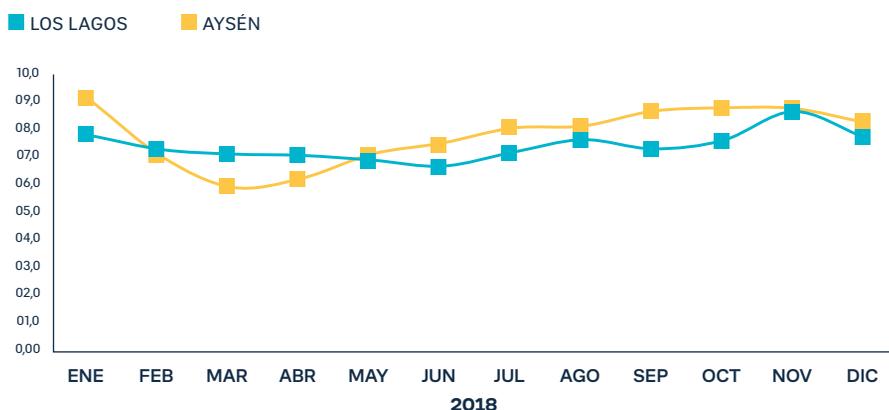
Lo anterior nos ha permitido poner en acción nuestros planes de contingencia a tiempo, cuando hemos sufrido condiciones ambientales adversas, como floraciones algales nocivas y bajas de oxígeno. Además de permitirnos estimar los patrones en que oscilan las diferencias de las variables analizadas, con el fin de prepararnos con equipamiento adecuado para las contingencias que se puedan presentar.

Para cumplir nuestro compromiso con la gestión de la calidad de las aguas y la sostenibilidad de la industria, optamos por certificar los centros en las siguientes certificaciones aceptadas internacionalmente como una guía de buenas prácticas acuícolas e implementarlas en todos los centros de cultivo de la Compañía.

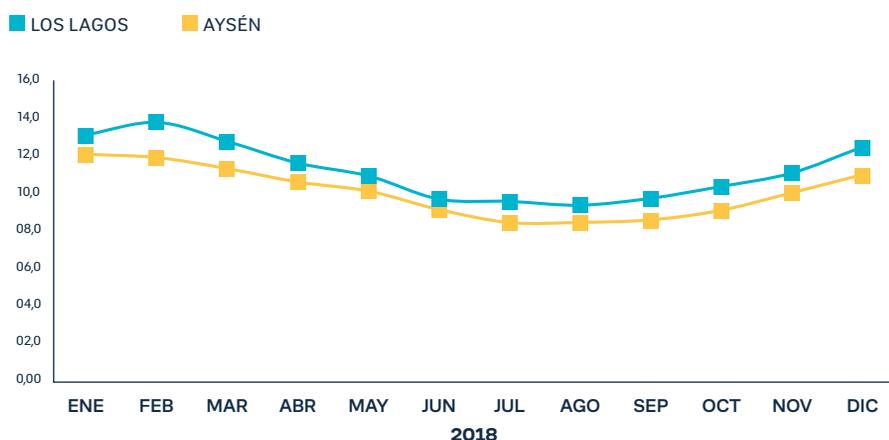
- Aquaculture Stewardship Council (ASC): En el 2018, 4 de nuestros centros cuentan con este estándar, mientras que esperamos certificar la mayor parte de nuestros sitios al 2020. Para ello, periódicamente monitoreamos el nivel de nutrientes en la columna de agua y su influencia sobre el entorno del sitio.
- Best Aquaculture Practices (BAP): Con el compromiso de cumplir con los estándares ambientales y establecer programas de mejora continua, hemos decidido certificar el 100% de nuestros centros de engorda con los requisitos de este estándar, incluyendo monitoreo permanente de la calidad del agua en cada sitio y el aporte de nutrientes al medio.

A continuación, se muestran los promedios mensuales de la medición de oxígeno disuelto y temperatura, realizados a nuestros sitios de engorda durante el 2018 para las regiones de Los Lagos y Aysén, los cuales son realizados mediante equipos automatizados que generan información en línea de todas nuestras instalaciones. Estos parámetros son muy importantes para una adecuada gestión productiva, sanitaria y ambiental. Además se miden en forma diaria la saturación de oxígeno, salinidad y transparencia del agua.

### Oxígeno Disuelto (Mg/lt)



### Temperatura del Agua (Grados C°)



Por otra parte, si bien en Chile no existen normas para evaluar la calidad del agua, Salmones Camanchaca desde el 2015 se encuentra realizando monitoreo periódico de nutrientes.

Para esto se realizan toma de muestras de la columna de agua y análisis por parte de un laboratorio acreditado para ello, considerando una muestra en el sitio de cultivo y un punto de referencia a una distancia mínima de 500 metros.

Los parámetros que se analizan son Nitrógeno total, Amonio (NH4), Nitrato (NO3), Fósforo total y Orto fosfato en la columna de agua. Esta información es muy útil para asegurar que los aportes de nu-

trientes de nuestras instalaciones se encuentren dentro de la capacidad de carga del cuerpo de agua.

Durante 2018, hemos monitoreado el aporte de nutrientes al medio en nuestros 8 barrios que se encontraban operativos, lo que significa un total de 14 centros analizados, ubicados en áreas tanto de la Región de los Lagos como en Aysén.

Según esta información, se puede concluir que el aporte directo de nutrientes al medio no afectó en forma significativa a los contenidos propios del cuerpo de agua, siendo similares en la mayoría de los meses analizados a los resultados de las estaciones de control de un sitio de referencia ubicado a 500 metros alejado del borde del sitio.

## Uso eficiente del agua

El agua es la cuna de cualquier operación del rubro acuícola, además es una de las mayores preocupaciones a nivel mundial, debido a la disminución de las fuentes de agua dulce y las constantes sequías en muchos lugares del mundo. De esta manera, la eficiente gestión en su utilización es uno de los principales compromisos de la empresa.

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.

Con la adopción de medidas para optimizar el recurso, se ha logrado minimizar los metros cúbicos de agua utilizada por tonelada producida, esto es clave para mantener una posición competitiva en el futuro.

En Salmones Camanchaca, con el fin de mantener un mayor control del uso de agua, desde 2016 hemos estado cuantificando los volúmenes de agua dulce utilizada en nuestras plantas de proceso San

José y Tomé, y en 2017 incorporamos la medición de volumen de agua utilizada por nuestros Hatcheries.

Nuestro objetivo, es ir disminuyendo la cantidad de agua utilizada por toneladas de salmón producidas, con el fin de asegurar la sostenibilidad de nuestro negocio.

En nuestras operaciones, llevamos un catastro del agua utilizada tanto en los hatcheries como en las plantas de proceso. En 2018, comenzamos a operar nuevamente Río de la Plata, el cual se mantuvo inactivo en 2017, pero a pesar de esto, el total de metros cúbicos utilizados en los centros de agua dulce disminuyó un 8% en 2018, en comparación a 2017. Mientras que, en las plantas de procesos, San José aumentó el uso de agua, debido a un incremento en la producción. En la planta Tomé, a pesar de incrementar su consumo en un 24%, disminuyó el uso por tonelada producida en más de un punto porcentual a diferencia de 2017, lo que se puede explicar por una mejor eficiencia en la gestión de los procesos de la planta.

Plantas de Proceso (m <sup>3</sup> )	2016	2017	2018
San José	42.474	43.562	134.018
Tomé	278.840	287.885	377.908
Total Ene-Dic	321.314	331.447	511.926

Plantas de Proceso (m <sup>3</sup> /Ton WFE)	2016	2017	2018
San José	1,0	1,3	2,3
Tomé	10,0	10,4	9,0

Hatchery (m <sup>3</sup> )	2017	2018
Polcura	19.261.093	15.254.490
Río del Este	5.811.860	5.454.734
Petrohué	1.231.966	2.483.857
Río de la Plata		1.027.838
Total Ene-Dic	26.304.919	24.220.920

# Fuentes de Energía y Emisiones de Efecto Invernadero (by GreenTicket)

La población mundial necesita alimentos de calidad, que no comprometan la capacidad de generaciones futuras de producir sus propios alimentos. Los alimentos marinos tienen un bajo impacto medioambiental comparado con los alimentos producidos en tierra. Aunque el 70% de nuestro planeta está cubierto por océanos, solo el 2% de los alimentos consumidos provienen del mar. En ese contexto, la industria del salmón cumple un importante rol para lograr que la alimentación marina sea más sostenible.

La producción de salmón es la más eficiente comparada con otras fuentes de producción de proteínas. Sin embargo, toda producción de alimentos está asociada con un impacto medioambiental que varía de producto en producto, entre países y regiones y entre compañías. El consumo de energía en las actividades productivas libera gases de efecto invernadero (GEI) a la atmósfera, dejando una huella de carbono que se expresa

en toneladas de dióxido de carbono equivalente (TCO<sub>2</sub>-e). Esfuerzos en la medición y reducción del inventario de emisiones atmosféricas en la industria salmonera tienen el potencial de fortalecer la sostenibilidad del sector.

En ese lineamiento Salmones Camanchaca por segundo año consecutivo midió la huella de carbono de las actividades en las áreas de Agua Dulce, Engorda, Planta y Oficinas. Con la medición de la huella anual, Salmones Camanchaca monitorea su performance, a la vez que incrementa sus estándares de transparencia y compromiso con el mejoramiento de los indicadores medioambientales.

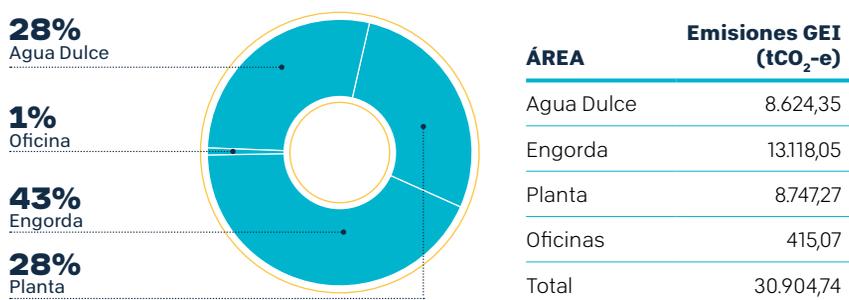
El cálculo de las emisiones se realizó a través de la aplicación de diversos factores de emisión, para los consumos de diferentes combustibles, electricidad y generación de residuos. Estas fuentes de emisión se describen en la siguiente tabla según los alcances incluidos en el análisis.

ÁREAS	ALCANCE	FUENTE DE EMISIÓN	DESCRIPCIÓN	DETALLE
Agua Dulce Engorda Planta Oficinas	Alcance 1	Directa	Combustibles y Gases Refrigerantes	Las emisiones directas producto de la quema de combustible en las instalaciones, el uso de gases refrigerantes en equipos de propiedad de la empresa en área de Planta y el consumo de combustibles en vehículos de la Compañía
Agua Dulce Engorda Planta Oficinas	Alcance 2	Indirecta	Electricidad	Las emisiones indirectas de la quema de combustibles fósiles en las generadoras de electricidad
Agua Dulce Engorda Planta	Alcance 3	Indirecta	Residuos	Las emisiones indirectas producidas por la recolección de residuos, transporte y descomposición en los vertederos.

## RESULTADOS Y ANÁLISIS GLOBALES

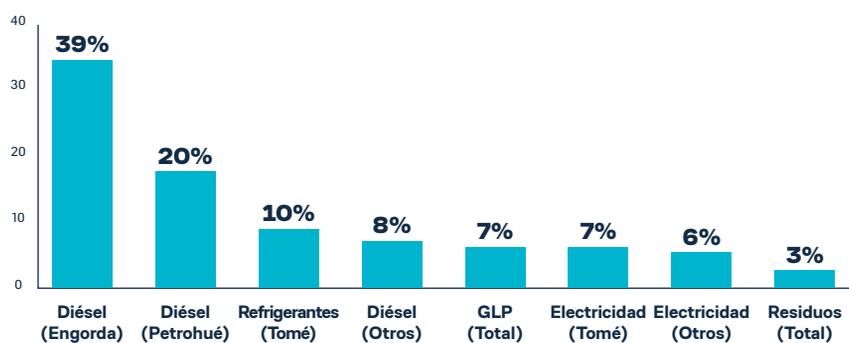
Para el año 2018 el inventario de emisiones GEI de Salmones Camanchaca arrojó un resultado de 30.904,748 tCO<sub>2</sub>-e. Los centros de Engorda representan la mayor parte de las emisiones, con el 43%. Por otro lado, las unidades de negocio Agua Dulce y Planta tienen una contribución igualitaria en el inventario GEI, con 28% del total cada una. Por la naturaleza de sus actividades, el área de oficinas solo representa el 1% del total de GEI.

### Emisiones por área



### Emisiones Totales de GEI

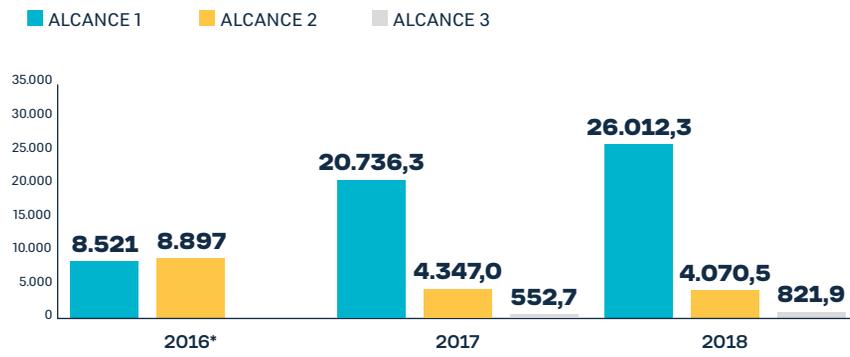
Según principales fuentes de aportes. Todos los alcances.



Las principales emisiones corresponden al consumo total de combustibles y gases refrigerantes de la Compañía en todas sus áreas, lo que equivale al 84% de las emisiones totales. La quema de combustibles aporta el 74% de las emisiones, mientras que el 10% restante corresponde al consumo de gases refrigerantes.

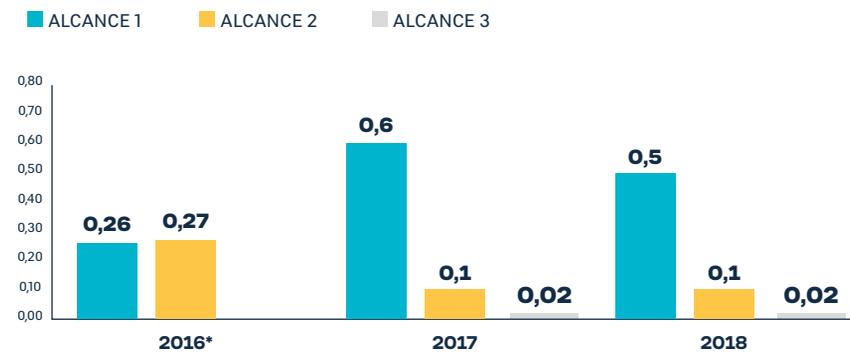
En relación con las emisiones de años anteriores, en el siguiente gráfico se comparan los resultados obtenidos:

### Emisiones por alcance (t CO<sub>2</sub>-e)



Mientras que la intensidad de nuestras emisiones en los 3 años analizados se presenta en el siguiente gráfico:

### Intensidad de emisiones (t CO<sub>2</sub>-e / Ton cosechada WFE)



\* En el año 2016 no se realizó el cálculo del alcance 3 el cual corresponde a las emisiones de los residuos



#### AL REALIZAR UNA COMPARACIÓN CON EL AÑO ANTERIOR:

En 2018, las emisiones totales de la Compañía fueron un 21% mayores que para el año 2017. Mientras que en 2018 el inventario GEI total alcanzó las 30.904,74 tCO<sub>2</sub>-e, en 2017 ese total representó 25.636,06 tCO<sub>2</sub>-e.

Esta variación se debe casi exclusivamente a aumentos en tres fuentes del alcance 1:

- En 2018 aumentó alrededor de un 140% el consumo de diésel para logística en los Centros de Engorda, pasando de consumir 1.095.379 litros en 2017 a 2.606.253 litros en 2018.
- En 2018 aumentó un 13% el consumo de diésel en Agua Dulce Petrohué, lo que produjo un aumento en las emisiones de 752 tCO<sub>2</sub>-e.
- El uso de gas refrigerante R-22 en Planta Tomé aumentó un 31% en 2018, incrementando las emisiones en 740 tCO<sub>2</sub>-e.

Por otro lado, el consumo de electricidad de red de Planta Tomé se redujo un 46% en 2018 pasando de consumir 9.508.685 Kwh en 2017 a 5.102.673 Kwh en 2018. Esta disminución se debe en parte a la colocación de luminaria LED en las instalaciones de la planta, y produjo un ahorro de emisiones de aproximadamente 1.000 tCO<sub>2</sub>-e.

Es importante destacar que si bien las emisiones netas en toneladas de CO<sub>2</sub> aumentaron el año 2018, la intensidad de las mismas se redujo con respecto al 2017, evidenciando una disminución en el consumo por tonelada de biomasa cosechada, es decir, que **se emitió una menor cantidad de CO<sub>2</sub> por tonelada de Salmón Cosechado.**

Salmones Camanchaca ha asumido un compromiso con la reducción de sus emisiones de efecto invernadero, y anunciará durante el año 2019 sus metas concretas de reducción de emisiones.



## CAPÍTULO 06

# Nuestro Salmón

En Salmones Camanchaca estamos orgullosos de producir un salmón excepcional, criado en las aguas más puras del planeta, en la Patagonia Chilena. Nuestro salmón es una fuente de proteína saludable y sostenible, que contribuye no solo a la salud de nuestros millones de consumidores, sino también a minimizar la huella ambiental de la producción de proteína a nivel global.

Al centro de nuestra estrategia de producción está la salud y bienestar de nuestros peces; el uso eficiente de recursos naturales; la calidad, seguridad e inocuidad de nuestro producto y el uso responsable de medicinas veterinarias.

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**2.1**  
Al 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso a todas las personas a una alimentación sana

**2.4**  
Al 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos



**3.4**  
Al 2030, reducir la mortalidad por enfermedades no transmisibles (cardiovasculares, cáncer, diabetes) mediante su prevención y promover la salud mental y el bienestar

# Salud y bienestar de los peces

La salud y bienestar animal es un elemento crucial en cualquier sistema de producción animal responsable y sostenible. El bienestar animal está normado internacionalmente por la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) y es parte de todas las certificaciones internacionales de buenas prácticas en acuicultura.

La salud y bienestar de los peces es un tema prioritario para nosotros. Es por eso que el monitoreo de variables ambientales en la columna de agua, la implementación de medidas de bioseguridad en todas nuestras instalaciones, la vacunación del 100% de nuestros peces, el uso de alimentos funcionales con dietas específicas dependiendo de la fase productiva de los peces, y el chequeo sanitario de los peces en forma permanente son parte integral de la estrategia productiva y sanitaria de la Compañía.

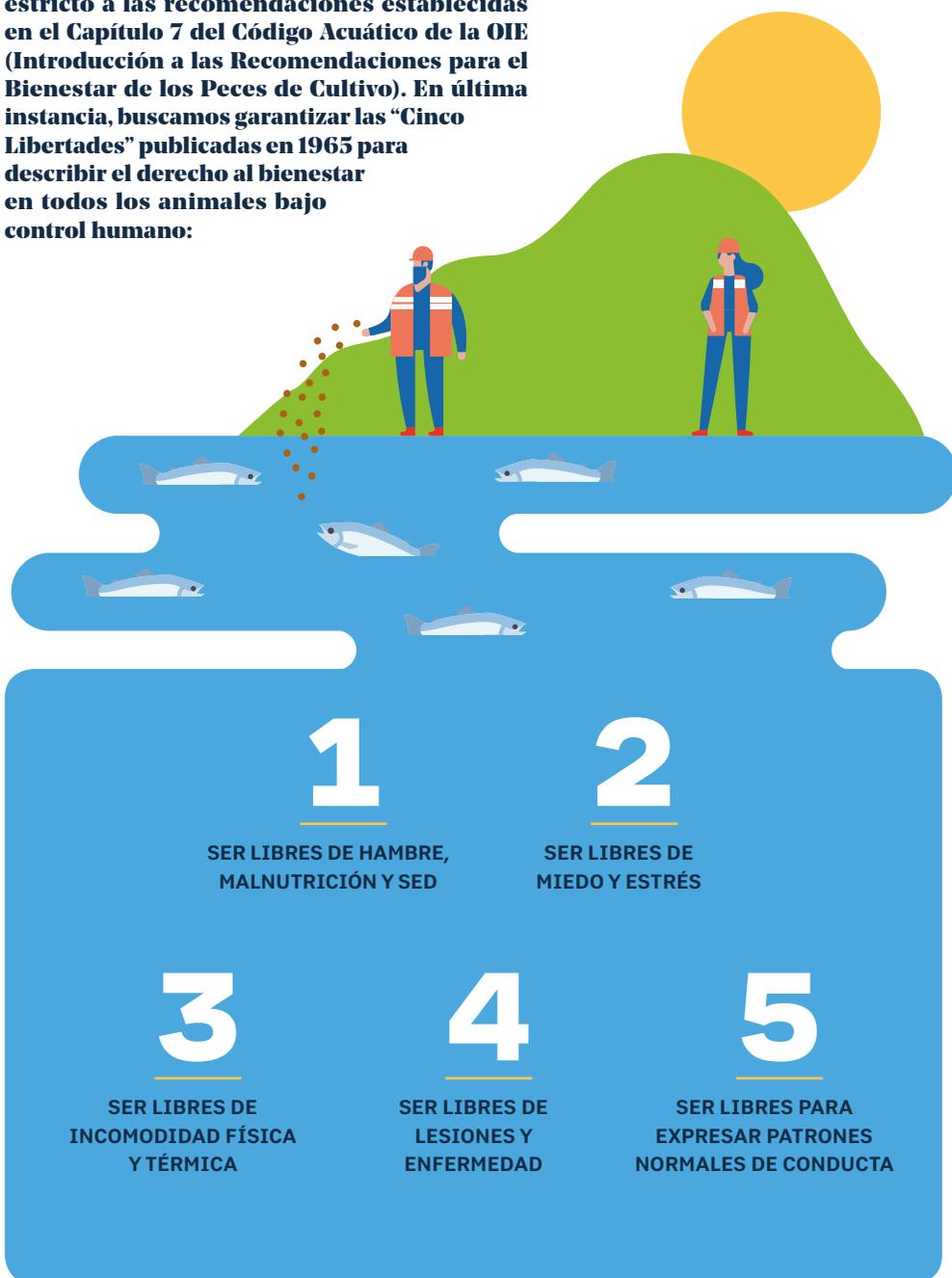
Como parte de nuestro compromiso de brindarles a nuestros peces las mejores condiciones de cultivo y sanitarias, utilizamos las últimas herramientas farmacéuticas disponibles para la prevención de enfermedades y tenemos un equipo dedicado de

médicos veterinarios especialistas en salmones abocados a la detección temprana de condiciones que pudiesen afectar la salud y el bienestar de nuestros peces.

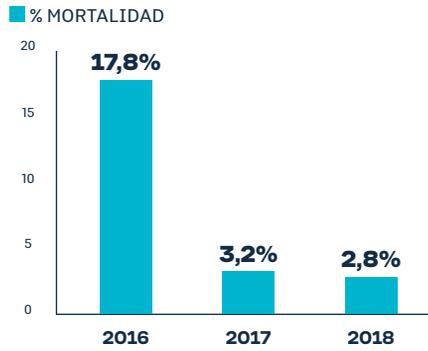
Durante 2018, en Salmones Camanchaca tomamos la decisión de vacunar al 100% de los peces con la nueva vacuna Alpha Ject Live SRS de la empresa Pharmaq. Se trata del último desarrollo tecnológico para prevenir la infección por *Piscirickettsia salmonis*, la principal enfermedad infecciosa que afecta a salmones de cultivo en Chile. Con esta decisión, esperamos reducir el impacto de la enfermedad sobre la salud y el bienestar de los peces, así como también el uso de antibióticos.

En una línea paralela, durante 2018 aumentamos los centros tratados con Lufenuron – un nuevo antiparasitario fabricado por Elanco – que es entregado a los peces previo a su traslado al mar y que ha demostrado disminuir de manera significativa la infección por el piojo de mar *Caligus rogercresseyi*. Esto nos ha permitido reducir la cantidad de tratamientos en el mar, disminuir la manipulación de los peces y disminuir el uso total de antiparasitarios.

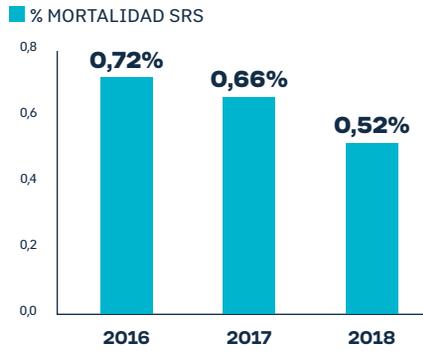
**En todas las operaciones que realizamos con nuestros peces procuramos dar cumplimiento estricto a las recomendaciones establecidas en el Capítulo 7 del Código Acuático de la OIE (Introducción a las Recomendaciones para el Bienestar de los Peces de Cultivo). En última instancia, buscamos garantizar las “Cinco Libertades” publicadas en 1965 para describir el derecho al bienestar en todos los animales bajo control humano:**



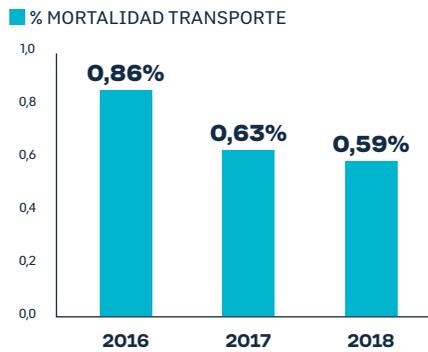
### Mortalidad Rolling 12 meses (Total)



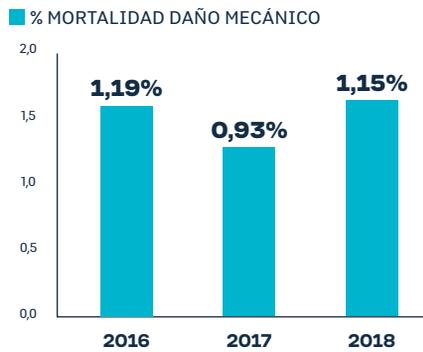
### Mortalidad Rolling 12 meses (Causas infecciosas)



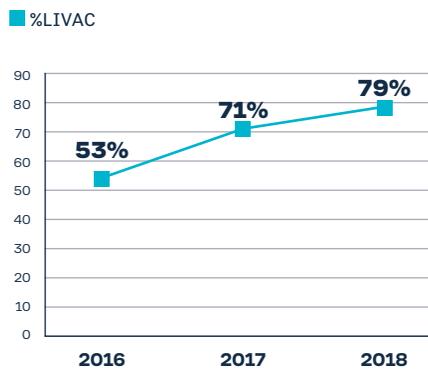
### Mortalidad por transporte



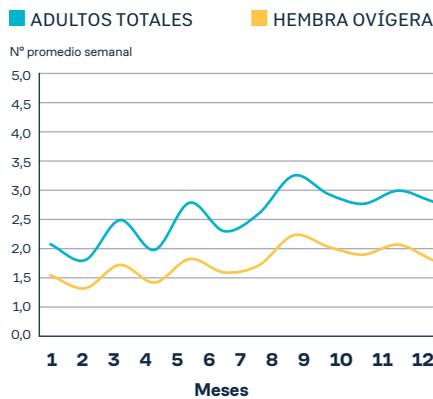
### Mortalidad por daño mecánico



### Porcentaje de biomasa viva vacunada con LiVac



### Cargas de Caligus





# Uso de Antibióticos

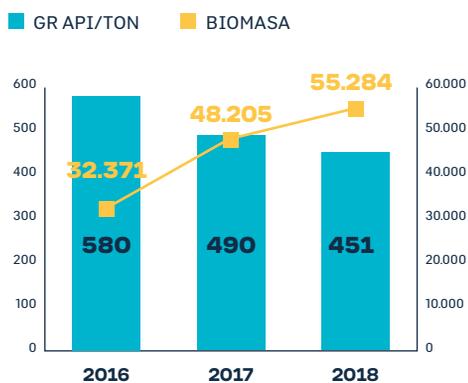
El uso de antibióticos en producción animal es un tema de preocupación global debido a sus potenciales implicancias en el desarrollo de resistencia a antibióticos con valor para la medicina humana. En producción animal, el uso responsable y supervisado de antibióticos es fundamental para garantizar la salud y el bienestar de los individuos cuando los métodos de prevención son insuficientes.

El uso de antibióticos en Salmones Camanchaca se hace exclusivamente ante el diagnóstico clínico de enfermedad por parte de un médico veterinario.

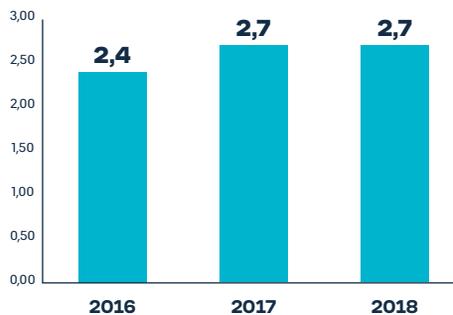
El uso de antibióticos en nuestra Compañía – y en la industria del salmón en general – es necesario casi exclusivamente para tratar las infecciones por *Piscirickettsia salmonis*, causante del síndrome conocido como SRS.

Salmones Camanchaca solo utiliza antibióticos con autorización nacional e internacional para uso en peces, y que no están listados como altamente críticos para la salud humana por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

## Consumo de antibióticos



## Número de Tratamientos por Centro (Ciclo Cerrado)



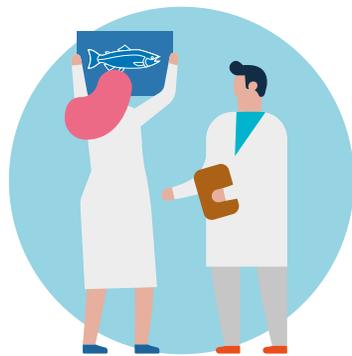
**Nuestro objetivo de mediano plazo es reducir de manera significativa el uso de antibióticos en relación a nuestro nivel de producción. Para ello, la estrategia que hemos implementado es la siguiente:**



**DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO OPORTUNO DE INFECCIÓN POR *PISCIRICKETTSIA SALMONIS***



**VACUNACIÓN DEL 100% DE NUESTROS PECES CON LA VACUNA ALPHA JECT LIVAC DE PHARMAQ**



**EVALUACIÓN, REGISTRO Y ANÁLISIS DE LA EFICACIA DE TODOS LOS TRATAMIENTOS ANTIBIÓTICOS REALIZADOS;**



**USO DE DIETAS FUNCIONALES Y DE ALTA ENERGÍA PARA ACORTAR LOS CICLOS PRODUCTIVOS Y REDUCIR EL RIESGO DE INFECCIÓN**

# Uso de antiparasitarios

El uso responsable de antiparasitarios para controlar el piojo de mar *Caligus rogercresseyi* es extremadamente relevante para que las terapias mantengan su eficacia en el tiempo y para minimizar el uso de químicos en el mar. El piojo de mar es el principal desafío sanitario de la salmonicultura a nivel global, lo que requiere un actuar responsable y coordinado de empresas productoras, empresas farmacéuticas y la autoridad para lograr el control más eficaz y eficiente posible.

El uso de antiparasitarios en Salmones Camanchaca es regulado por nuestros médicos veterinarios, quienes determinan el producto a aplicar, la dosis requerida y son responsables del monitoreo de la cantidad de antiparasitarios en los peces hasta que este ha sido eliminado por completo de su organismo previo a la cosecha. Todos los antiparasitarios utilizados tienen autorización para su uso en peces y están autorizados por los mercados de destino de nuestro salmón.

Una parte central de nuestra gestión de la infección por el piojo de mar es la coordinación de los tratamientos antiparasitarios con las distintas empresas

y centros que operan en una zona de manejo. Esto se logra a través de nuestra participación activa en el Programa de Caligus que gestiona para la industria la empresa consultora AquaBench. El objetivo del programa es fomentar la colaboración y mejora continua de las prácticas sanitarias para controlar el piojo de mar.

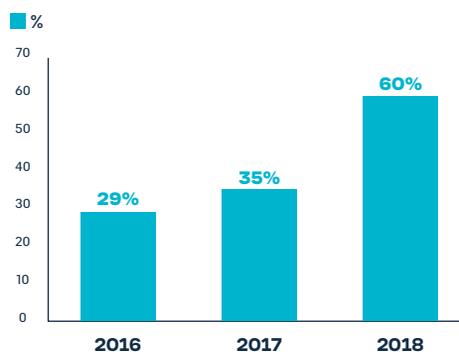
El 2018, tomamos la decisión de aumentar el número de centros de cultivo tratados con Lufenuron, el último desarrollo farmacéutico para prevenir la infestación por *Caligus rogercresseyi*. El Lufenuron es un tratamiento antiparasitario entregado a los peces de manera oral en la etapa de agua dulce y que les entrega una protección una vez llegados al mar de entre 6 y 8 meses. Esta estrategia, junto al uso de dietas funcionales y de rápido crecimiento nos permitirá disminuir la ventana de riesgo y, consecuentemente, el uso de antiparasitarios en el mar.

Adicionalmente, Salmones Camanchaca ha liderado esfuerzos por traer tecnologías que permiten controlar el Caligus sin fármacos. Las primeras pruebas con estas tecnologías debiesen realizarse durante el Q4 2019.

**Consumo de antiparasitarios orales y baños (Gramos /tonelada)**



**Porcentaje de centros tratados con Lufenuron**



# Uso eficiente de recursos naturales

Se estima que el año 2050 la población mundial alcanzará los 9 billones de personas y que el uso de recursos naturales se duplicará. Esto representa un desafío extraordinario para la humanidad y una responsabilidad para todas las instituciones, industrias y personas comprometidas con el desarrollo sostenible y el futuro de la humanidad. Como productores netos de proteína, tenemos el deber de hacer un uso eficiente de los recursos naturales que utilizamos como insumos en nuestro proceso productivo.

El alimento que utilizamos para hacer crecer a nuestros peces es el principal insumo de nuestra producción, por lo que nuestra diligencia y proactividad en utilizar las dietas más eficientes y sostenibles tienen un impacto relevante en la huella de nuestra operación.

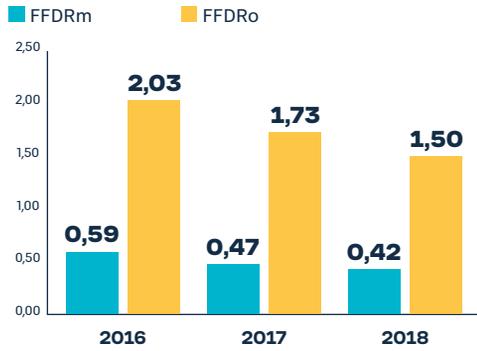
En Salmones Camanchaca adjudicamos cada dos años el alimento que será entregado a nuestros peces, a través de un proceso de licitación. Dentro de las consideraciones que son exigidas a nuestros proveedores están la trazabilidad de sus materias primas, la eficiencia esperada en crecimiento y conversión de alimento, el desarrollo de investigación y desarrollo en nuevas dietas y el contar con certificaciones internacionales en buenas prácticas y gestión ambiental

El 100% de la harina y aceite de pescado que utilizamos en nuestras dietas proviene de plantas de alimento para peces que están certificadas con estándares de sostenibilidad, como Global GAP, BAP, IFFO y MSC. Esto nos garantiza que las materias primas – marinas y terrestres – utilizadas provienen de fuentes autorizadas y de pesquerías no listadas en la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

En cada centro de cultivo de Salmones Camanchaca, se realiza un estricto monitoreo y control del alimento entregado y de las potenciales pérdidas ocasionadas por fracturas mecánicas de los pellets de alimento. La alimentación es controlada por profesionales capacitados en el uso de cámaras submarinas que monitorean la tasa de entrega de alimento y la tasa de alimentación de los peces. Esto nos permite entregar la cantidad justa de alimento, minimizando significativamente las pérdidas.

Para nosotros es un objetivo y desafío permanente el mejorar la eficiencia de nuestras dietas, así como también la eficiencia en que el alimento es transformado en biomasa.

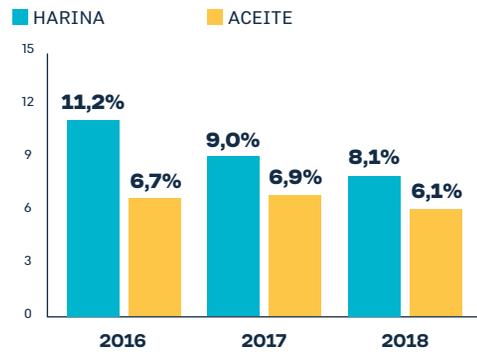
**FFDRm y FFDRo**  
(Centros cerrados)



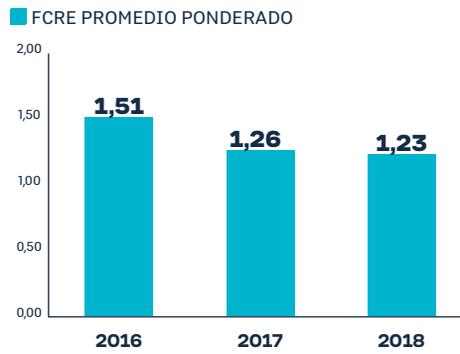
**FIFO**  
(Centros cerrados)



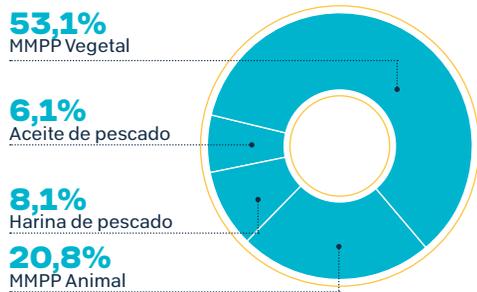
**Contenido de Harina y Aceite de pescado en el alimento (%)**



**Factor de Conversión del Alimento (FCR)**



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



# Calidad e inocuidad de nuestro producto

La inocuidad alimentaria es un tema de relevancia global y central a cualquier compañía involucrada en la producción, proceso, manipulación y/o venta de alimentos.

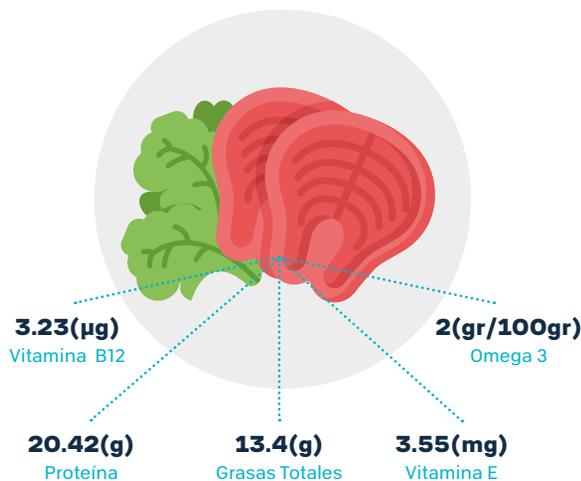
En Salmones Camanchaca logramos la calidad e inocuidad de nuestro salmón a través de la implementación de políticas internas y estándares internacionales de calidad. Nuestras plantas de proceso están certificadas bajo los estándares ISO 9001, HACCP y BAP. Adicionalmente, en 2012 implementamos acciones para certificar el 100% de nuestra producción anual en cumplimiento del estándar BAP en toda la cadena de producción (hatchery, engorda y plantas de proceso; además de los proveedores de alimento certificados bajo el mismo estándar).

La excepcional calidad nutricional de nuestro salmón es lograda utilizando las mejores dietas disponibles para salmones en el mercado.

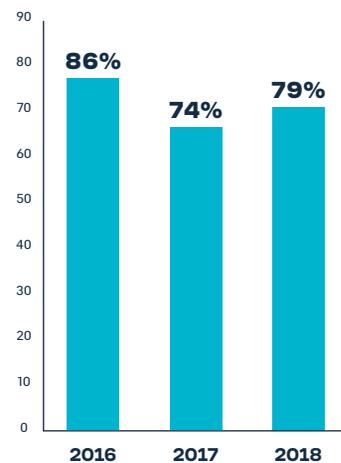
Una de nuestras preocupaciones es entregar a nuestros clientes, productos que cumplan satisfactoriamente con las especificaciones acordadas y que no representen un riesgo para la salud y la seguridad, es por esto que, de manera periódica y año a año, evaluamos la satisfacción de nuestros clientes con el objetivo de identificar potenciales problemas y mejorar de manera continua nuestro producto y servicio.

Durante 2018 no hemos recibido notificaciones relacionadas con riesgos a la salud y seguridad de nuestros clientes.

## Valores nutricionales en 100 gr. (según tabla USDA):



## Satisfacción de Nuestros Clientes



Para mayor información acerca de nuestros productos y sus presentaciones revisar el siguiente link: [www.salmonescamanchaca.cl/productos/salmon](http://www.salmonescamanchaca.cl/productos/salmon)

# Cifras a Tener en Cuenta

## Producción Mundial<sup>1,2</sup>

Producción mundial de salmón de cultivo y productos primarios de la ganadería, medidos en toneladas.



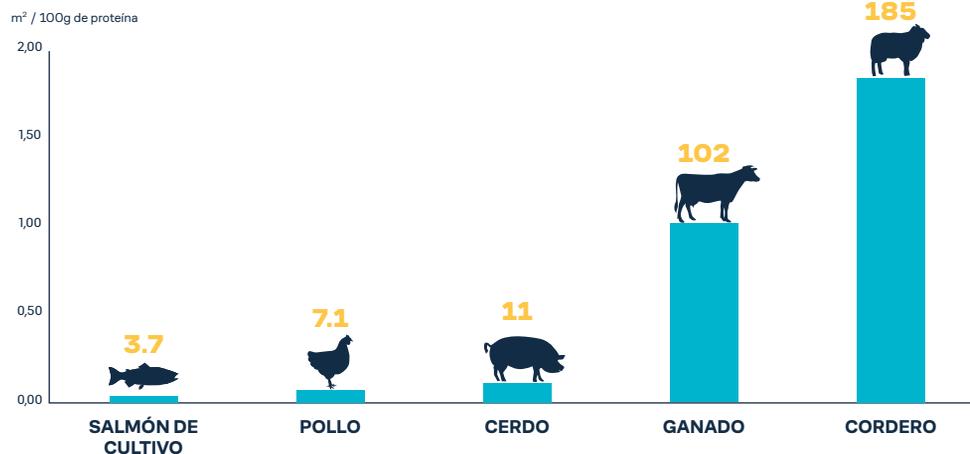
## Huella de Carbono<sup>3</sup>

La huella de Carbono mide el total de emisiones efecto invernadero causados directa o indirectamente por la elaboración de un producto. Medida en gramos de dióxido de carbono equivalentes (CO<sub>2</sub> - e) por porción normal (40 gr) de proteína comestible del producto.



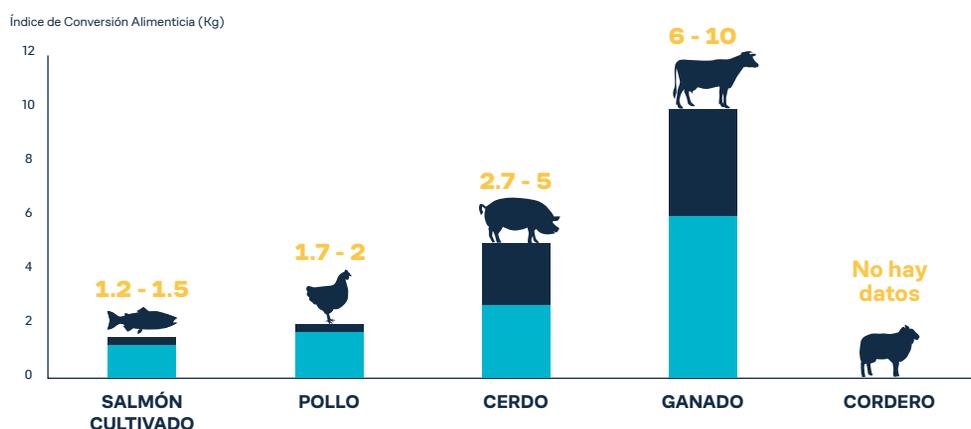
## Uso de la Tierra<sup>4</sup>

Cantidad de tierra necesaria para producir 100 gr de proteína comestible.



## Tasa de Conversión del Alimento<sup>5</sup>

La Tasa de Conversión del Alimento (FCR, por sus siglas en inglés) mide la productividad de los diferentes métodos de producción de proteínas. Indica los kilos (kg) necesarios para aumentar un kilo de peso corporal del animal. Un FCR más bajo representa una mejor eficiencia de conversión.



## Porción Comestible<sup>6</sup>

La porción comestible se calcula dividiendo la carne comestible por el peso corporal total.



## Superficie Utilizada (Fuente: Instituto Tecnológico del Salmón)

Comparación entre las superficies (Hás) utilizadas en Chile, para la producción de carne bovina versus la producción de salmón.

	Producción año 2018 (ton)	Superficie utilizada (ha)
Salmón	840.146	3.745
Ganado bovino	201.044	380.401

### Referencias (Fuente GSI)

1. Food and Agricultural Organization (FAO) of the United Nations Statistical Division - FAOSTAT
2. FAO of the United Nations Fisheries and Aquaculture Department - Fishery Statistical Collections
3. The Environmental Cost of Animal Source Foods
4. Reducing Food's Environmental Impacts Through Producers and Consumers
5. Feed Conversion Efficiency in Aquaculture: Do we Measure it Correctly?
6. Atlantic Salmon. The Super Chicken of the Sea



Salmones  
Camanchaca

## CAPÍTULO 07

# Nuestro Futuro

**El mundo se enfrenta a un escenario en el que la sobreexplotación de los recursos finitos ha llevado a comprometer seriamente su disponibilidad a lo largo del tiempo.**

**Esta situación conduce a la necesidad de identificar prioridades para consolidar una economía más competitiva, responsable y sostenible, orientada en función de un marco en el que la innovación resulta esencial para el progreso y para garantizar el bienestar de la humanidad.**

### OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE APORTAMOS EN ESTE CAPÍTULO



**9.5**  
Aumentar la investigación científica y mejorar la capacidad tecnológica de los sectores industriales



**17.19**  
Al 2030, aprovechar las iniciativas existentes para elaborar indicadores que permitan medir los progresos en materia de desarrollo Sostenible

# Genética

## El ADN de la Compañía

El mejoramiento genético, es un elemento esencial en la acuicultura, ya que permite mejorar de forma continua la eficiencia de todo modelo productivo y económico, además, de generar impactos positivos en la salud pública y el medio ambiente.

Nuestro Programa de Mejoramiento Genético, utiliza un mecanismo de selección familiar, donde modifica la estructura génica (genotipo) de una población, con el fin de producir un desempeño físico distinto al de la población original, medido en nuestros propios centros de cultivo, lo que le da un valor adicional a nuestras estimaciones. Es importante destacar que el programa de mejora genética de Salmones Camanchaca no modifica el ADN de sus peces, no altera genéticamente los peces mediante transgénesis, ni utiliza ninguna otra técnica de genética molecular que pudiera modificar o alterar la naturaleza propia del salmón. Nuestro Programa de Mejoramiento Genético (PMG), nace con una población en stock de salmón del Atlántico (*Salmo salar*) de la cepa Lochy, adquirida en 2004 y funda su primera población base en

2006 (YC06). Caracterizada por su alta tasa de crecimiento, pero con una marcada estacionalidad en su siembra y cosecha.

El Programa de Mejoramiento Genético es uno de los pilares de la Compañía y mediante su implementación hemos logrado un diseño y estructura reconocida por la industria, en especial, por el hecho de ser los únicos guardadores a nivel mundial de la cepa Lochy, lo que sin duda le da un sello de exclusividad a nuestro trabajo, despertando incluso el interés de la comunidad científica.

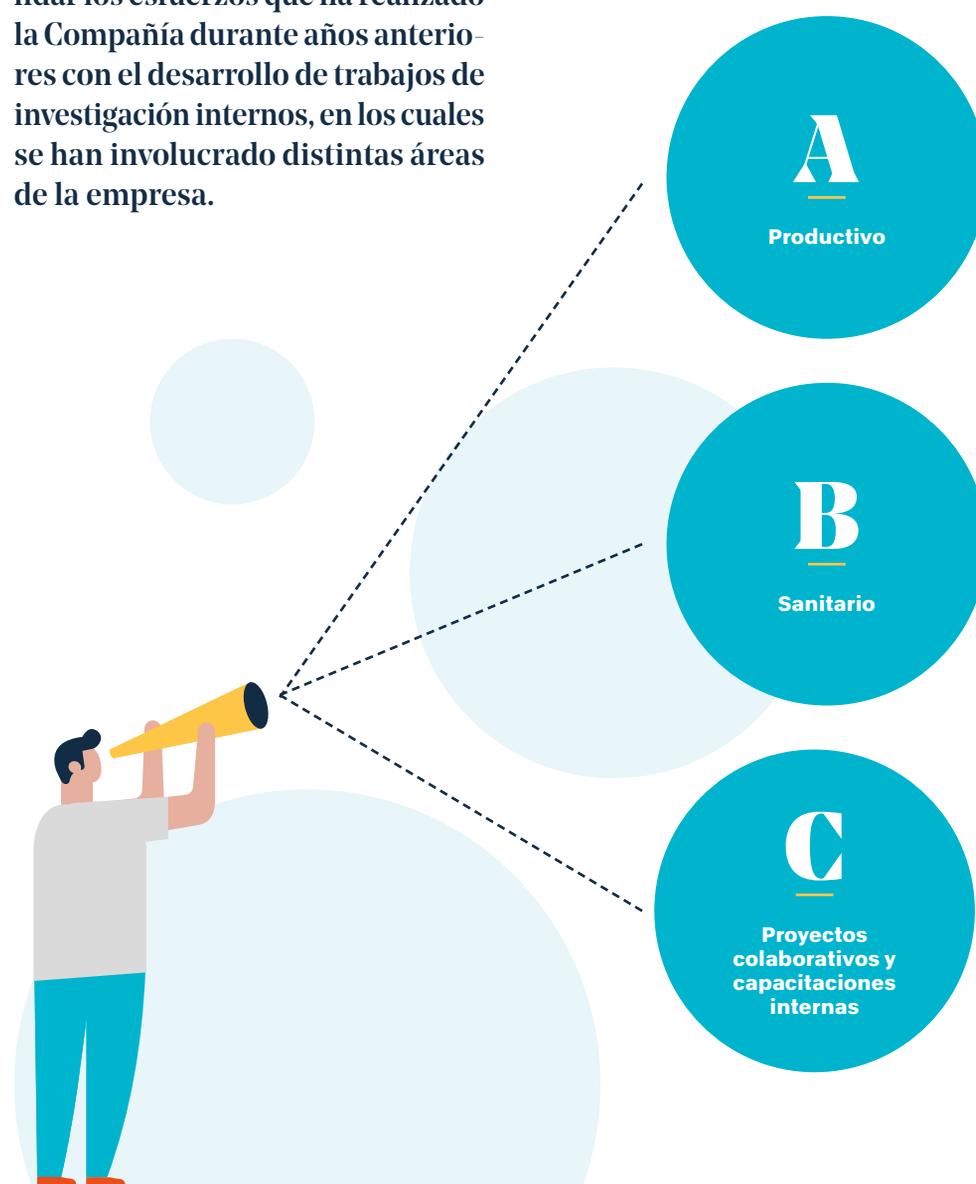
Salmones Camanchaca no solo fue una de las empresas pioneras a nivel nacional en cuanto al desarrollo de un modelo de producción de salmones basado en selección genética y control de la consanguinidad de sus poblaciones (2005), sino que también, en la reproducción íntegra de salmones en agua dulce (2007-2010) y en el manejo de fotoperiodo para producción de ovas durante todo el año (2010).



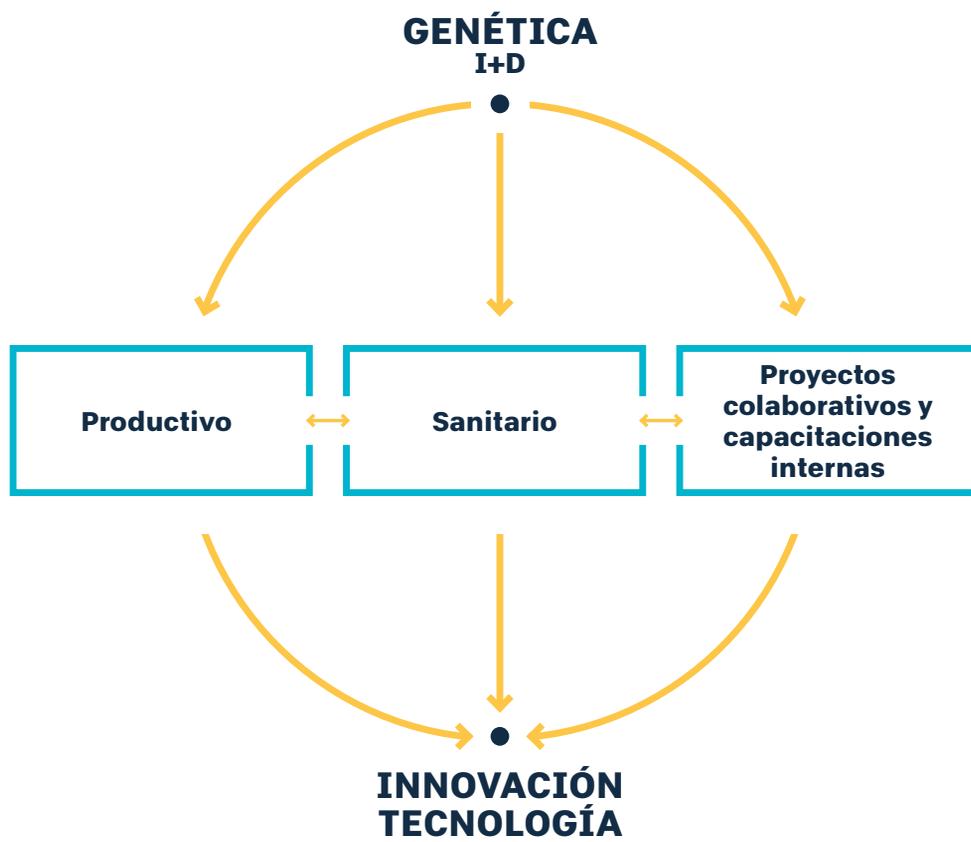
# Investigación, Desarrollo e Innovación

Muy vinculada al desarrollo del Programa Genético, el área de Investigación y Desarrollo (I+D) de Salmones Camanchaca, nace en el año 2016 como una forma de consolidar los esfuerzos que ha realizado la Compañía durante años anteriores con el desarrollo de trabajos de investigación internos, en los cuales se han involucrado distintas áreas de la empresa.

Los principales focos que aborda esta área son:



Estos focos, en conjunto contribuyen a la innovación tecnológica, elemento clave que explica la competitividad y buenos resultados de la Compañía.



# A.

## Foco Productivo

Aborda principalmente, proyectos que promuevan y apunten a la eficiencia del sistema productivo, cuyo objetivo fundamental es acortar los ciclos de producción en la fase de engorda, entre las principales iniciativas se destacan: Cultivo de peces monosexo, proyectos para desestacionalizar la siembra y cosecha de la cepa Lochy, evaluación modelos de hibridación entre cepa de alto crecimiento y cepas de baja maduración, desarrollo de modelos ecográficos para predecir la madurez y análisis de características de calidad en peces mediante uso de imágenes.

### Detalle de los últimos proyectos con foco productivo



#### Producción de peces resistentes a patógenos

##### Actividad

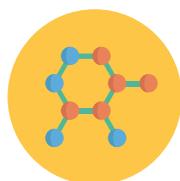
Seleccionar reproductores de acuerdo a su valor genético para crecimiento, rendimiento, calidad (color) y resistencia enfermedades.

##### Objetivo

Proveer ovas de salares con un alto desempeño productivo.

##### Aporte a la Sostenibilidad

Menores tiempos de cultivo, mejoras de calidad y disminución del uso de antibióticos.



#### Producción de peces híbridos

##### Actividad

Efectuar cruza entre cepa de alto crecimiento (cepa Lochy) con cepa de baja madurez (cepa Fanad).

##### Objetivo

Evaluar el desempeño productivo de peces provenientes de cruza híbridas.

##### Aporte a la Sostenibilidad

Menor tiempo de cultivo y control de madurez.



#### Producción de peces monosexo

##### Actividad

Separa peces según su sexo, mediante uso de ecografía, para sembrarlos agrupados en centros de mar (macho o hembras).

##### Objetivo

Aprovechar las características productivas particulares de machos y hembras en la producción. Machos de mayor crecimiento. Hembras de mayor calidad y rendimiento.

##### Aporte a la Sostenibilidad

Eficiencia del cultivo y mejora de rendimientos.



#### Desestacionalizar siembra y cosecha de cepa Lochy

##### Actividad

Evaluación de la respuesta al fotoperiodo en engorda y en reproducción.

##### Objetivo

Desestacionalizar la producción de la cepa Lochy (ovas, smolt y engorda).

##### Aporte a la Sostenibilidad

Menores tiempo de cultivo.

# B.

## Foco Sanitario

Búsqueda constante de herramientas que contribuyan a reducir el uso de antibióticos y antiparasitarios, así como también mejorar nuestro desempeño productivo en favor de medio ambiente.



### Producción de peces resistentes a patógenos

#### Actividad

Desafíos de familias de peces a ensayos controlados de infección y coinfección (*Piscirickettsia salmonis* y *Caligus rogercresseyi*).

#### Objetivo

Desarrollar progenies que provengan de padres con alto valor genético para resistencia a *Piscirickettsia salmonis* y a *Caligus rogercresseyi*.

#### Aporte a la Sostenibilidad

Mejorar el estatus sanitario de nuestros planteles y disminuir del uso de antibióticos y antiparasitarios.



### Uso de tecnologías genómicas

#### Actividad

Búsqueda de marcadores genéticos asociados a la resistencia a SRS. Estudio de asociación genómica usando 130.000 marcadores SNP.

#### Objetivo

Identificación y selección genómica de reproductores para resistencia. Con el propósito de desarrollar progenies más resistentes a *Piscirickettsia salmonis*.

#### Aporte a la Sostenibilidad

Mejorar el estatus sanitario de nuestros planteles y disminuir del uso de antibióticos y antiparasitarios.



### Diseño de un SNP-CHIP 50K exclusivo para Camanchaca

#### Actividad

Búsqueda de marcadores específicos, para nuestras poblaciones de peces (Lochy y Fanad), asociados principalmente a resistencia de patógenos.

#### Objetivo

Identificación y selección genómica de reproductores para resistencia. Con el propósito de desarrollar progenies más resistentes a *Piscirickettsia salmonis*.

#### Aporte a la Sostenibilidad

Mejorar el estatus sanitario de nuestros planteles y disminuir del uso de antibióticos y antiparasitarios.



## Foco proyectos colaborativos y capacitaciones internas.

Un aspecto relevante del área es que ha podido interactuar con diversas universidades y organismos del Estado para el desarrollo y colaboración en proyectos de investigación, lo que sin lugar a dudas, genera sinergias entre las organizaciones, contribuye a socializar el conocimiento, contribuyendo así al desarrollo de nuevas tecnologías y estrategias de cultivo, tanto para la Compañía como para la industria nacional.

**Disease Resistance in Salmonids: Genetic analysis of co-infection of the Sea Lice *Caligus rogercresseyi* and the bacteria *Piscirickettsia salmonis*.**

**Universidades**  
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Universidad de Valparaíso, Universidad de Waterloo (Canadá).

**Fuente de Financiamiento**  
Ministerio de Educación Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICYT).

**Aporte a la Sostenibilidad**  
Conocimiento público respecto de la resistencia genética a la confección (*Caligus rogercresseyi* + *Piscirickettsia salmonis*).

**Heredabilidad y correlaciones genéticas de rasgos de crecimiento, rendimiento y calidad en cepa Lochy de salmón del Atlántico (*Salmo salar*).**

**Universidad**  
Universidad De Chile.

**Fuente de Financiamiento**  
Salmones Camanchaca.

**Aporte a la Sostenibilidad**  
Tesis de Magíster  
Conocimiento público respecto de heredabilidades y correlaciones genéticas en Salmón del Atlántico

**Disease Resistance in Atlantic Salmon: Understanding mechanisms that explain resistance and tolerance to co-infection of the Sea Lice *Caligus rogercresseyi* and the bacteria *Piscirickettsia salmonis*.**

**Universidad**  
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

**Fuente de Financiamiento**  
Ministerio de Educación Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICYT).

**Aporte a la Sostenibilidad**  
Conocimiento público respecto de la inmunidad en peces y la respuesta al uso de vacunas.

**Estatus inmune de *Salmo salar* en condiciones de campo y su relación con la infección por *P.salmonis*: Bases para la incorporación de péptidos inmunomoduladores en dieta como nuevos medicamentos contra el patógeno y el SRS.**

**Universidad**  
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

**Fuente de Financiamiento**  
Ministerio de Economía de Chile Programa para la Gestión Sanitaria en Acuicultura (PGSA)  
Fondo de inversión Estratégica (FIE).

**Aporte a la Sostenibilidad**  
Conocimiento público de la actividad inmune en peces en cultivo. Y el desarrollo de tratamiento alternativos al uso de antibióticos sistencia genética a la confección (*Caligus rogercresseyi* + *Piscirickettsia salmonis*).

**Detection of signatures of selection and domestication in Atlantic salmon using a high-density SNP array.**

**Universidades**  
Universidad de Chile.

**Fuente de Financiamiento**  
Tesis de doctorado. (CONICYT)

**Aporte a la Sostenibilidad**  
Conocimiento público respecto de la variación genética de las poblaciones en cultivo.

**Por otra parte y como complemento del área, se ha logrado capacitar al personal de la Compañía con diversos cursos asociados a la mejora genética todo dentro del marco de formación de capital humano, destacando lo siguiente:**

---

#### **Curso de inmunología de salmones.**

**Objetivo**

Entender principios básicos de inmunología de peces y cómo esto contribuye al diseño de vacunas.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
4 horas	10

---

#### **Magister en Acuicultura.**

**Objetivo**

Formación avanzada a nivel de postgrado.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
2 años	1

---

#### **Seminario de investigación, patógenos e inmunidad en acuicultura.**

**Objetivo**

Entregar una actualización de la investigación en patógenos e inmunidad de peces.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
8 horas	2

---

#### **Curso de mejora genética de salmones.**

**Objetivo**

Comprender principios fundamentales de mejora genética de salmones.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
8 horas	50

---

#### **Seminario resistencia genética a patógenos en acuicultura.**

**Objetivo**

Discutir los avances de la investigación científica a nivel mundial respecto de la resistencia genética a patógenos en salmones.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
4 horas	50

---

#### **Taller de innovación tecnológica y emprendimiento en acuicultura.**

**Objetivo**

Promover el desarrollo de competencias relacionadas con la innovación tecnológica en acuicultura.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
16 horas	3

---

#### **Diplomado en implementación de programas de mejora genética de peces con selección genómica.**

**Objetivo**

Desarrollar competencias para implementar un sistema de gestión de bases de datos genómicos en el PMG.

<b>Duración</b>	<b>Personas capacitadas</b>
32 horas	3

## CAPÍTULO 08

# Reconocimientos 2018

**Salmones Camanchaca se transformó en la primera salmone-  
ra en registrarse en el programa Huella Chile del Ministerio  
del Medio Ambiente, el cual tiene por objetivo fomentar la  
cuantificación, reporte y gestión de las emisiones de Gases  
Efecto Invernadero (GEI) que producen las empresas en el  
ámbito público y privado.**



## CAPÍTULO 09

# Marcas y Membresías

**Salmones Camanchaca es miembro de las siguientes organizaciones:**



## Nuestras Marcas





Deloitte Advisory SpA  
Rosario Norte 407  
Las Condes, Santiago  
Chile  
Fono: (56) 227 297 000  
Fax: (56) 223 749 177  
deloittechile@deloitte.com  
www.deloitte.cl

## **INFORME DE REVISIÓN INDEPENDIENTE DEL REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2018 Salmones Camanchaca S.A.**

Señor  
Alfredo Tello Gildemeister  
Gerente Técnico  
Salmones Camanchaca S.A.

De nuestra consideración:

Hemos realizado la revisión de los siguientes aspectos del Reporte de Sostenibilidad 2018 de Salmones Camanchaca S.A.:

### **Alcance**

Revisión de seguridad limitada de la adaptación de los contenidos e indicadores del Reporte de Sostenibilidad 2018, con lo establecido en los Estándares GRI en cuanto al perfil de la organización e indicadores materiales surgidos del proceso de materialidad realizado por la compañía en torno a los criterios establecidos por dicho estándar, relacionados a las dimensiones Económica, Social y Ambiental.

### **Estándares y procesos de verificación**

Hemos realizado nuestro trabajo de acuerdo con la Internacional Standard on Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information (ISAE 3000), emitida por el International Auditing and Assurance Standard Board (IAASB) de la International Federation of Accounts (IFAC).

Nuestro trabajo de revisión ha consistido en la formulación de preguntas a diversas unidades y gerencias de Salmones Camanchaca S.A. que se han visto involucradas en el proceso de realización de este reporte, así como en la aplicación de procedimientos analíticos y pruebas de revisión que se describen a continuación.

- ✓ Reuniones con responsables de la entrega de información y elaboración del Reporte de Sostenibilidad 2018.
- ✓ Análisis de la adaptación de los contenidos del Reporte de Sostenibilidad 2018 a los recomendados por el Estándar GRI en su opción de conformidad Esencial, y comprobación que los indicadores verificados incluidos en este Reporte se corresponden con los protocolos establecidos por dicho estándar y se justifican los indicadores no aplicables o no materiales.
- ✓ Comprobación mediante pruebas de revisión de la información cuantitativa y cualitativa, correspondiente a los indicadores del Estándar GRI incluida en el Reporte de Sostenibilidad 2018, y su adecuada compilación a partir de los datos suministrados por las fuentes de información de Salmones Camanchaca S.A.

### **Conclusiones**

- ✓ El proceso de verificación se realizó en base a los indicadores declarados a partir del proceso de materialidad realizado por la empresa. Una vez identificados, priorizados y validados, los indicadores fueron incluidos en el reporte.

- ✓ Respecto de los indicadores verificados, podemos afirmar que no se ha puesto de manifiesto ningún aspecto que nos haga creer que el Reporte de Sostenibilidad 2018 de Salmones Camanchaca S.A. no ha sido elaborado de acuerdo al Estándar GRI en los aspectos señalados en el alcance.

#### **Responsabilidades de la Dirección de Salmones Camanchaca S.A. y de Deloitte**

- La preparación del Reporte de Sostenibilidad 2018, así como el contenido del mismo es responsabilidad de Salmones Camanchaca S.A., el que además es responsable de definir, adaptar y mantener los sistemas de gestión y control interno de los que se obtiene la información.
- Nuestra responsabilidad es emitir un informe independiente, basado en los procedimientos aplicados en nuestra revisión.
- Este informe ha sido preparado exclusivamente en interés de Salmones Camanchaca S.A., de acuerdo a los términos establecidos en la Carta de Compromiso.
- Hemos realizado nuestro trabajo de acuerdo con las normas de independencia requeridas por el Código de Ética de la IFAC.
- Las conclusiones de verificación realizadas por Deloitte son válidas para la última versión de Reporte en nuestro poder, recibida con fecha 24/07/2019.
- El alcance de una revisión de seguridad limitada es sustancialmente inferior al de una auditoría o revisión de seguridad razonable, por lo que no proporcionamos opinión de auditoría sobre el Reporte de Sostenibilidad 2018 de Salmones Camanchaca S.A.



Fernando Gaziano  
Socio  
Agosto 2, 2019

CAPÍTULO 10

# Índice GRI

ESTÁNDAR		CONTENIDO	PÁGINA	OMISIONES
GRI 102: Contenidos generales, 2016	Perfil de la Organización	102-1 Nombre de la Organización	8	
		102-2 Actividades, marcas, productos y servicios	9	
		102-3 Ubicación de la sede	8	
		102-4 Ubicación de las operaciones	9	
		102-5 Propiedad y forma jurídica	8	
		102-6 Mercados servidos	12 - 13	
		102-7 Tamaño de la organización	9 - 10	
		102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	11	
		102-9 Cadena de suministro	9 y 42	
		102-10 Cambios significativos en la organización y cadena de suministro	No hemos tenido cambios significativos durante 2018	
		102-11 Principio o enfoque de precaución	34	
		102-12 Iniciativas externas	29 y 112	
		Estrategia	102-14 Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	16
102-15 Impactos, riesgos y oportunidades principales	Memoria Anual pág 12			
Ética e integridad	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta	40		
Gobernanza	102-18 Estructura de gobernanza	38		
Participación de los grupos de interés	102-40 Lista de grupos de interés	22		
	102-41 Acuerdos de negociación colectiva	48		
	102-42 Identificación y selección de grupos de interés	27		
	102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés	27		
	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionados	28		
Prácticas para la elaboración de informes	102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	32, Memoria Anual pág 44		
	102-46 Definición de los contenidos de los informes y las Coberturas del tema	26		
	102-47 Lista de temas materiales	28		
	102-48 Reexpresión de la información	No se han realizado cambios significativos en la información		
	102-49 Cambios en la elaboración de informes	No se han realizado cambios significativos en la información		
	102-50 Periodo objeto del informe	19		
	102-51 Fecha del último informe	Nuestro ultimo reporte fue publicado en Octubre 2018		
	102-52 Ciclo de elaboración de informes	19		
102-53 Punto de contacto para preguntas sobre el informe	8			
102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	19			
102-55 Índice de contenidos GRI	118			
102-56 Verificación externa	116			

<b>ESTÁNDAR</b>		<b>CONTENIDO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>OMISIONES</b>
GRI 103 Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	Descrito en cada tema material	
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	Descrito en cada tema material	
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	Descrito en cada tema material	
201: Desempeño Económico	201-1	Valor económico directo generado y distribuido	32	
204: Prácticas de Adquisición	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	37	
205: Lucha contra la Corrupción	205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	38	
	205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	40	
GRI 302: Energía	302-1	Consumo energético dentro de la organización	91	
	302-2	Consumo energético fuera de la organización	91	
	302-3	Intensidad energética	91	
GRI 303: Agua	303-1	Extracción de agua por fuente	86	
GRI 304: Biodiversidad	304-1	Centros de operaciones en propiedad, arrendados o ges- tionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	71	
	304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	72	
305: Emisiones, 2016	305-1	Emisiones directas de Gases de Efecto Invernadero (Alcance 1)	87	
	305-2	Emisiones indirectas de gases de efecto invernadero al generar energía (Alcance 2)	87	
	305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	87	
	305-4	Intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero	89	
306: Efluentes y Residuos, 2016	306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	74	
307: Cumplimiento Ambiental, 2016	307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	68	
401: Empleo, 2016	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	50	
	401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	52 y 53	
403: Salud y Seguridad en el Trabajo, 2016	403-1	Representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa de salud y seguridad	115	
	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	55	
404: Capacitación y Educación, 2016	404-1	Promedio de horas de formación al año por empleado	52	
	404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	52	
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones peri- ódicas del desempeño y desarrollo profesional	53	
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades, 2016	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	51	

<b>ESTÁNDAR</b>		<b>CONTENIDO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>OMISIONES</b>
GRI 406: No discriminación	406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	48	
GRI 408: Trabajo infantil	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	48	
GRI 409: Trabajo forzoso u obligatorio	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	48	
GRI 411: Derechos de los pueblos indígenas	411-1	Casos de violaciones de los derechos de los pueblos indígenas	48 y 64	
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	103	
	416-2	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	68	
GRI 419: cumplimiento socio economico	419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	68	

## Glosario de términos

### 1. SMOLT:

Denominación que se da al salmón juvenil al momento de iniciar su adaptación fisiológica para vivir en un medio marino.

### 2. LWE (Live weight equivalent):

Peces vivos producidos en una unidad productiva.

### 3. WFE (Whole fish equivalent):

Peces eviscerados y desangrados puesto en planta de procesamiento.

### 4. PROCESO PRIMARIO:

Procesamiento de salmones que involucra el sacrificio, desangrado y eviscerado, no considerando la transformación del producto.

### 5. PROCESO SECUNDARIO O VALOR AGREGADO:

Considera la transformación del producto utilizando métodos como la congelación y envasado al vacío.

### 6. MT (Metric tons):

Toneladas métricas

### 7. HÁ:

Hectáreas

### 8. FCR b:

Tasa de conversión del alimento - biológico (b), en el cálculo se considera la mortalidad del periodo.

### 9. FCR e:

Tasa de conversión del alimento - económico (e) no se incluye la biomasa muerta.

### 10. VALOR FOB:

Se utiliza para valorar las exportaciones y se define como "libre a bordo". Se refiere al valor de venta de los productos en su lugar de origen más el costo de los fletes, seguros y otros gastos necesarios para hacer llegar el producto hasta la aduana de salida.

### 11. USD:

Dólar estadounidense.

### 12. MORTALIDAD ROLLING:

Mortalidad móvil calculada en base a los últimos 12 meses.

### 13. FI:FO (Fish in, Fish out):

Tasa de dependencia de las pesquerías, según Global Aquaculture Alliance.

### 14. FFDRm (Forage fish dependency rate – meal):

Tasa de dependencia de las pesquerías – Harina de pescado, según Aquaculture Stewardship Council.

### 15. FFDRo (Forage Fish Dependency Rate – oil):

Tasa de dependencia de las pesquerías – Aceite de pescado, según Aquaculture Stewardship Council.

### 16. Anti-incrustantes:

Aplicación de pintura utilizada para las redes de cultivo con el fin de frenar la formación de fouling.

### 17. Fouling:

Es la formación de una cubierta biológica en la superficie de las estructuras sumergidas.





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



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

**Diseño**

Costabal & Rivas

**Contacto**

(56 2 ) 2955 5374

**Impresión**

Fyrma Gráfica





**Reporte de  
Sostenibilidad**

**2018**

En referencia a los lineamientos  
de GRI 2016 y la Agenda 2030  
para el Desarrollo Sostenible.

**Verificado por Deloitte.**