



Los Fiordos

REPORTE SUSTENTABILIDAD

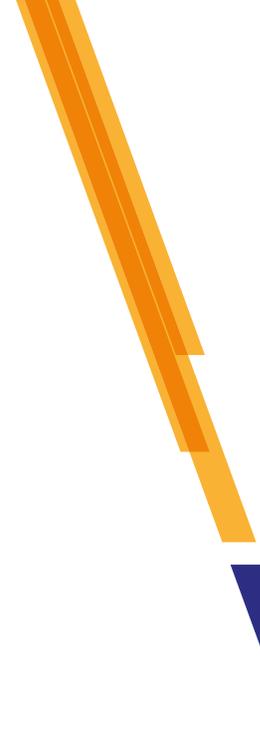
2

0

1

7





Los Fiordos

REPORTE
SUSTENTABILIDAD

2 0 1 7

Índice

Capítulo I: General	6
Capítulo II: Personas	22
Capítulo III: Cadena de valor	30
Capítulo IV: Comunidades	44
Capítulo V: Medioambiente	54
Capítulo VI: Productos y mercados	64
Capítulo VII: Salud	70
Capítulo VIII: Indicadores económicos	78
Índice GRI	84
Anexo Certificaciones	89
Agradecimientos	91



General

1



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLE



Mensaje de bienvenida

Queridos amigos:

Les presentamos nuestro cuarto Reporte de Sustentabilidad, que da cuenta del inmenso trabajo de todo el equipo de Los Fiordos durante el 2017. Fue un comienzo de año algo difícil, en donde los primeros meses nos vimos enfrentados a mortalidades mayores a las previstas. Sin embargo, fruto del trabajo y esfuerzo de todos pudimos sobreponernos eficientemente. A partir de estas experiencias logramos obtener importantes aprendizajes y oportunidades de mejora, lo cual se vio reflejado en el buen resultado obtenido por nuestra empresa.

Dentro de los aspectos positivos, de los cuales nos sentimos muy orgullosos, quisiéramos destacar la entrega oficial por parte de Ser-napesca de la certificación de Compartimen-to Libre de Enfermedades de Alto Riesgo a nuestro centro de Reproductores Catripulli, el primero del país en lograr este reconoci-miento y que nos sitúa a la vanguardia a nivel internacional.

También renovamos por tres años más el acuerdo de cooperación con WWF Chile y llegamos a certificar 21 centros de cultivo y nuestra Planta de Procesos bajo el estándar ASC. De esta manera, reiteramos nuestro compromiso con la sustentabilidad, a través de acciones que promueven un desarrollo de la industria en prácticas social y ambiental-mente responsables.

Por otra parte, el crecimiento y operación de nuestro Centro de Transferencia Pargua ha jugado un rol clave dentro del proceso productivo, al permitirnos asegurar mejores condiciones de nuestros peces al momento

de trasladarlos de agua dulce a agua mar. En términos económicos, logramos una buena gestión de costos en todos los niveles de producción, lo que se vio reflejado, a su vez, en los resultados positivos con que cerramos el año.

Para este 2018 nos enfrentamos a nuevos de-safíos. Primero, seguiremos avanzando en la certificación ASC, con el objetivo de cumplir nuestra meta de maximizar todos nuestros centros bajo el estándar ASC al más breve plazo. También estamos enfocados en cum-plir nuestra agenda de proyectos con WWF Chile, que considera trabajar en iniciativas para el desarrollo de políticas públicas en fa-vor de la sostenibilidad, en temas relativos a la reducción del uso de antibióticos en Chile, la protección de lagos y estuarios, y el moni-toreo participativo de impactos ambientales y sociales en la producción de salmón en el país. Finalmente esperamos incorporar a la gestión de nuestra empresa los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas, y aprovechar al máximo el gran potencial que tiene Los Fiordos.

Creemos que siempre es posible hacer las cosas mejor, y es por esa razón que enfoca-remos nuestros esfuerzos en tres pilares fun-damentales: innovación, eficiencia en costos y clima laboral, en donde seguiremos traba-ando incansablemente para dar lo mejor de nosotros. Los invito a todos a acompañarnos en este camino de hacer de Los Fiordos la empresa líder en estos ámbitos, con el objeti-vo de seguir entregando alimento sano y de calidad, producido de manera responsable y respetuosa con nuestro entorno.

Un abrazo,



Sady Delgado
Gerente General
Exportadora Los Fiordos Ltda.

Metas Los Fiordos 2018

Orientados por el valor de la mejora continua y el deseo de desarrollar modelos productivos cada vez más sustentables, nos hemos propuesto las siguientes metas para

el año 2018, cuyo cumplimiento y avance será reportado en la próxima edición de este reporte:

Vinculación de la estrategia de sustentabilidad de Los Fiordos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Sumar ocho nuevos centros certificados ASC.

Disminución de la Siniestralidad de 16,82 en 2017 a 16 en 2018.

Disminución de la Accidentabilidad de 1,16 en 2017 a 1,10 en 2018.

Mejorar en resultados de encuesta de clima laboral de 71 puntos promedio logrados en 2017 a 85 puntos en 2018.

Disminuir la utilización de químicos y antibióticos para el control de enfermedades en la fase de agua dulce.

Disminuir la incidencia del cáligus.

Disminuir la utilización de antiparasitarios.

Disminuir la mortalidad en un 15% respecto de los resultados de 2017.

Implementar una iniciativa de monitoreo participativo junto a la comunidad de impactos ambientales de la operación en la etapa de agua dulce o engorda.

Implementar o asociarse a un FIP (Fish Improvement Project) para colaborar en la línea de la sustentabilidad de las materias primas de origen marino.

Cumplimiento legal: disminuir el número de sanciones administrativas o judiciales y disminuir en al menos 95% el total de montos cancelados por este concepto.

Evaluar la gestión comunitaria de Los Fiordos de acuerdo con el instrumento "Certificación ASC en Chile, Caja de Orientaciones y Herramientas para empresas salmoneeras en su relacionamiento responsable con comunidades", realizada por WWF Chile, CBI y Rabobank, e implementar un plan de mejora de acuerdo a los resultados del diagnóstico.

Incorporación de Los Fiordos al Acuerdo de Producción Limpia: Cero Residuos, impulsado por la Agencia de Sustentabilidad y el Cambio Climático.

Información general

Exportadora Los Fiordos Ltda.

El inicio de las operaciones de Los Fiordos fue en 1989, con la producción de salmón del Pacífico y Trucha. En 1999 comenzó la producción de salmón Atlántico y hoy nos dedicamos al desarrollo, desove, engorda, procesamiento y comercialización de salmón del Atlántico y del Pacífico.

Comercializamos nuestros productos frescos y congelados bajo la marca Super Salmon, cumpliendo altos estándares de calidad que nos permiten contar con diversas certificaciones internacionales en cada una de nuestras etapas productivas.

La casa matriz de Exportadora Los Fiordos está ubicada en Avda. Diego Portales 2000, Puerto Montt, Chile. Contamos con oficinas comerciales de Agrosuper en Estados Unidos, México, Italia, Japón y China.

Todas nuestras instalaciones productivas se emplazan en las regiones de La Araucanía, Los Lagos y Aysén, al sur de Chile.

Exportadora Los Fiordos Limitada, R.U.T. N° 79.872.420-7, es una Sociedad de Responsabilidad Limitada subsidiaria indirecta de Agrosuper S.A.

Datos generales

Al mes de diciembre 2017, nuestra empresa contaba con 1.411 trabajadores. La dotación promedio de la empresa fue de 1.290 trabajadores.

Nuestras instalaciones:

-  **103** concesiones de acuicultura.
-  **1** planta de alimentos.
-  **1** planta de proceso.
-  **2** piscicultura de reproductores.
-  **1** piscicultura de pre smolts.
-  **1** centro de transferencia en agua dulce.
-  **2** pisciculturas de smolts con operaciones suspendidas al 31 de diciembre de 2017.
-  **61.121** toneladas de cosecha en **477** viajes en wellboats.
-  **36** centros de cultivo en operación.
-  **21** centros de cultivo certificados en el estándar ASC.
-  **96** viajes en barco.
-  **2.701** viajes en camión para distribuir.
-  **84.550** toneladas de alimento.
-  **55.124** toneladas materia prima procesadas.
-  **87** empresas de servicio que generan empleo para más de **1.000** personas.
-  **25.428** horas de capacitación.

Código de conducta en los negocios y Modelo de Prevención de Delitos

El Código de conducta en los negocios de Agrosuper es una guía para todos los colaboradores de la empresa, independiente de su rango jerárquico, que regula el cumplimiento de leyes, el respeto a los derechos de los trabajadores, la protección y uso adecuado de los recursos y el medio ambiente, entre otras materias. Establece normas éticas en el desarrollo de las actividades comerciales y operacionales de la compañía, además de promover un ambiente de transparencia y justa competencia a través de los valores y principios establecidos por la organización.

Asimismo, Agrosuper cuenta con un Modelo de Prevención de Delitos, que consiste en el

monitoreo y control de actividades sujetas a riesgos de comisión de delitos, aplicable también a todos los integrantes de la empresa y sus filiales, sin excepción. Su objetivo es evitar y detectar cualquier actividad ilegal entre las que se encuentran el lavado de dinero, financiamiento al terrorismo y cohecho, uso de información privilegiada, conflictos de interés, soborno, abuso de autoridad y fraude. La adopción, implementación y supervisión de estas normas son responsabilidad conjunta del Gerente General, la Administración y un Encargado de Prevención de Delitos, designado cada tres años por el directorio de Agrosuper.

Programa de Cumplimiento de Libre Competencia

El Programa de Cumplimiento de la Libre Competencia de Agrosuper establece un conjunto de procedimientos para asegurar que el actuar de la empresa cumpla a cabalidad la normativa de libre competencia vigente en Chile.

Los principios que orientan esta política y el actuar de nuestros colaboradores, sin excepción, son:

Vocación de servicio: Es un eje central de nuestro quehacer, ofreciendo productos de la más alta calidad y con estándares sanitarios de excelencia.

Absoluta independencia en nuestro actuar: Proporcionamos a nuestros clientes precios y condiciones que se derivan de nuestras propias decisiones comerciales.

Acuerdos comerciales sin discriminaciones arbitrarias: Nos abstenemos de generar condiciones comerciales discriminatorias o que

puedan favorecer arbitrariamente a un cliente sobre otro.

Tratamiento de la información sensible: No compartimos información de producción y/o comercial sensible, de acuerdo con lo que establece la normativa legal vigente. Procuramos cumplir también con las indicaciones propuestas por la Fiscalía Nacional Económica en la guía "Asociaciones Gremiales y Libre Competencia".

En la libertad de innovar construimos nuestro éxito: Estamos permanentemente anticipándonos a las tendencias sociales y tecnológicas.

Nos enfocamos en mejorar siempre nuestro negocio: Nuestro objetivo es fortalecer la innovación en nuestros productos, desarrollar soluciones alimenticias y consolidar nuestra cadena de distribución, de manera de atender especialmente a las necesidades de nuestros clientes y consumidores.

Política de Responsabilidad Social

Esta política, que aplica a todas las áreas y departamentos de Los Fiordos, tiene como propósito regular condiciones de trabajo que garanticen el respeto a los derechos colectivos, el cumplimiento de la normativa laboral vigente, el desempeño del trabajo en condiciones óptimas de seguridad, prohibir la discriminación arbitraria y fomentar instancias de desarrollo de nuestros colaboradores. Dentro de los principales aspectos que cubre la Política de Responsabilidad Social se encuentran los siguientes:

Nuestra primera responsabilidad como empresa es actuar siempre con estricto apego a la ley, velando por la seguridad de nuestros trabajadores y colaboradores. Para ello, se dispone de especialistas en prevención de riesgos en todas las áreas capacitados en el autocuidado en el desempeño de las funciones y supervisamos que las empresas que nos prestan servicios también lo hagan en condiciones adecuadas de salud y seguridad ocupacional.

Estamos comprometidos con el bienestar de nuestros trabajadores y colaboradores. Nuestros trabajadores son nuestro principal activo. Esta tarea recae en un área de Desarrollo Organizacional que velará por impartir la formación requerida para cada una de las funciones que desempeñan en la empresa.

Nuestra empresa se compromete con el respeto de los derechos laborales de nuestros trabajadores y empresas contratistas, particularmente, de la libertad sindical, como se declara expresamente tanto en los contratos de trabajo como en el Anexo IV del Reglamento Interno de orden higiene y seguridad, que se entrega a cada integrante de Los Fiordos al momento de ingresar a su cargo.

El trabajo infantil está expresamente prohibido en toda instalación de la empresa. Chile suscribió en agosto del año 1990 a la Convención Internacional sobre los Derechos del

Niño, de las Naciones Unidas, que en su artículo 32 señala: “todo niño tiene derecho a ser protegido contra la explotación económica y contra todo trabajo que ponga en peligro su salud, su educación o su desarrollo integral. El Estado tiene la obligación de establecer edades mínimas para empezar a trabajar y de especificar las condiciones laborales”. En nuestro país, esto se traduce en que los jóvenes entre 15 y 18 años pueden desarrollar trabajos ligeros, que no perjudiquen su salud y desarrollo, bajo autorización expresa del padre o madre. En Los Fiordos sólo ingresan a trabajar menores de edad que estén realizando las prácticas correspondientes a sus estudios, bajo supervisión directa de las instituciones educativas donde los cursan.

Estamos comprometidos con compensar a los trabajadores de manera justa, pagando salarios dignos, siempre por sobre el mínimo legal que permitan satisfacer sus necesidades básicas. Resguardamos también el principio de igualdad de remuneraciones entre hombres y mujeres al interior de la empresa, de acuerdo con la ley 20.348, publicada en el Diario Oficial el 19 de junio de 2009. Nuestro Reglamento Interno de orden, higiene y seguridad, en su título XVI, detalla las obligaciones de la empresa para con este principio y entrega información sobre los pasos a seguir en caso de que el trabajador considere necesaria una reclamación.

Nuestra empresa se compromete a no discriminar en la contratación, remuneraciones, acceso a la capacitación, ascensos, despidos, jubilación, por motivos de raza, casta, nacionalidad, religión, discapacidad, género, orientación sexual, afiliación sindical, afiliación política, o cualquier otra condición que pueda dar lugar a la discriminación, respetando el principio de igualdad de remuneración por igual trabajo y la igualdad de acceso a oportunidades de trabajo, ascensos y aumentos. Esta medida se encuentra detallada en el título XVIII de nuestro Reglamento Interno.

Nuestra empresa se compromete a disponer los medios humanos y económicos necesarios para la resolución de reclamos, denuncias que puedan recibir de los trabajadores en las materias de, Acoso Laboral, Acoso Sexual o de cualquier otra índole que pueda afectar la integridad en el bienestar psicológico o físico del trabajador, de manera confidencial y entregando una respuesta según los plazos establecidos en la ley. El acoso sexual se define, de acuerdo con la ley 20.005, del 18 de marzo de 2005, como "la realización indebida, por cualquier medio, de requerimientos de carácter sexual, no consentidos por quien los recibe y que amenacen o perjudiquen su situación laboral o sus oportunidades en el empleo". Por su parte, el acoso laboral corresponde, de acuerdo con la ley 20.607, a "toda conducta que constituya agresión u hostigamiento reiterados, ejercida por el empleador o por uno o más trabajadores, en contra de otro u otros trabajadores, por cualquier medio, y que tenga como resultado para el o los afectados su menoscabo, maltrato o humillación, o bien que amenace o perjudique su situación laboral o sus oportunidades en el empleo". El Reglamento Interno, en sus títulos XV y XVII, informa acerca de los mecanismos de denuncia disponibles en cualquiera de los casos.

Afiliación a asociaciones

Global Salmon Initiative

Somos socios fundadores, desde 2013, de esta instancia integrada por los principales productores de salmón de diversos países del mundo, agrupados para promover modelos de producción más sustentables. Reunidos en torno a los valores de la sustentabilidad, transparencia y cooperación, somos parte del grupo de empresas que ha confirmado su compromiso con la certificación ASC para el 2020.



SalmonChile

En 1998 nos integramos a la Asociación de la Industria del Salmón de Chile, que reúne a las principales empresas productoras de salmón del país y sus proveedores, para trabajar de manera conjunta en los desafíos sanitarios, ambientales, normativos, sociales y económicos de la industria.



Sustainable Fisheries Partnership

Desde el año 2017 formamos parte de SFP, una agrupación que se aproxima de manera constructiva a los desafíos ambientales y trabaja en conjunto con la industria en torno a la sustentabilidad de las materias primas utilizadas para la producción de alimentos para salmones.

La mesa sectorial de América Latina busca acercar a proveedores y compradores para apoyar actividades de mejora y colaborar en alcanzar los requerimientos del mercado.



Round Table on Responsible Soy

RTRS es una organización de la sociedad civil que promueve la producción, procesamiento y comercialización responsable de soya a nivel mundial. Al incorporarnos a fines de 2017 como miembros de esta iniciativa, suscribimos el código de conducta, con sus principios y criterios para la producción responsable de la soya y un mecanismo de verificación para su cumplimiento.



ALIMENTAR *lo bueno de la vida* TODOS LOS DÍAS



Nuestro motor es la calidad más allá de lo productivo. Buscamos que todo lo que hacemos y cómo lo hacemos sea cada vez mejor para las personas y la sociedad.



Nos mueve avanzar y desarrollarnos, innovando y generando espacios de crecimiento para las personas.



Nos inspira ser parte del día a día de las personas, clientes y consumidores, invitándolos a compartir y disfrutar la vida.

Visión Los Fiordos

Alimentar de manera sana y sustentable, proteger nuestro entorno y aportar al desarrollo integral de nuestras personas, guiados por un claro sentido ético y procurando producir siempre con los más altos estándares de calidad, inocuidad y excelencia.

Misión Los Fiordos

Ser un líder a nivel mundial en la producción de salmón, destacando por la alta calidad de nuestros productos, nuestro compromiso con la sustentabilidad, el entorno y la innovación, velando siempre por el desarrollo de nuestros colaboradores y las comunidades en que estamos insertos.

Valores

- Ponemos alma y pasión en el trabajo
- Creemos en la importancia de la familia
- Actuamos con bondad, sencillez y humildad
- Somos libres de crear
- Nuestra palabra tiene el valor de un contrato
- Tenemos capacidad y voluntad para asumir desafíos
- Nos esforzamos por la excelencia
- Somos flexibles y nos adaptamos a los cambios
- Tenemos un claro sentido ético
- Creamos valor a través de los detalles
- Mantenemos un espíritu de compañerismo



Política

En Los Fiordos nos dedicamos al diseño, producción, explotación, procesamiento y comercialización de especies salmonídeas y alimento extruido, de manera sustentable, con el compromiso de dar cumplimiento a los requisitos aplicables; considerando aspectos de salud de los peces, calidad e inocuidad, medioambiente, biodiversidad, seguridad y salud ocupacional y bioseguridad, controlando nuestros procesos de elaboración para obtener productos seguros, de alta calidad e inocuos para el consumidor.

Al ser el salmón un bien alimentario superior, buscamos otorgar satisfacción a nuestros clientes, desarrollar una actitud de protección del medio ambiente, incluida la prevención

de la contaminación y una actitud proactiva en la prevención de lesiones y enfermedades de los trabajadores, incorporando la mejora continua y la ética como parte de nuestra gestión.

Esta misión compromete a todos los trabajadores y eslabones de la cadena productiva de nuestra empresa.

Estrategia de sustentabilidad

Producir salmón de la más alta calidad para las familias de Chile y el mundo, respetando el medioambiente y dialogando con las comunidades, con nuestros colaboradores al centro, incorporando las mejores tecnologías disponibles, midiendo y reduciendo los impactos de nuestra actividad productiva.



El compromiso de Los Fiordos a través de la adhesión a los objetivos de desarrollo sostenible

Como parte de la estrategia de sustentabilidad, Los Fiordos, adherirá a seis de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Estos objetivos globales, conocidos también como ODS, fueron adoptados el 2015 por líderes mundiales, para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible. Cada objetivo tiene metas específicas que deben alcanzarse en los próximos 15 años.

¿Por qué damos este paso?

Porque entendemos que lo fundamental para alcanzar estas metas que los gobiernos, el sector privado, la sociedad civil y las personas aporten desde sus roles, teniendo en común una visión clara para un futuro sostenible. Hemos evaluado que los ODS seleccionados se complementan con nuestra visión y nuestra estrategia de sustentabilidad y desde ahí pueden ser un aporte a nuestro modelo de negocio.

Objetivo 2. Hambre Cero



Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible, son los principios de este objetivo.

Los Fiordos, como empresa productora y comercializadora de salmón –una importante fuente de proteínas- aspira a llegar a más familias en Chile y el mundo con nuestros productos y de esta forma contribuir y aportar a los consumidores nuevas fuentes de alimentos nutritivos que ayudarán a mitigar la necesidad de alimento en el mundo.

Objetivo 12. Producción y Consumos Responsables



Este objetivo busca garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, a través de fomentar el uso eficiente de los recursos y la energía, la construcción de infraestructuras que no dañen el medioambiente, la mejora del acceso a los servicios básicos y la

creación de empleos ecológicos, justamente remunerados y con buenas condiciones laborales.

Bajo esta mirada Los Fiordos elabora sus productos con los más altos estándares de calidad y cuidado medioambiental, los cual es certificado por los estándares más exigentes de la industria, incorporando procesos de alta tecnología e innovación.

Conjuntamente, la elaboración anual de sus Reportes de Sustentabilidad como ejercicio de transparencia, es otra forma de contribuir al consumo responsable.

Objetivo 9. Industria, Innovación e infraestructura



Desde hace tiempo se reconoce que para conseguir una economía robusta se necesitan inversiones en infraestructura e innovación. Para esto construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación se convierten en temas fundamentales hacia el futuro.

Los Fiordos aporta desde su filosofía de la innovación, considerándola como un proceso que está presente en el ADN de la empresa, buscando permanentemente nuevas soluciones de productos y procesos con una mirada que se centra en la gestión y en la cultura interna respecto a la forma de hacer las cosas.

Los Fiordos quiere aportar a este objetivo potenciando los espacios de creatividad, transformando las oportunidades y desafíos en proyectos sostenibles con resultados originales y de valor.

Objetivo 8. Trabajo Decente y Crecimiento Económico



La preocupación constante de Los Fiordos por nuestros colaboradores, a través de los más altos estándares de salud y seguridad, es una de las formas en que la empresa aporta a promover el empleo pleno, productivo y trabajo decente para todos.



Objetivo 3. Salud y bienestar

Los Fiordos al ser una empresa comercializadora de la proteína salmón, puede ser un aporte en el propósito de contribuir a una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

En este marco, la empresa ha realizado inversiones comunitarias a través del programa Súper Sano, que busca fomentar hábitos de vida saludable en las zonas donde opera y de esta forma aportar a este ODS. En la misma, línea, fomentamos la práctica del deporte formativo a través de diversas iniciativas de apoyo a la comunidad y que son descritas en este reporte.

Canales de denuncias

Contamos con el canal de denuncias anónimas de Agrosuper, disponible en la página web de nuestra empresa: www.losfiordos.com, además de afiches y documentos informativos acerca de cómo usarlo, un correo directo para realizar denuncias (denuncias-anonimas@agrosuper.com) y un número de teléfono gratuito con el mismo objetivo (800 331 600). Dentro del Reglamento Interno de orden, higiene y seguridad, existen protocolos de denuncia detallados frente a situaciones de acoso laboral o sexual, se establece el procedimiento antidiscriminación y se explicita el modelo de prevención de delitos de acuerdo con la ley 20.393, del 02 de diciembre de 2009.

Un buen clima laboral, con políticas de contratación local, la provisión de servicios locales y el apoyo a emprendedores de nuestras comunidades, permiten adherir a este objetivo que busca promover el crecimiento económico, sostenido, inclusivo y sostenible.

El apoyo al emprendimiento, ha sido un pilar fundamental en la empresa, lo que se ve reflejado en la gran cantidad de proveedores locales y en de programas comunitarios que ayudan a potenciar nuevas ideas y crear nuevos negocios en los lugares donde opera.

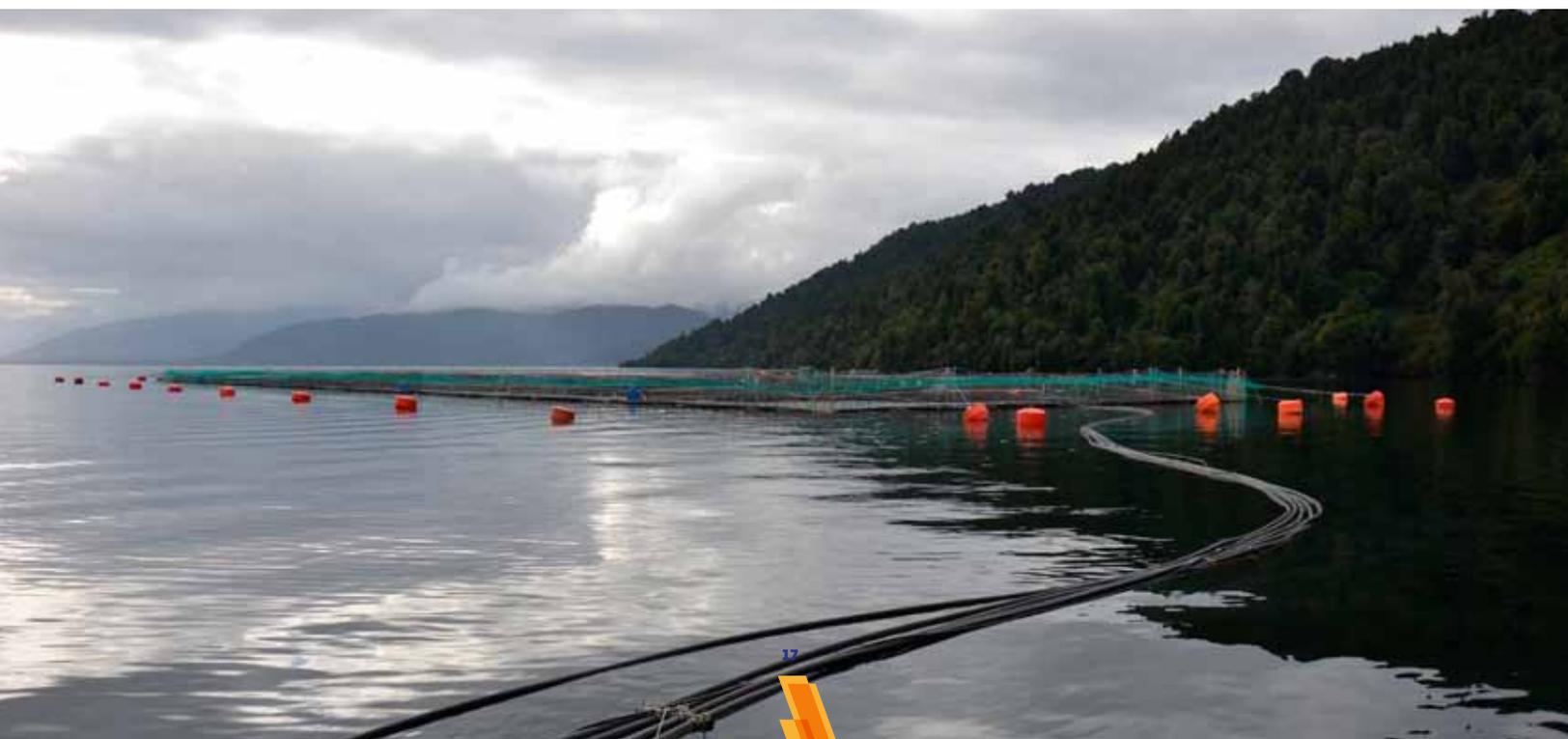
Objetivo 14. Vida Submarina



Este objetivo, está directamente vinculado con el negocio de Los Fiordos, ya que busca conservar y utilizar en forma sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo.

Los Fiordos adhiere al GSI -Global Salmon Initiative-, que es una iniciativa de liderazgo establecida por las más importantes empresas productoras de salmón de todo el mundo que comparten la visión de ofrecer una fuente saludable y sustentable de proteína para alimentar a una creciente población. Una meta declarada del GSI, es alcanzar 14 ODS.

A lo largo de este reporte damos cuenta de las prácticas productivas enfocadas en el cuidado de la biodiversidad marina.



Directorio de Agrosuper S.A.

Gonzalo Vial V.
Presidente del Directorio

Fernando Barros T.
Vicepresidente del Directorio

Canio Corbo L.
Director Titular

Verónica Edwards G.
Directora Titular

Antonio Tuset J.
Director Titular

Juan Claro G.
Director Titular

Gerencias Los Fiordos

Gerente General
Sady Delgado

Gerente de Personas
Javiera Salamanca

Gerente de Producción
José Manuel Schwerter

Gerente de Mar
Jorge Morales

Gerente de Agua Dulce
Miguel Portus

Gerente Técnico
Claudio Cumsille

Gerente de Operaciones Logísticas y Abastecimiento
Leonardo González

Gerente de Administración y Finanzas
Antonio Troncoso

Gerente de Proceso
Ricardo Carrasco

Gerente de Planta de Alimento Pargua
Arnaldo Guerra

Gerente de Planificación y Suministro
Matías Silva

Gerente de Comunidades
Francisco Sandoval

Grupos de interés

Considerando los diversos ámbitos de nuestro ciclo productivo, hemos identificado los siguientes grupos de interés para nuestra empresa: Inversionistas y colaboradores, gremio empresarial, vecinos y comunidad, opinión pública, ONGs, proveedores, clientes, autoridades reguladoras, gobiernos locales y regionales, consumidores y sindicatos. Todos ellos fueron invitados a participar en la definición de materialidad del presente reporte a través de una encuesta enviada vía email y difundida a través de nuestras redes sociales. Mantenemos canales de comunicación abiertos y constantes para con cada uno de los grupos definidos.

En el caso de los clientes, la comunicación se realiza a través de las oficinas comerciales de Agrosuper en Estados Unidos, México, Italia, Japón, China y Hong Kong, además de reuniones de trabajo, visitas de mercado, las ferias internacionales Seafood de Boston, Estados Unidos, Bruselas, Bélgica, Qindao y Dalian en China, entre otras, y el envío digital en inglés o español de nuestro Reporte de Sustentabilidad anual. Los consumidores de nuestros productos, que comercializamos bajo la marca Super Salmon tanto en Chile como en el resto del mundo, pueden contactarnos a través del call center gratuito de Agrosuper (800 206 000), el formulario de contacto disponible en nuestra página web www.losfiordos.com, nuestras redes sociales: Facebook (www.facebook.com/losfiordosCL) y Twitter (@LosFiordosCL) y nuestro Reporte de Sustentabilidad anual, disponible para descarga en nuestra página web.

La comunicación con nuestros colaboradores se realiza constantemente a través de newsletters informativos, red social Jam, correos electrónicos, encuestas de clima organizacional (Great Place to Work anual), nuestro sistema de evaluación de desempeño, reuniones ampliadas, comunicación directa entre trabajadores y jefaturas y nuestro Reporte de sus-

tentabilidad, disponible tanto online como en ejemplares impresos disponibles para consulta en todas nuestras instalaciones. Con los sindicatos trabajamos en reuniones periódicas, mantenemos comunicación fluida a través de correos electrónicos, y con los mismos mecanismos de todos los colaboradores de la empresa.

En el caso de las autoridades y mecanismos reguladores y fiscalizadores participamos en reuniones técnicas e intercambio de correspondencia. También contamos con información y documentos disponibles para acceso de manera inmediata en nuestra página web www.losfiordos.com. En el caso de gremios de empresas, formamos parte de reuniones técnicas y territoriales convocadas por SalmonChile. Para ambos grupos hacemos envíos periódicos de newsletter informativos y publicamos nuestro Reporte de Sustentabilidad anual.

La participación de nuestros proveedores en la empresa tiene lugar principalmente a través de la atención directa en nuestras oficinas, comunicación constante por correos electrónicos y reuniones de trabajo. La opinión pública se relaciona con nosotros a través de publicaciones en prensa, nuestras redes sociales Facebook y Twitter y el acceso a nuestra página web y Reporte de Sustentabilidad anual.

Nuestro trabajo conjunto, tanto con las comunidades locales como con las ONG ambientales, se realiza a través de reuniones comunitarias, mesas de trabajo permanentes, visitas a instalaciones de la empresa, el equipo completo de la Gerencia de Sustentabilidad y Relaciones con la Comunidad y los medios de comunicación disponibles para todos nuestros grupos de interés: correo electrónico, formulario de contacto en nuestra página web, redes sociales Facebook y Twitter y nuestro Reporte de Sustentabilidad anual.

Materialidad del reporte

Para definir la materialidad de este reporte, se realizó una encuesta en línea enviada a más de 500 personas pertenecientes a todos los grupos de interés de la empresa: trabajadores, vecinos, clientes, integrantes de ONGs y proveedores y disponible también a través nuestras redes sociales. La definición de la materialidad del reporte también consideró entrevistas con ejecutivos de la empresa y los temas relevados en nuestras agendas de trabajo con ONGs y comunidades vecinas a nuestras instalaciones. Consideramos el análisis de información de prensa, estudios de reputación de la industria y reportes de sustentabilidad, tanto de la industria salmonera como de otros rubros.

De acuerdo con los resultados, los temas prioritarios para ser analizados en este documento fueron los siguientes:

1. Empresa: política, valores, misión y visión
2. Personas: seguridad laboral y beneficios
3. Comunidades: programas de apoyo y vinculación con pueblos originarios
4. Gestión ambiental: emisiones, residuos, fondos marinos y biodiversidad
5. Productos: certificaciones, monitoreo y control de calidad
6. Salud: estrategia sanitaria, uso de antibióticos, antiparasitarios y desafíos futuros

Relevancia para grupos de interés	2 4 3 1	6 5
	Relevancia para el negocio	



Período objeto del informe

Este informe comprende el período entre el 01 de enero y el 31 de diciembre del año 2017.

Fecha del último informe

El último reporte de sustentabilidad publicado corresponde al año 2016 y fue publicado en nuestros sitios web en mayo del año 2017.

Ciclo de elaboración de informes

Este reporte de sustentabilidad se elabora y publica de forma anual desde el año 2015, año en el que se reportó el período 2014.

Para consultas sobre el Reporte de Sustentabilidad contactar a:
Francisco Sandoval,
Gerente de Comunidades
mail: fsandoval@agrosuper.com

Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI

Este informe se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI versión 2016: opción Esencial.

Verificación externa

Los siguientes indicadores fueron auditados por la empresa Deloitte: Escape de peces, mortalidad, uso de antibióticos, conteo de cáligos, uso de antiparasitarios, interacciones con fauna silvestre, uso de ingredientes marinos en el alimento, pago de multas, accidentes fatales, tasa de accidentes con tiempo perdido, tasa de ausentismo y estadísticas de trabajo directo.

La auditoría de estos indicadores es parte de un acuerdo de las empresas pertenecientes al GSI, adoptado para la elaboración del reporte de sustentabilidad de esta organización a partir de su edición de 2016.

Adicionalmente, todas nuestras instalaciones son auditadas periódicamente en estándares de calidad, gestión ambiental y sustentabilidad: ISO 9001, ISO 14001, OSHAS 18001, BAP, Global Gap y ASC, entre otras. Por lo tanto, el resto de la información que entregamos en nuestro reporte de sustentabilidad es auditada permanentemente como parte de nuestro sistema de gestión. El listado completo de certificaciones de nuestra operación puede revisarse en el capítulo III de este documento: Cadena de valor, apartado de certificaciones.





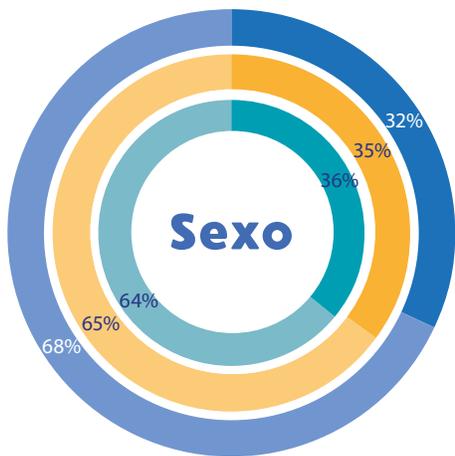
PERSONAS

2



Número total de empleados al **31.12.2017**

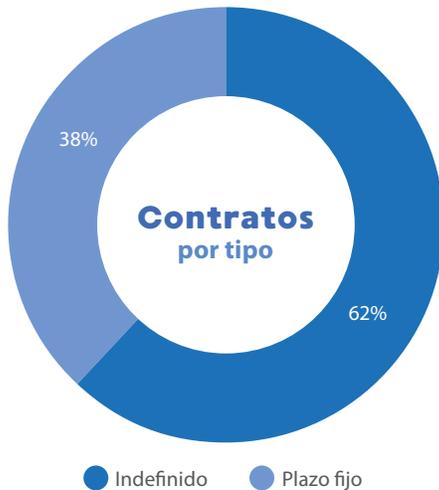
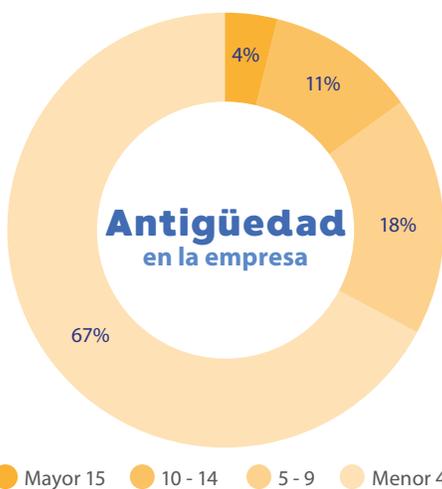
1.411
trabajadores



2015
1.251 trabajadores
405 846

2016
1.380 trabajadores
484 896

2017
1.411 trabajadores
509 902



El 100% de nuestra dotación mantiene un contrato de trabajo de acuerdo a la legislación nacional.

Empresas de servicio

Para todas las etapas asociadas a nuestro modelo productivo, Los Fiordos requirió en 2017 de los servicios de 87 empresas que generan empleo para 1.148 personas.

Tipo de Servicio	N° Empresas	N° Trabajadores
Casino-Aseo-Lavandería-Seguridad	20	271
Mantenimiento Instalación de Redes	10	310
Mantenimiento de Instalaciones y Equipos	21	135
Buceo y Mortalidad	11	234
Ecografías	1	24
Construcción	1	11
Empaque	1	3
Fondeos	2	50
Inyección	2	15
Laboratorio -Servicio de Muestreo	1	2
Servicios a la producción	3	31
Transporte	14	62
TOTAL	87	1148

Desde el punto de vista de la etapa y lugar donde se prestan estos servicios, destaca el área de engorda en la región de Aysén con 800 personas en 52 empresas de servicio y Planta Quellón, con 192 personas en 13 empresas de servicio.

	N° Empresas	N° trabajadores
Engorda	52	800
La Araucanía	8	39
Quellón	13	192
Pargua	13	69
Transversal	1	48
TOTAL	87	1148

permanente y se han firmado convenios colectivos. El total de personas sindicalizadas es de 812, lo que representa un 65% de sindicalización total de la empresa.



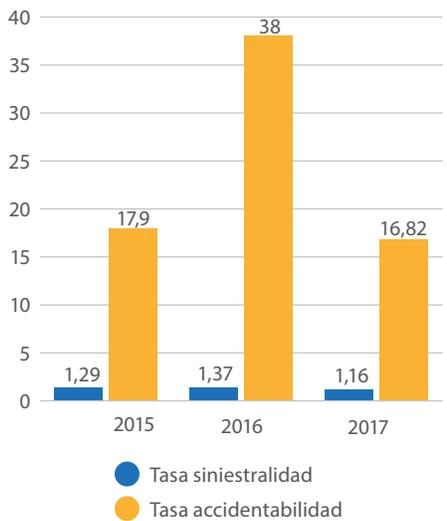
Convenio colectivo y sindicatos

Actualmente contamos con 978 trabajadores beneficiados por convenio colectivo, según área de trabajo, lo que representa un 78,7% de la dotación.

Existen ocho sindicatos vigentes, con los cuales se mantienen mesas de diálogo en forma



Siniestralidad y accidentabilidad



En Los Fiordos estamos comprometidos con la salud y seguridad ocupacional de nuestros trabajadores y, por lo mismo, desarrollamos nuestra gestión en base a un programa de prevención de riesgos que verifica y controla el cumplimiento de la normativa legal aplicable y los procedimientos de sus estándares de certificación OHSAS 18001, ASC, BAP y GLOBAL GAP.

Para lograr un espacio de trabajo seguro, nuestros colaboradores mantienen constantes capacitaciones que garantizan la actuali-

zación de sus conocimientos y plantean una mejora continua en nuestro sistema y autocuidado como una parte integral de nuestro quehacer. De esta manera, generamos un mejor desempeño en el cumplimiento anual de las metas de accidentabilidad y siniestralidad.

Durante el 2017 hubo 15 accidentes en la empresa, con un total de 215 días perdidos. No se registraron accidentes fatales.

El detalle por área se muestra a continuación:

Área	Nº Accidentes	Días Perdidos
Agua Dulce IX	1	12
Agua Dulce X	-	-
Agua Dulce XI	1	2
Pargua (Planta y Transferencia)	-	-
Planta Quellón	10	164
Área Cisnes	1	18
Área Melinka	1	8
Puerto Montt	1	11
TOTAL	15	215

En forma anual revisamos los datos cerrados y establecemos nuevas metas en cuanto a siniestralidad y accidentabilidad.

Las faenas de buceo utilizadas para labores de inspección y montaje de líneas de fondeo y redes, apoyo en baños de cáligus, desinfección de centros de cultivo y extracción de mortalidad son realizadas por empresas de servicio especializadas en el rubro, con altos estándares de seguridad y salud ocupacional. Diariamente nuestro personal verifica aspectos de seguridad en el buceo a través de un check list preventivo. Adicionalmente, estas empresas son controladas y fiscalizadas por la autoridad marítima. Estos procedimientos también son auditados en las certificaciones ISO 18001, BAP, ASC y Global Gap.

Cada vez es más frecuente la utilización de robots para reemplazar faenas de buceo.

Evaluaciones de desempeño

En Los Fiordos contamos con distintos modelos de evaluación:

Gestión de desempeño individual (GDI) y Gestión del desempeño Engorda (GDE) en donde se definen metas y competencias a trabajar y potenciar durante el año, junto con

una retroalimentación de los avances y, finalmente, el cierre del proceso.

Reunión de desempeño individual (RDI) en donde se observa el desempeño técnico y conductual bajo una metodología de registro y retroalimentación constante, a través de la generación de acuerdos y planes de acción para mejorar el desempeño.

Cantidad de trabajadores por tipo de evaluación

RDI		GDI		GDE		TOTAL
484	42,57	174	15,30	225	19,79	883
191 mujeres	39,67	40 mujeres	22,99	52 mujeres	23,11	283
293 hombres	60,54	134 hombres	77,01	173 hombres	76,89	600

Formación

En Los Fiordos contamos con un programa de formación continua, donde la capacitación tiene un rol estratégico en el desarrollo de equipos y logros de objetivos. Buscamos potenciar el capital humano, proporcionar nuevas herramientas con foco en impulsar la empleabilidad y productividad de nuestros equipos. En esta línea, nos caracterizamos por el crecimiento y formación de nuestros trabajadores a través de programas transversales, escuelas de formación inicial y programas de oficios, entre otros.

Durante el año 2017 se invirtieron más de 25.000 horas en diversas temáticas técnicas, normativas, conductuales y actitudinales para 1403 trabajadores de la empresa.

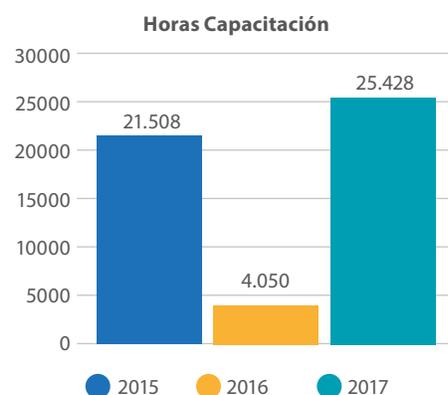
dimos la transferencia de ellas al puesto de trabajo, identificando puntos de mejora y posibles brechas a trabajar.

Con los desafíos actuales y mirando la sustentabilidad desde una mirada global es que potenciamos la formación no solo de los trabajadores, sino también de las familias y comunidades en donde estamos insertos. Durante el año 2017 se capacitaron a 93 personas en 5.272 horas de formación bajo siete programas de oficios relacionados a gastronomía con productos locales, electromecánico y confección de vestuario, entre otros.

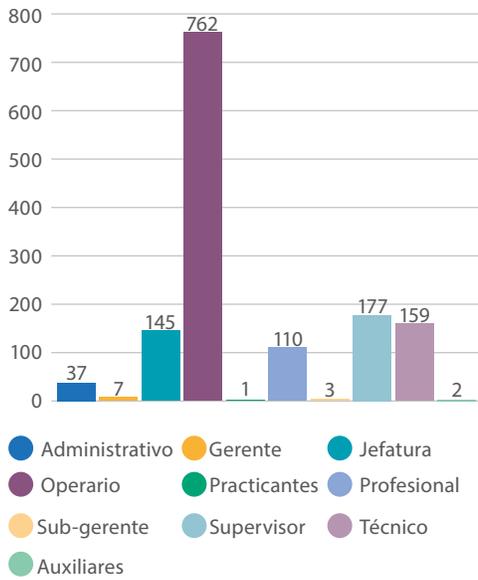
Contar con un buen programa de formación motiva y moviliza a nuestros trabajadores, contribuyendo con su crecimiento personal y profesional, potenciando el sentido de pertenencia y una labor de equipo con calidad y excelencia.

Durante el proceso formativo cuidamos cada detalle, buscando ser una instancia de calidad y atingencia al desempeño del trabajador. Destaca el hecho de que el 100% de las personas que participaron de cursos de capacitación durante el año 2017 recomendarían los cursos recibidos y un 95,4% considera que los cursos son pertinentes a los intereses y contenidos levantados en las necesidades de capacitación. El 96,6% de los capacitados tuvo una participación superior al 75% de asistencia.

Al finalizar las instancias de formación me-



Capacitaciones por Cargos Fiordos 2017



Libertad de la relación contractual

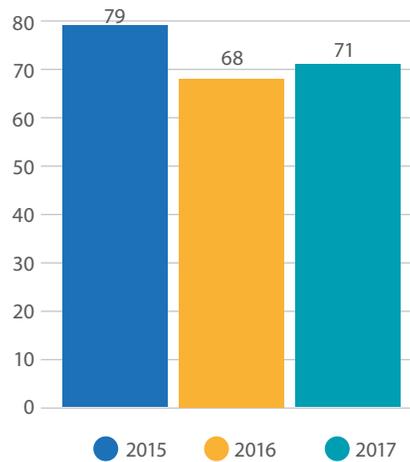
De acuerdo con la Organización Internacional del Trabajo, OIT, el trabajo forzoso u obligatorio es definido como “todo trabajo o servicio exigido a un individuo bajo la amenaza de una pena cualquiera y para el cual dicho individuo no se ofrece voluntariamente”. Nuestro país ha suscrito los Convenios Internacionales números 29 y 105 sobre trabajo forzoso.

El cumplimiento del principio de la libertad de la relación contractual se encuentra debidamente amparado en el Reglamento interno de la empresa y forma parte de las materias auditables a nuestras empresas de servicio.

Clima laboral

Llevamos 10 años midiendo el clima laboral de nuestra empresa mediante la encuesta Great Place To Work, en donde invitamos a los trabajadores de las distintas áreas a ser parte de este proceso, porque consideramos que generar un buen ambiente laboral es un desafío de todas las personas que son parte de Los Fiordos. Durante el año 2017 la tasa de respuesta fue sobre un 73%.

Puntaje encuesta GPTW



La mejora en los ambientes laborales de nuestra empresa es un objetivo fundamental para el año 2018 y el cumplimiento de esta meta comprometerá nuestros mejores esfuerzos.







Cadena de Valor



Agua dulce

La producción de ovas y smolts de calidad es una variable fundamental dentro de nuestro modelo productivo.

Genética y Reproductores

En Los Fiordos fuimos pioneros en implementar la genética en la salmonicultura chilena. Desde 2006 trabajamos en conjunto con Hendrix Genetics en el desarrollo de un programa genético para autoabastecernos del 100% de las ovas necesarias para nuestros programas productivos.

Los objetivos de este programa apuntan a lograr mejoras en el crecimiento en la fase de engorda, optimizar la conversión de alimento y mejorar la capacidad de resistencia de nuestros salmones a enfermedades como SRS, Caligidosis e IPN. Para optimizar la eficiencia en la planta de procesos, el programa busca también mejoras en rendimiento HG (sin cabeza), filete (Trim D), color de carne y grasa muscular, entre otros aspectos.

La implementación del programa genético se realiza en nuestras dos pisciculturas de reproductores: Catripulli, ubicada en la comuna de Curarrehue en la región de la Araucanía,

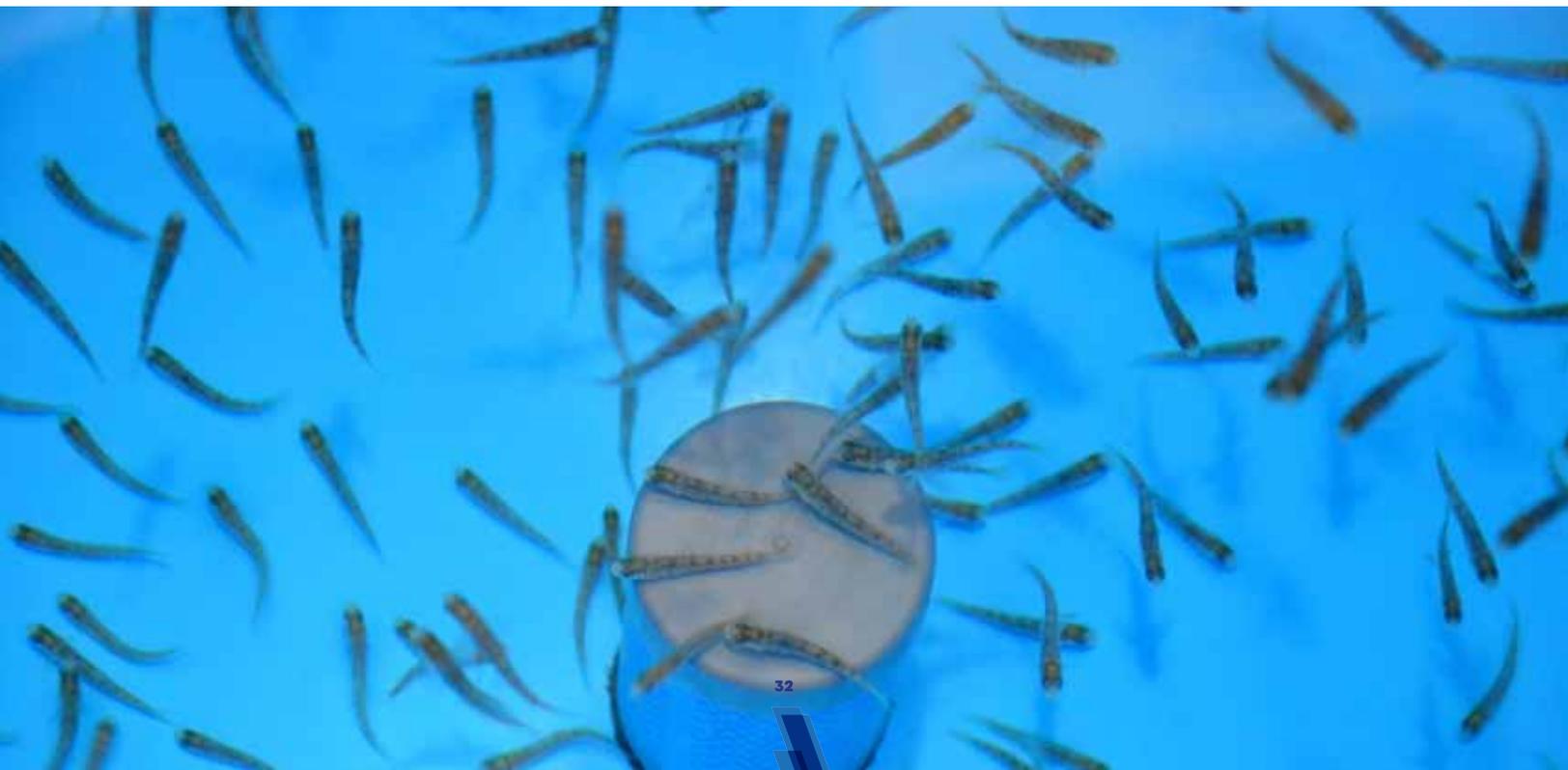
dedicada a la producción de ovas de la especie Salar y Magdalena, ubicada en la comuna de Cisnes, en la región de Aysén, dedicada a la producción de ovas de la especie Coho.

Es importante destacar que no utilizamos transgénicos ni peces genéticamente modificados en procesos de reproducción (GMO).

El programa genético determina la selección de los mejores machos y hembras de acuerdo con sus objetivos, y una vez definidos, se les realiza la extracción de gametos y fecundación. En cada desove, las hembras entregan en promedio 20.000 ovas verdes, las que posteriormente son seleccionadas de manera automática de acuerdo con sus características de tamaño y color.

El año 2017 realizamos la primera selección genómica que busca identificar aquellos individuos machos y hembras con mayor resistencia a la enfermedad SRS.

Tiempos de crecimiento reproductores:
Salar: 4 años
Coho: 2 años



Pre smolts y smolts

Piscicultura Curarrehue

Se encuentra en la comuna del mismo nombre, en la región de la Araucanía. Es una instalación con estanques en tierra, de ciclo abierto y que funciona con tecnología de última generación. El agua utilizada se desinfecta a través de un método UV. Aquí recibimos las ovas de la especie Salar producidas en la piscicultura de reproductores de Catripulli, ambas emplazadas en el mismo predio, para comenzar su ciclo de vida hasta llegar a pre smolts en un lapso aproximado de 10 meses. Previo a su despacho a la etapa de transferencia, todos los pre smolts son ecografiados y separados por sexo y luego el 100% son vacunados. Esta innovación nos permite una serie de ventajas durante el resto del ciclo productivo del salmón. A partir de esta etapa, los peces continúan todo el resto del ciclo productivo separados en machos y hembras.

Bioseguridad

Un aspecto fundamental en la etapa de agua dulce de nuestro modelo productivo son las estrictas medidas de bioseguridad en nuestras instalaciones. Todos los trabajadores y visitantes a las pisciculturas de Catripulli, Curarrehue y Magdalena, deben bañarse y usar vestuario de trabajo sanitizado. Existen períodos de resguardo sanitario respecto de otras instalaciones productivas de animales acuáticos. Dentro de cada piscicultura, no existe el contacto entre las distintas etapas del ciclo productivo.

El cumplimiento estricto de estos protocolos de bioseguridad ha permitido consolidar un patrimonio sanitario fundamental no sólo para nuestra empresa, sino también para toda la industria, con la certificación de la piscicultura de Catripulli como un Compartimento Sanitario Libre de Enfermedades de Alto Riesgo. Dentro de estas se encuentran las exóticas para el país: Infección por alfa virus de los salmónidos (SAV), Septicemia hemorrágica viral, Necrosis, hematopoyética

infecciosa y la Necrosis hematopoyética epizootica. También la infección de las variantes HPRO y otros HPR del virus de la anemia infecciosa del salmón, una enfermedad endémica en el país.

Centro de Transferencia Pargua

Se trata de la instalación productiva más reciente de nuestra empresa. Esta piscicultura de recirculación para la especie Salar inició sus operaciones en junio de 2016, con tres estanques, y actualmente cuenta con 24 estanques operativos.

Los salmones ingresan como pre smolts y permanecen por un lapso de tres meses, hasta alcanzar los 150 gramos. Cada estanque es una piscicultura independiente, pues cuenta con su propio sistema de recirculación y su biofiltro. Los estanques se abastecen a través de pozos de agua dulce y agua salada gracias a su emplazamiento cercano al mar. Las condiciones de salinidad de agua y la temperatura favorecen una buena adaptación de los peces, los que tras su permanencia en esta piscicultura son trasladados directamente en wellboats a los centros de cultivo para su siembra en el mar.

Una característica relevante de este proyecto es su eficiencia en la utilización del agua, pues el sistema de cada estanque es capaz de recircular el agua a un 97%.

A la fecha, este proyecto ha demostrado grandes ventajas ambientales, económicas y sanitarias:

- Disminución de 800 camiones anuales para despachar los peces.
- Disminución de las mortalidades smolts de salar en fase de pre smolt y smolt inferior a un 3%.
- Disminución costo flete unitario.

Engorda

Nuestros centros de cultivo se emplazan en la Región de Aysén cercanos a las localidades de Puerto Cisnes, Puerto Gala, Melimoyu, Melinka y Puerto Aguirre. Son operados a través de 2 bases de producción en Puerto Cisnes y Melinka.

En 2017, operamos un total de 36 centros de cultivo. El promedio de centros en operación en 2017 fue de 20 centros.

	2015	2016	2017
Total centros en operación	50	40	36
Promedio anual centros en operación	33	24	20

Los peces fueron sembrados en el mar a un peso promedio de 113 gramos para el caso del salar y 64 gramos para el caso del coho en 2017. El tiempo promedio de engorda en el mar de los centros cerrados en 2017 fue de 16,5 meses de cultivo para el salar 11 meses de cultivo para el coho.

	2014	2015	2016	2017
Pesos promedio cosecha salar	4,766 Kgs	4,499 Kgs	4,696 kgs	4,864 kgs
Pesos promedio cosecha coho	3,375 Kgs	3,037 Kgs	3,326 Kgs	3,448 Kgs

Destacamos en 2017 la disminución de los tiempos de cosecha para los centros cerrados y los mayores pesos de cosecha respecto de 2016.

En 2017, 25 centros de cultivo cerraron su ciclo con una cosecha total de 61.120 toneladas:

Tons	2014	2015	2016	2017
Total cosecha salar	61.284	45.685	52.210	45.626
Total cosecha coho	13.813	1.093	6.819	15.495

	2014	2015	2016	2017
Centros cerrados área Cisnes	12	6	11	14
Centros cerrados área Melinka	11	12	7	11

	2016	2017
Tiempo engorda salar	17,86 meses	16,5 meses
Tiempo engorda coho	11,07 meses	11 meses



Planta de Procesos

Etapas del proceso

Para asegurar la calidad y frescura de nuestros productos terminados, todos los peces llegan vivos a nuestra Planta de Procesos en la ciudad de Quellón, ubicada en la isla de Chiloé, en la región de Los Lagos. Son trasladados en wellboats desde los centros de cultivo y recibidos en estanques de acopio en tierra. Una vez en la sala de procesos, se realiza un control de peso y unidad y comienza el procedimiento de lavado y evisceración, tras el que el pescado pasa a una clasificación visual de calidad. Después de un segundo control de peso, el producto puede derivarse a la línea de fresco o congelado. Los productos frescos, que en su gran mayoría se componen por Filete y Entero Eviscerado, siguen su línea hasta el empaque en un proceso lineal en condición pre-rigor que permite que tengan una cualidad de frescura óptima y diferenciadora con respecto a la industria. Todos

los productos frescos producidos en la planta se procesan en un tiempo menor a dos horas desde la matanza hasta el empaque final. En esta fase, son mantenidos a temperaturas óptimas que permiten mantener la condición de frescura.

Los productos congelados, dentro de los cuales se encuentran Filete y Entero eviscerado más todos los subproductos que se pueden obtener de las distintas líneas de proceso, siguen un proceso similar al de producto fresco. La diferencia es que el tiempo de permanencia desde matanza hasta empaque debe ser menor a cuatro horas, para así asegurar la temperatura adecuada de empaque sin perder la frescura que nos caracteriza.

Existe una línea de valor agregado tanto para fresco como para congelado, que permite producir las distintas necesidades de un mercado muy dinámico en la demanda.

Producción 2017

Producción 2017	Unidades	Kilos Materia Prima	Toneladas
Total	12.199.782	55.123.742	55.124
Salar	9.380.114	45.625.867	45.626
Coho	2.819.668	9.497.875	9.498

Producción Planta Quellón

Producción Planta Quellón	2015	2016	2017
Toneladas procesadas	48.564	53.211	55.124

Mejoras en los procesos

Como parte de nuestro espíritu de mejora continua, en 2017 desarrollamos en Planta Quellón una serie de proyectos que buscan mejorar nuestros estándares ambientales, de calidad e inocuidad:

- Implementación de sistema de desinfección y retención para la microalga *Alexandrium Catenella*.
- Pantallas LED para información relativa a la trazabilidad por línea de proceso.
- Implementación de equipos de remoción de escama, agitación y remoción del RIL en sistema de tratamiento de RILes.
- Implementación de puntos de segregación específicos en áreas de casio, acopio y mantenimiento.

Nuestra planta de proceso es la única en la industria salmonera chilena que posee estanques de acopio en tierra. Este sistema productivo nos permite un mejor control de variables ambientales y sanitarias y es clave para mantener los peces en óptimas condiciones antes de ser procesados.

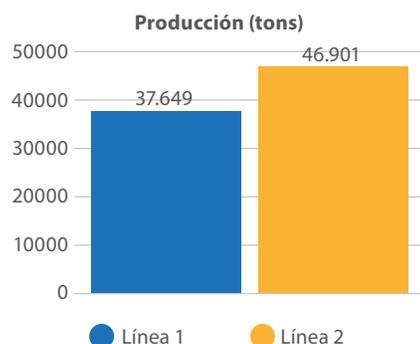
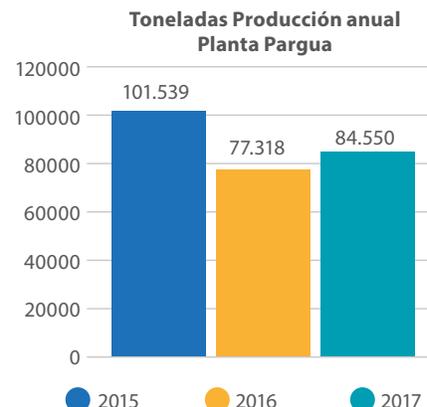
Adicionalmente, frente a las floraciones algales cada vez más persistentes en el medio marino producto del cambio climático, este sistema productivo ha demostrado también ser un modelo a seguir para evitar la propagación de marea roja en wellboats.



Planta de alimentos Pargua

Una pieza clave en nuestro proceso, es la producción del alimento de nuestros peces. En 2017, Planta Pargua cumplió 10 años de vida, tiempo en el cual ha probado que la calidad del alimento y las dietas, la trazabilidad y calidad de las materias primas, la seguridad en el abastecimiento de alimento a nuestras instalaciones productivas y el control de los costos de producción, constituyen un pilar fundamental del modelo Fiordos

En 2017 nuestra Planta de alimentos produjo 84.550 toneladas de alimento.



Un 16,9% correspondió a producción de alimento medicado.

De la producción total de 2017, un 98,7% fue destinado a centros de cultivo y un 1,2% fue destinado a pisciculturas.

En 2017, nuestra Planta de alimentos logró una eficiencia de 20,6 toneladas de producción de alimento por hora.

Nuestra planta de alimentos cumple con todas las reglamentaciones vigentes a nivel nacional dictadas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Adicionalmente, estamos certificados bajo las normas ISO 9001, 14001 y OSHAS 18001, junto a HACCP y contamos con las certificaciones BAP y GlobalGap, ambas con exigentes requerimientos respecto a sustentabilidad de las materias primas de origen marino y no marino, junto con elevados requerimientos para asegurar la trazabilidad tanto de las materias primas que se utilizan como de los alimentos que elaboramos, así como la inocuidad de los alimentos producidos.

Trazabilidad

Nuestra planta de alimentos cuenta con un sistema de trazabilidad tanto para alimentos como materias primas que permite el seguimiento de la totalidad de las materias primas utilizadas en cada partida de alimento elaborado. Prueba de ello es que la planta cuenta con la certificación GLOBALGAP para plantas elaboradoras de alimento para especies animales, donde la trazabilidad es un aspecto esencial de la certificación.

Seguridad materias primas y alimento

Nuestra planta de alimentos cuenta con una matriz de análisis de riesgos y peligros (inocuidad alimentaria) muy robusta, donde se incluyen el monitoreo de las materias primas y alimento elaborado para diferentes compuestos clasificados como prohibidos, regulados o de riesgo. Junto con ello, ejecutamos un control especial sobre los subproductos de origen animal (aviar).

Los parámetros o compuestos que se monitorean son: Parámetros microbiológicos, Dioxinas y Furanos, metales pesados (Cd, Ar, Pb, Me), colorantes, melanina, más de 200 elementos de pesticidas de uso agrícola, endosulfan, micotoxinas, antibióticos y antiparasitarios, hormonas, promotores de crecimiento y nitrofuranos, entre otros. Durante 2017, analizamos más de 1000 muestras.

Para la totalidad de estos elementos somos altamente exigentes y hay tolerancia cero con todos aquellos considerados como prohibidos, siendo esos antecedentes parte fundamental al momento de evaluar a nuestros proveedores de materias primas.

Origen materias primas

El origen de las harinas y aceite de pescado utilizado en nuestros alimentos son Chile, Perú y, en menor medida, México. Eventualmente las materias primas harina de soya,

gluten de maíz y sus respectivos derivados pueden contener material transgénico en más de un 1%. Esto es una declaración que se informa a ASC para cada centro que certificamos.

Ingredientes de origen marino

No utilizamos pesca ilegal de sobrepesca, ni ninguna de las especies marinas categorizadas como vulnerables o en peligro de extinción, de acuerdo con la lista roja de la IUCN, tal cual como queda establecido en la política de abastecimiento responsable de materias primas de nuestra planta de alimentos. Entre otros puntos, se establece que es requisito fundamental trabajar con proveedores que adhieran el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, junto con cumplir con los requisitos establecidos por las normativas BAP, GlobalGAP y ASC cuando corresponda.

En esta línea, como compañía hemos participado activamente de todas las consultas públicas que ha organizado ASC respecto de la discusión del estándar ASC para plantas elaboradoras de alimento para peces.

La mayoría de nuestros proveedores de harina y aceite de pescado son certificados IFFO RS.

A lo largo de los años se han realizado importantes esfuerzos en reducir la dependencia de ingredientes de origen marino, apoyados en el desarrollo y validación de reemplazos vegetales y sub productos aviares.

En 2017 nos integramos a Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y dentro de nuestras metas de sustentabilidad de corto y mediano plazo están involucrarnos o impulsar un Fish Improvement Project. Este es uno de los compromisos de Los Fiordos que consta en la segunda versión del memorándum de entendimiento con WWF Chile.

Indicador Forage Fish Dependency Ratio meal/ oil

	2013 (*)	2014 (*)	2015 (*)	2016 (*)	2017 (*)
FFDRm	0,90	0,90	0,75	0,81	0,88
FFDRo	2,80	1,98	1,89	2,24	2,20

(*) Corresponde a los valores de FFDRm/o ponderado para la totalidad de los centros cerrados en el año informado.

Requisito ASC	Anterior a Abril 2017	Posterior a Abril 2017
FFDRm	Menor a 1.35	Menor a 1.20
FFDRo	Menor a 2.95	Menor a 2.52

*Los indicadores se calcularon en base a los consumos de harina y aceite de pescado de los centros cerrados durante el año 2017, junto con los FCE (considera peso desangrado; -7%) de cada centro, tal como se ha calculado en años anteriores.

Ausencia de contaminantes en el aceite de pescado (PCBs, metales pesados)

Nuestro aceite de pescado proviene en su totalidad del Pacífico sur, mares donde los niveles residuales de Dioxinas y Furanos en las especies pelágicas son muy bajos. Trabajamos con aceites de alta pureza, con niveles varias veces por debajo de lo establecido en la legislación europea, que es la más exigente. Controlamos constantemente los metales pesados en nuestras materias primas y, si bien Chile no cuenta con legislación respecto a los límites en los alimentos de animales, sí cumplimos con los requerimientos de la normativa europea.

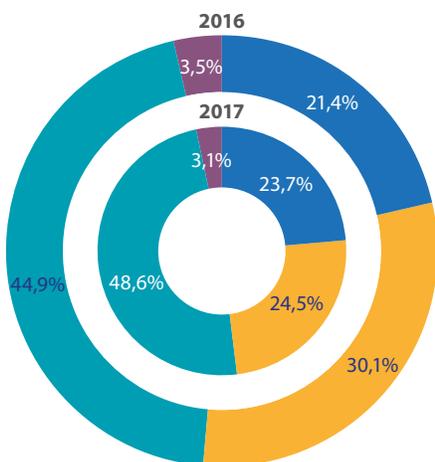
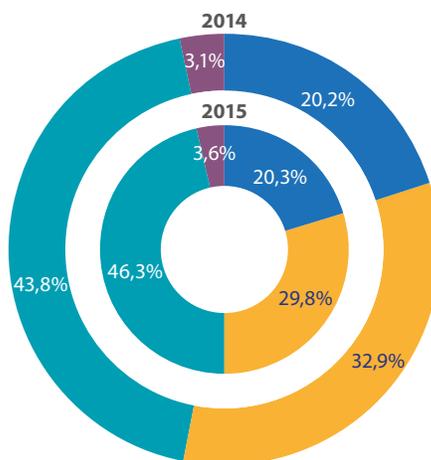
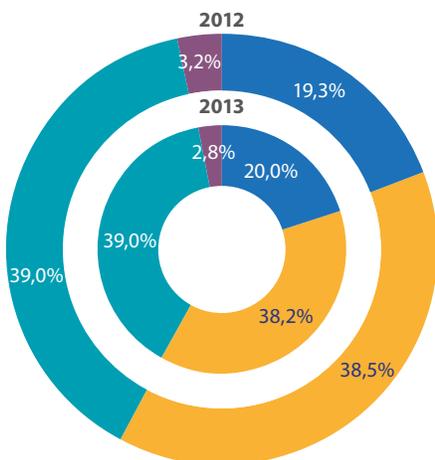
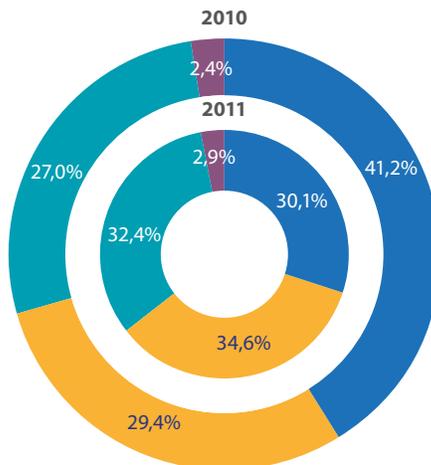
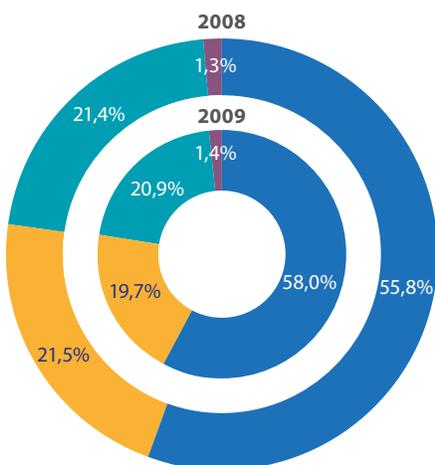
Ingredientes de origen no marino

La harina de soya y sus derivados que se consumen en nuestra planta de alimentos no provienen de las zonas de exclusión del Amazonas. Todo nuestro abastecimiento de harina de soya del 2017 proviene de Argentina, Paraguay y Estados Unidos. A partir de fines de 2017 somos miembros de Round Table on Responsible Soy (RTRS).

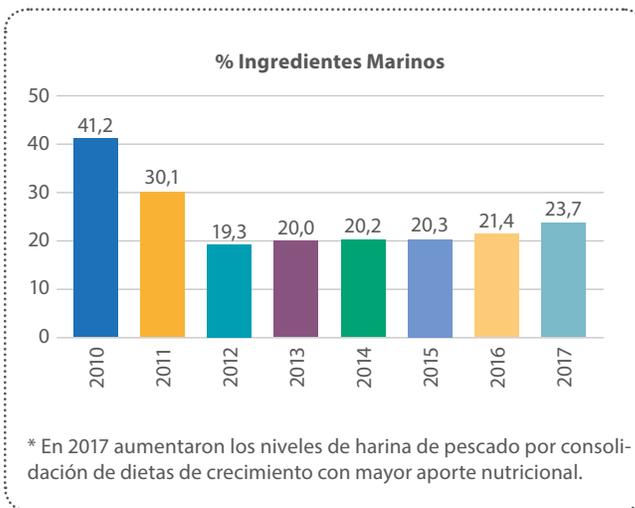


Consumo total materias primas

Materias Primas	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Harina de Pescado	39,2%	37,0%	23,7%	15,2%	10,1%	13,3%	13,4%	13,30%	13,63%	15,69%
Aceite de Pescado	16,6%	21,1%	17,5%	15,0%	9,2%	6,7%	6,8%	7,0%	7,8%	8,0%



- % MARINOS
- % MP ANIMAL
- % MP VEGETAL
- % MICRO INGREDIENTES



Resumen certificaciones

Nuestra empresa ha certificado todas las etapas del proceso productivo en los estándares ambientales, sociales, de calidad e inocuidad más serios y prestigiosos del mundo. A través de revisiones periódicas, terceros independientes someten a nuestros equipos humanos y a nuestras operaciones a rigurosos procesos de evaluación.

Somos líderes en Chile en la certificación en el estándar ASC. Reafirmamos nuestro com-

promiso de certificar todos nuestros centros de cultivo en este estándar. A la fecha llevamos 21 centros de cultivo certificados en este estándar y también nuestra planta de proceso Quellón ha obtenido esta certificación en cadena de custodia.

El siguiente resumen muestra las principales certificaciones logradas por cada una de las etapas de nuestro ciclo de producción. Para un mayor detalle, revise nuestro anexo de certificaciones en las páginas 89 y 90.

	Agua Dulce	Engorda	Planta Pargua	Planta Quellón
	✓	✓		✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
				✓
				✓
				✓
				✓

Programa de Aseguramiento de la Calidad Sernapesca: Planta Quellón
 Compartimento libre de enfermedades de alto riesgo: Piscicultura Catripulli
 Acuerdo de Producción Limpia Agua Dulce IX región: Pisciculturas de Curarrehue, Catripulli

Innovación

- Ecografía y sexaje de pre smolts de la especie Salar.
- Estanques de acopio en tierra en Planta de Procesos.
- Sistema de recirculación individual en los estanques del Centro de Transferencia Parga.
- Abastecimiento de estanques con agua dulce y salada en Centro de Transferencia Parga.
- Implementación de salmoducto para el transporte de peces desde estanques en tierra a wellboat en Centro de Transferencia Parga.
- Sistema de monitoreo remoto de energía en instalaciones productivas.
- Punto de Venta Vecino. Venta de salmón a precios preferentes a trabajadores y vecinos de la comuna de Curarrehue.

Investigación y Desarrollo

- Participación en el proyecto Control Coordinado de SRS .
- Participación en el proyecto Control Coordinado de Cáligus.
- Programa genético de cruzas dirigidas para Cáligus.
- Programa genético de cruzas dirigidas para SRS.
- Desafíos centinelas y reproductores para Cáligus y SRS.
- Participación en proyecto FIPA 2017: “Determinación y aplicación de indicadores operacionales de bienestar animal en salmónidos cultivados en agua dulce”, ejecutado por la Universidad Austral de Chile.
- Participación en Programa de Monitoreo de impactos de la certificación ASC dirigido por WWF Chile.
- Participación en la investigación: Evaluating Risk of Present and Future Establishment of Aquaculture Salmonid Species in Chile: An assessment and monitoring program for Chile’s aquaculture industry towards ASC Certification, ejecutado por INVASAL, Universidad de Concepción.





Comunidades



Vinculación con vecinos

De acuerdo con la ubicación geográfica de nuestras operaciones, nos relacionamos de manera permanente con las siguientes comunidades:

Curarrehue

Comunidades indígenas: A través del consejo territorial Lof Cuenca del Cabedaña que componen las 7 comunidades de este Lof: Huiñoico, Rucachucao, Juan Cruz Quirquitripay, José Manuel Collinao, Quetrupillán, Camilo Catriñir y Huampoe.

Instituciones educativas: Escuela N° 2 de Catripulli, Escuela El Saltillo, Escuela Loncofilo. Jardín Infantil y Sala Cuna We Kimun, Escuela de Fútbol Infantil Newen Trumun, Escuela Los Sauces, Colegio Calasanz.

Organizaciones sociales: Comité Agua Potable Rural de Catripulli, Junta Vecinos Catripulli, Club Adulto Mayor Las Araucarias, Agrupación Fomento y Productos Campesinos, Cuerpo de Bomberos Catripulli, Posta Rural Catripulli, Agrupación Fiesta de la Esquila, Agrupación Cristiana Padre Francisco Valdés Subercaseaux, Club Deportivo Catripulli, Agrupación Cultural Trawún Los Mellizos.

Otras instituciones: Municipalidad de Curarrehue, Delegación Municipal Catripulli, Carabineros de Catripulli.

Pargua

Comunidades indígenas: Quechalén Aitúe, We Newen Mapu y Punta Auco.

Instituciones educativas: Jardín Infantil Raíces de Avellanal y Escuela de Chayahué.

Organizaciones sociales: Junta de Vecinos de Tique, Club de Adulto Mayor Los Años Dorados, Clubes deportivos José Miguel Carrera y Naval de Avellanal.

Otras instituciones: Carabineros de Pargua, Posta Rural de Pargua, Delegación Municipal de Calbuco.

Quellón

Comunidades indígenas: Oqueldán Chai-guao.

Instituciones educativas: Escuela Rural Oqueldán, Escuela rural San Antonio, Escuela Oriente, Jardín infantil Xipalpu.

Organizaciones sociales: Junta de vecinos sector San Antonio, agrupación de artesanas Rayen Tukey Pucu.

Otras instituciones: Centro Comunitario de Salud Familiar (Cecof) sector san Antonio, Municipalidad de Quellón, específicamente con el departamento de medio ambiente y comité ambiental comunal, departamento de deportes, escuela de fútbol, escuela de tenis.

Melinka

Comunidades indígenas: Asociación indígena Kalfu-Lafquen.

Instituciones educativas: Jardín infantil y sala cuna Lobito Marino.

Organizaciones sociales: Agrupación de artesanas Manos Chonas, Grupo de maestros de las Guaitecas, Junta de Vecinos de Repollal Alto, Junta de Vecinos N°5 de Repollal Bajo, Agrupación de dueñas de casa Kalinme.

Otras instituciones: 1era compañía de bomberos de Melinka, Capitanía de Puerto.

Puerto Cisnes / Melimoyu / Puerto Aguirre

Instituciones educativas: Escuela Guido Gomez Muñoz, Escuela Madre Divina Providencia de Puerto Gala, Escuela de Melimoyu.

Organizaciones sociales: Agrupación Alegría de Vivir, Mesa Local de Infancia, Agrupación Antonio Ronchi, Agrupación de Niños con Discapacidad, Escuela de Fútbol, Comité de Medio Ambiente, Agrupación de Turismo Náutico y Conservación de Cetáceos de

Puerto Cisnes, Agrupación social y cultural Huillimapu Puerto Gala, Junta de Vecinos de Gala, Junta de Vecinos de Melimoyu, Junta de Vecinos de Puerto Aguirre, Club deportivo Escuela Puerto Aguirre.

Otras instituciones: Elige Vivir Sano, Cámara de Turismo y Comercio de Puerto Cisnes, Oficina de Protección de Derechos, Municipalidad de Puerto Cisnes, Hospital de Puerto Cisnes y Capitanía de Puerto.

Mesas de trabajo y comités territoriales

En Los Fiordos participamos activamente en mesas de trabajo, en torno a temas ambientales y sociales, en las distintas localidades en que operamos.

Curarrehue

Mesa Lof Cuenca Cabedaña. Instancia de trabajo ambiental y social entre Los Fiordos y siete comunidades mapuche de Catripulli, que funciona de manera mensual desde el año 2013 y que coordina aportes de la empresa en temas de desarrollo y emprendimiento y en torno al comportamiento ambiental de las pisciculturas de Curarrehue y Catripulli.

Quellón

Comité comunal de Medioambiente. Este organismo convoca a actores públicos, privados y representantes de la comunidad, con la finalidad de desarrollar diversas actividades en favor de la conservación del medio ambiente en la comuna de Quellón. Entre las actividades desarrolladas es posible destacar la certificación ambiental de la Municipalidad de Quellón, participación en la elaboración del plano regulador comunal, organización en el día internacional de la limpieza de playas y desarrollo de talleres abiertos a la comunidad, como, por ejemplo, el taller de almácigos.

Melinka

Comité ambiental de Guaitecas. El objetivo de este comité es apoyar la certificación ambiental de la comuna y está compuesto por representantes de la Capitanía de Puerto, Carabineros, establecimientos educacionales, Servicio Salud de Aysén, posta rural Melinka, Municipalidad de Guaitecas y Los Fiordos.

Red promocional de salud. La red tiene como misión acompañar la ejecución del plan trienal de promoción de salud de la comuna, instancia promovida desde SEREMI Salud Aysén. Participan representantes de Los Fiordos, establecimientos educacionales, posta rural Melinka y Municipalidad de Guaitecas.

Red comunal del Adulto Mayor. Esta instancia surge para apoyar al club del adulto mayor de la comuna. Liderada por el municipio de Guaitecas, participan además representantes de la posta de salud Melinka, capitanía de puerto y Los Fiordos.

Puerto Cisnes

Mesa Local de Infancia. Instancia de organización de diferentes actividades recreativas y de apoyo para los niños de la localidad y del litoral.

Red Elige Vivir Sano. Organización de actividades deportivas como zumba, cicletadas y corridas, entre otros.

Comités territoriales Salmon-Chile

Como empresa participamos de los diversos comités territoriales convocados por Salmon-Chile en las regiones de La Araucanía, Los Lagos, Quellón y Aysén, que tienen por objetivo revisar periódicamente, y de manera coordinada, temáticas comunes a toda la industria.

*Además de estas instancias formales de participación, estamos desarrollando agendas de trabajo con diferentes organizaciones en torno a objetivos específicos: participamos en la infraestructura y el equipamiento de la sede comunitaria de la Comunidad Indígena Punta Auco, en el proyecto de la sede comunitaria de la Comunidad Indígena We Newen Mapu y en promover el cuidado del Canal Puyuhuapi, en conjunto con la Agrupación de Turismo y Conservación de Cetáceos de Puerto Cisnes.

Ejes de acción

Nuestros programas y actividades se enfocan en estos tres pilares de acción, que se adecúan a la realidad de cada zona en la que operamos: desarrollo local, vida saludable y educación.

Desarrollo Local

Fondos concursables para comunidades: Durante 2017 realizamos dos concursos, donde 76 organizaciones presentaron sus proyectos. En cada instancia un jurado compuesto por Los Fiordos y WWF Chile seleccionó a los 10 ganadores.

Proyectos ganadores fondos concursables

Primera convocatoria:

- Electrificación capilla San Alberto Hurtado, Comunidad católica Alberto Hurtado de Angostura, Curarrehue
- Agua para cultivar nuestra tierra y mantener vivas nuestras raíces, Comunidad Indígena Punta Auco, Calbuco
- Teje, pinta y aprende, Agrupación de artesanos Rayen Tukey Pucu, Quellón
- Un piano para Quellón, Orquesta sinfónica de niños y jóvenes, Quellón
- Habilitemos un espacio para actividades culturales y comunitarias, Comunidad Indígena Oqueldán Chaiguao, Quellón
- Recuperando espacio gruta de Repollal, Grupo de maestros de las Guaitecas (Gru-magua), Guaitecas
- Cierre terraza cuartel de bomberos, Cuerpo de Bomberos de Melinka, Guaitecas
- Fortaleciendo el desarrollo turístico local a través de la mejora de la calidad de los servicios turísticos del sendero Bosque Encantado del Parque Nacional Quelat, Cámara de Turismo y Comercio, Puerto Cisnes.
- Mejoramiento amplificación Puerto Gala, Junta de Vecinos de Puerto Gala N°1, Puerto Cisnes
- Habilitación piso sala de estimulación sensorial, Agrupación de padres y amigos de discapacitados, Puerto Cisnes

Segunda convocatoria:

- Mejorando nuestra sede para el encuentro comunitario, Club Deportivo Naval de Avellanal, Calbuco
- Sembramos en la tierra, sembramos en la vida, Centro de Padres Jardín infantil Raíces de Avellanal, Calbuco
- Mirando el futuro, Comité de Turismo Lago Encantado, Quellón
- Motobomba sumergible aguas pesadas, Segunda Compañía de Bomberos, Quellón
- Yo me ejercito en las plazas de Guaitecas, Red comunal de promoción de la salud, Guaitecas
- Compra de equipamiento para mejorar la seguridad de nuestra comunidad, Junta de Vecinos N°5 Repollal Bajo, Guaitecas
- Trabajando juntos, Centro de Padres Escuela Madre de la Divina Providencia de Puerto Gala, Puerto Cisnes
- El deporte es salud, Club Deportivo Escuela de Puerto Aguirre, Aysén
- Implementando espacios, Junta de Vecinos de Puerto Aguirre, Aysén
- Construcción de entrada principal, Club Deportivo Colo Colo, Puerto Cisnes

Feria Lof Cuenca del Cabaña

Apoyamos la realización de la tercera versión de esta feria artesanal, organizada por las siete comunidades mapuche de Catripulli que conforman el Lof. En esta oportunidad participaron 25 expositores, 12 dedicados a temas de artesanía y 13 relacionados con gastronomía.



Programa para emprendedores Ideas que Crecen

Este programa, que ya lleva cuatro años, está destinado a crear nuevas oportunidades de negocio y trabajo para miembros de las comunidades indígenas de Catripulli. Surgió como una iniciativa de trabajo conjunto entre el Consejo Territorial Lof Cuenca Cabedaña, que alberga a siete comunidades indígenas de la región, y Los Fiordos. En 2017 fueron 18 los emprendedores que recibieron capacitación y apoyo en financiamiento para concretar sus proyectos. Como siempre, los beneficiados deben devolver parte del monto que reciben, lo que permite establecer esquema solidario de financiamiento con los recursos de la empresa y de los mismos emprendedores apoyados. Este año se abrió una segunda línea, con un monto mayor destinado a emprendedores consolidados. Los proyectos beneficiados de primera línea fueron 16, en segunda línea cuatro y hubo 40 personas capacitadas.

Mi Almacén Mi Barrio

Este programa, realizado en conjunto con Fundación Fundes, tuvo como objetivo capacitar a almaceneros, clientes de la empresa, en planificación estratégica, merchandising, servicio al cliente, contabilidad y utilización de redes sociales como estrategia de venta. Los contenidos se impartieron a través de Facebook Live (contribución en alfabetización digital). La cobertura en Curarrehue fue de cinco almacenes.

Puntos de Venta Vecino

Bajo la premisa de acercar nuestros productos al lugar donde nacen, en 2014 inauguramos dos Puntos de Venta Vecinos, que han permitido a trabajadores y habitantes de la región de La Araucanía acceder a salmón a un precio preferencial. En 2017 mejoramos la implementación de este proyecto con la creación de la Tarjeta de Descuento Vecino, que nos ha permitido focalizar los beneficios en las familias de Curarrehue. El año pasado entregamos 1700 tarjetas, con la intención de que cada hogar de la comuna pueda contar con el beneficio.

En septiembre de 2017 cerramos el local de Melipeuco, como consecuencia de la sus-

pensión de las operaciones de la piscicultura a fines de 2015.

Gira técnica proyecto turístico volcán Quetrupillán

En conjunto con la Municipalidad de Curarrehue, apoyamos un viaje de emprendedores turísticos y dirigentes de comunidades mapuche del Lof Cuenca del Cabedaña a la provincia de Neuquén, al centro de sky Batea Mahuida, administrado por la comunidad indígena Puel. La experiencia servirá como referencia para el proyecto del Lof que busca obtener la concesión del volcán Quetrupillán y construir un modelo de turismo comunitario con pertinencia mapuche.



Apoyo a festividades locales

Durante el verano apoyamos y auspiciamos múltiples festividades locales que son una contribución al fortalecimiento del turismo local y que permiten generar ingresos a las organizaciones que convocan:

- Curarrehue y Catripulli: Fiesta de la Esquila, Lof Trawun Los Mellizos, Fiesta del Cordero.
- Calbuco: Fiesta costumbrista comunidad indígena Punta Auco, Fiesta costumbrista comunidad indígena We Newen Mapu y Fiesta costumbrista de la comunidad Quechalén Aitúe.
- Quellón: Aniversario comunal de Quellón, 1° Festival de Teatro Voy pa'Quellón, 1° Fiesta de la Luga
- Melinka: Las Rucas de Don Genaro, Aniversario de Melinka.
- Puerto Cisnes: Fiesta del Pescao Frito, Semana Cisnense y Rodeo de Puerto Cisnes.

Capacitaciones

Contamos con diferentes instancias enfocadas al desarrollo de habilidades que permitan mayor y mejor empleabilidad de los vecinos de los lugares en que operamos. En 2017 realizamos una capacitación en conceptos básicos de emprendimiento en Catripulli, donde participaron 40 personas, además de un taller de telar con la Agrupación Alegría de Vivir, para 20 adultos mayores en Puerto Cisnes, y, también en Puerto Cisnes, un curso de electromecánica dictado por Inacap dirigido a 15 personas cesantes.

* Respecto a los programas e iniciativas relacionadas, el 100% de las comunidades de los sectores con presencia de nuestra empresa tienen el espacio para acceder y participar en programas de desarrollo.

Vida Saludable

Escuela de Fútbol Newen Trumun

Esta escuela formativa y deportiva nació en 2013 y cuenta con el auspicio de nuestra empresa. Se desarrolla en la localidad de Catripulli y es dirigida por el profesor de educación física y ex futbolista profesional, Carlos Poblete. En 2017 participaron 26 niños y niñas entre los ocho y 16 años quienes, entre sus logros del año pasado, asistieron a numerosos campeonatos regionales: "Promesas ANFA Pucón", "Damas Villarrica", y "Copa Aniversario Kolphin", entre otros.

Escuela de Tenis en Quellón

La escuela de tenis es dirigida por el profesor Michel Huenuqueo y está integrada por hijos de trabajadores de la Planta y niños de la comunidad de Quellón. Durante 2017, contó con 45 alumnos, quienes participaron en tres torneos en Santiago y realizaron además dos torneos internos.

Escuela de Fútbol en Quellón

Todos los días sábado entre las 11 y las 14 horas, los 40 niños que forman parte de la escuela de fútbol en Quellón, se juntan a entrenar. Su director es Claudio Ortega, profesor de educación física de Los Fiordos.

Campeonato de Baby Fútbol Mini Sal-món

La 11ª versión de este campeonato, que se realiza en vacaciones de invierno en conjunto con la Municipalidad de Quellón, convocó a 35 equipos y 350 niños nacidos entre los años 2004 al 2009 y se llevó a cabo en el gimnasio de la escuela Eulogia Bórquez.



Programa Súper Sano

De acuerdo con la FAO, Chile es el segundo país de América Latina con mayor índice de obesidad en niños. Por lo mismo, este programa busca contribuir a generar cambios en la comunidad escolar a través de contenidos pedagógicos y prácticos que refuerzan el rol de la familia en la creación de hábitos de vida y alimentación saludable. La implementación piloto, en su primera versión, llegó a 235 alumnos de entre primero y quinto básico, pertenecientes a cinco escuelas de Curarrehue. Durante 2018 el objetivo es llegar con el programa a Parga, Quellón, Melinka y Puerto Cisnes.

Taller estimulación sicomotriz Jardín Infantil Lobito Marino

En el taller, que ya llevamos 5 años implementando y que tiene como objetivo el desarrollo integral de los niños y niñas, participó toda la comunidad educativa: 64 alumnos, sus apoderados y 22 personas del equipo de funcionarias del jardín.

Educación

Programa de velocidad y calidad lectora Escuela de Catripulli

Se realizaron mediciones a alumnos de 1° a 8° básico, con un total de 95 alumnos evaluados. El programa apunta a identificar las brechas y oportunidades que apoyen la gestión de académica del cuerpo docente de la escuela y permitan mejorar la velocidad y calidad lectora de los niños y niñas. Este proyecto tiene una duración de 10 meses.

Talleres ambientales escuela Oqueldán de Quellón

Realizamos un taller de reciclaje y manualidades con botellas plásticas, en el que participaron 29 alumnos. Como parte de la iniciativa,

se hizo entrega de contenedores para reciclaje de papeles y se formaron líderes a cargo del proyecto.

Aporte Becas Municipales Melinka

Desde el año 2015, nuestra empresa realiza una donación anual a la Municipalidad de Guaitecas para contribuir en la entrega de becas que apoyan el financiamiento de útiles escolares y gastos de los alumnos de la comuna.

Entrega libros Caligrafix en Puerto Cisnes

Prácticas duales en Puerto Cisnes

Aportes útiles escolares en la escuela Melimoyu

Alianzas con ONGs

Renovación Acuerdo de cooperación con WWF Chile (Memorandum of Understanding)

En agosto de 2017, tuvimos el privilegio de renovar el acuerdo de cooperación suscrito por primera vez con WWF Chile (World Wildlife Fund) en 2015. Los avances logrados por nuestra empresa en la certificación de nuestros centros de cultivo en el estándar ASC (Aquaculture Stewardship Council) con 21 centros de cultivo certificados en todas las especies en un lapso de 3 años, motivaron a ambas partes a renovar el compromiso de cooperación. El nuevo convenio mantiene la promoción de la certificación ASC como columna vertebral del trabajo conjunto, pero también aborda materias e iniciativas relevantes para que se desarrollen políticas públicas que apunten hacia una acuicultura más sustentable en temas como la disminución del uso de antibióticos en Chile, la protección de lagos y estuarios y el monitoreo participativo de los impactos sociales y ambientales de la producción de salmón en Chile. El monitoreo de fondos marinos, la implementación de un Fish Improvement Project, gestión de la huella de carbono de la empresa, la disminución de los residuos y el aumento de la reutiliza-

ción de los mismos, la creación de un área protegida de múltiples usos y la adhesión de Los Fiordos a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas son parte de los compromisos asumidos por la empresa en el marco de este nuevo acuerdo.

La renovación del acuerdo, que no considera transferencia de fondos económicos de Los Fiordos a WWF Chile, tendrá una vigencia de tres años.



Programa de Monitoreo de impactos de la certificación ASC dirigido por WWF Chile

Nuestra empresa ha colaborado activamente en este estudio coordinado por WWF Chile, que busca determinar los cambios positivos que debieran ocurrir a partir de la implementación progresiva del estándar ASC en

los centros de cultivo. Como parte de este proceso, hemos permitido el monitoreo de variables ambientales en nuestros centros de cultivo y las localidades que sirven de base al área de engorda han sido consultadas para medir el impacto del estándar respecto al principio siete, que evalúa la relación entre las empresas y las comunidades que las rodean.

Evaluaciones

Evaluaciones de impacto

De acuerdo con las leyes nacionales, durante 2017 no fue necesario realizar evaluaciones de impacto ambiental o social que involucraran participación de las comunidades vecinas. En la misma línea, de acuerdo con las leyes nacionales y el convenio 169 de la OIT, tampoco fue necesario llevar a cabo procesos de consulta formales. De todas maneras, como empresa estamos en permanente diálogo con las comunidades indígenas vecinas a nuestras operaciones.

El acceso a los diversos recursos (agua, pesca, libre tránsito) ha sido debidamente calificado a través de las evaluaciones de impacto ambiental de cada una de nuestras instalaciones,

así como también en el marco de las certificaciones voluntarias a las que adherimos y que evalúan este aspecto: ASC, BAP y Global Gap.

Evaluación de capital social

En Los Fiordos llevamos a cabo periódicamente estudios que buscan medir el capital social de nuestra empresa en las principales comunas donde operamos, a través de encuestas telefónicas realizadas a nuestros vecinos por la empresa Pullen & Dockendorff. Las dimensiones sobre las que realizamos las consultas comprenden la utilidad de nuestros productos, aporte a la comunidad, cuidado del medio ambiente, trato atento por parte de la empresa y contexto social general.

Incidentes y quejas

Resolución de quejas

Al recibir un reclamo, a través de cualquier canal de comunicación, se activa de manera inmediata nuestro procedimiento de resolución de quejas: carta, llamado telefónico, correo electrónico, comunicación en el marco de alguna reunión, entre otros. El plazo máximo para contactar al reclamante es de cinco días, con el compromiso de generar una respuesta definitiva antes de 30 días.

Detalle quejas 2017

La implementación de la Tarjeta de Descuento Vecino generó dos reclamos formales en Curarrehue y uno en Melipeuco, asociados a la pérdida del beneficio del precio rebajado para personas que no fueran habitantes de estas comunas.

Incidentes relacionados con derechos indígenas

En junio de 2017, se interpuso un recurso de protección en contra de la piscicultura de Pargua a raíz de una supuesta afectación a espacios de significación religiosa de comunidades mapuche en el marco de las obras de ampliación de la piscicultura. El recurso de protección fue rechazado por la Corte de Apelaciones de Puerto Montt, ya que la comunidad mapuche del sector no reconoce ese lugar como un sitio de significación religiosa.

Objetivos y metas para el futuro

Durante el año 2018 Los Fiordos, en conjunto con la consultora CBI (Consensus Building Institute) y WWF Chile, realizarán un diagnóstico exhaustivo del relacionamiento comunitario de la empresa de acuerdo con la metodología descrita en la Caja de Orientaciones y Herramientas para empresas salmoneras en

su relacionamiento responsable con comunidades. Este trabajo se realizará en el marco del segundo MOU y, basándose en sus resultados, se diseñará un plan de trabajo para abordar las brechas y espacios de mejora que surjan.





Medioambiente



La gestión medioambiental de nuestra empresa es fundamental. Forma parte de nuestra política y de nuestra estrategia de sustentabilidad. Su responsabilidad recae en las jefaturas y gerencias a cargo de cada unidad productiva y cuenta con el apoyo para el seguimiento, auditoría y cumplimiento de la gerencia técnica, del cual depende el equipo de medio ambiente.

En este capítulo se abordan los principales impactos ambientales de nuestras operaciones, su gestión y control, como también los resultados de indicadores ambientales relevantes considerados por el GRI, ASC y otros estándares de calidad, como también por la legislación nacional.

Incidentes ambientales

En 2017 registramos un incidente ambiental. Se trató del hundimiento de la caseta de almacenamiento de alimento del centro de cultivo Estero Soto, en el mes de octubre. Este incidente fue debidamente reportado a las autoridades competentes: Servicio Nacional de Pesca y Armada de Chile y en coordinación con estas autoridades, la empresa procedió a la recuperación de la totalidad del alimento sumergido.

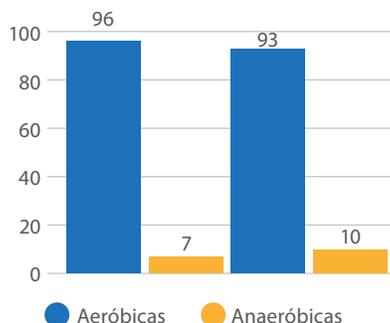
Fondos marinos

La alimentación en centros de cultivo es monitoreada por cámaras submarinas. Dependiendo de la profundidad del centro, se realizan estudios de fondo y/o filmaciones para determinar la condición ambiental de la concesión. Cada centro que inicia su ciclo debe contar con un informe ambiental favorable, realizado por un laboratorio independiente y debe cumplir con los descansos sanitarios coordinados para los barrios (ACS) por el Servicio Nacional de Pesca.

Condición ambiental concesiones

De las 103 concesiones de acuicultura de la empresa, en promedio en 2017, 93 de ellas tuvieron condición de aeróbica y 10 tuvieron condición de anaeróbica.

Condición ambiental concesiones



Para el caso de los centros certificados ASC con fondos no rocosos, se debe realizar monitoreo de fauna bentónica y de cobre en el sedimento. También deben llevar un registro histórico de los parámetros fósforo y nitrógeno para la zona de influencia del centro.

Olores

Algunos de nuestros procesos productivos eventualmente pueden generar olores. En Planta de Alimentos Parga, su sistema de abatimiento consiste un biofiltro al que son conducidos todos los vapores y vahos de la Planta. En pisciculturas, en ciertas condiciones de temperatura ambiente, los lodos acumulados en los estanques pueden ser fuentes de olor. Para ello, se instalan domos o lonas que cubren los estanques.

Mortalidad

La mortalidad que se genera en centros de cultivo y pisciculturas se retira diariamente de las jaulas o estanques y es almacenada en sistemas de ensilaje y neutralizada con ácido fórmico. Se entrega a empresas que la reutilizan como materia prima en procesos productivos.

Total consumo kw/h

	2016	2017
Planta Pargua	4.404.600	4.930.000
Planta Quellón	19.205.383	17.476.201
Agua dulce	5.886.169	10.236.555
Total	29.137.552	32.642.756

Intensidad consumo: kw/h kg. producido

	2016	2017
Planta Pargua	0,06	0,06
Planta Quellón	0,37	0,32
Agua dulce	12,45	13,88

Energía fósil

Petróleo litros	2017
Engorda	1.813.035
Planta Pargua	1.470
Planta Quellón	29.254
Agua dulce	77.631
Total	1.921.390

Gas litros	2017
Engorda	620.611
Agua dulce	148.951
Planta Pargua	33.640
Planta Quellón	346.450
Total	1.149.652

Por su parte, Planta Pargua utilizó 2.205 toneladas de carbón durante 2017.

La generación de electricidad en centros de cultivo se realiza a través de generadores que funcionan en base a petróleo.

Este año, destacamos la disminución de 1.729.182 kw/h en el consumo de energía eléctrica de Planta Quellón respecto del año 2016, con una producción de 1.913 toneladas mayor a los producido en 2016. Esta eficiencia energética se logró incorporando la variable de eficiencia energética en la selección de los nuevos equipos que se adquirieron durante el año y por la continuidad del uso de luminaria LED en áreas externas de la Planta.

Utilización de agua dulce

Instalación	Total m³ 2017	Tipo de extracción
Piscicultura Catripulli	31.688.000	Vertiente
Piscicultura Curarrehue	48.524.514	Vertiente
Piscicultura Magdalena	2.129.380	Río
Piscicultura Pargua	715.098	Pozo
Planta Quellón	644.757	Pozo
Planta Pargua	40.406	Pozo
Total	83.742.155	

Utilización de agua salada

Instalación	Total m ³ 2017	Tipo de extracción
Planta Quellón	199.711	Concesión marítima
Piscicultura Pargua	1.072.646	Pozo
Total	1.272.357	

Biodiversidad

A lo largo de todas nuestras operaciones de agua dulce, mar y plantas, hemos identificado a todas las especies que se encuentran bajo alguna medida de protección o conservación. Capacitamos y habilitamos señalética que le permita a nuestros equipos de trabajo y empresas de servicios identificarlas y participar en su protección.

Nuestras instalaciones cuentan con evaluación del potencial impacto sobre estas especies. Esta información es parte de resoluciones de calificación ambiental y es auditada por estándares como ASC.

En 2017, no hay registramos incidentes en nuestras instalaciones con mamíferos marinos, aves y especies protegidas. En consecuencia, no hubo muerte, ni atrapamiento ni relocalizaciones de ninguna de estas especies. Cada instalación de la compañía lleva un registro de esta información.

No utilizamos elementos disuasivos sonoros. Ninguna de nuestras instalaciones se encuentra en áreas protegidas.

Algunas de las especies cohabitantes bajo categoría de conservación

Especie nombre común	Región	Categoría conservación UICN
Pato jergón grande	Araucanía	Preocupación menor
Martín pescador	Araucanía	Preocupación menor
Queltehue	Araucanía	Preocupación menor
Zorzal	Araucanía	Preocupación menor
Bandurria	Araucanía	Preocupación menor
Picaflor	Araucanía	Preocupación menor
Gaviota cahuil	Los Lagos	Preocupación menor
Tiuque	Los Lagos	Preocupación menor
Pelícano	Los Lagos	Casi amenazada
Cormorán imperial	Los Lagos	Preocupación menor
Cisne de Cuello Negro	Los Lagos/ Aysén	Preocupación menor
Lobo marino común	Los Lagos/ Aysén	Preocupación menor
Delfín austral	Los Lagos/ Aysén	Datos insuficientes
Pejegallo	Los Lagos	Preocupación menor
Cojinoba del sur	Los Lagos	Preocupación menor
Raya volantín	Los Lagos	Vulnerable
Corvina	Los Lagos	Datos insuficientes
Quetru volador	Aysén	Insuficientemente conocida
Garza cuca	Aysén	Rara
Lile	Aysén	Insuficientemente conocida
Delfín Chileno	Aysén	Casi amenazada
Hullín	Aysén	En peligro

Escape de peces

En 2017 no registramos escape de peces. Para gestionar este potencial impacto, contamos con procedimientos preventivos y planes de respuesta que son capacitados de manera permanente en nuestros equipos de trabajo. Contamos con un sistema de trazabilidad de todas las redes utilizadas, se revisa periódicamente la tensión de ellas, y se realizan inspecciones visuales a través de buzos y robots submarinos con cámaras.

Salud e integridad genética de las poblaciones silvestres

Dado que en Chile el salmón tiene categoría de especie introducida, el principal riesgo para la integridad genética de las poblaciones silvestres radica en la posibilidad de escape de peces desde centros de cultivo que depreden a especies silvestres de peces.

Para todos los centros certificados ASC, Los Fiordos ha presentado evidencia a través de estudios que demuestran la historia del asentamiento del salmón en Chile y que acreditan fundamentalmente que se trata de una especie introducida y comercializada por más de cuarenta años en nuestro país.

Adicionalmente, Los Fiordos participa de un nuevo estudio sobre esta materia, impulsado por WWF Chile y organizado por las empresas pertenecientes al GSI.

Emisiones

Para el cálculo de la huella de carbono de Los Fiordos se utilizó el estándar Greenhouse Gas Protocol A Corporate Accounting and Reporting Standard. Para el caso de agua dulce y engorda se contó con la asesoría de Carboambiente. Para las Plantas de Quellón y Parga, cada unidad realizó su cálculo de acuerdo con el estándar indicado.

El inventario de gases contempla los siguientes: Dióxido de carbono (CO₂), Metano (CH₄), Óxido Nitroso (N₂O), Perfluorocarbonos (PFCs), Hidrofluorocarbonos (HFCs), Hexafluoruro de azufre (SF₆), Trifluoruro de nitrógeno (NF₃).

Emisiones directas

Las emisiones directas son las generadas por fuentes de emisión controladas por la empresa que provienen de fuentes móviles, estacionarias, refrigerantes, transporte de personal o productos transportados de manera directa por la empresa.

GEI Alcance 1	Tons CO ₂ e
Agua dulce/ engorda	8.659,76
Planta Parga	6.359,50
Planta Quellón	896,00
Total	15.915,26

Emisiones indirectas

Corresponden a la generación de electricidad de la cual se abastece la empresa y que es comprada a empresas eléctricas distribuidoras del SIC.

GEI Alcance 2	Tons CO ₂ e
Agua dulce/ engorda	4.810,59
Planta Parga	2.129,60
Planta Quellón	5.443,22
Total	12.383,41

El Total Tons CO₂e Los Fiordos: 28.298,67

Alcance 1: 56%

Alcance 2: 44%

Planta Parga	0,291 tons CO ₂ e/ ton alimento producido
Planta Quellón	0,11 tons CO ₂ e/ ton procesada
Centros Cultivo	0,25 tons CO ₂ e/ ton biomasa producida
Agua dulce	46,9 tons CO ₂ e/ton biomasa producida

Sistema de tratamiento efluentes Planta de Procesos Quellón

El sistema de tratamiento de Riles se compone de múltiples filtros que realizan la separación de los sólidos y de las grasas de los efluentes provenientes de proceso.

- 1. Filtro escalera:** Esta estructura separa los sólidos de mayor tamaño que ingresan al sistema de tratamiento.
- 2. Estanque de eculización:** Se mezcla y, al mismo tiempo, se airea el RIL para evitar la acumulación de la materia orgánica en el fondo del estanque y regular parámetros como DBO5.
- 3. Filtro Huber:** Se trata de un filtro compuesto de varias etapas, donde se realiza la segunda filtración del RIL, esta vez por tamices más pequeños. También posee la capacidad de airear el RIL y realizar la primera separación y remoción de grasas.
- 4. Filtro DAF:** En esta etapa se realiza la segunda separación de grasas, esta vez de manera prolongada para poder lograr la mayor remoción posible.

Luego de pasar por los filtros antes mencionados, el RIL es acumulado en una cámara desde donde se impulsa hacia una sanitaria,

quienes realizan un segundo tratamiento al efluente enviado.

Sistema de tratamiento de efluentes en pisciculturas

Se compone de rotofiltros que atrapan los sólidos del efluente, compuesto principalmente de alimento no consumido y fecas. Estos sólidos se conducen a estanques de lodos que se vacían periódicamente y que son trasladados a vertederos autorizados con las certificaciones para el tratamiento de este residuo.

Cada instalación cuenta con su respectiva Resolución de Calificación Ambiental que determina el programa de monitoreo, parámetros a medir, límites permitidos y periodicidad con los que los efluentes deben monitorearse y reportarse a la autoridad competente.

Residuos por tipo y método de eliminación

Cada instalación de nuestra empresa cuenta con un sistema para coordinar, registrar e informar a la autoridad la disposición de los residuos en instalaciones autorizadas.

	Residuos industriales y domiciliarios/ Tons		Lodos/ Tons		Reciclaje/Tons	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017
Agua dulce	96	8,09	1.424	1.268,09	9	1,88
Engorda	1.476	194,59	22		53	63,60
Planta Pargua	374	545,67		33,29	124	115,25
Planta Quellón	988	8,12	324	202,84	2.413	371,45
Total	2.934	756,47	1.770	1.504,22	2.599	552,17

En 2017, Planta Quellón comenzó a pesar todos los residuos industriales y domiciliarios generados. Anteriormente, el registro de los residuos se llevaba en m3 y se realizaba una estimación de los kilogramos o toneladas de acuerdo con fórmulas de conversión estandarizadas.

Por ello no es posible comparar los datos entre un año y otro. Sin embargo, se trata de una mejora por cuanto se logra determinar con mayor exactitud los residuos generados.

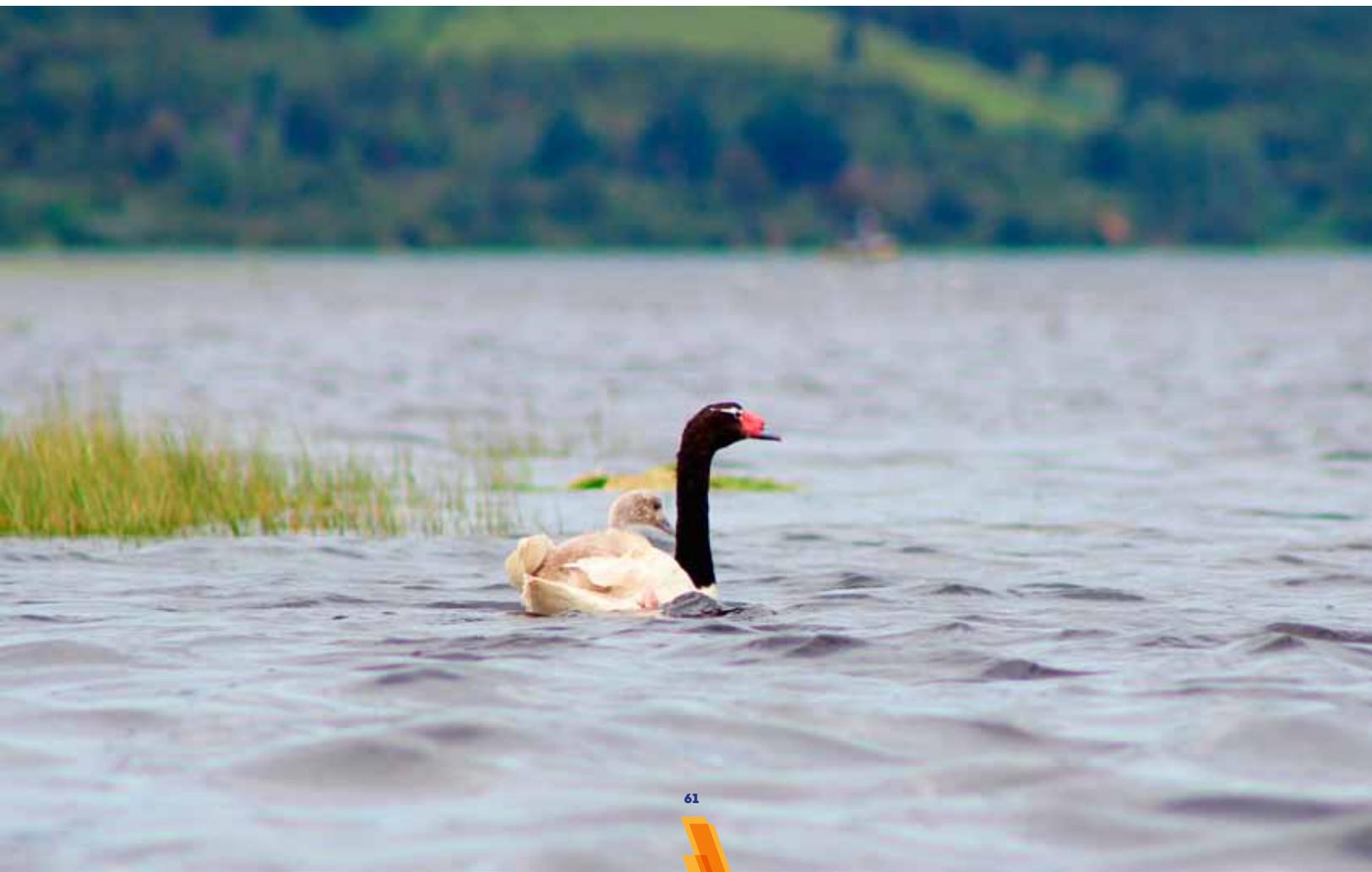
Mejoras ambientales

Control de Alexander Catenella en Planta Quellón

Debido a los brotes explosivos sucedidos el último tiempo de marea roja en las regiones de Aysén y Los Lagos, las autoridades nacionales han solicitado realizar mejoras que permitan mitigar la diseminación de dicha microalga. Debido a esto, la empresa decidió realizar implementación de un sistema retenedor con el fin de evitar la proliferación de dicha alga. La implementación consiste en un sistema a base de siete estanques decantadores de microalgas y eliminación de estas bajo dosis controladas de Peróxido de hidrógeno. El sistema fue pre-validado ante la autoridad, manteniendo el liderazgo dentro de la industria. Todo esto se complementa con los estanques de acopio en tierra, no existiendo contacto directo del agua trasladada en wellboats con la bahía de Quellón.

Disminución emisiones de ruido Planta Quellón

Guiados por nuestro espíritu de mejora continua, se realizaron evaluaciones acústicas en diversos puntos de la Planta de Procesos y de acuerdo con estas evaluaciones, se implementaron inversiones consistentes en paneles fonoabsorbentes y barreras acústicas para los equipos del sector de bombas de vacío, en el patio de la Planta y en el sector de blowers de la sala de bombeo del acopio en tierra, logrando disminuir los niveles de emisión de ruido de las instalaciones.



Cumplimiento

El siguiente cuadro resume la normativa ambiental, sanitaria, laboral aplicable a nuestras operaciones.

Establecimiento	Materias	Legislación
Planta de proceso Quellón	Personas Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Código del Trabajo • Ley de Pesca y Acuicultura • Reglamento Sanitario de los Alimentos • Programas sanitarios Sernapesca • Certificaciones internacionales • Compromisos RCA
	Acopio	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Centro de acopio • Reglamento de concesiones marítimas
Planta de alimentos Pargua	Personas Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Código del Trabajo • Ley de Pesca y Acuicultura • Regulación SAG • Compromisos RCA
Pisciculturas	Personas Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Código del Trabajo • Ley de Pesca y Acuicultura • Programa Sanitario General de Pisciculturas • Reglamento Ambiental de la Acuicultura • Reglamento Sanitario de la Acuicultura • Reglamento de Enfermedades RESA • Programas Sanitarios Específicos de enfermedades lista 1 y 2 • Compromisos RCA
Centros de cultivo	Personas Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • Código del Trabajo • Ley de Pesca y Acuicultura • Reglamento Ambiental Acuicultura • Reglamento Sanitario Acuicultura • Reglamento de Plagas • Programas sanitarios generales y específicos • Reglamento de Concesiones marinas • Compromisos RCA

El detalle de las multas del período se encuentra en el capítulo VII de este reporte.





Productos y Mercados



Contexto acuicultura y ventajas del salmón

De acuerdo con las estimaciones de Naciones Unidas, para el año 2050 la población mundial llegará a 9 mil millones de habitantes. En un contexto de cambio climático, crecimiento de las ciudades y crecimiento mundial de la clase media en las economías en desarrollo, el desafío de abastecer a la población mundial con proteínas es un desafío complejo.

En este escenario, la acuicultura y la producción de salmón están llamados a jugar un rol fundamental.

En el año 2014 el abastecimiento de pescado para la alimentación proveniente de la acuicultura alcanzó por primera vez el abastecimiento de la pesca. Actualmente se estima que el consumo per cápita a nivel mundial de pescado es de 20 kgs. por persona al año, cuando en los 60'era de 9,9 kgs. y 14,4 kgs, en la década de los 90'.

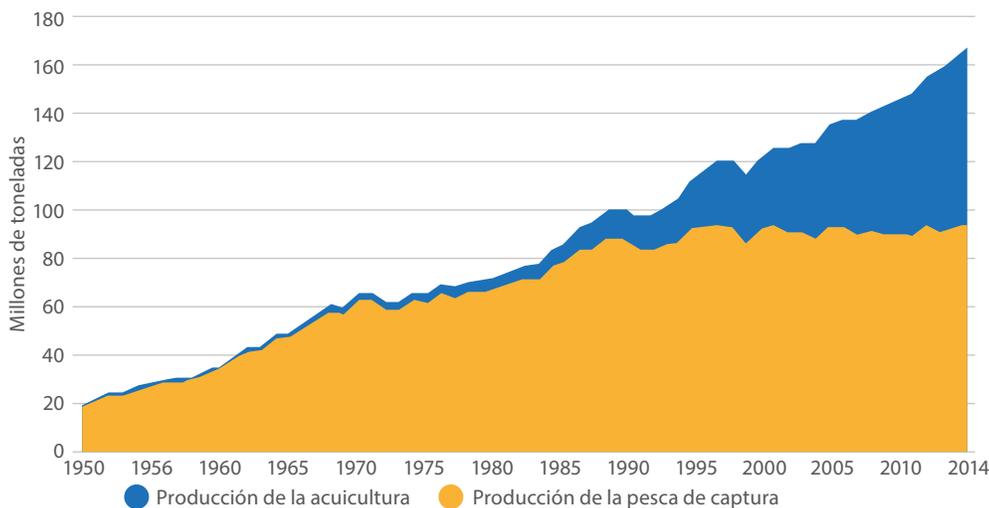
El salmón es reconocido por ser un alimento sano, bajo en calorías, con niveles elevados de ácidos grasos Omega 3 (DHA y EPA), Omega 6, nutrientes y proteínas, vitaminas A, B6- B3, D y K, además de importantes minerales como zinc, potasio, fósforo y yodo.

Existe abundante evidencia científica sobre los beneficios para la salud del consumo de salmón: mejoras en el sistema inmune, control de la tensión arterial, disminución riesgos cardiovasculares, entre otros.

Dentro del consumo de proteínas de origen animal, el salmón también destaca por ser una proteína sustentable y eficiente, en comparación con el pollo, cerdos o vacunos, en variables como huella de carbono y factor de conversión.

				
Huella Carbono: KgCO2e por kg comestible	9,8	42,3	56,7	337,2
Índice conversión alimenticia: kgs de alimento para aumentar 1 kg de peso corporal	1,2-1,5	1,7-2	2,6-5	6-10

Producción mundial de la pesca de captura y la acuicultura



Fuente: FAO 2016. Estado mundial de la pesca y acuicultura
[www.salmonchile.cl/salud y nutrición](http://www.salmonchile.cl/salud_y_nutricion)
www.gloabalsalmoninitiative.org

Nuestros productos

Nuestros productos se comercializan a través de la marca Super Salmon. Nuestra planta de procesos en Quellón tiene la capacidad de producir salmón fresco en dos horas y completar el procesamiento en menos de cuatro horas para el salmón congelado. Los salmones son cosechados vivos en nuestro acopio en tierra e ingresan a proceso en estado de pre rigor, lo que garantiza la frescura de nuestros productos.

Nuestra planta de procesos produce una serie de 50 productos distintos, de acuerdo a la especie de salmón, nivel de frío, tipos de cortes, empaque y valor agregado del producto.

- Salar y coho.
- Congelado y fresco.
- HG (Head Gone) y HON (Head On)
- Filete trim D, trim E y trim F.
- Loins
- Porcionados
- Con o sin piel
- Sellado al vacío

Salud y seguridad de los clientes

Para asegurar la inocuidad de nuestros productos, cumplimos estrictamente la normativa nacional e internacional en aspectos de sanidad, inocuidad y bioseguridad. Todo ello es certificado por el Servicio Nacional de Pesca y durante las diversas auditorías a las que se somete nuestra planta de procesos y que son descritas en el capítulo III y en el anexo de este reporte: ASC, ISO, OSHAS, HACCP, BAP, Global Gap, entre otras.

Monitoreos y controles de materia prima

El muestreo corresponde a unidades escogidas al azar antes de ingresar a la línea de proceso, de un mismo lote, y con una frecuencia de muestreo de una vez a la semana de acuerdo con la técnica VIDAS[®], para análisis de *Listeria monocytogenes* en materia prima, enviando una muestra a un laboratorio acreditado.

En 2017 realizamos 728 muestreos de materia prima para listeria.

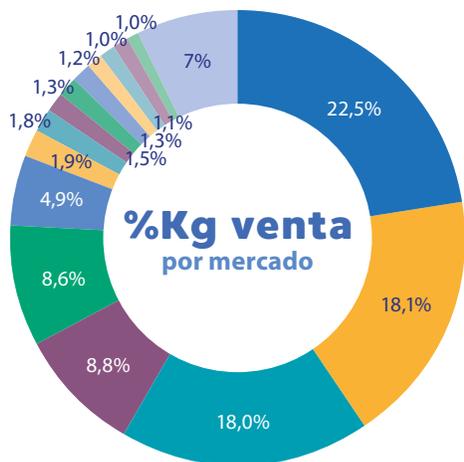
Incidentes y reclamos sobre nuestros productos

Durante el año 2017 recibimos 25 reclamos fundados de exportación, de los cuales el 96% se clasificó por problemas de especificación. El indicador de reclamos por millón de kilos despachados exportación para este periodo fue de 0,64.

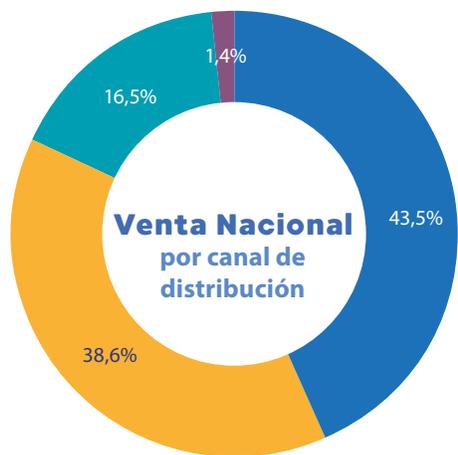
Para el caso de los reclamos nacionales, recibimos ocho reclamos fundados, los que se clasificaron de la siguiente manera: 37,5% por especificación, 37,5% por inocuidad y 25% por problemas de rotulación. El indicador de reclamos por millón de kilos despachados nacional fue de 4,83.

Mercados

El 95% de nuestros productos se exportó a través de las oficinas comerciales de Agrosuper, mientras que el 5% de nuestra producción se destinó al mercado nacional. En 2017, Estados Unidos, Brasil y Japón concentraron el mayor porcentaje de nuestras exportaciones.



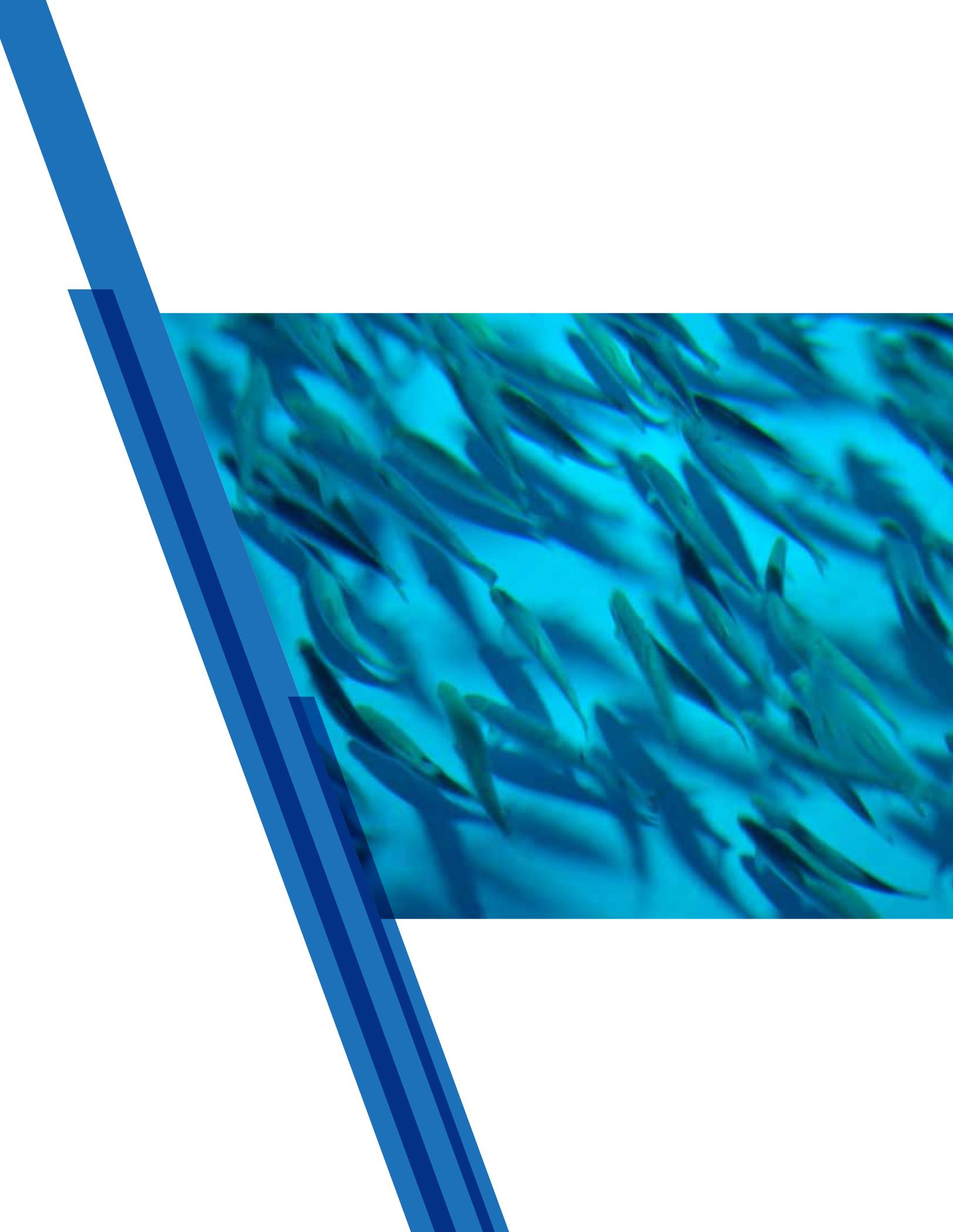
- EE.UU.
- Brasil
- Japón
- China
- Federación Rusa
- Chile
- Colombia
- Alemania
- Corea del Sur
- Canadá
- Mexico
- Dinamarca
- Países Bajos
- Argentina
- España
- Otros



- Industrial
- Supermercados
- Food Service
- Tradicional







Salud

7



Estrategia de salud

Nuestra estrategia sanitaria se fundamenta en la prevención. Como estamos integrados productivamente, el primer paso es la producción de ovas libres de enfermedades en pisciculturas con altos estándares de bioseguridad. El centro de reproductores Catripulli es un compartimento sanitario libre de enfermedades de alto riesgo. El equipo de reproductores desarrolla cruza de las especies que demuestran mejor resistencia a las diversas enfermedades que pueden afectar a nuestros salmones.

La calidad de las aguas, en su mayoría de vertiente, también representa un elemento clave en nuestra estrategia sanitaria.

El 100% de nuestros pre smolts son vacunados antes de ser sembrados en el mar contra las enfermedades de mayor prevalencia en Chile.

La formulación de dietas por nuestro equipo de nutrición también se orienta al fortalecimiento del sistema inmune de los peces, realizando constantemente ensayos y desafíos de las diversas enfermedades que pueden padecer los salmones.

Existe acompañamiento de médicos veterinarios de la compañía, desplegados en terreno, que monitorean de manera permanente a través de visitas periódicas a todas las instalaciones productivas de la empresa.

El concepto de bienestar animal está en el ADN de nuestro modelo productivo y en todas las fases del crecimiento de nuestros salmones, se busca evitar factores de stress, minimizando los manejos, administrando de manera adecuada las densidades de cultivo y traslado y controlando de manera oportuna la propagación de enfermedades.

Política de bienestar Agrosuper



Vigilancia y control de enfermedades

La gerencia técnica coordina los programas de vigilancia sanitaria para las fases de reproducción, agua dulce y engorda. A través de visitas a pisciculturas y centros de engorda, el equipo de veterinarios y técnicos califica-

dos de Los Fiordos, revisa el estado sanitario de los peces, realiza necropsias y tomas de muestras para detectar en forma temprana la aparición de enfermedades.

Uso de medicamentos

Se trata del último recurso de nuestra estrategia sanitaria. Su uso se realiza de manera exclusiva bajo prescripción médica del departamento veterinario en base a su diagnóstico y, eventualmente, muestreos de laboratorio cuando así corresponda. Es el departamento veterinario el responsable de definir las dosis,

administración, cumplir con los períodos de resguardo establecidos para cada medicamento y coordinar los análisis necesarios para asegurar la ausencia de residuos en la carne del animal para garantizar a nuestros consumidores la inocuidad de los salmones.

Antibióticos

Cada pez cosechado en los centros cerrados en 2017 recibió en promedio 2,6 tratamientos durante el ciclo.

Año	2015	2016	2017
N° tratamientos promedio	1,52	1,86	2,6

Los antibióticos utilizados fueron Oxitetraciclina y Florfenicol.

Por su parte, en 2017 los gramos de ingrediente activo por tonelada de biomasa cosechada fueron 355,7 para el grupo de centros con ciclo cerrado.

Año	2015	2016	2017
Grs. principio activo x tonelada cosechada	510	282	355,7

El uso de antibióticos fue empleado únicamente para la especie Salar.

Destacamos que Los Fiordos en 2017 cumplió seis años sin utilizar antibióticos en la producción de salmón Coho.

Control parasitosis

La primera medida de control es la selección en nuestro programa genético de aquellas familias que hayan demostrado mejor resistencia al cálígus. A través de la dieta asegu-

ramos los nutrientes necesarios para defensa en piel, mucus y escamas. Antes de su ingreso al mar, aplicamos antiparasitarios de larga acción.

Carga promedio mensual cálígus 2017: 3,77

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
Carga promedio cálígus mensual	4,9	4,1	5,3	5,9	4,6	2,5	2,5	4,2	3,4	2,8	2,2	2,9

Comparativo cargas de cáligns

Año	2015	2016	2017
Promedio de carga de cáligns mensual	2,31	7,64	3,77

Para el control del cáligns, en 2017 se utilizaron 6,88 gramos de componente activo en baños por tonelada de biomasa cosechada.

Por su parte, destacamos que en 2017 no se utilizaron antiparasitarios en el alimento en la fase de engorda.

Uso antiparasitarios	2015	2016	2017
Baños. Grs. componente activo x tonelada cosechada	6,80	8,71	6,88
Alimento. Grs. componente activo x tonelada cosechada	0,065	4,71	0

Los componentes activos en los tratamientos de cáligns fueron Azametiphos y Deltamtrina.

Como métodos no medicinales para el control del cáligns, Los Fiordos utiliza:

- Resistencia genética
- Alimentos funcionales

PTI (Parasiticide Treatment Index; Índice de tratamientos antiparasitarios)

Este indicador es propuesto por el estándar ASC y busca medir y disminuir el potencial impacto en el ambiente que se pueda derivar de la utilización de antiparasitarios. Los centros de cultivo que busquen certificarse en el estándar ASC deben obtener un resultado igual o inferior a 13 en la medición de este indicador, de acuerdo con una fórmula de cálculo que pondera el tipo de ingrediente activo utilizado, método de aplicación empleado y la posibilidad de que el tratamiento genere resistencia.

La gestión de Los Fiordos de este indicador se concentra en los esfuerzos en selección genética para cruzar las familias con mejor desempeño demostrado ante cáligns, utilización de antiparasitarios de larga duración en bajas cantidades en forma previa a la siembra de smolts en el mar y en la formulación de dietas funcionales.

Sobre este indicador, la postura de nuestra empresa es que se trata de un indicador que es muy sensible a las condiciones ambientales de cada concesión en operación (profundidad, oxígeno, corrientes). De otro lado, de acuerdo a la normativa sanitaria del Servicio Nacional de Pesca, cada vez que un centro de cultivo sobrepasa las tres hembras ovígeras de carga de cáligns se ve en la obligación de realizar un tratamiento. Vale decir, pasado este límite la empresa está obligada a tratar y en caso no hacerlo se expone a sanciones progresivas que pueden llegar hasta la eli-

minación de peces instruida por el Servicio Nacional de Pesca. En consecuencia, el cumplimiento de la normativa sanitaria de Chile implica la posibilidad cierta del aumento en los resultados de este indicador para el centro respectivo.

Por lo anterior, Los Fiordos participa activamente del grupo de trabajo del GSI que ha planteado distintas alternativas a ASC para modificar este indicador de manera tal de que efectivamente se transforme en un indicador de la gestión sanitaria de cada empresa en cada centro, en vez de ser un indicador influenciado por la condición ambiental de cada concesión y que depende en mayor grado de las medidas sanitarias impuestas por la autoridad competente. Creemos que, en el mediano plazo, puede construirse un índice de tratamientos antiparasitarios para cada concesión que sea acorde con su condición ambiental y que sobre esa realidad del caso particular las empresas puedan comprometer metas de mejora en la utilización de antiparasitarios.

La utilización de medicamentos de nuestra estrategia sanitaria cumple con las normativas nacionales e internacionales y cumplen con el listado propuesto por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Nuestra estrategia sanitaria no contempla la utilización de antibióticos con fines profilácticos.

Evaluación permanente vacunas y antibióticos

Nuestro equipo de salud realiza periódicamente evaluaciones y seguimiento a las vacunas y tratamientos utilizados, de manera tal de ir seleccionando siempre las mejores

opciones disponibles en el mercado y realizando diversos ensayos y desafíos a los tratamientos seleccionados, tanto en agua dulce como en engorda.

Participación en esquema barrios ACS

Las ACS (Agrupaciones de Concesiones de Salmónidos) es parte de la normativa sanitaria y ambiental que surgió en Chile con posterioridad de la crisis del virus ISA. Esta normativa determinó la creación de grupos de barrios formados por concesiones, generalmente administradas por diversas empresas productoras que las operan en un mismo sector.

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura establece periódicamente para cada ACS las densidades de siembra para todo el barrio, las unidades y la densidad de siembra para cada centro de cultivo, de acuerdo al comporta-

miento sanitario de la concesión y el barrio y las fechas para operar estas concesiones.

Sobre esta regulación, cada ACS debe designar de común acuerdo un coordinador, y entre todas las empresas, se acuerdan reglas sobre el uso de antibióticos, antiparasitarios, entre otros.

Esta regulación ha sido un avance en términos de regulación pre competitiva de la acuicultura y permite una sana coordinación entre los actores motivada por el buen desempeño sanitario de la ACS y cada concesión.

Instancias de colaboración

Entendiendo que los desafíos sanitarios y ambientales de la producción del salmón son comunes a la industria, Los Fiordos participa activamente de los proyectos Control Coordinado de SRS y Control Coordinado de Cáligus, junto a la consultora Aquabench y las empresas socias del GSI, comprometiendo esta participación en el segundo acuerdo de cooperación con WWF Chile.

La valiosa información recopilada de manera sistemática ha sido un avance en la coordinación de tratamientos contra el cáligus entre las empresas participantes y permite contar con información veraz y sistematizada para generar un diálogo técnico con las autoridades que busque construir políticas públicas que definan incentivos adecuados para modelos de producción sustentables en la producción de salmón en Chile.

Mortalidad acumulada

La mortalidad del 2017 para cada especie fue la siguiente:

Cuadro comparativo mortalidad

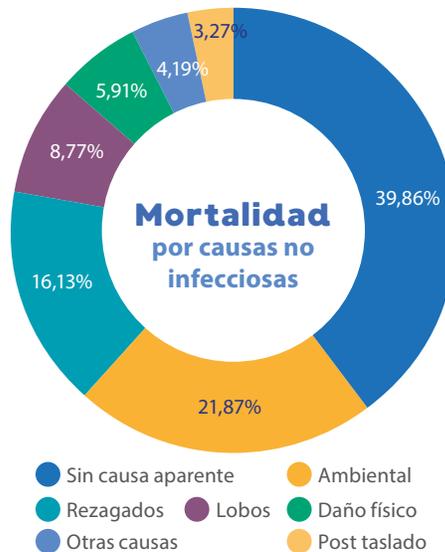
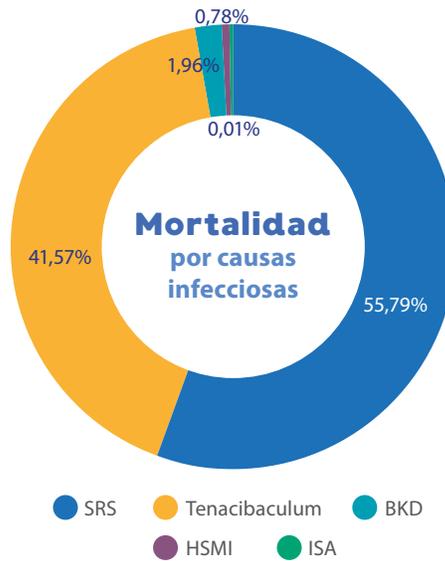
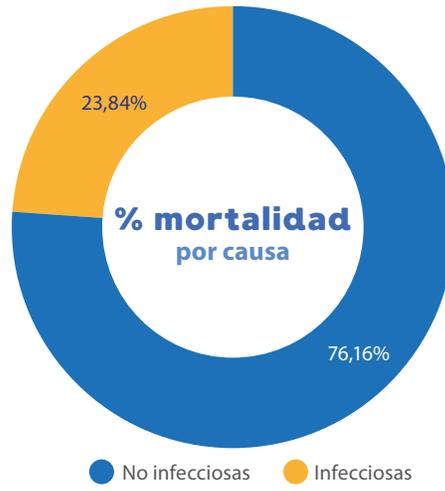
Especie	2015	2016	2017
Salar	7,22	9,60	7,03
Coho	2,72	2,42	2,04
Trucha	5,14	15,84	

En 2017 se apreció una disminución de la mortalidad respecto de años anteriores.

La fórmula de cálculo expresada corresponde al concepto de mortalidad acumulada definida en el reporte de sustentabilidad de las empresas del GSI:

12 meses de rotación de mortalidad	(N° total de mortalidades en el mar en los últimos 12 meses - N° total de peces sacrificados por enfermedad o similar y que no cuentan en las cifras de cosecha)
	(N° de cierre de peces en el mar + N° total de x 100 mortalidades en los últimos 12 meses + N° total de peces cosechados en los últimos 12 meses + N° total de peces sacrificados en el mar)

Causas de mortalidad 2017







Indicadores Económicos



Desempeño Económico

El siguiente cuadro es un resumen de los principales indicadores económicos del pe-

riodo y se construye en base a la información reportada por nuestra matriz, Agrosuper, a la Superintendencia de Valores y Seguros para el segmento acuícola:

Indicadores Económicos		2015	2016	2017
Ingresos por Venta	MM\$	139.641	254.434	240.276
Costo de Venta	MM\$	-164.347	-217.877	-156.418
Margen Bruto pre Fair Value	MM\$	-24.705	36.558	83.858
EBIT pre Fair Value	MM\$	-45.804	9.339	55.536
EBITDA pre Fair Value	MM\$	-37.380	13.922	63.725
Fair Value	MM\$	-7.145	33.262	7.837
Impuestos	MM\$	14.310	-7.686	-14.072
Ganancia/Perdida	MM\$	-53.170	24.296	43.835
Ventas Salar	Ton WFE	42.130	55.217	43.453
Ventas Coho	Ton WFE	7.076	10.379	12.499
Ventas Trucha	Ton WFE	1.005	1.673	
Cosecha Salar	Ton WFE	45.685	52.210	45.626
Cosecha Coho	Ton WFE	10.093	6.819	15.495
Cosecha Trucha	Ton WFE	1.023	1.679	

Cifras expresadas en millones de pesos MM\$.

Pago patentes de acuicultura \$625.758.996.-

El Año 2017 se pagaron Patentes Acuícolas (Anuales) e incluye Pagos Semestrales de Concesiones Marinas de Cisnes, Quellón y Calbuco y el pago de patentes comerciales que se paga semestralmente.

	2015	2016	2017
Pago patentes acuicultura	\$383.754.830	\$514.922.728	\$625.758.996

Es importante destacar que los montos cancelados por patentes de acuicultura corresponden a una contribución que queda de manera íntegra en la región de Aysén, lugar donde se ubican nuestras concesiones de acuicultura. De acuerdo al artículo 84 de la Ley de Pesca y Acuicultura, el 50% se destina a la región a través del Fondo de Desarrollo Regional y el otro 50% se destina íntegramente a la Municipalidad de la comuna donde se emplaza la concesión, por lo que este tributo representa una importante contribución a los gobiernos locales.

Patentes Comerciales \$38.467.387.-

Por su parte, el pago de patentes se realiza en las comunas respectivas de cada operación de acuerdo a las fórmulas de cálculo contempladas en la Ley de Rentas.

Subsidios estatales

Durante 2017, el detalle de subsidios recibidos por las diversas leyes de fomento a la producción en zonas australes y exportaciones es el siguiente:

Bonificación por mano de obra: \$221.914.447

Es un beneficio para los empleadores de las regiones I, XI, XII, XIV y provincia de Palena en la X región entregado por cada trabajador con domicilio y trabajo permanente en estas regiones o provincia.

Ley Austral: Se declararon \$576.630.283 en 2017. Este mecanismo consiste en un crédito contra el impuesto de primera categoría que se otorga a las empresas con actividades productivas en las regiones XI, XII y la provincia de Palena, en la X región.

Pago a proveedores

El pago a proveedores nacionales en 2017 llegó a los 261.627.693 USD, que como se informó en el capítulo de II de este reporte, se distribuye en 87 empresas de servicio con operaciones principalmente en las regiones de la Araucanía, Los Lagos y Aysén.

Multas del período

El siguiente cuadro muestra el resumen de la totalidad de las multas canceladas durante el período que aborda los diversos aspectos en los cuales la empresa es regulada y fiscalizada: ambiental, sanitario, social, comercial, entre otros.

Instalación	Servicio	Materia	Valor CLP	Valor USD	Año infracción
18 centros de cultivo	Superintendencia del Medio Ambiente	Transporte, limpieza y desinfección redes, retiro de mortalidad, sobreproducción, limpieza de playas y terrenos cercanos a concesión, planes contingencia, emplazamiento fuera de la concesión	\$1.757.006.400	\$2.816.392	2013-2014
Planta Quellón	Superintendencia de Servicios Sanitarios	Incumplimiento parámetros efluente	\$5.042.736	\$8.014	2014
Centro Concoto	Servicio Nacional de Pesca	Clasificación de mortalidad	\$2.332.350	\$3.480	2015
Planificación y despacho	Dirección Nacional de Aduanas	Presentación tardía informe variación valor	\$456.978	\$693	2016
Centro Gala 1	Inspección del Trabajo	Distribución jornada de trabajo	\$1.398.000	\$2.196	2017
Centro Marta	Inspección del Trabajo	Capacitación seguridad. Documentación laboral incompleta en centro de cultivo	\$3.142.450	\$5.019	2017
Planta Quellón	Inspección del Trabajo	No pago vacaciones proporcionales	\$1.871.440	\$2.994	2017
Centro Harry	Armada de Chile	Faenas de buceo con puerto cerrado	\$142.890	\$225	2017
TOTAL			\$1.771.393.244	\$2.839.014	

En 2017, concluyó el proceso sancionatorio iniciado por la Superintendencia del Medio Ambiente en contra de la empresa que consolidó en un proceso sancionatorio infracciones detectadas en actividades de fiscalización del Servicio Nacional de Pesca y de la Superintendencia del Medio Ambiente en 18 centros de cultivo entre los años 2013 y 2014.

Por su parte, de acuerdo a nuestros registros internos, nuestra empresa fue fiscalizada en 2017 en 78 oportunidades, por los diversos servicios del Estado con competencia fiscalizadora.

Resumen fiscalizaciones

Lugar fiscalización	Número	%
Centros de cultivo	54	69%
Planta Pargua	9	12%
Agua Dulce	11	14%
Planta Quellón	4	5%







Índice GRI



Índice de contenidos GRI

ESTANDAR GRI 2016	Contenido	Definición	Página
GRI 102: Contenidos Generales	102-1	Nombre de la organización	9
	102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	9
	102-3	Ubicación de la sede	9
	102-4	Ubicación de las operaciones	9
	102-5	Propiedad y forma jurídica	9
	102-6	Mercados atendidos	67, 68
	102-7	Tamaño de la organización	10
	102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	24
	102-9	Cadena de suministro	25
	102-10	Cambios significativos en la organización y cadena de suministro	10
	102-11	Principio o enfoque de precaución	11
	102-12	Iniciativas externas	11
	102-13	Afiliación a asociaciones	13
	102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	8
	102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	11, 14
	102-17	Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas	17
	102-18	Estructura de Gobernanza	18
	102-40	Lista de grupos de interés	19
	102-41	Acuerdos de negociación colectiva	25
	102-42	Identificación y selección de grupos de interés	19
	102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	19
	102-44	Temas y preocupaciones claves mencionados	20
	102-45	Entidades incluidas en los estados financieros	80
	102-46	Definición de los contenidos de los informes y coberturas del tema	20
	102-47	Lista de temas materiales	20
	102-48	Reexpresión de la información	60
	102-49	Cambios en la elaboración de informes	21
	102-50	Período objeto del informe	21
	102-51	Fecha del último informe	21
	102-52	Ciclo de elaboración de informes	21
	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	21
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	21	
102-55	Índice de contenidos GRI	86	
102-56	Verificación externa	21	
GRI 103: Enfoque de Gestión	Tema material: Política, valores, misión y visión		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	14
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	8 - 21
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	8 - 21
	Tema material: Seguridad laboral y beneficios		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	24
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	24 - 28
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	24 - 28	

ESTANDAR GRI 2016	Contenido	Definición	Página
GRI 103: Enfoque de Gestión	Tema material: Comunidades, programas de apoyo y vinculación con pueblos originarios		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	46
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	46 - 53
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	46 - 53
	Tema material: Gestión ambiental, emisiones, residuos, fondos marinos y biodiversidad		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	56
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	56 - 63
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	56 - 63
	Tema material: Productos: certificaciones, monitoreo y control de calidad		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	66
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	66 - 69
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	66 - 69
	Tema material: Salud: estrategia sanitaria, uso de antibióticos, antiparasitarios y desafíos futuros		
	103-1	Explicación del tema material y su cobertura	72
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	72 - 77
	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	72 - 77
GRI 200: Desempeño Económico	201-4	Asistencia financiera recibida del gobierno	81
	204	Prácticas de adquisición	81
	204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	81
	205	Anti Corrupción	11
	205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	11
GRI 300: Ambientales	302	Energía	57
	302-1	Consumo energético dentro de la organización	57
	302-3	Intensidad energética	57
	302-4	Reducción del consumo energético	57
	303	Agua	57
	303-1	Extracción de agua por fuente	57
	304	Biodiversidad	58
	304-4	Especies que aparecen en la Lista Roja de la UICN y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren afectadas por las operaciones	58
	305	Emisiones	59
	305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	59
	305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)	59
	305-4	Intensidad de las emisiones GEI	59
	306	Efluentes y Residuos	60
	306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	60
	307	Cumplimiento ambiental	61, 81
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	61, 81	

ESTANDAR GRI 2016	Contenido	Definición	Página
GRI 400: Sociales	403	Salud y seguridad en el trabajo	26
	403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	26
	404	Formación y enseñanza	27
	404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	27
	408	Trabajo Infantil	12
	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil	12
	409	Trabajo forzoso u obligatorio	27
	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio	NA
	413	Comunidades locales	46
	413-1	Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	47
	416	Salud y seguridad de los clientes	67
	416-1	Evaluación de los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos o servicios	67
	416-2	Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	67
	419	Cumplimiento socioeconómico	81
	419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	81

Anexo Certificaciones

Certificación	Location Name	Certification Code	Vigencia
ASC	Amparo Grande	ASC-F-SCS-011	25-05-2018
ASC	Angostura	ASC-DNV-189377	10-11-2018
ASC	Bahía Anita	ASC-F-SCS-0 3 3	12-04-2019
ASC	Canalad 1	ASC-F-SCS-041	24-11-2019
ASC	Catalina	ASC-F-SCS-0 3 3	14-04-2019
ASC	Chaffer	ASC-DNV-188888	10-11-2018
ASC	Estero Nieto	ASC-F-SCS-009	09-11-2018
ASC	Estero Soto	ASC-DNV-185131	16-08-2018
ASC	Graffer	ASC-DNV-185132	16-08-2018
ASC	Isla Fisher	ASC-F-SCS-28	15-11-2019
ASC	Isla Sánchez	ASC-F-SCS-013	08-12-2018
ASC	Lalanca	ASC-F-SCS-0 3 3	24-11-2019
ASC	Marta	ASC-DNV-194158	04-02-2019
ASC	Martina	ASC-DNV-194742	09-02-2019
ASC	Nueva Esperanza	ASC-DNV-199072	06-05-2019
ASC	punta Ganso	ASC-F-SCS-010	09-11-2018
ASC	Quetros 1	ASC-F-SCS-26	15-11-2019
ASC	Sur Puyuhuapi	ASC-DNV-185133	16-08-2018
ASC	Valverde 2	ASC-F-SCS-28	15-11-2019
ASC	Estero Blanco	ASC-F-SCS-063	24-01-2021
ASC	Punta Paredes	ASC-F-SCS-062	24-01-2021
BAP	Estero Blanco	F10533AM	05-12-2018
BAP	Estero Nieto	F10533H	05-12-2018
BAP	Estero Soto	F10533I	05-12-2018
BAP	Graffer	F10533O	05-12-2018
BAP	Marta	F10533P	05-12-2018
BAP	Nueva Esperanza	F10533U	05-12-2018
BAP	Punta Ganso	F10533J	05-12-2018
BAP	Punta Paredes	F10533AN	05-12-2018
BAP	Teresa 1	F10533AO	05-12-2018
BAP	Teresa 2	F10818D	05-12-2018
Global GAP	-	4052852035378	20-03-2008

Certificación	Location Name	Certification Code	Vigencia
ISO 9001 : 2008 ISO 14001 : 2004 + Cor 1 : 2009	Engorda	DE-281223 QM08 UM	14-09-2018
BS OHSAS 18001 : 2007	Engorda	DE-281223 BSOH	11-04-2019
ISO 9001 : 2008	Agua dulce	368365 QM08	14-09-2018
ISO 14001 : 2004 + Cor 1 : 2009	Agua dulce	368365 UM	14-09-2018
BS OHSAS 18001 : 2007	Agua dulce	368365 BSOH	14-06-2019
BAP	Agua dulce	H10191	30-05-20 18
ISO 9001 : 2008 ISO 14001 : 2004 + Cor 1 : 2009	Reproductores	490825 QM08 UM	14-09-2018
BS OHSAS 18001 : 2007	Reproductores	490825 BSOH	05-05-2019
ASC	Cadena de custodia	ASC-C-00583	14-04-2021
ISO 9001 : 2008	Planta procesos	243207 QM08	02-08-2018
ISO 14001 : 2004 + Cor 1 : 2009	Planta procesos	243207 UM	02-08-2018
BS OHSAS 18001 : 2007	Planta procesos	243207 BSOH	11-04-2019
BAP	Planta procesos	P10345	18-07-2018
IFS	Planta procesos	243207 IFS	12-12-2018
BRC	Planta procesos	243207 BRC7	20-04-2018
HACCP	Planta alimentos	420693 HCI	24-10-2020
BAP	Planta alimentos	M10023	14-06-2018
ISO 9001: 2015 ISO 14001: 2015	Planta alimentos	420693 QM15 UM15	12-10-2020
BS OHSAS 18001 : 2007	Planta alimentos	420693 BSOH	24-10-2020
KOSHER	Planta procesos	-	may-18
HALAL	Planta procesos	01-112017	10-11-2018
HACCP	Planta procesos	243207 HCI	30-07-2018

Agradecimientos:

Andrés De Larraechea

Antonio Troncoso

Arnaldo Guerra

Carol Fernandois

Carolina Fernández

Claudio Cumsille

Cristián Dominik

Cristopher Horta

Daniela Cimino

Denis Barriga

Diego Delgado

Eduardo Noches

Fabiola Soto

Felipe Bergstrom

Felipe Obando

Fidel Pardo

Gabriela Bascur

Jaime Bustos

Jaime Padilla

Javiera Salamanca

Judith Angulo

Laura Uribe

Leonardo González

Luis Poblete

Manuel Villarroel

Marcos Seguel

María Carolina López

Matías Silva

Mauricio Labraña

Mauro Araneda

Miguel Portus

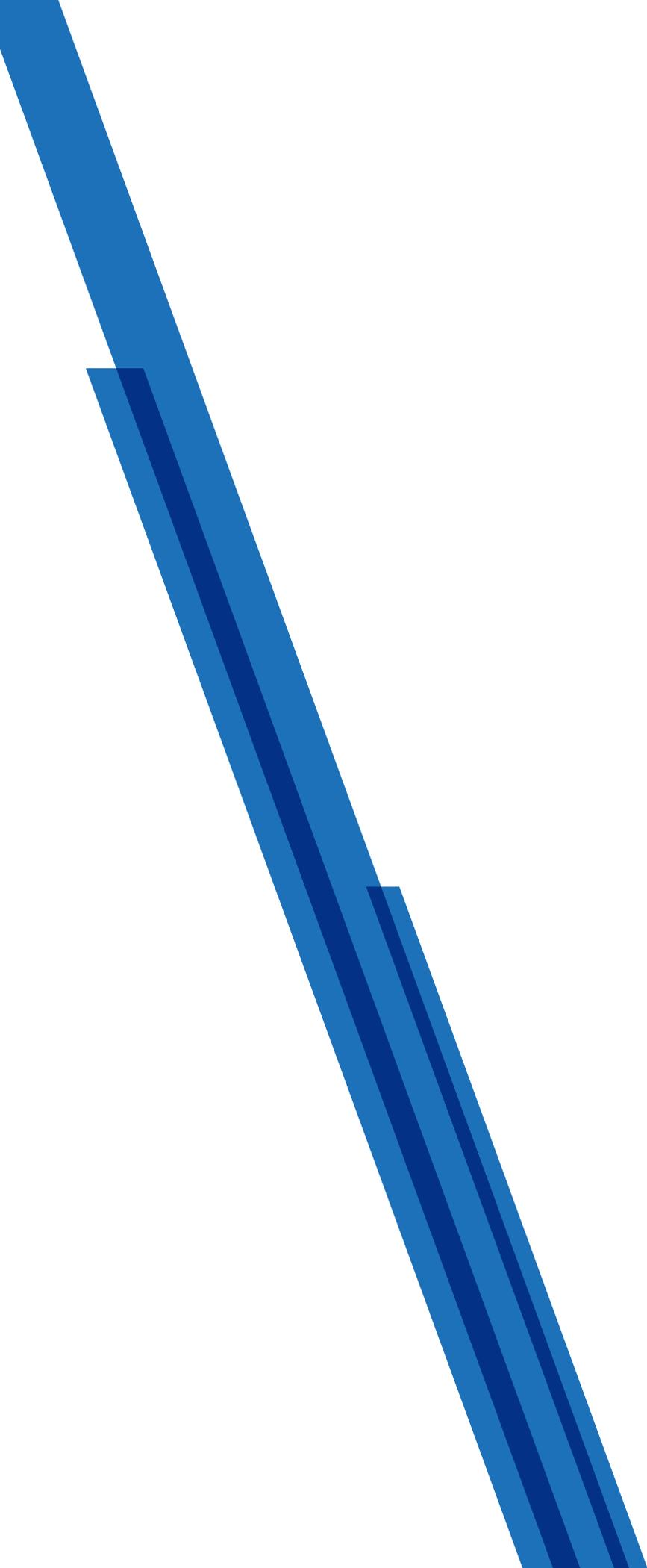
Nicolás DePaoli

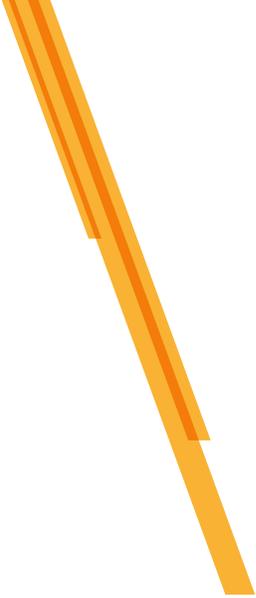
Nicolás Ramos

Pablo Pradena

Sady Delgado

Tatiana Chaparro





Elaboración del Reporte de Sustentabilidad

GRI G4 - 5

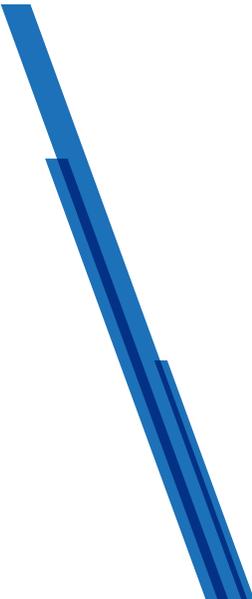
Dirección general y contenidos:

Gerencia de Comunidades.

Avenida Diego Portales 2000 piso 8, Puerto Montt.

Diseño

Agencia Publisur





Los Fiordos

REPORTE
SUSTENTABILIDAD

2 0 1 7

