



Actualización del negocio a diciembre 2025

División Pesca*

Zona centro-sur:

- Capturas pelágicas 277 mil TM:
 - Capturas propias de 176 mil TM de jurel, que considera el 100% de la cuota propia y 48,5 mil TM de compras ORP.
 - Capturas propias de 10 mil TM de caballa.
 - Compras a terceros: 91 mil TM de pelágicos destinadas a harina y aceite.
 - Captura Langostinos: 6 mil TM.
- Producción:
 - Jurel congelado: 114 mil TM.
 - Conservas: 769 mil cajas.
 - Harina: 31 mil TM.
 - Aceite: 9 mil TM.
 - Langostinos: 713 TM.

Zona Norte:

- Capturas Totales 150 mil TM:
 - Capturas propias de jurel 36 mil TM, que considera el 100% de la cuota propia y 12,5 mil TM de compras ORP, sumada a 23 mil TM de caballa: Total de 60 mil TM.
 - Sin capturas industriales de anchoveta.
 - Compras artesanales de pelágicos: 91 mil TM.
- Producción:
 - Harina: 34 mil TM.
 - Aceite: 4 mil TM.

**A diciembre compraron 61 mil TM de cuota de jurel ORP, donde estas compras se capturan en la zona norte o sur, dependiendo de la disponibilidad de la biomasa y la rentabilidad de la materia prima.*

División Salmón

- Cosechas: 61.501 TM WFE:
 - Atlántico: 58.251 TM WFE con un peso promedio de 5,1 Kg WFE y un costo ex-jaula de US\$ 4,27/Kg WFE.
 - Coho: 3.250 TM con un peso promedio de 4,5 Kg WFE y un costo ex-jaula de US\$ 3,89Kg WFE.

División Mejillones

- Cosechas: 41 mil TM (propia y terceros).
- Producción:
 - Carne: 8 mil TM.
 - Entero: 6 mil TM.

El reporte completo del 4T 2025 se publicará el 25 de marzo 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.