



## Actualización del negocio a septiembre 2025

### División Pesca\*

#### Zona centro-sur:

- Capturas pelágicas 220 mil TM:
  - Capturas propias de 134 mil TM de jurel, que considera el 100% de la cuota propia y 19 mil TM de compras ORP.
  - Capturas propias de 9 mil TM de caballa.
  - Compras a terceros: 77 mil TM de pelágicos destinadas a harina y aceite.
  - Captura Langostinos: 5 mil TM, de una cuota de 5,3 mil TM.
- Producción:
  - Jurel congelado: 92 mil TM.
  - Conservas: 769 mil cajas.
  - Harina: 23 mil TM.
  - Aceite: 8 mil TM.
  - Langostinos: 600 TM.

#### Zona Norte:

- Capturas Totales 116 mil TM:
  - Capturas propias de jurel 30 mil TM, que considera el 100% de la cuota propia y 6,5 mil TM de compras ORP, sumada a 23 mil TM de caballa: Total de 54 mil TM.
  - Sin capturas industriales de anchoveta.
  - Compras artesanales de pelágicos: 62 mil TM.
- Producción:
  - Harina: 27 mil TM.
  - Aceite: 3 mil TM.
  -
- 

*\* A septiembre se han comprado 42 mil TM de cuota de jurel ORP, donde los remanentes de estas compras podrán capturarse en la zona norte o sur, dependiendo de la disponibilidad de la biomasa y la rentabilidad de la materia prima.*

### División Salmón

- Cosechas: 43.893 TM WFE:
  - Atlántico: 43.893 TM WFE con un peso promedio de 5,1 Kg WFE y un costo ex-jaula de US\$ 4,19/Kg WFE.
  - Coho: No hubo cosechas.

### División Mejillones

- Cosechas: 31 mil TM (propia y terceros).
- Producción:
  - Carne: 6 mil TM.
  - Entero: 4 mil TM.



El reporte completo del 3T 2025 se publicará el 25 de noviembre de 2025.

Para más información, por favor contactar:

Álvaro Marín, Head of IR, [alvaro.marin@camanchaca.cl](mailto:alvaro.marin@camanchaca.cl)

Fernanda Peñailillo, IR, [fernanda.penailillo@camanchaca.cl](mailto:fernanda.penailillo@camanchaca.cl)

Investor Relations, [inversionistas@camanchaca.cl](mailto: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.*