



Actualización del negocio a marzo 2026

División Pesca

Zona centro-sur:

- Capturas pelágicas de 63 mil TM:
 - Capturas propias de 29,5 mil TM de jurel, las que representan que un 21% de la cuota propia; se suman 1,0 mil TM de caballa.
 - Compras a terceros de 32,6 mil TM destinadas a harina y aceite.
 - Captura Langostinos: 400 TM.
- Producción:
 - Jurel congelado: 21 mil TM.
 - Conservas: 124 mil cajas.
 - Harina: 8,2 mil TM.
 - Aceite: 3,7 mil TM.
 - Langostinos: 54 TM.

Zona Norte:

- Capturas totales procesadas de 32 mil TM:
 - Capturas propias de jurel 9,4 mil TM, que representan 35% de la cuota propia del norte, y 3,0 mil TM de caballa.
 - Sin capturas industriales de anchoveta.
 - Compras a artesanales: 19,8 mil TM.
- Producción:
 - Harina: 7,7 mil TM.
 - Aceite: 1,4 mil TM.

División Salmón

- Cosechas: 13 mil TM WFE:
 - Atlántico: 13 mil TM WFE con un peso promedio de 4,6 Kg WFE y un costo ex-jaula de US\$ 4,26/Kg WFE.
 - Coho: No hubo cosechas.

División Mejillones

- Cosechas procesadas de 15 mil TM (propias y compras a terceros).
- Producción:
 - Carne: 3 mil TM.
 - Entero: 2 mil TM.

El reporte completo del 1T 2026 se publicará el 26 de mayo de 2026.

Para más información, por favor contactar:

Álvaro Marín, Head of IR, alvaro.marin@camanchaca.cl

Fernanda Peñailillo, IR, fernanda.penailillo@camanchaca.cl

Investor Relations, inversionistas@camanchaca.cl



Acerca de Camanchaca

La empresa participa en tres líneas de negocios:

- *Pesca Extractiva: A través de las operaciones pesquero-industriales en la zona norte y centro-sur de Chile, orientadas a consumo humano directo (aceites de pescado con alto contenido de omega 3; conservas y congelados de jurel; y langostinos y camarones), y a proteínas para consumo humano indirecto o animal, a través de harina y aceite de pescado de pelágicos pequeños.*
- *Salmonicultura: A través de las operaciones de su filial Salmones Camanchaca en las regiones de Biobío, Los Lagos y Aysén en Chile, que cubren la genética y producción de ovas propias; las pisciculturas de recirculación para salmón Atlántico y de agua dulce para otras especies; la engorda en 74 concesiones de agua-mar distribuidas en 14 barrios; dos plantas de proceso primario en la región de los Lagos; y una planta de valor agregado y frigorífico en la región del Biobío.*
- *Cultivos: A través de las operaciones en Chiloé (región de Los Lagos en Chile), orientadas a la compra de semillas y al cultivo de mejillones en tres centros de engorda propios, y al procesamiento de esta materia prima en su planta y frigorífico ubicado en Rauco, orientada al consumo humano.*

Camanchaca está integrada verticalmente en su cadena productiva y de distribución, exportando sus productos a más de 50 países a través de sus 4 oficinas comerciales en sus principales mercados. La Compañía tiene en promedio aproximadamente 4 mil empleados.