



Mensaje de nuestro
Vicepresidente

Somos Salmones
Camanchaca

Alimento saludable
y nutritivo

Comunidades
prósperas

Ecosistema
saludable

Empleo con
sentido

Negocio rentable
y responsable

Metodología

2020

REPORTE SOSTENIBILIDAD

Contenido

Mensaje De Nuestro Vicepresidente / 03

01. Somos Salmones Camanchaca / 06

- Nuestra empresa / 7
- Modelo De Sostenibilidad / 13
- Hitos 2020 / 18
- Creación de valor en Salmones Camanchaca / 19
- Contexto normativo / 20

02. Alimento Saludable y Nutritivo / 23

- Calidad avalada internacionalmente / 25
- Salmones Camanchaca: alto valor nutricional para nuestros consumidores /27
- Súper alimento desde el origen / 29

03. Comunidades Prósperas / 40

- Compromisos para un relacionamiento responsable con comunidades / 42
- Estrategia de relacionamiento comunitario / 44
- Aportes al territorio con focos definidos / 46

04. Ecosistema Saludable / 52

- Operamos en armonía con el medioambiente / 54
- Protegemos la biodiversidad: entorno natural / 78

05. Empleo Con Sentido / 85

- Caracterización de nuestro equipo / 87
- Propuesta de valor para nuestros colaboradores / 91
- Salud y seguridad / 97

06. Negocio Rentable Y Responsable / 104

- Una gobernanza de excelencia / 106
- Gestión ética y de riesgos / 114
- Desempeño económico / 121
- Abastecimiento responsable / 125
- Transformación digital / 130
- Investigación y desarrollo (I+D) / 133

07. Metodología / 136



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

Aprendizajes en pandemia

(102-14)

El año 2020 marca un nuevo hito en la historia de la humanidad, que podría ser un “año cero”, pues el confinamiento global alteró no solo las formas de trabajo y de compraventa, sino las costumbres y hábitos de vida. Una suerte de bofetada a las formas tradicionales, una desvalorización del mercantilismo, un mayor aprecio por el medio ambiente y la vida saludable. Ello de la mano de un salto desde gran altura sobre el mar de la digitalización, con minutos y no años para adaptarse. Hoy respiramos aires de desmaterialización.

En ese contexto, los salmonicultores enfrentamos el cierre del lugar de comida tradicional de salmón: los restaurantes, con la consiguiente caída histórica en sus precios. Pero eso escondía un cambio estructural profundo en los consumidores, hoy día mucho más familiarizados en comprar seafood en supermercados “on y off line”, en cocinarlo en casa, y buscar en él ingredientes nutritivos que ayuden a una vida sana y saludable. Una vez reabiertos los restaurantes, la demanda ha crecido como nunca, y a la fecha de cierre de este reporte, los precios alcanzan récords históricos.





En respuesta a estos fenómenos, Salmones Camanchaca orientó su producción hacia productos de mayor valor agregado que faciliten la vida de los consumidores y las cadenas de distribución utilizadas, superando más del 80% de los formatos vendidos.

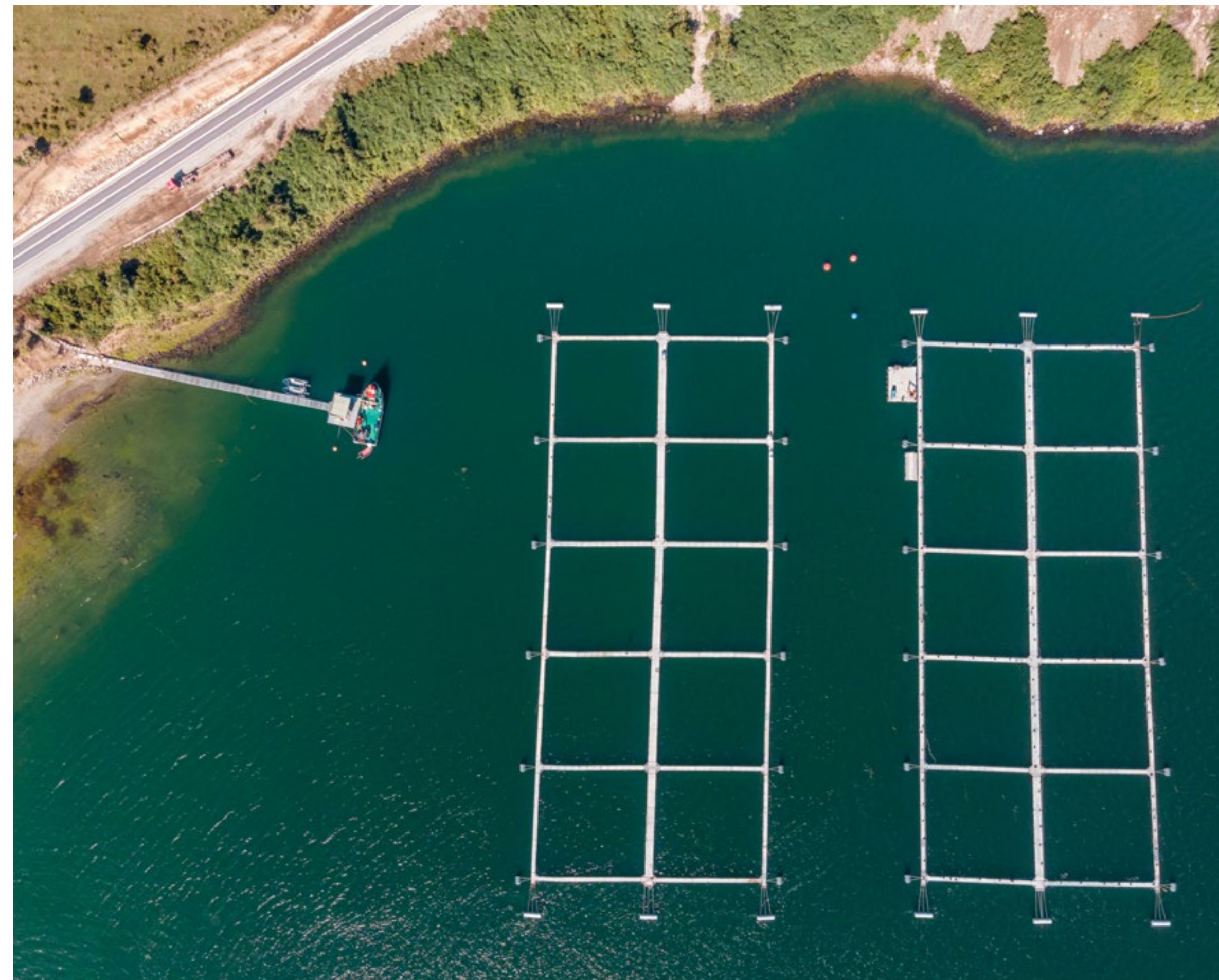
Este escenario de altos precios futuros, sin embargo, viene acompañado de nuevas exigencias de la sociedad para las empresas productoras, quienes debemos reiterar el compromiso con el desarrollo sostenible de la salmonicultura, y traducirlo en acciones concretas que reduzcan impactos, mitiguen los riesgos e, idealmente, cambien la operación para favorecer la inocuidad de sus procesos sobre el estado del medio ambiente físico y social. En resumen, no solo no generar problemas, sino contribuir a una mejor sociedad.

Lo anterior se traduce, entre otros, en iniciativas en beneficio de nuestros colaboradores, del territorio donde estamos insertos, incluyendo las comunidades y no solo el medio ambiente. Pero también, de revisión de las prácticas operacionales que puedan generar impactos o externalidades. Y clave en todo ello, es la transparencia para dar a conocer los progresos en estas materias, así como la falta de ellos, pues la sociedad no espera organizaciones perfectas, sino sinceras y empeñadas en hacer las cosas bien.

Entre las iniciativas que Salmones Camanchaca implementó en 2020, destacan la continuidad y alcance del programa de capacitación orientando al desarrollo laboral y el bienestar de las más de 1.900 personas que se desempeñan hoy en la Compañía. A través de una plataforma e-learning, “Salmones Academy” busca generar espacios de desarrollo y perfeccionamiento de competencias y conocimientos. A solicitud de las propias personas, se incorporó también un curso de educación cívica que revisó los derechos y deberes del ciudadano, nuestra historia republicana, y la relevancia de una Constitución, el que tuvo una asistencia superior a los 1.700 colaboradores.

En el marco de nuestro plan de relacionamiento comunitario y de cara a las comunidades vecinas, realizamos más de 140 actividades conforme a nuestro plan de trabajo, diseñado a partir de un profundo conocimiento del entorno donde operamos, y las urgencias en atención a la crisis sanitaria en curso.

Destacan la activa participación en el programa Escuelas Sostenibles, que prestó apoyo a estudiantes, profesores y cerca de 500 familias de distintos establecimientos rurales, y Comprometidos con el Sur y la Campaña de Alimentos de la CPC, para ir en directa ayuda de las familias que fueron más afectadas por la pandemia. Para acortar distancias, en 2020 habilitamos también nuevos canales de comunicación, que permiten a nuestros vecinos hacernos llegar sus preguntas, sugerencias y reclamos, en un marco de confianza y respeto.



«Una suerte de bofetada a las formas tradicionales, una desvalorización del mercantilismo, un mayor aprecio por el medio ambiente y la vida saludable».



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

En el plano estrictamente medioambiental y para alcanzar la carbono neutralidad en nuestras emisiones alcance 1 y 2 hacia 2025, compromiso voluntario que anunciamos hace un par de años, celebramos un contrato de electricidad con Colbún, que nos permitirá reducir en un 12% nuestras emisiones de GEI alcance 1 y 2, respecto al 2018. Se suma a esto un trabajo de compensación de emisiones en un predio en Ensenada, Región de los Lagos; el uso transportes más eficientes, y el trabajo junto a proveedores para mitigar impactos, entre los que se cuenta la licitación del suministro de alimentos que consideró la dimensión ambiental como requisito a cumplir. Sobre esta última materia y entendiendo que la sostenibilidad de nuestra actividad incluye a nuestros socios comerciales, lanzamos recientemente el plan de proveedores y contratistas, iniciativa que busca privilegiar a aquellos que demuestran compromiso y estándares elevados de cuidado del medio ambiente y del medio social, ayudándolos a que logren progresos reales.

Al compartir este séptimo Reporte de Sostenibilidad, quisiera mencionar la inusual floración de algas nocivas en el Fiordo Comau, ocurrida en abril de 2021, y que puso a prueba nuestra capacidad para contener una emergencia de la naturaleza impredecible y sin precedentes, y que deja como aprendizaje la necesidad de reforzar y extremar los protocolos de contingencia para que respondan de la mejor manera posible.

En un período complejo de cambios en los planos económicos, comerciales, tecnológicos, políticos y sociales, Salmones Camanchaca reitera su actitud de escuchar, aprender e innovar en beneficio del desarrollo sostenible de la salmonicultura, convencidos que solo así podremos contribuir al desafío del planeta que es alimentar desde el mar a un mundo que superará muy pronto las 8 mil millones de personas, y hacerlo de forma saludable para los consumidores, para las comunidades vecinas a la producción, y para el medio ambiente en el que trabajamos.

RICARDO GARCÍA HOLTZ
Vicepresidente del Directorio
Salmones Camanchaca





01

Somos Salmones Camanchaca





Nuestra empresa

(102-1; 102-5; 102-16)

Contamos con más de 30 años de experiencia brindando un producto nutritivo y de excelencia a miles de familias en todo el mundo. Nuestra empresa es una sociedad anónima abierta que cotiza en la Bolsa de Comercio de Santiago, Chile, y en la Bolsa de Comercio de Oslo, Noruega. El accionista principal es Camanchaca S.A. con un 70% de las acciones.

Para entregar un producto de excelencia que llegue a más de 35 países de cuatro continentes, contamos con operaciones de agua dulce, agua mar, plantas de procesamiento primario y de valor agregado; además de oficinas comerciales en distintas partes del mundo.

Somos miembros fundadores del **Global Salmon Initiative (GSI)** y del **Chilean Salmon Marketing Council**; además, somos el primer productor de salmón galardonado -hoy con cuatro estrellas- por la certificación de **Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP, por su siglas en inglés)**.

Cada día trabajamos para seguir creciendo y asumiendo nuevos desafíos junto a nuestros grupos de interés. En este contexto, estamos orgullosos de ser la primera salmonera en comprometerse a ser **carbono neutral en sus emisiones de alcance 1 y 2 al 2025**.



Carbono Neutral

en sus emisiones de
alcance 1 y 2 al 2025.



Nuestra Misión

La misión de Salmones Camanchaca es ser un productor sustentable, de bajos costos operacionales y con potencial de crecimiento y creación de valor a través del control de la cadena de valor, y flexibilidad de formatos de producto y destinos.

Los valores de nuestra compañía son:



Talento y
desempeño



Ética y
transparencia



Seguridad y
suministro



Eficiencia y
sobriedad



Cuidado de
los recursos

Alimentamos al mundo desde el mar

Son muy pocos los lugares en el mundo que cumplen con las condiciones apropiadas para que se desarrolle el salmón: con fiordos, mares interiores y canales de aguas prístinas. Los salmones requieren de aguas frías, bien oxigenadas y libres de contaminación.

Chile es un país privilegiado para la producción y es el segundo mayor productor mundial, superado sólo por Noruega.

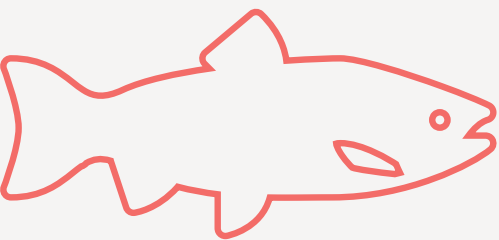


¿Sabías qué?

Del total de proteínas que se producen en el mundo, sólo el 1,5% corresponde al salmón, debido a que se puede desarrollar en muy pocas partes del planeta.

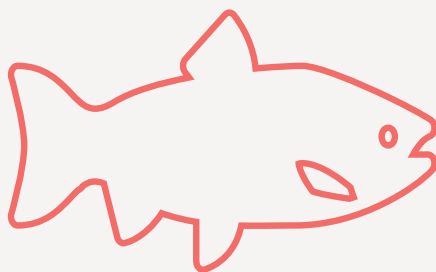
Salmones Camanchaca cultiva dos especies

SALMÓN ATLANTICO



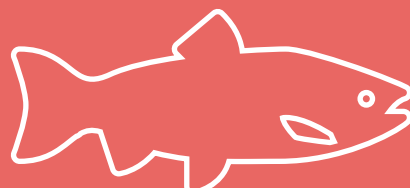
El salmón del Atlántico (*Salmo salar*), se distribuye por Europa, Estados Unidos, Canadá y se ha introducido en Sudamérica y Oceanía. Es un pez carnívoro de agua fría. Su primera etapa de ciclo de vida es en agua dulce, luego es llevado al mar en la zona sur del país entre las regiones X y XII. Alcanza su madurez a los 16-18 meses, cuando su peso llega a los 5 kgs y su talla va entre 60 a 70 cm. En estado salvaje su promedio de vida es de entre 3 a 5 años, aunque se ha informado de ejemplares que han llegado a los 10 años.

SALMÓN COHO



El salmón del Pacífico o Coho, (*Oncorhynchus kisuch*), pertenece a la familia de los salmónidos, es carnívoro, no nativo, y de agua fría. Desarrolla su primera etapa en agua dulce y luego es transportado al mar para su cultivo, en la zona sur del país, entre las regiones X y XII. Adquiere un peso promedio comercial de 3,5 kgs en 9-10 meses. En estado salvaje el salmón del Pacífico siempre muere después de que regresan a una corriente de agua dulce para desovar.

Nuestros productos



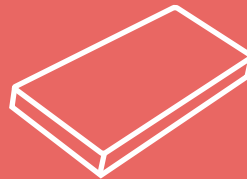
ENTERO/HG



FILETE



PORCIONES



OTROS PRODUCTOS:
BITS & PIECES
HARASU
SCRAPE MEAT



Del sur de Chile a miles de familias de todo el mundo

(102-2; 102-3; 102-4; 102-6)

5

CENTROS DE AGUA DULCE

4

PLANTAS DE PROCESAMIENTO

74

CONCESIONES DE ACUICULTURA

4

PUNTOS DE VENTA

OFICINAS COMERCIALES

EN CHILE, MÉXICO, EEUU, ESPAÑA, CHINA Y JAPÓN.

3 PISCICULTURAS DE SALMÓN ATLÁNTICO
GENÉTICA EN POLCURA
REPRODUCTORES EN RÍO DEL ESTE
HATCHERY Y SMOLTIFICACIÓN EN PETROHUÉ.

2 PISCICULTURAS PARA COHO Y TRUCHA
PISCICULTURA EN PURRANQUE
SMOLTIFICACIÓN EN LAGO LLANQUIHUE.

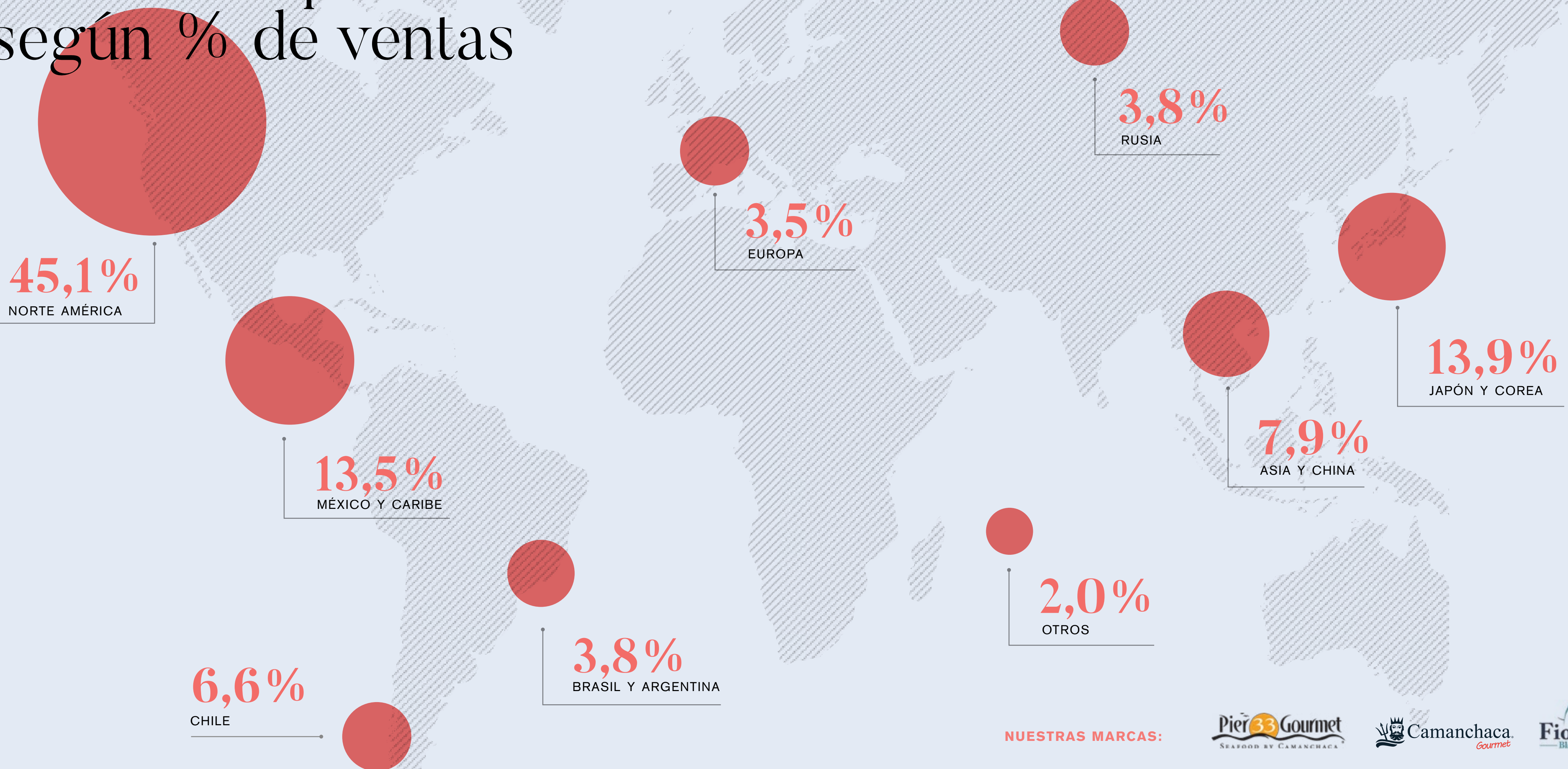
PLANTA PRIMARIA EN SAN JOSÉ, CALBUCO
PLANTA PRIMARIA EN QUELLÓN, CHILOÉ
PLANTA DE VALOR AGREGADO EN TOMÉ
PLANTA DE COHO EN TOMÉ

UBICADAS ENTRE LA REGIÓN DE LOS LAGOS Y DE AYSÉN. DURANTE 2020 OPERARON:
21 PARA SALMÓN ATLÁNTICO
2 PARA SALMÓN COHO
7 EN ASOCIACIÓN DE CUENTAS EN PARTICIPACIÓN DE LA ESPECIE TRUCHA.

UBICADO EN LAS COMUNAS DE:
IQUIQUE
TOMÉ
CORONEL
RAUCO.



Destino de productos según % de ventas



NUESTRAS MARCAS:





Modelo de sostenibilidad

(102-40; 102-42)

En Salmones Camanchaca estamos orgullosos de nuestro trabajo, ya que gracias a él no sólo generamos dividendos económicos, sino también impactos positivos en aspectos sociales y ambientales. Por ello, en 2019 profundizamos aún más en nuestra Estrategia de Sostenibilidad con una mirada de largo plazo, considerando las grandes tendencias y desafío que enfrenta el planeta, alineándonos a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, impulsados por la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Esta **Estrategia de Sostenibilidad** identifica y prioriza los temas materiales de relevancia para Salmones Camanchaca, los que se agrupan en cinco pilares que constituyen la base de nuestro modelo, el cual tiene tres objetivos fundamentales:

1

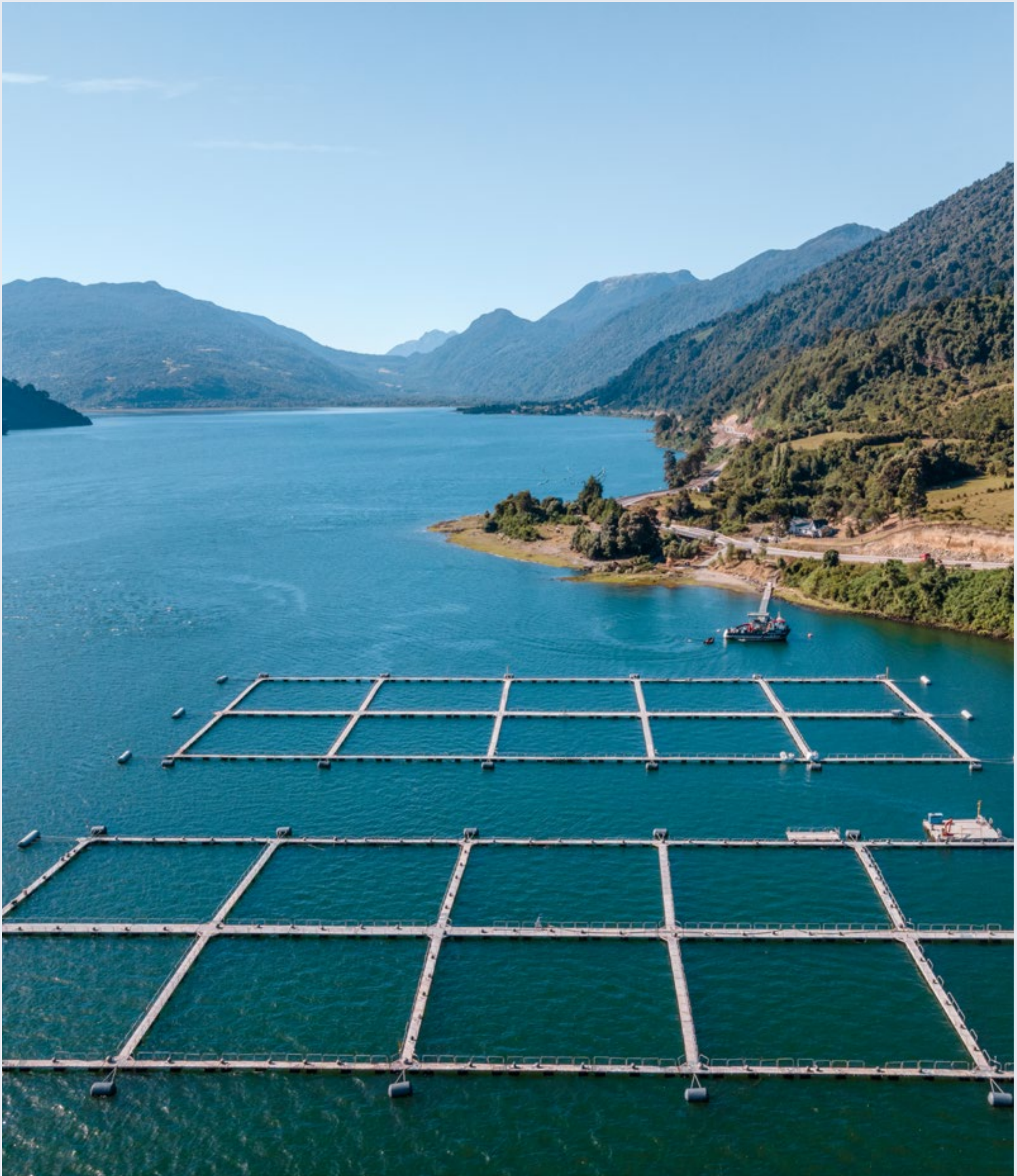
ENTREGAR UN MARCO
CONCEPTUAL PARA
ABORDAR LOS DESAFÍOS
AMBIENTALES Y SOCIALES.

2

ESTRUCTURAR LAS
PRIORIDADES Y
OBJETIVOS EN MATERIA
DE SOSTENIBILIDAD,
FACILITANDO LA GESTIÓN
Y LA COMUNICACIÓN.

3

GENERAR EL CAMBIO
CULTURAL EN LOS
COLABORES DE LA
COMPAÑÍA.





Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

Cinco Pilares de Sostenibilidad

ALIMENTO SALUDABLE Y NUTRITIVO



Estamos comprometidos con la producción sostenible y responsable de salmón premium, que haga una contribución real a la nutrición y salud de nuestros consumidores. La inocuidad, la bioseguridad y el bienestar animal son elementos claves en nuestra gestión para cumplir nuestro compromiso.

ECOSISTEMAS SALUDABLES



Nuestro salmón es cultivado en la Patagonia chilena en óptimas condiciones físicas, químicas y biológicas para el desarrollo de los peces. A través de las excelencias operacionales y la adecuada gestión de nuestros potenciales impactos, buscamos mantener la estructura y función de los ecosistemas acuáticos y terrestres que nos acogen.

EMPLEO CON SENTIDO



Sabemos la diferencia que hace un equipo humano comprometido y consciente de su impacto. Sabemos que lo mejor de nosotros, lo entregamos de manera voluntaria. Sabemos que eso requiere un total compromiso y dedicación por nuestros equipos.

NEGOCIO RENTABLE Y RESPONSABLE



La creación de valor para nuestros accionistas y grupos de interés requiere un negocio rentable y resiliente. Nuestra cultura corporativa está basada en el ética, la transparencia, el cumplimiento regulatorio y en la gestión oportuna y efectiva de riesgos.

COMUNIDADES PRÓSPERAS



Nuestras operaciones se distribuyen a lo largo y ancho de un territorio con una gran diversidad de actores y culturas. Nuestro trabajo de relacionamiento se basa en el respeto y cuidado de nuestro entorno, en la construcción de relaciones de confianza y en el aporte al desarrollo de los territorios.

Metas

Durante el año 2020 continuamos desarrollando iniciativas que nos permitieron avanzar a paso firme hacia las ambiciones que nos hemos propuesto:

ASC

Más del 50% de la producción certificada en 2021

50%

de reducción en el uso de antibióticos en 2025

Carbono neutral

a 2025

Incrementar el valor de **nuestras comunidades**



LA AGENDA 2030: UN NUEVO DESAFÍO

Los ODS son una iniciativa impulsada por las Naciones Unidas, que busca promover a las personas, empresas y organismos a aportar en los 17 objetivos y 169 metas para tener un planeta más sostenible al 2030. En Salmones Camanchaca asumimos este desafío con responsabilidad y luego de un profundo análisis, determinamos que podemos contribuir a los siguientes objetivos globales.



Trabajamos en alianza para alcanzar el desarrollo sostenible

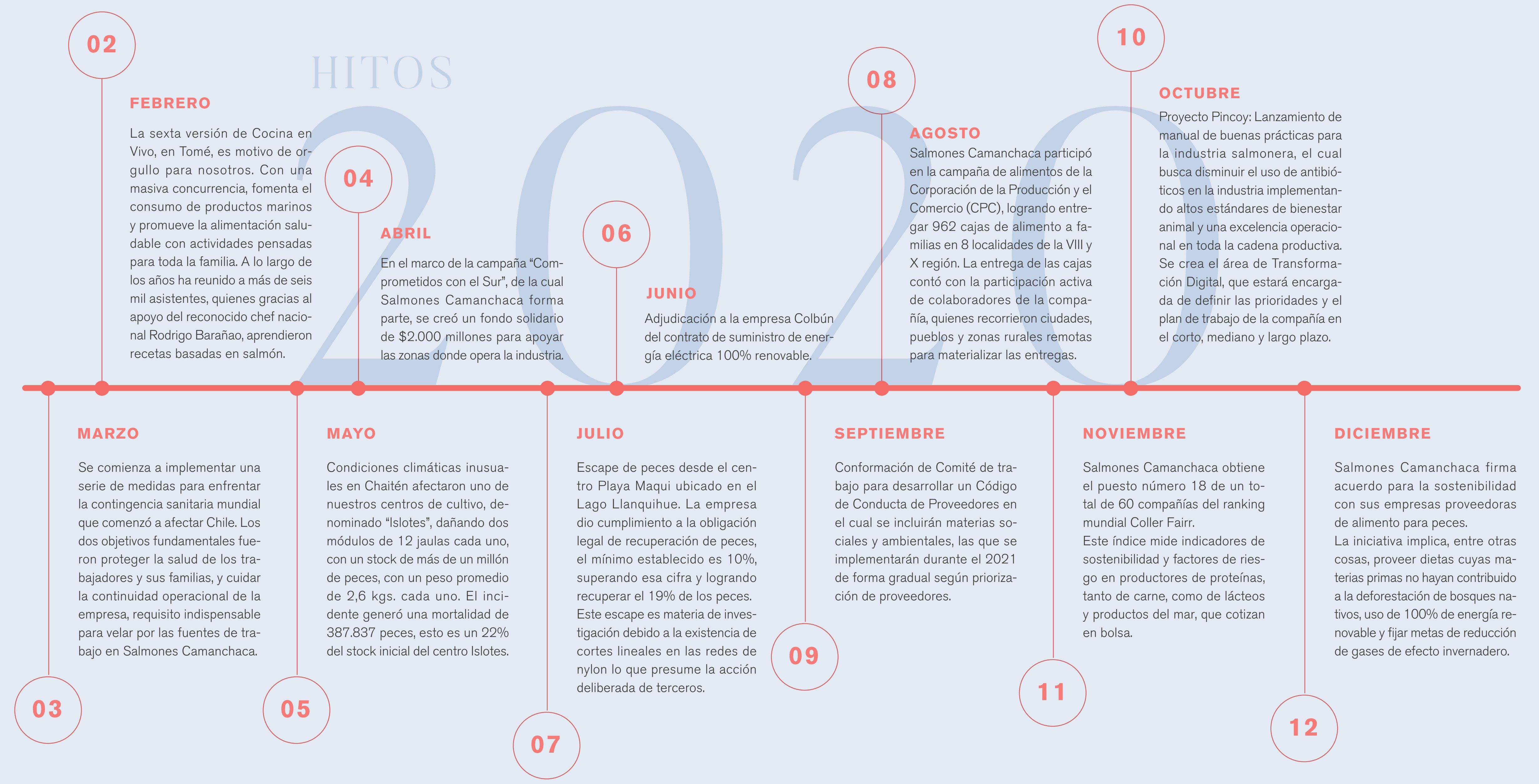
RELACIÓN CON NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

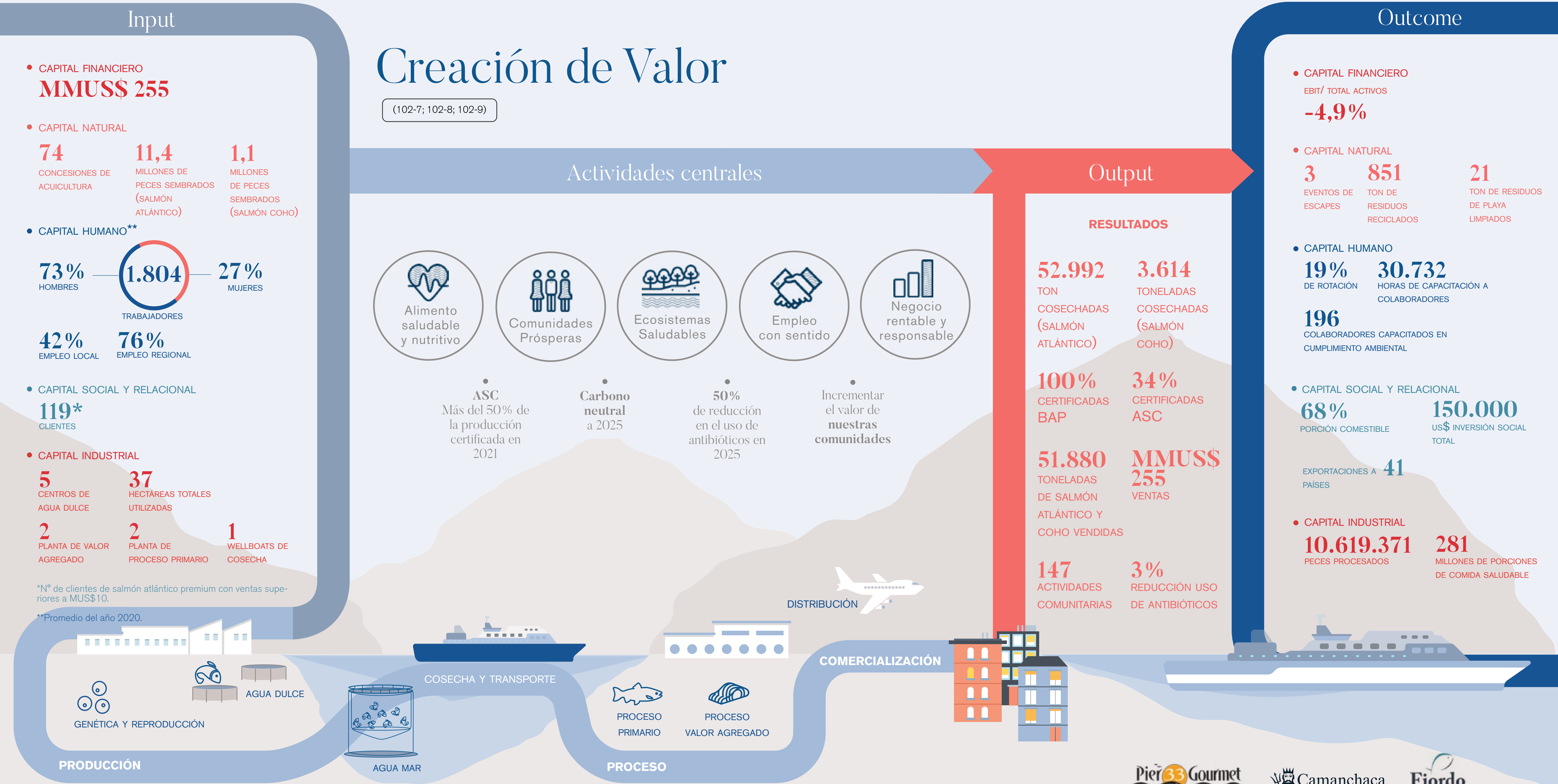
(102-21; 102-40, 102-42, 102-43, 102-44)

En Salmones Camanchaca nos relacionamos de manera permanente con nuestros distintos grupos de interés, es decir, aquellos que pueden afectar o se pueden ver afectados por nuestras operaciones. A ellos los identificamos a partir de distintos criterios que nos permitieron priorizar a los siguientes grupos.

Grupo de interés	Temas claves y preocupaciones planteadas	Formas de vinculación
COLABORADORES	Generación de empleo, prácticas y condiciones laborales, respeto por DDHH, formación y educación, presencia en el mercado, cambio climático.	ENCUESTAS Y REUNIONES
SINDICATOS	Generación de empleo, prácticas y condiciones laborales, respecto por DDHH, formación y educación, presencia en el mercado.	REUNIONES
INVERSIONISTAS	Transparencia en los procesos y resultados, perdidas de biomasa, prácticas de adquisición.	ENCUESTAS Y REUNIONES
CONTRATISTAS	Generación de empleo, prácticas de adquisición, prácticas y condiciones laborales, evaluación de proveedores.	ENCUESTAS Y REUNIONES
COMUNIDADES LOCALES	Generación de empleo, pago de impuestos en la zona, desarrollo local, prácticas de adquisición, desarrollo turístico, transparencia, participación en desarrollo social, manejo de la basura, impacto transporte de peces en comunidades, presencia en el mercado, impactos medioambientales, uso de recursos, limpieza de fondos y borde costero, escape de peces, cambio climático.	ESTUDIOS DE PERCEPCIÓN Y REUNIONES
AUTORIDADES REGIONALES Y LOCALES	Pago impuestos locales, involucramiento en desarrollo local, colaboración al desarrollo turístico, prácticas laborales, manejo de residuos, respeto por los DDHH, impacto medioambiental, limpieza fondo y borde costero, uso de antibióticos, escapes de peces y cambio climático.	SEGÚN ALCANCE CON CADA AUTORIDAD
AUTORIDADES NACIONALES	Pago impuestos locales, prácticas laborales, respeto por los DDHH, inocuidad alimentaria, impacto medioambiental y cambio climático.	SEGÚN ALCANCE CON CADA AUTORIDAD
ORGANIZACIONES SOCIALES	Involucramiento en desarrollo local, transparencia, participación en desarrollo social, reuniones abiertas a la comunidad, respeto por los DDHH.	REUNIONES

Somos Salmones Camanchaca		Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
	INICIATIVAS Y ASOCIACIONES								
	(102-12; 102-13)								
	Para avanzar en nuestros compromisos de sostenibilidad el trabajo en red es fundamental, por ello contamos con alianzas y asociaciones que contribuyen a alcanzar nuestros objetivos. Entre las asociaciones, encontramos:								
	INICIATIVA SOCIAL DEL SALMÓN								
	Miembros desde 2019. Esta iniciativa reúne a diez empresas productoras y proveedoras de la industria de la salmonicultura, con el objetivo de mejorar en conjunto los estándares sociales y ambientales de las operaciones, más allá de la normativa vigente.								
	CORPORACIÓN DE DESARROLLO PRODUCTIVO DEL LITORAL DE AYSÉN								
	Miembro activo desde constitución de la Corporación de Desarrollo Productivo del litoral de Aysén en 2017. Corporación sectorial sin fines de lucro para promover e implementar acciones para fomentar el desarrollo de las localidades y sectores productivos ligados al borde costero de la Región de Aysén.								
	ASOCIACIÓN DE LA INDUSTRIA DEL SALMÓN AG								
	Somos miembros Salmon Chile. El principal objetivo de esta organización es trabajar la sostenibilidad como foco central en las operaciones de las compañías. SalmonChile opera en las regiones de La Araucanía, Los Lagos, Chiloé y Aysén.								
	INSTITUTO TÉCNICO DEL SALMÓN								
	Miembro de este ente articulador y de referencia de información, ciencia e innovación necesaria para que la salmonicultura chilena se desarrolle de manera sustentable.								
	PROYECTO PINCOY								
	Somos miembros de Proyecto Pincoy, iniciativa colaborativa que busca aportar mediante la reducción del uso de antibióticos en la producción de salmónidos en Chile.								
						CONVENIO USS			
						Miembro desde 2019, incluye una colaboración y participación en el Programa Más Azul.			
						GLOBAL SALMON INITIATIVE (GSI)			
						Iniciativa impulsada en 2013 por los principales productores de salmón cultivado del mundo, que en conjunto representan aproximadamente el 50% de la producción global, con el propósito de trabajar unidos por una mayor cooperación y transparencia de la industria y lograr un progreso continuo en la sostenibilidad de la salmonicultura.			
						PROGRAMA REDUCCIÓN DE ANTIBIÓTICOS EN EL SALMÓN CHILENO (CSARP)			
						Iniciativa anunciada en marzo de 2019 que compromete a los integrantes del Consejo de Marketing del Salmón Chileno (CSMC) a reducir en un 50% el uso de antibióticos. Esta es una iniciativa colaborativa entre CSMC y el programa SeaFood Watch del Monterey Bay Aquarium. El CSMC es una institución con sede en los Estados Unidos, que tiene su origen en 2018, y que busca fortalecer la reputación del salmón chileno, reuniendo al 70% de la industria de nuestro país, incluida nuestra Compañía.			
						PRINCIPALES APORTES A MEMBRESÍAS EN US\$:			
						278.528	55.136	44.615	
						<u>SALMÓNCHILE</u>	<u>GSI</u>	<u>INTESAL</u>	







Contexto normativo

La industria del salmón en Chile está regulada por normativas ambientales y sanitarias que velan por la sostenibilidad de la industria. Los principales cuerpos normativos que regulan a la industria en estas materias son el Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo para las Especies Hidrobiológicas (D.S. N°319 del 2001) y el Reglamento Ambiental para la Acuicultura (D.S. 320 del 2001). En conjunto, estas normas regulan el ordenamiento espacial de la producción, la densidad de siembra, los niveles máximos de producción, los planes de acción ante contingencias y los “descansos” sanitarios de las concesiones de acuicultura, entre otros. Adicionalmente, los proyectos de acuicultura están sometidos a la Ley General de Bases del Medio Ambiente, y deben ingresar al Sistema de Evaluación Ambiental y ser aprobados previo a su operación. A continuación describimos, brevemente, los principales aspectos regulados por la normativa vigente.

ORDENAMIENTO ESPACIAL DE LA INDUSTRIA

Las concesiones de acuicultura están organizadas en Agrupaciones de Concesiones (conocidas coloquialmente como “barrios”), que regulan los periodos de siembra y cosecha de peces de concesiones que comparten un espacio geográfico/ambiental definido por la autoridad. El objetivo de estos llamados “barrios” es disminuir la probabilidad de contagio de enfermedades a través de la coordinación de medidas sanitarias, el control de

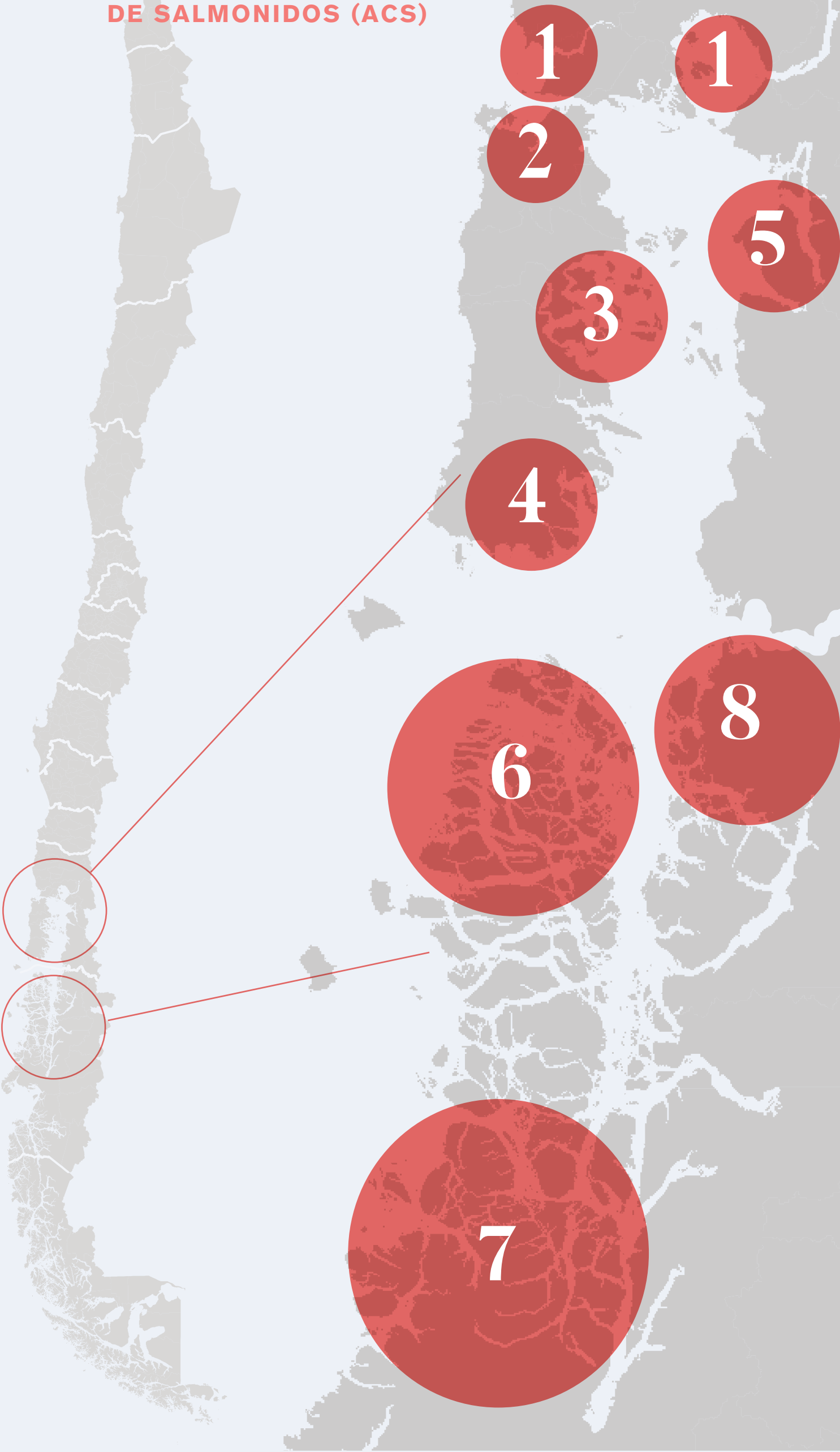
la densidad y límites de producción, y el descanso coordinado de las concesiones de acuicultura. Cada “barrio” salmonero opera en promedio 21 meses, luego de los cuales no puede haber producción en el área por un periodo de 3 meses. En el caso de Salmones Camanchaca, nuestras concesiones “descansan” un promedio de 7 meses entre ciclos de producción.

En la industria hay un total de 83 “barrios”; 24 en la región de Los Lagos; 37 en Aysén; y 22 en Magallanes.

LÍMITES DE PRODUCCIÓN Y DENSIDAD DE SIEMBRA

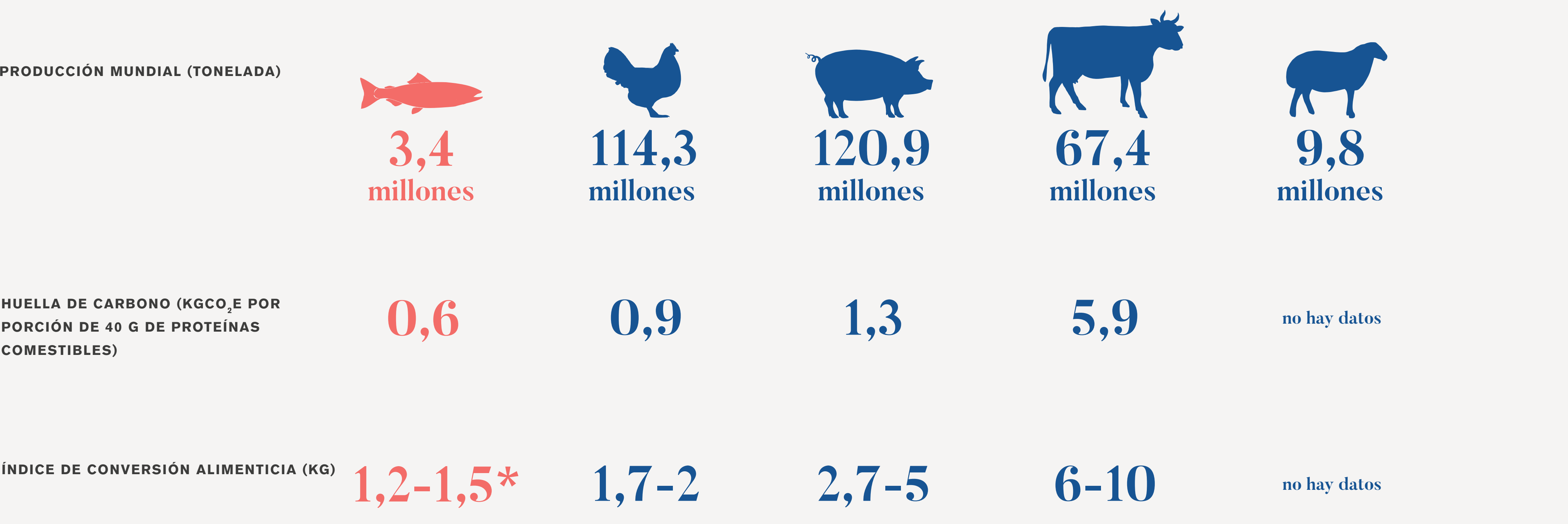
En Chile, los límites de producción de las concesiones de acuicultura están regulados por sus Resoluciones de Calificación Ambiental (RCA), emitidas por el Servicio de Evaluación Ambiental (SEA) cuando el proceso de evaluación de impacto ambiental (EIA) ha resultado conforme. De manera complementaria, la densidad de siembra de peces es regulada por la Ley General de Pesca y Acuicultura y sus reglamentos acompañantes. Así, la Ley General de Pesca y Acuicultura establece que la densidad máxima de cultivo no puede superar los 17 kg/m³. Adicionalmente, para cada “barrio” salmonero, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura regula la densidad máxima de siembra en función del desempeño sanitario y ambiental del barrio, la que nunca puede exceder el máximo establecido por ley y – por el contrario – puede ser fijada en niveles de hasta 6 kg/m³ para proteger las condiciones sanitarias y ambientales.

AGRUPACIÓN DE CONCESIONES DE SALMONIDOS (ACS)



Ventajas del salmón nivel de la industria

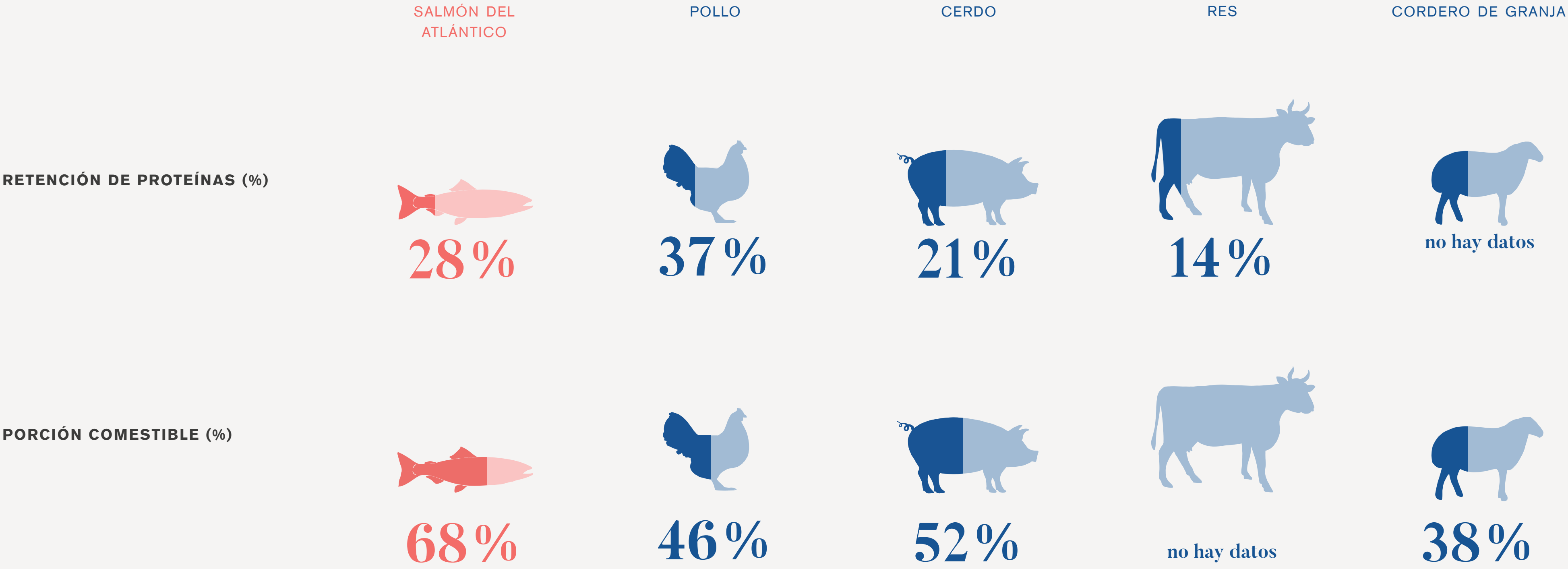
La producción de salmón es una de las más eficientes y sustentables de las producciones de alimentos proteicos. Esto queda demostrado en las siguientes cifras:



Datos sobre el salmón de cultivo incluyen:
salmón del Atlántico, salmón chinook (real), salmón chukm (keta), salmón coho (plateado), salmón masou (cereza) y la trucha arco iris.

Productos primarios semovientes:
en este caso hace referencia a la producción total de carne de animales sacrificados (matanza comercial y de granja), expresados en términos de peso de canal.

*salmón del atlántico



*El índice FCR de la producción de carne de res tiene un rango mayor debido a los diferentes tipos de alimentos que se usan.

Estos cálculos toman en cuenta las diferencias en el índice FCR, las diferencias en las porciones comestibles y en el costo de progenie.



02

Alimento saludable y nutritivo





Alimento saludable y nutritivo

(103-1; 103-2; 103-3)

El propósito de todo lo que hacemos en Salmones Camanchaca es ofrecer productos sanos y de calidad a nuestros clientes. Es por ello que, en el centro de nuestra estrategia de producción, se encuentra la salud y bienestar de los peces, al igual que la calidad e inocuidad de los productos.

En base a lo anterior definimos dos ambiciones vinculadas a nuestro modelo de sostenibilidad:



Fundamentos

Estamos comprometidos con la producción sostenible y responsable de salmón premium, que haga una contribución real a la nutrición y salud de nuestros consumidores. La inocuidad, la bioseguridad y el bienestar animal son elementos claves en nuestra gestión para cumplir con los estándares comprometidos.

ODS vinculados



Indicadores de desempeño 2020



Temas materiales



Hitos del año





Calidad avalada internacionalmente

(102-11; 416-1; 417-1)

En Salmones Camanchaca nos enfocamos en brindar un producto de excelencia, que cumpla con todos los principios y exigencias de los estándares nacionales e internacionales a los que son sometidas las instalaciones de toda nuestra cadena de valor. Es por ello que nos sentimos orgullosos de contar con una serie de certificaciones que avalan nuestra dedicación y compromiso.



BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP) –
CUATRO ESTRELLAS.



Esta certificación se enfoca en elementos claves para una acuicultura responsable, incluyendo la calidad de los procesos, responsabilidad ambiental y social, seguridad alimentaria, trazabilidad y salud y bienestar animal. Otorga estrellas para cada etapa de producción, siendo 4 estrellas el máximo alcanzable.



ISO 9001:2015

Sistema de gestión de calidad internacional. Se encuentran certificadas las Plantas de proceso, las que cuentan con Procedimientos enfocados en asegurar la calidad de producto como el Manual de Inocuidad.



CERTIFICACIONES EN HACCP DEL SERVICIO
NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA.

Es un estándar internacional que define los requisitos para el control efectivo de la seguridad alimentaria en plantas de procesos.



HALAL

Es el procedimiento técnico mediante el cual se verifica y acredita que el contenido y proceso de manufactura de un producto están de acuerdo con lo establecido en la normativa islámica.



AQUACULTURE STEWARDSHIP
COUNCIL (ASC)

Norma internacional que gestiona las mejores prácticas de la industria de la acuicultura responsable, fomentando la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social utilizando mecanismos de mercado eficientes que crean valor a lo largo de toda la cadena.



GLOBAL G.A.P

Una norma reconocida internacionalmente para la producción acuícola, que garantiza la producción segura y sostenible de alimentos.



KOSHER

La certificación verifica que los alimentos se preparan de acuerdo a normas dietéticas judías, las cuales son permisibles para el consumo, puesto que cumplen con los requisitos de la dieta de la Biblia Hebrea.



UN PASO MÁS ALLÁ: CERTIFICACIÓN ASC

La certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council) es considerada la más exigente en términos de sostenibilidad para la acuicultura. Desarrollada sobre la base de diálogos con grupos de interés, considera más de 500 indicadores de diversos ámbitos y auditorías independientes. Contar con este sello nos asegura producir bajo los más exigentes estándares sociales, ambientales y de inocuidad del producto.

La promoción de esquemas de certificación serios y creíbles son una herramienta para asegurar un manejo responsable. En el caso de la salmonicultura, el estándar ASC, entidad cofundada por WWF, es reconocida como la principal norma a nivel mundial para el cultivo responsable de salmones. Nuestra empresa evalúa bajo este estándar el proceso productivo de smolts, los centros de engorda y la cadena de custodia (proceso primario y secundario).

En virtud de nuestro proceso de mejora continua y fruto del trabajo en conjunto con GSI (Global Salmon Initiative), nos comprometimos a que el próximo año, la mayor parte de nuestra producción cumpla con los requerimientos de esta norma. En 2020 logramos que el 52% de la biomasa cosechada fuera certificada ASC; sin embargo, para nosotros es fundamental evaluar la tendencia de largo plazo. Para ello, calculamos nuestra biomasa certificada ASC utilizando un periodo móvil de 24 meses que da cuenta de la duración de los ciclos de cultivo, logrando con ese criterio un 34% de nuestra biomasa certificada.





Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

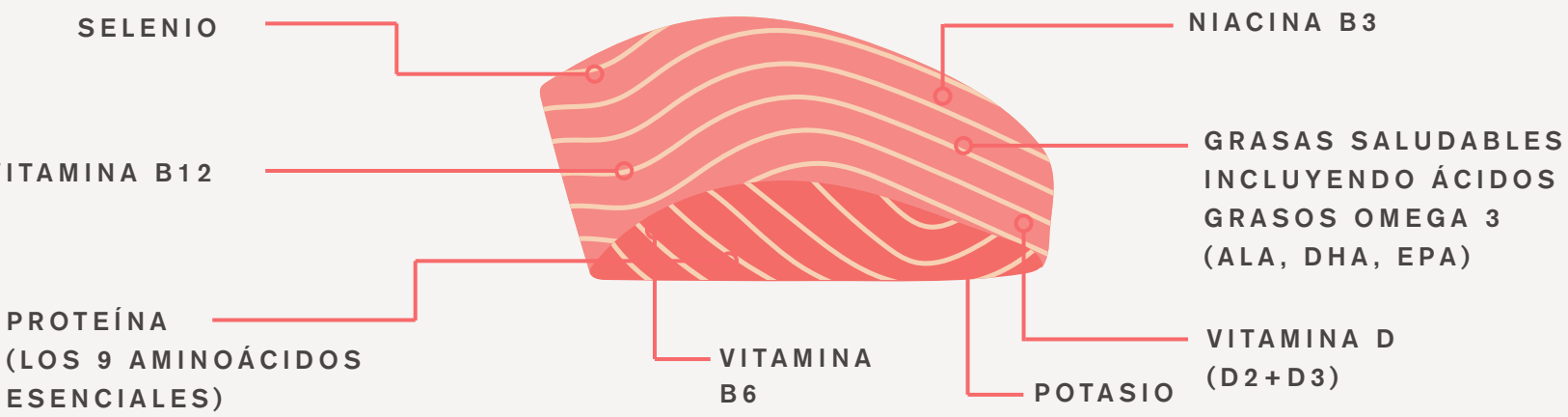
Salmones Camanchaca:

alto valor nutricional para nuestros consumidores

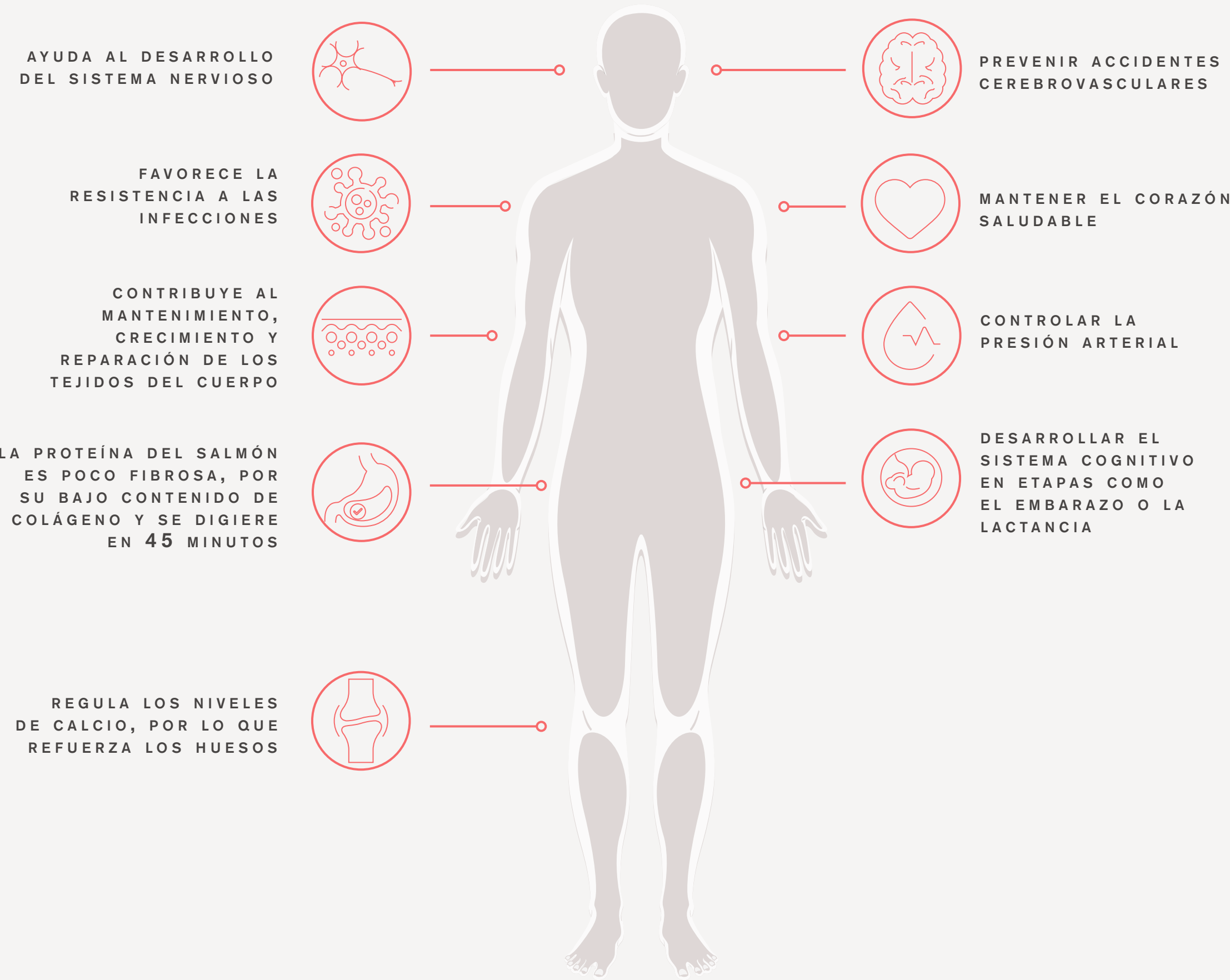
Nos inspira llevar a las mesas de nuestros consumidores un alimento tan excepcional como el salmón, repleto de nutrientes fundamentales para el ser humano. Además de su alto contenido proteico, ácidos grasos omega 3 y 6, vitaminas liposolubles como la A y la D, contiene minerales como el potasio y fósforo, lo que significa que su consumo favorece el funcionamiento ocular, cerebral y cardiovascular.

Por otra parte, el salmón también es rico en yodo, necesario para convertir los alimentos en energía, aportando al funcionamiento normal de la tiroides y la producción de hormonas tiroideas, las cuales son fundamentales para el desarrollo adecuado de todas las células del cuerpo humano.

APORTES NUTRICIONALES DEL SALMÓN



Según investigaciones científicas, consumir salmón con regularidad nos ayuda a:





APORTAMOS NUTRICIÓN AL MUNDO

La Organización de las Naciones Unidas ha estimado que la población mundial será de 9.000 millones de habitantes en 2050, 3.000 millones más que hoy. Esto implica una importante presión por aumentar la disponibilidad de alimentos, y hará necesario aumentar en 37 millones de toneladas de productos del mar para mantener el consumo per cápita (actualmente se generan 48 millones). Considerando que la pesca tradicional alcanzó sus niveles máximos productivos, la acuicultura representa la única forma de satisfacer esta necesidad.



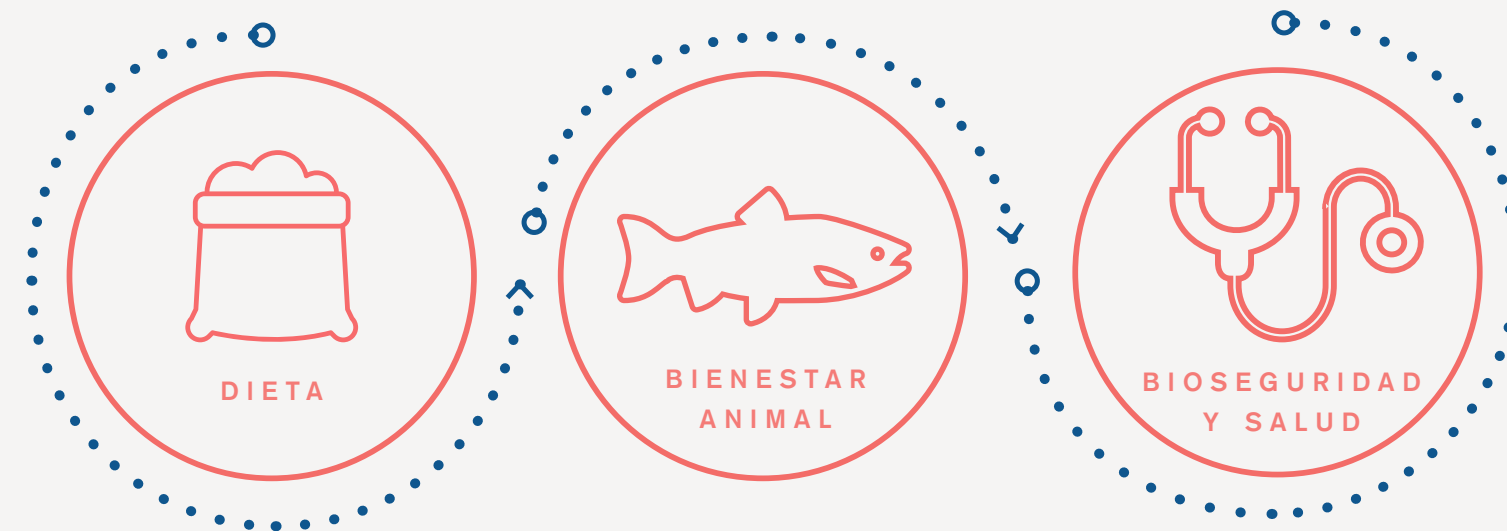


Súper alimento desde el origen

En Salmones Camanchaca elaboramos un producto de primer nivel, gracias al estricto cumplimiento de políticas internas y estándares internacionales de calidad. De esta manera, nos comprometemos a velar por la excelencia en todo el ciclo productivo, dando como resultado un alimento de alto valor nutricional para todos nuestros consumidores.

En esta línea, estamos orgullosos de informar que en nuestra cadena productiva no utilizamos peces genéticamente modificados (GMO). El 100% de nuestra producción de salmón Atlántico es con genética propia, y las ovas de Coho son abastecidas por un proveedor que cuenta con la certificación Global Gap, lo que asegura que tampoco son GMO.

Por otra parte, potenciamos los beneficios nutritivos del salmón gestionando activamente una triada de dimensiones que tienen en su cúpula el bienestar de nuestros peces.





Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

BIENESTAR DE NUESTROS SALMONES

Estamos convencidos que, para lograr cosechar peces saludables, tenemos que asegurar que existan las condiciones apropiadas a sus características biológicas en un entorno adecuado a sus necesidades. Velamos por el bienestar de nuestros salmones, asumiendo la gran responsabilidad ética que esto implica para todos quienes trabajamos en esta compañía.

En la actualidad, el bienestar animal aplicado a la producción del salmón ha cobrado gran relevancia en el mundo. Se ha comprobado que un animal criado bajo condiciones de cultivo que consideren sus requerimientos fisiológicos tiene un mejor desempeño productivo en términos de crecimiento, mayor eficacia en la conversión del alimento y menor mortalidad.

Por consiguiente, mejorando la calidad de vida de los peces, entregamos un alimento nutritivo, además de aumentar la productividad, lo que se traduce en una mejor calidad de nuestros productos y en una mayor eficiencia.

LAS CINCO LIBERTADES

En todas las operaciones que realizamos con nuestros peces, procuramos dar cumplimiento estricto a las recomendaciones establecidas en el capítulo 7, que hace referencia al Código Acuático de la OIE (Introducción a las Recomendaciones para el Bienestar de los Peces de Cultivo). Bajo esta metodología, garantizamos las “Cinco Libertades” publicadas en 1965, las que describen el derecho al bienestar en todos los animales bajo el control humano.

Las cinco libertades son:



SER LIBRES DE HAMBRE, MALNUTRICIÓN Y SED



SER LIBRES DE MIEDO Y ESTRÉS



SER LIBRES DE INCOMODIDAD FÍSICA Y TÉRMICA



SER LIBRES DE LESIONES Y ENFERMEDAD



SER LIBRES PARA EXPRESAR PATRONES NORMALES DE CONDUCTA

30



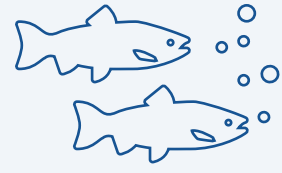
INICIO DE NUESTRA POLÍTICA DE BIENESTAR ANIMAL

En el 2020 iniciamos la elaboración de nuestra propia política de bienestar animal mediante una propuesta que incluye todo el ciclo de producción. Esta será la base para contar con un documento sólido que nos permita asegurar nuestros objetivos.

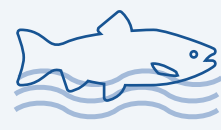
En Salmones Camanchaca nos comprometemos a no aplicar sustancias que promuevan el crecimiento y/o cambios a nivel hormonal de nuestros peces.

INDICADORES DE BIENESTAR ANIMAL EN SALMONES CAMANCHACA

Dentro de nuestros procedimientos internos, damos especial importancia a cinco aspectos fundamentales para el bienestar animal:



PECES SON ALIMENTADOS A SACIEDAD, LO QUE SE CONTROLA CON CÁMARAS SUBMARINAS.



PECES SON CULTIVADOS BAJO CONDICIONES ESTABLECIDAS POR NORMA EN CUANTO A DENSIDAD (KG/M³) Y NÚMEROS MÁXIMOS DE PECES JAULA, PORCENTAJES Y CAUSALES DE MORTALIDAD Y PROGRAMAS SANITARIOS ESPECÍFICOS, ENTRE OTROS.



CHEQUEOS Y VISITAS PERIODICAS DE MÉDICOS VETERINARIOS A TODOS LOS CENTROS DE CULTIVO.



RETIRO DIARIO DE MORTALIDAD Y REGISTRO DE CAUSAS PARA IMPLEMENTAR TRATAMIENTOS OPORTUNOS.



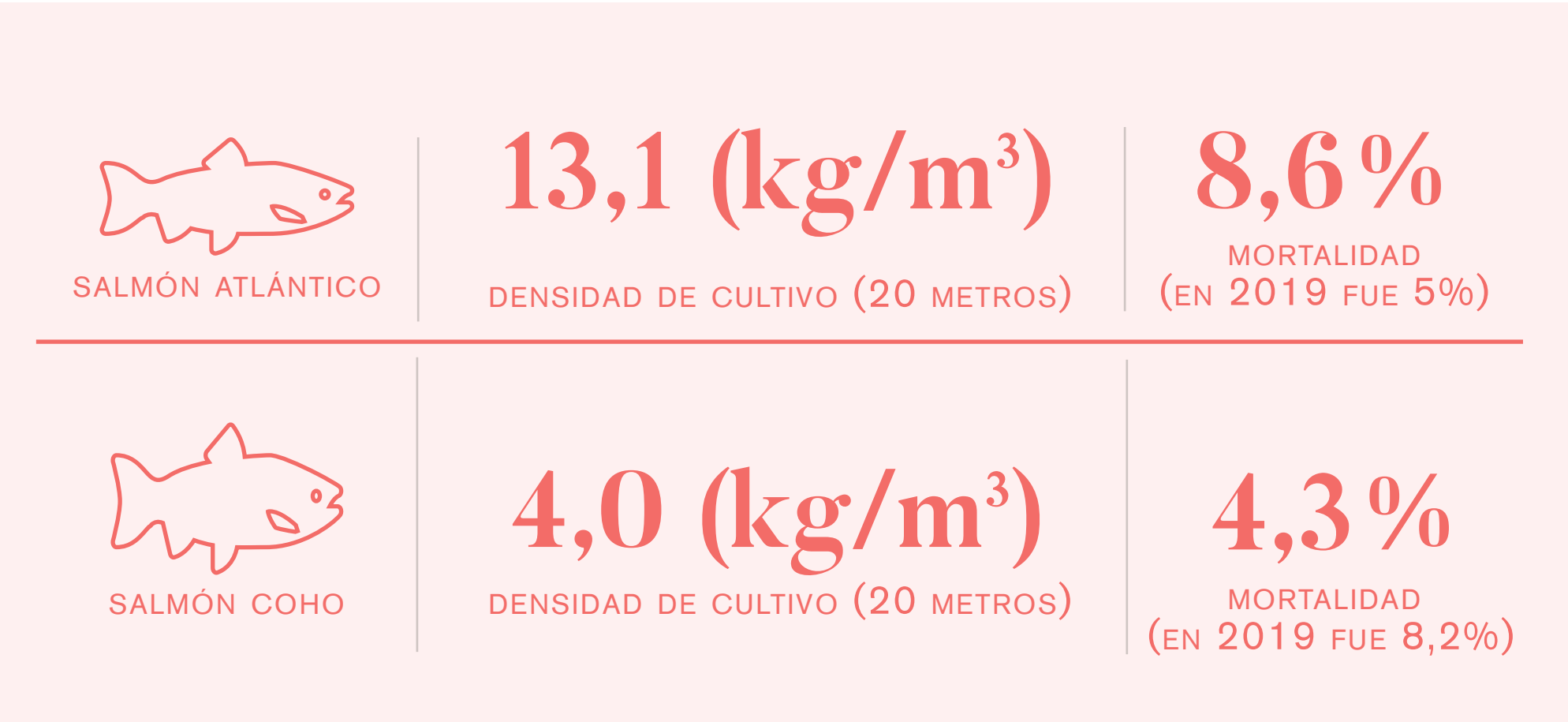
ESTRUCTURA DE CULTIVO CON SISTEMAS QUE MANTIENEN CONDICIONES AMBIENTALES ÓPTIMAS PARA LOS PECES, (POR EJEMPLO, LIMPIEZA PERMANENTE DE REDES PARA MANTENER BUEN INTERCAMBIO DE AGUA EN LAS JAULA, SISTEMAS DE OXIGENACIÓN AUTOMÁTICOS, SISTEMA DE URGENCIA PARA PREVENIR Y MITIGAR STRESS POR MICROALGAS, REDES DE PROTECCIÓN CONTRA DEPREDAADORES, ENTRE OTROS).

RESULTADOS GLOBALES

En 2020 experimentamos un aumento de mortalidad en el salmón Atlántico debido principalmente a una de las contingencias que vivimos en el período. Se trata del evento sucedido en mayo en el centro Punta Islotes, ubicado en la ensenada de Chaitén, producto de fuertes corrientes derivadas del aumento de caudal de los ríos que desembocan en el sector, a raíz del frente de mal tiempo que afectó la zona.

Dado esto, sumado a problemas sanitarios posteriores derivados al estrés de los peces sobrevivientes, sufrimos la pérdida del 44% de los animales de dicho centro, lo que incrementó en aproximadamente 3% la cifra de 5% que veníamos manteniendo en los periodos anteriores. A esto, se adiciona un incremento durante el 2020 de la incidencia de SRS, lo que ocasionó un aumento en la mortalidad de los peces debido a esta enfermedad en comparación con el año 2019.

En el caso del salmón Coho, gracias a importantes mejoras en el manejo de esta especie logramos disminuir casi a la mitad la mortalidad. Cabe destacar que 2019 fue un año de aprendizaje, ya que fue la primera vez después de varios años que se retomó el cultivo de Coho.





Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

DIETA SALUDABLE PARA NUESTROS PECES

Uno de los aspectos clave del bienestar de los peces es el alimento que consumen. En este sentido, se consideran estrategias de alimentación especializadas que cubren los requerimientos nutricionales de ellos de acuerdo a cada etapa del ciclo en que se encuentran, cuyas características son ricas en nutrientes, que provienen de harinas y aceites de pescado, y también de materias primas vegetales tales como el maíz, trigo, canola, soja entre otras leguminosas.

DIETAS FUNCIONALES

En el período reportado, dimos inicio a una relevante alternativa para enfrentar el desafío del control no farmacológico de las enfermedades de nuestros salmones. Comenzamos la ejecución de un programa permanente de ensayos de campo, para validar la eficacia de una batería de alimentos funcionales con potencial de disminuir el uso de antibióticos.

En este contexto, completamos un ensayo de campo, en el que se estudió la respuesta de distintos grupos de peces a dos alimentos funcionales, utilizando marcadores moleculares de respuesta inmune, así como también, variables productivas. El estudio se realizó en conjunto con la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Con la validación del mecanismo de medición de la efectividad de dietas funcionales, Salmones Camanchaca continuará evaluando las distintas alternativas que ofrece el mercado o que eventualmente pudiera desarrollar de forma interna.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

En los últimos años nos hemos puesto como objetivo acortar los ciclos productivos en el mar, para esto el foco se ha puesto en implementar mejoras en nuestros procesos que permitan mejorar el crecimiento de los peces y obtener la mejor conversión de alimento (kilos alimento/ kilos biomasa ganada). Durante el año 2020 hemos consolidado la implementación de sistemas de inteligencia artificial (*Software*) en nuestros centros de cultivos, el cual analiza en base a algoritmos, integrado a las cámaras de alimentación, la tendencia y apetito de los peces permitiendo identificar el volumen óptimo sugerido de entrega de alimento para saciar en tiempo real. Adicionalmente nos entrega alarmas y videos de la detección de partículas de alimento.

Con esta innovación hemos visto favorecido el bienestar y crecimiento de los peces, además de lograr una mejora en el factor de conversión del alimento, priorizando la sostenibilidad de la acuicultura.





BIOSEGURIDAD Y SALUD

(416-1)

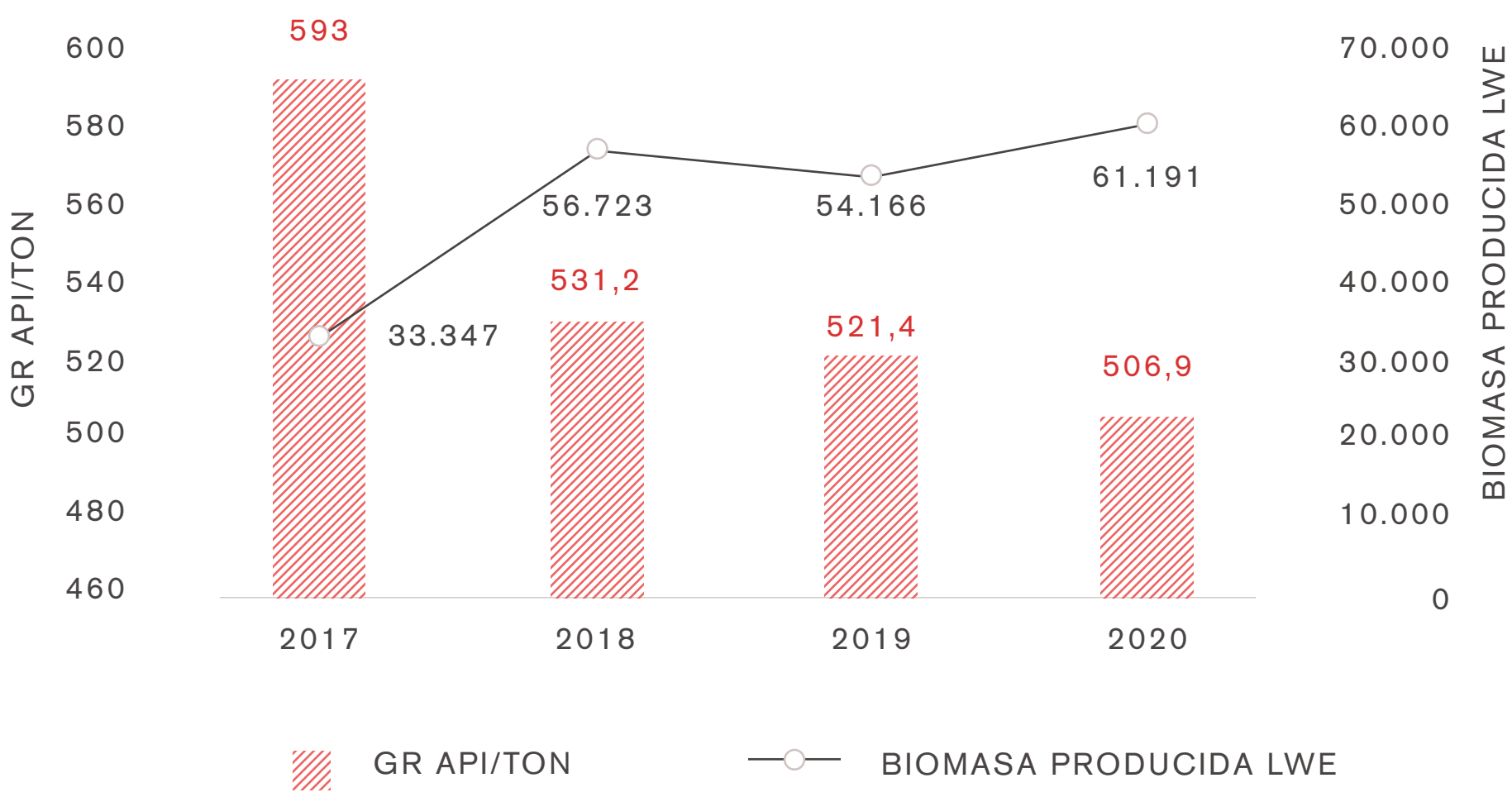
Los dos desafíos fundamentales en relación con la salud de los peces y el manejo de enfermedades son el control de los piojos de mar y la reducción del uso de antibióticos. Es por ello que, la bioseguridad, o manejo de enfermedades, es un tema prioritario para la industria global del salmón cultivado.

USO DE ANTIBIÓTICOS A LA BAJA

Al igual que en otras especies, existen varias enfermedades que pueden afectar la salud de los salmones. El enfoque de la gestión de enfermedades en Salmones Camanchaca está centrado en los métodos de prevención, pero cuando estos no son suficientes, el uso racional y controlado de antibióticos es muy importante para garantizar el bienestar de los peces.

Es importante destacar que en Salmones Camanchaca no realizamos tratamientos antibióticos con fines profilácticos; sólo se utilizan cuando es absolutamente necesario, y todos los métodos son realizados con diagnóstico clínico hecho por un médico veterinario.

CONSUMO DE ANTIBIÓTICO SALMÓN ATLÁNTICO



NUESTRA COSECHA DE SALMÓN COHO ES LIBRE DE ANTIBIÓTICOS Y ANTIPARASITARIOS

Esto fue certificado durante el 2020, a través de un proceso de auditoría realizada por una empresa externa.





3 %

Disminuyó el uso de
antibióticos respecto 2019

Esta reducción, a ciclo cerrado, se debe a que se implementaron estrategias sanitarias efectivas, incluyendo la detección y tratamiento oportuno de SRS (Septicemia Rickettsial Salmonídea, principal causante del uso de antibióticos), el uso focalizado de dietas funcionales para mejorar la respuesta inmune de los peces y el uso de la vacuna Pharmaq LiVac en el 100% de nuestros salmones Atlánticos.



«En la etapa de cultivo desarrollada en Agua Dulce no se utilizan antibióticos producto del buen manejo genético y sanitario que ha logrado Salmones Camanchaca».

Proyecto Pincoy

Estamos orgullos de formar parte de esta iniciativa chilena, que busca aportar en el objetivo de reducir colaborativamente el uso de antibióticos en la producción de salmónidos en Chile.

Dado que en los últimos años el SRS (Septicemia Rickettsial Salmonídea) ha sido la principal causa del uso de antibióticos en la producción de salmónidos en Chile, el proyecto se focaliza en esta bacteria.

En 2020 se realizó el lanzamiento del Manual de Buenas Prácticas del Proyecto Pincoy el cual es una herramienta para mejorar las condiciones productivas, sanitarias y de bienestar durante el ciclo productivo del salmón. Esta metodología aborda cuatro áreas que son: producción en agua dulce, en agua mar, salud animal y monitoreo de bienestar animal. De igual forma, incorpora aspectos operacionales íntimamente asociados a las condiciones sanitarias de los peces.

El manual está puesto en práctica en dos centros de cultivo de Salmones Camanchaca y los resultados se evaluarán en 2021.

DURANTE SU IMPLEMENTACIÓN PINCOY BUSCA CONTRIBUIR CON LOS SIGUIENTES RESULTADOS DE LA INDUSTRIA:



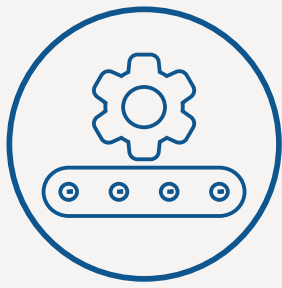
REDUCIR EL USO DE
ANTIBIÓTICOS



MEJORAR LA SALUD
DE LOS PECES



MEJORAR EL
BIENESTAR ANIMAL
DE LOS PECES



MEJORAR EL
DESEMPEÑO
PRODUCTIVO



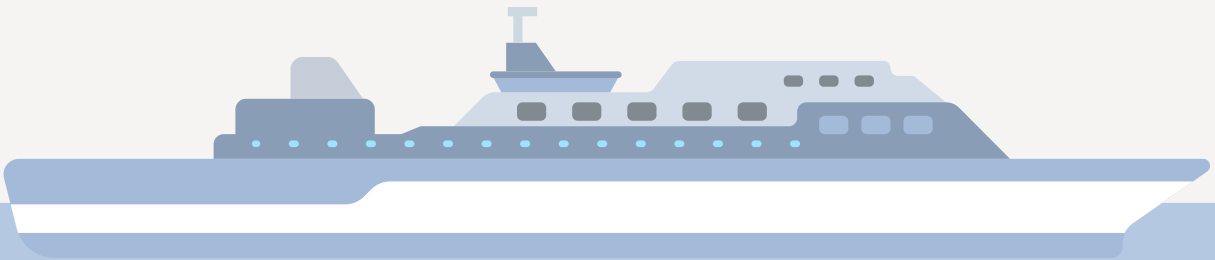
MEJORAR LA
PERCEPCIÓN DE CHILE
COMO PRODUCTOR
SUSTENTABLE DE
PECES



GENERAR VÍNCULOS
CON LA ACADEMIA Y
LAS AUTORIDADES



CONTRIBUIR AL
CRECIMIENTO
SUSTENTABLE DE LA
INDUSTRIA



USO DE ANTIPARASITARIOS

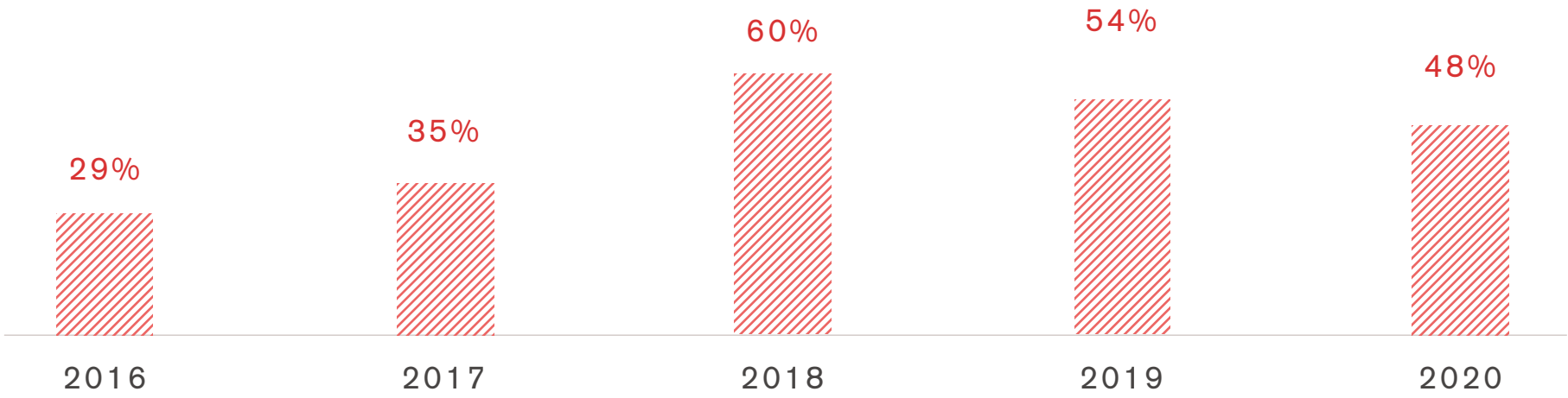
El caligus (o piojo de mar) es un parásito que se encuentra en todos los océanos del mundo, así como en muchas especies de peces. La parasitosis de salmones de cultivo en Chile causada por *Caligus rogercressyi* es tratada fundamentalmente con antiparasitarios que se administran vía oral y por inmersión a través de baños.

En nuestra empresa el uso de antiparasitarios es regulado por el equipo de médicos veterinarios especialistas, quienes definen la dosis necesaria para mantener esquemas terapéuticos. Todos los antiparasitarios utilizados tienen autorización para su uso en peces y están validados por los mercados de destino de nuestro salmón. En Salmones Camanchaca nos preocupamos constantemente de esta problemática, por lo que somos desde el 2013 parte del programa *Caligus de Aquabench*, cuyo objetivo es fomentar la colaboración y mejora continua en el control del piojo de mar.

TRATAMIENTOS PREVENTIVOS

Con el fin de prevenir la infestación por caligus, tratamos a un 48% de nuestros peces con Lufenuron, producto farmacológico administrado en la etapa de agua dulce, que permite minimizar el uso de antiparasitarios en el mar.

% DE PECES TRATADO CON LUFENURON

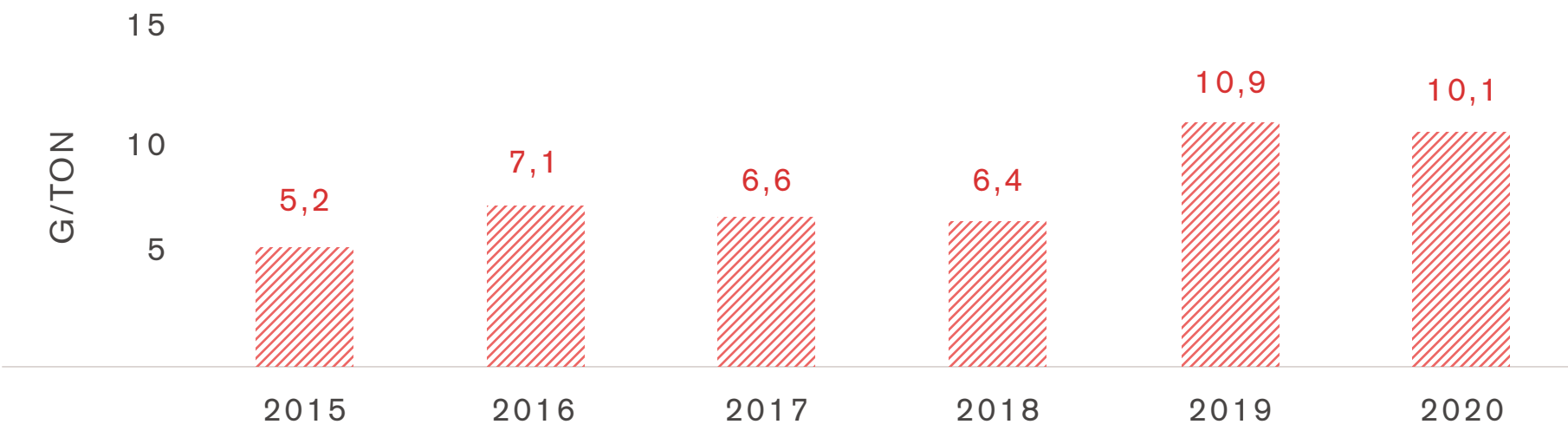


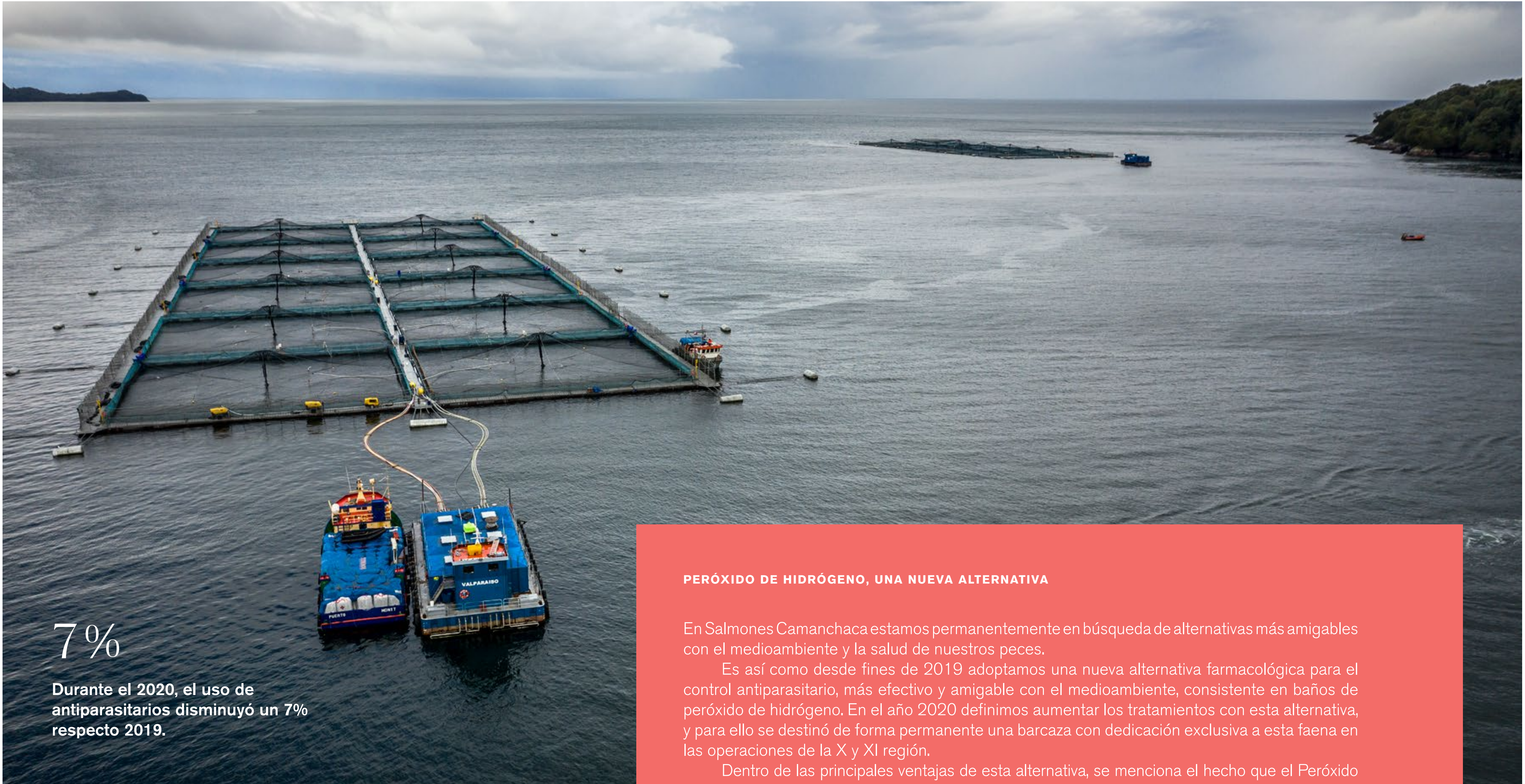
¿EN QUÉ CONSISTE EL TRATAMIENTO?

Se les aplica a los peces de forma oral en la etapa de agua dulce, el que los protege entre 6 y 8 meses una vez finalizado el tratamiento. Este mecanismo, sumado a las dietas, y observaciones periódicas de nuestros médicos veterinarios, entre otros, asegura que disminuya el riesgo de infestación en la cadena productiva.

Esta estrategia, junto al uso de dietas funcionales y de rápido crecimiento nos ha permitido disminuir la ventana de riesgo y, consecuentemente, el uso de antiparasitarios en el mar.

USO DE ANTIPARASITARIOS





7%

Durante el 2020, el uso de antiparasitarios disminuyó un 7% respecto 2019.

PERÓXIDO DE HIDRÓGENO, UNA NUEVA ALTERNATIVA

En Salmones Camanchaca estamos permanentemente en búsqueda de alternativas más amigables con el medioambiente y la salud de nuestros peces.

Es así como desde fines de 2019 adoptamos una nueva alternativa farmacológica para el control antiparasitario, más efectivo y amigable con el medioambiente, consistente en baños de peróxido de hidrógeno. En el año 2020 definimos aumentar los tratamientos con esta alternativa, y para ello se destinó de forma permanente una barcaza con dedicación exclusiva a esta faena en las operaciones de la X y XI región.

Dentro de las principales ventajas de esta alternativa, se menciona el hecho que el Peróxido de Hidrógeno se descompone en agua y oxígeno al poco tiempo de su contacto con el agua de mar.



03

Comunidades prósperas





Comunidades prósperas

(103-1 103-2; 103-3)

En Salmones Camanchaca velamos por el desarrollo de las comunidades donde operamos, entendiendo que sólo es posible en la medida que se respeten los límites sociales, económicos y ecológicos. Por ello, ponemos especial énfasis en la excelencia de nuestras operaciones, entregando información de manera oportuna y efectuando comunicaciones proactivas hacia las comunidades.

La comunicación y diálogo permanente, son la clave de nuestro trabajo para el fortalecimiento y creación de vínculos sustentados en la transparencia y confianza mutua. Es por ello, que un pilar fundamental de nuestro Modelo de Sostenibilidad, son nuestras comunidades.

Incrementar el valor de nuestras comunidades

Fundamentos

Sabemos que las empresas cumplen un rol fundamental en la sociedad. Es por ello que trabajamos con gran compromiso en el relacionamiento con nuestros vecinos, impulsando valores como el respeto y el cuidado del entorno, para generar instancias de confianza y aporte al desarrollo territorial.

Indicadores de desempeño 2020

MUS\$
2.441
PAGO IMPUESTOS LOCALES

Nº ACTIVIDADES COMUNITARIAS

147

Nº DE RECLAMOS RECIBIDOS

9

EMPLEO LOCAL

42 %

DE LA DOTACIÓN

EMPLEO REGIONAL

76 %

DE LA DOTACIÓN

DONACIONES E INVERSIÓN SOCIAL:

US\$ 150.000

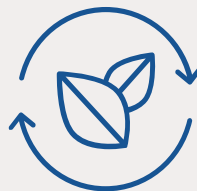
Temas materiales



COMPROMISO LOCAL Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

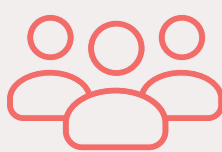


DESARROLLO INCLUSIVO DEL TERRITORIO.



USO ARMÓNICO DEL TERRITORIO Y RECURSOS COMPARTIDOS.

Hitos del año



LANZAMIENTO ESTRATEGIA DE RELACIONAMIENTO COMUNITARIO



HABILITACIÓN DE NUEVOS CANALES DE COMUNICACIÓN PARA LA COMUNIDAD



ANÁLISIS DE RIESGO SOCIAL Y EVALUACIÓN DE IMPACTO SOCIAL EN TODOS LOS TERRITORIOS



INICIATIVA COMPROMETIDOS CON EL SUR

ODS vinculados



3.4



4.4, 4.7



12.8



Compromisos para un relacionamiento responsable con comunidades

(102-12)

A raíz del trabajo realizado en torno a la Caja de herramientas y orientaciones para un relacionamiento responsable (impulsada por Rabobank y WWF)¹, Salmones Camanchaca junto a otras empresas productoras y proveedoras de la industria (miembros de GSI) formaron la “Iniciativa Social del Salmón”, cuyo objetivo apunta al cumplimiento de diez “Compromisos para un Relacionamiento Responsable con Comunidades” firmado públicamente en 2019.

Durante el 2020 las empresas participantes presentamos la iniciativa, instauramos mesas de trabajo y ejecutamos acciones en conjunto con las comunidades para el cumplimiento de los 10 compromisos.

Más información en. http://d2ouvy59p0dg6k.cloudfront.net/downloads/libro_final.pdf





RESPETAR Y CUIDAR NUESTRO ENTORNO
Gestionamos responsablemente los impactos sociales y ambientales de nuestras operaciones, asegurando que éstas sean compatibles con el entorno natural y la cultura local.

PRINCIPIOS

- Identificar conjuntamente con las comunidades locales, los impactos sociales y ambientales más relevantes de cada etapa de nuestras operaciones.
- Buscar oportunidades para la participación de los grupos de interés en el monitoreo de nuestros impactos sociales y ambientales.
- Comunicar de forma clara y permanente los resultados de los monitoreos de nuestros impactos socio ambientales y las medidas adoptadas para su mitigación.



CONSTRUIR RELACIONES DE CONFIANZA
Proveemos espacios para el intercambio de información, participación y diálogo, que permitan la construcción de relaciones de confianza con las comunidades locales.

PRINCIPIOS

- Contar con las capacidades humanas y los medios necesarios para un relacionamiento responsable y permanente con las comunidades locales.
- Contar con canales gratuitos y accesibles para la realización de sugerencias, consultas y reclamos, y mecanismos de respuesta conocidos y validados por las comunidades locales.
- Ante emergencias e incidentes, informar oportunamente a las comunidades afectadas y mantener una comunicación permanente con ellas.



APORTAR AL DESARROLLO
Buscamos aportar al desarrollo local y en la generación de valor compartido en los territorios, de acuerdo a la realidad de cada uno de ellos.

PRINCIPIOS

- Contar con políticas que promuevan el empleo local.
- Promover la contratación de proveedores locales, estableciendo relaciones colaborativas de largo plazo que aporten a su fortalecimiento.
- Apoyar y preferir proveedores que aseguren un comportamiento ambiental y socialmente responsable.
- Buscar oportunidades para la definición conjunta de la inversión social de las empresas en los territorios.



Estrategia de relacionamiento comunitario

El mundo enfrenta cambios que nos exigen vincularnos de forma responsable con nuestro entorno natural y social, construyendo relaciones de confianza, promoviendo la excelencia en nuestras operaciones y el desarrollo sostenible de la compañía y de los territorios.

Para Salmones Camanchaca, el relacionamiento responsable con las comunidades es fundamental para la sostenibilidad de la industria. Nuestra licencia social la construimos en base a la confianza y transparencia. Con ese objetivo, hemos desarrollado una estrategia centrada en un trabajo territorial permanente, que facilite el diálogo y la construcción de acuerdos con los diferentes grupos de interés.

El foco de nuestra interacción está en la identificación conjunta, monitoreo y mitigación de impactos de nuestras operaciones con grupos de interés, con especial atención a los pueblos originarios. Asimismo, estamos comprometidos con el desarrollo de los territorios donde operamos a través de una política de aportes con mecanismos de trabajo claros.

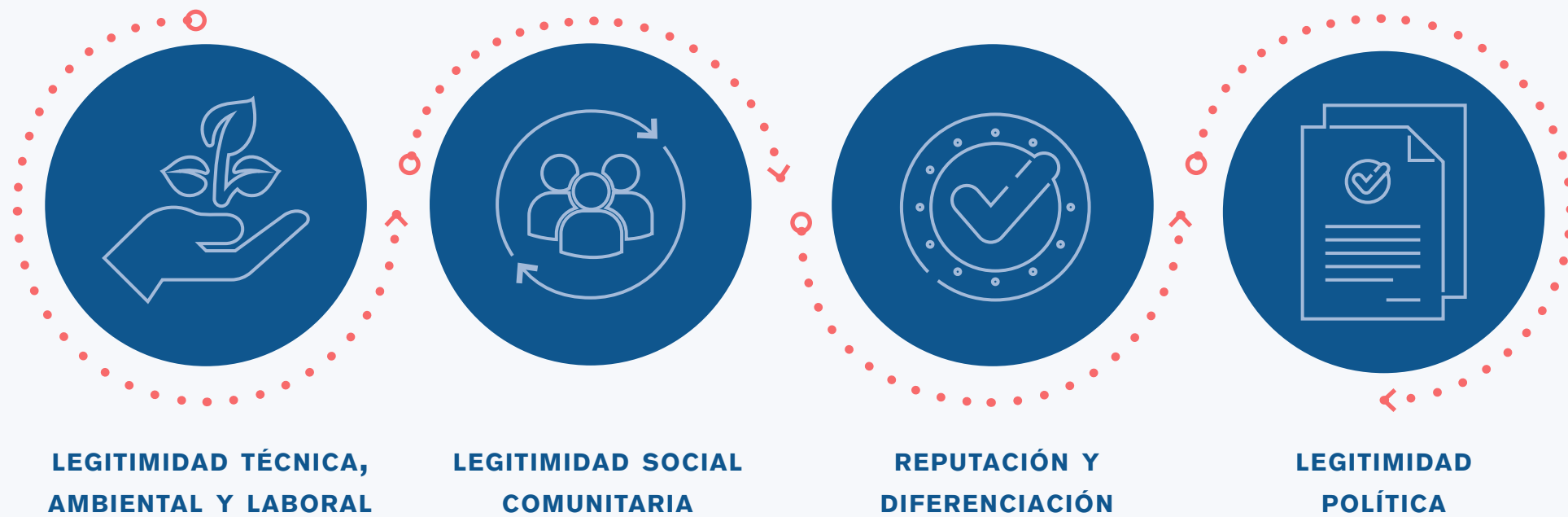
NUESTROS PRINCIPIOS



ÁREAS DE TRABAJO



Con el objetivo de gestionar de manera responsable la relación con las comunidades y el entorno, en 2020 lanzamos nuestro Modelo de relacionamiento territorial, basado en la comunicación, transparencia y confianza, que nos permitirá crear y mantener la legitimidad, reputación y diferenciación de Salmones Camanchaca frente a la industria.



Para lograr avanzar en cada uno de estos pilares, hemos definido un flujo de trabajo en nuestra gestión, el cual se compone de cuatro etapas:



Este flujo nos permite relacionarnos con las comunidades en los territorios donde operamos, con el fin de explicar los impactos de nuestro trabajo y abrir instancias de diálogo para profundizar en ellos, recogiendo y resolviendo dudas para generar confianza en cada uno de los procesos.

Nos preocupamos de conocer a nuestros vecinos a través de instancias formales de diálogo, para juntos resolver dudas o problemáticas asociadas a las operaciones de la compañía o propias del territorio. Luego, de manera participativa se establecen las prioridades de desarrollo local y se definen y evalúan inversiones sociales para el territorio. Finalmente, establecemos mecanismos de medición transparentes que permitan evaluar los avances de cada uno de los proyectos.

OBJETIVO ESTRATÉGICO	PRINCIPIOS	¿CÓMO LO TRABAJAMOS?	KPI'S
LEGITIMIDAD TÉCNICA, AMBIENTAL Y LABORAL	Salmones Camanchaca (incluido sus contratistas) produce con estándares que mantienen (o mejoran) las condiciones originales del entorno.	- Análisis de riesgos e impactos socioambientales - Plan de acción riesgos. - Comunicación constante con grupos de interés ante cambios en operaciones o incidentes.	- Nº de operaciones con análisis de riesgos/impactos socioambientales (34 operaciones al 2020). - Nº de incidentes operacionales informados a la comunidad.
LEGITIMIDAD SOCIAL COMUNITARIA	Salmones Camanchaca (incluido sus contratistas) contribuye a mantener y mejorar la forma de vida e ingresos de los habitantes de los territorios.	- Política de aportes al territorio. - Validación impactos con comunidad. - Reuniones periódicas con comunidades, ONG's, Fundaciones,etc.	- Nº de inversiones definidas participativamente - Nº de donaciones filantrópicas.
REPUTACIÓN Y DIFERENCIACIÓN	Salmones Camanchaca es reconocida por ser una empresa que produce, se relaciona y aporta al territorio de manera diferente y se preocupa del bien común.	- Mecanismos de consultas y reclamos. - Plan de comunicaciones.	- Índice de reputación corporativa. - Nº de reclamos/ sugerencias procesadas.
LEGITIMIDAD POLÍTICA	Salmones Camanchaca aporta a los territorios: - Empleo y desarrollo económico local. - Recursos para la Región/Comuna. - Fiscalización y regulación de la industria.	Reuniones autoridades locales.	Nº de reuniones con autoridades locales.



Aportes al territorio con focos definidos

Definimos los aportes al territorio como aquellas contribuciones en recursos, dinero o especies, que respaldan los objetivos del negocio y que están orientadas a promover el desarrollo sostenible y beneficiar a las comunidades localizadas en nuestras áreas de influencia.

A través de distintos instrumentos, buscamos *“contribuir a la creación de valor social mediante la inversión de recursos propios y en alianza con organismos públicos y privados, en programas que puedan promover el desarrollo económico, social, ambiental y cultural de los habitantes de los territorios donde opera la empresa, a la vez que contribuye a los objetivos del desarrollo sostenible de Naciones Unidas”*.

ACTIVIDADES

Como empresa desarrollamos actividades que se enmarcan en los tres grandes ámbitos definidos por la estrategia corporativa de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) Camanchaca Amiga: cercanía, vida sana y cuidado del entorno.



Cercanía

Promovemos y apoyamos iniciativas que acerquen nuestra Compañía a las comunidades en las que operamos, generen valor compartido y contribuyan a un desarrollo económico inclusivo y sostenible (ODS 8 y 12). Durante el período reportado se desarrollaron 127 actividades de este tipo con la participación de 9.329 personas. Dentro de las actividades se llevaron a cabo charlas, talleres, capacitaciones, cursos, aportes en equipamiento e infraestructura, relacionamiento con juntas de vecinos y autoridades.



Vida sana

Promovemos condiciones y estilos de vida saludables, que contribuyan al desarrollo y realización personal de todos quienes integran las comunidades en las que operamos (ODS 2 y 3). Para ello en 2020 contribuimos en 7 instancias deportivas con 330 participantes y una actividad de cocina en vivo.



Cuidado del entorno

Promovemos y apoyamos iniciativas que tengan un impacto positivo sobre el medio ambiente (ODS 12 y 14). Fomentamos entre los colaboradores y comunidades el cuidado y protección del medio ambiente. En 2020 fueron 13 las actividades que llevamos a cabo, entre las que están la limpieza de playas, charlas ambientales e iniciativas para potenciar el reciclaje de residuos, con una participación de 80 personas.

APORTES

Aportar al territorio también considera la participación comunitaria para la definición conjunta del aporte de inversión social en temáticas de interés de la comunidad. El programa Escuelas Sostenibles es el principal proyecto de inversión social de Salmones Camanchaca.

En estas iniciativas invertimos más de cien millones de pesos entre donaciones, patrocinios y auspicios.

APORTES MONETARIOS AL TERRITORIO	NÚMERO		INVERSIÓN TOTAL (\$)	
	2019	2020	2019	2020
Inversión Social	41	2	88.337	75.380
Donaciones	281	177	57.941	72.134
Patrocinios y auspicios	27	9	28.182	3.540
Total	349	188	174.460	151.054



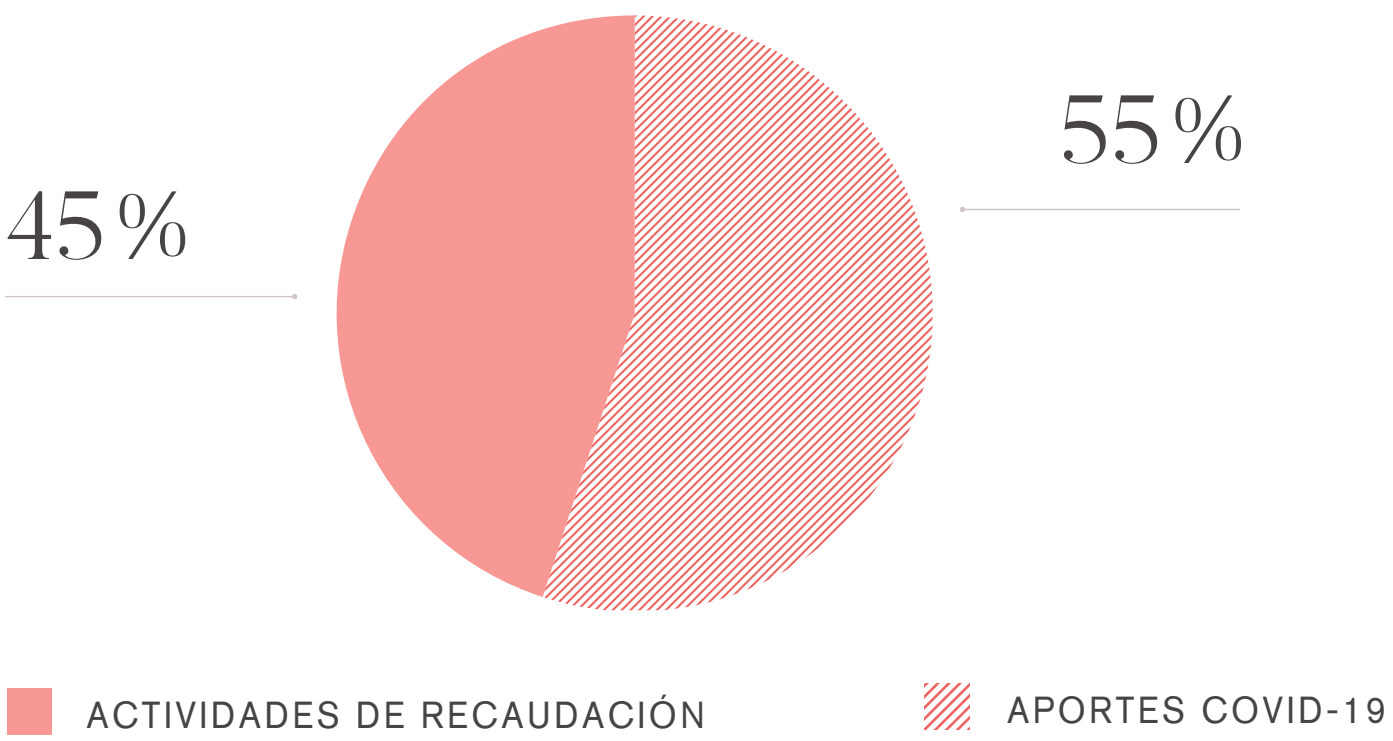


TIPOS DE CONTRIBUCIONES



De acuerdo con la política de aportes al territorio de la compañía, un 45% de los apoyos de este año corresponden a contribuciones para actividades de recaudación de fondos, instancias deportivas, equipamiento e infraestructura comunitaria, entre otros. Por otra parte, un 55% pertenece a ayudas vinculadas al Covid-19.

DONACIONES 2020



La distribución de los aportes para enfrentar el Covid en nuestro país, fue de la siguiente manera:





Actividades destacadas 2020

PROGRAMA ESCUELAS SOSTENIBLES EN TIEMPOS DE COVID-19

El programa Escuelas Sostenibles estuvo enfocado en el apoyo a los equipos directivos y docentes de las siete escuelas del programa, implementando actividades de autocuidado, apoyo en labores educativas y esparcimiento en tiempos de cuarentenas a raíz de la pandemia que afecta al planeta.

De acuerdo con las encuestas realizadas para medir el impacto de nuestras iniciativas, lo más valorado en este contexto fueron las láminas de autocuidado, materiales escolares y contención para desarrollo del hogar. Además, los concursos **“Juntos nos cuidamos del Covid”** y **“Fondo Covid”**, fueron fundamentales para apoyar a los establecimientos, implementando insumos de protección y prevención del virus.

CAMPAÑA DE ALIMENTOS CPC

Durante agosto y septiembre, Salmones Camanchaca participó en la campaña de alimentos de la Corporación de la Producción y el Comercio (CPC), logrando entregar 962 cajas de alimentos a familias en 8 localidades de la VIII y X región. La entrega de cajas contó con el apoyo de 71 colaboradores de la compañía, quienes recorrieron ciudades, pueblos y zonas rurales remotas para materializar las entregas colaborando con la logística de distribución.

COMPROMETIDOS CON EL SUR

Somos parte de la campaña “Comprometidos con el Sur”, en la que socios de SalmonChile crearon un fondo de **2 mil millones** de pesos para apoyar la crítica situación a nivel país, a raíz del Covid-19. Con foco en hospitales y centros de salud, **se entregaron más de 2 millones de insumos de protección y más de 100 equipos críticos para hospitales**, los que incluyen camas clínicas, ambulancias, equipos de Rayos X y monitores de signos vitales.

Camanchaca
aportó 160.000
US\$ a la iniciativa
«Comprometidos
con el Sur».

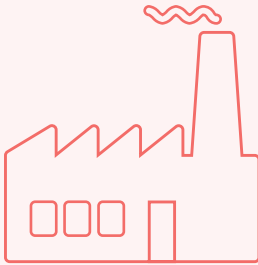
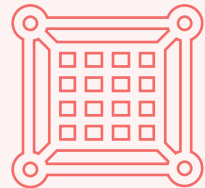
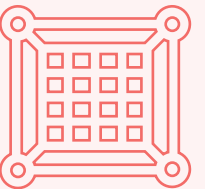
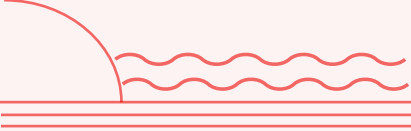


GESTIÓN Y MONITOREO DE NUESTROS IMPACTOS

(413-1; 413-2)

El trabajo colaborativo de identificación de impactos con las comunidades y los canales de consultas, reclamos y sugerencias nos entregan información valiosa para implementar acciones para la mitigación. Permanentemente informamos de cambios en nuestras actividades para recoger eventuales impactos no identificados con nuestras comunidades.

En el siguiente cuadro damos a conocer las principales soluciones y acuerdos que adoptamos junto a la comunidad en nuestros diferentes centros de operaciones. Gracias a esta metodología, podemos trabajar en equipo para seguir construyendo lazos de confianza y crecimiento.

Riesgo	Año de levantamiento	Solución	Planta de operaciones
PROGRAMA DE VIGILANCIA AMBIENTAL	2018 EN ADELANTE	ANUALMENTE, SE REALIZA UNA VIGILANCIA AMBIENTAL DE DESCARGA DE RILES VÍA EMISARIO SUBMARINO, EN LA CUAL PARTICIPAN PESCADORES ARTESANALES. ESTA ACTIVIDAD NO SE PUDO REALIZAR EN EL 2020 DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA.	PLANTA TOMÉ 
MONITOREO DESCARGA RILES	2019 EN ADELANTE	A RAÍZ DEL ACUERDO CON LA COMUNIDAD DE ENSENADA POR LA DESCARGA IRREGULAR DE RILES, SE IMPLEMENTÓ UN MONITOREO DE PARÁMETROS Y BOLETÍN MENSUAL DE CARÁCTER PÚBLICO, DISPONIBLE EN HTTPS://WATER.ECTO.COM/PETROHUE	PISCICULTURA RÍO PETROHUÉ 
MONITOREO RUIDOS	2020	EN IDENTIFICACIÓN PARTICIPATIVA DE IMPACTOS CON LA COMUNIDAD SE IDENTIFICÓ RUIDO ESPORÁDICO DE GENERADORES Y ALARMA AL INTERIOR DE LA PISCICULTURA. EN 2021 SE REALIZARÁ MONITOREO DE RUIDOS PARA DETECTAR EL ORIGEN Y SE IMPLEMENTARÁN MEDIDAS DE MITIGACIÓN.	PISCICULTURA RÍO DEL ESTE 
MONITOREO EN RUTA	2020	EN IDENTIFICACIÓN PARTICIPATIVA DE IMPACTOS CON LA COMUNIDAD SE SOLICITÓ APOYO Y ARTICULACIÓN PARA MANTENCIÓN DE CAMINOS. ADICIONALMENTE, SE TRABAJA EN MONITOREO EN RUTA PARA CAMIONES SUBCONTRATADOS POR LA COMPAÑÍA. ADEMÁS, SE INFORMA CALENDARIO Y FRECUENCIA DE CAMIONES, JUNTO CON REPORTE DE VELOCIDADES Y DISTINTIVO CON LOGO DE LA EMPRESA PARA IDENTIFICACIÓN DE VEHÍCULOS DE PRESTADORES DE SERVICIOS.	PLAYA MAQUI 

MESA DE TRABAJO ENSENADA: AVANCES 2020

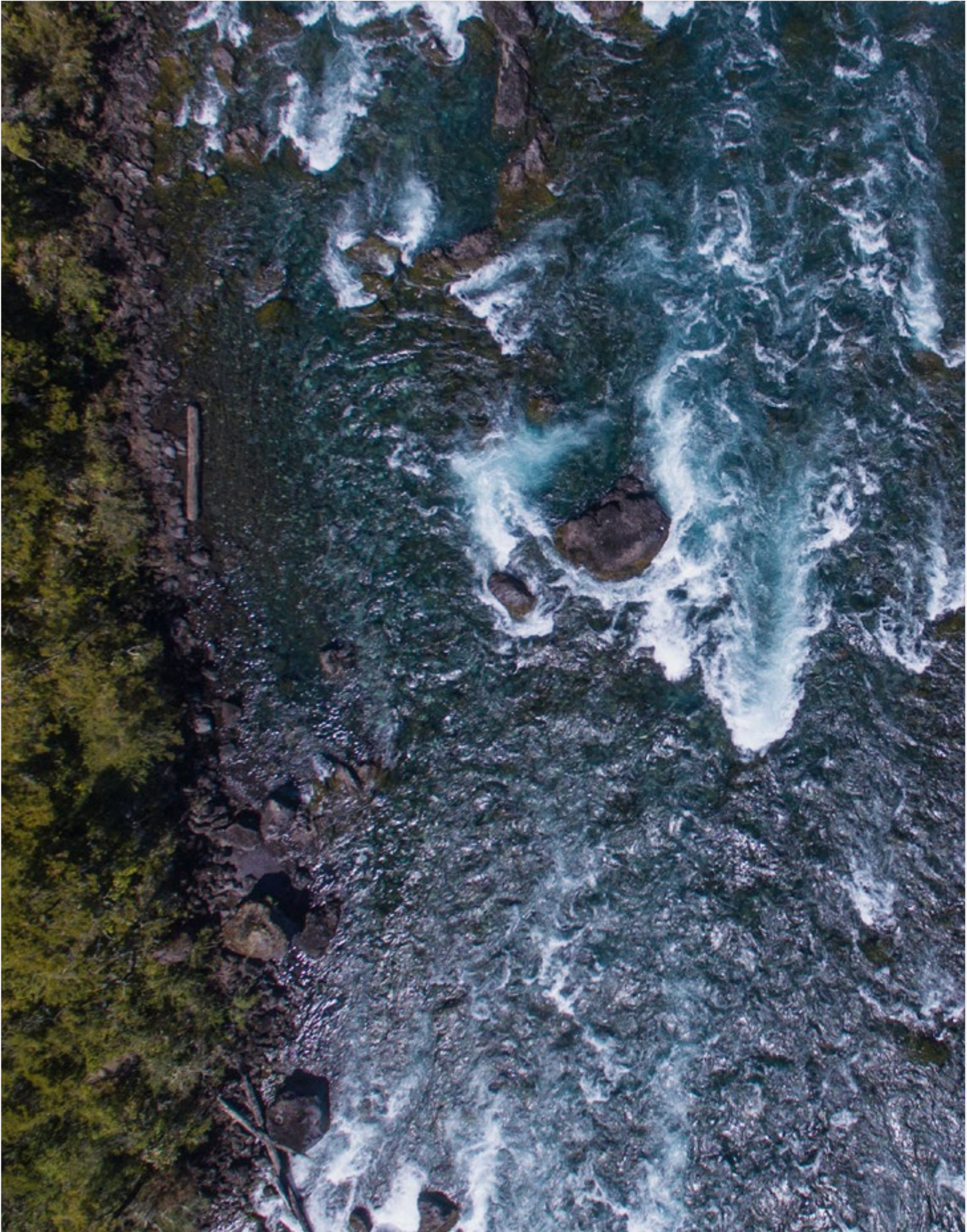
Junto a la comunidad se determinó efectuar un sistema de muestreo de agua, el cual informa mensualmente y en tiempo real los parámetros de la calidad del agua. Para entender el funcionamiento de este implemento, diferentes actores fueron capacitados para que conozcan más en profundidad los diferentes impactos operacionales de nuestra organización.

Por otra parte, en el marco de nuestra Estrategia de Relacionamento Comunitario, se están generando conversaciones para definir criterios de inversión social de la compañía en Ensenada. Estamos orgullosos de que se realicen estas instancias, pues los grupos de interés de la zona tienen una percepción cada vez más positiva sobre el compromiso de la empresa con su entorno.

JORNADAS DE CAPACITACIÓN

Durante julio se realizaron dos jornadas de capacitación “Normas y Parámetros en la Calidad del Agua”, las que fueron dirigidas a los miembros de la mesa de diálogo de Ensenada y a la comunidad en general. Esta iniciativa fue liderada por una profesional Químico Ambiental de la Universidad de Chile, experta en el área.

Las principales temáticas que abordó dicha instancia fueron explicaciones técnicas de los aspectos más relevantes de las características físico-químicas de las aguas naturales, que son relevantes tanto para la salud de las personas como del medioambiente. Agradecemos a las más de 71 personas que participaron de esta importante actividad.





04

Ecosistema saludable





Ecosistema saludable

(103-1; 103-2; 103-3)

Nuestros peces son producidos en ecosistemas únicos entre bosques, ríos, fiordos y mares interiores donde los salmones son cultivados en condiciones óptimas tanto físicas, como químicas y biológicas. A través de la excelencia de nuestras operaciones y la adecuada gestión, reducimos y mitigamos los impactos, reales o potenciales, buscando mantener la estructura y función de los ecosistemas, acuáticos y terrestres, que nos acogen cada día para brindar un producto de primer nivel.

Carbono neutral al

2025

en emisiones de
alcance 1 y 2.

Fundamentos

Los últimos años, la industria chilena del salmón ha realizado grandes esfuerzos por reconocer y ocuparse de disminuir sus impactos ambientales. Tener cada día un mejor desempeño frente al entorno se ha convertido en uno de los principales desafíos de Salmones Camanchaca. Los avances hasta ahora han sido relevantes, se han abordado temas como la protección del fondo marino, la disposición de residuos sólidos, escapes de peces, interacción con mamíferos marinos, descargas al medio ambiente y uso de antibióticos.

La identificación y gestión de nuestros impactos, la adopción transversal de estándares internacionales en todas nuestras operaciones, la inversión en tecnología y capacitación de nuestros colaboradores nos permiten asumir el compromiso de transitar hacia una producción plenamente sostenible.

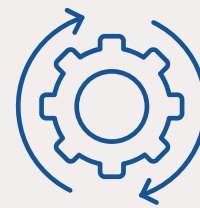
Temas materiales



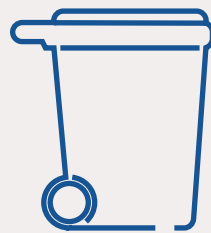
INTERACCIÓN CON
FAUNA SILVESTRE



IMPACTOS AMBIENTALES
TERRESTRES



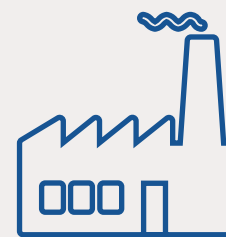
ECOEficiencia DE
ENERGÍA Y AGUA



GESTIÓN DE
RESIDUOS LÍQUIDOS,
INDUSTRIALES,
SÓLIDOS, QUÍMICOS Y
ORGÁNICOS.



USO SOSTENIBLE DE
MATERIAS PRIMAS



MITIGACIÓN DE GEI

Indicadores de desempeño 2020

134.363

ESCAPE DE PECES

1,17

FCRb

0,56

FIFO

0

MUERTES DE ESPECIES MARINAS O AVES PRODUCTO DE NUESTRA INTERACCIÓN

3

INCIDENTES DE ESCAPE DE PECES

Hitos del año

100%

ANUNCIAMOS QUE UTILIZAREMOS ENERGÍA 100% RENOVABLE EN LAS PLANTAS DE PROCESO, A PARTIR DE UN CONTRATO ELÉCTRICO POR SIETE AÑOS CON COLBÚN.



FIRMA DE ACUERDO CON EMPRESAS PROVEEDORAS DE ALIMENTOS PARA INCORPORAR ALTOS ESTÁNDARES DE SOSTENIBILIDAD.



LICITACIÓN DE NUEVO WELLBOAT PARA EL 2022, EL CUAL NOS PERMITIRÁ REALIZAR TRATAMIENTOS MEDICINALES Y NO MEDICINALES CONTRA EL CALIGUS, REDUCIENDO EL USO DE QUÍMICOS.

200

COLABORADORES SE CAPACITARON EN GESTIÓN, REGULACIÓN Y CUMPLIMIENTO AMBIENTAL

ODS vinculados



12.2 – 12.5



14.1



17.9



Operamos en armonía con el medioambiente

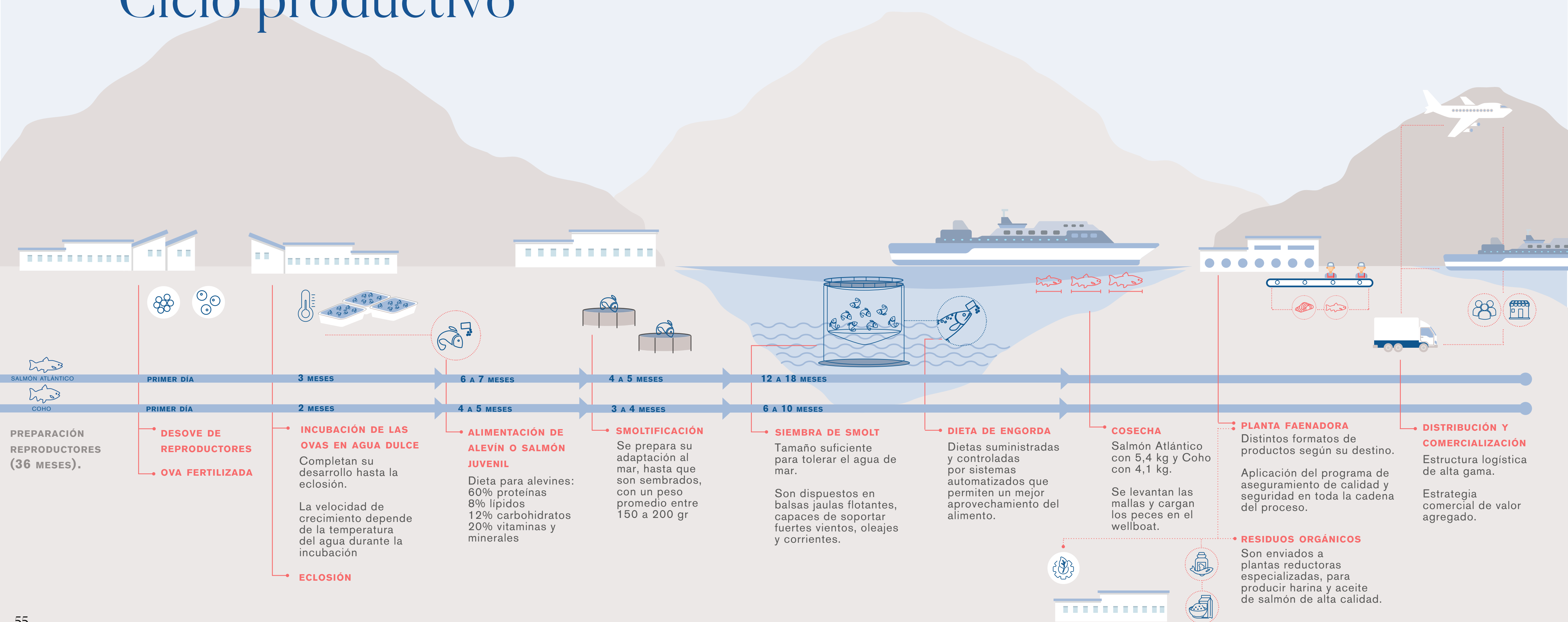
Para su producción los salmones requieren de aguas frías, oxigenadas, libres de contaminación y con temperaturas inferiores a los 15°C. Estas condiciones muy pocos países del mundo las pueden garantizar, es así como Chile cuenta con el hábitat idóneo para el cultivo de salmones, siendo actualmente el segundo país con mayor producción a nivel mundial, con una trayectoria de 30 años en esta actividad.

Mantener intactas estas condiciones habilitantes es fundamental, por ello es uno de nuestros compromisos del Modelo de Sostenibilidad, logrando resguardar el impacto en el desarrollo del negocio en el corto, mediano y largo plazo.

En este contexto, en Salmones Camanchaca otorgamos a todas las actividades que se llevan a cabo en nuestras operaciones una mirada sostenible en todo el ciclo productivo, tanto para las etapas que se llevan a cabo en agua dulce y mar, como en las plantas de proceso. Esto implica un monitoreo permanente de los recursos naturales que utilizamos para el desarrollo del ciclo de vida del salmón y, al mismo tiempo, estrategias de retorno de impactos al ecosistema.



Ciclo productivo



PLAN CARBONO NEUTRAL AL 2025

(201-2; 305-1; 305-2; 305-3)

Según señala la Organización de Naciones Unidas (ONU) a través de la Agenda 2030, entre 1880 y 2012, la temperatura media mundial aumentó 0,85°C. Considerando la actual concentración de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), es probable que a finales de siglo el incremento de temperatura mundial supere los 1,5°C.

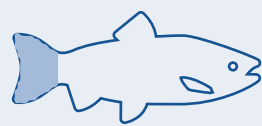
La mitigación del cambio climático es una de las problemáticas que enfrentan diversos sectores industriales en la actualidad. Algunos de los impactos que se prevé para la salmonicultura son las variaciones de la temperatura y niveles del mar, cambios en la salinidad, acidificación y polución entre otros efectos provocados.

En Salmones Camanchaca somos conscientes que el cambio climático es el desafío más grande de nuestro tiempo.

Frente a este gran desafío desde hace algunos años, hemos considerado e implementado acciones que nos ayudan a prevenir diversos escenarios climáticos:

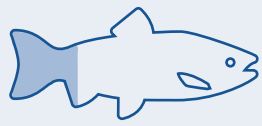
HOJA DE RUTA SALMONES CAMANCHACA

2018



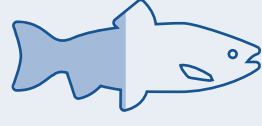
Primera salmonera chilena en medir su huella de carbono.

2019



Lanzamiento del Modelo de Sostenibilidad y aspiraciones.

2020



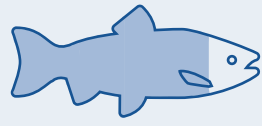
Contrato de electricidad con Colbún 100% renovables para plantas de proceso.

2021



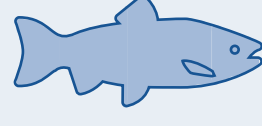
Proyecto local de compensación de carbono en nuestro bosque.

2023



100% de nuestras operaciones de agua dulce va a transformarse en 100% energía renovable.

2025



Salmones Camanchaca 100% carbono neutral. Compensación de carbono local en el presupuesto de emisiones restantes.





«En 2019 anunciamos nuestra meta operacional más ambiciosa: Ser una empresa carbono neutral al 2025 en alcances 1 y 2 según el GHG Protocol, la que continuamos trabajando durante 2020 con gran convicción».



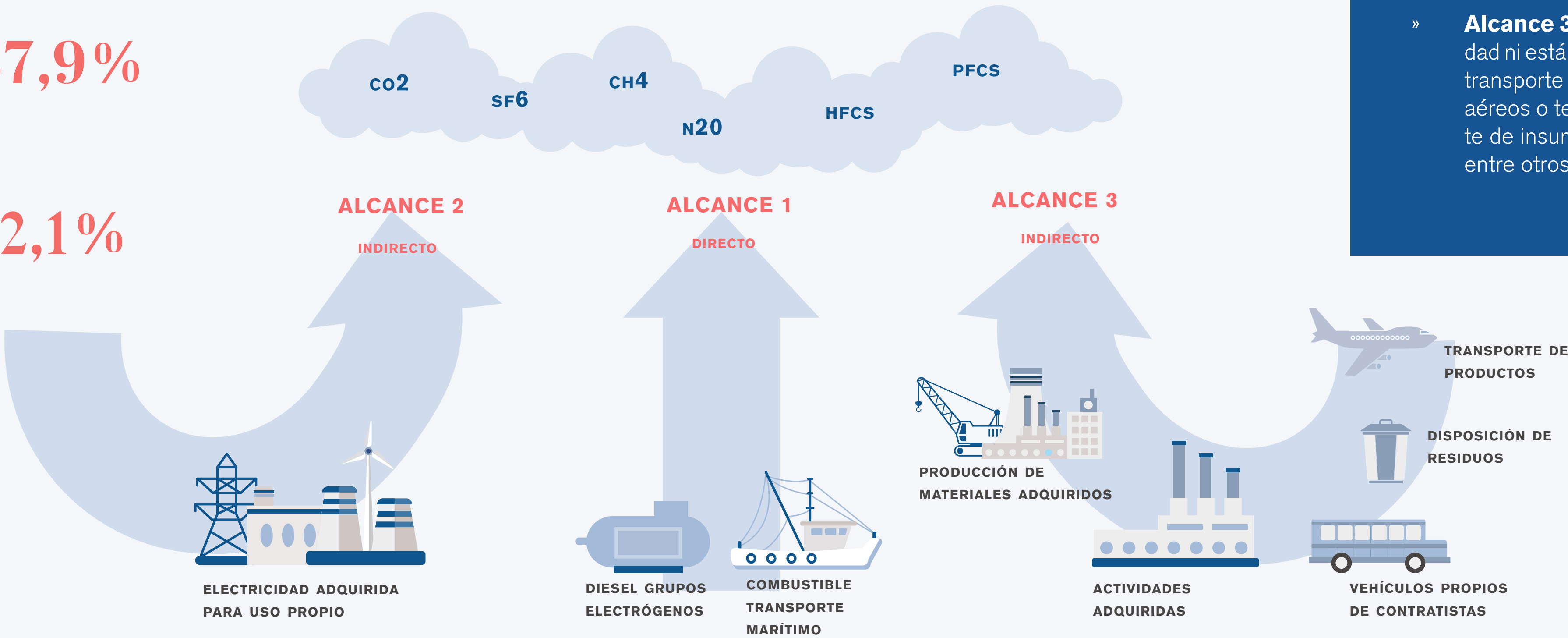
En Salmones Camanchaca nos impusimos desafíos ambiciosos de cara a 2025 que nos guían a contribuir frente a esta emergencia climática, cuidar de los ecosistemas donde opera nuestro negocio, haciendo eco de nuestro Modelo de Sostenibilidad:

Alcances Huella de Carbono

NUESTRAS EMISIONES 2020, CAMINANDO A 2025

ALCANCE 1
ALCANCE 2

87,9%
12,1%



¿Sabías qué?

- » **Alcance 1:** emisiones de GEI que provienen de fuentes propias o que son controladas por la empresa. Por ejemplo, consumo de combustibles fósiles en fuentes fijas y/o móviles, fugas no intencionadas de los equipos de climatización, entre otros.
- » **Alcance 2:** emisiones de GEI asociadas al consumo de electricidad, es decir la energía que compramos y el vapor generados por terceros.
- » **Alcance 3:** emisiones de GEI que no son de propiedad ni están controladas por la empresa. Por ejemplo, transporte de productos, de los funcionarios, viajes aéreos o terrestres por motivos de trabajo, transporte de insumos, generación y transporte de residuos, entre otros.

Dentro de las emisiones de fuentes fijas y móviles, el principal responsable de nuestro consumo es el diésel con un 83% de representatividad, seguido de la electricidad con un 13%. El Alcance 1 representa actualmente nuestro mayor desafío por lo que evaluaremos e implementaremos iniciativas enfocadas en disminuir el consumo de combustible de las operaciones.

Además de trabajar para lograr la carbono neutralidad, hemos maximizado el esfuerzo en calcular las emisiones del alcance 3, cada año trabajamos para lograr abarcar un mayor número de bienes y servicios, para con ello identificar las principales emisiones y poder sumar al desafío a nuestros proveedores.

Siguiendo de la mano de nuestros proveedores, trabajaremos en conjunto para cuantificar las principales emisiones de alcance 3, información relevante con la que lograremos establecer metas en el corto, mediano y largo plazo.

HUELLA DE CARBONO

CATEGORÍA	2018	2019	2020
Alcance 1 (tCO _{2e})	26.012	29.995	32.198
Alcance 2 (tCO _{2e})	4.070	6.659	7.334
Alcance 3 (tCO _{2e})	822	384.887	207.783
Total	30.904	421.541	247.315

Nota 1: En 2018, el alcance 3 sólo consideró residuos.
Nota 2: En 2019 el aumento en alcance 3 se produce debido a considera bienes y servicios adquiridos (alimento para peces, productos químicos, productos farmacéuticos, sal), bienes de capital (redes, boya y mangueras de alimento), transporte de peces y materia prima, transporte y disposición de residuos, viajes, transporte trabajadores, maquilas (proceso en otras plantas), despacho producto terminado, packaging, frigorífico subcontratado.

EVOLUCIÓN DE LA INTENSIDAD

(305-4)

CATEGORÍA	2017	2018	2019	2020
Intensidad tCO ₂ eq/tWFE	0,7	0,6	0,6	0,6

CONSUMO DE ENERGÍA

(302-1)

Nuestro consumo de energía total ascendió en 2020 a 130.030 MWh, con un 19,7% más que en 2019, donde el principal consumo corresponde a 84% de diesel y un 8,8% de energía eléctrica.

ENERGÍA NO RENOVABLE	2018	2019	2020
Eléctrica (MWh)	9.721	16.418	11.469
Diesel (MWh)	79.624	92.765	108.614
GLP (MWh)	9.417	3.493	9.947
Total (MWh)	98.762	108.676	130.030



ESTRATEGIAS DE REDUCCIÓN DE EMISIONES

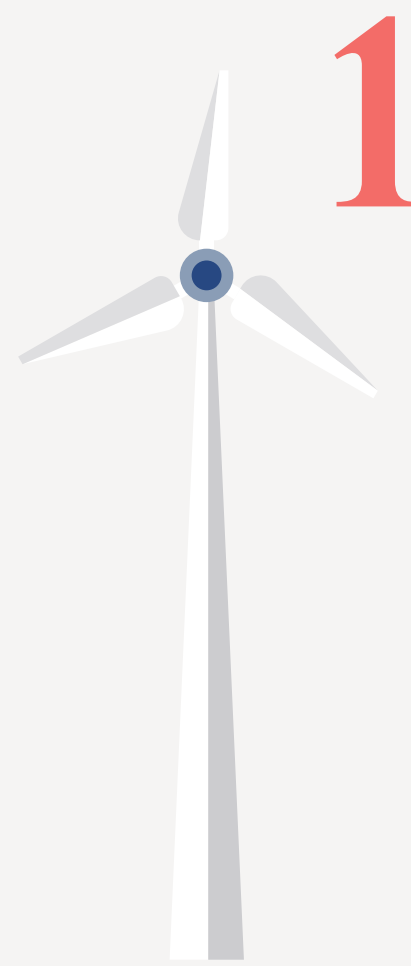
(305-5)

En Salmones Camanchaca estamos orgullosos de seguir avanzando con grandes resultados en nuestra estrategia para ser carbono neutral al 2025. Para alcanzar nuestro objetivo, tenemos un plan que durante 2020 mejoró en gran medida los plazos establecidos y los tres hitos definidos.

Teniendo en cuenta que la energía es uno de los principales factores contribuyentes al calentamiento global del planeta, representando alrededor del 60% de todas las emisiones mundiales de GEI, según señala la ONU, en 2020 desarrollamos:

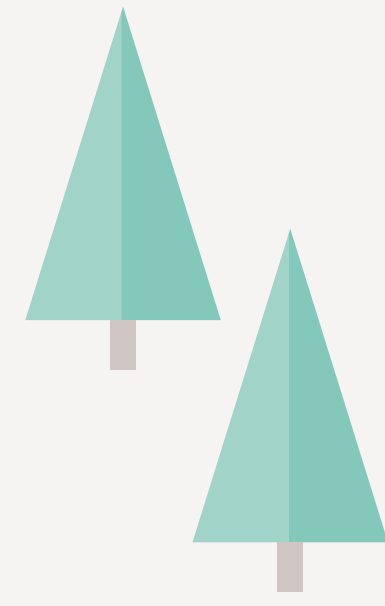


Concretamos el contrato de energía eléctrica con Colbún, adelantando en 2 años el objetivo de inclusión de Energías Renovables No Convencionales (ERNC) en nuestras plantas de proceso.



1 El primer paso fue modificar nuestro contrato corporativo de electricidad a fuentes 100% renovables, hito que, si bien estaba planificado para ser abordado en 2022, lo alcanzamos en 2020.

Esto fue posible gracias a la suscripción de contrato de abastecimiento de energía con la empresa Colbún, convenio que garantiza que, a contar de julio de 2020 y por un periodo de 7 años, las fuentes de energía utilizadas por Colbún provendrán de fuentes 100% de energías renovables no convencionales (ERNC). Este esfuerzo materializa una reducción de 12% en las emisiones de GEI con respecto a nuestra línea base de 2018. En línea con el objetivo de carbono neutralidad, el acuerdo contempla el apoyo de Colbún en materias de eficiencia energética que incluye una evaluación de eficiencia energética en todas nuestras operaciones. El objetivo es identificar oportunidades de disminución de las emisiones a través de cambios operativos, la implementación de nuevas tecnologías y/o el desarrollo de proyectos.



2 Como segundo hito de nuestro programa, planificamos la certificación del manejo forestal sostenible de un predio de aproximadamente 1.000 hectáreas (Hueñu-Hueñu) propiedad de nuestra compañía. Éste será utilizado para compensar un porcentaje de nuestras emisiones, proyecto que dará inicio el primer semestre de 2021.

Este proyecto busca poner en valor los activos naturales presentes en el predio Hueñu Hueñu, Petrohué, cuantificando el aporte estratégico a la reducción de la huella de carbono corporativa de Salmones Camanchaca, absorción de CO², y por otro lado priorizar actividades de conservación que generen un beneficio para nuestra compañía, el entorno y la sociedad. Gracias a esta iniciativa esperamos mitigar un porcentaje de nuestra huella de carbono actual, e implementar un plan de gestión que permita maximizar los servicios naturales que este predio presta a la sociedad.



3 Como tercer gran hito de este plan, queremos aprovechar las ventajas que tiene nuestro país en términos de disponibilidad de energías limpias, por lo que buscamos sustituir el uso de diésel en nuestra piscicultura ubicada en Petrohué por energías renovables a partir del año 2023.

Por el lado del transporte terrestre, estamos muy ilusionados con seguir avanzando, ya que mejoramos mecanismos de costo-eficiencia, los que son menos contaminantes. Además, trabajamos en conjunto con las empresas proveedoras, para que operen vehículos de energía eléctrica en vez de combustibles fósiles, tendencia que queremos replicar en otros procesos.

Todos estos proyectos serán fundamentales para nuestro compromiso ambiental, pues nos permitirá dar grandes pasos para alcanzar el objetivo 2025.

A partir del 2025 en adelante.
Compensación en nuestro balance de emisiones. Esto lo lograremos a través de una evaluación sistemática de tecnologías limpias para reemplazar y/o complementar el uso de generadores diésel.

GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

(306-1; 306-2; 306-3; 306-4; 306-5)

En Salmones Camanchaca producimos de manera responsable y realizamos un adecuado manejo de nuestros residuos. Para ello, contamos con una Política de Gestión de Residuos, la que identifica y monitorea cinco tipos de residuos producto de nuestra operación:

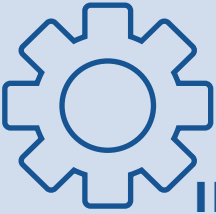
NO PELIGROSOS



ORGÁNICOS

DESECHOS DERIVADOS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE NUESTROS SALMONES (RECORTES ESQUELONES, VÍSCERAS Y ENSILAJE).

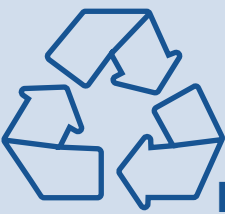
GRAN PARTE DE ESTOS RESIDUOS SON VALORIZADOS A TRAVÉS DE LA REUTILIZACIÓN, RECUPERANDO SUS NUTRIENTES, UTILIZÁNDOLOS PARA PRODUCIR HARINA Y ACEITE DE PESCADO, DESTINADOS COMO MATERIA PRIMA PARA OTRAS INDUSTRIAS.



INDUSTRIALES

RESIDUOS GENERADOS EN CENTROS DE AGUA DULCE, MAR Y PLANTAS.

ENVIADOS A DISPOSICIÓN FINAL A RELLENO SANITARIO AUTORIZADO.



RECICLABLES

CARTONES, PLÁSTICOS, CHATARRAS, PAPEL, REDES, BOYAS, PLUMAVIT, ENTRE OTROS.

MANTENEMOS CONTRATOS CON EMPRESAS ESPECIALIZADAS EN EL TRATAMIENTO DE RESIDUOS. ADEMÁS, DECLARAMOS NUESTROS RESIDUOS A LA PLATAFORMA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SALMÓN (INTESAL) DE SALMON CHILE.

PELIGROSOS



EN GENERAL CORRESPONDEN A PILAS, BATERÍAS Y QUÍMICOS VENCIDOS.

ESTOS SON ENVIADOS A RELLENOS SANITARIOS DE SEGURIDAD, PREPARADOS Y AUTORIZADOS POR LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES PARA RECIBIRLOS.

RESIDUOS SEGÚN CLASIFICACIÓN (TON)

CATEGORÍA	2018	2019	2020
No Peligroso	24.248	32.809	35.233
Peligroso	80	143	115
Total	24.328	32.952	35.348

RESIDUOS NO PELIGROSOS SEGÚN TIPO DE TRATAMIENTO (TON)

CATEGORÍA	2018	2019	2020
Valorización (reciclaje, recuperación, compostaje)	333	608	851
Plantas Reductoras (Valorización de residuos orgánicos)	19.737	24.679	27.596
Disposición final	4.178	7.522	7.464

RESIDUOS ORGÁNICOS

La producción de salmón es la más eficiente comparada con otras fuentes de producción de proteínas. La porción comestible, que se calcula dividiendo la carne comestible por el peso corporal total, alcanza un 68%. El 32% restante, corresponde a vísceras, esquelones y recortes, que son enviados a plantas reductoras las cuales elaboran otros productos en base a estos.

En 2020 vimos un aumento de residuos de ensilaje debido a una mayor mortalidad de nuestros peces mientras que los residuos de vísceras se mantuvieron en el mismo orden de magnitud que el año anterior debido a que en 2020 y 2019 se procesaron similar cantidad de materia prima.

El aumento de recortes y esquelones se debe principalmente al incremento de procesamiento de producto de valor agregado y menor producto fresco entero, debido a los cambios en la demanda derivadas de la pandemia por Covid-19 (contracción de la demanda en hoteles, restaurantes y servicios de catering y aumento de la demanda en retail).

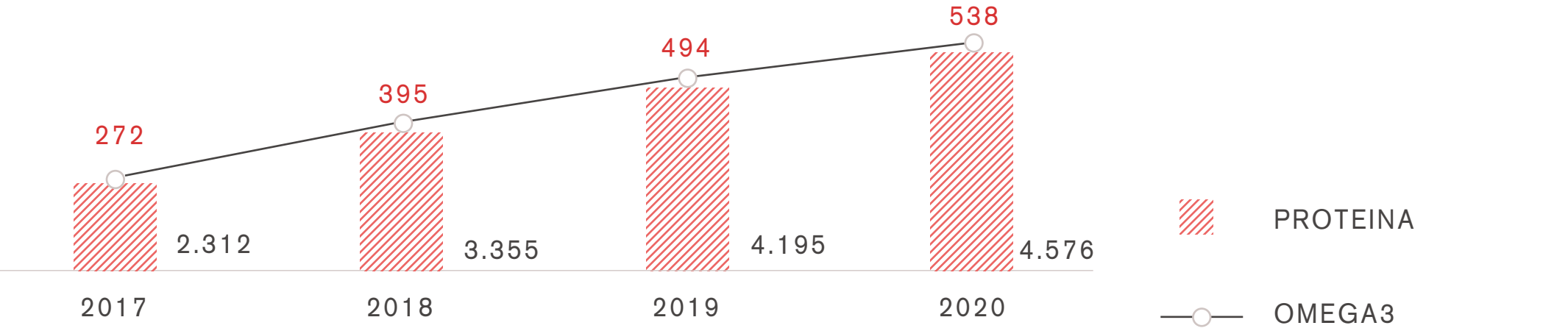
RESIDUOS ORGÁNICOS SEGÚN TIPO (TON)

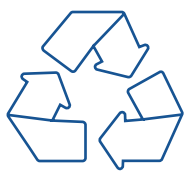
NUTRIENTE	2018	2019	2020
Vísceras	8.015	8.182	4.297
Ensilaje	5.336	5.132	6.138
Recortes y esquelones	10.554	8.971	16.483

Estos datos contemplan un 100% de cobertura de la información.

Contamos con un indicador de recuperación de nutrientes, el que indica las toneladas que se reutilizan al año según el tipo de residuo orgánico.

RECUPERACIÓN DE NUTRIENTES (TON)



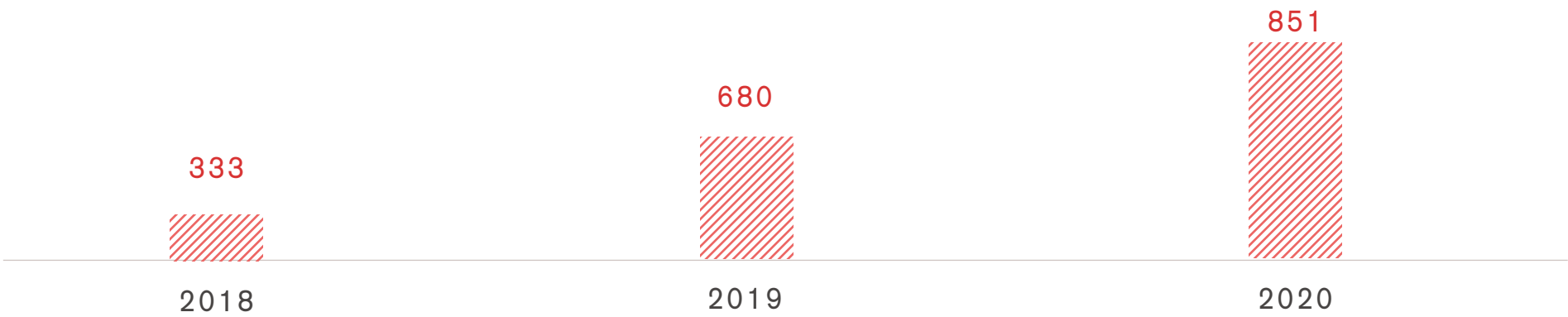


RECICLAJE DE RESIDUOS

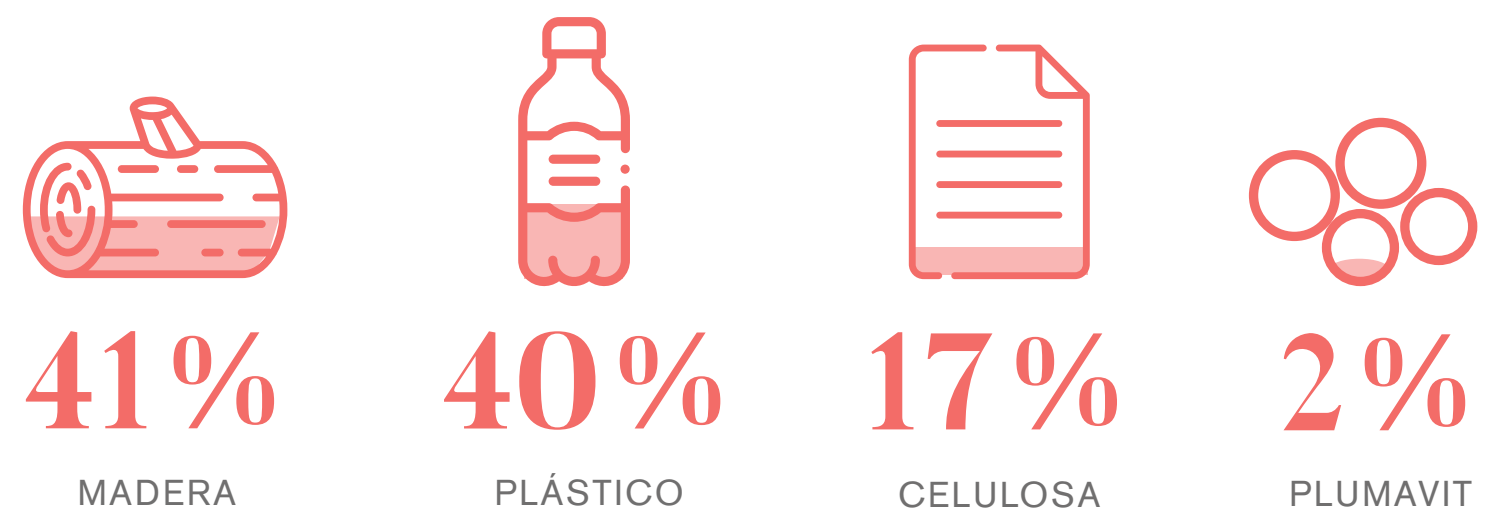
Este año continuamos reforzando las capacitaciones en reciclaje a nuestros colaboradores, lo cual busca concientizar y aumentar la cantidad y variedad de residuos reciclados. Además extendimos la búsqueda de nuevas empresas recicladoras que permitieron fortalecer nuestra estrategia de reciclaje, aumentando considerablemente las cantidades recicladas durante el año 2020.

Pasamos de un 35% de reciclaje de residuos en 2019 a un 52% durante este periodo. Este aumento se encuentra en línea con lo exigido por Ley de Responsabilidad Extendida del Productor (REP), la que fue promulgada en mayo de 2016 y que promueve la disminución en la generación de residuos y fomento del reciclaje de productos como: aceites lubricantes, aparatos eléctricos y electrónicos, baterías, envases y embalajes, neumáticos y pilas.

RECICLAJE DE RESIDUOS (TON)

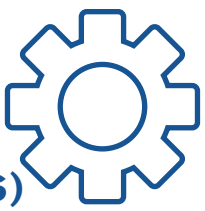


DESGLOSE DE MATERIALES RECICLADOS 2020



40%

más de reciclaje respecto al 2019, alcanzando 851 toneladas el año 2020.



RESIDUOS INDUSTRIALES SÓLIDOS (RISES)

Los residuos industriales sólidos son los que se generan en los procesos de manufactura o transformación de nuestras materias primas. Como parte de nuestra cadena productiva, son enviados a rellenos sanitarios autorizados debidamente como medida de disposición final.

En 2020 nuestra generación de residuos industriales fue menor en un 11,7%, lo que junto con el aumento significativo del reciclaje de estos residuos, demuestra nuestro sostenido avance en la materia.

RECICLAJE DE RESIDUOS INDUSTRIALES SÓLIDOS (TON)



RESIDUOS PELIGROSOS

Los residuos peligrosos se generan principalmente producto de las mantenciones que se realizan en cada área, por ende tienen directa relación con la cantidad de centros que se encuentren operativos y con los programas de mantención anual que se requieren en cada área de acuerdo al plan preventivo anual. En 2020, los residuos peligrosos se vieron reducidos debido a:

RESIDUOS PELIGROSOS (TON)





¿Sabías qué?

Como una forma de contribuir con nuestro entorno, periódicamente realizamos actividades de limpieza de playas en cada uno de nuestros centros. Esto con el objetivo de mantener los espacios libres de residuos y disminuir el impacto que generamos debido a nuestra actividad. Además, participamos de forma conjunta con la comunidad y otras industrias en diversas acciones de limpieza de playas.



PACKAGING

(301-2; 301-3)

Como el salmón es un producto mayoritariamente gourmet y de exportación, propone muchos desafíos para los cuales es necesaria una constante búsqueda de soluciones y mejoras. En la línea de envases y embalajes, hemos puesto el foco en migrar hacia envases que permitan contribuir a la sostenibilidad a través de iniciativas que permitan disminuir la huella de carbono, fomentar el reciclaje, utilizar nuevos materiales y eliminar el plástico de un uso, entre otros importantes aspectos.

Tenemos como meta aumentar año a año el uso de materiales reciclables por lo que estamos en una constante búsqueda de aliados que nos permitan abordar este desafío. Este año iniciamos un trabajo conjunto con proveedores para desarrollar alternativas que nos permitan reemplazar el uso de poliestireno expandido, requerido en el producto fresco enfriado. Esperamos contar durante el 2021 con novedades concretas en esta materia. En el intertanto evaluamos nuevas alternativas de manejo para este material, mediante opciones de reciclaje para el poliestireno expandido en los mercados donde vendemos productos frescos a través de nuestras oficinas comerciales en esos países.

Los materiales utilizados en el packaging de nuestros productos son diversos en tipos y formatos, pero en términos globales considera un envase primario, usualmente una funda plástica que está en contacto directo con el producto, un envase secundario que contiene uno o varios envases primarios y secundarios, también una lámina plástica, y un envase terciario que unifica el producto y lo protege a lo largo del proceso de distribución. Para de nuestros salmones congelados se utilizan cajas de cartón y para el producto fresco enfriado cajas de poliestireno.

MATERIALES UTILIZADOS EN NUESTRO EMPACADO (TON)

MATERIAL	TONELADAS	%
Cartón	2.149	71%
Plásticos	612	20%
Poliestireno	266	9%
Total	3.027	100%

Estos antecedentes contemplan un 100% de cobertura de la información.

PESO TOTAL DE ENVASES PLÁSTICOS (TON)

MATERIAL	2019	2020
Plástico (ton)	1.536	878

El plástico utilizado corresponde a un 100% virgen, no reciclados ni compostables. (100% de la cobertura de la información).



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------



71%

del total de los envases utilizados proviene de fuentes renovables.

37%

de las fibras utilizadas en las cajas de cartón es reciclada.

ECOEficiencia del agua: recurso natural elemental

(303-1; 303-3; 303-4; 303-5)

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

En Salmones Camanchaca contamos con cinco pisciculturas, las que se abastecen de agua dulce principalmente subterráneas (pozos profundos) y en menor medida mediante fuentes superficiales (ríos y esteros). Es importante recalcar que la Piscicultura Río Petrohué cuenta con sistema de recirculación de agua por lo que el ahorro del recurso hídrico es significativo en comparación a otros tipos de sistemas como pisciculturas de flujo abierto.

El proceso productivo llevado a cabo en agua de mar no requiere agua dulce. El consumo en esta etapa está destinado al uso humano y para ello se cuentan con distintas fuentes de abastecimiento de agua potable.

Mientras que, en las plantas de proceso, en la primaria, donde se lleva a cabo la matanza y en la secundaria en la cual se da valor agregado al producto, las fuentes principales de uso de agua dulce son aguas superficiales (ríos y esteros) y agua de pozo. Por otro lado, se utiliza agua de mar principalmente para el transporte de peces desde el acopio en mar hacia la planta de proceso primario.



EXTRACCIÓN DE AGUA POR FUENTE (m³)

FUENTES	2018	2019	2020
Aguas superficiales	32.925.174	32.144.863	35.240.196
Aguas subterráneas	3.000.284	3.187.825	3.389.346
Agua de mar	55.375	84.860	101.089
Total	35.980.833	35.417.548	38.730.631

Durante 2020 se identificó un incremento en los procesos de extracción de agua dulce, debido a un incremento en la producción de smolt desde agua dulce, el cual aumentó un 7%, en relación al 2019, lo que concuerda con el aumento del consumo de agua mostrado en el 2020.

Para la eficiencia de la operación y cuidado del medioambiente es fundamental reducir el consumo de agua a nivel industrial. Este año vimos aumentado nuestro consumo de agua en la Planta San José debido al aumento en el procesamiento de materias primas de otras empresas (maquila).

Sin embargo, el consumo de agua en Planta Tomé fue un 9% menos que en 2019, esto porque trabajamos con un control de consumos diarios y mensuales, instalación de sistemas de corte automático e inspecciones en terreno para evitar malas prácticas en el uso de este recurso.

CONSUMO TOTAL AGUA DULCE POR OPERACIÓN (m³)

OPERACIÓN	2018	2019	2020
Pisciculturas	35.846.815	35.268.745	38.072.483
Planta San José (procesamiento)	78.643	63.943	102.436
Planta Tomé (valor agregado)	377.908	437.494	407.319
Total	36.303.366	35.770.182	38.582.238

A pesar de nuestros aumentos en el consumo industrial de agua dulce, contamos con niveles óptimos de eficiencia. Nuestros indicadores de intensidad en el uso de agua en los procesos presentan niveles inferiores a los años anteriores.

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

INTENSIDAD USO DEL AGUA EN LAS PLANTAS DE PROCESO (m³/TON WFE)

PLANTAS	2016	2017	2018	2019	2020
Planta San José	1,0	1,3	2,3	1,2	1,6
Planta Tomé	10,0	10,4	9,0	9,6	8,5



CALIDAD DEL AGUA UTILIZADA

De vital importancia es mantener una óptima calidad del agua requerida en nuestras pisciculturas, en el caso de Río Petrohué, desde donde se abastecen todos los smolt de Salmón Atlántico que siembra Salmones Camanchaca, al ser de recirculación y por ende encontrarse en tierra, posee un muy buen control de todas las variables ambientales, tales como oxígeno, temperatura y pH.

En tanto en la etapa de engorda realizada en agua de mar es primordial un buen monitoreo de variables oceanográficas, biológicas y físicas, para lo cual se llevan a cabo programas de monitoreo de fitoplancton y sistemas de registro de oxígeno, temperatura y salinidad en tiempo real, los que son aspectos fundamentales para el desempeño sanitario y el bienestar de los peces.



CALIDAD DE AGUA DESCARGADA: EFLUENTES Y RILES

Mantener una óptima calidad del agua tras la operación de nuestras pisciculturas y plantas de proceso, es de vital importancia, tanto para la conservación de los ecosistemas, como para nuestro Modelo de Sostenibilidad.

La descarga de efluentes presenta un aumento respecto a 2019, debido al aumento de la biomasa producida en nuestras pisciculturas.

DESCARGA DE EFLUENTES (m³)

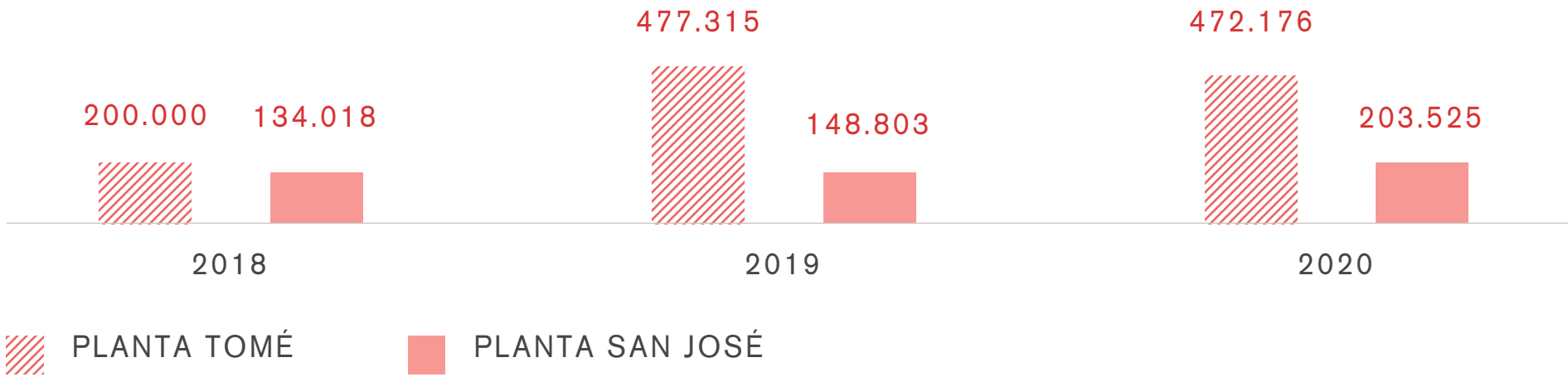


Las pisciculturas tienen implementados sistemas de tratamiento de riles del tipo primario, secundario y terciario. Los riles una vez que pasan por cada una de las etapas de tratamiento son descargados a cuerpos de aguas superficiales.

Nuestras plantas de procesamiento primario de San José, al igual que en Tomé, cuentan con sistemas de tratamiento de riles conformados por sistemas mecánicos, o pretratamiento, el cual consiste en separar del líquido los sólidos de mayor tamaño como restos de vísceras, escamas, espinas, entre otros, para un tratamiento físico – químico (Planta DAF (*Dissolved Air Flotation*)). Esta secuencia retiene los sólidos suspendidos más las grasas y aceites presentes en el RIL.

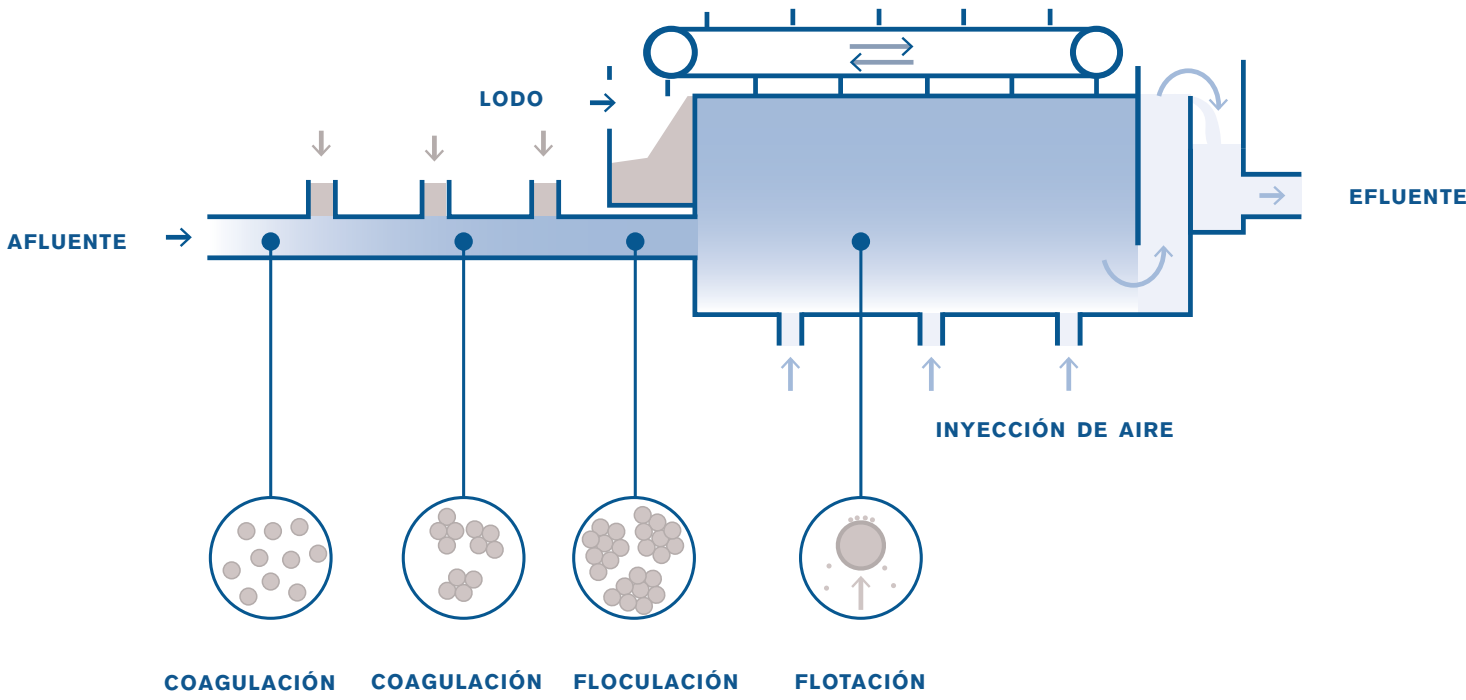
Todos los RILES generados en estos procesos son descargados al mar a través de emisario submarino fuera de la zona de protección litoral.

EFLUENTES DESCARGADOS AL MAR (m³)



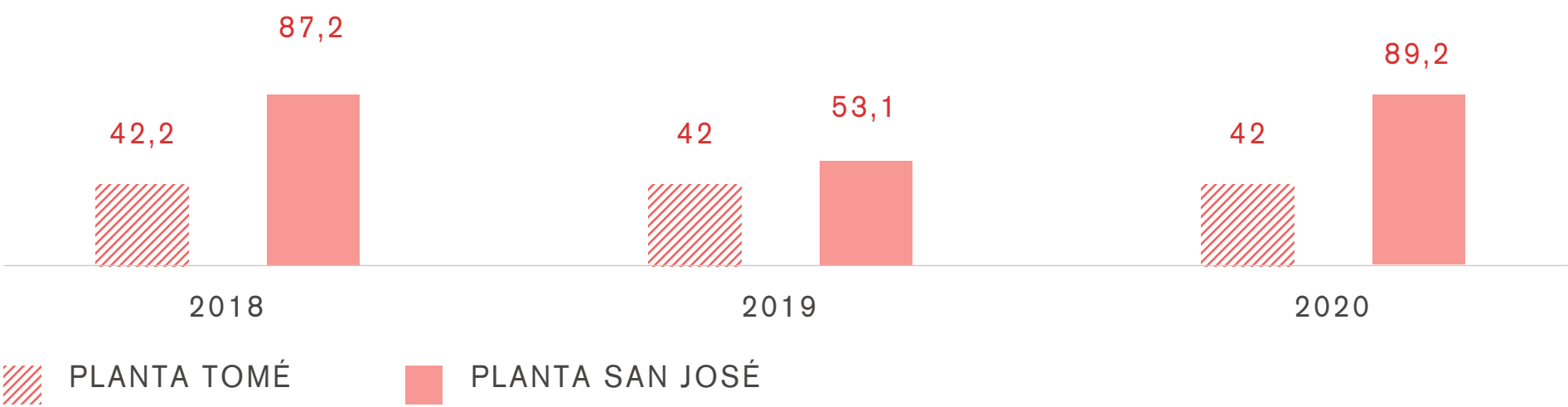


ESQUEMA FUNCIONAMIENTO PLANTA DAF



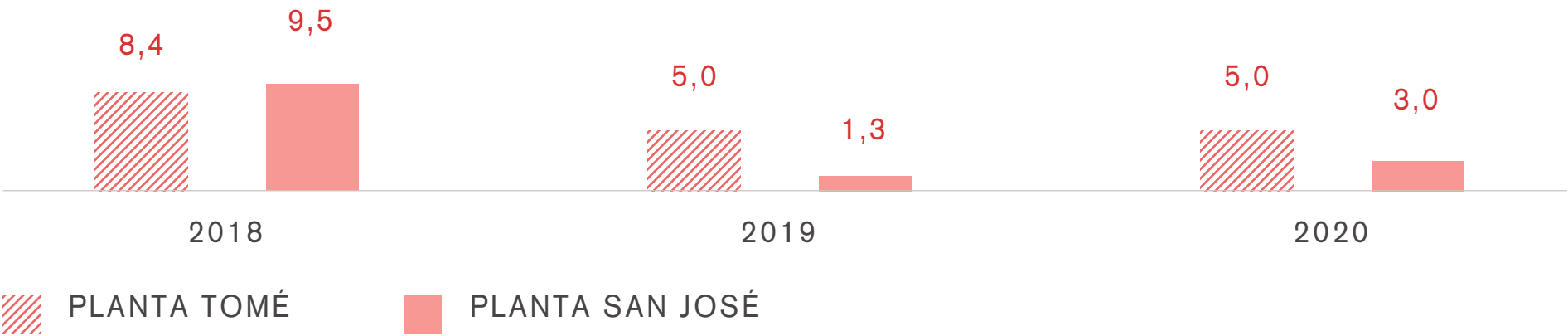
SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES (mg/L)

LÍMITE DS 90: 300mg/L



ACEITES Y GRASAS (mg/L)

LÍMITE DS 90: 15mg/L



Durante 2020 nuestra piscicultura Petrohué concretó la implementación de mejoras tecnológicas en su sistema de tratamiento de riles, lo que le permite reducir la carga orgánica del RIL tratado, previa a su descarga al Río Petrohué, además de llevar un registro en línea de los parámetros de turbidez y sólidos suspendidos totales, los que durante el periodo se encontraron muy por debajo de los límites establecidos por la autoridad.



¿Qué medimos?

TURBIDEZ (NTU) DEL AGUA QUE SE DESCARGA AL RÍO

SÓLIDOS SUSPENDIDOS TOTALES (PPM) EN EL AGUA QUE SE DESCARGA AL RÍO



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------



PROGRAMAS QUE NOS AYUDAN A MEDIR LA CALIDAD DE NUESTROS EFLUENTES

Programa de Vigilancia Ambiental (PVA): Semestralmente analizamos los parámetros físico-químicos de los cuerpos de agua que reciben nuestros riles, y caracterizamos las comunidades bentónicas submareales, con el fin de realizar seguimiento de los posibles efectos de la descarga del riles sobre la zona.

Programa de Monitoreo de Ril (RPM): Norma de emisión de descarga de Residuos Líquidos a Aguas Marinas y Continentales Superficiales. Esta norma fija los límites máximos permisibles para la descarga de riles, previniendo la contaminación de los cuerpos de agua receptores. El monitoreo se realiza siguiendo el programa de autocontrol dictado por resolución para cada establecimiento (fuente emisora).

Además, en 2020 comenzamos a operar un monitoreo en línea y público respecto de la calidad del agua de nuestro efluente en la piscicultura de recirculación Petrohue.

Junto con ello, difundimos un boletín mensual de reporte hacia la comunidad que, junto al programa de monitoreo ciudadano, permite a los miembros de la comunidad tomar muestras independientes y aleatorias respecto a nuestros efluentes.

Estas actividades son parte del compromiso firmado entre Salmones Camanchaca y la comunidad de Ensenada el 2019.



USO EFICIENTE DE MATERIAS PRIMAS

El alimento de los peces es el principal insumo de nuestras operaciones. Para el desarrollo de nuestros salmones utilizamos ingredientes de la más alta calidad. Para lograrlo tenemos un estricto trabajo junto a los proveedores, quienes cuentan con las certificaciones bajo estándares de calidad y sostenibilidad, como son GLOBAL GAP y BAP, además de cumplir con las exigencias del estándar ASC, el cual es un requerimiento para concretar la certificación de nuestros cultivos, por lo que en Salmones Camanchaca exigimos contar con todas las certificaciones necesarias para nuestra operación.

Esto garantiza que las materias primas –marinas y terrestres– utilizadas provienen de fuentes autorizadas y de pesquerías no listadas en la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

Nuestros salmones tienen límites de crecimiento y estrictos cuidados de salud, de modo de garantizar su cuidado y seguridad alimentaria. Para ello, contamos con sistemas automatizados en línea para el control y monitoreo de alimentación, que aseguran la trazabilidad, permitiendo verificar de punta a punta, el origen y manejo sostenible de las materias primas, sin elementos controversiales a lo largo de toda la cadena.

Además, la producción de alimento tiene intrínseca una huella ambiental, debido a la diversidad de materias primas y procesos involucrados en su fabricación.

Uno de nuestros principales logros de 2020 fue el desarrollo e incorporación de criterios de sostenibilidad en las licitaciones de alimentos. Junto a los proveedores Biomar y Skretting, logramos un compromiso de trabajo para el periodo 2021 – 2022 en línea con la sostenibilidad.

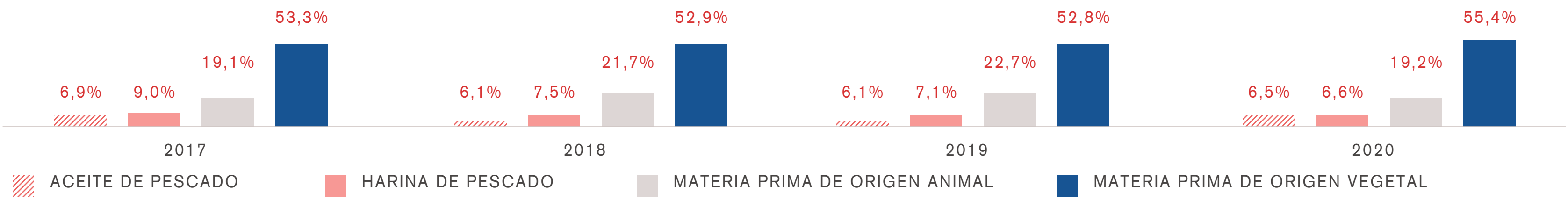
Esto incluye:

- 1 Proveer dietas cuyas materias primas no hayan contribuido a la deforestación de bosques nativos, de cualquier zona geográfica del planeta, pudiendo ser demostrable a través de certificaciones FSC de manejo de cadena de custodia.
- 2 Establecer metas de reducción de GEI, de acuerdo a los lineamientos de la iniciativa Science Based Targets, que contribuyan a nuestras metas de Carbono Neutralidad al 2025.
- 3 Utilizar energía 100% renovable en las plantas donde se fabrican los ingredientes.
- 4 Implementar un análisis de ciclo de vida robusto y confiable, que le permita optimizar dietas para minimizar categorías específicas de impactos.





MATERIAS PRIMAS QUE COMPONEN EL ALIMENTO

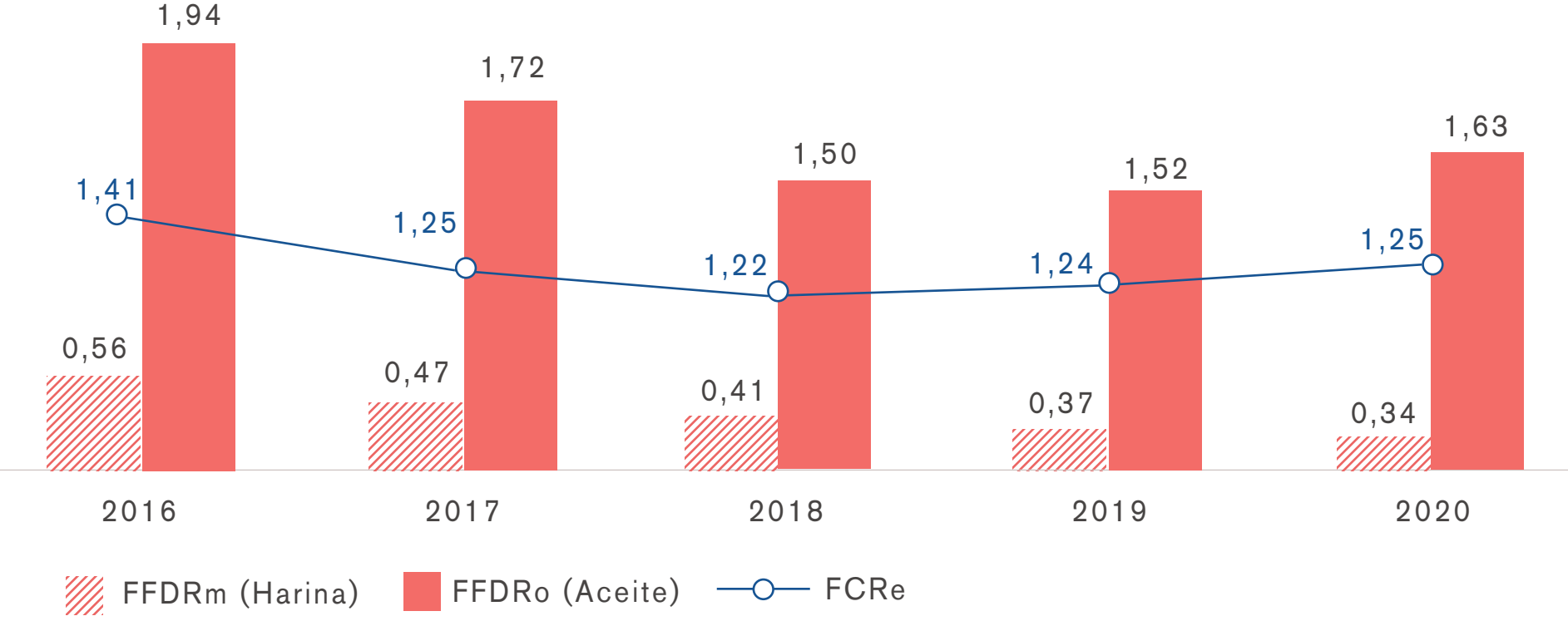


Hemos invitado a nuestros proveedores a comprometerse con el aprovisionamiento sustentable de materias primas para sus alimentos. Es por ello que todas las harinas y aceites de pescados usados en la fabricación del alimento provienen de especies que no están clasificadas como en peligro crítico o en peligro en la Lista Roja UICN, tampoco provienen de la pesca ilegal, no regulada o no reportada. Para el año 2020 un 61,5% del aceite de pescado utilizado para la fabricación de alimentos tiene certificación MSC y 94% IFFO Marine Trust, respecto al uso de harinas un 92,8% tiene certificación IFFO Marines Trust. En lo que respecta al uso de materias primas derivadas de soya un 100% del volumen utilizado el 2020 es respaldada por créditos RTRS. Si bien en el alimento como tal no se incorpora Aceite de Palma, pero es un componente del insumo utilizado como aceite de sellado, el cual el 100% es certificado RSPO.

El salmón de cultivo es una especie muy eficiente en la conversión de alimento y tiene un índice significativamente menor que la mayoría de las proteínas animales de origen terrestre. Al consumir salmón versus otras proteínas animales, disminuimos nuestra presión sobre los recursos naturales. Hemos trabajado en mejorar nuestro Factor de Conversión Económico (FCRe), que informa los kilogramos de alimento que son necesarios para aumentar en un kilogramo el peso de un animal (considerando la mortalidad), con el fin de lograr una disminución en este indicador, el cual manifiesta la cantidad de recursos naturales que son necesarios para producir una proteína. En el siguiente gráfico se muestra cómo en 2020 incrementó levemente el FCRe,

al igual que el FFDRo, pero se observó una reducción en el FFDRm, esto debido a la reducción en el uso de harina de pescado y a la implementación de **dietas zero**, las cuales cuentan con un 0% de inclusión de harina de pescado. Mientras que el incremento del FFDRo, se debe a un incremento en el porcentaje de aceite de las dietas entregadas durante el 2020, al igual que el incremento en el consumo de alimento.

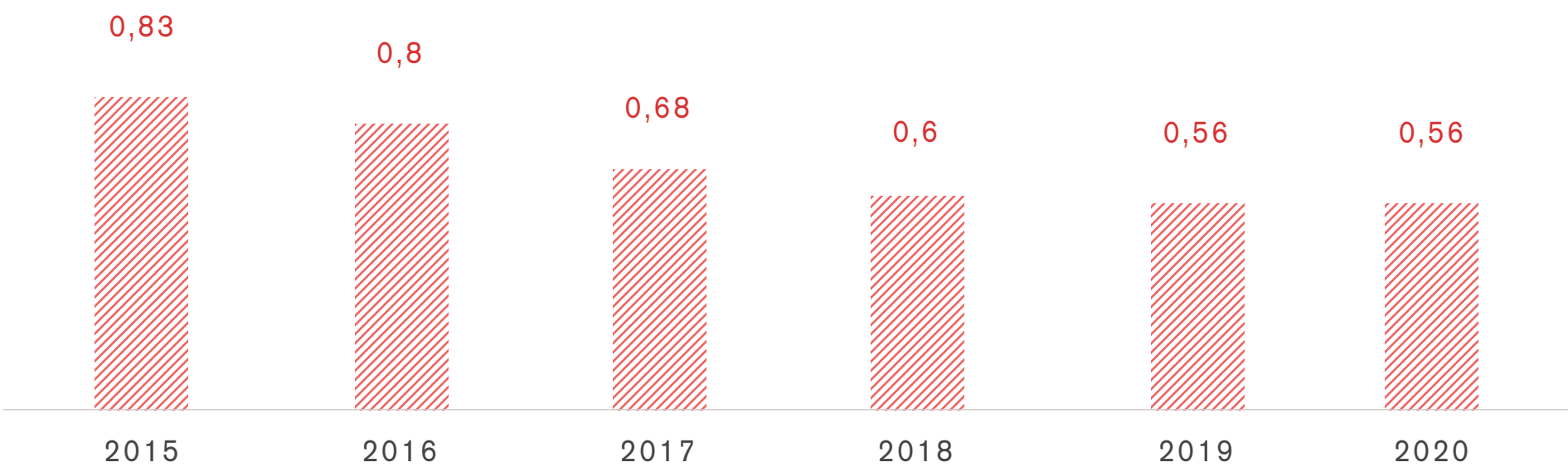
COMPARACIÓN ENTRE EL FACTOR DE CONVERSIÓN DEL ALIMENTO Y LA TASA DE DEPENDENCIA DE HARINA (FFDRM) Y ACEITE DE PESCADO (FFDRO).





Otro indicador que nos permite medir nuestra eficiencia y calidad productiva, es la proporción de FI:FO, que describe la cantidad de peces salvajes o pesca extractiva se necesitan para producir peces de cultivo. Por ejemplo, una proporción FI:FO de 0,5 indica que se necesitan 0,5 kg de peces salvajes para producir 1 kg de peces de cultivo. Se calcula sobre un acumulado continuo de 12 meses en ciclo cerrado y tiene directa relación a los porcentajes de inclusión de harina y aceite de pescado de las dietas administradas a los salmones.

TASA FISH IN:FISH OUT (FIFO)



El indicador se mantuvo fijo en relación al 2019, pero nuestra diligencia y proactividad en utilizar dietas más eficientes y sostenibles, nos mantiene en el foco de nuestro desafío permanente de mejorar la metodología de nuestras dietas, así como también la eficacia en que el alimento es transformado a biomasa.



Protegemos la biodiversidad: entorno natural

103-1; 103-2; 103-3)

En línea con el compromiso de producir de manera social y ambientalmente responsable, bajo certificaciones que aseguren la protección de los ecosistemas, en Salmones Camanchaca cuidamos la biodiversidad existente en los lugares donde operamos. Por ello, ninguno de nuestros establecimientos genera impactos significativos sobre los ecosistemas.

Ninguna de nuestras operaciones se ubica en áreas protegidas o de alto valor de conservación, sin embargo, nos encontramos cercanos a algunos parques nacionales tales como el Parque Nacional Vicente Pérez Rosales, Reserva Nacional Llanquihue, Reserva Nacional Las Guaitecas y Parque Pumalín.

Salmones Camanchaca contribuye a la Estrategia Nacional de Biodiversidad 2017-2030, mediante una gestión sostenible de la biodiversidad. Para ello, mantiene un seguimiento permanente a diversos indicadores que sobre los terrenos de la compañía.

EVALUACIÓN BIODIVERSIDAD	N° DE SITIOS	ÁREA TERRESTRE (KM²)
Sitios utilizados para actividades operativas (pisciculturas, centros de engorda, plantas de proceso)	30	4,49
Sitios con evaluación ambiental	30	4,49
Sitios ubicados cercanos a áreas protegidas	10	0,90
De los lugares próximos a áreas protegidas: sitios que cuentan con un plan de gestión de la biodiversidad	9	0,81

*En base a centros que operaron durante el año 2020.





«El concepto biodiversidad puede ser entendido como «el conjunto de todas las formas de vida de nuestro planeta en sus tres niveles de organización: genes, especies y ecosistemas y es aplicable a cualquier nivel de organización biológica» CONAMA, 2008.

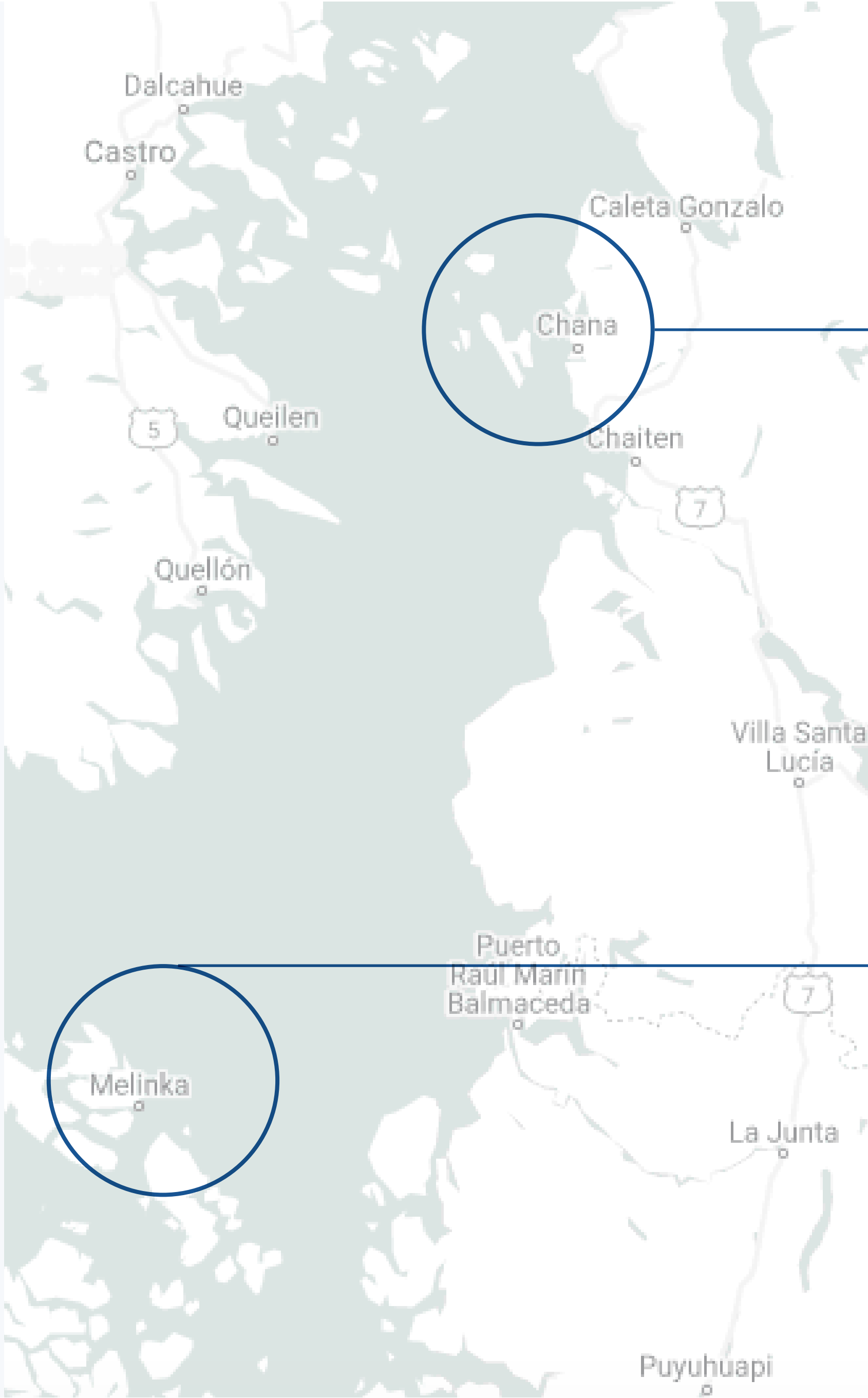


INTERACTUAMOS CON LA FAUNA SILVESTRE

(304-1; 304-2; 304-3)

Cada uno de nuestros centros de cultivo cuenta con la certificación Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) y nos encontramos trabajando para certificar la mayor cantidad de ellos bajo el estándar ASC. Ambas certificaciones contemplan criterios de preservación de áreas protegidas e interacción con la fauna, por lo que para cada uno de nuestros centros, tanto de agua dulce como agua de mar, cuenta con una evaluación de impacto ambiental sobre la biodiversidad en torno al centro de cultivo, incluyendo los hábitat y las especies que la actividad acuícola podría afectar, así como de medidas de mitigación de los posibles impactos en el medio ambiente y medidas preventivas.

Con el objeto de monitorear la interacción que tiene nuestra operación sobre especies animales que habitan en el entorno, todo el personal de la empresa es capacitado para entender los posibles efectos en la flora y fauna, en los lugares donde operan. Complementariamente, llevamos un registro de los eventos e interacciones con especies marinas durante cada año, y velamos por el cumplimiento de las normativas legales, además de evitar la intervención de cualquier área protegida.



PARQUE NACIONAL PUMALÍN DOUGLAS TOMPKINS. ÁREA PROTEGIDA POR CONAF.
Actualmente, tenemos concesiones de acuicultura cercanas a esta área, equivalente a 1,19 km² de superficie total.

RESERVA NACIONAL LAS GUAITECAS EN LA LOCALIDAD DE MELINKA. ÁREA PROTEGIDA.
Desarrollamos procesos de engorda de salmónidos en áreas cercanas a este lugar (2,7 km²), pero no operamos en áreas protegidas.



«En 2020 no
evidenciamos muertes
de mamíferos o aves
en nuestros centros de
cultivo».



ESCAPE DE PECES

(307-1)

Los centros de cultivo consideran en su diseño la implementación de barreras físicas que eviten los escapes de peces debido a fatiga de material. Los centros cuentan con una red exterior, denominada red lobera, la cual tiene como finalidad evitar que los lobos marinos puedan atacar la biomasa y además como protección. Luego está la red pecera que es la que delimita el área entre las jaulas y que es donde habitan los peces de cultivo. Tiene como un doble fondo. Hay procedimientos establecidos para verificar la tensiometrias de estas redes y asegurar su estabilidad.

Contamos con planes de contención de peces que tiene como foco principal la prevención de escapes. Para ello, el programa considera evaluaciones de riesgo específicos para cada sitio de cultivo, que incluyen una clasificación en base a las condiciones oceanográficas mediante métodos propuestos por estrictas normas internacionales. Adicionalmente, realizamos inspecciones periódicas mediante un ROV (*Remotely Operated Vehicle*), que certifica que tanto las estructuras superficiales y submarinas como los módulos y líneas de fondeo se mantengan en condiciones adecuadas durante todo el período de producción.

DECLARAMOS NUESTROS IMPACTOS AMBIENTALES

La diligencia y transparencia con la que actuamos frente a nuestros incidentes es fundamental para salir adelante y demostrar que estamos operando bajo una nueva mirada, decidida a enfrentar las dificultades y tomar todas las medidas posibles para tener una operación responsable con el entorno.

Uno de los riesgos asociados a nuestra actividad es el escape de peces. En 2020 presentamos tres incidentes que tuvieron como consecuencia el escape de 134.363 peces. El primer evento tuvo como causa condiciones climáticas extraordinarias en la zona de Chaitén, que gatillaron un aluvión que afectó una parte de uno de nuestros centros de cultivo. El segundo evento tuvo como causa la acción deliberada de terceros, circunstancia que fue investigada y acreditada por la policía.

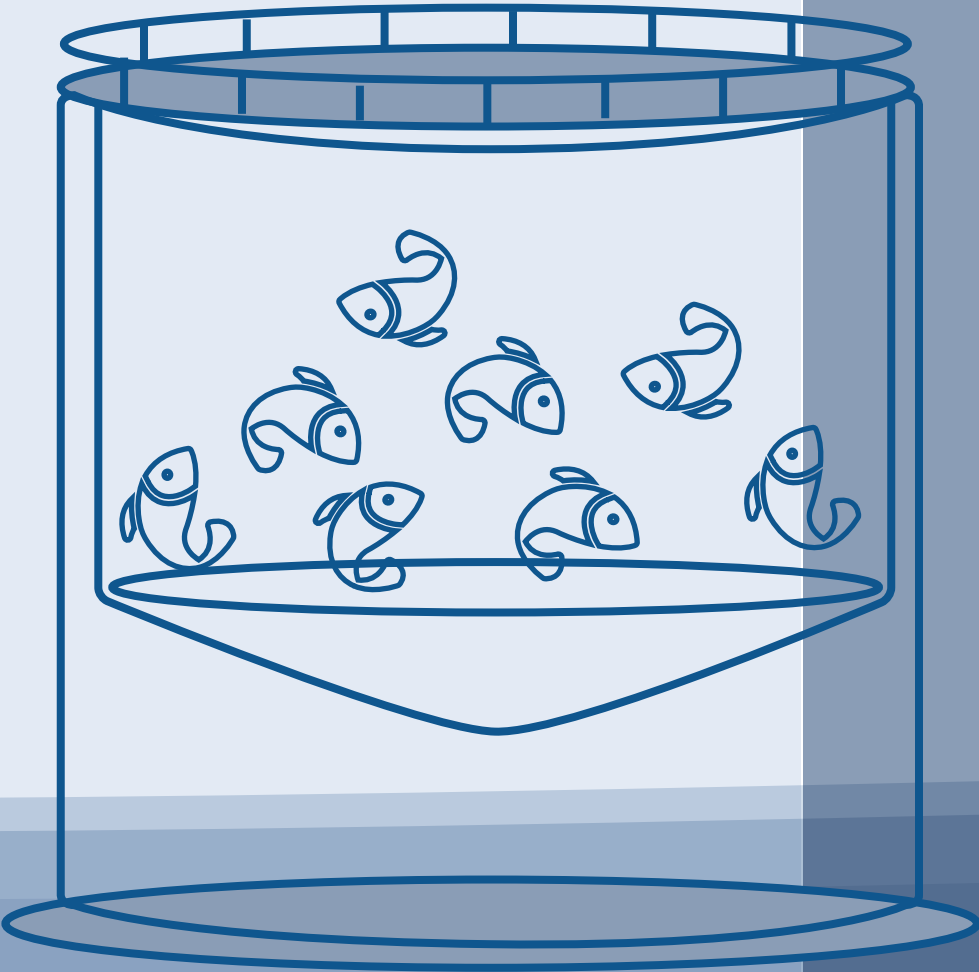
En las dos instancias se activaron oportunamente los protocolos de contingencia, tal como indica nuestro Plan de Contención de Peces, vigente desde 2013, donde logramos capturar más de un 10% de los peces escapados.

PLAN TRIDENTE

Tras uno de los eventos más devastadores ocurridos en la industria de salmón en Chile en 2016, donde se registró 45 mil toneladas de salmón muerto producto de un bloom de algas, es que las principales empresas del rubro de pesca industrial, se organizaron para enfrentar este tipo de emergencias.

Tridente, busca ofrecer una **solución sanitaria segura para evacuar, transpotar y reducir las mortalidades desde los centros de cultivo entre las regiones de Los Lagos y Aysén**. Permite que las empresas que lo soliciten cuenten con un resguardo para reaccionar de forma eficiente y oportuna ante posibles eventos que pongan en riesgo el medioambiente.

El proyecto opera con mayor fuerza entre diciembre y mayo (temporada alta), cuenta con tres embarcaciones PAM, con sistema de refrigeración RSW, considera dos yomas (pontones de descarga) y dos plantas de reducción con capacidad de procesar 2.000 toneladas diarias de producto fresco.



Para prevenir la diseminación de enfermedades dentro y desde nuestros grupos de peces, hacia las especies silvestres, existen una serie de medidas preventivas y de gestión implementadas:

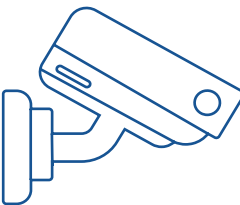
CINCO ACCIONES PARA ASEGURAR LA SALUBRIDAD Y BIENESTAR DE LAS ESPECIES



NORMATIVA
Seguimiento a los programas sanitarios generales y específicos establecidos por la normativa vigente



BIOSEGURIDAD
Implementación y verificación de acciones establecidas.



VIGILANCIA
Monitoreo y supervisión rutinaria en los centros de cultivo con vigilancia y control.



VACUNACIÓN
100% de los planteles destinados a sitios de engorda de peces son vacunados contra enfermedades.



TRATAMIENTOS TERAPÉUTICOS
Uso de medicamentos autorizados para tratar enfermedades diagnosticadas por médicos veterinarios, controlando su administración.

NUESTRAS ESPECIES ESTÁN EN PELIGRO: PROTEGERLAS ES DEBER DE TODOS

(304-4)

ESPECIES EN PELIGRO EN NUESTRAS ÁREAS DE OPERACIÓN

CATEGORÍAS DE CRITICIDAD	N° DE ESPECIES
En peligro crítico	4
En peligro	20
Vulnerable	33
Amenazada	48
Preocupación menor	138





¿SABES QUÉ ES LA LISTA ROJA IUCN?

La Lista Roja de UICN es un indicador crítico de la salud de la biodiversidad del mundo. Fundada en 1964 por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.

Busca ser una herramienta para informar y catalizar las acciones en pro de la conservación de biodiversidad y cambios de políticas, que son claves para proteger los recursos naturales que necesitamos para sobrevivir.

SEGÚN LA LISTA ROJA DE UICN EN NUESTROS CULTIVOS SE ENCUENTRAN:

4 especies en
peligro crítico

20 especies en
peligro



05

Empleo con sentido



Empleo con sentido

(103-1; 103-2; 103-3)

En Salmones Camanchaca queremos brindar un espacio de trabajo seguro e inspirador, donde las personas puedan crecer y desarrollarse, y así todos juntos contribuir a la construcción de una empresa sostenible capaz de cumplir con su objetivo de alimentar al mundo con productos nutritivos y saludables desde el mar. Es por ello que trabajamos por crear una cultura de mejora continua, basada en la eficiencia, el respeto por la diversidad y los derechos de quienes componen nuestro equipo.

Fundamentos

Sabemos la diferencia que hace un equipo humano comprometido y consciente de su impacto, y que lo mejor de nosotros, lo entregamos de manera voluntaria. También somos conscientes de que eso requiere un total compromiso y dedicación por nuestros equipos.

Temas materiales



SEGURIDAD, SALUD Y BIENESTAR LABORAL



COMPROMISO Y EMPLEO CON SENTIDO



DESARROLLO DE PERSONAS

Hitos del año

+12.000

TEST PREVENTIVOS PARA DETECCIÓN DE COVID-19 APLICADOS DURANTE EL AÑO.



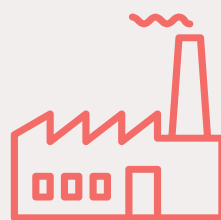
SE CREÓ FONO SALUD CAMANCHACA LÍNEA 800 PARA CONSULTAS MÉDICAS DE LOS COLABORADORES Y SUS FAMILIARES.



LANZAMIENTO PROGRAMA CAMANCHACA ENSEÑA



CREACIÓN DE LA PLATAFORMA E-LEARNING SALMONES ACADEMY



CERTIFICACIÓN ISO 45001 DE LA PLANTA TOMÉ

Indicadores de desempeño 2020

1.804

Nº EMPLEADOS

0

FATALIDADES

2,43 %

TASA DE ACCIDENTABILIDAD

9,0 %

TASA DE AUSENTISMO

19 %

TASA DE ROTACIÓN

DISTRIBUCIÓN DE GÉNERO

73 % 27 %

HOMBRES

MUJERES

ODS vinculados



8.5

8.7



8.8

9.2

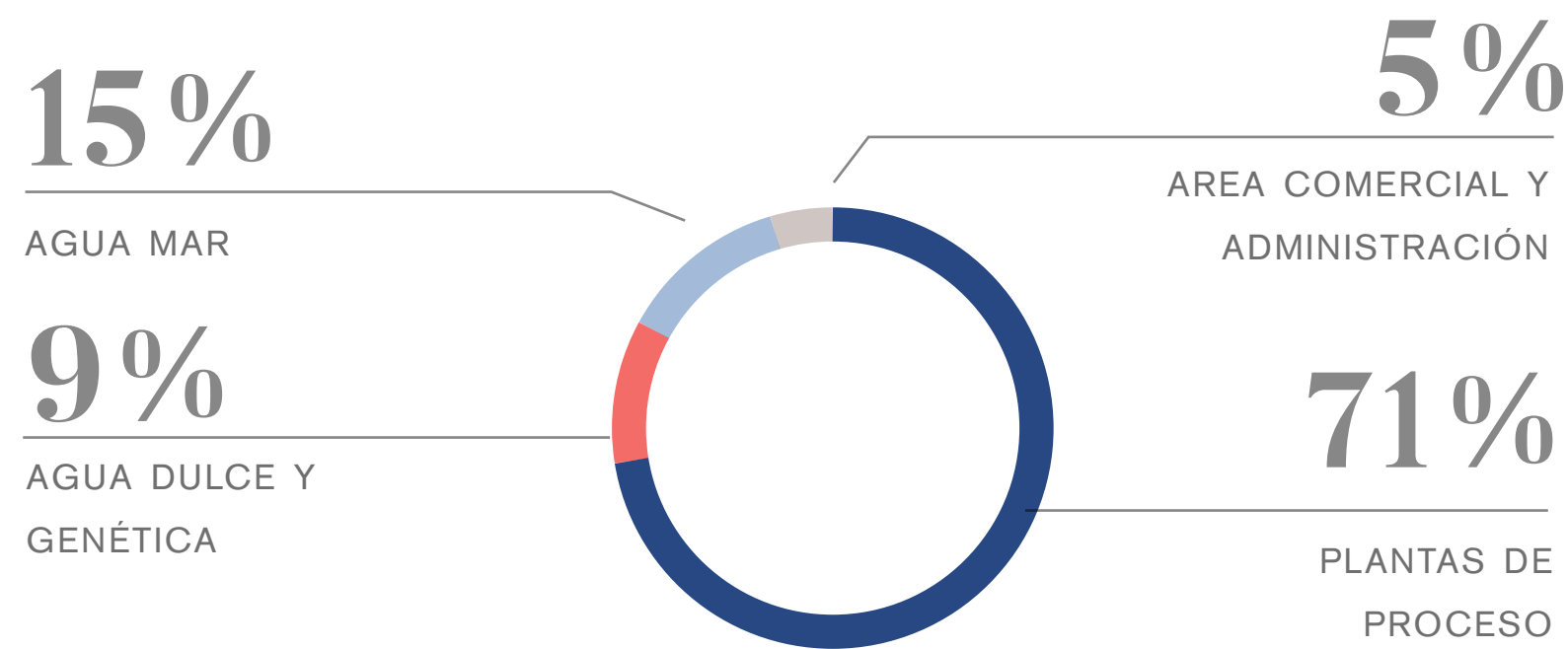
Caracterización de nuestro equipo

(401-1, 405-1)

El funcionamiento de Salmones Camanchaca requiere un alto número de colaboradores, que son quienes le dan vida a la operación de la compañía en cada una de las etapas que comprenden el ciclo productivo del salmón - desde la genética para reproductores que generan ovas propias; la producción de smolts en agua dulce; el cultivo y engorda en el mar; plantas de procesamiento primario y secundario; y hasta la presencia en los principales mercados de destino del producto.

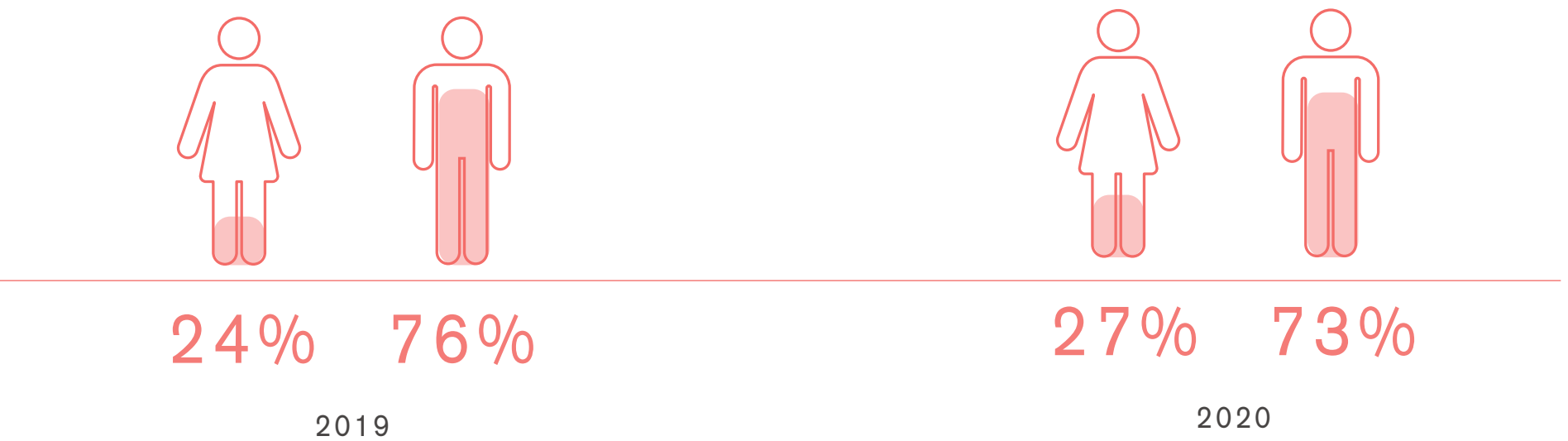
Nuestros colaboradores desarrollan sus funciones principalmente en nuestras instalaciones ubicadas entre la Región del Biobío y Aysén. De los 1.804 trabajadores de la compañía, aproximadamente un 70% se desempeña en las labores de procesamiento de la materia prima, ya sea en la planta primaria o Planta San José (Calbuco, Región de Los Lagos) y en la planta de Valor (Tomé, región del Biobío). Además, en estas mismas funciones trabajan nuestros 17 colaboradores en situación de discapacidad (16 hombres y 1 mujer).

DISTRIBUCIÓN PROMEDIO DE COLABORADORES POR ÁREA EN LA CADENA DE VALOR



Sabemos que tenemos el importante desafío de seguir aumentando la presencia femenina en nuestra empresa y en especial en aquellas áreas donde actualmente no es muy representativa, como son los centros de cultivo y posiciones ejecutivas. No obstante, en el año 2020 logramos aumentar en un 3% la presencia femenina respecto al total de colaboradores, pasando de 24 a 27%, principalmente en las instalaciones de las plantas de proceso y pisciculturas. Durante el período también nos unimos a la mesa de Igualdad de Género liderada por el Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género – SernamEG.

COLABORADORES POR GÉNERO



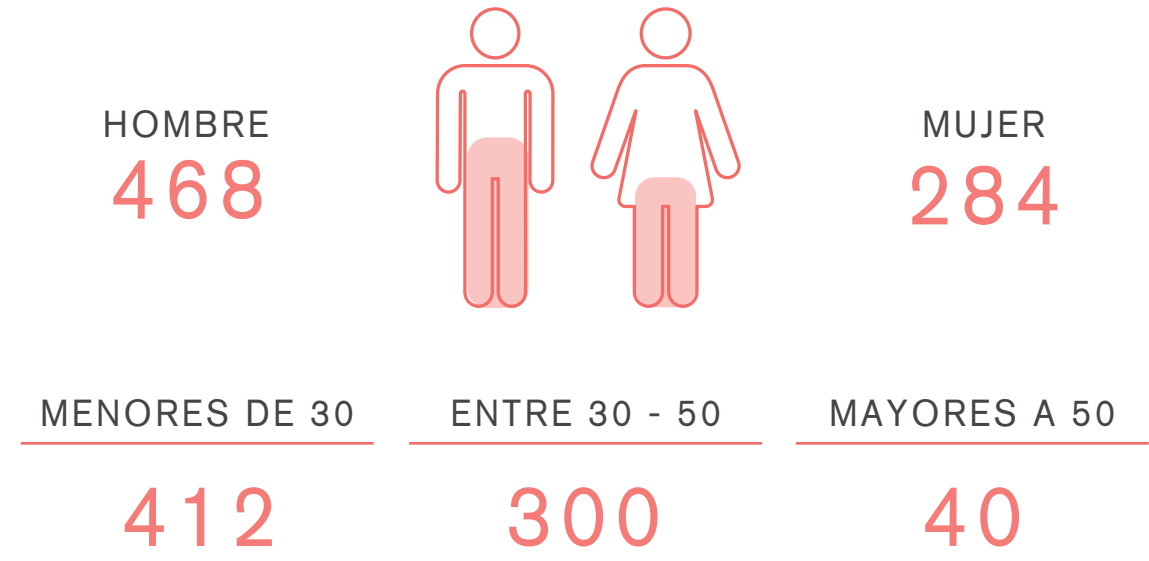


A continuación, presentamos nuestras principales cifras relativas a las mujeres de nuestra organización, que como promedio del año 2020 ascendieron a 488.



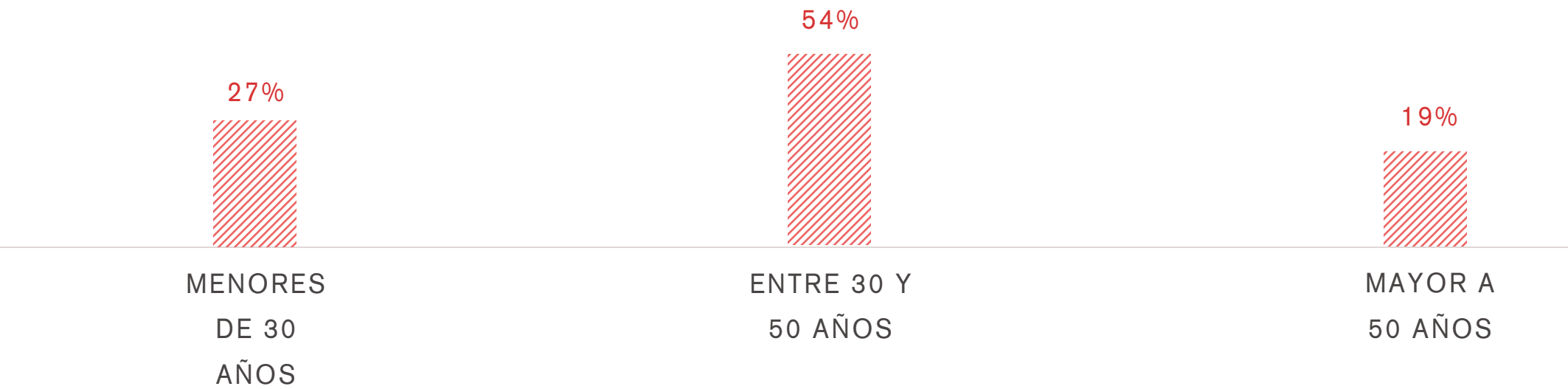
Nuestro segundo desafío es mejorar los niveles de recambio de nuestros colaboradores. En 2020 contratamos 752 personas (el 40% de la dotación total), el 86% de estas contrataciones son de la planta de proceso de Tomé la cual es intensiva en mano de obra. Por otro lado, el 3% de los cargos disponibles, fueron cubiertos con candidatos internos, lo cual equivale al 1,3% del total de la dotación.

NUEVAS CONTRATACIONES



Nuestra compañía está compuesta por personas de distintos rangos etarios, con una fuerte presencia de colaboradores menores de 40 años, representando el 59% de la dotación total.

DISTRIBUCIÓN COLABORADORES POR RANGO DE EDAD 2020



En cuanto al país de origen de nuestro equipo es principalmente Chile, sin embargo, en este período aumentamos notablemente el número de extranjeros en nuestra fuerza laboral. Pasamos desde un 3% a un 8%. El 100% de los puestos de liderazgo, incluido junior, medio y alto, son de nacionalidad chilena.

DISTRIBUCIÓN COLABORADORES NACIONALIDAD	2019	2020
Chilena	97%	96%
Otras nacionalidades*	3%	4%

*Para el año 2020 entre las otras nacionalidades las que constituyen una mayor proporción son haitianos (2%) y venezolanos (1%).

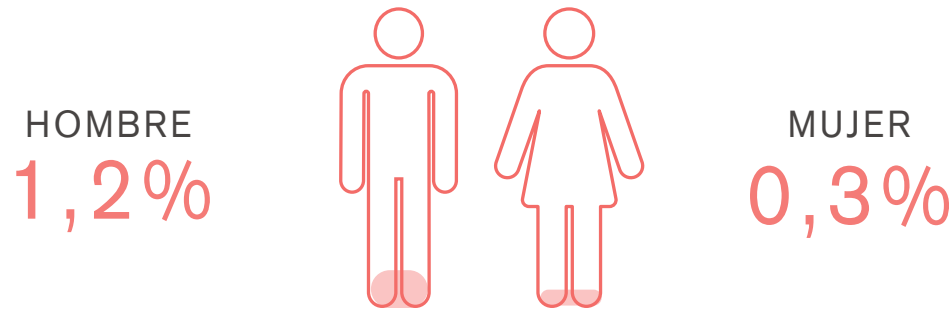
El recambio de nuestros colaboradores fue en total de 19%, sosteniendo una importante mejora respecto a 2018, cuando superamos el 20% de rotación. El grupo en que más hemos logrado reducir el movimiento de colaboradores es en los menores de 30. La rotación voluntaria, es decir, la proporción de empleados que voluntariamente dejó la compañía fue en este período 4,8%, menor al 6,6% del año 2019.

ROTACIÓN

AÑO	ROTACIÓN GENERAL	ROTACIÓN VOLUNTARIA
2017	19,2%	5,1%
2018	23,5%	8,8%
2019	12,4%	6,6%
2020	13,7%	4,8%

TASA DE ROTACIÓN PROMEDIO MENSUAL POR EDAD	2020
Menores de 30 años	0,7%
Entre 30 y 50 años	0,7%
Mayores de 50 años	0,1%

TASA DE ROTACIÓN PROMEDIO MENSUAL POR GÉNERO





(401-3)

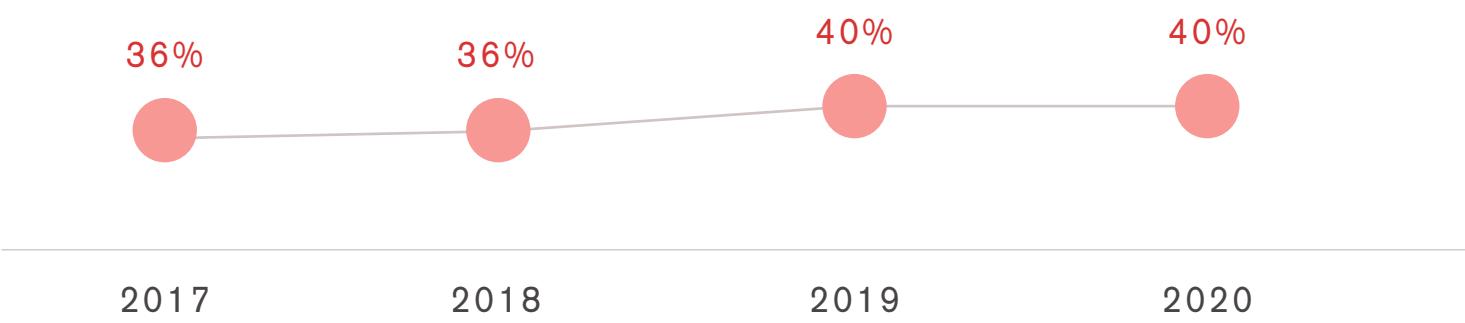
Junto con lo anterior, durante 2020 un total de 15 colaboradoras hicieron uso de su permiso parental, de las cuales un 7% regresó durante el periodo reportado. Las 14 restantes aún se encuentran haciendo uso de su permiso de post natal. En el caso de los hombres, no hubo colaboradores que durante el año hayan hecho uso de sus permisos de parentalidad.

	N° QUE TUVIERON EL DERECHO A TOMARSE EL PERMISO POR PARENTALIDAD	N° QUE SE TOMARON EL PERMISO POR PARENTALIDAD	N° QUE VOLVIERON DESPUÉS DEL PERMISO POR PARENTALIDAD
Mujeres	15	15	1
Hombres	0	0	0
Total	15	15	1

(102-41)

En Salmones Camanchaca, creemos en la libertad de asociación. Actualmente contamos con 3 sindicatos y 6 convenios colectivos vigentes. En total 722 colaboradores están adheridos a sindicatos, lo que equivale a un 40% (muy por sobre el 20% de promedio nacional) y 168 están cubiertos por algún convenio colectivo.

EVOLUCIÓN SINDICALIZACIÓN



Propuesta de valor para nuestros colaboradores

Nuestro modelo de Capital Humano se basa en pilares estratégicos, alineados con los objetivos de negocios, que nos permite dar coherencia y consistencia a la propuesta de valor que ofrecemos a nuestros colaboradores. En este modelo la gestión del talento y la experiencia camanchaca juegan un rol clave.

EXPERIENCIA CAMANCHACA

(404-2)

Este concepto tiene que ver con la vivencia cotidiana de nuestros colaboradores y los hitos de su ciclo laboral, velando porque éstos sean satisfactorios. Para ello, durante 2019 realizamos un diagnóstico social, en el que los trabajadores expusieron sus preocupaciones e intereses en distintos ámbitos lo que permitió identificar aquellos aspectos que afectan su vida laboral.

Ello nos inspiró a diseñar nuevas iniciativas para cumplir con las necesidades y expectativas de nuestro equipo. En ese contexto creamos el programa Camanchaca Enseña, que nos llena de orgullo, ya que está orientado a la formación y desarrollo integral de nuestros colaboradores y a promover el bienestar de ellos y sus familias.

Durante el 2020 desarrollamos el Sistema de Capital Humano BUK, que nos permitirá, a contar del año 2021, tener todos los procesos asociados a Capital Humano en un solo portal, al que los colaboradores pueden acceder de manera fácil y oportuna. Este proyecto tiene como objetivo modernizar la gestión de Capital Humano a través de un nuevo sistema para entender todas las necesidades de nuestros colaboradores, tales como el pago de remuneraciones, manejo y control de base de datos de los trabajadores de la institución, solicitud de vacaciones, emisión de certificados, estudios de clima y evaluación de desempeño, entre otros, facilitando con ello los servicios que requieren y que se entregan a los colaboradores.



El programa partió dando respuesta a uno de los temas más solicitados y contingentes, que era la necesidad de informarse sobre los procesos de cambio institucionales y políticos del país, y en específico sobre la constitución. La compañía generó el curso gratuito, rápido y voluntario “Ciudadano Informado”, impartido por la Facultad de Derecho de la Universidad de Los Andes. El curso despertó un alto interés, con más de 440 colaboradores participantes.

Además, impartimos el curso de “Administrador Responsable”, en conjunto con BancoEstado, con el fin de ayudar a nuestros colaboradores a gestionar mejor sus finanzas personales, con cerca de 260 participantes; y “¡Camanchaca Presente!” para nivelación de estudios.

Para conocer más sobre el programa visitar: <https://www.xn--camanchacaensea-crb.cl/>



SALARIO DIGNO Y EQUITATIVO

(202-1; 405-2)

Nos preocupamos por entregar sueldos dignos que les permitan a nuestros colaboradores desarrollarse dentro y fuera de la empresa. Para ello, se cuenta con una Política de Compensaciones que permite definir niveles de renta a los cargos, en función de su valor y condición de competitividad en el mercado, de manera independiente del género y cualquier otra condición de quien lo ocupa, siendo el mérito, el mercado, la inflación y los resultados de la Compañía los factores claves que impactan en él. Es así como en Salmones Camanchaca ningún trabajador gana menos de 500 mil pesos, siendo un 76% mayor al sueldo mínimo percibido en Chile.

	SALARIO MÍNIMO PAÍS (\$)	SALARIO CATEGORÍA INICIAL DE SALMONES CAMANCHACA (\$)	RATIO SALMONES CAMANCHACA VS PAÍS
Mujer	326.500	531.654	163%
Hombre	326.500	531.654	163%

Además, y siguiendo el estándar ASC que hace hincapié en que las remuneraciones de los trabajadores cumplan con el ingreso mínimo legal de cada país, pero que además los empleadores socialmente responsables hagan esfuerzos por pagar un salario que cubra las necesidades básicas, incluyendo vivienda, transporte y alimentación, permitiendo el desarrollo de una buena calidad de vida. Para dar cumplimiento a esta exigencia, Salmones Camanchaca evaluó el año 2020 para todos sus centros de cultivo (15% de la dotación total) las remuneraciones canceladas a los trabajadores respecto a los valores de salario digno, calculado por una empresa externa, en base a fuentes fidedignas que abordan la temática de pobreza y satisfacción de necesidades básicas. Esperamos contar con esta evaluación para todos los colaboradores de operaciones propias al año 2023.

La estimación de salario digno se realiza en referencia a la metodología SA800 (Anker Methodology) e incluye al menos los siguientes pasos:

- Evalúa los gastos de los trabajadores
- Evalúa el tamaño promedio de las familias en el área
- Analizar el número de personas con ingreso por familia
- Analiza las estadísticas gubernamentales de niveles de pobreza

En cuanto a la brecha salarial entre hombres y mujeres, como política de nuestra compañía no existen diferencias de salario por sexo, sino que estás están determinadas a través de escalafones por cargo, de acuerdo a la antigüedad y evaluación de desempeño. De igual manera, el nivel de gestión tiene actualmente la mayor diferencia salarial por género. A nivel promedio una de las causas tiene que ver con la mayor cantidad de hombres en dicho nivel, con un mayor nivel de antigüedad.

RELACIÓN SALARIOS PROMEDIOS FEMENINOS Y MASCULINOS

NIVEL DE EMPLEADO	SALARIO FEMENINO PROMEDIO	SALARIO MASCULINO PROMEDIO	RELACIÓN SALARIO (FEMENINO/MASCULINO)
Nivel de gestión (salario base)	933.488	1.261.419	74%
Nivel de gestión (salario base + incentivo)	1.134.648	1.508.029	75%
Nivel de no gestión (salario base)	393.940	403.004	98%
Nivel de no gestión (salario base + incentivo)	653.050	680.078	96%

CLIMA Y BIENESTAR LABORAL

(401-2)

Anualmente realizamos mediciones del clima organizacional para conocer las percepciones de nuestros colaboradores en relación con las condiciones tanto físicas como emocionales en las que se desenvuelven diariamente. A través de este instrumento medimos e identificamos áreas de oportunidad en las nueve dimensiones abordadas en la Encuesta Clima, generando a partir de los resultados planes de trabajo que permitan mejorar la satisfacción de los colaboradores en su experiencia y satisfacción de las relaciones humanas, los servicios y condiciones de trabajo en las cuales interactúa. Este año participaron en esta encuesta un 57,7 % del total de colaboradores de la compañía.

EVOLUCIÓN DEL CLIMA EN SALMONES CAMANCHACA



*En 2019 no se llevo a cabo la encuesta de clima por razones de fuerza mayor.

Las 9 dimensiones que evalúa la encuesta de clima organizacional son:



LIDERAZGO



AUTONOMÍA



COMUNICACIÓN



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



DESAFÍO Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO



SENTIDO DE PERTENENCIA EMPRESARIAL



RECONOCIMIENTO



CREATIVIDAD E INNOVACIÓN



COHESIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO



Los beneficios de Salmones Camanchaca son un impulsor importante del clima y el bienestar dentro de la compañía.

ALGUNOS DE LOS BENEFICIOS MÁS DESTACADOS SON:

BONO VACACIONES	Cada trabajador que haga uso de su feriado legal anual completo recibe un bono al utilizar su periodo de vacaciones.
SINIESTRO VIVIENDAS	Entrega de un bono al colaborador propietario o arrendatario de una vivienda la cual haya sido damnificada por algún siniestro o catástrofe natural tales como: - Incendio en estructura y/o contenido. - Daños materiales causados por sismo. - Incendio a consecuencia de fenómenos de la naturaleza. - Daños físicos causados por salida de mar.
ASIGNACIÓN ESCOLAR	Asignación escolar a los trabajadores que tengan hijos y que sean estudiantes regulares (enseñanza pre básica, enseñanza básica, enseñanza media, técnico profesional, universitaria)
ASIGNACIÓN MATRIMONIO	Bono imponible a cada trabajador que contraiga matrimonio civil. Este beneficio se paga previo a la presentación del certificado de matrimonio correspondiente, hasta 30 días después de celebrado el matrimonio.
ASIGNACIÓN NATALIDAD	Entrega de un bono por cada hijo nacido mientras el trabajador cumple funciones en Salmones Camanchaca.
AGUINALDOS	Beneficio económico para cada trabajador en periodo de festividades de fiestas patrias y navidad.
BENEFICIOS NAVIDAD	La compañía otorga al trabajador anualmente en diciembre una caja de mercaderías o su equivalente en sistema <i>gift card</i> . Adicionalmente, se entrega un regalo para los hijos de los colaboradores.



GESTIÓN DEL TALENTO

(404-1, 404-2)

Contar con trabajadores calificados, es una de los ejes estratégicos con el que adminis-
tramos nuestro capital humano. Sabemos que invertir en conocimiento trae beneficios
tanto para los resultados de la empresa como para los trabajadores. Es por ello que en
Salmones Camanchaca nos preocupamos por atraer, desarrollar, motivar y retener a
nuestros colaboradores, y la formación cumple un papel relevante.

Durante 2020 fortalecimos la plataforma e-learning Salmones Academy, que
busca generar espacios para la generación del conocimiento y para el perfecciona-
miento de competencias, dando continuidad al plan anual de capacitación. Salmones
Academy permitió la digitalización del proceso de inducción entre otros aspectos cla-
ves de la gestión del conocimiento. Por ahora está operativa solo para la Planta de
Procesos, pero en 2021 esperamos se extienda a cultivos también.

Por otro lado, realizamos cursos virtuales dictados por distintas instituciones es-
pecializadas. Destacamos la capacitación Corporativa de Cumplimiento Ambiental,
que fue diseñada específicamente para nuestra empresa y en la que participaron cer-
ca de 200 personas. El objetivo de este curso estaba orientado a comprender y/o
reforzar fundamentos legales y técnico-práctico de la Institucionalidad Ambiental, pro-
cedimientos de fiscalización y sanción Ambiental, reconociendo en cada aspecto la
importancia de nuestra labor y compromiso para la ejecución de nuestras actividades.

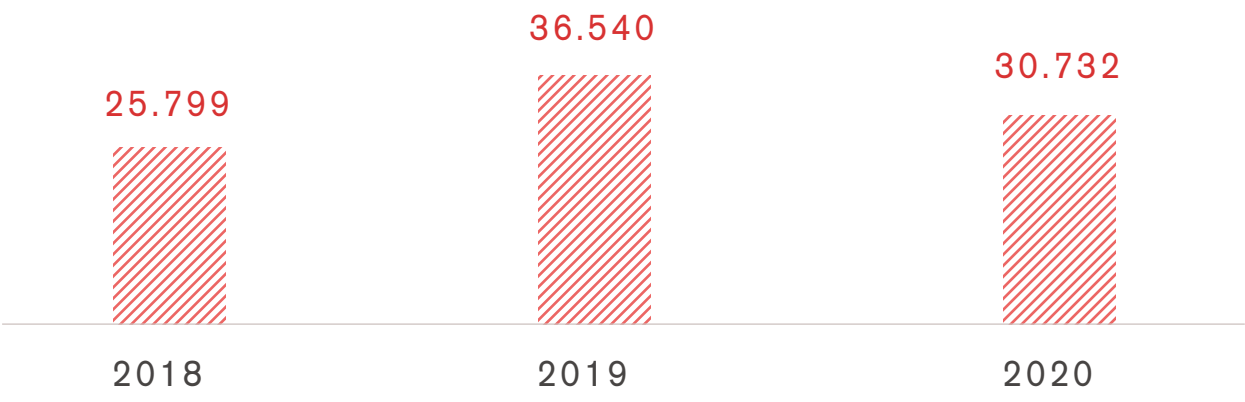
También están dentro de nuestras prioridades la ejecución de cursos normativos,
técnico y de habilidades blandas, para desarrollar profesionales integrales, eficientes,
empoderados y orientados a la mejora continua.

CAPACITACIONES DESARROLLADAS

CURSO/PROGRAMA	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
Programa Perfeccionamiento y Capacitación	363
Accountability	91
Normativas	476
Modelo Prevención de Delito	221
Capacitación Medio Ambiente	196
Curso Oficio	13
Diplomado	16

En total invertimos en el período US\$ 97.096 en capacitación, y se dictaron 30.732
horas de formación.

HORAS TOTALES DE FORMACIÓN



Cuando miramos los promedios por cargo, vemos que los operarios hombres, fueron quienes mayor cantidad de horas promedio registraron, con un aumento importante en relación a 2019, seguidos por el segmento administrativo.

PROMEDIO HORAS DE CAPACITACIÓN POR CARGO Y GÉNERO	2019		2020	
	MUJERES	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES
Directivos	9	30	7	11
Administrativos	83	114	54	62
Operativos	5	16	4	33

En cuanto a la inversión que implicó la formación del año, esta fue cercana a los 100 mil dólares.

COSTO CAPACITACIÓN US\$



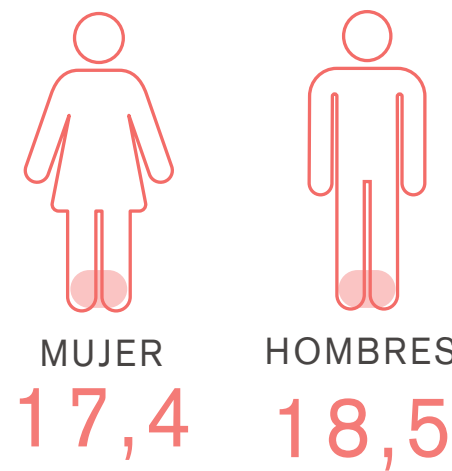
EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

(404-3)

En Salmones Camanchaca creemos que el desarrollo profesional de nuestros colaboradores requiere un proceso permanente de *feedback* respecto a su desempeño, así como evaluar su avance en las competencias claves para el negocio. Actualmente contamos con un modelo que aplica fundamentalmente a los administrativos, pero esperamos poder ampliarlo al personal de las plantas.

% DE EMPLEADOS QUE HAN RECIBIDO UNA EVALUACIÓN PERIÓDICA DEL DESEMPEÑO Y DESARROLLO PROFESIONAL SOBRE EL TOTAL DE EMPLEADOS DE LA COMPAÑÍA

SEGÚN GÉNERO



SEGÚN CATEGORÍA LABORAL



Salud y seguridad

(403-1; 403-2; 403-3; 403-5; 403-6; 403-7; 403-8)

¿CÓMO AFRONTAMOS LA PANDEMIA?

El 2020 estuvo marcado por la pandemia y enfocamos una parte importante del esfuerzo en mantener continuidad en la operación, para lo cual debimos reforzar nuestras competencias para abordar con eficacia diversos desafíos. Uno de nuestros principales objetivos fue proteger la salud de nuestros colaboradores y sus familias, y con ellos la salud de la compañía.

Es por ello que implementamos estrictos protocolos sanitarios, temprana y proactivamente, que nos permitió que Salmones Camanchaca operara ininterrumpidamente todo año. Dentro de este contexto, se debió poner especial foco en las plantas de proceso, puesto que es allí donde laboran la mayor cantidad de personas. Si bien la bioseguridad es un tema instalado desde siempre en nuestra empresa, se fortalecieron los estándares de inocuidad e higiene, en todas las áreas productivas. Para liderar este plan, se conformó un equipo de profesionales (Comité Covid-19), integrado por jefes de áreas, prevencionistas de riesgos y asesorados por un médico, cuya tarea fue resguardar y ajustar en terreno la correcta implementación de las medidas.

Algunas de las medidas que tomamos:

- Se limitó el ingreso a las instalaciones solo a personal que cumple funciones estrictamente necesarias.
- Se otorgaron permisos especiales para los trabajadores que forman partes del grupo de riesgo (mayores de 60 años, crónicos y embarazadas).
- Se implementó el Teletrabajo para colaboradores que pueden desarrollar sus labores a distancia.
- Reducción del horario de turnos, y aumento de 2 a 3 turnos diarios con menos colaboradores en cada uno.
- Barreras sanitarias con control de temperatura a toda persona que ingresa a las instalaciones.
- Uso permanente de mascarilla y guantes en los trayectos de traslado y las operaciones, que se van recambiando durante el día para garantizar su efectividad
- Transporte privado para traslado de personal a sus puestos de trabajo
- Uso de pasaporte digital para trabajadores internos y externos.
- Sanitización sistemática de los vehículos de transporte e instalaciones
- Instalación de 3 cámaras térmicas ubicadas en lugares estratégicos para tomar la temperatura en forma automática a todo el personal, en la planta de Calbuco.
- Testeo semanal del 100% de los colaboradores de las operaciones de Planta Tomé, mediante PCR, test rápidos y de saliva (Cura).
- Instalación de purificadores de aire.
- Curso *online* en la plataforma digital donde el 100% de los trabajadores fueron capacitados en materia de prevención de Covid-19.
- Medidas de distanciamiento y constantes operativos de higienización en lugares de alta frecuencia de personal, como en los turnos de proceso, traslados, casinos y vestidores.
- Acompañamiento a quienes se contagiaron, orientándolos en todo lo necesario
- Implementación del Fono Camanchaca para nuestros trabajadores y su familia directa, permitiendo aclarar dudas de síntomas u otro evento relacionado a Covid-19.



Purificadores de aire: innovar para prevenir

Fuimos la primera empresa en el país en traer el sistema de purificación de aire para prevenir contagios entre los colaboradores. Los 19 equipos adquiridos, que pueden reducir casi a cero la presencia de virus y bacterias, fueron instalados en la planta de procesos de Calbuco, y en cada uno de los furgones que transportan colaboradores, desde y hacia la compañía.

La tecnología, desarrollada en Estados Unidos, en el contexto de pandemia, opera en base a filtros, que a través de membranas van eliminando impurezas, sin alterar la temperatura del aire que devuelve al ambiente. Visualmente es similar a un equipo tradicional de aire acondicionado.



Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) nos reconoció con el Sello COVID. Esta importante distinción, significa que la ACHS verifica a través de un instrumento de diagnóstico que la empresa dio cumplimiento a todos los protocolos dentro de sus instalaciones.

CULTURA DE SALUD Y SEGURIDAD

403-1; 403-2; 403-3; 403-5; 403-6; 403-7; 403-8

Para cumplir con nuestros compromisos, contamos con un programa de gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) y mantenemos actualizada, anualmente, la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos. En las visitas a terreno privilegiamos el contacto con el personal en el lugar donde se efectúa cada tarea, lo que permite fomentar el acercamiento e internalización de la cultura preventiva y fortalecimiento del autocuidado.

Todos los trabajadores de Salmones Camanchaca están cubiertos por un sistema de salud y seguridad de la compañía.



IDENTIFICANDO PELIGROS E INDICENTES

Nuestra Compañía dispone de matrices de peligros por cada planta, lo que posibilita la identificación de riesgos residuales en todos los procesos. De esta manera podemos actuar preventivamente.

Paralelamente, en coordinación con el área de capacitación, se refuerza de manera continua la importancia del autocuidado, para consolidar la cultura preventiva.

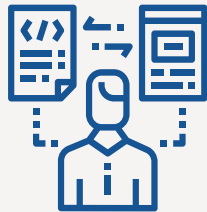
Para ello hemos establecido varias vías que potencian esta cultura de SSO:



La aplicación de protocolos del minsal: trabajo repetitivo (TMR), riesgos psicosociales, radiaciones uv y exposición ocupacional a ruido (prexor).



Capacitaciones de procedimientos y estándares de SSO.



Auditorías en terreno de cumplimiento de los estándares de SSO.



Reporte anónimo de riesgos y el sistema de observadores “sin nombre y sin culpa”.



Facultad a trabajadores para no realizar tareas que consideren riesgosas.



Procedimiento para investigar incidentes laborales.



IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS E INCIDENTES

En el período se potenciaron las medidas preventivas asociadas al Covid-19, prioridad 2020, y fuimos la primera empresa en solicitar a todo el personal, ya sea interno o externo, que ingresa a nuestras instalaciones examen PCR negativo. Gracias a ello se ha dado continuidad de todos los procesos y no tuvimos ninguna paralización, al pesquisar y controlar los posibles positivos a tiempo.

Además, realizamos capacitaciones a 200 colaboradores relacionadas a los temas de salud y seguridad, profundizando contenidos de primeros auxilios; prevención de incendios y uso de extintores; uso de elementos de protección personal; autocuidado; planes de contingencia y emergencias, entre otros.

También trabajamos por prevenir y mitigar los impactos que nuestra labor puede generar en los equipos de trabajo, para ello identificamos los principales riesgos y planificamos acciones concretas:



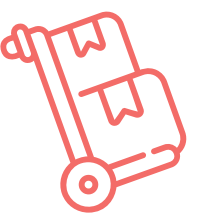
Caídas: educación a colaboradores, mantención de buenas condiciones laborales, orden y aseo, señalización, buena iluminación.



Objetos cortantes: capacitación autocuidado, utilización de herramientas adecuadas, uso de equipos de protección profesional, señalización.



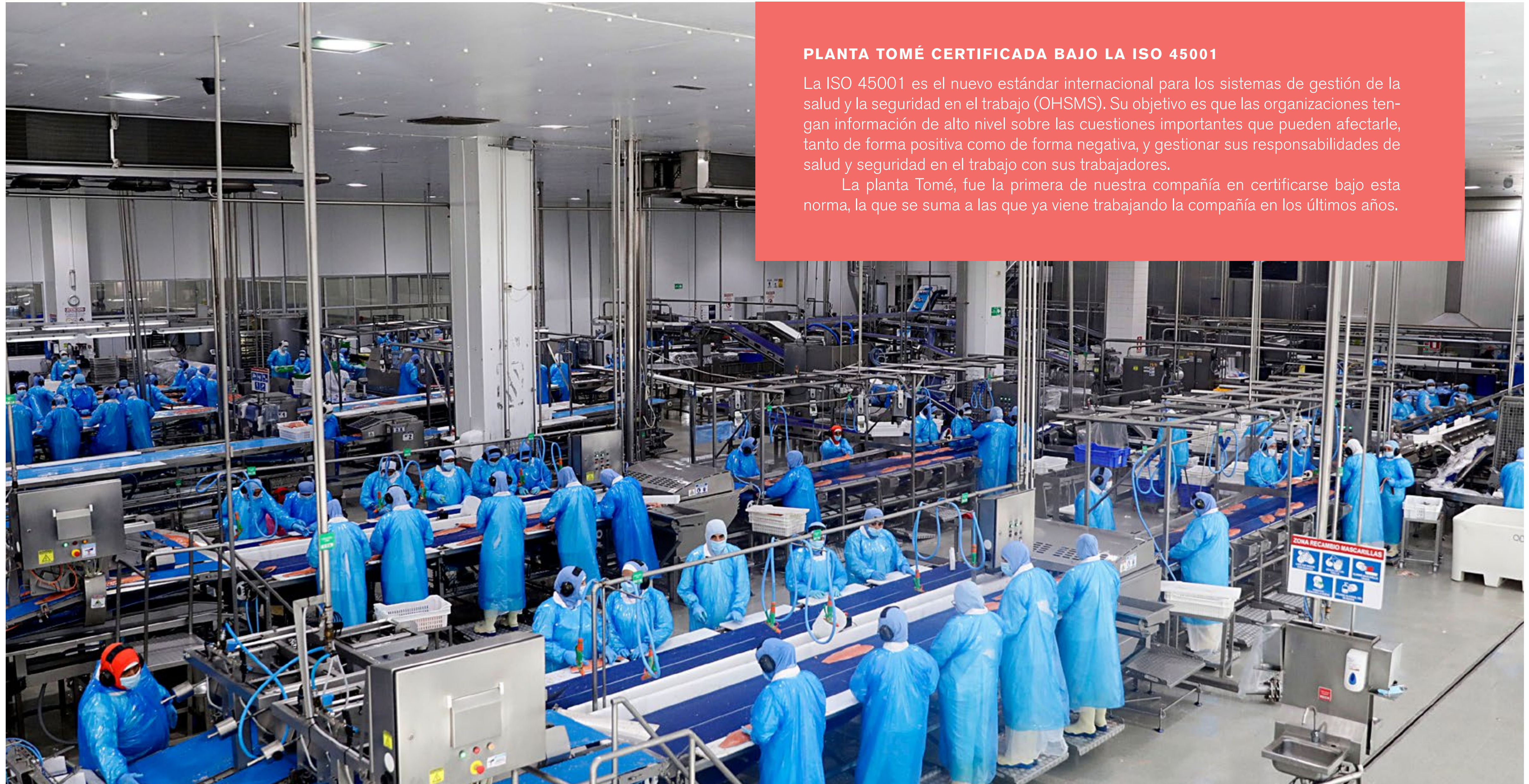
Golpes: capacitación, autocuidado, no trabajar bajo carga suspendida, orden y aseo.



Sobre esfuerzo: respetar los límites de carga máximo, autocuidado, capacitación, buenas prácticas de levantamiento y descarga.

En base a los peligros identificados en las matrices de riesgos se crearon 15 estándares de trabajo en salud y seguridad, los que fueron bajados a las respectivas áreas involucradas.





PLANTA TOMÉ CERTIFICADA BAJO LA ISO 45001

La ISO 45001 es el nuevo estándar internacional para los sistemas de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo (OHSMS). Su objetivo es que las organizaciones tengan información de alto nivel sobre las cuestiones importantes que pueden afectarle, tanto de forma positiva como de forma negativa, y gestionar sus responsabilidades de salud y seguridad en el trabajo con sus trabajadores.

La planta Tomé, fue la primera de nuestra compañía en certificarse bajo esta norma, la que se suma a las que ya viene trabajando la compañía en los últimos años.



RESULTADOS 2020

(403-9; 403-10)

Como compañía, terminamos el año con una tasa de accidentabilidad de 2,7%, lo que implica una disminución respecto a 2019, cuando fue de 3,3%. En tanto, los días perdidos sumaron 765, aumentando un 52% en relación con el año anterior que fue de 502. De esta forma, la tasa de siniestralidad que cerró con 43,2, cifra mayor a la de 2019 que fue 32,3. La variabilidad de ambas tasas se debió a la severidad de dos accidentes en Plantas de proceso, que implicaron más 100 días perdidos por persona, y por otro lado, 4 casos de Covid-19, que fueron acogidos como enfermedad profesional. La tasa de ausentismo en el 2020 fue de 9,04%, muy por sobre el 3,49% del año anterior, esto está influenciado por el aumento de licencias médicas, especialmente en Planta de Proceso Tomé.

	2017	2018	2019	2020
Tasa de tiempo perdido por accidentes	9,30	10,45	13,9	11,39
Nº de Accidentes	26	34	52	48
Nº de Fatalidades	0	1	0	0

Nota: considera 100% de cobertura.

Nuestras acciones de cuidado, también acompañan a nuestros contratistas que trabajan en nuestras instalaciones. Prueba de ello es una tasa de accidentabilidad de 0,99 y que continuamos reduciendo a través de nuestras diferentes acciones.

Tasas promedio de salud y seguridad en contratistas 2020:

- Tasa accidentabilidad : 0,99
- Tasa siniestralidad : 7,42
- Tasa de frecuencia de accidentes con tiempo perdido: 25
- Fatalidades: 0

CAPACITACIÓN EN DERECHOS HUMANOS

(410-1)

Debido a la pandemia, durante 2020, cero colaboradores de seguridad fueron capacitados en políticas o procedimientos de derechos humanos.





06

Negocio rentable y responsable



Negocio rentable y responsable

(103-1; 103-2; 103-3)

La creación de valor para nuestros accionistas y grupos de interés requiere un negocio rentable y resiliente. Nuestra cultura corporativa basada en la transparencia, el cumplimiento regulatorio y en la gestión oportuna y efectiva de riesgos, impone una forma para desarrollarnos en este negocio, desde una perspectiva ambiental, social y económica.

Somos parte de un grupo de empresas que mira el futuro desde un enfoque sostenible, que implica tanto una perspectiva de riesgos como una cultura basada en la ética transversal a todos los colaboradores que formamos Salmones Camanchaca.

Fundamentos

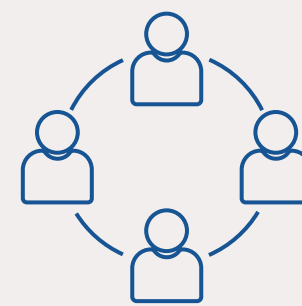
Somos miembros de una industria altamente regulada, por lo que dar fiel cumplimiento a nuestros estándares sociales, económicos y ambientales es tremendamente relevante. Estamos listados en las bolsas de comercio de Santiago y de Oslo, lo que nos impone desafíos y permanentes mejoras en nuestros procedimientos, en búsqueda de la excelencia.

Nuestro objetivo es ser reconocidos por una constante preocupación por el medioambiente y las comunidades donde operamos, basándonos en la integridad y el cumplimiento de los compromisos que hemos asumido.

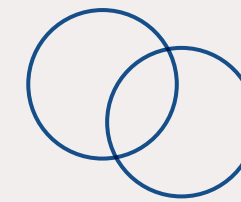
ODS vinculados



Temas materiales



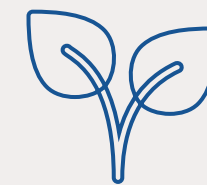
CULTURA CORPORATIVA: GOBIERNO CORPORATIVO Y GESTIÓN DE RIESGOS



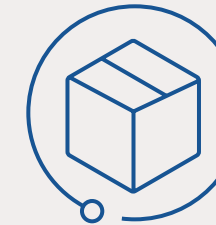
ÉTICA, TRANSPARENCIA Y COMPLIANCE



SATISFACCIÓN DE CLIENTES



ASOCIACIONES PARA LA SOSTENIBILIDAD



ABASTECIMIENTO RESPONSABLE



DERECHOS HUMANOS (TRABAJADORES Y COMUNIDAD)



INNOVACIÓN, I+D, TRANSFORMACIÓN DIGITAL



RENTABILIDAD DEL NEGOCIO

Indicadores de desempeño 2020

-0,23
EBIT/KG WFE

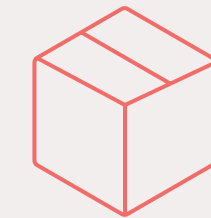
-5%
RENDIMIENTO DE ACTIVOS

2
DIRECTORES INDEPENDIENTES

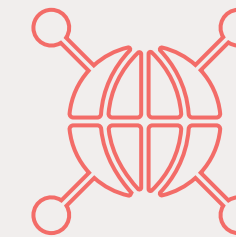
Hitos del año



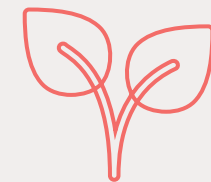
RECERTIFICACIÓN DEL MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS POR DOS AÑOS.



CREACIÓN DE LA GERENCIA DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO.



CREACIÓN DE LA SUBGERENCIA DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL.



CREACIÓN COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD.



INICIO DE ELABORACIÓN DE CÓDIGO DE CONDUCTA DE PROVEEDORES.



AUMENTO PRODUCCIÓN VALOR AGREGADO.



Una gobernanza de excelencia

(102-18; 102-19; 102-22; 102-23; 102-24; 102-28; 102-35; 102-36)

DIRECTORIO

Nuestro máximo órgano de gobierno corporativo es el Directorio, conformado por siete integrantes, de los cuales ninguno ocupa un cargo ejecutivo dentro de la empresa, quienes fueron reelectos en abril de 2019 por un periodo de dos años.

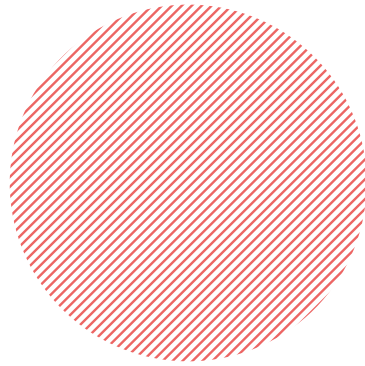
Los miembros del Directorio son elegidos en la Junta Ordinaria de Accionistas correspondiente o en una Junta Extraordinaria de Accionistas, convocada para el efecto, donde son seleccionados individualmente a través de sistema de votación que permite recoger la voluntad de cada uno de los accionistas con derecho a voto.

Dentro de sus responsabilidades está planificar la estratégica de Salmones Camanchaca, elaborar plan anual de negocios, validar presupuesto para su ejecución y la definición de perfiles de riesgo para las actividades comerciales.





JORGE FERNÁNDEZ GARCÍA**
PRESIDENTE
INGENIERO COMERCIAL
EXPERIENCIA PROFESIONAL: INDUSTRIAL ALIMENTARIO.
NOMBRAMIENTO: ABRIL DE 2018
OTROS DIRECTORIOS: 6



100%

 HOMBRES  MUJERES



RICARDO GARCÍA HOLTZ**
VICE PRESIDENTE
INGENIERO COMERCIAL
EXPERIENCIA PROFESIONAL: INDUSTRIAL ALIMENTARIO, FINANZAS, EDUCACIÓN.
NOMBRAMIENTO: ABRIL DE 2013
OTROS DIRECTORIOS: 3



FRANCISCO CIFUENTES CORREA**
DIRECTOR
ABOGADO
EXPERIENCIA PROFESIONAL: INDUSTRIAL ALIMENTARIO.
NOMBRAMIENTO: ABRIL DE 2013
OTROS DIRECTORIOS: 6



FELIPE SANDOVAL PRETCH**
DIRECTOR
INGENIERO CIVIL
EXPERIENCIA PROFESIONAL: INDUSTRIAL ALIMENTARIO, SERVICIO PÚBLICO, ENERGÍA, ELÉCTRICO, SANITARIO Y PORTUARIO.
NOMBRAMIENTO: NOVIEMBRE 2017.
OTROS DIRECTORIOS: 2



TORE VALDERHAUG**
DIRECTOR
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO
POR EL ESTADO DE NORUEGA
EXPERIENCIA PROFESIONAL: INDUSTRIA ALIMENTARIA, INDUSTRIA DE TI, FINANZAS.
NOMBRAMIENTO: NOVIEMBRE DE 2017
OTROS DIRECTORIOS: 1



RODRIGO ERRÁZURIZ RUIZ TAGLE**
DIRECTOR
INGENIERO CIVIL
EXPERIENCIA PROFESIONAL: CONSTRUCCIÓN, INDUSTRIAL ALIMENTARIO, FINANZAS, ENERGÍA.
NOMBRAMIENTO: ABRIL DE 2019
OTROS DIRECTORIOS: 1



JOAQUÍN VILLARINO HERRERA
DIRECTOR
ABOGADO
EXPERIENCIA PROFESIONAL: MINERÍA, SERVICIO PÚBLICO, SANITARIO Y EDUCACIÓN.
NOMBRAMIENTO: ABRIL DE 2019
OTROS DIRECTORIOS: 1

DIRECTORES INDEPENDIENTES

** Experiencia en gestión de riesgos.
La antigüedad promedio del Directorio es de 5 años.

Para más detalles sobre los directores puedes revisar nuestro sitio web disponible en: <https://salmonesca-manchaca.cl/inversionistas/juntas-de-accionistas/>



DIRECTOR INDEPENDIENTE

Entendido bajo la ley chilena N° 18.046 sobre sociedad anónimas, que designa como director independiente a quien no se encuentre en cualquier momento dentro de los últimos 18 meses previo a su postulación en ninguna de las circunstancias referidas en los números 1) al 5) del inciso 3° del artículo 50 bis:

- Mantener cualquier vinculación, interés o dependencia económica, profesional, crediticia o comercial, de una naturaleza y volumen relevante, con la sociedad, las demás sociedades del grupo del que ella forma parte, su controlador, ni con los ejecutivos principales de cualquiera de ellos, o hayan sido directores, gerentes, administradores, ejecutivos principales o asesores de éstas.
- Mantener una relación de parentesco hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, con las personas indicadas en el número anterior.
- Haber sido directores, gerentes, administradores o ejecutivos principales de organizaciones sin fines de lucro que hayan recibido aportes, contribuciones o donaciones relevantes de las personas indicadas en el número 1).
- Haber sido socios o accionistas que hayan poseído o controlado, directa o indirectamente, el 10% o más del capital; directores; gerentes; administradores o ejecutivos principales de entidades que han prestado servicios jurídicos o de consultoría, por montos relevantes, o de auditoría externa, a las personas indicadas en el número 1).
- Haber sido socios o accionistas que hayan poseído o controlado, directa o indirectamente, 10% o más del capital; directores; gerentes; administradores o ejecutivos principales de los principales competidores, proveedores o clientes de la sociedad.

SOBRE NUESTRO DIRECTORIO

(102-24; 102-28; 102-36)

Cada dos años el Directorio de Salmones Camanchaca **evalúa, con un externo especializado, su desempeño** y expertise, además de su composición y la manera en que sus miembros funcionan como grupo en relación con los objetivos establecidos para su trabajo. Su misión es materializar los acuerdos de la Junta de Accionistas e instruir respecto de estos a la planta ejecutiva, para lo cual sesionan periódicamente, llevándose a cabo durante las 2020 16 **sesiones de directorio**. Su **remuneración** es acordada en la Junta Extraordinaria de Accionistas. En nuestro caso, no se vincula con el desempeño de la Compañía y no hay opciones sobre las acciones para sus miembros.

ASISTENCIA 2020 DEL DIRECTORIO

DIRECTORES	ASISTENCIA
Jorge Fernández García	100%
Francisco Cifuentes Correa	75%
Ricardo García Holtz	100%
Héctor Felipe Sandoval	100%
Tore Valderhaug	94%
Joaquín Villarino Herrera	100%
Rodrigo Errázuriz Ruiz-Tagle	94%

DIRECTORIO SALMONES CAMANCHACA S.A

DIRECTOR	2019	2020
Jorge Fernández García	2.700	2.700
Francisco Cifuentes Correa	1.080	1.080
Ricardo García Holtz	1.080	1.080
Héctor Felipe Sandoval	1.080	1.080
Tore Valderhaug	1.080	1.080
Joaquín Villarino Herrera	810	1.080
Rodrigo Errázuriz Ruiz-Tagle	810	1.080

COMITÉ DE DIRECTORES SALMONES CAMANCHACA S.A

DIRECTOR	2019	2020
Tore Valderhaug	320	480
Joaquín Villarino Herrera	320	480
Rodrigo Errázuriz Ruiz-Tagle	320	480

Nota: La información sobre los elementos que componen la remuneración de los directores y los beneficios adicionales otorgados a cada miembro se detalla en nuestra Memoria Anual (www.salmonescamanchaca.cl/inversionistas/)



COMITÉS DEL DIRECTORIO

(102-20)

Para apoyar la labor del directorio, existe el Comité de Directores, integrado por nuestros dos directores independientes Joaquín Villarino, Rodrigo Errázuriz, además del director Tore Valderhaug. Este comité es responsable de:

- Evaluar los informes elaborados por los inspectores de cuentas y los auditores externos, así como también encargado de evaluar los estados financieros para ser sometidos a la aprobación de los accionistas.
- Proponer al Directorio los auditores externos para su posterior propuesta en la Junta de Accionistas.
- Preparar un informe anual de su gestión, en que se incluyan sus principales recomendaciones a los accionistas.
- Evaluar el sistema y planes de compensación de los gerentes, ejecutivos principales y trabajadores de la sociedad.
- Evaluar otros temas encomendados por ley, por la Junta de Accionistas o por el Directorio, en caso de corresponderle.

Asimismo, en 2020 año creamos un Comité de Sostenibilidad el cual sesiona trimestralmente y en el que participa el Vicepresidente de Salmones Camanchaca más los principales ejecutivos teniendo como misión validar, apoyar y dar seguimiento a la hoja de ruta para la implementación del Modelo de Sostenibilidad.



Ejecutivos Principales



MANUEL ARRIAGADA OSSA
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE
EXECUTIVE MANAGEMENT PROGRAM, STANFORD
UNIVERSITY, ESTADOS UNIDOS
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 11/04/2018



ÁLVARO POBLETE SMITH
GERENTE REGIONAL CULTIVOS
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL
UNIVERSIDAD DE CHILE
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/10/2016



JORGE VERGARA TOLEDO
GERENTE REGIONAL DE PROCESOS
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL
UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/04/2017



MARTA ROJO
GERENTA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
LICENCIADA EN DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID
MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION
UNIVERSIDAD DE NYENRODE, HOLANDA
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO: 02/07/2020



ALFREDO TELLO GILDEMEISTER
GERENTE TÉCNICO Y SOSTENIBILIDAD
BIÓLOGO, MENCIÓN RECURSOS NATURALES
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO
PhD AQUACULTURE, UNIVERSITY OF STIRLING,
REINO UNIDO
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/11/2019



JUAN CARLOS FERRER ECHAVARRI
GERENTE DE NEGOCIOS CORPORATIVOS
INGENIERO CIVIL INDUSTRIAL,
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 23/01/2012



MARCELO AGUILERA CONTADOR
GERENTE CORPORATIVO DE AUDITORÍA
Y CONTROL INTERNRO Y ENCARGADO
DE PREVENCIÓN DE DELITOS
INGENIERO COMERCIAL
UNIVERSIDAD GABRIELA MISTRAL
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/05/2019



DANIEL SILVA TRONCOSO
GERENTE COMERCIAL
INGENIERO COMERCIAL
UNIVERSIDAD DIEGO PORTALES
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/11/2017



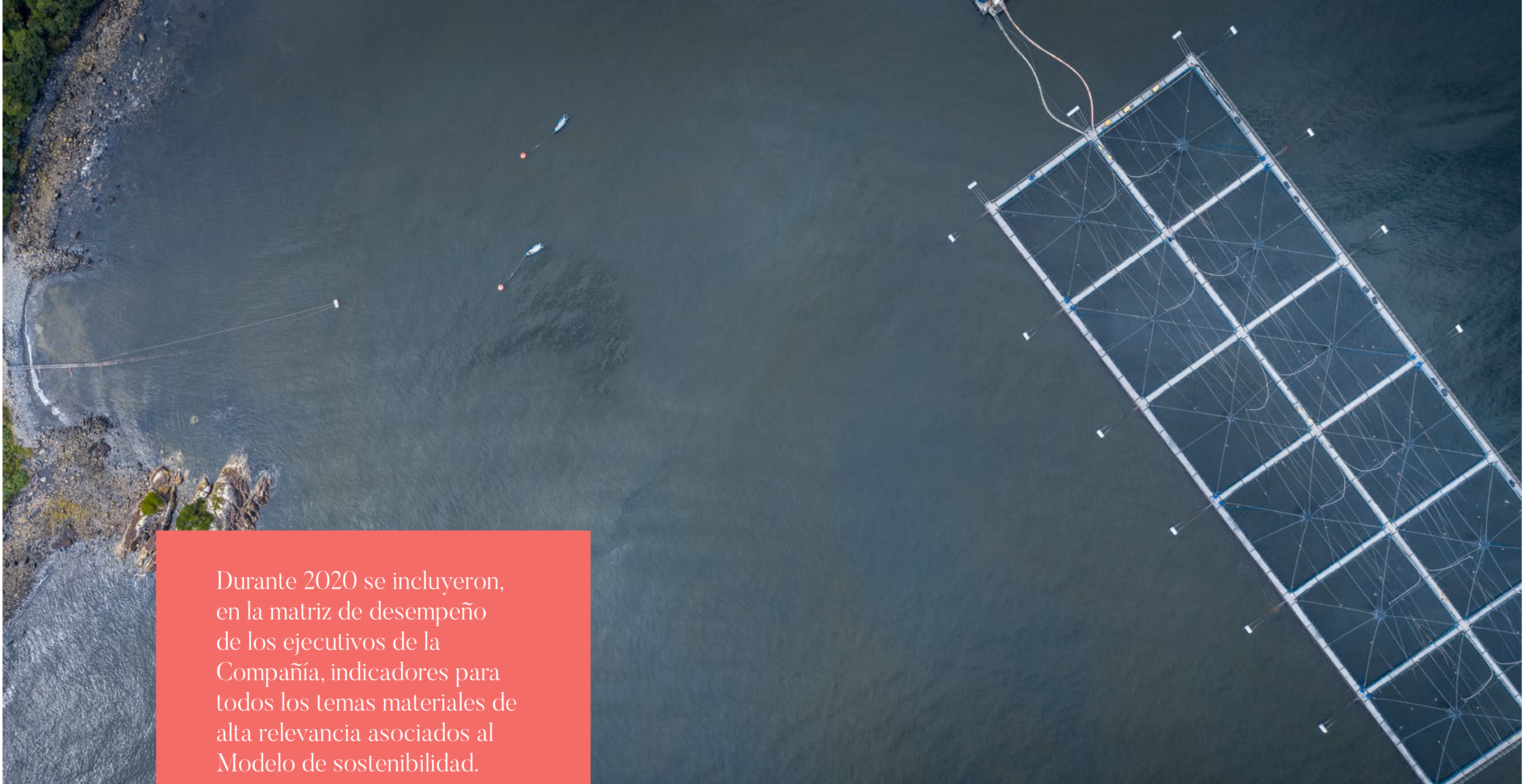
DANIEL BORTNIK VENTURA
GERENTE DE FINANZAS
CORPORATIVO
INGENIERO COMERCIAL Y MBA
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/08/2011



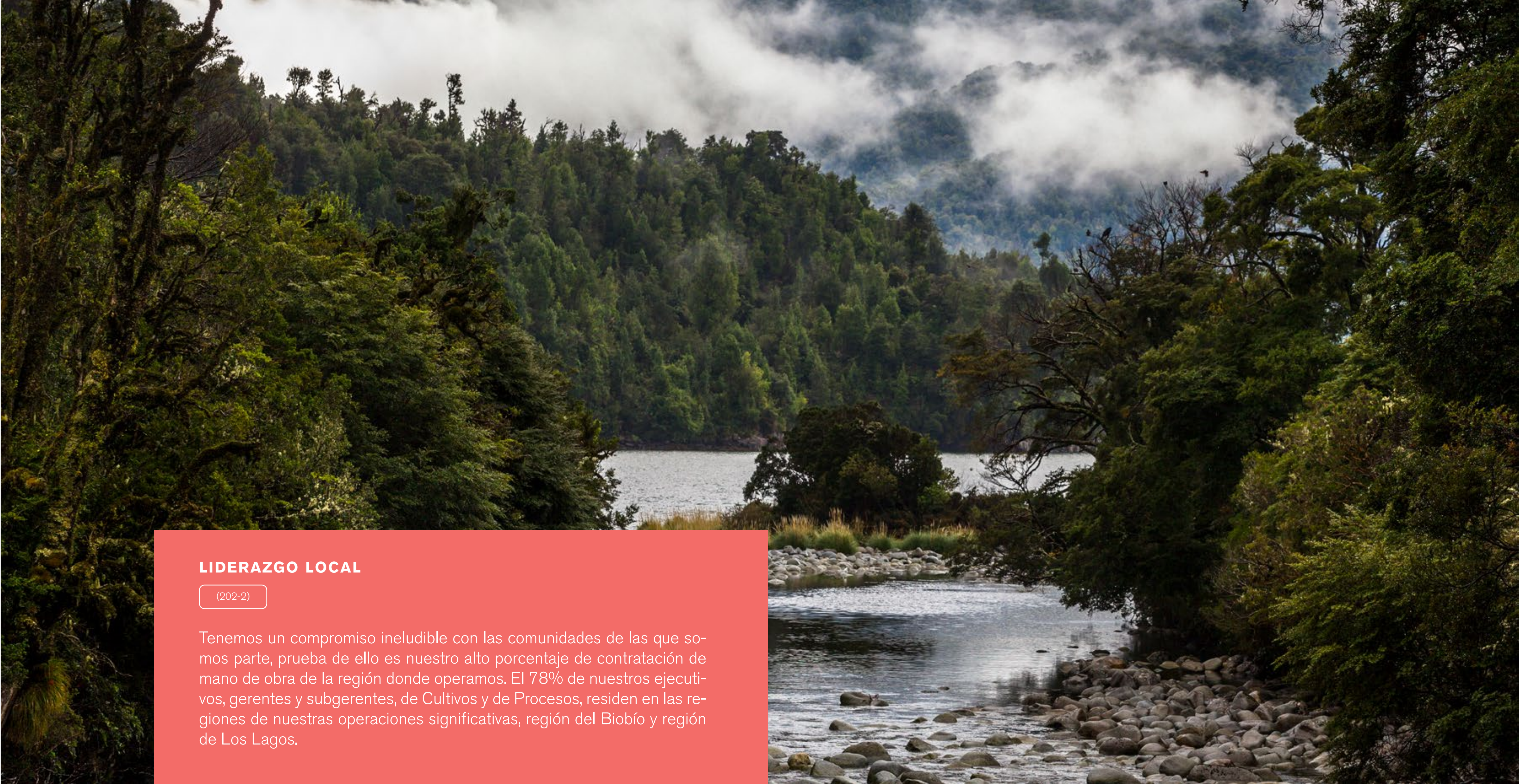
PABLO HERNÁNDEZ NEIRA
GERENTE DE CAPITAL HUMANO
CORPORATIVO
ADMINISTRADOR PÚBLICO
UNIVERSIDAD DE CHILE
MAGISTER EN DIRECCIÓN DE RR.HH.
UNIVERSIDAD ADOLFO IBÁÑEZ
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/04/2013



RAFAEL LE-BERT RAMÍREZ
GERENTE DE ASUNTOS LEGALES
CORPORATIVOS
ABOGADO
UNIVERSIDAD DE CHILE
MÁSTER EN LEYES
UNIVERSITÉ DE FRANCHE-COMTÉ, FRANCIA
FECHA DESDE LA CUAL EJERCE EL CARGO 01/03/2013



Durante 2020 se incluyeron, en la matriz de desempeño de los ejecutivos de la Compañía, indicadores para todos los temas materiales de alta relevancia asociados al Modelo de sostenibilidad.



LIDERAZGO LOCAL

(202-2)

Tenemos un compromiso ineludible con las comunidades de las que so-
mos parte, prueba de ello es nuestro alto porcentaje de contratación de
mano de obra de la región donde operamos. El 78% de nuestros ejecu-
tivos, gerentes y subgerentes, de Cultivos y de Procesos, residen en las re-
giones de nuestras operaciones significativas, región del Biobío y región
de Los Lagos.

Gestión ética y de riesgos

(102-17; 205-3)

ÉTICA, TRANSPARENCIA Y COMPLIANCE

El comportamiento ético y correcto de todos nuestros colaboradores en el ejercicio y desarrollo de sus actividades profesionales y laborales es un pilar fundamental de la cultura y valor de la compañía.

En Salmones Camanchaca la ética es uno de los valores intransables que incide en cómo enfrentamos nuestra operación, el diálogo con las autoridades pertinentes, colaboradores, contratistas, comunidades locales y en definitiva con todos los grupos de interés.

Para su gestión y seguimiento permanente, Camanchaca cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial, el cual es el piso moral de la conducta de nuestros trabajadores, el cual esperamos sea adherido con convicción y se aplique en todo momento y circunstancia. Este Código supone que todos quienes se desempeñan en la compañía poseen un sello único, que guía su adhesión a estándares de conducta establecidos.

Por otro lado, Salmones Camanchaca ha implementado un Modelo de Prevención de Delitos (MPD), basado en la ley 20.393 “Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas”, el cual tiene como finalidad establecer lineamientos de prevención y monitoreo a través de la aplicación de controles sobre los procesos o actividades de mayor exposición a la comisión de los delitos descritos en la Ley. La empresa no utiliza contribuciones políticas y/o benéficas como un medio de soborno y corrupción.

NÚMERO Y PORCENTAJE DE OPERACIONES ANALIZADA SEGÚN EL MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

INICIATIVA	2020
Nº total de unidades de negocio	2
Nº de unidades analizadas	2
% de unidades analizadas	100%

LÍNEA DE TIEMPO DEL MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS



2015

Implementación del Modelo de Prevención de Delitos en Salmones Camanchaca



2016

Certificación del Modelo de Prevención de delitos y capacitaciones a nuestros colaboradores



2019

Recertificación del modelo y capacitación a colaboradores

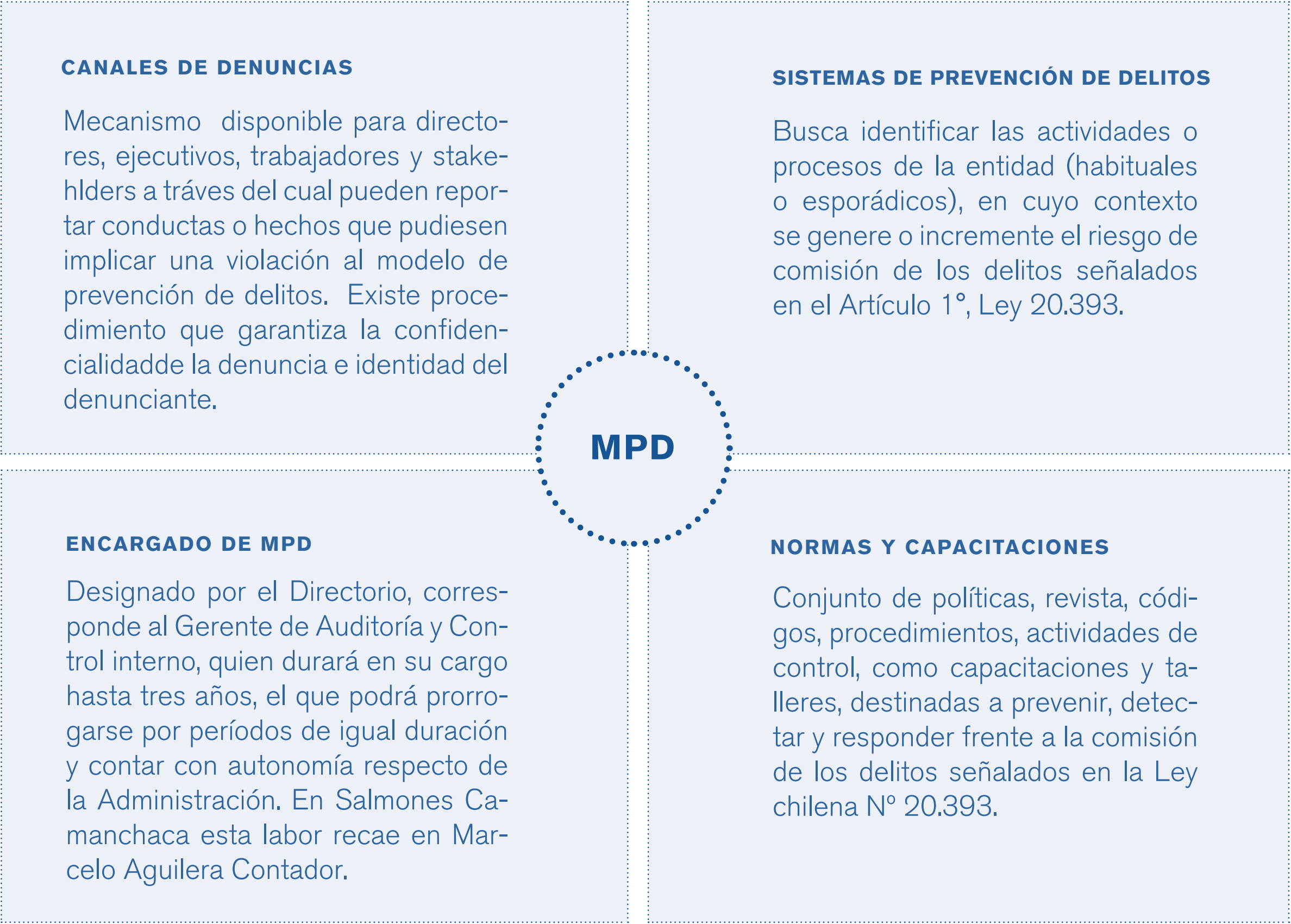


2020

Certificación de 5 delitos relacionado con mediam-biente. Capacitación a nuestros colaboradores



MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS



Nuestro MPD se basa en cuatro pilares:



Si quieres saber más detalles sobre nuestro MPD, revisa el siguiente link: <https://salmonescamanchaca.cl/wp-content/uploads/2020/11/PR-CM-EPD-006-Manual-Prevencion-de-Delitos.pdf>

La matriz de riesgo del MPD contempla 54 tipos riesgos clasificados según el tipo de delito al cual se asocia y que se encuentran definidos y descritos en la Ley 20.393 de Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas y en el DL 211 relacionado con Infracciones a la Libre Competencia.

Los riesgos más significativos están relacionados con la **corrupción entre particulares** (procesos de licitaciones de bienes y servicios); **co-hecho** (relaciones con funcionarios públicos o asesores de estos), y toda actividad relacionada con procesos críticos de la compañía que afecten o puedan afectar el patrimonio, los activos o la reputación.



LOS DELITOS INVOLUCRADOS SON:

- Lavado de activos, financiamiento del terrorismo.
- Cohecho a funcionario público nacional o extranjero
- Receptación, corrupción entre particulares.
- Administración desleal.
- Apropiación indebida.
- Negociación incompatible.
- Contaminación de aguas.
- Comercialización de productos vedados.
- Pesca ilegal de recursos del fondo marino.
- Almacenamiento o utilización de recursos escasos.
- Fraude en la obtención de prestaciones y beneficios de ley de protección al empleo.
- Inobservancia del aislamiento y otras medidas dispuestas por la autoridad, en caso de epidemia o pandemia.

CANAL DE DENUNCIA WEB:

www.camanchaca.cl

www.salmonescamanchaca.cl

Mail: marcelo.aguilera@camanchaca.cl

Teléfono: +56 2 2873 2963

Entrevista Personal: Con el Encargado de Prevención de Delitos.

Carta Certificada dirigida a: Encargado de Prevención de Delitos, Av. El Golf #99, Piso 10, Las Condes, Santiago.

(206-1)

Durante 2020 no se recibieron consultas o denuncias a través de los canales de nuestro MPD, así como tampoco se presentaron casos de corrupción.

Actualmente, existe un Comité de Ética conformado por el Gerente General, el Gerente de Capital Humano, el Gerente Legal, el Gerente de Finanzas y el Gerente de Auditoría y Control interno.

Este comité está normado en el Código de Ética y Transparencia de la compañía, el cual se encuentra publicado en nuestra página web. En dicho documento se señala que, a través de la Gerencia de Capital Humano, se canalizan las consultas, comunicaciones y solicitudes de autorización a que se refiere el Código, asimismo será una vía permanente abierta para recibir la comunicación de posibles incumplimientos. Durante el 2020 no se registraron incumplimientos o denuncias al código de conducta.



Para conocer más detalles sobre nuestro Código de Ética y Transparencia revisa el siguiente link: <https://salmonescamanchaca.cl/la-empresa/gobierno-corporativo/codigo-de-etica/>



**CAPACITACIONES 2020: DÍA A DÍA INCORPORANDO
NUEVOS CONOCIMIENTOS**

(205-2)

Todos los años realizamos capacitaciones del Modelo de Prevención de Delitos con el objeto de mantener alineados a nuestros equipos que necesitan estos conocimientos, en atención a las responsabilidades y funciones que desempeñan, tal y como indica la ley. En 2020, 300 personas fueron sujetas de capacitación, es decir sus labores cotidianas implicaban recibir estos conocimientos, de las cuales 291 fueron efectivamente capacitados. Los 9 restantes se encontraban con licencia médica y/o no contaban con el tiempo suficiente en la organización.

Las capacitaciones fueron desarrolladas en formato e-learning con el apoyo de la empresa de Auditoría Externa, Deloitte. A su vez, se incluyó un módulo que incorpora medidas, acciones y controles relacionados con la normativa sobre libre competencia vigente en Chile, cuya finalidad es mitigar, supervisar y combatir los riesgos de infracción en esta temática.

Además, en 2020 capacitamos aproximadamente 200 colaboradores, más el directorio de la compañía, en gestión, regulación y cumplimiento ambiental. La capacitación tuvo como objetivo entregar conocimiento clave sobre la regulación ambiental vigente en Chile, los procesos de fiscalización y sanción y el comportamiento esperado en otras materias relacionadas. Esta capacitación fue la primera parte de un programa permanente que se ha implementado, con el objetivo de mantener actualizado el conocimiento en materia ambiental de todos los trabajadores que conforman Salmones Camanchaca.



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

DISCRIMINACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS HUMANOS

(406-1)

Nos acogemos a la Declaración Universal de Derechos Humanos, porque valoramos y reconocemos la igualdad, la diversidad y la dignidad de las personas frente al trabajo, y rechazamos tajantemente a todo tipo de discriminación.

Para ello, en Salmones Camanchaca cuenta con diferentes políticas, manuales y procedimientos que monitorean el cumplimiento normativo, la no discriminación y el apego a los derechos humanos fundamentales, tales como rechazo al trabajo infantil y trabajo forzado en toda nuestra cadena de valor, desde nuestros proveedores hasta nuestros clientes. Esperamos realizar durante el año 2021 un proceso de debida diligencia en materia de Derechos Humanos, con el fin de identificar los riesgos de afectación de derechos fundamentales, a fin de incluir tales riesgos en la gestión de la empresa y, de esa manera, contribuir a la sostenibilidad y a la generación de valor en la misma.

Durante 2020 publicamos el nuevo Procedimiento de Denuncias, cuyo objetivo es establecer normas que reculen la recepción, análisis, investigación, respuesta y divulgación de las denuncias recibidas a través de los canales formales que disponemos a todos nuestros grupos de interés. **En el año no recibimos denuncias sobre discriminación, trabajo forzado, infantil ni de otro tipo de acciones que constituyan violación a los derechos humanos.**

De manera anual desarrollamos capacitaciones en materia de derechos humanos a nuestros colaboradores. Sin embargo, producto de la pandemia no pudimos desarrollar estas capacitaciones.

Para conocer nuestras políticas y procedimientos, te invitamos a revisar el siguiente link: <https://salmonescamanchaca.cl/la-empresa/gobierno-corporativo/politicas-y-procedimientos/>

IMPACTOS DE LA PANDEMIA

Nuestro plan de auditoría anual se vio interrumpido durante marzo debido a las restricciones de movilidad y medidas de confinamiento. Para desarrollar nuestras operaciones permanentemente, implementamos un modelo de fiscalización remota de manera que menos personas irrumpieran las operaciones y así realizarlas de forma segura.

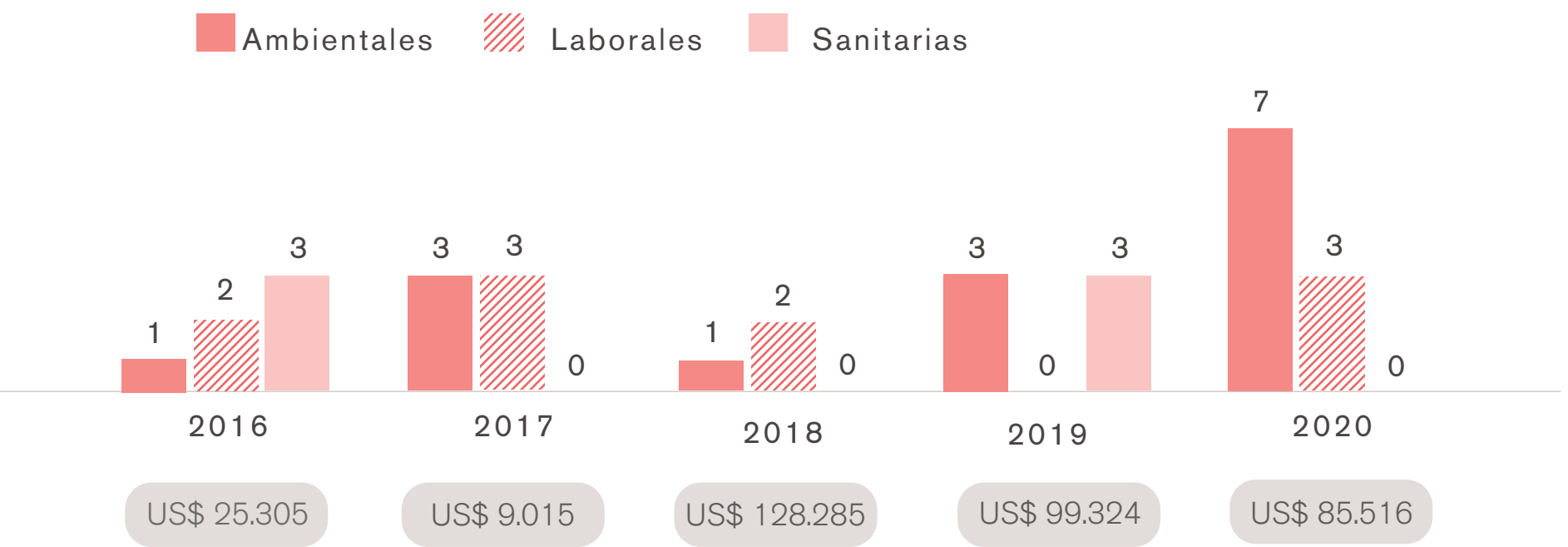
También desarrollamos un Plan de Visitas Sorpresivas, a modo de evaluar la correcta y total aplicación de los protocolos Covid-19 en cada una de nuestras plantas, el que estaba alineado a las recomendaciones y prácticas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

(419-1)

Desarrollamos nuestra actividad con estricto apego al marco legal vigente, instaurado por las diferentes autoridades chilenas que se relacionan con nuestra industria, como son el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA), la Dirección del Trabajo, SEREMI de Salud, Autoridad Marítima y Superintendencia de Medio Ambiente (SMA).

NÚMERO DE MULTAS SEGÚN TIPO POR AÑO Y MONTO PAGADO



*En el año 2020 se pagó solo una multa significativa equivalente a 65.000 US\$.



RIESGOS CORPORATIVOS

(205-1)

Tenemos una cultura preventiva, basada en la identificación de nuestros riesgos corporativos, tanto estratégicos como operativos, lo que nos ayuda a planificar escenarios posibles y sus respectivos planes de acción. De esta manera, estamos más preparados como compañía y sin duda, nos otorga mayor sostenibilidad.

Contamos con una matriz de riesgos, en base a la metodología de identificación de probabilidad de ocurrencia y grado de impacto, que define la importancia de los riesgos y se priorizan para ser abordados. Esta matriz identifica 38 riesgos corporativos principales los cuales son revisados y valorados, a través de un proceso en el que participan los principales ejecutivos de la compañía.

Esta matriz es de responsabilidad del Directorio de Salmones Camanchaca, sin embargo, todas las áreas estamos convocadas a desarrollar e implementar las actividades definidas que contribuyan a reducir al máximo los riesgos residuales.

Como un ejercicio de mejora continua y revisión permanente, cada dos años actualizamos nuestra matriz de riesgos, cuya última actualización y vigencia corresponde a 2018. La actualización planificada para 2020 no pudo ser desarrollada debido a la pandemia por Covid-19, sin embargo, será realizada durante el primer trimestre del próximo año.

LÍNEA DE TIEMPO DE NUESTRA MATRIZ DE RIESGOS

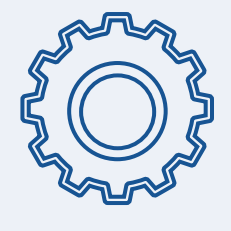


FASES DE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS CORPORATIVOS



RIESGOS CRÍTICOS

CONTAMOS CON CUATRO TIPO DE RIESGOS CRÍTICOS PARA NUESTRA OPERACIÓN:

 ESTRATÉGICO	Riesgo relacionado con objetivos estratégicos, alineados con la misión de la organización.
 CUMPLIMIENTO	Riesgo relacionado con el cumplimiento de leyes y regulaciones, especialmente concierne al cumplimiento de aquellas leyes y normas a las cuales la organización está sujeta.
 FINANCIERO	Riesgo relacionado con el uso eficaz y eficiente de los recursos financieros.
 OPERACIONAL	Riesgo resultante de deficiencias o fallas en procesos, personas, sistemas o eventos externos.

DENTRO DE LOS 38 RIESGOS CRÍTICOS IDENTIFICADOS PARA SALMONES CAMANCHACA EXISTEN AQUELLOS DENOMINADOS EMERGENTES QUE SON PROPIOS DE NUESTRO NEGOCIO, Y QUE, EN EL MEDIANO PLAZO, SE PUEDEN AGUDIZAR Y PROVOCAR IMPACTOS A NUESTRA ORGANIZACIÓN.

NUESTROS RIESGOS EMERGENTES SON:

Riesgo emergente	Descripción del riesgo	Potencial impacto comercial del riesgo	Acciones de mitigación
LOGÍSTICA RETIRO DE MORTALIDAD	La logística, marítima y terrestre, es un factor relevante en aquellos eventos que pueden provocar mortalidad masiva en nuestros centros de cultivo, producto de floracionales de algas nocivas u otro fenómeno natural. No contar con estrategias robustas puede ocasionar retrasos en el retiro de la biomasa muerta lo cual puede dificultar la operación y ocasionar reclamos de las localidades cercanas e instituciones regulatorias.	No contar con una logística con capacidad de respuesta a eventos de mortalidad masiva puede provocar incremento en los costos de transporte y disposición o procesamiento de la mortalidad, además de pérdida del valor de la empresa percibida por la comunidad. Además de exposición a posibles multas de las entidades regulatorias por retrasos o incumplimientos en las normativas	- Planes de contingencia validados por la autoridad. - Alianzas estratégicas para mejorar respuesta (Tridente: ver en capítulo xx) - Sistema de extracción de mortalidad. - Monitoreamos las microalgas junto con variables oceanográficas en base a lo cual se han definido indicadores de riesgos, basado en la historia. - Sistemas de Inyección de Oxígeno
CAMBIO CLIMÁTICO	Variaciones significativas en las condiciones propias de la naturaleza que pudiesen afectar el crecimiento de las especies, tales como: cambios en la temperatura oceanográfica o corrientes marinas, bloom de algas, marea roja, marejadas, bajas de oxígeno u otros que puedan afectar las biomasa e instalaciones. Además de peligros como condiciones meteorológicas extremas que pudieran representar una amenaza para el personal de los centros de cultivo	La ocurrencia de estos eventos naturales puede tener impactos sobre la biomasa cultivada, así como también sobre la infraestructura de los centros de cultivo o bases en tierra. Mermas sobre la biomasa cultivada producto de menor crecimiento y/o mortalidad, y daños en las estructuras del centro producto de eventos climáticos extremos, pueden tener impactos comerciales en la compañía.	- Sistemas de Surgencia - Sistemas de Inyección de Oxígeno. - Certificación de los fondeos de los módulos de cultivo - Reforzamientos y entrenamientos al personal en planes de contingencia ante condiciones extremas de la naturaleza. - Uso de información oceanográfica de punta para el diseño y emplazamiento de los centros de cultivo. - Además tenemos un compromiso de ser carbono neutral al 2025, para ello tenemos una ruta definida con acciones concretas para reducir nuestras emisiones (ver capítulo 4).

La gestión de nuestros riesgos puede ser revisada en el siguiente: <https://salmonescamanchaca.cl/wp-content/uploads/2020/10/Salmones-Camanchaca-S.A-Principales-Riesgos-e-Incertidumbres-2020.pdf>

Desempeño económico

El 2020 presentó dos grandes dificultades en términos operacionales producto de la pandemia por Covid-19: mantener la cadena productiva y cambios en la demanda de salmón.

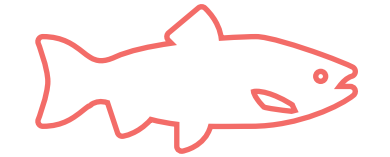
Mantener la cadena productiva implicó importantes desafíos para nuestro negocio debiendo profundizar la estrategia comercial de productos de mayor valor agregado, destinando más del 80% de la materia prima a filetes y porciones versus 60% en el cuarto trimestre de 2019. Por otro lado, iniciamos la búsqueda de nuevas alternativas logísticas para la exportación, diferentes a los tradicionales transportes en avión, los que se vieron paralizados y restringidos en diversas épocas del año.

Gracias a esta salida alternativa, logramos mantener la capacidad productiva durante el año, sosteniendo de igual manera el plan de cosecha que, si bien presentó algunos retrasos durante el segundo trimestre y principios del tercer trimestre, debido a las restricciones de desplazamiento y densidad de personal al interior de las plantas, logramos compensarlas hacia fines de año.

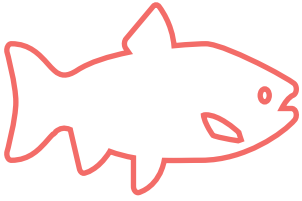
COSECHA

Los niveles de cosecha tuvieron un comportamiento similar a los de 2019, a pesar de que fue un año impactado por la pérdida² del 25% de la biomasa del centro Islotes, uno de nuestros mayores centros productivos. Se incrementaron los pesos promedios de cosecha en parte producto de los retrasos originados en los planes de cosecha por impacto Covid-19 en la cadena de proceso en el segundo trimestre de 2020 y por decisiones estratégicas de condiciones de mercado.

2. Para más detalle sobre este evento, revisa nuestro capítulo 5: Ecosistema saludable.



SALMÓN ATLÁNTICO



SALMÓN COHO

Toneladas cosechadas		Peso promedio	
2019	2020	2019	2020
53,7 mil ton de WFE	53,0 mil ton WFE	5,12 Kg WFE	5,4 Kg WFE
4,3 mil ton de WFE	3,6 mil ton WFE	3,38 Kg WFE	4,3 Kg WFE

Nota: Cambio en el peso de salmón atlántico del año 2019 ya que 5,6 Kg WFE es el peso del cuarto trimestre de 2019, el del año es 5,12 Kg Wfe según información por el equipo de sostenibilidad.



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

Asimismo, las medidas de restricción producto de la pandemia implicaron el cierre de uno de nuestros principales sectores de venta: HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías) o Food Service, conllevando a una caída importante en la demanda. Frente a esta problemática, incorporamos cambios relevantes en los productos para otorgar un mayor valor agregado a nuestros salmones, de modo de ingresar con mayor fuerza al sector retail.

Pese a que la demanda de salmón disminuyó producto del cierre momentáneo del sector HORECA, la oferta se mantuvo constante, lo cual impactó negativamente en los precios. Esto implicó que las ventas de salmón cayeran en MMUS\$ 82 el cual se explica principalmente por el factor de caída de precios (MMUS\$ -61) y un 6% de menor volumen de ventas.

Al mismo tiempo, se produjo un incremento en el costo ex jaula debido a bajos crecimientos en los centros cosechados en la región de Aysén durante el primer trimestre. En el cuarto trimestre presentamos centros que se vieron afectados por brotes fuertes de SRS así como la cosecha de una parte importante del centro Islotes, el que fue impactado por las condiciones climatológicas inusuales que se dieron en mayo, resultando en una pérdida de aproximadamente el 25% de la biomasa total a cosechar.

A pesar de que fuimos capaces de totalizar nuestras ventas, principalmente al sector retail, la demanda y el precio cayeron, lo que derivó en una crisis de precio en la industria, que partió en mayo y que se mantuvo hasta aproximadamente finales de noviembre. Esto significó pérdidas importantes para el sector y, por ende, también para nosotros.

La disminución del EBIT por kilogramo está regulada por las condiciones de mercados, donde se presentó una baja general de los precios. Nuestra compañía ha amortiguado esa caída con su estrategia comercial enfocada en productos de valor agregado, e incremento de ventas en canales de retail que han crecido frente a la gran caída de los canales de foodservice y Horeca.

TOTAL DE SALMÓN ATLÁNTICO Y COHO VENDIDOS AL AÑO

	2019	2020
Rentabilidad de activos	10,4%	-8,43%
Ebit/total activos	16,6%	-4,9%
US\$ Ebit/kg WFE	1,3	-0,2
Salmón Atlántico y Coho (ton WFE)	55.411	51.880
Venta de Salmón Atlántico y Coho (MMUS\$)	326,7	244,9
US\$/Kg WFE precio de venta*	5,9	4,8
US\$ Kg WFE costo ex - jaula	3,5	3,5

*Nota 1: sólo salmón atlántico.

Nota 2: Se ajusta la información de ventas del año 2019 en relación a lo reportado en el informe anterior.



CONTRIBUCIÓN FINANCIERA

En 2020 aumentamos la contribución al PIB regional, debido a que las patentes acuícolas y municipales son pagadas en las regiones de operación de los centros de cultivo, pisciculturas y plantas, los cuales se ubican mayoritariamente en las regiones de los Lagos y Aysén. Al cierre del año, el total de impuestos pagados ascendió a MUS\$ 2.441.

HUELLA DE VALOR

(202-1)

MUSS

255.363
VENTAS

4.182
OTROS INGRESOS

DISTRIBUCIÓN DE LAS VENTAS



84%
218.223
PROVEEDORES

14%
35.109
EMPLEADOS

9%
22.850
OTROS
PROVEEDORES
DE CAPITAL

7%
18.991
FAIR VALUE

6%
15.478
AMORTIZACIONES
Y
DEPRECIACIONES

2%
5.835
OTROS
GASTOS DE
OPERACIÓN

2%
4.470
FINANCIERAS

2%
4.212
ACCIONISTAS

1%
2.368
COMUNIDAD
Y MEDIO
AMBIENTE

4%
-9.302
ESTADO

-23%
-58.689
RETENIDO EN LA
COMPAÑÍA

DE NUESTRO VALOR TOTAL GENERADO, DISTRIBUIMOS:

84%

EN PROVEEDORES

14%

EN EMPLEADOS

1%

EN COMUNIDAD Y
MEDIO AMBIENTE

SATISFACCIÓN DE CLIENTES

Queremos entregar los mejores productos a nuestros consumidores, por ello contamos con altos estándares de calidad e inocuidad alimentaria, cumpliendo con los requerimientos y requisitos de nuestros clientes.

Para conocer sus expectativas, en 2020 implementado el monitoreo anual de su satisfacción, identificando potenciales brechas, para lograr una mejora continua en nuestros productos y servicios.

La cobertura de la encuesta fue de 100% y la tasa de respuesta un 49%.

SATISFACCIÓN DE CLIENTES

Índice NPS

2020
65%

Durante ese año no recibimos notificaciones relacionadas con riesgos a la salud y seguridad de nuestros clientes.

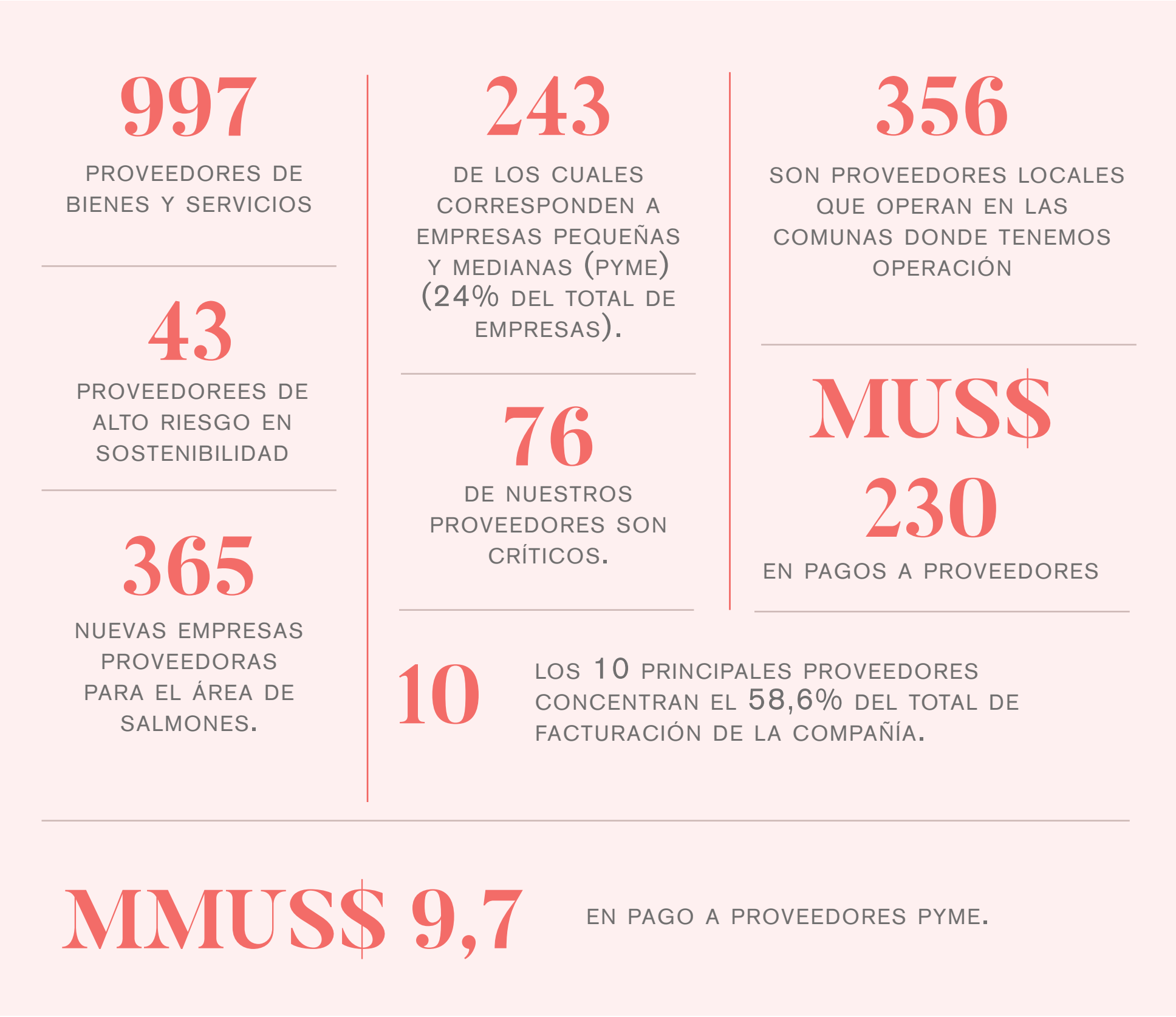
Abastecimiento responsable

(102-10; 204-1; 414-1)

Para Salmones Camanchaca nuestros proveedores son socios estratégicos con quienes establecemos vínculos de confianza para generar valor compartido en una relación duradera y transparente. Impulsamos el desarrollo de proveedores locales en cada lugar donde operamos, que nos asegure un comportamiento ambiental y socialmente responsable.

Para llevar a cabo estos principios, en 2020 creamos la Gerencia de Compras y Abastecimiento Corporativo, la Subgerencia de Compras y Abastecimiento y la Subgerencia Logística, cuya misión es establecer protocolos y procesos de compras que cumplan con los más estrictos estándares de competitividad, transparencia, rectitud, y sostenibilidad. Esto acompañado de cada vez más profundas y frecuentes auditorías para asegurar un pleno cumplimiento de lo establecido, mejorando los procesos, entre otras cosas, con transformación digital y exigencias de sostenibilidad.

EN 2020 ESTABLECIMOS RELACIONES COMERCIALES CON:



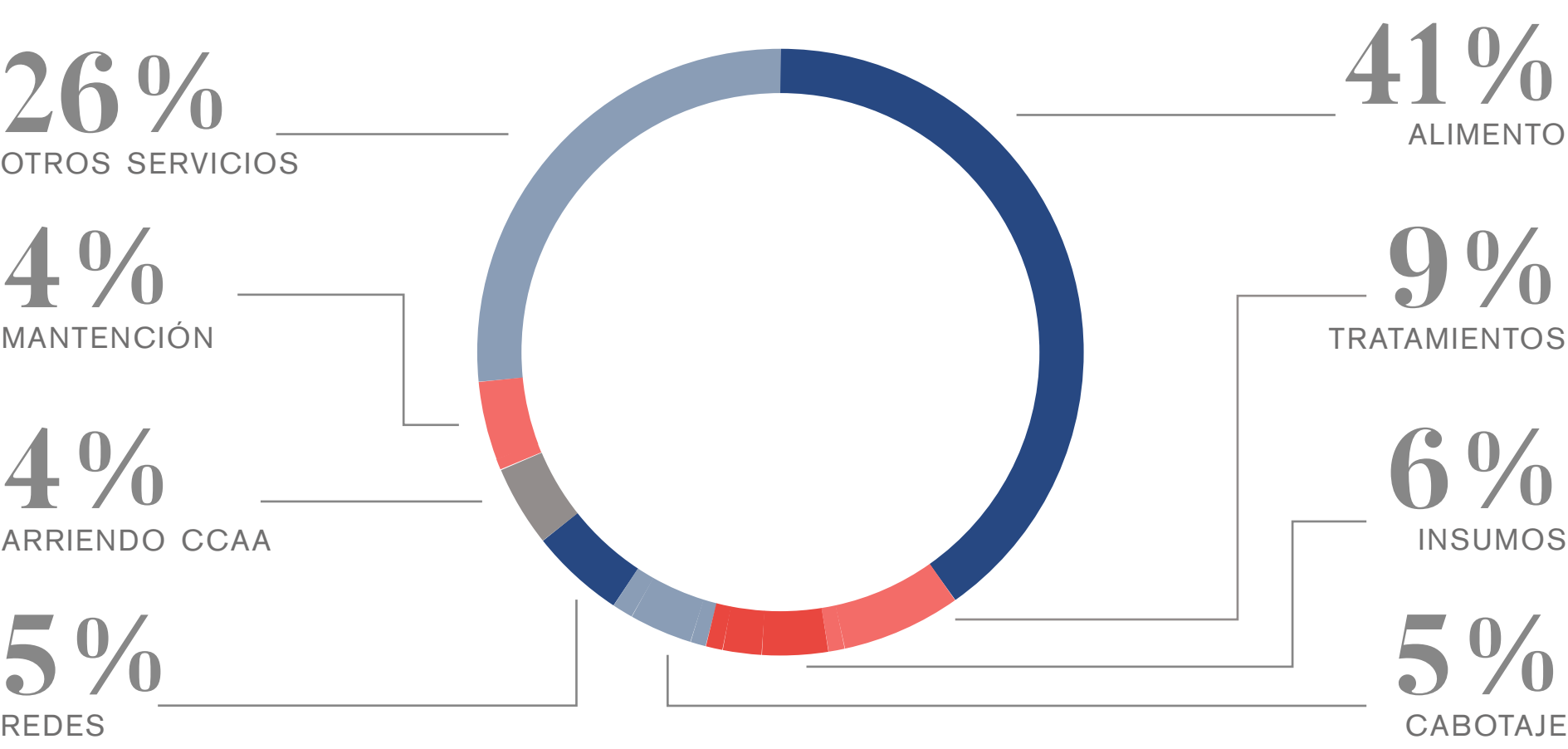


KPI	2019	2020
Proveedores locales ³	134 (10%)	356 (36%)
Pago a 30 días o menos	66%	79%
Proveedor de alto riesgo en sostenibilidad con compromisos en la materia*	0 (0%)	2 (5%)
*META 2021:		

100% de proveedores con alto riesgo en sostenibilidad contarán con compromisos de sostenibilidad mediante la implementación de Código de Conducta de Proveedores.

En 2020 nuestra principal inversión fue en alimento para nuestros peces. El 92% del total de recursos destinados a este ítem fue pagado a 2 de nuestros proveedores de alimento, Biomar y Skretting, quienes en 2018 se adjudicaron el abastecimiento de alimento de la compañía. La facturación de los proveedores críticos corresponde al 60% del total, es decir MMUS\$ 139.

DESGLOSE DE GASTO PROVEEDORES 2020



3. Se consideran proveedores locales a aquellos proveedores cuya casa matriz se ubica en aquellas localidades donde Salmones Camanchaca posee operaciones ya sea con centros de cultivos, pisciculturas o plantas de proceso.





Desde 2020 los proveedores cuentan con una **evaluación mensual** en la que se mide la percepción de los usuarios respecto al servicio prestado. Algunos de los parámetros medidos son: clima laboral que genera el proveedor, cumplimiento normas de seguridad y salud ocupacional, cumplimiento normativo ambiental, cumplimiento de plazos y cantidades, cumplimiento de servicio durante y post venta y evaluación de la calidad del servicio. Aquellos proveedores que no obtienen los resultados esperados, una evaluación menor a 70, se les informan para que puedan presentar planes de acción sobre las brechas identificadas.

- **Cultivos:** 65 servicios evaluados. En 2020, solo 1 proveedor fue evaluado con nota deficiente quien deberá trabajar en las brechas identificadas en el proceso.
- **Planta de Procesos:** 43 servicios evaluados, 1 con calificación regular, quien implementará medidas correctivas durante 2021 para mejorar su calificación.

Una de las principales responsabilidades con nuestros proveedores es el pago oportuno por sus servicios y productos, de acuerdo con las condiciones acordadas. Es por esto que, durante 2019, renovamos el compromiso con todos los pequeños y medianos proveedores, manteniendo nuestra certificación de Sello ProPyme, distinción auditada por KPMG y otorgada por el Ministerio de Economía. Gracias a este compromiso, durante 2020 79% de nuestras facturas fueron pagadas en 30 días, superior al 66% en 2019.



PROVEEDORES CRÍTICOS:
pueden afectar la inocuidad, calidad y legalidad del producto final, afectar la normal operación del proceso productivo, producir enfermedades, lesiones graves o muerte de los trabajadores, generar impactos ambientales negativos significativos o son únicos en el mercado y/o difícil de reemplazar.

PROVEEDORES DE ALTO RIESGO:
son proveedores que por su envergadura y evaluación social - ambiental podrían generar una pérdida de la continuidad operativa, variaciones en los ingresos y costos, daño en la reputación de la compañía, pudiendo amenazar el modelo de negocio y generar un deterioro de las relaciones laborales debido a incumplimientos normativos.



«En 2020 iniciamos la creación del primer estándar social y ambiental de la compañía, el que finalmente origino el desarrollo del Código de Conducta a Proveedores que se implementará durante el año 2021. Este documento será aplicable en todas las instalaciones, actividades y en todas las fases del proceso productivo de la Compañía, ya sean proyectos, operaciones o cierre, y detalla todas las expectativas, requisitos, y prácticas esperadas en cinco dimensiones: ética; derechos humanos y laborales; salud y seguridad; medioambiente y comunidades».



Durante el año 2021 tenemos como meta evaluar al 100% de los proveedores de alto riesgo en sostenibilidad. El proceso de priorización de proveedores contempla una clasificación en base al nivel de facturación, y a la determinación en base a criterio experto del riesgo social y ambiental de cada empresa prestadora de servicio.

En esta línea, concretamos tres negociaciones relevantes con proveedores con criterios de sostenibilidad:

- Nuevo acuerdo con proveedores de alimentos Skretting, Biomar y Ewos que incorpora criterios de sostenibilidad en las materias primas y alimentos para nuestros salmones.
- Negociación con proveedor eléctrico Colbún para asegurar que el suministro sea 100% renovable, logrando así una reducción en emisiones de alcance 2, cumpliendo con 2 años de anticipación en la senda de nuestro plan Carbono Neutral 2025.
- Firma de contrato con Naviera Orca Chile para el uso exclusivo de un nuevo barco, de origen noruego y que cuenta con tecnología de punta para el transporte de peces vivos, destacando su gran capacidad y la posibilidad de realizar tratamientos antiparasitarios no farmacológicos en ambiente cerrado. Esta embarcación llegará a nuestro país a fines del 2021 e iniciará inmediatamente su operación.

Si quieres saber más sobre estas negociaciones revisa los capítulos 4 y 5 de este Reporte de Sostenibilidad 2020.



Transformación digital

(103-1; 103-2; 103-3)

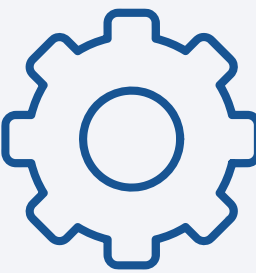
La digitalización y automatización de nuestros procesos son claves para lograr la transformación digital que buscamos en Salmones Camanchaca . Este cambio organizacional nos impulsará a alcanzar nuestras ambiciones en un entorno cada vez más desafiante y en permanente cambio.

Para ello, en 2020 creamos el área de Transformación Digital, que definió una hoja de ruta con prioridades de corto y mediano plazo que proyecta a la compañía a ser más eficientes y sostenibles, respetando el medioambiente y las comunidades, mejorando la experiencia de nuestros trabajadores, y entregar un mejor servicio a nuestros clientes.

Como primera etapa desarrollamos un diagnóstico para comprender qué estábamos haciendo en transformación digital, qué esperábamos hacer, y cuáles eran los retornos que deseábamos obtener. Esto nos permitió identificar iniciativas, ideas y necesidades levantadas a partir de un trabajo co-construido con los mismos colaboradores de la compañía.

Posterior al diagnóstico construimos nuestra Estrategia de Transformación Digital, la que operacionalizamos en un plan de trabajo para los próximos años que cuenta con ocho proyectos de largo aliento en su ejecución y otros de rápida implementación que ya hemos comenzado a desarrollar en 2020.

Las iniciativas de largo plazo resuelven el 80% de las necesidades prioritarias identificadas, las que se encuentran vinculadas:



GESTIÓN DE CAPITAL HUMANO

Sistema integral web para la gestión de recursos humanos a nivel corporativo.



PROYECTO INNOVA

Implementación de nuevos módulos de sistemas que controlan la producción en las plantas de procesos, mediante información en línea.



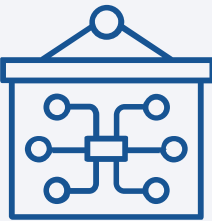
BI SALMONES

Plataforma de *business intelligence* con acceso único en línea y visible en múltiples dispositivos y con estructura replicable a nivel corporativo.



CRM GESTIÓN DE CLIENTES

Plataforma de gestión comercial de clientes corporativa que aborda procesos de venta y postventa.



TRAZABILIDAD INTEGRAL

Sistema que permite acceder a la información trazable en todo el ciclo de vida del salmón, independiente de la etapa en que se posicione.



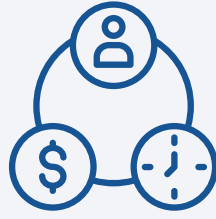
GESTOR DOCUMENTAL

Plataforma de gestión y banco de documentación digital corporativo para la distintas áreas de la cadena de valor del salmón.



OPTIMIZACIÓN OPERACIONAL DE LOS CENTROS CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Aplicar tecnologías de automatización, sensorización y control remoto de los centros de cultivo.



OPTIMIZACIÓN RMP

Automatiza y optimizar el proceso de planificación comercial, producción y cultivo para maximizar el óptimo de producción.

Cada uno de estas líneas de trabajo cuenta con su planificación de cara a los próximos cinco años, con su debido responsable y carta gantt de ejecución.



Durante 2020 reforzamos nuestros procesos de seguridad de la información del cual es responsable la Gerencia Corporativa de TI. Esta área tiene a su cargo todos los temas relacionados a la ciberseguridad y controles internos de manejo de información tanto del negocio, como de nuestros clientes. Asimismo, contamos con una Política de Seguridad de la Información aprobada en mayo de 2020, que establece principios y directrices respecto de toda la información de la compañía, cualquiera sea la forma en que esté almacenada, sea física o digital.





PROGRAMA INMERSIÓN ACUÍCOLA

Este programa de innovación abierta, financiado por Corfo y apoyado por ProChile, Intesal y SalmonChile, busca conectar emprendimientos que cuenten con soluciones innovadoras con la salmonicultura chilena.

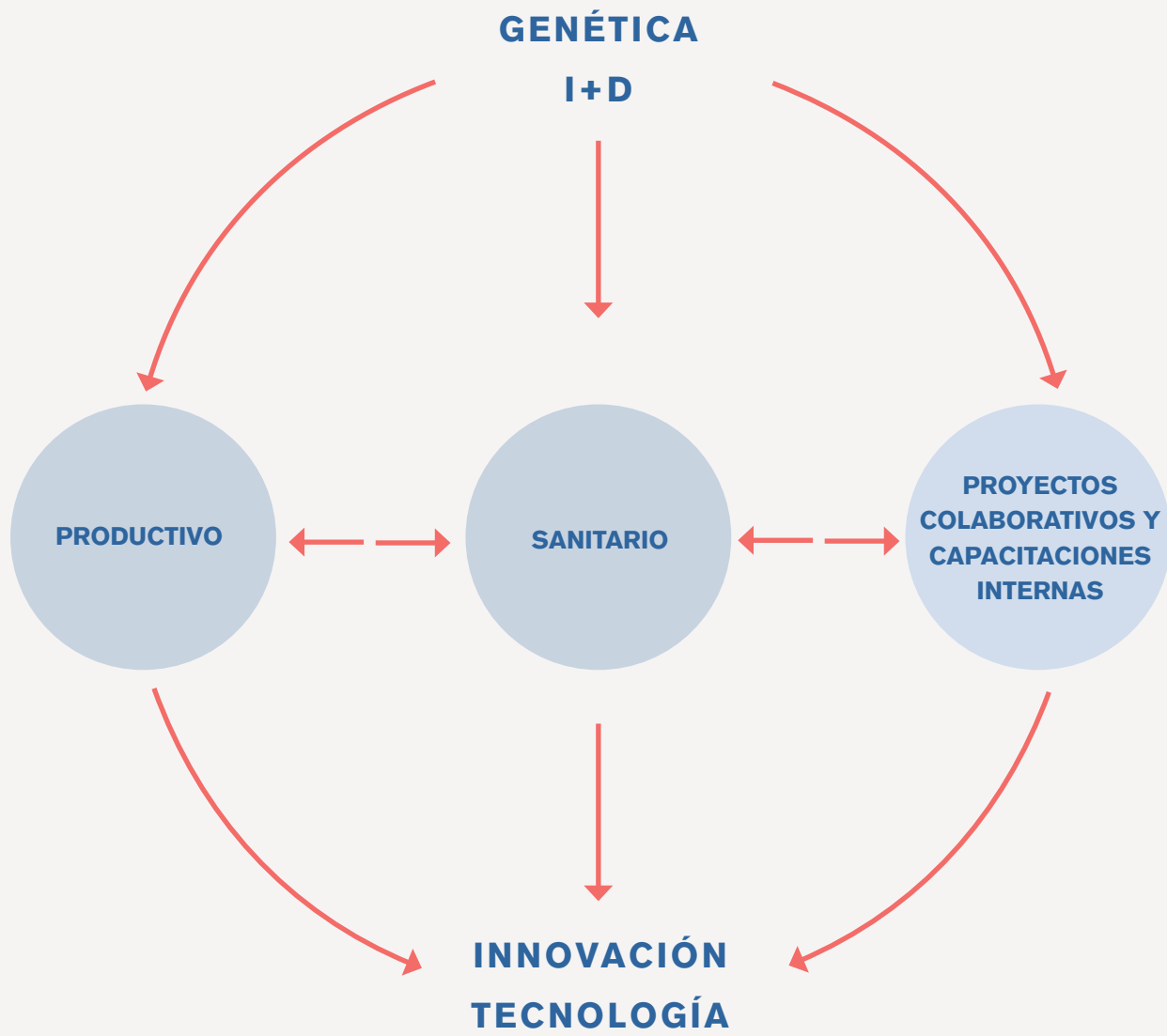
En su primera etapa, fueron más de 400 participantes en los *workshops* de difusión, 81 *startups* postulando y más de 70 sesiones de mentoring con la industria y expertos en innovación, lo que derivó en la selección de: Wenu Work, Ensilaje, Boss-Altum Lab, Water WebApp, FDM Biofilters, Perceptron, Technology Partners y Recylink . El resultado fueron ideas orientadas hacia la seguridad operacional, sostenibilidad de recursos y relación con el entorno, las que serán testeadas en empresas salmonicultoras. Esto se acompañó, durante 2020, con un intenso trabajo en mentorías, conversaciones con ejecutivos y selección de proyectos.

En Salmones Camanchaca ya nos encontramos trabajando con seis de estas soluciones enfocadas en los centros de cultivo, área comercial productiva y de relaciones con la comunidad. Esto produce un doble valor, ya que los emprendedores pueden implementar sus soluciones y Salmones Camanchaca probar nuevas formas de desarrollo en pos de la eficiencia.

Investigación y Desarrollo (I+D)

Buscamos permanentemente el desarrollo de proyectos en línea con la sostenibilidad de nuestro negocio, para ello a través de la investigación exploramos e ideamos nuevas iniciativas orientadas a la genética y producción de peces que identifiquen nuevos caminos de adaptabilidad, durabilidad, resistencia y calidad de las especies.

Algunas de nuestras líneas de trabajo 2020 fueron:



Proyecto	Objetivo	Actividad	Aporte a la sostenibilidad
PRODUCCIÓN DE PECES MEJORADOS GENÉTICAMENTE MEDIANTE SELECCIÓN DE REPRODUCTORES	Proveer ovas de salares con un alta performance productiva.	Seleccionar reproductores de acuerdo a su valor genético para crecimiento, rendimiento, calidad (color) y resistencia enfermedades.	- Menores tiempos de cultivo - Mejorar aspecto de calidad y disminución del uso de antibióticos.
RESISTENCIA GENÉTICA A PATÓGENOS EN SALMÓN DEL ATLANTICO	Desarrollar una estrategia preventiva global de control de patógenos basada en fortalecer el sistema inmune innato y la respuesta al estrés en el salmón del atlántico.	Compilado de 5 años de estudios internos, en ensayos controlados de infección y coinfección (<i>Piscirickettsia salmonis</i> y <i>Caligus rogercresseyi</i>).	- Mejorar el estatus sanitarios de nuestros planteles. - Disminuir del uso de antibióticos y antiparasitarios.
EVALUACIÓN PRODUCTIVA CEPALOCHY CULTIVADA FUERA TEMPORADA (MAÑIHUEICO Y CONTAO)	Evaluar el efecto del fotoperiodo sobre el control de la madurez en peces de la cepa Lochy sembrada en los meses de otoño.	Desafiar cepa de <i>Salmo salar</i> de alto crecimiento en centros de cultivo con alto de riesgo de madurez, usando como mecanismo el control del fotoperiodo.	Acortar tiempos de cultivo en centros de engorda.
EVALUACIÓN DE INMUNOESTIMULANTES EN PECES EN CULTIVO	Evaluar y comparar el estatus inmune, sanitario y productivo de una población de peces alimentados con dietas funcionales (Futerpenol vs Pack Salud).	Evaluación del estatus inmune de peces (<i>Salmo salar</i>) en campo, sometidos a dietas suplementadas con inmunoestimulantes, como Pack Salud y Futerpenol.	Disminuir el uso de antibióticos.
EVALUACIÓN DE DIETAS EN ETAPA DE FRY-PETROHUE	Evaluar la performance productiva y fisiológica (muscular y ósea) en el cultivo de alevines, comparando dietas comerciales de tres proveedores de alimento.	Alimentar grupos de peces en etapa de Fry (desde 1 gr hasta los 5 gr) con 3 dietas comerciales.	Mejorar la eficiencia en el uso de alimento en peces.



Nuestro gasto en I+D en el año 2020 ascendió a US\$ 501.584.

Proyecto	Objetivo	Actividad	Aporte a la sostenibilidad
EVALUACIÓN DEL USO DE FORMALINA VERSUS BRONOPOL EN OVAS ENFRIADAS DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO	Tanto en el control del hongo como las consecuencia posteriores en las etapas de absorción de saco y primera alimentación.	Efectuar tratamientos en ovas incubadas de salmón del atlántico con dos fungicidas autorizados para el control de hongos durante el proceso y compara sus efectos.	Mejorar eficiencia del sistema productivo.
ESTIMACIÓN DE LA PREVALENCIA DE PVR EN REPRODUCTORES Y TRANSMISIÓN VERTICAL EN SALMÓN DE CULTIVO	Determinar la prevalencia de Piscine Reovirus (PRV) en salmón del atlántico y la potencial transmisión a su progenie.	Hacer seguimiento de progenies en salmones cuyos padres fueron positivos y/o negativos a PRV.	Control de patógenos.
CAPACIDAD DE OXIGENACIÓN HEMBRAS Y MACHOS	Compara perfiles hematológicos de machos y hembras sometidos a cultivo.	Hacer un seguimiento hematológico en salmones durante su ciclo productivo en engorda.	Eficiencia Productiva.
DESEMPEÑO PRODUCTIVO VS TAMAÑO DE OVAS	Evaluar el desempeño productivo en relación al tamaño de la ova (chica vs grande) hasta alevín de 5g.	Comparar el efecto del tamaño de la ova en el performance productivo mediante un seguimiento desde la eclosión hasta el alevín de 5 gr.	Eficiencia Productiva.
CALIDAD INTEGRADA	Disminuir la prevalencia de defectos de calidad en nuestro producto a través de la implementación de un programa de trabajo que permita identificar, corregir y eventualmente anticipar el efecto de distintas variables productivas y de proceso sobre la calidad de la materia prima.	Desarrollar un sistema de monitoreo sobre los principales rasgos que se asocian a la calidad de producto salmón y relacionarlos con variables productivas que inciden sobre ellos.	Eficiencia productiva y bien estar animal.

INVESTIGACIÓN EN DIETAS FUNCIONALES

Las dietas funcionales utilizadas en acuicultura consisten en aprovechar el pellet como vehículo para incluir una diversidad de moléculas con diferentes propiedades, destinadas a otorgar efectos fisiológicos específicos en los peces, con la finalidad de mejorar su condición nutricional con impacto en parámetros productivos. Éstas pueden enfocarse en efectos antioxidantes, inmunomoduladores o metabólicos específicos, para favorecer rutas fisiológicas en particular, el estatus sanitario de los peces, mejoras en su capacidad de respuesta frente a patógenos, lo que genera en definitiva una disminución del uso de antibióticos y/o antiparasitarios en centros de cultivo, como principal resultado.

Uno de los focos de análisis para caracterizar el efecto de dietas funcionales en los peces, es el estudio del estatus inmune de los animales en cultivo, sometidos a estas dietas.

El resultado de nuestras investigaciones permite, en primer lugar, validar las dietas funcionales que normalmente están poco caracterizadas en este aspecto por sus fabricantes, y proponer aquellas con mejores indicadores para su mayor uso, así como también poder establecer tiempos de aplicación en la dieta normal de los peces. Para abordar esta caracterización se ha establecido un protocolo de obtención de muestras en tres órganos de los peces: branquia, riñón anterior y bazo.

El estudio de expresión de genes se analiza de forma integrada considerando el nivel de expresión de los genes y la correlación entre éstos, lo que permite aproximarse a procesos funcionales que podrían estar ocurriendo en los peces. Aquello permite sugerir si una dieta funcional que posee efectos sobre el estatus inmune de los peces.





07

Metodología



¿Cómo elaboramos este Reporte de Sostenibilidad?

(102-21; 102-31; 102-42; 102-46; 102-47; 102-48; 102-49; 102-50; 102-51; 102-52; 102-54; 102-56)

En Salmones Camanchaca no sólo nos encargamos de generar impacto económico, sino también social y ambiental. Por ello, anualmente realizamos un Reporte de Sostenibilidad, con el objetivo de informar a todos nuestros grupos de interés sobre el quehacer de la compañía. En esta, la séptima versión, contemplamos información desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2020, considerando sus centros de cultivo, pisciculturas y plantas de procesos.

Para determinar las materias sociales, ambientales y de gobernanza (ASG) en las que impactamos, nos basamos en las recomendaciones, fundamentos e indicadores atinentes del Global Reporting Initiative (GRI), en su versión GRI Standards (2016 y 2018), bajo su opción de conformidad “esencial”. Junto con ello, nos alineamos en estrategia y metas a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 impulsados por la Organización de Naciones Unidas (ONU).

Toda la información financiera, de inocuidad alimentaria y desempeño medioambiental y social es evaluada en forma periódica e independiente, según los lineamientos de los estándares sobre las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP), el Consejo de Administración de la Acuicultura (ASC), Norma GLOBAL G.A.P, Normas ISO (ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001) y por nuestros clientes.

Con el objetivo de transparentar aún más nuestro impacto en los grupos de interés, informamos que este Reporte de Sostenibilidad 2020 fue verificado por la auditoría externa Deloitte, garantizando la veracidad de cada uno de los indicadores expuestos.

Finalmente, este documento presenta re-expresiones de información respecto a informes anteriores, las que han sido debidamente indicadas en la presentación de cada indicador que lo amerite. No presenta cambios de criterios en metodologías u otros.

PROCESO DE MATERIALIDAD

Identificar

Profundizar

Revisar

En 2019 desarrollamos un proceso de materialidad basado en un análisis de prioridades de cada grupo de interés, impactos operacionales y tendencias globales. En este proceso identificamos 25 temas materiales, los que hoy conforman las tendencias estratégicas más relevantes a través de nuestro Modelo de Sostenibilidad.

En 2020 profundizamos esta materialidad para identificar el nivel de avance y madurez de cada una de estas temáticas, considerando los hitos y particularidades del año. Para ello, realizamos consultas a las 11 áreas de administración de la compañía, lo que nos permitió profundizar, reorganizar y reagrupar nuestros temas materiales, centrándonos en 16 ítem relevantes.

RELEVANCIA PARA GRUPOS DE INTERÉS

MATRIZ DE MATERIALIDAD		
RELEVANCIA PARA GRUPOS DE INTERÉS	ALTO	▪ Desarrollo inclusivo del territorio ▪ Medio Ambiente y Ecosistemas: Uso sostenible de materias primas ▪ Medio Ambiente y Ecosistemas: Mitigación GEI ▪ Desarrollo de personas ▪ Trabajadores: compromiso y empleo con sentido
	MODERADO	▪ Acceso local y global al producto
	BAJO	
RELEVANCIA PARA EL NEGOCIO		
	BAJO	MODERADO
		▪ Asociación para la sostenibilidad

(102-53)

PUNTO DE CONTACTO:

Para dudas o consultas sobre nuestro Reporte de Sostenibilidad, puedes comunicarte al correo electrónico: inversionistas@camanchaca.cl



(102-45)

Para conocer detalles sobre las entidades incluidas en los Estados Financieros, favor revisar la Memoria Anual, disponible en: <https://www.camanchaca.cl/inversionistas/memorias-anuales/>



Carta de Verificación

Santiago, Mayo, 2021

Salmones Camanchaca S.A.
Presente

De nuestra consideración:

Hemos realizado la revisión de los siguientes aspectos del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero para el período 2020, de Salmones Camanchaca.

Alcance

Salmones Camanchaca ha solicitado a Deloitte la verificación del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero, para el período 2020.

Dicho informe contempla la estimación de la Huella de Carbono Corporativa de las operaciones sobre las cuales Salmones Camanchaca ejerce total control para el período comprendido entre el 01 de enero de 2020 y 31 de diciembre de 2020. El proceso fue realizado considerando las emisiones GEI de consumo de combustible, gases refrigerantes, consumo de electricidad, consumo de alimento, transporte de producto por vías aéreas, terrestres y marítimas, el petróleo diésel de proveedores logísticos, generación de residuos y transporte, consumo de sal, transporte de personal, electricidad de proveedores y productos farmacéuticos.

Las emisiones totales declaradas en el Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero 2020 Salmones Camanchaca se presentan en la tabla 1.

Método	Alcance 1	Alcance 2	Alcance 3	Total
Mercado	32.198	4.397	207.783	244.378
Ubicación	32.198	7.334	207.783	247.315

Metodología

Nuestra revisión del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero, período 2020, fue realizada de acuerdo con las directrices de la norma ISO 14064 Parte 3. Cabe destacar que esta verificación no constituye una auditoría y, en consecuencia, no expresamos una opinión de auditoría sobre esta declaración.

El proceso de revisión consideró la recepción oficial de información, además de las actividades de verificación realizadas a través de procedimientos analíticos y pruebas de revisión que se describen a continuación:

- Recepción de Excel de cálculos “Información consolidada por Alcance Salmones Camanchaca 2020” e informe de emisiones GEI “Informe GEI Salmones Camanchaca 2020 Greenticket”, además de carpetas con información y evidencia para cada uno de los alcances.
- Revisión de la consistencia y coherencia de los cálculos para cada uno de los alcances del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero. Estos fueron verificados mediante muestras aleatorias, presentando las inconsistencias por correos electrónicos.

- Petición y recepción de evidencia no cubierta por el proceso de cálculo del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero 2020.
- Revisión de la coherencia de información y datos del Inventario de Gases Efecto Invernadero de Salmones Camanchaca.

Conclusiones

- No se ha puesto de manifiesto ningún aspecto que nos haga creer que el Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero realizado por Salmones Camanchaca no ha sido preparada de acuerdo a los estándares internacionales de aplicación.
- Todas las inconsistencias encontradas fueron aclaradas y mejoradas, por ende, no se ha puesto de manifiesto ningún aspecto que nos haga creer que la información proporcionada acerca del Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero contenga errores significativos.

Responsabilidades de Salmones Camanchaca y de Deloitte

- La preparación del Inventario de Emisiones de Gases Efecto Invernadero, período 2020, así como el contenido de este es responsabilidad de Salmones Camanchaca, la que además es responsable de definir, adaptar y mantener los sistemas de gestión y control interno de los que se obtiene la información.
- Nuestra responsabilidad es emitir un informe independiente basado en los procedimientos aplicados en nuestra revisión.
- Este informe ha sido preparado exclusivamente en interés de Salmones Camanchaca, de acuerdo con los términos establecidos en la Carta de Compromiso.
- Las conclusiones de la verificación realizadas por Deloitte son válidas para el Inventario de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero de Salmones Camanchaca, período 2020 recibido con fecha 28 de Mayo de 2021.
- El alcance de una revisión de seguridad limitada es sustancialmente inferior al de una auditoría o revisión de seguridad razonable. Por lo tanto, no proporcionamos opinión de auditoría sobre el Inventario de Emisiones de Gases Efecto Invernadero de Salmones Camanchaca Período 2020.

Saluda atentamente a ustedes,

Fernando Gaziano
Socio



www.deloitte.cl

Deloitte presta servicios profesionales de auditoría, impuestos, consultoría y asesoría financiera, a organizaciones públicas y privadas de diversas industrias. Con una red global de firmas miembro en cerca de 164 países, Deloitte brinda su experiencia y profesionalismo de clase mundial para ayudar a que sus clientes alcancen el éxito desde cualquier lugar del mundo en donde operen. Los aproximadamente 240.000 profesionales de la firma están comprometidos con la visión de ser el modelo de excelencia.

Esta publicación sólo contiene información general y ni Deloitte Touche Tohmatsu Limited, ni sus firmas miembro, ni ninguna de sus respectivas afiliadas (en conjunto la "Red Deloitte"), presta asesoría o servicios por medio de esta publicación. Antes de tomar cualquier decisión o medida que pueda afectar sus finanzas o negocio, debe consultar a un asesor profesional calificado. Ninguna entidad de la Red Deloitte será responsable de alguna pérdida sufrida por alguna persona que utilice esta publicación.

Deloitte © se refiere a Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una compañía privada limitada por garantía, de Reino Unido, y a su red de firmas miembro, cada una de las cuales es una entidad legal separada e independiente. Por favor, vea en www.deloitte.com/cl/acercade la descripción detallada de la estructura legal de Deloitte Touche Tohmatsu Limited y sus firmas miembro.

Deloitte Touche Tohmatsu Limited es una compañía privada limitada por garantía constituida en Inglaterra & Gales bajo el número 07271800, y su domicilio registrado: Hill House, 1 Little New Street, London, EC4A 3TR, Reino Unido.

© 2021 Deloitte. Todos los derechos reservados.

Oficina central

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

Regiones

Simón Bolívar 202
Oficina 203
Iquique
Chile
Fono: (56) 572 546 591
Fax: (56) 572 546 595
iquique@deloitte.com

Av. Grecia 860
Piso 3
Antofagasta
Chile
Fono: (56) 552 449 660
Fax: (56) 552 449 662
antofagasta@deloitte.com

Los Carrera 831
Oficina 501
Copiapó
Chile
Fono: (56) 522 524 991
Fax: (56) 522 524 995
copiapo@deloitte.com

Alvares 646
Oficina 906
Viña del Mar
Chile
Fono: (56) 322 882 026
Fax: (56) 322 975 625
vregionchile@deloitte.com

Chacabuco 485
Piso 7
Concepción
Chile
Fono: (56) 412 914 055
Fax: (56) 412 914 066
concepcionchile@deloitte.com

Quillota 175
Oficina 1107
Puerto Montt
Chile
Fono: (56) 652 268 600
Fax: (56) 652 288 600
puertomontt@deloitte.com



Carta de Verificación

Santiago, Mayo, 2021

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

De nuestra consideración:

Hemos realizado la revisión de los siguientes aspectos del Reporte de Sostenibilidad 2020 de Salmones Camanchaca S.A.:

Alcance

Revisión de seguridad limitada de la adaptación de los contenidos e indicadores del Reporte de Sostenibilidad 2020, con lo establecido en los Estándares del Global Reporting Initiative (GRI) en cuanto al perfil de la organización e indicadores materiales surgidos del proceso de materialidad realizado por la compañía en torno a los criterios establecidos por dicho estándar, relacionados a las dimensiones Económica, Social y Ambiental.

Estándares y procesos de verificación

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

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

- Reuniones con responsables de la entrega de información y elaboración del Reporte de Sostenibilidad 2020.
- Análisis de la adaptación de los contenidos del Reporte de Sostenibilidad 2020 a los recomendados por el Estándar GRI en su opción de conformidad Esencial, y comprobación que los indicadores verificados incluidos en este Reporte se corresponden con los protocolos establecidos por dicho estándar y se justifican los indicadores no aplicables o no materiales.
- Comprobación mediante pruebas de revisión de la información cuantitativa y cualitativa, correspondiente a los indicadores del Estándar GRI incluida en el Reporte de Sostenibilidad 2020, y su adecuada compilación a partir de los datos suministrados por las fuentes de información de Salmones Camanchaca S.A.

Conclusiones

El proceso de verificación se realizó en base a los indicadores declarados a partir del proceso de materialidad realizado por la empresa. Los indicadores revisados se presentan en la siguiente tabla:

102-6	102-7	102-12	102-13	102-17	102-18	102-19	102-20	102-21	102-22
102-23	102-24	102-28	102-35	102-36	102-41	102-45	201-1	202-1	205-1
205-2	205-3	301-1	301-2	301-3	302-1	302-4	302-5	303-1	303-2
303-3	303-4	303-5	304-1	304-2	304-3	304-4	305-1	305-2	305-3
305-4	306-1	306-2	306-3	306-4	306-5	307-1	401-1	401-2	401-3
403-1	403-2	403-3	403-4	403-5	403-6	403-7	403-8	403-9	403-10
404-1	404-2	404-3	405-1	406-1	407-1	408-1	409-1	410-1	411-1
413-1	413-2	414-1	414-2	416-1	416-2	417-2	417-3	419-1	

Así mismo, se verificaron los siguientes indicadores propios de la compañía:

- Definición de Director Independiente
- Composición materias primas en el alimento (%)
- Aportes nutricionales Salmón Atlántico y Coho
- Porcentaje de peces tratados con Lufenuron
- Consumo de antiparasitarios orales y baños (Gramos/tonelada)
- % biomasa vacunada con Livac
- Mortalidad Salmón Atlántico y Coho
- Stocking density (prof. 20 metros)
- Use of antibiotics (g AB/ton LWE)
- Use of sea lice chemicals (g AP/ton LWE)
- % Production ASC
- % Production BAP
- % de exportaciones por valor de ventas por países
- ton Siembra smolt Salmón Atlántico y Coho
- Toneladas de salmón cosechado
- Nº Escapes
- Accidental mortality of birds
- Accidental mortality of marine mammals
- Gestión de residuos orgánicos / Recuperación de nutrientes (Omega-3 y Proteína)
- FCRb (kg LWE)
- Comparación entre el factor de conversión del alimento y la tasa de dependencia de harina (FFDRm) y aceite de pescado (FFDRo).
- FI:FO ratio
- Materiales por tipo, peso y porcentaje respecto del total, utilizados en el proceso de embalaje
- Carbon Footprint (tCO2eq/tWFE)
- LTIFR: Tasa de frecuencia de accidentes con tiempo perdido (trabajadores y contratistas)
- Tasa de rotación de empleados
- Clima laboral
- Porcentaje de mujeres en posiciones de liderazgo, junior y altos cargos de liderazgo
- Ratio de salario base y la remuneración de mujeres frente a hombres por cargo
- Proporción de altos ejecutivos contratados de la comunidad local
- Nº community engagement activities
- Local suppliers (Regional level)
- MMUS millones de impuestos locales
- % de asistencia directores a las sesiones y Nº total de sesiones del año
- Nº Independent directors / Total directors
- Porcentaje de satisfacción de clientes
- US\$/Kg WFE costo proceso
- US\$/Kg WFE precio venta
- US\$ EBIT/Kg WFE
- US\$/Kg WFE costo ex -jaula
- EBIT/kg WFE
- Toneladas totales de salmón atlántico y coho vendidas y peso promedio de cada uno
- Proporción de gasto en proveedores locales
- Definición y cantidad de proveedores críticos para la organización
- Evaluación de proveedores alto riesgo últimos 3 años
- Meta relacionada con los proveedores de alto riesgo
- Proveedores de alto riesgo en sostenibilidad
- Proveedores con cláusulas de sostenibilidad
- Nº total de proveedores desglosado según tamaño
- Pago total a proveedores desglosado por pago según tamaño de empresa
- Nº días promedio de pago según tamaño
- Nº de colaboradores capacitados en derechos humanos desglosado por cargo y género
- US\$ en I + D o Nº Proyectos
- Ausencia de GMO
- Descanso coordinado de las concesiones
- Directorio: profesión, experiencia, otros directorios, experiencia en gestión de riesgos y antigüedad promedio.



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

- Respecto de los indicadores verificados, podemos afirmar que no se ha puesto de manifiesto ningún aspecto que nos haga creer que el Reporte de Sostenibilidad 2020 de Salmones Camanchaca S.A. no ha sido elaborado de acuerdo al Estándar GRI en los aspectos señalados en el alcance.

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

- La preparación del Reporte de Sostenibilidad 2020, así como el contenido del mismo es responsabilidad de Salmones Camanchaca S.A., quien además es responsable de definir, adaptar y mantener los sistemas de gestión y control interno de los que se obtiene la información.
- Nuestra responsabilidad es emitir un informe independiente, basado en los procedimientos aplicados en nuestra revisión. Este informe ha sido preparado exclusivamente en interés de Salmones Camanchaca S.A., de acuerdo a los términos establecidos en la Carta de Compromiso.
- Hemos realizado nuestro trabajo de acuerdo con las normas de independencia requeridas por el Código de Ética de la IFAC.
- Las conclusiones de verificación realizadas por Deloitte son válidas para la última versión de Reporte en nuestro poder, recibida con fecha 13/05/2021.
- El alcance de una revisión de seguridad limitada es sustancialmente inferior al de una auditoría o revisión de seguridad razonable, por lo que no proporcionamos opinión de auditoría sobre el Reporte de Sostenibilidad 2020 de Salmones Camanchaca S.A.

Saluda atentamente a ustedes,

Fernando Gaziano

Socio

Oficina central

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

Regiones

Simón Bolívar 202
Oficina 203
Iquique
Chile
Fono: (56) 572 546 591
Fax: (56) 572 546 595
iquique@deloitte.com

Av. Grecia 860
Piso 3
Antofagasta
Chile
Fono: (56) 552 449 660
Fax: (56) 552 449 662
antofagasta@deloitte.com

Los Carrera 831
Oficina 501
Copiapó
Chile
Fono: (56) 522 524 991
Fax: (56) 522 524 995
copiapo@deloitte.com

Alvares 646
Oficina 906
Viña del Mar
Chile
Fono: (56) 322 882 026
Fax: (56) 322 975 625
vregionchile@deloitte.com

Chacabuco 485
Piso 7
Concepción
Chile
Fono: (56) 412 914 055
Fax: (56) 412 914 066
concepcionchile@deloitte.com

Quillota 175
Oficina 1107
Puerto Montt
Chile
Fono: (56) 652 268 600
Fax: (56) 652 288 600
puertomontt@deloitte.com

Deloitte.

www.deloitte.cl

Deloitte presta servicios profesionales de auditoría, impuestos, consultoría y asesoría financiera, a organizaciones públicas y privadas de diversas industrias. Con una red global de firmas miembro en cerca de 164 países, Deloitte brinda su experiencia y profesionalismo de clase mundial para ayudar a que sus clientes alcancen el éxito desde cualquier lugar del mundo en donde operen. Los aproximadamente 240.000 profesionales de la firma están comprometidos con la visión de ser el modelo de excelencia.

Esta publicación sólo contiene información general y ni Deloitte Touche Tohmatsu Limited, ni sus firmas miembro, ni ninguna de sus respectivas afiliadas (en conjunto la "Red Deloitte"), presta asesoría o servicios por medio de esta publicación. Antes de tomar cualquier decisión o medida que pueda afectar sus finanzas o negocio, debe consultar a un asesor profesional calificado. Ninguna entidad de la Red Deloitte será responsable de alguna pérdida sufrida por alguna persona que utilice esta publicación.

Deloitte © se refiere a Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una compañía privada limitada por garantía, de Reino Unido, y a su red de firmas miembro, cada una de las cuales es una entidad legal separada e independiente. Por favor, vea en www.deloitte.com/cl/acercade la descripción detallada de la estructura legal de Deloitte Touche Tohmatsu Limited y sus firmas miembro.

Deloitte Touche Tohmatsu Limited es una compañía privada limitada por garantía constituida en Inglaterra & Gales bajo el número 07271800, y su domicilio registrado: Hill House, 1 Little New Street, London, EC4A 3TR, Reino Unido.

© 2021 Deloitte. Todos los derechos reservados.

ÍNDICE GRI

TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Perfil de la Organización	102-1	Nombre de la organización	2016		7
	102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	2016		11
	102-3	Ubicación de la sede	2016		11
	102-4	Ubicación de las operaciones	2016		11
	102-5	Propiedad y forma jurídica	2016		7
	102-6	Mercados servidos	2016		11
	102-7	Tamaño de la organización	2016		19
	102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	2016	8	19
	102-9	Cadena de suministro	2016		19
	102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	2016		No hubo cambios significativos durante el período.
	102-11	Principio o enfoque de precaución	2016		25
	102-12	Iniciativas externas	2016		17
	102-13	Afiliación a asociaciones	2016		17

		Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
Anexos	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR			AÑO	ODS	PÁGINA	
	Estrategia	102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones			2016		3	
	Ética e integridad	102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta			2016	16	7	
		102-17	Mecanismo de asesoramiento y preocupaciones éticas			2016	16	114	
	Gobernanza	102-18	Estructura de gobernanza			2016		106	
		102-19	Delegación de autoridad			2016		106	
		102-20	Responsabilidad a nivel ejecutivo de temas económicos, ambientales y sociales			2016		110	
		102-22	Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités			2016	5,16	106	
		102-23	Presidente del máximo órgano de gobierno			2016	16	106	
		102-24	Nominación y selección del máximo órgano de gobierno			2016	5,16	106	
		102-28	Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno			2016		106	
		102-35	Políticas de remuneración			2016		106	
		102-36	Proceso para determinar la remuneración			2016		106	



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO		ODS		PÁGINA
Participación de los grupos de interés	102-40	Lista de grupos de interés	2016				13
	102-41	Acuerdos de negociación colectiva	2016		8		90
	102-42	Identificación y selección de grupos de interés	2016				137
	102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	2016				16
	102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	2016				16
Prácticas para la elaboración de informes	102-45	Entidades incluídas en los estados financieros consolidados	2016				138
	102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	2016				137
	102-47	Lista de los temas materiales	2016				137
	102-48	Reexpresión de la información	2016				137
	102-49	Cambios en la elaboración de informes	2016				137
	102-50	Periodo objeto del informe	2016				137
	102-51	Fecha del último informe	2016				137
	102-52	Ciclo de elaboración de informes	2016				137
	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	2016				138
	102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	2016				137
	102-55	Índice de contenidos GRI	2016				139
	102-56	Verificación externa	2016				137



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	--------------------------------	-------------

ALIMENTO SALUDABLE Y NUTRITIVO

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Inocuidad y nutrición	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	24
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	24
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	24
	Salud y seguridad de los clientes	416-1	Centros de operaciones en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	2016		25
	Marketing y etiquetado	417-1	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	2016	12,16	25
		417-2	Explicación del tema material y su cobertura	2016	16	No se identificaron casos de incumplimiento relacionados con información y etiquetado de productos y servicios.
		417-3	Enfoque de gestión y sus componentes	2016		No se identifican casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing.
Bioseguridad y bienestar animal	Enfoque de Gestión	103-1	Evaluación del enfoque de gestión	2016	1,12,13,14,15	24
	Enfoque de Gestión	103-2	"Generación de residuos e impactos significativos relacionados con	2016	5,8,12,13,14,15,16	24
	Enfoque de Gestión	103-3	los residuos"	2016	12,13,14,15	24
		416-2	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	2016	16	No se registraron casos de este tipo.
Acceso global y local del producto		Indicador Propio	Residuos generados			12

ECOSISTEMAS SALUDABLES

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Interacción con la fauna silvestre	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	78
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	78
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	78
	Biodiversidad	304-1	Centros de operaciones en propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la biodiversidad fuera de áreas protegidas	2016	6,14,15	80
		304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	2016	6,14,15	80
Gestión de residuos líquidos, industriales, sólidos, químicos y orgánicos	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	53
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	53
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	53
	Efluentes y residuos	306-1	"Generación de residuos e impactos significativos relacionados con	2020	3,6,12,13,14,15	62
		306-2	los residuos"	2020	3,6,12,13,14,15	62
		306-3	Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	2016	3,6,12,13,14,15	62
		306-4	Residuos generados	2016	3,12,13,14,15	62
		306-5	Residuos no destinados a eliminación	2016	6,13,14,15	62



Anexos

Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA	
Uso sostenible de materias primas	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	53	
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	53	
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	53	
	Materiales	301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	2016	12	67	
		301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	2016	8,12	La organización no reutiliza productos ni materiales de empaques en sus procesos.	
Mitigación de GEI	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	53	
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	53	
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	53	
	Emisiones	305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1) 4 últimos años	2016	3,12,13,14,15	56	
		305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2) 4 últimos años	2016	3,12,13,14,15	56	
		305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	2016	3,12,13,14,15	56	
		305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	2016	13,14,15	59	
Ecoeficiencia de energía y agua	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	53	
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	53	
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	53	
	Agua	303-3	Extracción de agua	2018	6,8,12	69	
		303-4	Vertidos de agua	2018	6	69	
		303-5	Consumo de agua	2018	6,12	69	

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Impactos ambientales terrestres	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	78
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	78
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	78
	Cumplimiento ambiental	307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	2016	12,13,14,15,16	82
		304-3	Hábitats protegidos o restaurados	2016	6,14,15	80
		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	2016	6,14,15	83
	Evaluación ambiental de proveedores	308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios ambientales	2016		125

EMPLEO CON SENTIDO

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Salud, seguridad y bienestar laboral	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	86
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	86
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	86
	Salud y seguridad en el trabajo	403-1	Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	2018	8	97
		403-2	Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	2018	8	97
		403-3	Servicios de salud en el trabajo.	2018	8	97
		403-5	Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo.	2018	3,8	97
		403-6	Fomento de la salud de los trabajadores	2018	3, 8	97
		403-7	Prevención y mitigación de los impactos en la salud y seguridad de los trabajadores directamente vinculados mediante relaciones comerciales	2018	3,8	97
		403-8	Trabajadores cubiertos por un sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo.	2018	8	97
		403-9	Lesiones por accidente laboral.	2018	3,8	103
		403-10	Dolencias y enfermedades laborales	2018	3,8	103



Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA	
Desarrollo de las personas	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	86	
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	86	
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	86	
	Diversidad e igualdad de oportunidades	405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	2016	5,8	87	
		405-2	Ratio de salario base y la remuneración de mujeres frente a hombres por cargo	2016	5,8,10	92	
	No discriminación	406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	2016	5,8,16	Durante 2020, no recibimos denuncias sobre discriminación, trabajo forzado, infantil ni de otro tipo de acciones que constituyan violación a los derechos humanos.	
	Empleo	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	2016	5,8	87	
Compromiso y empleo con sentido	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	86	
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	86	
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	86	
	Formación y enseñanza	404-1	Media de horas de formación al año por empleado	2016	4,5,8	95	
	Formación y enseñanza	404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	2016	8	95	
	Formación y enseñanza	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	2016	5,8	96	
	Empleo	401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a empleados a tiempo parcial o temporales	2016	8	93	



Mensaje de nuestro
Vicepresidente

Somos Salmones
Camanchaca

Alimento saludable
y nutritivo

Comunidades
prósperas

Ecosistema
saludable

Empleo con
sentido

Negocio rentable
y responsable

Metodología

Anexos

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Compromiso y empleo con sentido		401-3	Permiso parental	2016		Durante 2020 5 personas tomarron permiso parental, 2 mujeres y 3 hombres. El 100% de los hombres regresaron y el 50% de las mujeres.
	Libertad de asociación y negociación colectiva	407-1	Operaciones y proveedores cuyo derecho a la libertad de asociación y negociación colectiva podría estar en riesgos	2016	8	No se han identificado operaciones o proveedores cuyo derecho a la libertad de asociación y negociación colectiva podría estar en riesgos.
	Trabajo infantil	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	2016	8,16	No se han identificado operaciones o proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil.
	Trabajo forzoso u obligatorio	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	2016	8	No se han identificado operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio.
	Prácticas en materia de seguridad	410-1	Personal de seguridad capacitado en políticas o procedimientos de derechos humanos	2016	16	103
	Derechos de los pueblos indígenas	411-1	Casos de violaciones de los derechos de los pueblos indígenas	2016	2	No se registraron casos de este tipo.
	Presencia en el mercado	202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	2016	1,5,8	124

COMUNIDADES PRÓSPERAS

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Compromiso local y resolución de conflictos	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	41
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	41
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	41
		Indicador propio	Número de reclamos reciibidos			50
		Indicador propio	Número dee actividades con la comunidad			46
Desarrollo inclusivo del territorio	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	41
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	41
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	41
	Comunidades locales	413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones de impacto y programas de desarrollo	2016		50
	Comunidades locales	413-2	Operaciones con impactos negativos significativos - reales y potenciales- en las comunidades locales	2016		50
	Comunidades locales	202-2	Proporción de ejecutivos que provienen de la comunidad local	2016		113

NEGOCIO RENTABLE Y RESPONSABLE

TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA
Adaptación al cambio climático	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	105
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	105
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	105
	Desempeño económico	201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	2016	13	56
Ética transparencia y compliance	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	105
	Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	105
	Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	105
	Anticorrupción	205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	2016	16	119
		205-2	Comunicación y formación sobre políticas y procedimientos anticorrupción	2016	16	117
		205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas	2016	16	114
	Competencia desleal	206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	2016	16	116

[illegible]

		Mensaje de nuestro Vicepresidente	Somos Salmones Camanchaca	Alimento saludable y nutritivo	Comunidades prósperas	Ecosistema saludable	Empleo con sentido	Negocio rentable y responsable	Metodología
Anexos									
	TEMA MATERIAL CAMANCHACA	TIPO DE INDICADOR	CÓDIGO INDICADOR	NOMBRE INDICADOR	AÑO	ODS	PÁGINA		
	Abastecimiento esponsable	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	105		
		Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	105		
		Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	105		
		Prácticas de adquisición	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	2016	12	125		
		Evaluación social de proveedores	414-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios sociales	2016	5,8,16	125		
	Derechos humanos	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	105		
		Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	105		
		Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	105		
			Indicador propio	Nº de colaboradores capacitados en derechos humanos desglosado por cargo y género				Durante 2020 no se llevaron a cabo capacitaciones específicas sonbre este tema.	
	Innovación, I+D, transformación digital	Enfoque de Gestión	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	2016	1,12,13,14,15	130		
		Enfoque de Gestión	103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	2016	5,8,12,13,14,15,16	130		
		Enfoque de Gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	2016	12,13,14,15	130		
			Indicador propio	Proyectos de investigación y desarrollo durante el período				133	
			Indicador propio	Estrategia de transformación digital				130	

