



Reporte de Sostenibilidad 2020

División Pesca



Índice de Contenidos

03

Visión del gerente

05

Camanchaca en una mirada

07

Procesos Camanchaca

10

Camanchaca en cifras

11

Gobierno corporativo

13

Salud y bienestar

18

Hambre cero

25

Trabajo y crecimiento

33

Producción y consumo responsable

48

Vida Submarina

56

Tabla resumen e indicadores GRI

Foto de portada: Proceso de reparación de redes de pesca de crustáceos demersales.

Autor: Juan González

Visión del gerente



"El trabajo mancomunado y riguroso que caracteriza a nuestra Compañía nos permitió seguir operando, lo que fue ratificado en los variados organismos externos, quienes pudieron constatar las favorables condiciones laborales"

Este 2020 fue un año de desafíos. La pandemia se tomó la agenda mundial, donde todos los rubros enfocaron sus esfuerzos en minimizar contagios.

En el caso de Camanchaca Pesca, estuvimos pendientes de nuestros colaboradores, y debido al trabajo constante no hubo brotes en plantas, ni contagios en flota.

El trabajo mancomunado y riguroso que caracteriza a nuestra Compañía nos permitió seguir operando, lo que fue ratificado en los variados organismos externos, quienes pudieron constatar las favorables condiciones laborales.

En este sentido, hay que destacar el trabajo que realizaron las diferentes áreas, porque el desafío no estuvo solo en producir, sino también en salvaguardar la salud de cada uno de los colaboradores de la Compañía. Por otra parte, el departamento de control de calidad estuvo atento a analizar productos; y en recursos humanos se entregaron las herramientas para que las personas pudiesen desempeñar sus funciones de forma segura. Valoramos estos esfuerzos, de otra forma no lo hubiésemos logrado.

Otra de las medidas que tomamos fue la creación de un Comité Covid, lo que nos permitió generar decisiones en conjunto con todas las áreas de Camanchaca Pesca, siguiendo una sola línea de trabajo y aunar los esfuerzos en

post de los colaboradores. De esta forma elaboramos estrategias entregando tranquilidad a los trabajadores en momentos donde a nivel gubernamental no había directrices claras sobre cómo manejar la pandemia.

CUMPLIENDO DESAFÍOS

Uno de los primeros retos fue terminar la temporada, lo que se logró con disciplina y autocuidado, cumpliéndose lo presupuestado.

Nuestros resultados en 2020 para Pesca Norte, fue la elaboración de más de 8.400 y 370 toneladas de harina y aceite de pescado, respectivamente, cifras bajas en comparación con años anteriores y que derivan de una condicional natural de disponibilidad de materia prima.

En tanto, en Pesca Sur se elaboraron más de 1.000.000 de cajas de conserva de jurel, 29.400 toneladas de jurel congelado y casi 660 toneladas de crustáceos congelados, productos que no solo son distribuidos en Chile, sino que además nos permite alimentar a distintas partes del mundo, como Norteamérica, Asia, Europa y África. En tanto, la producción de harina y aceite de pescado alcanzó las 27.400 y 9.000 toneladas respectivamente.

Por otra parte, el incendio en la planta de Talcahuano también nos generó algunos atrasos, mostrando un complejo escenario en cuando a capital humano, pero nuestra mirada siem-

El 2020 también se implementó a cabalidad el “Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería del Jurel Industrial de Cerco”, lo que fue todo un éxito porque nos permitió demostrar que nuestras prácticas de pesca son sostenibles y procuran mantener el respeto por del medio ambiente.

pre es positiva: no hubo daños a personas, solo materiales, logramos reubicar a varios de nuestros colaboradores, y podemos ver esto como una oportunidad que nos permitirá tener una planta con alta tecnología en Coronel, con una capacidad productiva de casi 650 toneladas al día de pescado congelado de alta calidad y valor nutricional.

Seguimos apuntando a la automatización y a eliminar las redundancias de los procesos a través de la transformación digital que vivimos en 2019 y que se concretó en 2020, con SAP.

También se debe destacar la implementación de Power BI, donde se recopila toda la información de descarga, producción, costo, información que hoy podemos ver desde el Smartphone.

A esto se sumará la implementación de la aplicación de gestión de recursos humanos BUK, que nos permitirá generar procesos transparentes y expeditos, pudiendo digitalizar procedimientos que antes se realizaban de forma presencial.

Y pese a no haber invertido en nueva tecnología y equipamiento, pudimos consolidar el trabajo realizado en años anteriores, tal como se determinó en el Master Plan.

Mejorar los procesos de captura de pesca (lances), es un pilar fundamental para optimizar la cadena de valor de nuestros productos, es así, que hemos implementado formularios estadísticos de evaluación de los lances de pesca. Una base de datos con registros históricos de todos los lances que ha hecho la compañía, los barcos y coordenadas, donde se puede ver las mejores zonas de pesca determinadas con fechas, lo cual se va alimentando día a día.

Entre los años 2020 y 2021, Camanchaca consolidará el uso de combustibles limpios en todas las unidades generadoras de vapor en el Biobío, lineamientos que van de la mano con Plan de Prevención y Descontaminación del Concepción Metropolitano de la Región del Biobío, y que nos permitieron obtener un importante reconocimiento del Ministerio de

Medio Ambiente, convirtiéndonos en una de las 23 organizaciones que a nivel nacional cuentan con esta distinción por disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero, emisiones responsables del calentamiento global y el cambio climático.

Junto con esto, la preocupación por el medio ambiente nos ha hecho realizar acciones que van en esta línea tales como el reciclaje de mascarillas, de redes de pesca, puntos limpios de cartones, metales y plásticos abiertos a las comunidades, lo que nos permite aportar en la descontaminación.

En este 2020 también se implementó a cabalidad el “Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería del Jurel Industrial de Cerco”, lo que fue todo un éxito porque nos permitió demostrar que nuestras prácticas de pesca son sostenibles y procuran mantener el respeto por del medio ambiente.

Desde el 2018, además se ha realizado un trabajo para la recuperación de la biomasa del jurel. Un comité científico y reuniones con la ORP han arrojado informes en que evidencian el buen estado que tiene la biomasa que está en plena explotación. Por esta razón la asignación de cuotas a nivel mundial ha sido incrementada en un 15 por ciento.

Finalmente, Camanchaca en 2020 no dejó de participar en proyectos de investigación que nos permiten crecer. Uno de estos, fue el

“Cruzero de Huevos y Larvas”, instancias de extensos periodos de navegación científica junto al Instituto Nacional de Pesca (INPESCA) y el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) cuyo objetivo es evaluar la futura salud de la biomasa pesquera.

En tanto, el convenio de la Universidad de Concepción junto con flota de crustáceos realizaron, un seguimiento a los desembarques y analizaron las especies de manera de tener proyección respecto de las zonas donde capturaron. En septiembre, además, se realizó un crucero con la Universidad Católica de Valparaíso y el pesquero de crustáceos Altair, donde se realizó una navegación de investigación por más de un mes.

Un año que, sin duda, tuvo ciertas complejidades, pero marcado por el trabajo en equipo que nos caracteriza, lo que nos permitió concretar desafíos y seguir pensando en mejorar siempre.



RICARDO GARCÍA HOLTZ
Gerente General

Camanchaca en una mirada

Esta es la quinta versión del Reporte de Sostenibilidad anual, al que nos hemos adherido voluntariamente para abrir las puertas de nuestra Compañía a la opinión pública. Tal como en los reportes anteriores de 2016, 2017, 2018 y 2019, el contenido se desarrolló bajo los lineamientos de la Iniciativa Global de Reporte (GRI Standards), en su formato esencial, considerando los principales hitos ambientales, sociales y económicos transcurridos durante el año 2020.

En el presente reporte se presenta una variedad de contenidos en función de los principios de inclusión de los grupos de interés (comunidad, clientes y colaboradores, entre otros), contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad.

La elaboración del documento fue desarrollada por el Departamento de Medio Ambiente de la Compañía en coordinación con

el área de Comunicaciones de la División Pesca de Camanchaca, quienes recopilaron datos, redactaron la información y generaron un documento de acuerdo a las normas antes mencionadas.

CONTEXTUALIZACIÓN DEL REPORTE

El origen de este reporte se hizo con base a los levantamientos de información mediante la implementación de entrevistas a los grupos de interés de la Compañía, quienes coincidieron en varios puntos relacionados con la sustentabilidad del recurso pesquero y la industria en general. Los temas más destacados este 2020 fueron el aumento en la elaboración de productos para el consumo humano directo, desempeño económico de la empresa e importantes avances en materias medioambientales, todo lo anterior bajo el complejo escenario de pandemia en el cual se desenvuelve el mundo entero.



CONTACTO

Para más información sobre el reporte dirigirse a:

DIEGO TRONCOSO ARIAS

Ingeniero en Medio Ambiente
División Pesca
diego.troncoso@camanchaca.cl

Camanchaca División Pesca



1 IQUIQUE



Harina de Pescado



Aceite de Pescado

2 CORONEL



Harina de Pescado



Aceite de Pescado



Conservas de Pescado

3 TALCAHUANO



Jurel Congelado

4 TOMÉ



Langostinos Congelados

Camanchaca S.A es una Compañía con más de 50 años desempeñando actividades vinculadas a la elaboración de productos del mar.

Es una sociedad anónima abierta, que está presente en la Bolsa de Comercio de Santiago desde el 2010, y que se dedica a la pesca extractiva y al procesamiento de productos del mar para consumo humano directo con alimentos como congelado y en conservas de jurel, además de langostinos congelados; mientras que de forma indirecta elaboran harina y aceite de pescado.

La Empresa se subdivide en dos grandes zonas operacionales. Camanchaca Pesca Norte se presenta como una entidad relevante en el norte del país, Iquique específicamente, Región de Tarapacá, orientando su actividad a la pesca de cerco de anchoveta, jurel y sardina para la elaboración de harina y aceite de pescado de alta calidad. Pesca

Norte, en el periodo 2020 elaboró más de 8.400 y 370 toneladas de harina y aceite de pescado, respectivamente, cifras considerablemente bajas en comparación con los años anteriores, lo cual es producto de la disponibilidad de pesca.

Mientras que en la zona centro-sur de Chile, Camanchaca Pesca Sur realiza sus operaciones en Coronel, Talcahuano y Tomé, Región del Biobío. Aquí el foco de la producción está concentrado en la elaboración de productos del mar con alto valor nutricional para el consumo directo de la población. Pesca Sur, en 2020 elaboró más de 1.000.000 de cajas de conserva de jurel, 29.400 toneladas de jurel congelado y casi 660 toneladas de crustáceos congelados, productos que son consumidos diariamente por miles de personas alrededor del mundo. Por otra parte, la producción de harina y aceite de pescado alcanzó cifras de 27.400 y 9.000 toneladas respectivamente.

El buen manejo de las pesquerías en la zona centro-sur ha permitido recuperar la biomasa de los recursos sobre los que opera Camanchaca, los que actualmente se encuentran en plena explotación: jurel y sardina. Tal como ha sido informado por el Comité Científico de la Organización Regional de Ordenamiento Pesquero del Pacífico Sur (ORP-PS), en octubre de 2020, para la pesquería del jurel, y por el Estado Anual de las Pesquerías informado por la Subsecretaría de Pesca para la sardina. De esta manera, en esta zona del país se capturaron 480 mil toneladas de jurel por la actividad pesquera, 90% más en comparación a seis años atrás, como resultado del modelo de sostenibilidad pesquera. Esta cifra considera las transacciones de cuota internacional, que en 2020 alcanzaron las 127 mil toneladas.

Procesos Camanchaca

Elaboración Congelados de Jurel, Talcahuano

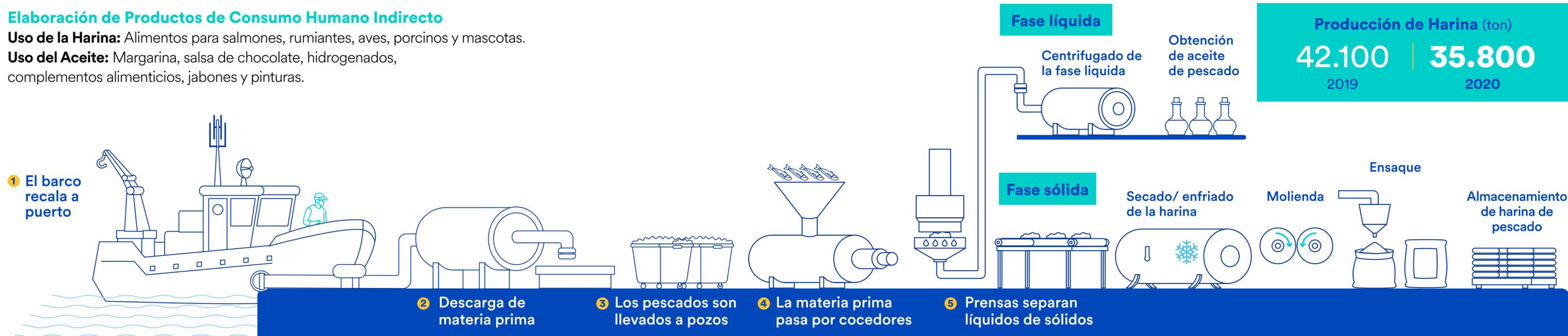
Productos congelados: Pescado entero



Elaboración de Productos de Consumo Humano Indirecto

Uso de la Harina: Alimentos para salmones, rumiantes, aves, porcinos y mascotas.

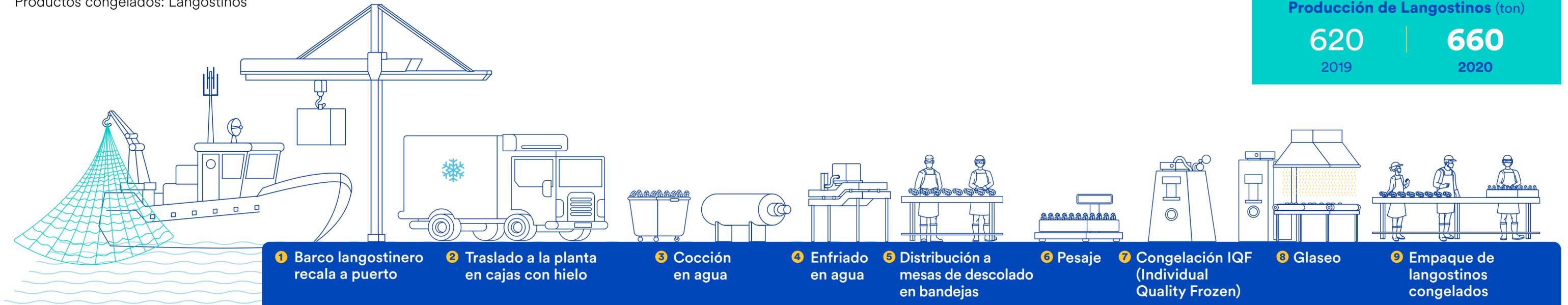
Uso del Aceite: Margarina, salsa de chocolate, hidrogenados, complementos alimenticios, jabones y pinturas.



Procesos Camanchaca

Elaboración de Langostinos Congelados, Tomé

Productos congelados: Langostinos



Elaboración Conservas de pescado, Coronel

Productos congelados: Trozos en salsa de tomate y trozos naturales



Temas materiales

Los temas materiales representan los asuntos de la Compañía que serán expuestos en el extenso de este reporte, los cuales son categorizados en tres ejes: Medio Ambiente, Sociedad y Desempeño Económico. Los temas materiales son presentados con base a los requerimientos de los GRI (Global Reporting Initiative) y la selección de estos se expondrán en el reporte que se realiza a través de encuestas a los distintos stakeholders. En esta ocasión realizando un énfasis en cada uno de los colaboradores de Camanchaca.

Considerando las limitaciones de interacción directa con cada uno de los stakeholders, y a diferencia de años anteriores, se enviaron encuestas mediante plataformas web para cada público objetivo. Las encuestas se subdividieron utilizando los tres ejes antes mencionados. El listado y la relevancia donde se indica la selección de solo 3 subtemas en cada una de las categorías anteriormente mencionadas. El listado y la relevancia de cada uno de estos temas materiales se presenta a continuación.

ECONÓMICOS

- 1 Producción y exportaciones
- 2 Impactos económicos en la comunidad
- 3 Tipos de procesos productivos
- 4 Ingresos e inversiones de la empresa
- 5 Cantidad y tipo de proveedores
- 6 Relación con los proveedores

AMBIENTAL

- 7 Impactos sobre la biodiversidad marina
- 8 Cumplimiento de la normativa ambiental
- 9 Gestión de olores
- 10 Huella de carbono
- 11 Tipo y cantidad de residuos generados
- 12 Consumos de agua
- 13 Consumos de electricidad y combustibles
- 14 Materias primas e insumos utilizados
- 15 Tipo y cantidad de contaminantes atmosféricos

SOCIAL

- 16 Capacitación continua de trabajadores
- 17 Relación entre empresa y trabajadores
- 18 Cumplimiento normativas laborales
- 19 Clima laboral y buen trato
- 20 Estándares de calidad de productos
- 21 Plan Covid 19
- 22 Sindicalización
- 23 Diversidad etaria, género y nacionalidad
- 24 Relacionamiento comunitario
- 25 Accidentabilidad laboral



Camanchaca en cifras



Gobierno corporativo

La división Pesca de Camanchaca cuenta con dos organizaciones zonales; en el extremo norte del país, con base en la ciudad de Iquique opera Pesca Norte. Por otra parte, en la zona centro sur del país con base central en la ciudad de Coronel se encuentra Pesca Sur. Ambas filiales son administradas por gerentes zonales y directores con una dotación de más de 1.300 colaboradores. Estas organizaciones son lideradas por un gerente de la división quien, a su vez, reporta al gerente general.

CAMANCHACA PESCA 2020

La organización se subdivide en cuatro grandes ejes de trabajo. En la cadena de valor de la producción de cada uno de los productos elaborados por Camanchaca, partiendo por las faenas de extracción de la pesca y finalizando en las etapas de procesamiento y distribución del producto final. Todo lo anteriormente mencionado es soportado en toda su extensión por áreas de mantención y control de calidad. Para ejecutar de forma exitosa y eficiente todas las líneas de operación, la Compañía implementa distintas áreas de trabajo, entre las que están el área administración y finanzas, bienestar de sus colaboradores y medio ambiente.

GERENTES DE LA DIVISIÓN PESCA CAMANCHACA



Ricardo García
Gerente General



Gonzalo Fernández
Gerente División Pesca



Adolfo Carvajal
Gerente Regional Pesca Norte



Alejandro Florás
Gerente Regional Pesca Sur



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son 17 metas cuya finalidad es poner fin a la falta de recursos, proteger el planeta y garantizar la paz y prosperidad entre las comunidades. Estos objetivos constituyen una iniciativa de la Organización de Naciones Unidas (ONU), que está canalizada a través del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y se suscribieron en enero de 2016, estableciendo las políticas y la financiación necesarias para la consecución de esos objetivos a lo largo de los 15 años siguientes y actuando en unos 170 países y territorios de todo el planeta.

El cuidado de las especies acuáticas, la elaboración de alimentos con alto valor nutricional, la generación de empleos de calidad, el cuidado de nuestro equipo de trabajo y la incorporación de prácticas operacionales más sustentables son los principales ejes de desarrollo de Camanchaca S.A. Estos lineamientos coinciden con 5 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.





Salud y Bienestar

Camanchaca elaboró una serie de acciones que permitieron establecer protocolos para mantener a las dotaciones en espacios libres de contagios. Asimismo, la Empresa se preocupó de las comunidades aledañas a sus operaciones, apoyando a los vecinos de forma directa y constante.



Colaboradores más seguros

Fueron variadas las acciones que la Empresa desarrolló en pos de la salud y bienestar de sus trabajadores. Estas permitieron que las distintas labores se desarrollaran en un ambiente más seguro. Por otra parte, hubo un trabajo con la comunidad que permitió aportar con el entorno a través de diversas vías.

El 2020 se presentó como un año desafiante para todas las áreas de la Compañía. Al igual que el resto del orbe, el desconocimiento sobre el Covid 19 obligó a modificar algunas de las acciones que debía realizar la Empresa, por lo que se establecieron protocolos iniciales que se fueron complementando en la medida que se generaba mayor conocimiento de esta enfermedad con medidas que establecieron un marco de mayor seguridad.

ACCIONES

Dentro de las acciones fundamentales en la división Pesca estuvo el comité Covid realizado tanto en el norte como en el sur, integrado por las jefaturas clave para articular acciones y mantener la información. Estas reuniones propiciaron un trabajo estructurado, con sesiones diarias, lo que permitió reforzar el protocolo y aunar criterios respecto a las medidas preventivas.

Entre los éxitos del trabajo de este Comité se destaca que no se registraron contagios a bordo en Flota Cerco, ya que se estableció un protocolo de horarios asincrónicos aplicado para embarque, desembarque, guardias, zarpes y recaladas.

En otras áreas del proceso, se aislaron las dotaciones para que no tuvieran contactos

con otras, previniendo así los contagios y los contactos estrechos.

La Empresa dispuso de medios de traslado para que los trabajadores evitaran el uso de transporte público, cada uno con aforo máximo, protocolo de abordaje y distanciamiento.

Fue modificada la infraestructura de los espacios comunes con la instalación de señaléticas de flujo, barreras acrílicas, espacios destinados a la desinfección, túneles de sanitización al ingreso, entre otras instalaciones destinadas a la prevención.

Fue clave el compromiso de los colaboradores en esta tarea, y para afianzarlo se desplegaron continuas campañas comunicacionales con instructivos y material de sensibilización compartido a través de variadas vías de información, como las pantallas corporativas, el correo institucional y el whatsapp interno que permitió llegar a cada uno de los trabajadores a sus celulares.

También fue abordada la salud mental de las personas que integran los equipos a través de sesiones de webinar impartidas durante un mes por una empresa externa que abordó temas como manejo de la ansiedad ante la incertidumbre, como mantener una rutina de

deporte en casa y estrategias para abordar el confinamiento de los niños.

Estas acciones permitieron tener una operación continua sin interrupciones.

ACTIVIDADES CON LA COMUNIDAD

Antes de que comenzarán las cuarentenas, Camanchaca Pesca Norte realizó actividades de vida sana, participando activamente de la agenda comunal, entre ellas la inauguración de una playa inclusiva en Cavanca, donde se incentivó a los niños al consumo de pescado. Además, se realizaron corridas y limpieza de playas tanto en el norte como en el sur. A esto se sumó algunas acciones con la Fundación Teletón.

En Coronel se realizaron dos eventos masivos en Playa Blanca de parte de Pesca Sur, uno de ellos fue el ya tradicional Cocina en Vivo, encabezado por el reconocido chef nacional Rodrigo Barañao, quien mostró recetas en base a jurel. También se acompañó una jornada de Limpieza de Playas con una tarde deportiva y de concursos.

Se suma una jornada de degustación en el contexto de la primera versión de la Feria de la Pesca Industrial realizada en la plaza de Coronel, donde se socializó un recetario en base a productos del mar destacando las propiedades del jurel y además fueron destacados trabajadores del área productiva y flota.

Esto, durante los meses de enero y febrero. Sin embargo, desde la primera semana de marzo, el resto de la planificación que se tenía para el año debió ser adaptada por la pandemia, y la Compañía se centró en realizar esfuerzos en prevención del Covid 19.

DONACIONES COVID

Se generó una alianza estratégica con las municipalidades de Iquique, Tomé, Talcahuano y de Coronel para entregar apoyos directos para la prevención y contención.

Entre ellos se donaron túneles sanitizadores idénticos a los instalados en las plantas para ser usados en espacios clave como Centros de Salud Familiar y espacios de atención de público. En Pesca Norte también se entregaron tótems de sanitización y control de temperatura, además de los sanitizantes pertinentes y en Pesca Sur se aportaron más de 9 toneladas de conservas a la comunidad a través de las Dideco de Tomé y Coronel.

Otra de las actividades que se pudieron realizar fue la entrega de productos de vida sana a los trabajadores de la salud, quienes han estado en la primera línea durante esta pandemia. En tanto, la colaboración con los establecimientos educacionales también estuvo dentro de las actividades.

Camanchaca destacó por sus continuas donaciones de implementos de seguridad y de sanitización a comunidades escolares, bomberos, juntas de vecinos entre otras entidades.

En Coronel, como una forma de apoyar la labor de los voluntarios de Bomberos, se acordó la donación de conservas para su consumo en guardias y una vacunación masiva contra la influenza.

En el contexto de las actividades realizadas con ASIPES (Asociación de Industriales Pesqueros) Pesca Sur participó en la conformación de un Banco de Alimentos del Mar, para apoyar a los Eleam (Establecimientos de Larga Estadía) de adultos mayores dependientes de SENAMA de la Región del Biobío, entregando alimentos del mar para mejorar sus menús diarios. Esta iniciativa fue creciendo hasta extenderse a cuatro regiones del país, entre el Maule y la Araucanía desde el inicio del 2021.

Donación túnel sanitizante a Cesfam Carlos Pinto de Coronel





SEGURIDAD, UN TRABAJO CONSTANTE

Se realizaron grandes esfuerzos de parte de la Empresa en el área de seguridad, pese a esto surgió un aumento en las tasas de accidentabilidad. Si en 2019 hubo una tasa del 2,1; en 2020 alcanzó el 3,2 y una siniestralidad de 1,2, un 40% más por el Covid y los días perdidos, principalmente debido a la categorización de contactos estrechos por casos de contagios generados fuera de las plantas.

Si bien hubo una disminución en las campañas de seguridad habituales, debido a que la principal preocupación fueron los esfuerzos para prevenir el Covid 19, dentro de la Compañía se lograron realizar algunas para evitar por ejemplo atrapamiento y daños oculares.

Otra de las complicaciones que se tuvieron en materia de seguridad fue el incendio que afectó a la planta de Congelados en Talcahuano. Se aplicó con éxito el plan de emergencia. Las medidas de seguridad permitieron que no se registraran heridos, ni fugas, por lo tanto, no hubo riesgos para la salud de las personas, ya que lo que se consumió principalmente era cartón almacenado.

Una vez que la emergencia fue declarada hubo un apoyo de todas las operaciones, en especial del Centro Logístico Rocuant. Los

equipos trabajaron cerca de cuatro días, y participaron 15 compañías de bomberos.

Sí se generaron pérdidas totales de insumos, maquinaria, inversión, además de la capacidad de producir con gente de la comuna, uno de los aspectos más complejos porque la Empresa estaba inserta en esta comunidad, en Talcahuano, con colaboradores que tuvieron que ser reubicados.

Todos los residuos fueron dispuestos por empresas que están dedicadas a este tipo de siniestros. El material se trasladó a lugares autorizados por la autoridad, lo que fue fiscalizado por la Seremi de Salud Talcahuano. Los certificados fueron emitidos con sus respectivos respaldos y se entregaron a la Superintendencia de Medio Ambiente. Las acciones fueron coordinadas desde el primer momento a través del Área de Medio Ambiente de Camanchaca.

COMITÉ COVID

En la División Pesca, más del 90% de los protocolos que se hicieron en 2020 fueron sobre Covid 19. La Autoridad Sanitaria entregó lineamientos sobre normas de seguridad, higiénicas y sanitarias sobre cómo debían permanecer los lugares de trabajo. Todo orientado a la prevención de este virus, lo cual fue imple-

mentado de manera exitosa por la Empresa.

Las primeras acciones fueron túneles sanitarios, sanitización en los lugares de trabajo, distanciamiento social, aforo máximo en cada lugar, uso de mascarilla obligatoria, protocolo de manejo de personas con síntomas de Covid, generación de trazabilidad de las personas con contacto estrecho, entre otras.

Uno de los puntos importantes fue la creación del Comité Covid Camanchaca Pesca la cual considera la división Norte y Sur, lo que permitió generar políticas transversales para la Compañía.

Su finalidad fue unificar todos los criterios que se establecieron dentro de la Empresa para Covid y la forma en que estas nuevas normas coexistieron con las operaciones.

Diariamente, cada jefatura entrega un reporte sobre el comportamiento de su área (Administración, Mantención, Calidad, Planta Harina, Flota, Langostino y Congelado), y aquí informan sobre los casos Covid y cómo deben ser manejados, con total transparencia, siendo una pieza clave para manejar la pandemia, porque se alinearon todas las jefaturas y las decisiones fueron en consenso con todos.

De este comité nació la idea de sumar a un profesional de la salud que pudiera aportar con la trazabilidad, interpretar los protocolos y transmitir ese conocimiento al mismo comité y, posteriormente, a todo el equipo. Este profesional también apoyó en inspecciones en terreno para fiscalizar las normas; así nacen los Inspectores Covid y los Protocolos Internos, de Sanitización, entre otras variadas acciones que se van gestando de las solicitudes de las jefaturas y los encargados de áreas que aportaron con inquietudes y soluciones. A esto se suman campañas de difusión de acciones preventivas del Covid 19 a modo de sensibilización. El primer semestre, además, se pidió a las personas con enfermedades base que realizaran sus labores mediante teletrabajo, de forma preventiva, lo que posteriormente se extendió a todo el personal administrativo.

Estas medidas permitieron que las plantas siguieran funcionando, lo que fue ratificado por las visitas de las entidades externas. El éxito de esta implementación se debió a que las acciones se realizaron de forma colectiva, contando con ideas de todas las áreas, lo que fue fundamental para sobrellevar la pandemia, para innovar, e implementar acciones y controlar a través de un equipo cohesionado.

Dentro de las actividades relacionadas con evaluar las condiciones de seguridad de los colaboradores, la administración de Camanchaca junto con sus colaboradores conformaron los comités paritarios. Producto de lo anterior se determinaron las inseguridades mediante la aplicación de la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de

Riesgos (MIPER). Algunas de dichas acciones han provocado lesiones por accidentes laborales con consecuencias y las medidas tomadas son la instalación de barreras duras y protecciones, mejora de procedimientos de trabajo seguro, análisis e implementación de medidas administrativas e ingenieriles.

CIFRAS EN SEGURIDAD

Ítem	Pesca Sur	Pesca Norte
El número y la tasa de fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral.	0	0
El número y la tasa de lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (sin incluir fallecimientos).	0	1
El número y la tasa de lesiones por accidente laboral registrables.	35 / 3,2%	18 / 4,9%
Los principales tipos de lesiones por accidente laboral.	Contactos con espina, caída a desnivel y proyección de líquidos	Atrición, caída mismo y distinto nivel, cortes, golpeador por
El número de fallecimientos resultantes de una dolencia o enfermedad laboral.	0	0
El número de casos de dolencias y enfermedades laborales registrables.	47*	49*
Los principales tipos de dolencias y enfermedades laborales.	Covid-19	Covid-19

*Dolencias y enfermedades corresponden a contagios y contactos estrechos por Covid-19





Hambre Cero

Generar alimento de alto valor nutricional y con elevados estándares de calidad a base de recursos del mar ha sido la labor principal de la Empresa a lo largo de su historia.

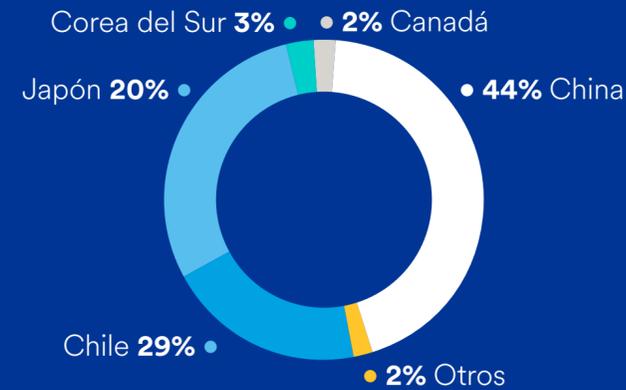


Exportaciones a distintas partes del mundo

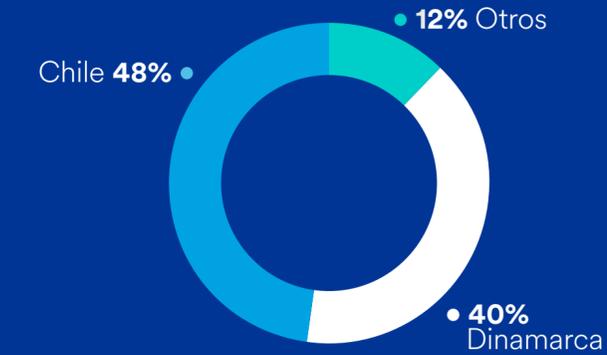
Como parte de su estrategia comercial, Camanchaca ha estructurado un equipo de ventas que le permite diferenciarse por entregar a sus clientes un servicio y experiencia de compra de excelencia. La Compañía, a través de sus oficinas y representaciones en distintas partes del mundo, construye relaciones comerciales cercanas y de largo plazo con sus clientes, atendiendo y desarrollando los distintos mercados en forma directa, efectiva y con alta capacidad de adaptarse rápidamente a los cambios o requerimientos del mercado.

Alimentando al mundo desde el mar

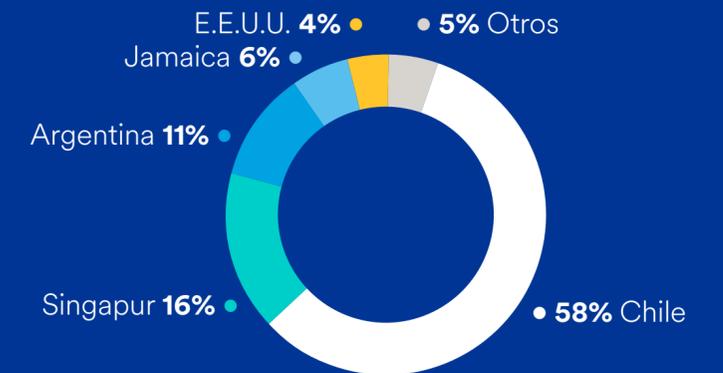
HARINA DE PESCADO



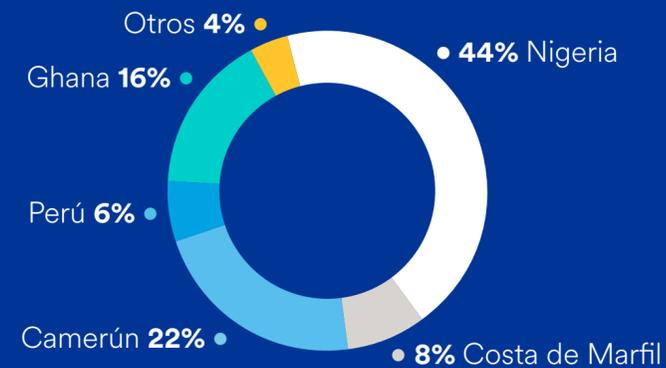
ACEITE DE PESCADO



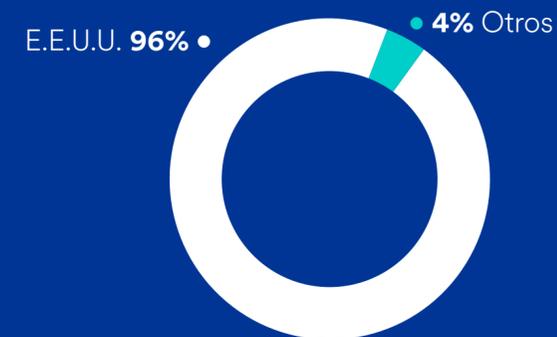
CONSERVAS



CONGELADOS



LANGOSTINOS



CERTIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS

La Compañía mantiene las exigencias requeridas por los distintos clientes y autoridades para mantener y/o obtener certificaciones vigentes a nivel nacional e internacional, las cuales son frecuentemente auditadas.

Capacitación al personal, compromiso con la calidad, equipos en óptimas condiciones de operación y el actuar oportunamente frente a cualquier no cumplimiento para corregirlo de inmediato, son algunos de los estrictos requisitos que la empresa debe controlar.

A continuación las certificaciones que mantiene la Camanchaca:

Conservas



Langostino



Jurel Congelado



Harina



Aceite



HACCP: Programa Aseguramiento de Calidad otorgado por Sernapesca, cuyo principal objetivo es validar que los procesos productivos cumplan con los más altos estándares de inocuidad alimentaria de una forma lógica y objetiva.

IFS FOOD V6.1: Norma de seguridad alimentaria, cuyo objetivo es garantizar la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

ISO 9001: Es una norma internacional que se centra en todos los elementos de la gestión, la calidad en la empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos. Solo los productos elaborados en Pesca Sur cuentan con esta certificación.

Marine Trust: Certificación que demuestra que los productos se elaboran con prácticas responsables en las áreas de seguridad alimentarias, obtención y reparto de materias primas y la producción responsable.

HALAL: Es un procedimiento técnico mediante el cual se verifica y acredita que el contenido y proceso de manufactura de los productos están de acuerdo con lo establecido en la normativa islámica respecto de lo que es lícito e ilícito.

CONTROL DE CALIDAD

En nuestra organización nos preocupamos de cumplir estrictamente con metas y acciones dispuestas por cada uno de los programas de aseguramiento de calidad en la elaboración de todos nuestros productos, brindando así, la certeza del alto estándar de calidad e inocuidad.

En Camanchaca son diversos los análisis físicos, químicos y biológicos que se realizan a cada uno de nuestros procesos y productos, destacando algunos como:

- Histamina - Melamina
- Escherichia Coli
- Salmonella
- Shigella
- Porcentaje de humedad
- Staphylococcus aureus
- Vibrio parahemolyticus

Camanchaca Amiga



CUIDADO DEL ENTORNO



CERCANÍA



VIDA SANA

El Programa Camanchaca Amiga se crea en 2013 para formalizar y gestionar en forma conjunta con las comunidades, una serie de iniciativas con la finalidad de sostener en el tiempo relaciones virtuosas con sus vecinos y colaboradores, que muchas veces son miembros de la comunidad, clientes y proveedores.

Esta iniciativa hoy es parte fundamental del Modelo de Sostenibilidad con el que la Compañía opera desde 2018.

El programa Camanchaca Amiga contempla tres pilares que permiten coordinar acciones y generar impactos reales en la comunidad.



Dentro del pilar Vida Sana, se contempla el lineamiento de Promoción de la Alimentación Saludable con Productos del Mar que durante el 2020 tuvo una relación directa con el pilar de Cercanía, a través de las donaciones de productos que se canalizaron por medio de entidades públicas y privadas para llegar a las comunidades que más lo requerían.

Camanchaca busca que toda la materia prima que logren obtener sea para consumo humano de forma directa o indirecta y que nada se pierda en el proceso. En este contexto es que Pesca Sur mantuvo activo el convenio con el Banco de Alimentos Biobío Solidario, que busca dar un destino a los productos en buen estado pero que no pueden ser comercializados.

Además, la División Pesca, realizó importantes esfuerzos para incrementar el destino de los productos a consumo humano directo a través de jurel en conserva y congelado, como también langostinos.

CAMANCHACA PARTE DE ORGANIZACIONES

Camanchaca, en su constante preocupación por formar parte de la sociedad como un agente de cambio, busca formar parte de agrupaciones y organizaciones que vayan en pro de ello.

La Compañía busca incentivar a los colaboradores, para que éstos se involucren en diferentes instancias sociales y, sobre todo, en voluntarios que vayan en ayuda de la comunidad. A raíz de lo anterior, la Empresa participa activamente en distintas organizaciones regionales y nacionales a fin de aportar y colaborar en temas que estén relacionados con la sostenibilidad.

PESCA NORTE



Sociedad Nacional de Pesca



Centro de Investigación Aplicada al Mar



Asociación de Industriales Pesqueros del Norte Grande



Asociación de Industriales de Iquique



Cámara de Comercio, Industrias, Servicios y Turismo de Iquique



Consejo Consultivo de la SEREMI del Medio Ambiente, Región de Tarapacá

PESCA SUR



Sociedad Nacional de Pesca



Asociación de Industriales Pesqueros A. G.



Programa para la Recuperación Ambiental y Social de Coronel



Instituto de Fomento Pesquero



Instituto de Investigación Pesquera



Corporación Privada de Desarrollo de la Región del Biobío



Asociación de Armadores Industriales de la Pesca Demersal

Dieta Marina: nutrición para el bienestar humano

La importancia de la dieta marina ha sido demostrada en variadas ocasiones. Pese a que su consumo sigue siendo menor al de las carnes, los productos del mar han incrementado en la alimentación de los chilenos.

Un estudio encargado por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA) estimó que el consumo anual per cápita de productos del mar en Chile llegó a 14,9 kilos en 2019, lo cual se desglosa de la siguiente manera: pescados (12,25 kg), crustáceos (1,25 kg), moluscos (1,19 kg), algas (0,19 kg) y otros (0,01 kg).

Este estudio fue ejecutado por el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) y siguió la metodología de la investigación que ocupó la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) en 2013.

Así mismo, esta organización explica dentro de sus Objetivos de Desarrollo Sostenible que “los océanos, los mares y las zonas costeras ofrecen a la humanidad múltiples bienes y servicios medioambientales y culturales fundamentales para el bienestar humano, la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Forman un componente integrado y esencial del ecosistema de la Tierra y son fundamentales para el desarrollo sostenible”.

Dentro de estos objetivos agregan que “los sectores de la pesca y de la acuicultura ofrecen amplias oportunidades para reducir el hambre y mejorar la nutrición, reducir la pobreza, generar crecimiento económico y asegurar un mejor uso de los recursos naturales”.

En este sentido, agregan que “la importancia de la gestión y utilización sostenibles de los recursos oceánicos y los enfoques ecosistémicos - pueden impulsar el crecimiento económico, incrementar la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y reducir la pobreza”.

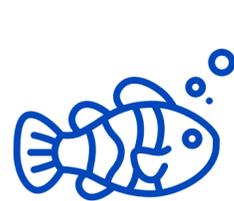
Bajo esta premisa añaden que la pesca y la acuicultura son una fuente vital de alimentos y proteínas para la población, “en todo el mundo, casi 3.000 millones de personas reciben el 20% de su ingesta de proteína animal del pescado”.

BENEFICIOS

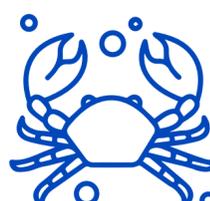
- Los pescados y algunos mariscos son ricos en Omega 3 y 6 (recomendado por la OMS, OPS FAO), lo que beneficia la salud cardiovascular, una de las primeras causas de muerte en Chile.

- El pescado contiene bajos niveles de colesterol, por lo que es una buena alternativa para reemplazar la carne al tener menos grasas saturadas y es rico en grasas poliinsaturadas que beneficia la salud de las arterias.
- La menor cantidad de grasas saturadas y poco colesterol lo hace ser un alimento que entrega múltiples nutrientes.
- El pescado es de fácil digestión en comparación con la carne roja.

El consumo anual per cápita de productos del mar en Chile llegó a 14,9 kilos en 2019



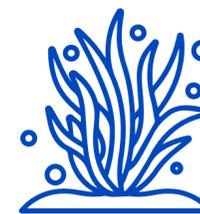
12,25 kg
Pescados



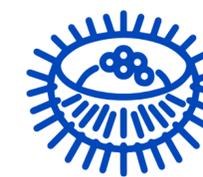
1,25 kg
Crustáceos



1,19 kg
Moluscos



0,19 kg
Algas



0,01 kg
Otros



Productividad

Pese a la pandemia, Pesca Sur logró sus expectativas terminando una temporada que fue más corta y capturando la cuota establecida para 2020. Se logró producir en Conserva 1.027.638 cajas, de las cuales 29.166 fueron en formato medio tall y 998.472 en tall.

Si bien en relación al año anterior la cantidad de cajas fue menor (1.222.000 en 2019), se estableció un criterio por la pandemia, siendo el objetivo principal capturar y producir en el menor tiempo posible.

Para esto la dotación de 210 personas se dividió en dos turnos productivos, con alrededor de 115 trabajadores por ciclo. Esto ayudó a generar más cajas por día, debido a que trabajaba más gente. Es decir, se proyectó manufacturar 8 mil cajas diarias y hubo una producción de hasta 14 mil cajas por día.

En tanto, para congelado, fue un año complejo, ya que en 2019 se realizó una producción de 36.700 toneladas, un récord considerando que en 2018 se hizo 30 mil. A comienzos de 2020 la meta era bastante auspiciosa, ya que solo a febrero se había logrado 8 mil toneladas, y se pensaba llegar cerca de las 50 mil. Sin embargo, solo se consiguió 30 mil, producto del efecto del Covid y el incendio

en la planta en octubre. Se tuvo que implementar un plan y producir con la fórmula de “maquila”, es decir de forma externa, en una temporada donde hubo bastante jurel, por lo que el nuevo proceso requiere de una minuciosa planificación, un buen entendimiento con la otra empresa.

En cuanto a innovaciones, se generó bastante interés en abrir un nuevo mercado que es el HG y el HGT. Por defecto la empresa produce pescado entero, lo que se clasifica de acuerdo al calibre (200, 300 gramos/ 500, 900 gramos). Esos son los mercados que Camanchaca tiene en África, Europa y algo de Perú. Sin embargo, el mercado también ha solicitado fabricar HG o HGT (H: Headed, G: Gutted, T: Tails), que corresponde a un pescado sin cabeza, eviscerado y sin cola. Es un producto más elaborado, lo que se traduce en un desarrollo y una demanda importante de ese producto.

De esta nueva línea se concibió una pequeña producción, se cortó en Conserva y se empacó en Congelado. Se espera que en la planta nueva se vea este tipo de producción como una posibilidad más factible, porque este producto tiene mejor valor comercial.



Trabajo y Crecimiento

A través de los años, la Compañía se ha comprometido y ha asegurado las mejores condiciones laborales para todos sus colaboradores con el fin de alcanzar un crecimiento económico que entregue estabilidad laboral en las localidades donde Camanchaca está inmersa.





Al servicio de sus trabajadores

La mayoría de las acciones se destinaron a la protección del Covid 19, sin embargo, igualmente se realizaron otras actividades que permitieron el funcionamiento de la Compañía. A través del área de Prevención de Riesgos se hicieron variadas charlas de sensibilización, donde se explicaban acciones preventivas en el trabajo.

También se implementó el uso de la línea gratuita Fono Salud Camanchaca para que el trabajador la usara para orientación en cualquier eventualidad sobre su salud y la de su familia o para hacer consultas y aclarar dudas.

Otra de las acciones fue mantener una guardia estricta, donde cada jefatura monitoreó espacios de concentración de personal, como por ejemplo en el horario de colación. Además del correcto uso de elementos de protección personal y el respeto de las normas.

En los casinos, en tanto, se adaptaron las mesas y se dispuso de nuevas salas para que los trabajadores puedan utilizar en las horas destinadas a colación.

En el ingreso a las plantas, todos pasan por un túnel sanitizador y deben mostrar el pasaporte Covid, que en un inicio fue en papel y luego se estableció de forma digital. Se implementaron puntos de sanitización

Entre las medidas que se adoptaron para beneficiar a los colaboradores, destacó el Fono Salud Camanchaca, disponible para atender consultas médicas las 24 horas todos los días de la semana.

de los vehículos que ingresan a las plantas. Junto con esto, se toma la temperatura de forma manual con termómetros digitales y a través de cámaras térmicas. La perseverancia logró que el personal comprendiera que esta implementación es en beneficio de los trabajadores y sus familias.

Por otra parte, la realización de talleres a inicio de año fue clave para obtener buenos resultados en la estrategia comunicacional. Dentro de lo que alcanzaron a realizar, por ejemplo, en liderazgo con personas críticas en el área de plantas, se pudo evidenciar un aprendizaje positivo.

En tanto, en el caso de reclutamiento, esto se efectuó a través de una consultora ex-

terna, con evaluaciones a través de videos y entrevistas vía video llamada. A las capacitaciones para ingreso obligatorias, de seguridad y calidad, se sumó una inducción de protocolo Covid.

En cuanto a los sindicatos, hubo cuatro negociaciones colectivas durante el 2020. Una antes de empezar la pandemia, en enero, luego en agosto/ septiembre, en noviembre y diciembre, culminando un año con positivos resultados en las negociaciones entre la empresa y los trabajadores.

Otra de las mediciones que realizó la Empresa fue la Encuesta de Clima, la cual tuvo resultados positivos respecto a años anteriores.

NEGOCIO DE LA PESCA

En la División Pesca se mantuvieron disímiles desempeños en sus actividades del Norte y del Sur, con muy buenos resultados productivos y comerciales en la zona centro-sur, pero con capturas históricamente mínimas en la zona norte, debido a fue afectada por factores ambientales e inéditas limitaciones judiciales a las perforaciones (cuya posibilidad ha sido selectivamente autorizada por décadas en el norte por la autoridad sectorial). En la zona centro-sur la situación fue muy favorable en la pesca del jurel, capturando un 27% más que el mismo periodo del año anterior. De igual manera, las capturas de sardina artesanal vieron un alza de un 6%, totalizando junto al jurel y la caballa, 172.873 toneladas de pelágicos, un 13,3% superior a lo capturado en 2019. Los rendimientos de harina-aceite tuvieron un comportamiento dispar en el norte y centro-sur, donde en la primera disminuyeron desde 24,7% en 2019 a 23,5% este año, y en la segunda subieron desde 28,7% en 2019 a 29,9% en 2020. Durante el año, el análisis de la cartera artesanal generó una provisión por deterioro de US \$2,5 millones.

Ventas Físicas

 **Harina de Pescado (ton)**

42.303 2019 **35.662** 2020

 **Aceite de Pescado (ton)**

7.045 2019 **9.904** 2020

 **Conservas (cajas)**

1.096.471 2019 **1.236.603** 2020

 **Jurel Congelado (ton)**

39.821 2019 **27.319** 2020

 **Langostinos (ton)**

691 2019 **521** 2020

MUS\$

 **Ingresos de actividades ordinarias**

157.621 2019 **147.486** 2020

 **Costo de Venta**

-140.003 2019 **-129.647** 2020

 **Otros Resultados**

-12.222 2019 **-4.431** 2020

 **EBITDA**

12.370 2019 **17.140** 2020

 **Gastos de Administración y ventas**

-19.733 2019 **-16.851** 2020

 **Margen Bruto**

17.618 2019 **17.839** 2020

 **Ganancia (pérdida) antes de impuestos**

-14.337 2019 **-3.443** 2020

 **Ganancia (pérdida) del periodo**

-10.736 2019 **-3.323** 2020

MODERNIZACIONES

Las instancias vividas en 2020 propiciaron acciones en pos de la modernización, por ejemplo, que todos los trabajadores tuvieran correo electrónico de forma obligatoria por ser un insumo básico para acceder a las demás herramientas digitales. Si bien muchos no contaban con uno, producto de la pandemia se aceleró la conversión a lo digital con apoyo directo de los equipos de Capital Humano para quienes carecían de los conocimientos básicos en esta materia. En abril de 2020 la modalidad quedó implementada evitando las consultas presenciales.

Se creó, además, un grupo de difusión en Whatsapp con todos los trabajadores lo que también fue bien recibido, ya que de esta forma se estableció un canal de información, reclamos, consultas y sugerencias para uso directo de los colaboradores.

Por otra parte, la llegada de la aplicación de gestión de recursos humanos BUK, ha permitido generar procesos más transparentes y rápidos. Con la app fue posible digitalizar procesos antes presenciales como la revisión de liquidaciones de sueldo, solicitud de vacaciones y certificaciones laborales.

Estas acciones se han internalizado de mejor forma para el personal de planta, sin embargo, el personal temporal ha tenido algunos problemas de adaptación, debido a que se familiarizan menos con la tecnología, al igual que las personas de avanzada edad. Esto impone un desafío importante para el 2021, por lo que se proyecta una estrategia para disminuir las brechas de alfabetización digital entre los colaboradores.

En cuando al proceso de elaboración del jurel congelado se ha realizado un proceso gradual de innovación. Se partió en Talcahuano el año 2013 con una planta absolutamente manual, pero el 2019 se implementó el paleatizado automático, que les permitió pasar de 45 a 70 toneladas/ hora. En 2020 estas mejoras permitieron tener continuidad en los turnos, partir a la misma hora todos los días.

Esto es parte de las mejoras que se proyectan para la nueva planta en Coronel. Armado de cajas, puesta de film, pesaje, enzunchado y raquerizado y despaletizado, todo será automático con tecnología noruega de punta, a nivel mundial, lo que permite a la Empresa adquirir mayor velocidad y un producto de calidad.





TECNOLOGÍAS

El área de TI tiene como enfoque automatizar los procesos que son redundantes para optimizarlos y darle un valor agregado a la labor de cada persona. Por ejemplo, si un colaborador es analista, efectivamente debe realizar ese trabajo y no ocupe parte del tiempo en recopilación de información que se puede obtener de forma automática.

Esto se puede plasmar en la reportería que implementó Pesca con el Power BI, donde se recopila toda la información de descarga, producción, costo. Los puestos clave tienen la facilidad de ver en su teléfono en qué posición está la compañía, cuál es la cantidad de pesca que se ha procesado o la cantidad de producto que se ha generado, programa que está en plena operación desde el 2020.

Durante este año también se trabajó en automatizar el alta de las producciones en SAP mediante el uso del registro de la producción, libro de paletizado que se tenía en Conserva y estaba en formato digital, pero paralelamente la misma información se transcribía en el programa, lo que significaba duplicidad de trabajo, ocupando horas de un día productivo en repetir la información. Eso ya está modificado, el alta de la producción se está realizando vía Sistema de Registro de la Producción (SRP) en Conserva y en Langostinos.

Hoy toda la cadena de Conserva está operativa, y a fines de 2020 comenzó a marchar en Langostino. Solo falta Congelado cuando entre en operaciones la nueva planta.

Otra de las mejoras ha sido el desarrollo artesanal, este proceso en SAP era prácticamente un registro, pero toda la gestión de subcontrato, de deuda, era un proceso bastante engorroso, debido a los colaboradores externos. Pero durante 2020 se hicieron diferentes mejoras y una reformulación completa a este módulo artesanal.

Se pasó a generar contratos en SAP para que las condiciones contractuales que se tenga con una lancha o con un armador determinado, esté en el sistema de forma ordenada y homogénea, ya que antes se generaban órdenes de compra por cada descarga.

Hoy estas son semanales, manteniendo un flujo mucho más ordenado, con el precio que fue pactado por el armador. Esas descargas se asignan a contratos (pudiendo tener más de uno a la vez), ya sea por su cuota RAE, por un traspaso de pesca, entre otras, generando un proceso completo en SAP, considerando liquidaciones y reliquidación con sus respectivas validaciones a solo un click.

En lo general hubo dos cambios muy relevantes en 2020: BUK y migrar toda la información a Google. En cuanto a este último, toda la migración viene de la mano con una mejora en la performance. En cómo el software, el sistema, va a responder a los requerimientos de las personas, con una velocidad mucho mayor en la conexión, mayor rendimiento y alta disponibilidad. En tanto, con el cambio a Google se está utilizando la aplicación Meets para videoconferencias, significa una modificación a las salas de reuniones.

A fines de 2020 se comenzó a trabajar en la mejora del módulo de mantención de SAP para tener un orden en Pesca sobre las operaciones de mantención que se están desarrollando, y que estas no estén centralizadas en un área, sino que también pueda prestarle un apoyo por parte de otras, entregándoles atribuciones para levantar alertas, que después el área de mantención subsane.

A esto se suma la habilitación de los módulos de movilidad de SAP, donde ellos también van a poder trabajar viendo sus órdenes y toda la información desde el teléfono y del dispositivo que se le adecúe.

Uno de los puntos importantes que quedó pendiente para el 2021 es el proyecto Control de Acceso Covid automatizado.

Hoy todos los barcos tienen un tablet a bordo, por lo que se hizo visible a este formato y el mismo capitán va registrado la información en el reporte de forma inmediata.

Pesca Norte, adquirió una impresora de credenciales que permitirá reconocer a los colaboradores Camanchaca, ya que antes se ocupaban identificaciones que pertenecían al recinto portuario, teniendo el registro de acceso solo el puerto. Esto, permitirá tener mayor control en seguridad, además de acceder a certificaciones.

Como desafío quedó pendiente realizar un sistema de registro en Planta Harina, ya que no se puede determinar su calidad hasta aproximadamente 15 días después de su elaboración. Esto permitirá darle agilidad al proceso, automatizar el alta que se está haciendo en la producción, y evitará que una persona ocupe más horas hombre registrando de forma manual.

Se agrega a los cambios tecnológicos los formularios de lance para Flota, un desarrollo en

el que se ha estado trabajando y que es un requerimiento desde gerencia. Este parte como un reporte de los lances que hace el área de flota industrial quienes armaron una base de datos con registros históricos de todos los lances que ha hecho la compañía, los barcos y coordenadas, un plano donde se puede visualizar si efectivamente estas zonas de pesca son mejores en determinadas fechas del año. un espectro completo con la mejor zona de pesca, para mantener viva esa información estadística es necesario alimentarla día a día con los lances que se van realizando.

Hoy todos los barcos tienen un Tablet a bordo, por lo que se hizo visible a este formato y el mismo capitán va registrado la información en el reporte que en primera instancia se completó doblemente con los datos que necesitaba SERNAPESCA. Para esto se ocupó un robot que funciona con el concepto de RPA, un programa que es capaz registrar toda la información en el sistema y hace una copia igual que un humano, evitando el desgaste y generando trabajos de mejor calidad.



Capital Humano

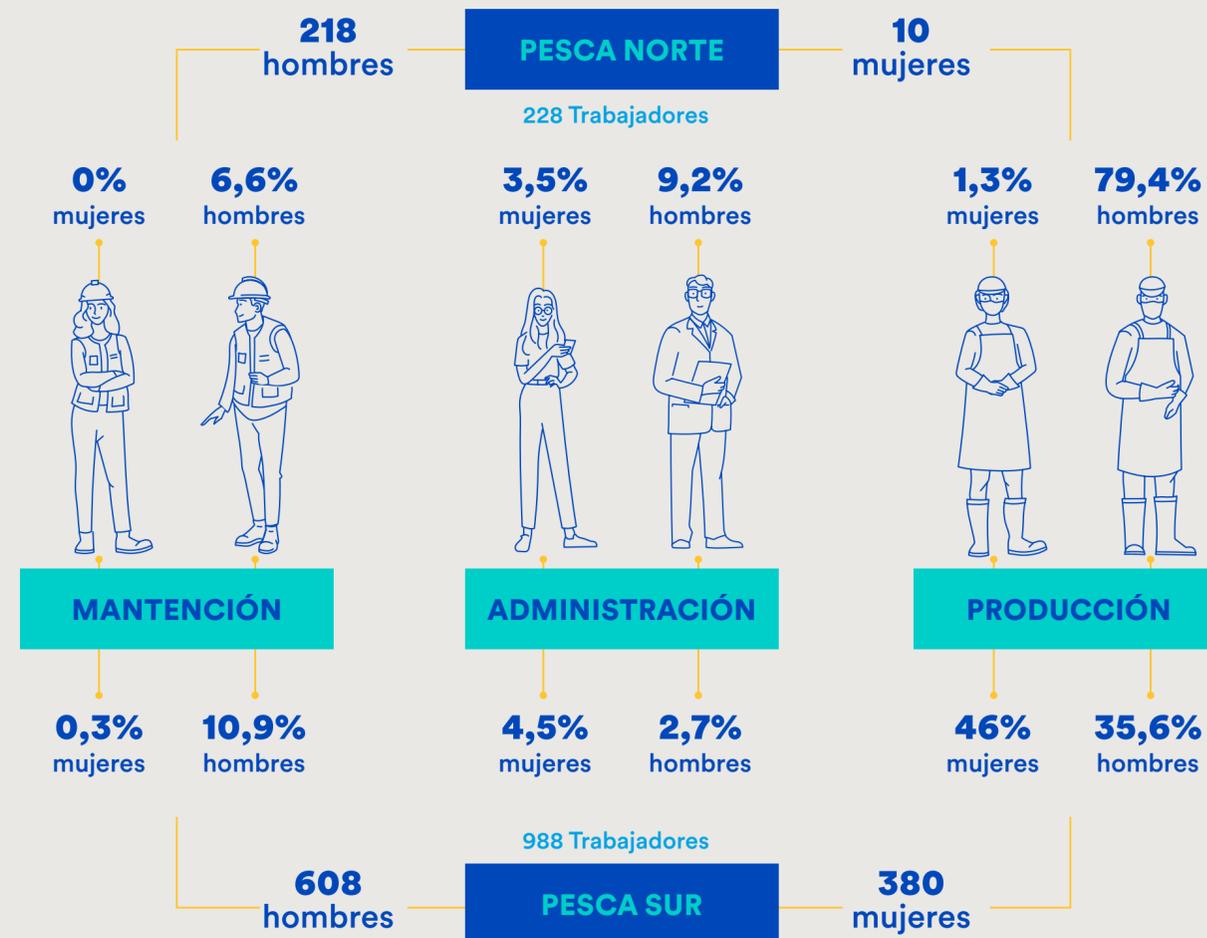
CAPACITACIONES / TRABAJOS POST TEMPORADA

Las capacitaciones cumplen un rol relevante dentro de la empresa, sin embargo, tuvieron que ser menores debido a la pandemia. Las que se realizaron de manera presencial fueron con poco personal (máximo 10 personas) en un lugar abierto, y conservando la distancia entre cada asiento. Así abordaron, por ejemplo, la charla del Ciudadano Informado, y todas aquellas que requieren que el trabajador esté de forma presencial, con todos los protocolos que se necesitan.

También se realizaron capacitaciones en materia medioambiental, seguridad, liderazgo, aseguramiento de calidad, entre otras. Estas son tanto para colaboradores planta como para quienes realizan trabajos post temporada.

DIVERSIDAD LABORAL

Las operaciones desarrolladas en cada una de las etapas de la cadena de valor de la compañía son ejecutadas por un diverso equipo humano, altamente capacitado en el rol de sus funciones y comprometido con su labor.



TOTAL TRABAJADORES DIVISIÓN PESCA → 1.216

DIVERSIDAD LABORAL, ETAREA Y DE GÉNERO



Clima laboral

Propiciar un contexto de buen trato en el marco del respeto y la capacitación continua, es uno de los objetivos de Capital Humano. Esto forma parte del clima laboral, donde Camanchaca destaca por sus buenos resultados.

CLIMA ORGANIZACIONAL

Es importante para Camanchaca contar con colaboradores motivados y comprometidos, para lo cual, desde hace algunos años la Compañía, ocupa una evaluación de clima organizacional aplicada con el apoyo de un servicio externo y neutro. Esta herramienta evalúa dimensiones tales como sentido de pertenencia, reconocimiento, seguridad y salud, desafíos laborales, liderazgo, comunicaciones, trabajo en equipo, creatividad e innovación y autonomía.

Durante 2020 fueron diversas las instancias destinadas a determinar el grado de satisfacción de los colaboradores con su trabajo en la Compañía, entre ellas destaca el programa “Nuestra Foto de Hoy”.

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

Un aspecto importante en este ámbito ha sido el desarrollo de programas que buscan potenciar el liderazgo en las personas, por medio de buenas prácticas que permitan valorar instancias de colaboración y trabajo en equipo.

Clima Laboral



ORGANIZACIÓN INTERNA

En línea con su política sobre organizaciones sindicales Camanchaca Pesca propicia las relaciones constructivas y de respeto con las organizaciones sindicales. La Compañía considera la constitución de los sindicatos como una alianza formal y una oportunidad de intercambiar ideas y mejoras para todos los miembros de sus equipos. Estos deben tener el espacio de participación que requieren, en un marco de respeto mutuo y de compromiso con las actividades regulares y objetivos de la Empresa.

Los intereses sindicales representan las necesidades e inquietudes de los colaboradores y deben ser atendidos para lograr el crecimiento y el desarrollo integral de las personas y de la empresa, dentro del marco legal vigente.

En Camanchaca Pesca hay 12 sindicatos con los cuales se mantienen relaciones permanentes: 3 en Pesca Norte y 9 en Pesca Sur. En la Empresa existe absoluto respeto por la actividad sindical y por el derecho a afiliación. De hecho, la historia de relación con los sindicatos es de larga data, ya que gran parte del personal operativo de plantas y de flotas forma parte de agrupaciones sindicales del país.

Trabajadores sindicalizados	Sindicatos
422	12

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Producción y Consumo Responsable

El uso de energías 100% renovables y limpias permite a Camanchaca reducir significativamente las emisiones de Gases de Efecto Invernadero al medioambiente en su producción hacia el año 2025, anticipándose a la meta estatal de reducción.



Gestión de olores y comunidad

El trabajo presente en los territorios, atendiendo las inquietudes de las comunidades, fue uno de los objetivos en la búsqueda de soluciones conjuntas al impacto ambiental.

La generación de olores molestos es un tipo de contaminación que en ocasiones no es considerada dentro de las regulaciones atmosféricas, sin embargo, en los últimos años a nivel nacional ha tomado urgencia la necesidad de contar con un cuerpo legal que permita mitigar los impactos de los olores en las comunidades cercanas a los puntos de emisión.

Ya en el año 2014 el Ministerio del Medio Ambiente promulgó una Estrategia para la Gestión de Olores en Chile para el periodo 2014-2017, de manera de iniciar acciones en materia de olores, enfocando gran parte de estos esfuerzos en la regulación de distintos sectores. En 2020 resultó el primer anteproyecto de norma del sector productivo de crianza de porcinos, materializando así las bases de los aspectos a regular para toda la industria procesadora de recursos hidrobiológicos.

SECTOR PESQUERO

Los olores molestos generados en el procesamiento de recursos hidrobiológicos, principalmente en el sector pesquero extractivo,

proviene casi exclusivamente de los procesos asociados a la elaboración de harina de pescado. El proceso de elaboración de harina de pescado comienza con la cocción de toda la materia prima, para luego extraer el mayor porcentaje de humedad mediante procesos de prensado y secado. De esta forma alcanza características físicas similares a la de cualquier otra harina. En las etapas de cocción y secado se generan los denominados vahos, vapores con carga odorante causante de los olores molestos en la industria.

En Camanchaca son diversas las estrategias destinadas al control de los olores, una de ellas es la mejora constante en los sistemas destinados a mejorar la hermeticidad de cada uno de los equipos donde se generan y canalizan los distintos vahos hacia los diversos sistemas de abatimientos, disminuyendo así, la probabilidad de emanación de estos hacia el medio ambiente. Por otra parte, los sistemas de abatimiento de olores constan básicamente de lavadores de gases cuya finalidad es condensar la mayoría de las sustancias con-

tenidas en los vahos, mientras que la fracción incondensable son destinados a las cámaras de combustión de cada una de las calderas destinadas a generar vapor en los distintos procesos de las plantas, logrando así significativas disminuciones en las emanaciones de olores molestos a la atmósfera.



Evaluar el desempeño ambiental en olores es también uno de los principales ejes, por ello son diversos los estudios que se realizan constantemente en las plantas procesadoras de harina de pescado, destacando los análisis de gases, olfatometría dinámica y panelistas entrenados de campo. Además, la Compañía ha sido pionera en implementar de manera permanente desde 2019 un sistema de registro y reporte de olor en las comunidades cercanas a las instalaciones, específicamente en la comuna de Coronel, una aplicación denominada Nasapp.

NASAPP

Camanchaca lleva varios años realizando diferentes acciones para estandarizar procesos de las plantas elaboradoras de harina y aceite de pescado. En este contexto la Compañía en Pesca Sur desarrolló Nassap, una aplicación con un georreferenciador de reclamos por olores molestos que recibe la población de Coronel, independiente de su fuente de origen, para transformar esas quejas en un sistema de colaboración y respuesta. Una forma de socializar la percepción del olor, la cual cumplió un año de funcionamiento a mediados de 2020.

La App fue instalada en los aparatos móviles de vecinos y dirigentes de la comuna y permiti-

te registrar la incidencia de olores considerando 4 parámetros: tipo de emisión, intensidad, distancia del reporte a la planta, además de la dirección y velocidad del viento.

La información se analiza por una empresa externa especializada en la materia, quienes desarrollaron un mapa dinámico para transformarlo en información técnica orientada a la determinación de la calidad del aire, validación de modelos de dispersión o alerta temprana de una incidencia a nivel industrial.

Por su parte, los vecinos pueden tener una respuesta instantánea detectando, por ejemplo, ubicación geográfica, dirección del viento y horario de funcionamiento de la planta, y con esta información saber si ese evento pudo tener su origen o no en el proceso productivo. Con estas líneas de acción, la Empresa pretende sintonizar con las expectativas y preocupaciones de las personas de Coronel, y mantener el liderazgo en materias ambientales.

Esto se debe perfeccionar con la normativa de olores, para poder obtener información sobre, por ejemplo, cuántas unidades odoríficas podrán ser percibidas o toleradas como máximo por la comunidad, y si eso será en el punto de emisión o de inmisión, información que aún se debe definida a nivel gubernamental.

CIFRAS NASAPP



21

Actividades presenciales realizadas con la comunidad



560

Personas capacitadas



411

Reportes realizados



21

Reportes atribuibles a Camanchaca

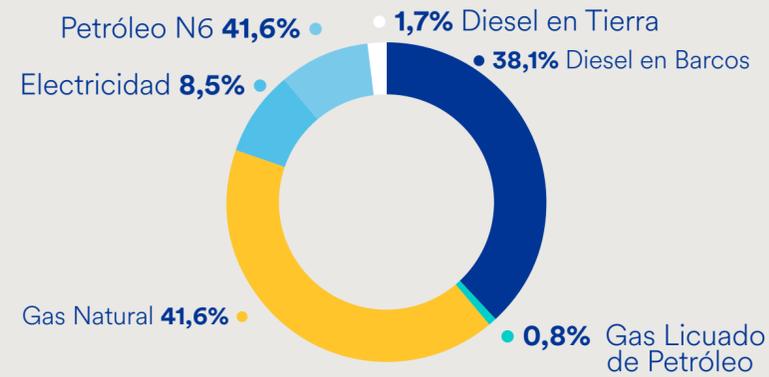


La energía que nos mueve

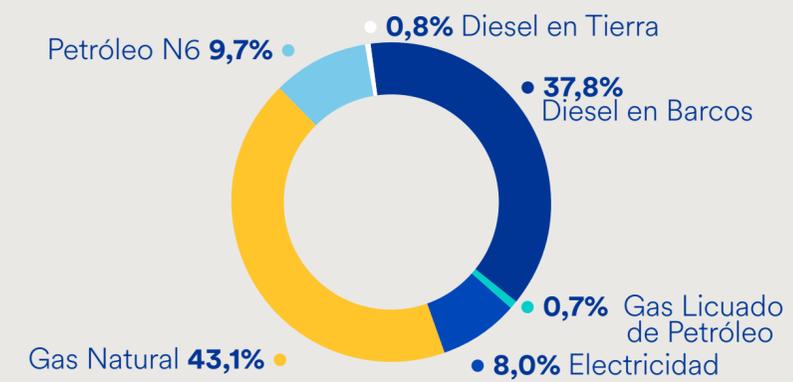
En la compañía son diversos los procesos que consumen constantemente energía, ya sea en forma de electricidad o combustibles, demanda, que es constantemente cuantificada y valorada para mejorar el desempeño energético en toda la cadena de valor. Dentro de las operaciones con mayor demanda de energía se encuentra la generación de vapor en calderas, faenas de extracción de pesca por embarcaciones, operación mecánica de los equipos y el transporte de materias primas e insumos.

A continuación, se detallan las distintas fuentes de energía que utilizó la compañía en 2020, a lo largo de toda su cadena productiva, representando los consumos totales y las actividades asociadas a la pesca demersal y pelágica.

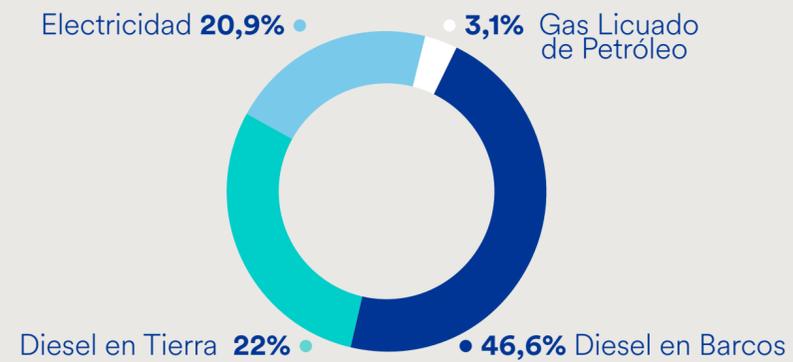
GJ POR FUENTE ENERGÉTICA DIVISIÓN PESCA



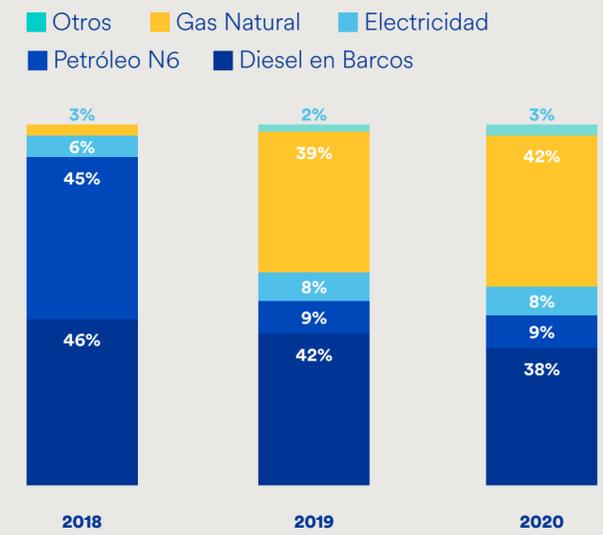
GJ POR FUENTE ENERGÉTICA PESCA PELAGICA



GJ POR FUENTE ENERGÉTICA PESCA DEMERSAL



EVOLUCIÓN FUENTES ENERGÉTICAS



Apostando por combustibles limpios

Desde 2019 en las operaciones de producción de Harina y Conservas de pescado en la comuna de Coronel, se ha implementado de manera gradual la utilización de gas natural como fuente principal de energía, reemplazando así combustibles contaminantes como el petróleo N°6, logrando ya para el año 2020 un reemplazo total de este combustible.

Por otra parte, en 2020 las operaciones relacionadas con la elaboración de crustáceos congelados, localizada en la comuna de Tomé, tuvieron un importante anuncio asociada a la futura transformación de su matriz energética. Para la etapa de cocción de los crustáceos se emplea el uso de vapor, el cual es generado por una caldera.

Hasta 2020 el combustible utilizado fue el petróleo diésel y se espera que, a comienzos de 2021, el combustible sea reemplazado en un 100% por gas licuado de petróleo (GLP), combustible más limpio en términos de material particulado y azufre. Esta implementación se enmarca en un contrato por 5 años

con empresa distribuidora de gas, permitiendo así asegurar un suministro permanente y constante de este recurso energético.

Con estas acciones antes mencionadas, Camanchaca consolidó el uso de combustibles limpios en todas las unidades generadoras de vapor en el Biobío, desarrollo que va de la mano con los lineamientos del Plan de Prevención y Descontaminación del Concepción Metropolitano de la Región del Biobío.

Por otra parte, Camanchaca y Colbún (generadora de electricidad) suscribieron un contrato eléctrico por 7 años para todas las instalaciones de Camanchaca, por un total de 50 GW hora/año para todas sus operaciones, y que permitirá a la primera reducir significativamente las emisiones de CO₂ en cada una de sus operaciones. Como resultado, se reducirán en casi 15.000 toneladas anuales las emisiones de CO₂ a la atmósfera, que es equivalente a retirar de circulación unos 26.000 autos o plantar 200.000 árboles en el período de duración del contrato.



Gestión de residuos sólidos y líquidos

Uno de los problemas ambientales más graves generado por la actividad humana es la generación y mal manejo de los residuos, los cuales generan un gran impacto sobre otros recursos naturales, los ecosistemas, la salud humana y el paisaje.

Las alternativas y acciones para eliminar o reducir los residuos son promover y fomentar la educación ambiental generadora del conocimiento sobre la problemática actual, la cultura del reciclaje para reintegrar los residuos al ciclo productivo, respetar y cumplir el marco legal. Para la Compañía es importante reducir en origen la generación de los residuos, seguido de ello se realiza un trabajo constante en minimizar los excedentes que son enviados a una disposición final.

RESIDUOS SÓLIDOS

El reciclaje es la clave para la gestión de los residuos sólidos. En 2020 se generaron más de 5.530 toneladas de residuos, donde más del 86% son reciclados o reutilizados, mientras que sólo un 3% del total corresponde a residuos peligrosos.

Tipos de Residuos



Residuos Peligrosos: 228 Ton



Residuos NO Peligrosos: 5.305 Ton



Reciclaje NO Peligroso: 4.657 Ton



RECICLAJE DE MASCARILLAS Y REDES DE PESCA

El Ministerio del Medio Ambiente y el Ministerio de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación, la Universidad de Concepción y la Pesca Industrial del Biobío (de la cual es miembro Camanchaca), elaboraron un proyecto de economía circular. Este consiste en el reciclaje de mascarillas quirúrgicas desechables de tipo tres pliegues y N95 para utilizarlas como materia principal en la fabricación de posavasos, maceteros y porta lápices, entre otros elementos.

De esta forma, la Empresa se convierte en el primer sector Industrial del país en reciclar estos elementos de protección personal.

Etapas de proceso de reciclaje de mascarillas:



Casi 5.000 mascarillas se han reciclado durante el año 2020.

REDES DE PESCA

Como gran parte de los equipos y materiales utilizados en cualquier industria, las redes de pesca tienen un tiempo definido para su utilización en cada una de las embarcaciones. Estas redes, en su gran mayoría son elaboradas por elementos plásticos de gran resistencia y con un tiempo de degradación de más de 100 años, siendo este, uno de los principales contaminantes sólidos en los océanos, afectando en gran medida a la biodiversidad marina.

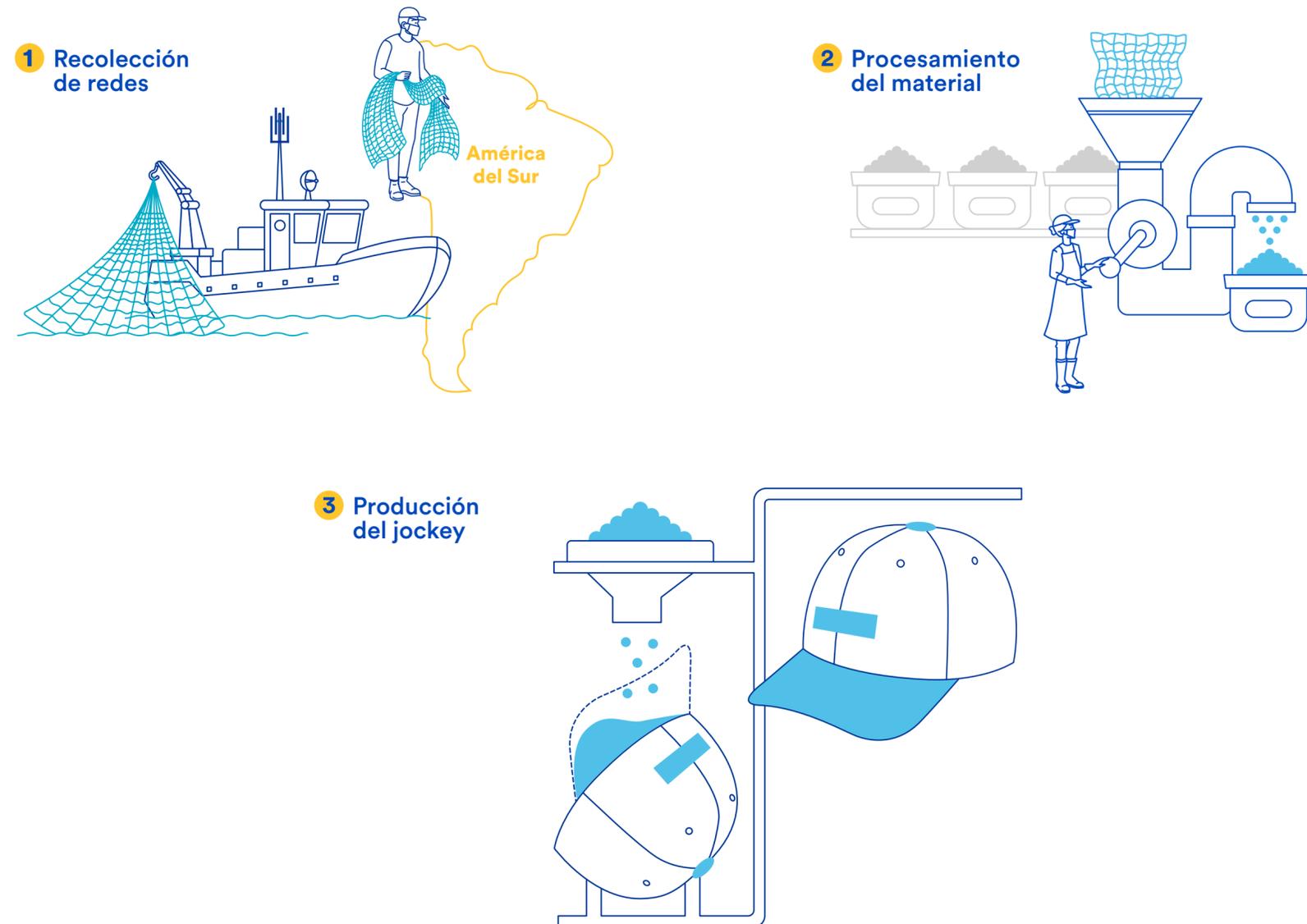
Desde 2015, Camanchaca junto a la empresa Bureo trabajan en conjunto para reciclar los excedentes de redes que año a año se dejan de utilizar en las faenas de pesca, a la fecha se han reciclado más de 83.500 kilos de redes, las cuales han sido transformadas en diversos elementos como lentes de sol, tablas de skate, quillas de tablas de surf y últimamente viseras de jockeys.

Durante 2020 Camanchaca y Bureo ratificaron un convenio que compromete a suministrar más de 20.000 kilos anuales de redes de pesca para la elaboración de estos elementos y potenciar la economía circular en la industria pesquera.



PROCESO DE RECICLAJE:

De redes plásticas a Jockeys



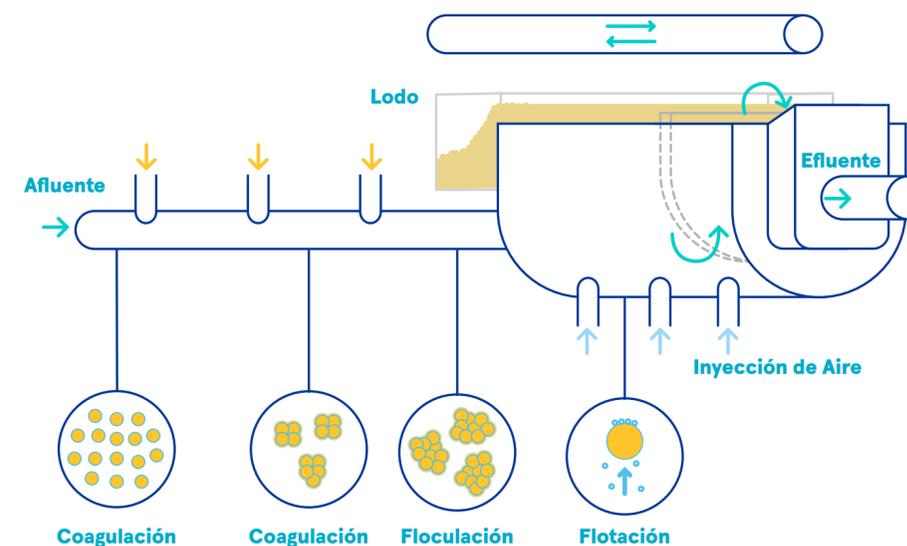


RESIDUOS INDUSTRIALES LÍQUIDOS

Diversos son los métodos de tratamiento de las aguas generadas en los procesos productivos, uno de ellos es el proceso físico químico por aire disuelto (DAF por sus siglas en inglés). En Camanchaca se utiliza principalmente el método DAF, el cual asegura un eficiente tratamiento, pudiendo así dar cumplimiento a la normativa ambiental aplicable en este importante aspecto, como lo es del decreto supremo 90 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia y el decreto 609 del Ministerio de Obras Públicas.

El sistema de flotación por aire disuelto, consiste en la separación de partículas en suspensión mediante microburbujas de aire. Estos sólidos suspendidos se adhieren a las micro burbujas flotando hacia la parte superior, en donde son “barridos” y separados de la fase acuosa del residuo líquido tratado.

Esquema de funcionamiento Planta DAF



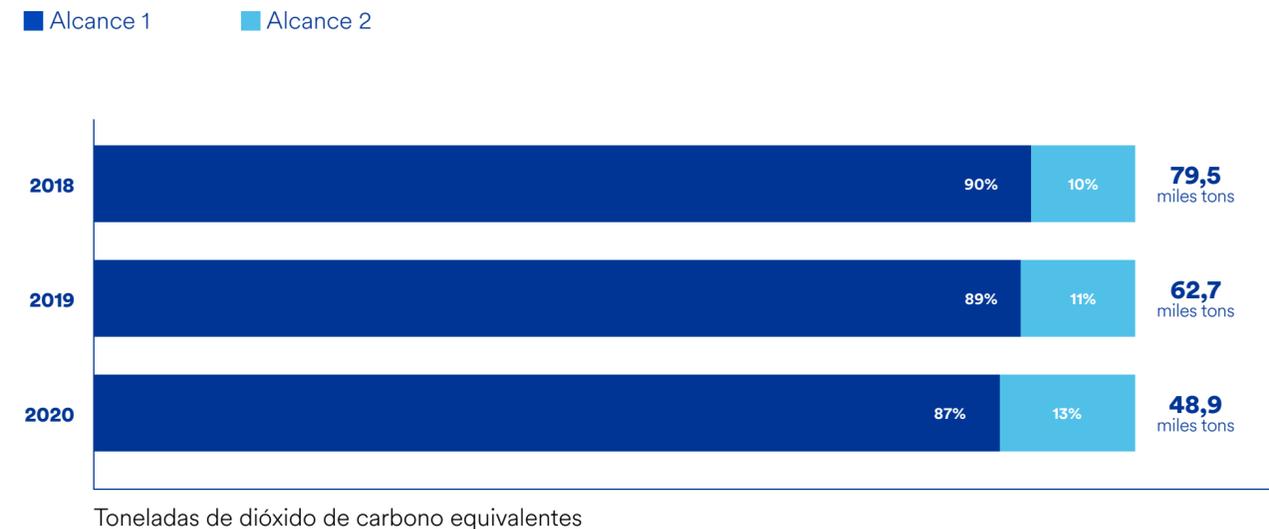
Nuestra huella

Los gases de efecto invernadero son los responsables del calentamiento global y motivo por el cual es sumamente importante cuantificar y reducir este aspecto ambiental dentro de una organización.

Camanchaca, cuantifica internamente las emisiones de gases de efecto invernadero bajo las directrices del IPCC y adicionalmente durante el año 2019 y 2020 se asumió el desafío auditar voluntariamente las emisiones de gases de efecto invernadero bajo los requerimientos del programa Huella Chile, del Ministerio del Medio Ambiente. El proceso de cuantificación y sus respectivos resultados fueron auditados por ABS Quality Evaluations, los cuales, determinaron que las emisiones estimadas fueron producto de las operaciones de Camanchaca. Cabe señalar que estas emisiones corresponden a las operaciones de Camanchaca División Pesca, abarcando las emisiones asociadas a la quema de combustibles, consumos eléctricos, abastecimientos de insumos y materias primas, gases refrigerantes y transporte de trabajadores, entre otros.

De las emisiones de los periodos 2018 - 2020 se aprecia una notable disminución en los últimos dos años cuya principal causa está determinada por la cercanía de las zonas de pesca con el puerto de la flota pesquera del sur del país, lo cual repercutió en una disminución en la demanda combustible de las embarcaciones pesqueras. Por otra parte, una disminución significativa de estas emisiones de gases de efecto invernadero está vinculado a la implementación de gas natural en reemplazo de petróleo en las calderas generadoras de vapor en Coronel.

Gráfico de emisiones: (2018 a 2020)



Alcance 1 (Emisiones directas): Corresponden a los GEI liberados de las fuentes que son propiedad o están controladas por la Compañía, como por ejemplo, la combustión en calderas, equipos electrógenos, maquinarias, embarcaciones, etc.

Alcance 2 (Emisiones indirectas): Corresponden a los GEI liberados en la generación de electricidad adquirida, es decir, la electricidad que es comprada por la Compañía. Para 2019 se consideraron las emisiones provenientes de la electricidad total adquirida del Sistema Eléctrico Nacional (SEN).

RECONOCIMIENTO A LA REDUCCIÓN DE EMISIONES

En 2020, y luego ya de un año de haber implementado el gas natural como combustible de uso principal en las calderas de planta Coronel, en reemplazo del petróleo N°6, a través del programa huella Chile, se obtuvo el reconocimiento de reducción de gases de efecto invernadero por parte del Ministerio del Medio Ambiente. Este reconocimiento obedece a la disminución de casi un 20% de las emisiones producidas a nivel operacional de las calderas generadoras de vapor en planta Coronel, posicionando así a Camanchaca División Pesca Norte y Sur como una de las 23 organizaciones que a nivel nacional obtuvieron este importante reconocimiento.



EMISIONES LOCALES

Otras externalidades producto de la utilización de combustibles fósiles como el petróleo y el gas, liberan una serie de sustancias a la atmósfera que no se registran en la categoría de GEI. Las emisiones de las operaciones en tierra que se registraron durante el 2020 fueron:

EMISIONES 2020 (TONELADAS)

Material particulado
(toneladas)

4,5
2020

Monóxido de Carbono (CO)
(toneladas)

12,0
2020

Óxidos de Nitrógeno (NOx)
(toneladas)

26,2
2020

Dióxido de Azufre (SO2)
(toneladas)

47,9
2020

Compuestos orgánicos persistentes (COP)
(toneladas)

0
2020

Compuestos orgánicos volátiles (COV)
(toneladas)

0,7
2020

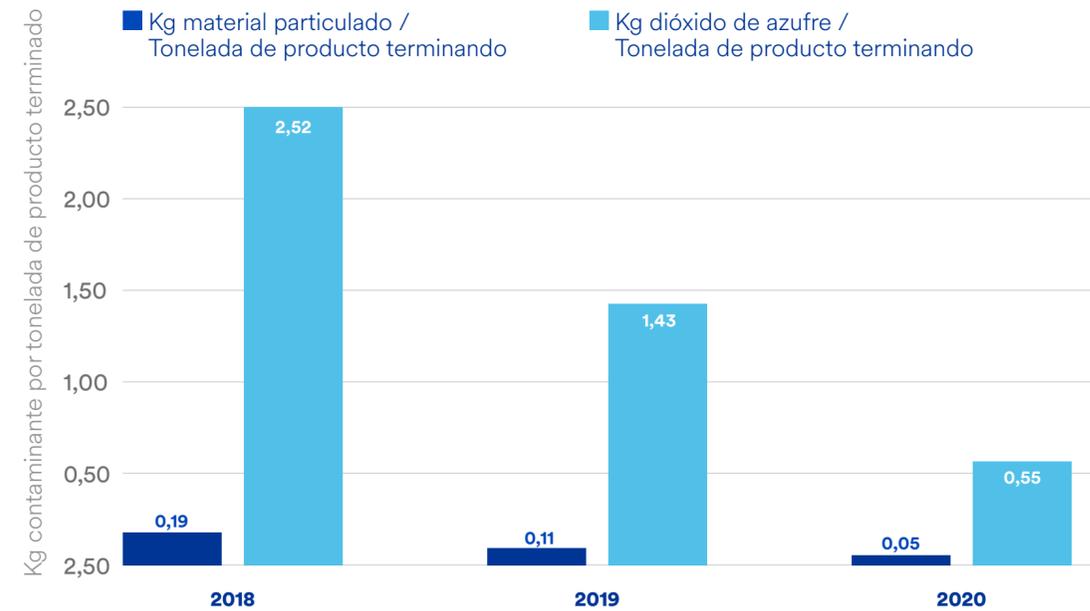
Contaminantes peligrosos del aire (HAP)
(toneladas)

0,1
2020

DISMINUCIÓN MATERIAL PARTICULADO

Producto de la incorporación de nuevas fuentes de energía más limpia, como el gas natural, las emisiones de contaminantes locales, como el material particulado, han presentado una constante disminución en los últimos años, notándose así una merma de casi un 60% en 2020 en comparación con 2019.

KILOGRAMOS DE CONTAMINANTE POR TONELADA DE PRODUCTO TERMINADO



Nueva planta Congelados Coronel

La nueva planta desde el punto de vista ambiental fue tramitada el año 2019. Es una continuación del proyecto original que nace el 2005 para Coronel que siempre estuvo conformado por esta tercera arista que era Congelados, y con este proyecto se da vida a esta idea.

15 años más tarde se concreta conociendo las tecnologías que están en el mercado, mejorando el layout, los procesos, comparando sistemas muy estudiados desde el punto de vista de las operaciones, y con una construcción a otro nivel, con materiales contra el fuego y un diseño mucho más acorde a los tiempos en cuanto al buen uso de los recursos naturales, principalmente libres de agua, incorporando sistemas más confiables y con bajo consumo de energía para ser lo más amigables con el ambiente.

La creación de esta nueva planta en Coronel permitirá la optimización de la materia

prima, ya que existe un porcentaje que no es procesable y va a la planta harina, lo que se podrá procesar de forma más rápida estando en el mismo lugar, evitando el traslado del pescado a 23 kilómetros de la descarga, de una comuna a otra, lo que significa menos movimiento, congestión, robo y desmedro de la calidad del producto.

Esto generará que el nivel de actividad de captura se optimice de acuerdo a lo que haya en la planta de Congelados que son unas 400 o 500 toneladas, más las 340 toneladas que se pueden procesar por día y la capacidad de un barco. Los barcos tienen una capacidad de 1200, 1300 toneladas, pero para poder traer materia prima para consumo humano se debe mezclar con agua marina, por lo tanto, la capacidad es de unas 800 toneladas. La pesca capturada se comparte entre los procesos de Congelados y Conserva, y al estar en el mismo espacio se optimiza el recurso.



La nueva planta tendrá una capacidad de 650 toneladas al día de productos congelados.

Resultados de Master Plan

En 2020 se pudo ver el resultado de la inversión que la Empresa realizó los últimos años, además de la implementación de tecnología en Pesca Norte y Sur.

El 2020 fue el resultado de los frutos realizados en años anteriores que tenían relación con este Master Plan (planificación integral de trabajo a largo plazo), por lo que no hubo grandes inversiones en tecnología ni en equipamiento a bordo de los barcos. Además, la emergencia sanitaria no permitía tener una gran rotación de personal en los barcos, más que la propia. Se comenzaron a reprogramar inversiones en tecnología o más equipamiento para la flota, pudiendo verse evidenciar los resultados de las adquisiciones pasadas.

Dentro de lo que respecta a flota sobre el Master Plan estaban desarrollar en 2020 la puesta en venta o prescindir de aquellos activos que estaban inmovilizados, entre ellos cuatro barcos y de ellos se enajenaron dos: Kingbay y el pesquero de Yagan, que están fuera de servicio en un astillero en Puerto Montt, en Calbuco.

Pero además había que bajar los gastos de mantención que es una de las metas que se pudo concretar este 2020.

El Duqueco era un barco que se tenía que dar de baja, estaba a la venta, con un certificado de paro de operaciones. Se envió a un astillero a varar en el sur, pero por algunas razones técnicas no logró ser varado y finalmente tuvo destino final en San Vicente. Allí permaneció alrededor de dos años y surgió en 2019, el segundo semestre el Proyecto Tridente que lo componen cuatro empresas de salmones que tuvieron que disponer de 3 o 4 barcos que estuvieran en el sur fuera de servicio para apoyar la mortalidad de salmones si es que se presentaba algún evento.

Fue además una experiencia que entregó aprendizajes, porque la Compañía no había participado de este tipo de actividades, y se sacó buen provecho en cuanto a costos.

Del Master Plan quedó pendiente en Flota la pérdida de la planta de Congelados. Se esperaba una producción de jurel congelado importante y eso no ocurrió. Antes de la pérdida de la planta ya había producciones bajas por lo que hoy se procura capturar lo que las plantas demandan. Desde que se activó este Master Plan la flota tiene como objetivo surtir de materia prima a las plantas de proceso para las distintas líneas de negocio que tiene Pesca Sur, pero no a diestra y siniestra, sino que al óptimo de las plantas. Por lo tanto, uno de los objetivos que quedó pendiente fue mejorar los KPI.



En cuanto a otros puntos, se pudieron equipar las embarcaciones para contar con un estándar en la extracción de materia prima que permita tener productos de calidad sin importar cuál realice la captura.

A pesar de toda la contingencia sanitaria y lo difícil que fue operar, se capturó el 100% de la cuota asignada y a eso se suma 30.800 toneladas que fueron compradas por concepto de ORP entre la Unión Europea, Rusia y Perú, y la captura total fue de 93 mil toneladas aproximadamente de jurel, muy superior a las 73 mil de 2019.

Otro logro de 2020 fue capturar jurel que diera con la talla de la conserva, ya que se necesita un producto de cierto calibre para que quepa dentro de un tarro, y de esta forma aprovecharlo para optimizar la cuota.

Desde el 2018 hasta la fecha el comité científico y las reuniones que se han hecho con la ORP han arrojado informes en que evidencian el buen estado que tiene la biomasa de la pesquería del jurel, que está en plena explotación y, por tanto, la asignación de cuotas a nivel mundial ha sido incrementada en un 15 por ciento. A esto se suma el esfuerzo que hizo el área comercial, que pudo tratar la compra de 30 mil 800 toneladas.

En 2020 se logró hacer 30 mil toneladas de congelado, alrededor de 1.100.000 cajas que se pudieron producir en Talcahuano; las últimas, cerca de 3600 toneladas, se hicieron en diciembre de 2020 a través de maquila con Pesquera Foodcorp, ya que en esa fecha ya se había producido el siniestro de la planta.

Equipamiento

Todos aquellos equipos que usan agua de mar se mejoraron al interior de la Planta de Harina. En algunos se rediseñaron sus ductos, captadores y diámetros, con el fin de optimizar la distribución del agua de mar, permitiendo que los equipos fueran más eficientes.

Si bien durante 2020 no hubo incorporaciones en tecnología, fue este el año donde se vieron los resultados de lo implementado en 2018 y 2019, que fue principalmente autopallet, balanza dinámica y selector óptico, por lo que está al 100% la puesta en marcha de esos equipos en la Planta de Conservas.

Asimismo, se implementó el total las flotas con internet satelital, con esto han logrado tener una comunicación fluida con los barcos en zona de pesca, agilizando la toma de decisiones con las áreas productivas, con una data que hoy llega en línea.

Además, lograron instalar aplicaciones en las tablets lo que permite actualizar algunas

bases de datos en tierra. Las reuniones son diarias con el gerente regional y el jefe de las plantas donde se coordina qué hacer con la materia prima que tienen a bordo.

Estas acciones han permitido la recuperación de la biomasa, donde se ha generado un círculo virtuoso, y se demuestra en los KPI que en 2020 fueron muy positivos. Hubo un ahorro frente al presupuesto en combustible de 600 mil litros, y las horas de navegación se disminuyeron casi a la mitad de lo que se había presupuestado, mostrando que todo lo que se había implementado anteriormente ayudó y las mejoras tecnológicas que se hicieron en 2020 también aportaron.

La gerencia regional tenía esta proyección y junto con el equipo le dio forma a esta idea, donde parte del directorio puede ver desde el celular a diario lo que está haciendo la flota, con indicadores que están en línea.





Vida Submarina

Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible son prioridad para Camanchaca.



Cuidado del mar

El océano es la principal fuente de recursos de la Empresa, y como tal, es de vital importancia el cuidado de los ecosistemas que se albergan ahí. Proteger el océano debe ser una de las prioridades. La biodiversidad marina es vital para la salud de las personas y del planeta. La biomasa pesquera se debe gestionar de manera efectiva, respetando siempre los reglamentos que reduzcan la sobrepesca, la contaminación marina y la acidificación de los océanos.

PESQUERÍA DEL JUREL Y LANGOSTINO

El jurel es una especie migratoria que habita en el Pacífico Sur, desde la costa del Ecuador hasta Chile por un extremo y por otro en aguas oceánicas a lo largo de la convergencia subtropical, hasta Nueva Zelanda. Por otra parte, el langostino colorado es un decápodo que habita los fondos blandos del mar, se distribuye desde Perú hasta la isla grande de Chiloé habitando en profundidades entre los 50 a 400m. Además, su distribución está determinada por la dinámica del agua ecuatorial superficial, de alta salinidad y bajo contenido de oxígeno disuelto.

Tanto el jurel como el langostino son pesquerías que actualmente se encuentran en plena explotación, lo cual demuestra que el manejo tanto de las autoridades como por parte de cada una de las industrias dedicadas a la extracción de estas especies han estado funcionando de manera sostenible.

ESTADO DE LA PESCADERÍA



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LAS PESQUERÍAS DE JUREL Y LANGOSTINOS

En 2020 y con el objetivo de mitigar el descarte de la fauna objetivo y acompañante, además de la pesca incidental en la pesquería industrial de Jurel y langostino, el Instituto de Investigación Pesquera (INPESCA) y sus empresas socias, entre ellas Camanchaca, publicaron el “Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería Industrial”, resultado de un trabajo participativo con personal de cada una de las embarcaciones.

Este manual es una herramienta que contribuye al desarrollo de la política de manejo sustentable y responsable de estas pesquerías y en donde los jefes de flota y capitanes de las compañías involucradas, en conjunto con el apoyo técnico del INPESCA, trabajaron para su elaboración en una serie de jornadas participativas.

A su vez, el desarrollo del Manual de Buenas Prácticas se enmarca en el plan de mejoras del esfuerzo nacional que logró la certificación del Jurel bajo el estándar del Marine Stewardship Council (MSC) que establece que es una pesquería sustentable y responsable con el medio ambiente, lo que permite utilizar el sello azul en los productos industriales de consumo humano. Este logro con-

vierte al jurel en la pesquería certificada más grande de Latinoamérica.

La implementación del “Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería del Jurel Industrial de Cerco” partió con marcha blanca en 2019. Se realizaron capacitaciones integrales para todas las tripulaciones para que a través de este documento se pudiera cumplir de mejor forma con la Ley de Descartes.

Su aplicación en 2020 viene a ratificar que la Compañía es responsable con su labor. Dentro de la Ley de Descartes y sus exigencias solicita incorporar cámaras a bordo de los barcos, 3 en cada uno, las cuales graban 24/7 la operación pesquera y estos videos son revisados en Valparaíso por el SERNA-PESCA, quienes retroalimentan con información sobre las operaciones.

Se tienen reuniones permanentes con los capitanes, donde se ha podido recabar detalles para una mejora continua, y no se han tenido observaciones de parte de la autoridad, siendo un procedimiento positivo para la Empresa, pese a las primeras aprehensiones. Esto entrega una muestra irrefutable de que hoy la Camanchaca se dedica a pescar el recurso objetivo que es el jurel y no otro. La fauna acompañante ha sido mínima.



Hoy la Empresa se dedica a la calidad no a la cantidad, por tanto, los barcos que tienen capacidad para 1500 ó 1800 toneladas, nunca llegan con más de 700 u 800, en virtud de poder aprovechar y optimizar la materia prima para las distintas líneas de negocio.

Por tanto, cuando un barco tiene 600 toneladas y hace un lance de 300, puede capturar 200 y las otras 100 de excedente no las bota para no hacer descarte, se las traspasa a otro barco y eso hoy que es una práctica que es grabada y está aprobada a través de una resolución de la Subsecretaría de Pesca. Se aprovecha el recurso, no se descarta y lo lleva el barco siguiente.

En 2020 el trabajo con los artesanales fue positivo, los desembarques fueron de bastante volumen y se logró tener gran parte de estos desembarques en la planta de harina.

Los artesanales también tienen una cuota asignada y Camanchaca hace el traspaso

conforme a una fórmula de negocio, de la cuota que se tiene de sardina y anchoveta para poder tener un lazo fortalecido con algunos armadores de manera de garantizar que se tendrá este desembarque, con responsabilidad y bajo las normas de la Subsecretaría de Pesca.

Camanchaca posee una política estricta con los socios artesanales y cuando exceden la hora de entrega no recibe materia prima, ya que al estar insertos en una comunidad la Empresa debe ser responsable. Es un trabajo importante que permitirá convivir de la mejor manera posible.

Muestra de aquello es que los fines de semana no se recibe pesca y se ha restringido a que los artesanales pudieran realizar más de una recalada en el día, porque el centro está en hacerlo bien, algo a lo que los armadores se han comprometido y sumado.

Descarte y Pesca Incidental

En el último periodo, Chile ha estado a la vanguardia en cuanto a la disminución de los descartes pesqueros y la pesca incidental, no obstante, es necesario ir perfeccionando cada vez más las prácticas y tecnologías que radiquen definitivamente estas capturas.

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), a nivel mundial, los descartes anteriores al desembarque de la pesca, llegan hasta el 35% del total de las capturas. De hecho, se cree que se devuelve al mar al menos el 8% del pescado extraído y que no se utiliza. Esta situación se ha vuelto un asunto de alta importancia para los organismos internacionales y para los países pesqueros que buscan operar de una manera sustentable y recuperar la vida bajo el mar.

En Chile se ha estado trabajando, desde 2014, en el “Programa de Observadores Científicos”, que vigila las acciones de descarte en las pesquerías de cerco de anchoveta y sardina común entre las regiones de Valparaíso y Los Lagos, tanto en la flota industrial, como artesanal.

En la actualidad nuestro país cuenta con nuevas disposiciones de la Ley de Descarte de Especies Hidrobiológicas, normativa que exige la utilización de mínimo tres cámaras por embarcación pesquera -de eslora igual o superior a 18 metros- para la fiscalización continua de las tareas pesqueras desde el zarpe a la recalada. Con esto se busca disminuir el descarte de la pesca objetivo, fauna acompañante y pesca incidental, haciendo de las operaciones pesqueras faenas más sustentables y amigables con los ecosistemas.

La Ley define el descarte como la acción de devolver al mar especies hidrobiológicas capturadas y a la pesca incidental como aquella conformada por especies que no son parte de la fauna acompañante.

Cada cámara instalada tiene una función diferente. La primera tiene como objetivo observar las actividades que ocurren en el copo de la red y su entorno, la segunda se encarga de vigilar lo que ocurre en la cubierta, el muestreo de proporción de especies y la distribución de la pesca a las bodegas, mientras que la tercera monitorea la manipulación de la pesca incidental y traspaso de pesca.





Biomasa del Jurel

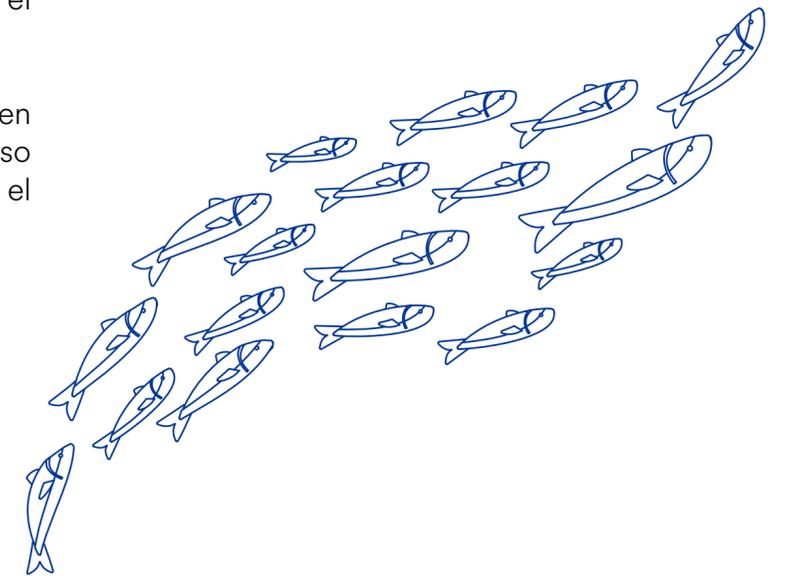
Según los resultados del último Comité Científico de la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP-PS), en 2020 el jurel consolidó su estado de “saludable”.

Tras pasar varios años en un estado de sobreexplotación, hoy el jurel se encuentra en plena explotación, alcanzando niveles de biomasa que garantizará su rendimiento máximo sostenible, lo que permitiría mantener la pesquería de forma sustentable en el tiempo y sin afectar su conservación.

Teniendo en cuenta estos antecedentes y en línea con el Plan de Recuperación del Recurso establecido por el CCT de la ORP-PS, para el

año 2021 se recomendó un incremento de la cuota global de captura del 15%, lo que equivale a 782.000 toneladas totales.

Cabe mencionar que Chile tiene como asignación el 64,6% del total de esa cuota y que se administra de manera interna.



Acuerdo de Producción Limpia y Manejo de Residuos en las Embarcaciones Pesqueras

Camanchaca en la constante búsqueda de mejorar sus procesos, junto a la Sociedad Nacional de Pesca cerraron un compromiso voluntario con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, lo que les permitirá eliminar "cero residuos" al mar.

En 2018 con el fin de minimizar los desechos sólidos generados por las embarcaciones pesqueras, la Sociedad Nacional de Pesca, de la cual Camanchaca forma parte cerró un compromiso voluntario con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, que permitirá a la industria pesquera nacional avanzar hacia el logro de "cero residuos" a eliminación en el mar. Este Acuerdo de Producción Limpia (APL) promueve la reutilización, el reciclaje y la valorización de los desechos asimilables a domiciliarios, especialmente plásticos, a fin de bajar la cantidad e impacto que provocan en el medio marino y en la cadena alimenticia humana.

En la actualidad, la flota compuesta por 15 embarcaciones pesqueras de Camanchaca ha implementado rigurosamente cada una de las metas y acciones de este acuerdo de producción limpia, entre las que destacan la educación ambiental continua que recibe cada uno de los tripulantes a bordo de las embarcaciones en temas tales como el reciclaje de sus residuos domiciliarios, optimización en el uso de sus víveres, alimentación saludable e impacto de los residuos sobre el ecosistema marino.

Por otra parte, este APL se presenta como una mejora circunstancial en el manejo de los residuos bordo, implementando en cada embarcación el reciclaje de los residuos, específicamente cartones y plásticos e incluso con la reutilización de los envases que transportan día a día los insumos a las tripulaciones.

La meta final de este acuerdo es lograr la reducción de al menos el 10% la generación de residuos de cada embarcación, y eliminar cualquier práctica de disposición de residuos en los océanos.

LINEAMIENTOS DEL APL:



Educación ambiental



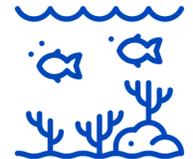
Reciclaje



Reutilización



Alimentación saludable



Cuidado del ecosistema acuático

Vigilancia Ambiental

A través del Programa de Vigilancia Ambiental Camanchaca puede determinar y evaluar los posibles impactos que tienen la evacuación de las aguas tratadas hacia el mar.

Semestralmente, tanto en las operaciones de sur y norte del país, Camanchaca realiza investigación sobre los cuerpos de agua que reciben los residuos industriales líquidos de las plantas de tratamiento. Estos estudios, denominados Programa de Vigilancia Ambiental, tienen como objetivo determinar y evaluar los posibles impactos que tiene la evacuación de las aguas tratadas en el mar, analizando exhaustivamente múltiples parámetros fisicoquímicos y biológicos, entre los que destacan:

Hidrografía <small>(temperatura, salinidad, densidad y oxígeno disuelto)</small>	Bentos sublitorales y litorales	Toxicidad	Sedimentos
Transparencia del agua	PH	Grasas y aceites	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO5)
Sólidos suspendidos	Nitrógeno Total	Salinidad	



Investigación

Si bien en un principio hubo reticencia tanto de la Compañía como de entidades a realizar actividades de investigación para no exponer a las personas, a medida que el año fue pasando y se analizaron aspectos de seguridad se logró hacer un “Crucero de Huevos y Larvas” a fines de noviembre con INPESCA e Infop (Instituto de Fomento Pesquero).

La navegación fue de aproximadamente 20 días con el pesquero Pehuenco. Participaron 6 barcos, los otros 5 son de las demás empresas y hubo un tranque en el norte con resultados positivos.

Los estudios que se están realizando con esa muestra de huevos y larvas que también lo toma el comité científico, terminan en la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP) para ir proyectando cómo se va comportando la biomasa.

Entre los datos históricos están que entre los años 1994 y 1995 la zona tuvo desembarques de 3 millones 200 mil toneladas. En épocas donde no había licencias transables de pesca, había flota numerosa, barcos mucho más pequeños, pero se logró ese número de desembarque que es impensado hoy en día. Lo

que el comité sugiere es que el jurel aún no llega a su completa recuperación, por tanto, nos hace ver que tenemos un futuro próspero, si se sigue en la misma senda, sin subir la cantidad de cuota disponible.

El comité científico pudo haber sugerido un incremento de un 25 o hasta 30% en la cuota mundial a repartir, pero se formó un acuerdo con todos los países parte de la ORP sobre que hay un tope máximo para aumentar de un año a otro, que es de un 15%. Un acuerdo razonable para propiciar que siga siendo sustentable y sostenible.

Respecto al convenio, denominado Indicadores biológico - pesqueros del langostino colorado y amarillo, con la universidad de Concepción con flota de crustáceos este tuvo continuidad, dado que lo que ellos hacen es un seguimiento a los desembarques que tiene la flota de crustáceos y analizan las especies de manera de tener proyección respecto de las zonas donde capturaron (tamaños, calibres, entre otros). Además, en septiembre hubo un crucero con la Universidad Católica de Valparaíso y el pesquero Altair, donde navegaron cerca de un mes.



Tabla Resumen e Indicadores GRI



Tablas Resumen

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
ECONÓMICO				
Ingresos				
Ingresos totales	Millones de US\$	163	157	147
EBITDA	Millones de US\$	22,6	12,4	17,1
Producción total				
Harina de pescado	Toneladas	48.898	42.162	35.864
Aceite de pescado	Toneladas	9.700	8.371	9.377
Conservas	Cajas	1.082.696	1.222.685	1.027.638
Jurel congelado	Toneladas	29.823	36.753	29.442
Langostino	Toneladas	593	618	659
Capturas propias y de terceros	Toneladas	261.314	235.708	204.790
Relevancia en la producción en Chile				
Harina de pescado	Porcentaje de participación respecto de la producción total en Chile	13%	12%	11%
Aceite de pescado		7%	6%	7%
Jurel		25%	21%	20%
Langostino		60%	57%	51%
PESQUERÍA RESPONSABLE				
Operaciones en áreas protegidas o adyacentes	Número de sitios en los que se opera dentro o adyacentes a áreas marinas protegidas o áreas de alto valor de biodiversidad fuera de áreas protegidas	0	0	0
Especies en riesgo de extinción	Número total de especies de la Lista Roja de la UICN (Red List of Threatened Species) y de las especies en la lista nacional de conservación con hábitats en áreas afectadas por las operaciones de la organización	0	0	0

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES				
Incidentes y sanciones ambientales				
Incidentes con impacto ambiental	Número de incidentes operacionales con impacto ambiental.	0	0	0
Multas ambientales	Número de sanciones significativas[1]	0	0	0
Monto de las multas ambientales	Miles de US\$ en multas sancionadas por la SMA y organismos sectoriales durante el período	0	0	0
Agua				
Consumo total de agua	Miles de m ³	5.444	4.704	5.131
Agua de mar	Miles de m ³	4.903	4.161	4.532
Agua superficial	Miles de m ³ provenientes de fuentes superficiales como ríos y/o canales	0	0	0
Agua subterránea	Miles de m ³ , provenientes de pozos y aguas mina	0	0	0
Agua industrial o de suministro de terceros	Miles de m ³	541	543	599
Intensidad consumo agua				
Harina de pescado	m ³ /tonelada de Harina de pescado	2,7	2,8	5,2
Conservas	m ³ /tonelada de productos enlatados	24,6	25	28
Congelados	m ³ /tonelada de productos ongelados	1,4	1,1	1,3
Crustáceos	m ³ /tonelada de crustáceos procesados	123,7	124	104
Energía				
Consumo de energía eléctrica	GJoules de energía utilizada	46.540	59.786	66.376
Diésel consumido para generar energía eléctrica y vapor	Toneladas	563,9	684	297

Tablas Resumen

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
-----------	-----------------	------	------	------

Intensidad de gases de efecto invernadero

Pesca Cerco	Toneladas CO2 equivalente / toneladas producto terminado	0,78	0,61	0,55
Arrastre	Toneladas CO2 equivalente / toneladas producto terminado	3,22	3,7	3,2

Combustible

Petróleo consumido en los procesos productivos	Toneladas	10.111	5.495	1.663
Diesel consumido en las embarcaciones	Toneladas	9.983	7.705	6.592
Gas natural consumido en los procesos productivos	MMBtu	0	187.580	308.833

Residuos generados en instalaciones terrestres

Industriales Peligrosos	Toneladas	365	405	229
Domésticos	Toneladas	1.285	1.338	3.762
Reciclado/ reutilizado	Toneladas	4.394	4.406	4.786

ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD

Inocuidad de Productos

Jurel entero		100%	100%	100%
Jurel en conserva		100%	100%	100%
Harina de pescado		100%	100%	100%
Aceite de consumo animal	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados[2]	100%	100%	100%
Aceite de pescado para consumo humano		100%	100%	100%
Colas de langostino IQF		100%	100%	100%

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
-----------	-----------------	------	------	------

Relación con clientes

Reclamos	Número de reclamos por problemas de inocuidad	0	0	6
Devoluciones	Número de devoluciones por problemas de inocuidad	0	0	1

Calidad del alimento

Alimentos bajos en sodio	Porcentaje de las ventas de alimentos para consumo humano que son bajas en grasas saturadas, grasas trans, sodio y/o azúcar	100%	100%	100%
Producción certificada en calidad	Porcentaje de la producción manufacturada está certificada por una tercera parte independiente	100%	100%	100%

Cadena de Suministro

Cumplimiento laboral	Porcentaje de empresas contratistas donde se monitorea el cumplimiento laboral	100%	100%	100%
Trazabilidad	Porcentaje de los peces comprados a terceros donde se analiza la calidad y/o inocuidad del producto	100%	100%	100%
Sustentabilidad en proveedores	Porcentaje de los proveedores que se comprometen con algún estándar de sustentabilidad definido por Camanchaca	100%	100%	100%

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES

Empleo y diversidad

Colaboradores	Número al 31 de diciembre de cada año	1.444	1.280	1.216
Colaboradores mujeres	Número al 31 de diciembre de cada año	740	410	389
Mujeres en cargos ejecutivos	Número de ejecutivas (Plana superior, máximo deos niveles alejadas del CEO)	2	2	2

Tablas Resumen

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
Rango etéreo				
Colaboradores menores a 30 años	Número de colaboradores	533	205	243
Colaboradores entre 30 y 50 años	Número de colaboradores	186	435	426
Colaboradores mayores a 50 años	Número de colaboradores	725	640	547
Nacionalidad				
Colaboradores chilenos	Número de colaboradores nacionalidad chilena	1.434	1.250	1.196
Colaboradores de alguna etnia originaria	Número de colaboradores reconocimiento de etnia originaria	2	12	0
Colaboradores otros países	Número de colaboradores de otros países	10	18	20
Capacitación				
Horas de formación	Promedio de horas de formación y desarrollo, por trabajador propio	18	22	20
Sindicalización				
Sindicatos	Número al 31 dic	12	12	12
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	692	585	422
Huelgas	Número de huelgas con duración mayor a 1 semana	0	1	0
Accidentabilidad				
Fatalidades	Número fatalidades en el año, incluye colaboradores y contratistas	0	1	0
Capacitación en Seguridad	Porcentaje de la dotación capacitada en salud y seguridad.	100%	100%	100%

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
Uso de implementos de seguridad	Porcentaje de los colaboradores que utilizan equipos de seguridad.	100%	100%	100%
Tasa Tiempo perdido por accidentes	Índice de siniestralidad	75	324	
Accidentes acumulados	Total de accidentes acumulados en los últimos 3 años.	44	134	43
Enfermedades ocupacionales	Número colaboradores con enfermedades ocupacionales de mayor riesgo que se manifestaron en el año	0	2	31* (Covid19)
Rotación				
Empleados despedidos	Número	124	35	54
Condiciones laborales				
Sueldo mínimo	Porcentaje de trabajadores donde el sueldo base (es decir sin bonos y horas extras) está por debajo del sueldo mínimo	0%	0%	0%
Transparencia en la fijación sueldo	Porcentaje de colaboradores con quienes se define el sueldo de manera transparente	100%	100%	100%
Colaboradores bajo contrato indefinido	Número de colaboradores bajo un contrato legal indefinido	622	525	476
Colaboradores bajo contrato a plazo fijo	Número de colaboradores bajo un contrato legal a plazo fijo	409	267	330
APORTE A LA COMUNIDAD				
Voluntariado	Número de colaboradores que participan en actividades de voluntariado hacia la comunidad	1.235	960	450
Planes de relacionamiento	Porcentaje de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad	100%	100%	100%

Tablas Resumen

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
Consulta a comunidades indígenas	Número de nuevos proyectos donde se realizó consulta a comunidades indígenas o representantes de etnias	0	0	0
Incidentes sociales	Número total incidentes sociales "significativos" ocurridos en el año.	0	0	0
Programas que promueven el bienestar	Número de programas que promueven una vida sana, la prevención de enfermedades crónica, el acceso a la salud, a una alimentación nutritiva.	3	3	3
Desarrollo local				
Colaboradores locales	Número de colaboradores propios locales (que tienen domicilio en la región en donde opera la empresa).	1.415	1.265	1.227
Proveedores	Número total de proveedores de bienes y servicios que en un periodo de tiempo tuvieron recepciones valorizadas	1.358	1.663	1.391
Proveedores locales	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en la misma región en la que opera la empresa, que tuvieron recepciones valorizadas	655	700	597
Proveedores de otras regiones del país	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en regiones del país distintas a en la que opera la empresa que tuvieron recepciones valorizadas	686	905	764
Proveedores extranjeros	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en el extranjero que tuvieron recepciones valorizadas	37	58	48
Monto de compras locales	Millones de US\$ de recepciones valorizadas. Monto de compras a proveedores locales (de bienes y servicios). Valores netos (Sin IVA)	30,5	43,7	105

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
GOBIERNO Y ÉTICA				
Composición del Directorio				
Directores con cargos ejecutivos dentro de la empresa	Número	0	0	0
Directores independientes	Número	2	2	2
Directoras	Número de directoras	1	1	1
Código de Ética				
Empleados cubiertos	Número	1.444	1.280	1.216
Derechos humanos				
Casos de discriminación	Número de casos de discriminación recibidos en el año	0	0	0
Casos por DDHH	Número de reclamaciones por derechos humanos	0	0	0
Corrupción				
Cobertura de la evaluación de riesgos de corrupción	Porcentaje de operaciones (centros) evaluadas por riesgos de corrupción respecto del total	100%	100%	100%
Entrenamiento del directorio	Porcentaje de los miembros del directorio a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Entrenamiento a los colaboradores	Porcentaje de los empleados a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Casos de corrupción	Número de casos confirmados de corrupción	0	0	0

Tablas Resumen

Indicador	Base de cálculo	2018	2019	2020
GOBIERNO Y ÉTICA				
Ingreso de actividades ordinarias		163.167	157.621.	147.486
Costo de venta		-127.634	-140.003	-129.647
Gastos de administración y ventas		-24.821	-19.733	-16.851
Otros resultados	Millones de US\$.	-5.705	-12.222	-4.431
Ganancia (pérdida) antes de impuestos		5.016	-14.337	-3.443
Gananci (pérdida) del periodo		3.494	-10.330	-3.323
EBITDA		22.629	12.370	17.140

Indicadores GRI

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
102: Contenidos Generales “Perfil de la organización”	102-1 Nombre de la organización	6	
	102-2 Actividades, marcas, productos y servicios.	6	
	102-3 Ubicación de la sede.	6	
	102-4 Ubicación de las peraciones.	6, 7, 8	
	102-5 Propiedad y forma jurídica.	6	
	102-6 Mercados servidos.	19	
	102-7 Tamaño de la organización	5, 6	
	102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	10, 31	
	102-9 Cadena de suministro	7, 8	
	102-10 Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	N/A	
	102-11 Principio o enfoque de precaución	12	
	102-12 Iniciativas externas	N/A	
	102-13 Afiliación de asociaciones	22	
102: Contenidos Generales “Estrategia”	102-14 Declaración de los altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones.	3, 4	
102: Contenidos Generales “Ética e integridad”	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta.	5, 6, 60	
102: Contenidos Generales “Gobernanza”	102-18 Estructura de gobernanza.	11	
102: Contenidos Generales “Participación de los grupos de interés”	102-40 Lista de grupos de interés.	9	
	102-41 Acuerdos de negociación colectiva.	26	
	102-42 Identificación y selección de grupos de interés.	9	
	102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés.	9	
	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionadas.	9	

Indicadores GRI

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
102: Contenidos Generales “Prácticas para la elaboración de informes”	102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados.	N/A	
	102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	5	
	102-47 Lista de temas materiales.	9	
	102-48 Reexpresión de la información	5	
	102-49 Cambios en la elaboración de informes.	5	
	102-50 Periodo objeto del informe.	5	
	102-51 Fecha último informe.	5	
	102-52 Ciclo de elaboración de informes.	5	
	102-53 Punto de contacto para preguntas sobre informe.	5	
	102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI.	5	
102-55 Índices de contenidos GRI.	61		
102-56 Verificación externa.	5		
201: Desempeño económico	201-1 Valor económico directo generado y distribuido	27	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	27	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	27	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	27	
303: Agua	303-1 Extracción de agua por fuente	57	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	57	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	57	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	40	

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
304: Biodiversidad	304-1 Centro de operaciones en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	38 a 55	
	304-2 Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	57	
	304-4 Especies que aparecen en la lista roja de la UINC y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren en áreas afectadas por las operaciones	57	
	103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	38 a 55
103: Enfoque de gestión 2020	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	38 a 55	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	38 a 55	
	305: Emisiones	305-1 Emisiones directas de GEI (Alcance 1)	41, 42
305: Emisiones	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (Alcance 2)	41, 42	
	305-4 Intensidad de las emisiones GEI	41, 42	
	305-7 Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	43	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	41 a 43	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	41 a 43	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	41 a 43	
306: Efluentes y residuos	306-1 Vertidos de aguas en función de su calidad y destino	38, 58	
	306-2 Residuos por tipo y método de eliminación	38, 58	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	38	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	38	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	38	

Indicadores GRI

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
403: Salud y seguridad del trabajador	403-6 Fomento de la salud de los trabajadores	14, 15, 16, 17	
	403-7 Prevención y mitigación de los impactos en la salud y la seguridad de los trabajadores directamente vinculados mediante relaciones comerciales	14, 15, 16, 17	
	403-8 Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	14, 15, 16, 17	
	403-9 Lesiones por accidente laboral	14, 15, 16, 17	
	403-10 Dolencias y enfermedades laborales	14, 15, 16, 17	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	14, 15, 16, 17	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	14, 15, 16, 17	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	14, 15, 16, 17	
405: Diversidad e igualdad de oportunidades	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	11, 31	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	11, 31	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	11, 31	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	11, 31	
413: Comunidades locales	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	21	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	21	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	21	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	21	
416: Salud y seguridad de los clientes	416-1 Operaciones con impactos negativos significativos – reales y potenciales – en las comunidades locales.	34, 35, 37	
103: Enfoque de gestión 2020	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	34, 35, 37	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	34, 35, 37	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	34, 35, 37	

REDACCIÓN:

Karen Retamal / Sindia Paredes /
Diego Troncoso

FOTOGRAFÍAS:

Juan González / Alex Díaz

DISEÑO:

Vertical Editores



Reporte de Sostenibilidad 2020

División Pesca