

Salmones Camanchaca está alineado con el objetivo de reducir el impacto ambiental relacionado a la generación de residuos, enfocándose en el desarrollo de una cadena de valor que permita fortalecer el cuidado del medio ambiente y el relacionamiento con las comunidades.

Por esto, la Compañía se compromete a través de su plan de gestión de residuos, a producir de manera responsable y a realizar un manejo adecuado de los residuos que genera. Este plan está basado en modelo jerárquico que establece prioridades para la gestión de residuos, enfocándose en minimizar el impacto ambiental y promover prácticas sostenibles.

La producción de salmón es más eficiente que otras fuentes de proteína, medido por diversos índices como la huella de carbono y la retención de proteínas. Un alto porcentaje del salmón es comestible, mientras que los restos se gestionan para evitar su desperdicio, destinándolos como materias primas para otras industrias. Esto no solo soluciona problemas de gestión de residuos, sino que también crea oportunidades económicas y reduce la vulnerabilidad del sector.

Somos conscientes de que el manejo adecuado de este tipo de residuos de la producción, es vital para minimizar su impacto al medio ambiente. Estos residuos orgánicos, provenientes de nuestras plantas de proceso de San José y Tomé, junto con las mortalidades de los centros de cultivo, son los más significativos de la operación de Salmones Camanchaca. Estos son recuperados y enviados a plantas reductoras que los transforman en otros productos tales como harina y aceite de pescado. De esta manera, son introducidos nuevamente al sistema aportando a un modelo de negocio más circular.

Con el fin de dar seguimiento a la cantidad de residuos orgánicos generados en la empresa, y la diferenciación de éstos, contamos con un indicador de recuperación de nutrientes, el cual indica las toneladas generadas anualmente, por tipo de residuo orgánico.

De los nutrientes recuperados en nuestras operaciones, podemos considerar algunos que son más significativos desde el punto de vista de su importancia para el consumo humano, como son la proteína y los ácidos grasos omega 3. Por ello calculamos sus volúmenes en base al total de residuos orgánicos recuperados de nuestra operación, para ser considerados como un indicador de nuestra actividad.



ALFREDO TELLO GIL DEMEISTER
GERENTE TÉCNICO Y SOSTENIBILIDAD
SALMONES CAMANCHACA S.A.