

.....
REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD 2016
.....

PESCA

“La sostenibilidad es un componente clave para asegurar el crecimiento rentable de Camanchaca a largo plazo. La publicación de este reporte refuerza nuestro compromiso de hacer de la sostenibilidad un pilar de nuestra estrategia de negocio. Este es el primer reporte de la División Pesca, que se suma a los tres reportes elaborados con anterioridad por la División Salmones”.

Ricardo García,
Gerente General Compañía Pesquera Camanchaca S.A.

ACERCA DE ESTE REPORTE

Bienvenidos a nuestro primer Reporte de Sostenibilidad de Camanchaca Pesca en el que presentamos nuestra estrategia, prioridades y desempeño en las materias de mayor relevancia para la sostenibilidad de esta división.

Este documento complementa la Memoria Anual 2016 de Compañía Pesquera Camanchaca S.A, y el Reporte de Sostenibilidad 2016 de la División Salmones, y ha sido elaborado en conformidad con los lineamientos de la Iniciativa Global de Reportes (GRI, por su sigla en inglés), en su versión G4 en la opción Esencial. Se enfoca en los temas de mayor relevancia para Camanchaca Pesca y sus grupos de interés, los que han sido determinados siguiendo los lineamientos de GRI-G4 (ver pág. 62).

La información que se presenta aborda nuestra gestión durante el año 2016. Se incluyen además datos de años anteriores para ofrecer un mayor contexto, así como los principales eventos ocurridos a la fecha de publicación de este documento.

El reporte incluye las operaciones de Pesca Norte y Pesca Centro-Sur. El alcance de los indicadores presentados es precisado en las notas adjuntas a cada una de las cifras.

En la confección de este reporte participó un equipo de trabajo formado por representantes de las gerencias corporativas de Compañía Pesquera Camanchaca y ejecutivos de su División Pesca. Su trabajo fue coordinado por la Gerencia Regional Pesca Sur y contó con la asesoría de expertos externos. El equipo veló por el cumplimiento de los principios GRI y fue el encargado de recabar y validar la información reportada.

CONTACTO

Para más información sobre el reporte dirigirse a:

Daniela Alarcón M.
Jefe de Medio Ambiente División Pesca
dalarcon@camanchaca.cl

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

- 03** | ACERCA DE ESTE REPORTE
- 06** | VISIÓN DEL GERENTE GENERAL
- 08** | ALIMENTANDO AL MUNDO
DESDE EL MAR

02

ESTRATEGIA DE DESARROLLO

- 16** | 2.1. CONTEXTO Y DESAFÍOS
- 17** | 2.2. ESTRATEGIA Y PRIORIDADES
EN SOSTENIBILIDAD

01

CAMANCHACA PESCA EN UNA MIRADA

- 10** | 1.1. LA COMPAÑÍA
- 12** | 1.2. CIFRAS 2016
- 14** | 1.3. NUESTRA RELEVANCIA
- 15** | 1.4. CADENA DE VALOR

03

PESQUERÍA RESPONSABLE

- 19** | 3.1. SOSTENIBILIDAD DE LOS
RECURSOS PESQUEROS EN CHILE
- 21** | 3.2. PRÁCTICAS DE CAMANCHACA
PARA UNA PESCA SOSTENIBLE

04

PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES

- 24 | 4.1. GESTIÓN AMBIENTAL
- 26 | 4.2. RESGUARDO AMBIENTAL EN LOS PROCESOS

05

ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD

- 30 | 5.1. SISTEMAS DE GESTIÓN
- 32 | 5.2. SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 32 | 5.3. ASEGURAMIENTO EN LA CADENA DE SUMINISTRO
- 34 | 5.4. CUALIDADES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

06

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES

- 35 | 6.1. GESTIÓN LABORAL
- 36 | 6.2. CAPACITACIÓN Y DESARROLLO
- 38 | 6.3. AMBIENTE DE TRABAJO
- 39 | 6.4. RELACIONES LABORALES
- 40 | 6.5. SEGURIDAD LABORAL

07

APORTE A LA COMUNIDAD

- 42 | 7.1. RELACIÓN E INVERSIÓN SOCIAL HACIA LA COMUNIDAD
- 46 | 7.2. APOORTE AL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL

08

GOBIERNO Y ÉTICA

- 48 | 8.1. GOBIERNO CORPORATIVO Y DE LA SOSTENIBILIDAD
- 49 | 8.2. ÉTICA Y CUMPLIMIENTO
- 52 | 8.3. GESTIÓN DE RIESGOS
- 53 | 8.4. RELACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS
- 54 | 8.5. INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES EN LAS QUE PARTICIPA
- 55 | 8.6. DISTRIBUCIÓN DE VALOR GENERADO
- 56 | 8.7. RESUMEN DE DESEMPEÑO EN SOSTENIBILIDAD

09

ANEXOS

- 62 | 9.1. TEMAS DE MAYOR RELEVANCIA
- 63 | 9.2. ÍNDICE DE CONTENIDO GRI-G4

VISIÓN DEL GERENTE GENERAL

Estimado lector,

Con satisfacción presentamos un nuevo hito en el camino de la sostenibilidad de nuestros negocios en Camanchaca, el primer Reporte de Sostenibilidad de la División Pesca.

En este primer reporte, entregamos información valiosa de los desafíos, prioridades y desempeño en los temas más relevantes para la sostenibilidad de nuestro negocio pesquero.

Este esfuerzo sigue a los reportes ya publicados desde hace tres años por la División Salmones, y es una señal nítida de nuestro genuino compromiso con una pesquería sostenible, pilar fundamental de la estrategia de largo plazo de nuestra Compañía.

En Camanchaca entendemos la sostenibilidad como un elemento clave para la preservación y crecimiento del negocio en el largo plazo, conciliando y balanceando adecuada y prudentemente los aspectos sociales de la pesquería, con el cuidado del medio ambiente y preservación de las especies, y la necesaria competitividad de la empresa.

Desde la riqueza natural de las costas de Chile, exportamos productos del mar a los cinco continentes por un equivalente a más de 360 millones de raciones anuales de proteínas marinas, contribuyendo de forma efectiva al bienestar de las personas que habitan nuestro planeta. Asegurar la buena calidad y frescura de nuestros productos, y así su aporte a la sana y buena alimentación de quienes los consumen, es un foco de la más alta importancia para la sostenibilidad de nuestro negocio. De ello deriva también, nuestro objetivo de orientar cada vez más nuestra producción al consumo humano directo.

Nuestros esfuerzos por avanzar en sostenibilidad se acompañan también de la convicción que ello debe ser verificable y transparente para nuestros grupos de interés. De ello deriva la búsqueda de certificaciones de elevada reputación, que transparenten los avances en calidad, seguridad alimentaria y abastecimiento responsable. Es fuente de orgullo que todos nuestros productos cuenten con la certificación IFFO-RS, que

asegura una pesquería administrada sostenible y responsablemente, y que en 2017 hayamos obtenido la certificación MSC para nuestra pesquería de crustáceos, la que acredita que realizamos una pesca sostenible, sin agotar la especie y teniendo en cuenta la cadena de custodia del producto. Todo ello nos ha permitido abrir nuevos mercados y fortalecer aquellos tradicionales.

Un segundo foco es el cuidado del medio ambiente y, en particular, el resguardo del impacto que las operaciones pesqueras de la Compañía pueden tener en las biomasas marinas, de tal forma que podamos sostener la actividad en el largo plazo. Nuestra Compañía tiene vocación y voluntad para estar en el largo plazo, y ello solo es posible si cuidamos que la pesca esté bien administrada. Además de seguir estrictamente la regulación, implementamos medidas de control para el manejo responsable de los recursos pesqueros, tales como vedas voluntarias cuando vemos que hay indicadores que hacen más vulnerable a la biomasa.

Nuestra atención por la sostenibilidad de las biomasas, quedó también bien capturada en la Ley de Pesca y Acuicultura (N° 20.657) actualmente vigente, que pone su foco precisamente en la sostenibilidad de las pesquerías. Su aporte en ese sentido fue reconocido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), a quien el Gobierno chileno encargó realizar una revisión técnica, y cuyas conclusiones fueron entregadas en 2017 afirmando que esta Ley incorpora una serie de principios de una moderna legislación pesquera tales como sostenibilidad, enfoque ecosistémico y el principio precautorio. En síntesis, concluye que se trata de una ley que apunta directamente hacia la conservación de los recursos pesqueros e insta a seguir trabajando en esa dirección, incorporando mejoras en áreas como la administración de las pesquerías artesanales.

Los aspectos ambientales de nuestros procesos de valor agregado, donde nos toca gestionar el consumo de agua y energía; la generación y reciclaje de residuos; los olores; y el transporte de nuestras materias



RICARDO GARCIA HOLTZ
GERENTE GENERAL
COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.

primas, son también un foco de cuidado por parte de Camanchaca. En 2016, avanzamos en el diseño y propuesta a las autoridades sectoriales de una nueva planta de harina y aceite de pescado en Iquique, la que busca operar con altos niveles de tecnología y elevados estándares ambientales, tanto en materia de generación de olores, como en gestión de residuos líquidos y sólidos.

Camanchaca trabaja inserto en comunidades, y un foco de creciente atención ha sido sostener un sano entorno social y de amistad con los vecinos. Lo entendemos como la forma en que nos relacionamos y nos comprometemos con el desarrollo de las comunidades que comparten el territorio con Camanchaca, de forma que sea recíprocamente beneficioso. Ello a través de la generación de oportunidades de trabajo digno dentro de la Compañía y en sus contratistas y proveedores, procurando que todo el empleo sea contratado en las comunidades. Actualmente, el 99,6% de nuestros trabajadores propios y el 46% de los empleados de nuestros proveedores son locales.

Asimismo, hemos dado gran significado y atención a nuestro programa de relacionamiento social “Camanchaca Amiga”, el que tiene tres pilares: Cercanía, Cuidado del Borde Costero y Alimentación Sana con productos del mar. En 2016 la División Pesca llevó a cabo 52 actividades, convocando a más de 38 mil personas en las regiones de Tarapacá y el Biobío.

Ninguna sostenibilidad es genuina sin el apoyo de nuestros trabajadores. Por ello, un cuarto foco es ser un gran lugar para trabajar, y ello se inicia con el resguardo de la seguridad y salud laboral,

sigue con la calidad del empleo y luego con el aporte al desarrollo de las personas. Los progresos registrados, en la opinión que los trabajadores tienen de Camanchaca, nos llena de entusiasmo.

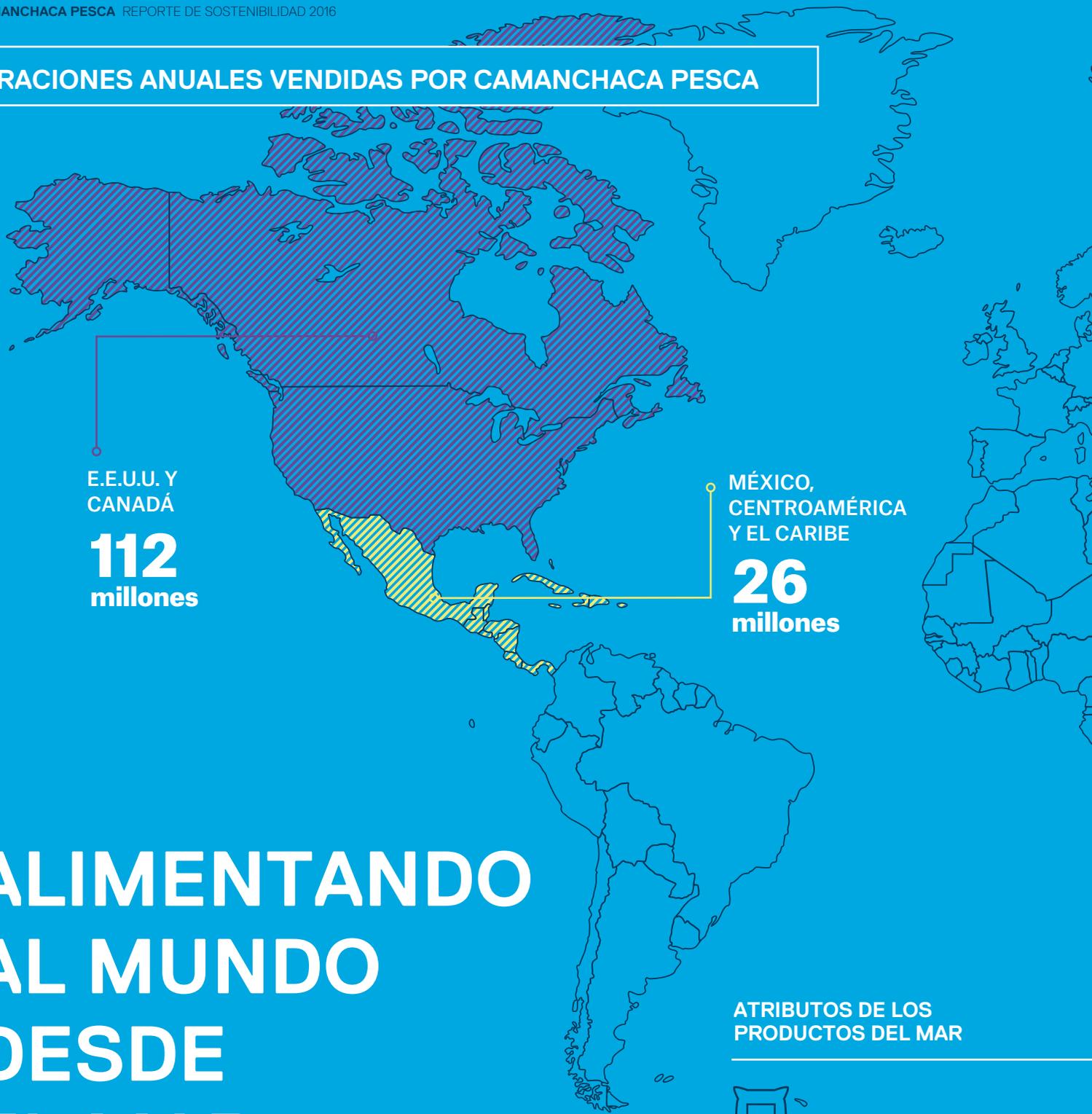
Hemos avanzando en nuestro objetivo de ser una empresa que realiza una actividad y negocio en forma sostenible pero este es un propósito donde la meta se mueve y avanza antes que la alcancemos, por lo que es un esfuerzo continuo y sin fin.

En este camino nos llena de orgullo el reconocimiento que hemos obtenido al figurar en el séptimo lugar a nivel mundial -y primer lugar de América- en el ranking “Sustainability Transparency & Reporting” elaborado por Seafood Intelligence, que evalúa las prácticas de sostenibilidad de las 100 mayores empresas del sector en el mundo.

Todo ello refleja la importancia que la sostenibilidad tiene para Camanchaca, y el compromiso de su Directorio, ejecutivos y trabajadores, en integrarla a su gestión diaria. Mi especial agradecimiento a cada uno de nuestros 1.418 colaboradores de la División Pesca, por su abnegado esfuerzo y compromiso con la Compañía. Nuestros progresos, son también los de ellos.

RICARDO GARCIA HOLTZ
GERENTE GENERAL
COMPAÑÍA PESQUERA CAMANCHACA S.A.

RACIONES ANUALES VENDIDAS POR CAMANCHACA PESCA



ALIMENTANDO AL MUNDO DESDE EL MAR

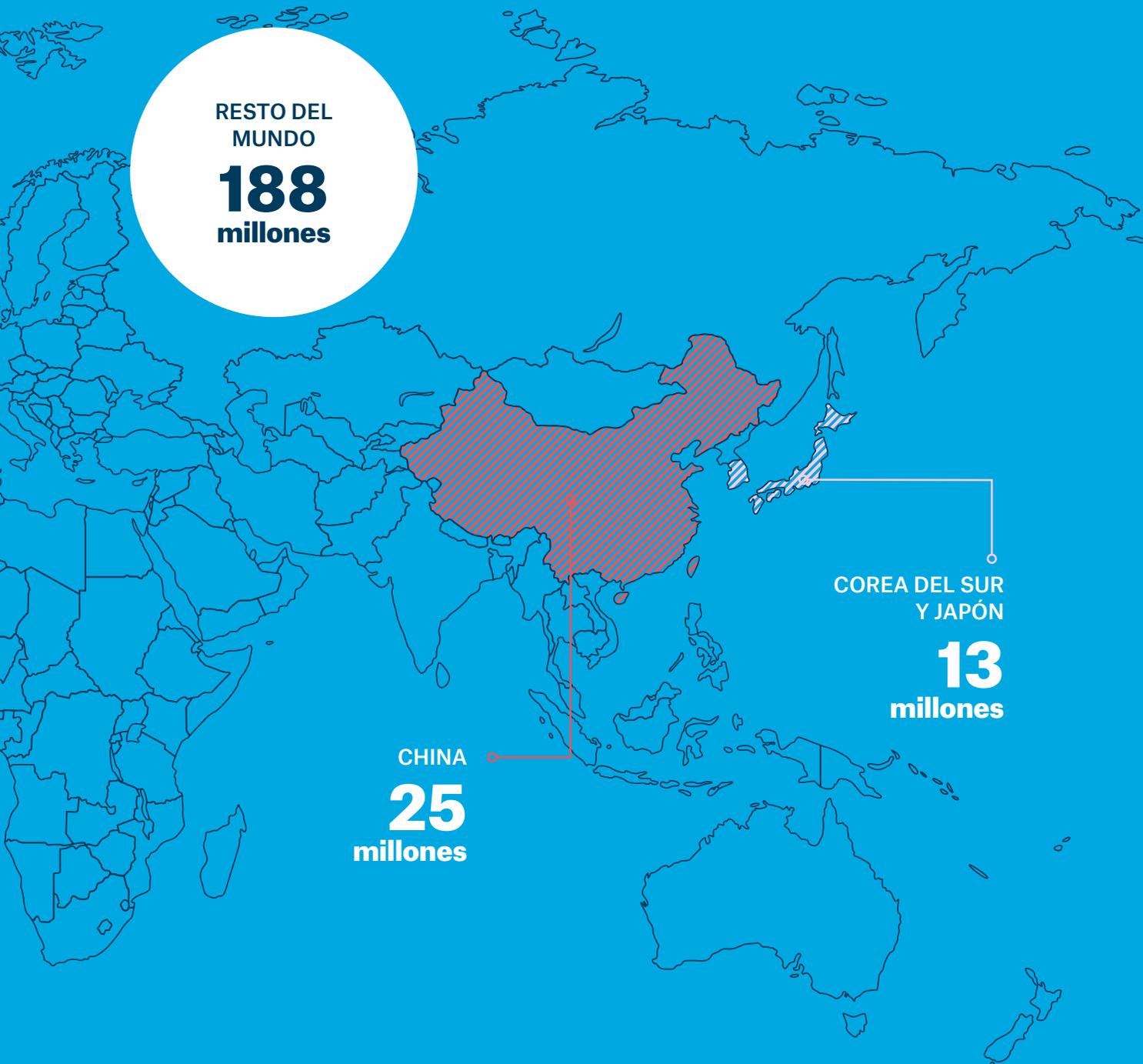
Desde la riqueza natural de las costas de Chile exportamos productos del mar a los cinco continentes equivalentes a más de 360 millones de raciones anuales de proteínas marinas. Aportamos con alimentos de calidad al bienestar de los chilenos y de los habitantes de las distintas latitudes del planeta.

ATRIBUTOS DE LOS PRODUCTOS DEL MAR



HARINA DE PESCADO

De alto contenido proteico, elevado nivel de digestibilidad y presencia de aminoácidos esenciales, este producto se usa como ingrediente para dietas animales, principalmente, en acuicultura. La empresa destina este producto principalmente a los mercados asiáticos, siendo China el de mayor relevancia, con casi un 60% de las ventas totales.



ACEITE DE PESCADO

Este producto es utilizado en la industria de aditivos alimenticios y farmacológicos debido a su alto contenido de Omega 3 (EPA, DHA, DPA). El consumo diario de EPA contribuye a la protección de la salud cardiovascular: disminuye los triglicéridos y el colesterol, baja la presión arterial y disminuye los riesgos de producir trombos en la circulación sanguínea. El DHA, por su parte, juega un rol fundamental en el desarrollo de la retina del feto y el recién nacido.

El aceite para consumo humano se destina fundamentalmente al mercado europeo y de norteamérica. El aceite para consumo animal se usa como ingrediente para dietas en la acuicultura.



CONSERVAS DE PESCADO Y JUREL CONGELADO

Producto elaborado principalmente con jurel. Posee un alto contenido de proteína y Omega 3, lo que junto a su bajo costo lo convierten en un producto altamente demandado para el consumo humano. El jurel es una fuente importante de vitamina D, que es muy importante para fortalecer la piel y los huesos. El jurel congelado tiene como principal destino los mercados emergentes.



LANGOSTINO

Es un crustáceo muy apreciado a nivel mundial por sus características de sabor y nutrición. Los langostinos son especialmente ricos en diferentes nutrientes esenciales. Destacan por su altísimo contenido en proteínas, necesarias para el correcto crecimiento y desarrollo del organismo; tienen gran cantidad de agua, vitaminas y minerales; y son bajos en grasas, hidratos de carbono y calorías. Este producto se exporta principalmente a Estados Unidos.

01

CAMANCHACA PESCA EN UNA MIRADA

Las operaciones de la empresa se desarrollan desde el norte de Chile, en Iquique, hasta el sur del país, a lo largo de 6.640 kilómetros de costa. Camanchaca Pesca ha alcanzado un lugar de privilegio en los mercados internacionales, exportando a más de 31 países.

1.1. LA COMPAÑÍA

Camanchaca Pesca es parte de la Compañía Pesquera Camanchaca S.A., sociedad anónima abierta que está presente en la Bolsa de Comercio de Santiago desde el año 2010 y que inició sus operaciones hace 52 años. La división Pesca representó en 2016 el 22% de los ingresos de la Compañía.

Camanchaca Pesca se dedica a la pesca extractiva y al procesamiento de productos del mar para la elaboración de harina y aceite de pescado, jurel congelado y en conservas, y langostinos congelados.

Ocupa una posición relevante en las dos principales áreas de pesca de Chile. En el norte, con base en Iquique (Región de Tarapacá), su actividad se orienta a la pesca de cerco de anchoveta y jurel para la elaboración de harina y aceite de pescado. Es el segundo actor en esta área geográfica y cuenta,

dentro de la fracción industrial, con el 19,75% de la cuota de captura¹ de anchoveta y el 17,49% de la cuota de jurel.

En la zona centro-sur, su base de operación se encuentra en Coronel y Talcahuano (Región del Bío Bío). En esta área posee un 19,33% de la cuota de jurel y un 18,20% para las especies de sardina y anchoveta, las que son capturadas por el método de pesca de cerco. Además, cuenta con permisos de pesca que le permiten capturar langostinos a través de pesca de arrastre.

Camanchaca Pesca ha ido orientando su producción cada vez más hacia el consumo humano, incluyendo el jurel congelado y en conservas, langostinos y aceites ricos en Omega 3, además de la producción de harina de pescado.

PRODUCTOS

Harina de
Pescado



Aceite de
Pescado



Conservas
de Jurel



Langostino
Congelado



Jurel
Congelado



Más información sobre capturas, productos y mercados en Memoria Anual 2016 (págs. 79, 92 y 95), disponible en www.camanchaca.cl.

1

Cuota establecida por la Ley de Pesca y Acuicultura (N° 20.657) del Gobierno de Chile para la captura de cada especie en una zona geográfica delimitada.

UBICACIÓN DE LAS OPERACIONES

VENTAJAS DEL MAR DE CHILE PARA LA PESCA

La posición privilegiada de nuestro país hace posible la pesca de diferentes especies marinas que existen gracias a las extensas costas y a la presencia de la corriente de Humboldt. Esta corriente fría, proveniente de los mares australes, es rica en fitoplancton y hace posible una diversificada explotación pesquera, convirtiendo a Chile en una de las principales potencias pesqueras del mundo.

Entre las especies presentes frente a nuestras costas se encuentran la anchoveta y la sardina, que se usan para producir harina y aceite de pescado; y el jurel y el langostino, utilizados para el consumo humano directo.

PRODUCTOS OBTENIDOS EN ZONA NORTE DE PESCA



Harina de Pescado



Aceite de Pescado

PRODUCTOS OBTENIDOS EN ZONA CENTRO-SUR DE PESCA



Jurel Congelado



Conservas de Jurel



Langostino Congelado



Harina de Pescado



Aceite de Pescado

LA UBICACIÓN DE LAS OFICINAS Y PLANTAS



OFICINAS Y PLANTAS



PUNTOS DE VENTA

Tomé
Talcahuano
Coronel

Iquique

1.2. CIFRAS 2016

ECONÓMICO

US\$ 107

MILLONES
EN INGRESOS

US\$ (6,9)

MILLONES
EN EBITDA²

139.570

toneladas en capturas
propias y de terceros³

US\$ 4,6

millones aportó Camanchaca Pesca en 2016
al Estado en impuesto específico, patentes
y aporte a la investigación

PESQUERÍA RESPONSABLE

² El EBITDA en 2016 fue negativo producto, principalmente, de las menores capturas pelágicas por condiciones oceano-gráficas asociadas al fenómeno de El Niño.

³ Corresponde a la materia prima comprada a pescadores artesanales.

VENTAS FÍSICAS POR PRODUCTO

28.853
toneladas
Harina de pescado

4.365
toneladas
Aceite de pescado

1.006.890
cajas
Conservas

4.158
toneladas
Jurel congelado

572
toneladas
Langostino

VENTAS FÍSICAS POR MERCADO

Porcentaje de las ventas totales en US\$ FOB

43%
Centroamérica y
América del Sur

33%
Asia

16%
Norteamérica

1%
Europa

7%
Otros



CERO

capturas de especies
en riesgo de extinción



CERO

operaciones en
áreas protegidas o
adyacentes.

PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES



78%

Del agua consumida
proviene del mar



9.600

MWh de consumo de
energía eléctrica



9.219

Miles de litros de
diesel utilizado en las
embarcaciones



100%

De los residuos
líquidos son tratados
previo a su descarga



CERO

Incidentes
ambientales

ALIMENTOS SALUDABLES, SEGUROS Y DE CALIDAD

100%

de los productos son testeados para asegurar la ausencia de metales pesados, dioxinas y furanos

100%

de los productos enlatados son bajos en sodio

100%

de los proveedores de peces (pesca artesanal) se compromete a cumplir el estándar de calidad de Camanchaca Pesca

CREANDO EMPLEOS E INVIRTIENDO EN LAS PERSONAS



1.418
COLABORADORES



34%
MUJERES



0
ACCIDENTES
FATALES



100%

de los colaboradores tiene un sueldo superior al sueldo mínimo del país. En promedio es 2,96 veces el sueldo mínimo



38.515

personas beneficiadas del programa Camanchaca Amiga



322

colaboradores participaron como voluntarios

GOBIERNO Y ÉTICA



100%

de los colaboradores cubiertos por el Código de Ética



CERO

casos de discriminación y derechos humanos



99,6%

de los colaboradores son locales



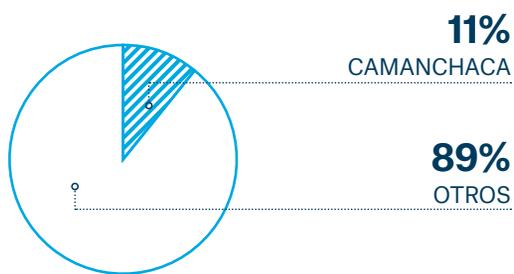
46%

de los proveedores de bienes y servicios son locales

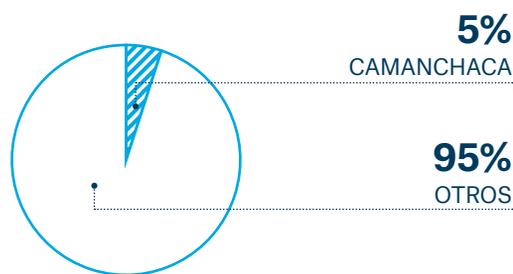
1.3. NUESTRA RELEVANCIA

EN LA PRODUCCIÓN DE CHILE (2016)

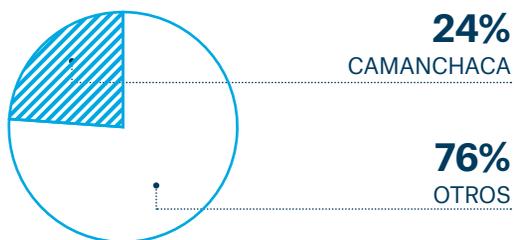
HARINA DE PESCADO



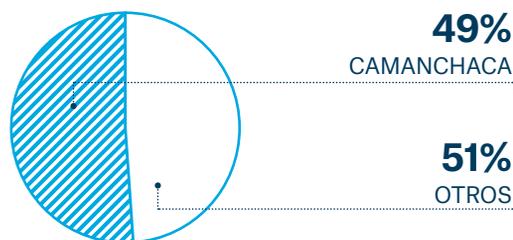
ACEITE DE PESCADO



JUREL (CONSUMO HUMANO)



LANGOSTINOS



EN LAS ZONAS DE OPERACIÓN

Camanchaca Pesca, desde sus inicios, se ha comprometido con aportar al desarrollo de las zonas en las que opera. La generación de oportunidades de trabajo, tanto para el personal propio como para los proveedores locales, es uno de los principales impactos positivos.



99,6%

de los colaboradores son locales; su domicilio está en la misma región donde opera la empresa.



46%

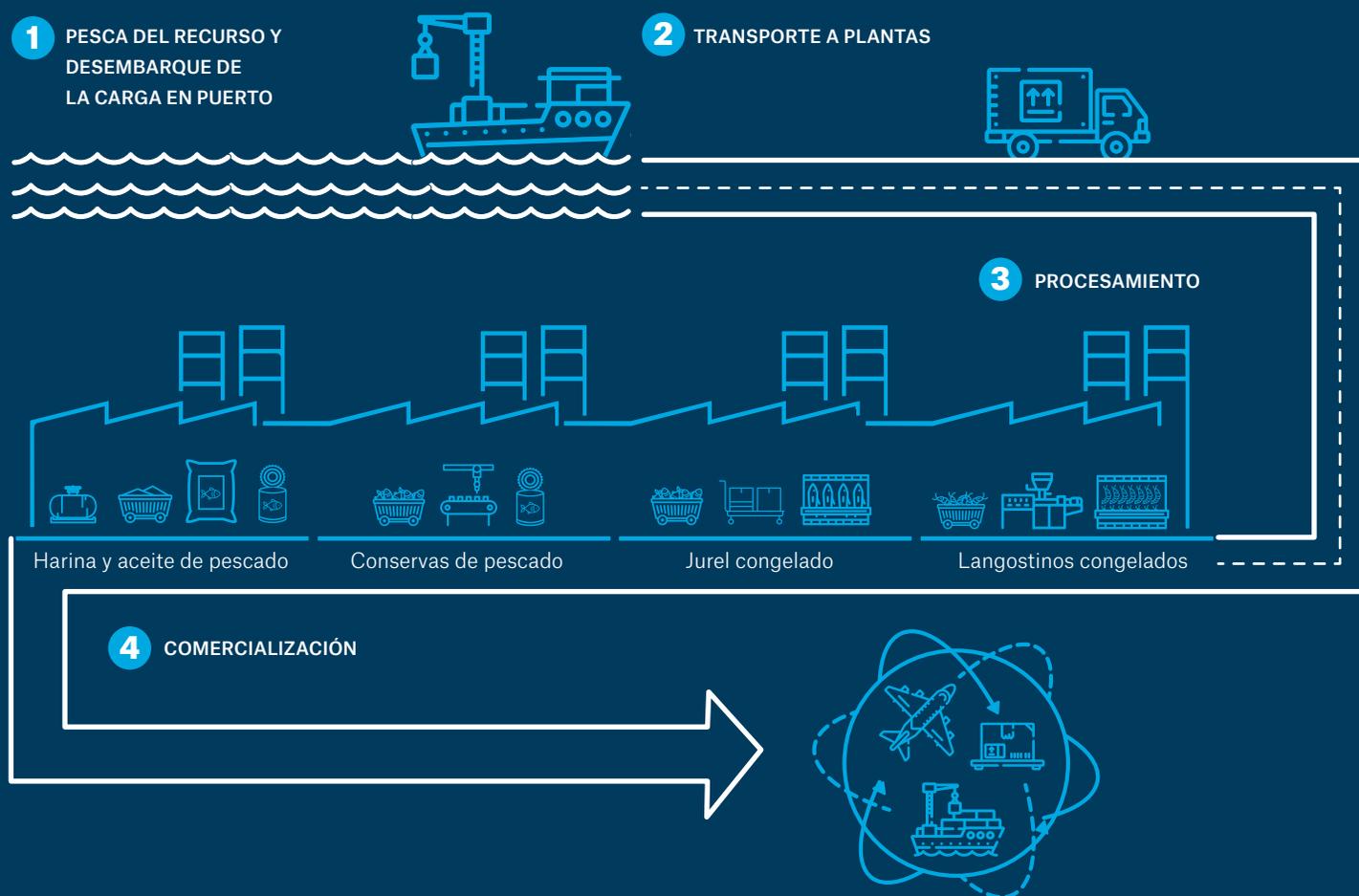
de los proveedores de bienes y servicios son locales.



US\$ 30,6

millones en compras a proveedores locales de bienes y/o servicios.

1.4 CADENA DE VALOR



CADENA DE SUMINISTRO

La cadena de suministro involucra el proceso global desde la captura de las materias primas hasta el despacho de los productos elaborados a los clientes. La cadena comienza con la captura de los recursos (jurel, sardina y anchoveta) por parte de la flota de Camanchaca y de terceros a quienes la empresa compra sus capturas. En esta etapa los proveedores fundamentales son los pescadores artesanales y el personal que realiza las faenas de extracción. En cuanto a los insumos que más se utilizan destacan el combustible y las redes.

Posteriormente, dichos recursos pasan a ser procesados en las plantas productivas, en donde la mano de obra

es crítica. Los insumos que más se emplean son tarros, cajas, aditivos, combustible (petróleo, energía eléctrica), sacos, hielo y nitrógeno. Al final de la cadena los productos son trasladados a las bodegas para luego ser despachados a los clientes; aquí son relevantes los servicios de transporte y logística.

La empresa dispone de un proceso para identificar sus principales riesgos, incluidos aquellos que involucran o provienen de su cadena de suministro. Se considera el posible riesgo de interrupción de suministro por parte de proveedores críticos, así como aspectos ambientales, laborales, sociales y de *compliance*.

02

ESTRATEGIA DE DESARROLLO

En Camanchaca entendemos la sostenibilidad como un elemento clave para la preservación y crecimiento del negocio en el largo plazo, conciliando y balanceando adecuadamente los aspectos de interés de las comunidades, del medio ambiente y la competitividad de la empresa.

2.1. CONTEXTO Y DESAFÍOS

Dentro de los principales elementos del contexto externo que influyen sobre el negocio de Camanchaca Pesca se cuentan: la nueva reglamentación de pesca y acuicultura (Ley 20.657) y el intenso Fenómeno del Niño que afectó sus operaciones durante 2015 y parte de 2016.

LA REGULACIÓN DEL SECTOR PESQUERO EN CHILE

La industria pesquera nacional se rige desde el año 1989 por la Ley General de Pesca y Acuicultura, que concedía autorizaciones de pesca de carácter indefinidas y asociadas a una determinada nave y áreas de pesca, la cual ha tenido diversas modificaciones relevantes al punto que, a contar del año 2002, los principales recursos pelágicos como la anchoveta, sardina española y jurel fueron incorporados a un régimen especial de administración pesquera denominado "Límite Máximo de Captura por Armador", que regía por diez años. Dicho régimen asignaba cuotas individuales de pesca a los diferentes armadores industriales de las principales pesquerías del país, lo que permitió ordenar y potenciar el desarrollo estable de la actividad pesquera industrial.

La nueva institucionalidad pesquera creada a partir del año 2013 significó cambios sustanciales a todos los agentes involucrados en la actividad pesquera extractiva, impactando principalmente a quienes eran titulares de autorizaciones de pesca sujetos al régimen de "Límite Máximo de Captura por Armador",

como eran los armadores pesqueros industriales, entre los cuales se encontraba Camanchaca. En efecto, este cambio implicó ceder un porcentaje de las cuotas de capturas de especies pelágicas en favor del sector artesanal y asumir un nuevo gravamen, como el impuesto específico, adicional al pago de patentes pesqueras que ya tenían existencia. También impuso grandes desafíos, como decidir optar por cambiar las autorizaciones de pesca por Licencias Transables de Pesca Clase A, de vigencia temporal y con posibilidad de ser renovadas en ciertas condiciones, en lugar de los tradicionales permisos de pesca indefinidos que permitía la institucionalidad anterior. En relación a lo anterior, Camanchaca valora el nuevo marco legal que se focaliza en la sostenibilidad de las biomasas y regula y ordena no solo el sector pesquero industrial sino también a todos los restantes, como los pescadores artesanales, e introduce organismos técnicos científicos para la toma de decisiones relevantes, junto a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, que como autoridad pesquera acumula una mayor importancia.

INTENSO FENÓMENO "DEL NIÑO"

Desde 2015, y con mucha intensidad en la primera mitad de 2016, el Pacífico Sur americano ha sido impactado por los efectos de un fenómeno de El Niño que quedará registrado como el más severo de los últimos 65 años. Provocó incrementos de temperatura del océano superficial muy significati-



vos para las biomazas y el fitoplancton que sirve de alimento para los seres vivos del mar. Esto impactó fuertemente la actividad pesquera, ya que el calentamiento superficial del mar redundó en que peces juveniles se mezclaran en una gran proporción con los adultos, situación que llevó a la industria a paralizar voluntariamente sus actividades o a restringirlas a zonas muy acotadas, con el propósito de proteger el recurso.

EL FENÓMENO DEL NIÑO AFECTÓ LAS OPERACIONES DE LA EMPRESA, SIENDO EL MÁS SEVERO DE LOS ÚLTIMOS 65 AÑOS

En las operaciones de Camanchaca Pesca en el norte, El Niño provocó mínimas capturas históricas lo que explica la caída de 60% en las capturas de anchoveta. Para Camanchaca Centro Sur implicó el desplazamiento de la sardina hacia el sur, lo que afectó directamente a los pescadores artesanales de la Región del Bío Bío. A partir de la última mitad del año pasado se comenzó a evidenciar una normalización de las condiciones oceanográficas, lo que hace prever una regularización en las capturas de 2017.

RÁNKING "SUSTAINABILITY TRANSPARENCY & REPORTING"

Camanchaca figuró en el séptimo lugar a nivel mundial -y en el primero de América- en el ránking "Sustainability Transparency & Reporting" elaborado por Seafood Intelligence, que incluye a las 100 mayores empresas del sector en el mundo.

2.2. ESTRATEGIA Y PRIORIDADES EN SOSTENIBILIDAD

PLAN ESTRATÉGICO Y PRIORIDADES

Camanchaca Pesca ha puesto en marcha el Plan Estratégico que orienta la operación de la Compañía, fijando los objetivos y metas para el período 2015 - 2017.

En el contexto de niveles de crecimientos moderados y estables de las cuotas, este Plan apunta a la rentabilización de la materia prima, la eficiencia en la operación y a la obtención del reconocimiento de la comunidad como una gran empresa para trabajar, cercana y cuidadosa con el medio ambiente.

Las iniciativas que contempla el Plan involucran una inversión, a lo largo del trienio, de US\$ 27 millones. Los tres objetivos estratégicos planteados para el período 2015 - 2017 son:

- Rentabilizar la operación en la Zona Norte bajo un contexto de cuota estable de 140 mil toneladas, asegurando la sostenibilidad de la operación en el largo plazo.
- Maximizar el margen por tonelada de cuota y rentabilizar los activos de la operación en la Zona Sur, en el contexto de cuotas de jurel y langostinos con crecimiento en torno al 5% y estables para el recurso sardina.
- Ser reconocidos como una gran empresa para trabajar, cercana a las comunidades y cuidadosa del medio ambiente.



En relación al tercer objetivo estratégico, hay tres dimensiones prioritarias para Camanchaca Pesca.

La primera es el cuidado del medio ambiente y, en particular, el resguardo del impacto que las operaciones pesqueras de la Compañía pueden tener en la biomasa para asegurar la sostenibilidad de los recursos pesqueros del país.

La segunda dimensión es el entorno social. Tiene que ver con la forma en que la empresa se involucra

y se relaciona con la comunidad en la que opera. Por último, la tercera dimensión es ser reconocida como un gran lugar para trabajar. El equipo humano de Camanchaca es el corazón de la Compañía. Por lo mismo, la calidad del empleo y el aporte al desarrollo de las personas que trabajan en la empresa son algunos de sus compromisos centrales.

A lo anterior se agrega el continuo compromiso con la calidad y el aporte de los productos del mar al bienestar de los consumidores; así como la preocupación por resguardar la sostenibilidad financiera de la empresa, fortaleciendo su competitividad, márgenes y resultados adecuados para seguir en el negocio.

4
Asociación de Industriales Pesqueros A.G.
www.asipes.cl

ORGANIZACIÓN REGIONAL DE PESCA DEL PACÍFICO SUR

Chile es miembro de la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP-PS), instancia multilateral cuya principal función es el establecimiento, adopción e implementación de medidas de conservación y manejo para los recursos pesqueros del área, como también el monitoreo cumplimiento y vigilancia de la implementación de las normas de conservación y manejo.

Su objetivo es asegurar, a través de la aplicación del enfoque ecosistémico y precautorio, la conservación y manejo sustentable de los recursos pesqueros y la salvaguarda de sus ecosistemas en el largo plazo. Una de sus funciones es definir las cuotas de capturas de jurel para los países miembros, de acuerdo a las recomendaciones emanadas de un comité científico.

NUEVO CICLO DE GESTIÓN

En línea con el tercer objetivo estratégico que Camanchaca Pesca se ha trazado, la compañía está participando en programa Nuevo Ciclo de Gestión impulsado por ASIPES⁴, consiste en adoptar un modelo de desempeño ambiental y social, que busca construir confianzas y aportar al desarrollo, a la creación de empleos, al incremento del valor económico y de las actividades de encadenamiento productivo que son fundamentales para el país y para las comunas en donde operan las empresas del sector. Entre las iniciativas emprendidas destacan el trabajo conjunto para mitigar olores -y así convivir armónicamente con las comunidades vecinas-; la transparencia de los procesos, en favor de la trazabilidad pesquera y del origen legal de los productos que elabora la industria; y el fomento del consumo de pescado entregando productos de consumo humano saludables, con alto contenido proteico y Omega 3.

03

PESQUERÍA RESPONSABLE

Estamos comprometidos con la pesca responsable dentro de un marco regulatorio que protege la preservación de especies y biomasa.

3.1. SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS EN CHILE

Sin duda Chile es una potencia mundial en el ámbito pesquero. Sus miles de kilómetros de costa hacen del país un gran productor de proteínas marinas. Sin embargo, la disminución de biomasa de especies salvajes para la captura ha marcado a la industria pesquera mundial desde el año 2000.

Para asegurar la sostenibilidad de las especies y evitar la sobreexplotación de los recursos marinos, los principales países productores –entre ellos Chile– han fijado cuotas de captura y han logrado que éstas se mantengan relativamente estables durante los últimos años.

CUOTAS DE CAPTURAS DEL JUREL EN EL PACÍFICO SUR

A nivel internacional, la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP-PS)⁵ fijó las pautas en relación a la preservación del jurel como pelágico transzonal. En su última reunión, realizada en enero de 2017, se definieron las cuotas de capturas de jurel para los países miembros, de acuerdo a las recomendaciones emanadas de un comité científico. Quedaron establecidas 317.300 toneladas para Chile, que representan el 64% de la captura total. Las cuotas serán aplicadas durante los próximos cinco años.

NUEVA REGLAMENTACIÓN EN CHILE

Con sus modificaciones introducidas por la Ley N° 20.657, vigentes desde Enero de 2013, la Ley General de Pesca y Acuicultura pone su foco en la conservación y la sostenibilidad de los recursos hidrobiológicos, mediante la aplicación del enfoque precautorio, del enfoque ecosistémico en la regulación pesquera y sal-

vaguardia de los ecosistemas marinos en que existan tales recursos pesqueros. En esta línea, destaca la creación de los Comités Científicos Técnicos (CCT) y los Comités de Manejo (CM), como mecanismos de ordenación pesquera, el desarrollo de la investigación a través del instituto de Fomento Pesquero y del Fondo de Investigación Pesquera; lo que evidencia la importancia que se le ha otorgado al establecimiento de la participación de diferentes entidades y al cuidado de los recursos pesqueros y su protección a futuro. Por ello, esta ley entrega la decisión de definir las cuotas de pesca y otras medidas de conservación a los Comités Científicos Técnicos, cuestión esencial para la sostenibilidad de las especies.

LA NUEVA LEY DE PESCA EN CHILE APUNTA A LA UTILIZACIÓN SOSTENIBLE DE LA BIOMASA.

La nueva normativa apunta a la explotación sostenible de la biomasa, estableciendo medidas de administración de los recursos hidrobiológicos, que incluyen cuotas de captura, fijación de tallas mínimas, zonas de explotación y vedas, entre otras regulaciones; como también tareas de investigación y de fomento.

Se debe destacar que los armadores pesqueros industriales, titulares de Licencias Transables de Pesca Clase A, con la nueva normativa, están afectos al pago de patentes pesqueras a beneficio fiscal y además al pago de un impuesto específico, que se devenga por el hecho de inscribir una nave en el Registro Pesquero,

⁵ Entidad intergubernamental creada el año 2009, que tiene como objetivo la conservación, el uso sostenible de los recursos pesqueros transnacionales, altamente migratorios, y la protección de los ecosistemas marinos que albergan estos recursos en el Pacífico Sur, a través de la implementación de un enfoque ecosistémico y precautorio a largo plazo. En la actualidad está formada por 15 miembros, entre ellos Chile.

siendo este un requisito habilitante para poder ejercer los derechos que otorga la aludida licencia. El monto de estos gravámenes se determina en función del número de toneladas de pesca a que tengan derecho a extraer; todo lo anterior independiente que haya captura efectiva de recursos pesqueros, o que la empresa tenga pérdida. En el caso de Camanchaca, durante el año 2016 aportó US\$1,5 millones por concepto de patentes pesqueras y US\$3,46 millones por el impuesto específico.

En el interés de perfeccionarla, por una parte, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura solicitó a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO - una asistencia técnica para la revisión de la legislación pesquera (más información en Destacado), y por la otra el Gobierno de Chile anunció la formación de una mesa de trabajo liderada por el Ministro de Economía, que propondrá cambios a la actual normativa, mencionándose que se pretende abordar ciertos puntos considerados esenciales, que incluyen el otorgamiento de las Licencias Transables de Pesca y su renovación; el mecanismo de licitación de aquellas; asegurar áreas de pesca artesanal, regular ciertos tipos de pesca, como la de arrastre y la de especies bentónicas, la acuicultura en pequeña escala, perfeccionando también la institucionalidad pro sostenibilidad.

FONDOS PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR PESQUERO NACIONAL

Con la actual Ley de Pesca el sector se encuentra afecto a dos tipos de tributos, únicos en Chile para una actividad productiva, los cuales se pagan se capturen o no los peces y aunque las compañías tengan pérdidas.

US\$ 4,6 MILLONES APORTÓ EN 2016 CAMANCHACA PESCA EN IMPUESTO ESPECÍFICO, PATENTES Y APOORTE A LA INVESTIGACIÓN

Las patentes pesqueras corresponden a un cobro en beneficio fiscal por cada embarcación que efectúa actividades extractivas. El impuesto específico se paga dependiendo del número de toneladas que tiene derecho a extraer cada uno de los titulares de Licencias Transables de Pesca (LTP), las capturen o no. Actualmente hay 63 empresas o personas naturales que participan de las actividades pesqueras y están afectas a tributos.

CONCLUSIONES DE LA FAO SOBRE LA NORMATIVA PESQUERA DE CHILE UNA LEY MODERNA, DE ESPÍRITU CONSERVACIONISTA Y PERFECTIBLE

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cumpliendo el encargo hecho, realizó una revisión de la Ley General de Pesca y Acuicultura vigente en nuestro país, con la participación de un equipo multidisciplinario de especialistas pesqueros, economistas y abogados, con experiencia nacional e internacional. Estos tuvieron como referencia los principales instrumentos y acuerdos en la materia; recabándose la opinión de los actores sectoriales, entrevistándose a grupos de interés en la mayoría de las regiones del país, integrados por pescadores artesanales e industriales, organismos no gubernamentales, sector público y pueblos originarios, entre otros.

En septiembre de 2016 la FAO entregó su informe final y en sus conclusiones se afirma que la Ley General de Pesca y Acuicultura "incorpora una serie de principios de una moderna legislación pesquera tales como sostenibilidad, el enfoque ecosistémico y el principio precautorio que evidencian la importancia del mantenimiento de los recursos pesqueros y su protección a futuro. Además, desde el punto de vista institucional, establece los Comités Científicos Técnicos (CCT) y los Comités de Manejo (CM) como mecanismos de ordenación pesquera, lo que subraya la importancia que se ha otorgado al establecimiento de instancias de participación".

Agrega que existe todavía lugar para mejorar la legislación y complementarla tanto a nivel de técnica legislativa y de elaboración de normativa complementaria, como en su aplicación efectiva para alinearla con los instrumentos y buenas prácticas internacionales para la sostenibilidad y buena gobernanza del sector pesquero.

Por ello, la FAO sugiere algunos aspectos como incorporar elementos que contribuyan, además del recurso pesquero, al del medio ambiente; que el enfoque ecosistémico sea ampliado para incluir componentes bióticos y la dimensión humana, así como sus interacciones; desarrollar mecanismos que aumenten la participación en la administración de los recursos e incremente la transparencia en la toma de decisiones; incluir dentro de sus principios rectores la seguridad alimentaria. Con relación al cambio climático, promover la prevención y desarrollo de la capacidad de adaptación sectorial a él. En cuanto a las Licencias Transables de Pesca, si bien reconoce que a nivel internacional no existe un sistema único de acceso a las pesquerías ni de asignación de los recursos, la FAO considera que debe adecuarse a las condiciones locales, "procurando la gestión sostenible de los recursos pesqueros y la aplicación del enfoque de pesca basada en derechos". Sugiere también reconocer y garantizar derechos a los pueblos originarios "sin detrimento de los derechos que legalmente corresponden a otros usuarios". Respecto de los artesanales, propone distinguir sus diferentes tipos y ofrecer marcos normativos diferenciados. Aconseja elaborar una política pesquera nacional que, a partir de una visión consensuada entre usuarios y gobierno, establezca objetivos y prioridades que debe tener la administración pesquera, en concordancia con las metas del país y en sintonía con los Objetivos del Desarrollo Sustentable. En su sugerencia final, recomienda revisar los distintos aspectos relativos a las condiciones laborales particulares de los trabajadores del sector pesquero, a nivel de legislación laboral.

El impuesto específico a la Pesca Industrial se utiliza como financiamiento para investigación y protección de los recursos pesqueros, para apoyo social, reconversión laboral y fomento a la pesca artesanal, entre otros. En 2016 el aporte de Camanchaca Pesca sumó US\$ 3,46 millones. Respecto de las patentes pesqueras, la empresa aportó con US\$ 1,15 millones a las cuentas nacionales.

3.2 PRÁCTICAS DE CAMANCHACA PARA UN PESCA SOSTENIBLE

Camanchaca Pesca está comprometida con conservar los ecosistemas acuáticos y el medio ambiente marino. Para lograr este objetivo, toma como referencia el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO⁶, el cual promueve el mantenimiento de la calidad, diversidad y disponibilidad de los recursos pesqueros en cantidades suficientes para las generaciones presentes y futuras.

MEDIDAS DE CONTROL PARA EL MANEJO DE LOS RECURSOS

Con la finalidad de mantener una pesquería sostenible, la empresa ha implementado una serie de medidas de control para el manejo en los recursos pesqueros, algunos de ellos establecidos por la nueva regulación.

Medida de control	Anchoveta	Sardina común	Jurel	Langostinos
Cuotas	✓	✓	✓	✓
Veda biológica y/o de reclutamiento ⁷	✓	✓	✓	✓
Regulación de las artes de pesca	✓	✓	✓	✓
Regulación de tallas mínimas	✓	✓	✓	✓
Posicionador satelital	✓	✓	✓	✓
Protección de las biomazas de reclutas	✓	✓	✓	✓
Certificación de capturas al momento del desembarque	✓	✓	✓	✓
Programa de investigación	✓	✓	✓	✓
Observador científico	✓	✓	✓	✓

Cuotas: límites de captura determinados por criterios científico-técnicos, tanto para la pesca industrial como para la pesca artesanal.

Veda biológica: prohíbe la captura o extracción de recursos, en un área determinada por un espacio de tiempo, protegiendo los procesos de desove y reclutamiento, con el objeto de proteger las etapas de crecimiento, portación de huevos y liberación larval.

Regulación de artes de pesca: establece dimensiones de los artes de pesca en relación al

material, tamaño de malla y altura mejorando su selectividad y mitigando el daño al ecosistema marino.

Regulación de tallas mínimas: establece tamaños mínimos para la captura de la anchoveta, sardina y jurel, a fin de asegurar el correcto ciclo de desarrollo de la especie.

Posicionador satelital: exigido en todas las naves industriales para que la autoridad fiscalice las operaciones y zonas de actividad.

Protección de las biomazas de reclutas: Controla las operaciones in-

dustriales de los recursos anchoveta, sardina, jurel y langostino, para asegurar un manejo sustentable del recurso. La Ley N° 20.657 estipula diversos mecanismos para proteger la biomasa recluta a través de los Comités de Manejo.

Certificación de las capturas al momento del desembarque: exigido en todas las naves industriales y artesanales, hasta una eslora de 12 metros, independiente del régimen de administración con el cual se encuentren operando.

Programa de investigación: monitoreo y seguimiento sistemático de las pesquerías,

con evaluaciones de biomasa y abundancia, dinámica de población y sus condiciones oceanográficas, con el objeto de determinar el estado de situación y las posibilidades de explotación biológicamente sustentable o captura total permisible.

Observador científico: obligación de aceptar a bordo a los observadores científicos encargados de la recopilación de datos biológicos-pesqueros.

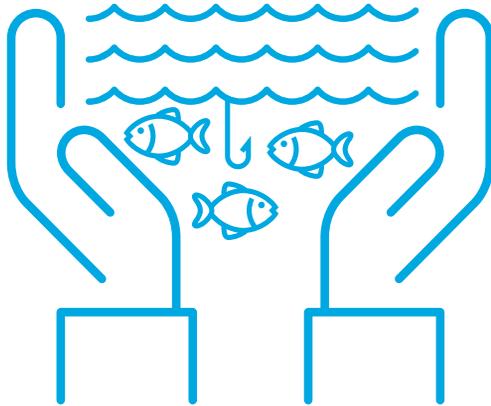
Cámaras de registro en las naves industriales: exigencia de dispositivos de registros de imágenes a bordo de las naves, que permita detectar y registrar toda acción de descarte que pueda ocurrir a bordo.

6 www.fao.org/fishery/code/es

7 En el caso de la anchoveta (regiones I, II y XV) se cuenta con una veda reproductiva y desove. Además, como medida de manejo, existen paralizaciones voluntarias cuando los porcentaje de recluta en la pesquería son altos.

La regulación en relación a las capturas indica que no pueden superar un 25% de recluta.

Para el caso de la anchoveta en la zona norte las capturas se realizan con el arte de pesca con cerco, el resto de las medidas se aplican faltando la implementación de las cámaras de registro lo que se encuentra en proceso. Para el jurel existe una regulación sobre protección de la biomasa mediante la ORP y la legislación vigente nacional. En relación a las cámaras de registro, también se encuentran en proceso de implementación.



BIENESTAR DE LOS PECES

En el caso de las operaciones de anchoveta, en la zona norte se implementó un Protocolo de Pesca Responsable, lo que evita realizar lance de pesca donde existe una alta incidencia de Juveniles. Además, se ha ido mejorando la selectividad de las capturas al aumentar el claro de malla de los arte de pesca de 1/2" a 5/8" y 3/4".

ALIANZAS Y TRABAJO CONJUNTO PARA UNA PESQUERÍA RESPONSABLE

Chile es miembro de la Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (ORP-PS) (ver pág. 18), y por ende, Camanchaca se compromete con la adopción de medidas de conservación y manejo para los recursos pesqueros del área. Adicionalmente, los ejecutivos de Camanchaca participan activamente en comités de manejo de las distintas especies que conforman sus pesquerías, en particular sardina, pequeños pelágicos y anchoveta.

En las operaciones pesqueras de anchoveta, en el norte del país, el sector industrial y artesanal se encuentran certificados "Friends of the Sea" (FOS)⁸. Esta certificación busca la sostenibilidad de los recursos pesqueros y su habitat. Además, se está trabajando con el Centro de Investigación Aplicado del Mar (CIAM) y universidades en mejoras tendientes a avanzar hacia un ecosistema sostenible.

CERTIFICACIONES

Camanchaca Pesca ha obtenido las siguientes certificaciones en su operación pesquera:

- IFFO RS⁹: para la pesca de la anchoveta, jurel y sardina común, Camanchaca cuenta la Certificación IFFO RS que asegura una pesquería administrada sustentable y responsablemente. El estándar fue desarrollado por International Fishmeal and Fish Oil Organisation (IFFO), y surgió como respuesta a la preocupación sobre la sostenibilidad de las pesquerías globales, incluyendo las pesquerías que suministran harina y aceite de pescado para la acuicultura, y como una necesidad para la industria de demostrar su compromiso con el suministro responsable de materias primas y con la producción segura de ingredientes para la acuicultura, agricultura y productos para el consumo humano.
- MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)¹⁰: obtenida en febrero de 2017 por la División Pesca Sur para el langostino, acredita que la pesca de este recurso se realiza de manera sostenible, sin agotar la especie y teniendo en cuenta la cadena de custodia del producto, lo que permitirá abrir nuevos mercados y validarse en los que está presente.

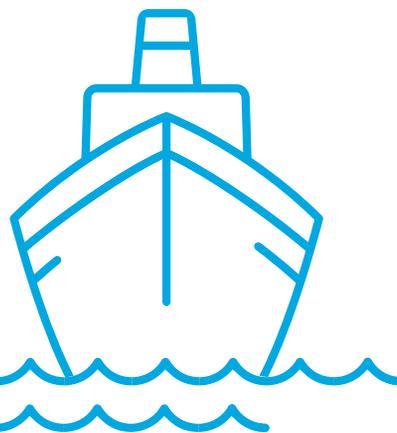
⁸ Friend of the Sea es una organización no gubernamental (ONG) sin ánimo de lucro cuya misión es la conservación del hábitat marino, a través de la certificación internacional para productos de pesquería y acuicultura sostenibles.

⁹ www.iffo.net/es

¹⁰ www.msc.org/?set_language=es

¿QUÉ RESGUARDA LA CERTIFICACIÓN MSC?

El Estándar de Pesquerías del MSC se funda en tres principios:



1. POBLACIONES SOSTENIBLES DE PECES

La intención es asegurar que la capacidad productiva del recurso se mantenga a niveles altos y que no se sacrifique a cambio de intereses a corto plazo. Por lo tanto, las especies explotadas se mantendrían en los niveles de abundancia proyectados para mantener su productividad, brindar márgenes de seguridad para errores e incertidumbres y restaurar y mantener su capacidad de rendimiento a largo plazo. Evalúa el recurso y el ciclo de vida de la pesquería en relación a: taxonomía y distribución, migración y estructura de la población, crecimiento, reproducción, estado larval, presas y depredadores, mortalidad natural.

2. MINIMIZAR LOS IMPACTOS AMBIENTALE

Este principio pretende fomentar el manejo de las pesquerías desde una perspectiva ecológica basada en un sistema diseñado para evaluar y limitar el impacto de la actividad en los ecosistemas marinos en el que opera (biodiversidad, capturas accesorias, hábitats, etc.). Esto permite un enfoque sustentable en la estructura, productividad, funcionamiento y diversidad del ecosistema del que depende la industria pesquera. La evaluación de este principio analiza los distintos elementos: especies primarias/retenidas, especies secundarias, especies protegidas, hábitats y ecosistemas.

3. UNA GESTIÓN EFICIENTE

El objetivo es asegurar que exista el marco institucional y operativo para implementar los principios 1 y 2, y que éste sea adecuado a la dimensión y escala de la pesquería. Supervisa los ámbitos de operación de las instituciones e instancias encargadas de evaluar y fiscalizar, y dentro de qué jurisdicción recaen. Además, recopila información de los grupos reconocidos con interés de estas instituciones e instancias (Subpesca, Sernapesca, IFOP, Comité de Manejo de Crustáceos Demersales, Comité Científico de Recursos Crustáceos Demersales), en cada uno de sus roles y responsabilidades.

MSC, NUESTRO COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS

“La pesquería de langostino en la zona centro sur de Chile tiene un valor trascendental desde el punto de vista social y económico para la región. Con el cambio de las políticas pesqueras en estos últimos años, que se fundamentan en el principio de sostenibilidad, protección de los ecosistemas marinos y regulación de la pesca incidental, se ha generado un cambio cultural profundo en el pescador y en el armador de las naves que operan estos recursos. Esto ha permitido trabajar en conjunto con los investigadores, el Estado y los grupos de interés con una finalidad común, generando cambio en los artes de pesca, en sus maniobras, en el mejoramiento tecnológico y en un mayor conocimiento de la fauna asociada y de las especies vulnerables que cohabitan dentro de la pesquería.

Fue un gran desafío certificar la pesquería de langostinos bajo el estándar MSC. La decisión ha sido compensada por los resultados obtenidos, entre ellos: garantizar el cambio cultural en nuestro personal embarcado, mejorar nuestra selectividad mitigando el impacto en los fondos marinos, la eficiencia en los sistemas de escape de la fauna asociada, ampliar los conocimientos de los ecosistemas marinos vulnerables, y aportar a la disminución del calentamiento global por un menor consumo de combustible al reducir los tiempos de arrastre (dada la implementación de sensores de captura y el cambio de los materiales en los artes de pesca).

La certificación MSC nos permitió visualizar un abanico de alternativas para dar cumplimiento a nuestro compromiso con la sostenibilidad, generando diversos planes de acción para una mejora continua en la administración de estos recursos.”

Gonzalo Fernández
Gerente División Pesca Camanchaca

04 PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES

El respeto y la protección del medio ambiente es uno de los temas de mayor importancia para Camanchaca Pesca.

4.1 GESTIÓN AMBIENTAL

Es muy importante ser consciente de las consecuencias de nuestra gestión ambiental, tanto para el ecosistema como para nuestras propias operaciones en el futuro. Una mala gestión haría inviable el proyecto de largo plazo.

Camanchaca Pesca Norte tiene implementado y certificado un Sistema de Gestión Ambiental bajo la norma ISO 14001:2004. Además, se encuentra en fase de implementación de un Acuerdo de Producción Limpia¹¹(APL) que se debería certificar a comienzos de 2018.

Por su parte, Pesca Sur, cuenta con una certificación APL¹² para su planta de conservas ubicada en la ciudad de Coronel (ver destacado).

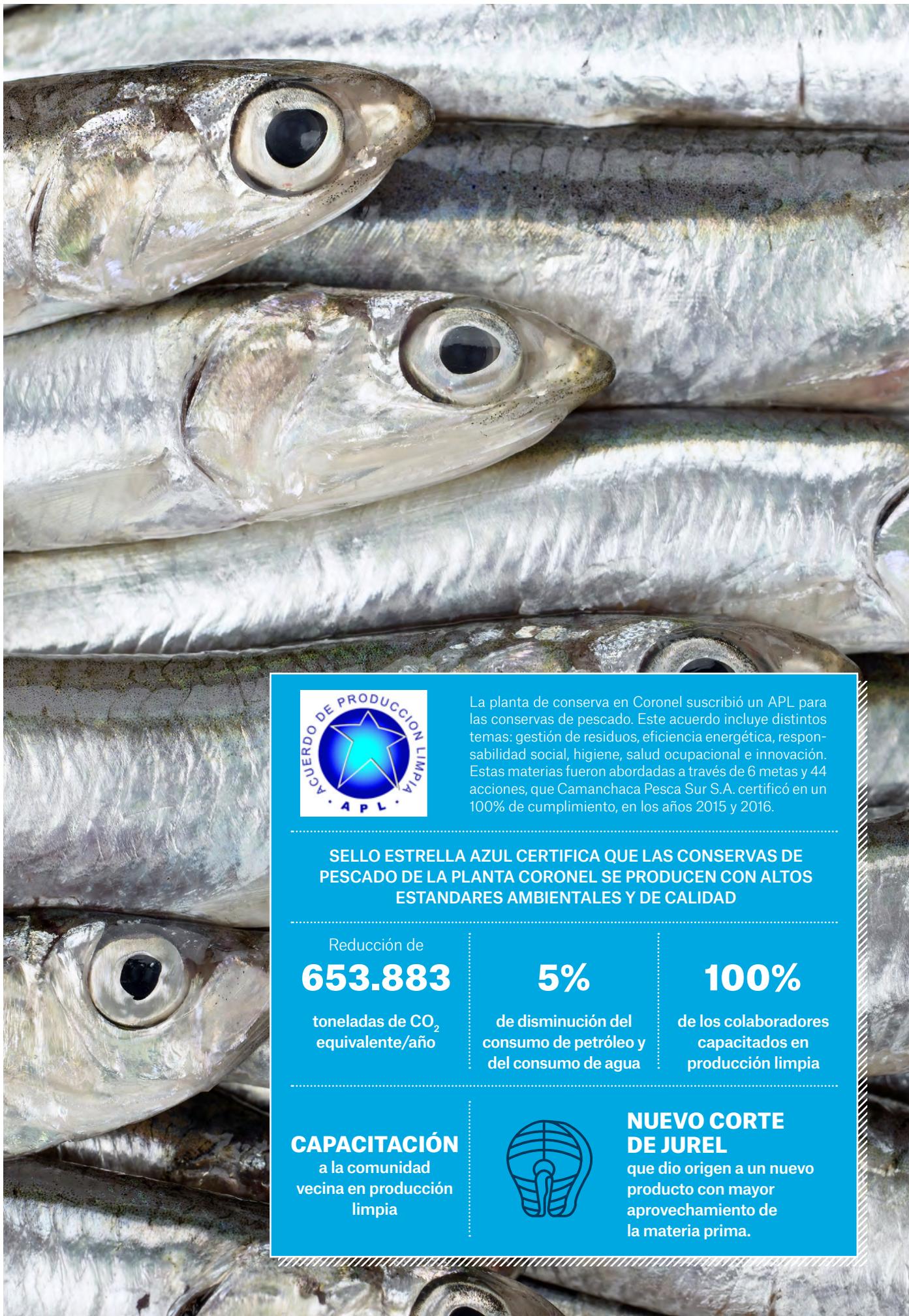
INCIDENTES, MULTAS Y SANCIONES



* Multas significativas = mayor a US\$ 10.000 de acuerdo al Dow Jones Sustainability Index (DJSI). Incluye multas sancionadas por la Superintendencia de Medio Ambiente de Chile (SMA) y por organismos sectoriales.

¹¹ Acuerdo de Producción Limpia del Sector Industrial y Logístico del Bordo Costero de la Región de Tarapacá.

¹² Acuerdo de Producción Limpia, Industria de Conservas de Pescado, Región del Biobío.



La planta de conserva en Coronel suscribió un APL para las conservas de pescado. Este acuerdo incluye distintos temas: gestión de residuos, eficiencia energética, responsabilidad social, higiene, salud ocupacional e innovación. Estas materias fueron abordadas a través de 6 metas y 44 acciones, que Camanchaca Pesca Sur S.A. certificó en un 100% de cumplimiento, en los años 2015 y 2016.

SELLO ESTRELLA AZUL CERTIFICA QUE LAS CONSERVAS DE PESCADO DE LA PLANTA CORONEL SE PRODUCEN CON ALTOS ESTANDARES AMBIENTALES Y DE CALIDAD

Reducción de
653.883
toneladas de CO₂
equivalente/año

5%
de disminución del
consumo de petróleo y
del consumo de agua

100%
de los colaboradores
capacitados en
producción limpia

CAPACITACIÓN
a la comunidad
vecina en producción
limpia



NUEVO CORTE DE JUREL
que dio origen a un nuevo
producto con mayor
aprovechamiento de
la materia prima.

4.2. RESGUARDO AMBIENTAL EN LOS PROCESOS

AGUA Y ENERGÍA

EFICIENCIA ENERGÉTICA

La eficiencia energética y el uso de energías renovables han demostrado generar beneficios para la empresa y el medio ambiente. Camanchaca Pesca busca nuevas soluciones que aumenten la eficiencia y permitan incorporar energías renovables, como la solar, en los procesos. Ejemplo de ello son la incorporación de paneles solares para abastecer una parte de los requerimientos de las operaciones en Iquique y los proyectos de eficiencia energética, como el recambio de luminarias y mejoras en la aislación térmica, en el sur de Chile.

Igualmente, se desarrolló un plan para mejorar el control y gestión en el consumo de combustible (flujómetros de vapor, horómetros, entre otros).

En 2016 el consumo de energía eléctrica expresada en MWh disminuyó en relación al año anterior (pasando de 11.983 MWh en 2015 a 9.599 MWh en 2016). Esto se debe principalmente al avance en los programas de eficiencia energética en las plantas de proceso de harina y conservas y al menor consumo de combustible en las embarcaciones. Las plantas de harina de pescado (42%) y de conservas (36%) consumen un 78% de la energía eléctrica utilizada por las plantas de proceso.

CONSUMO DE AGUA

La operación de Camanchaca Pesca se abastece, principalmente, de agua de mar (78% en 2016), la que es utilizada principalmente en el sistema de enfriamiento para las plantas evaporadoras que condensan el vapor de agua que proviene de las distintas etapas del proceso de elaboración de harina y aceite de pescado, lo cual equivale aproximadamente al 80% de la captación de agua de mar, el porcentaje restante se utiliza en equipos lavadores de gases de vahos. El restante 22% corresponde a agua suministrado por empresas sanitarias. El total de agua consumida en 2016 fue de 3.205 mil m³, con un aumento de un 3% en relación a 2015.

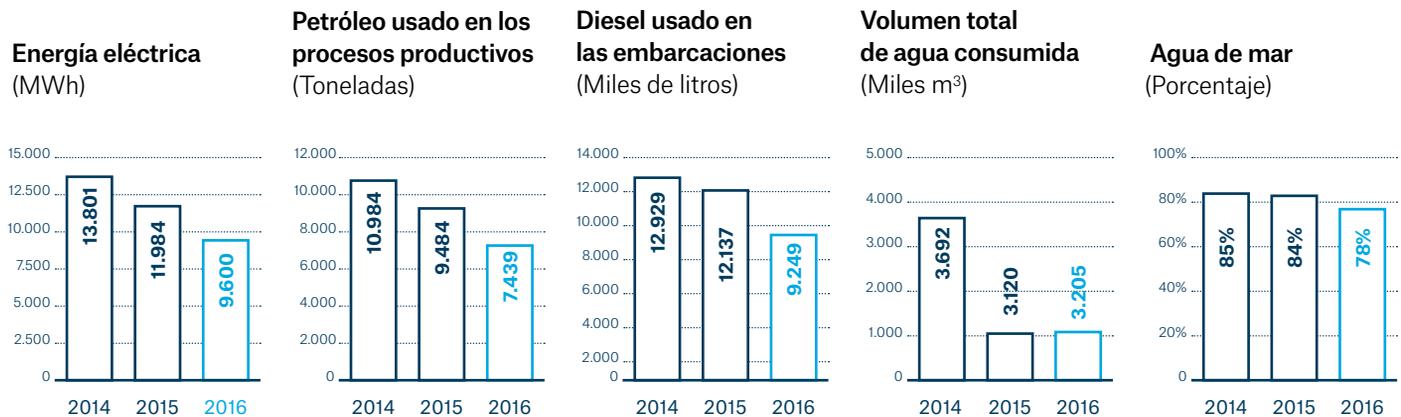
78% DEL AGUA UTILIZADA PROVIENE DEL MAR

En relación al agua dulce consumida en las plantas, el 63% es utilizada en las plantas de enlatados, un 19% en el procesamiento de crustáceos y un 17% en la producción de harina de pescado.

TRANSPORTE

El transporte de peces desde las naves de pesca de propiedad de la empresa hacia las plantas se realiza a través de ductos que conectan directamente la

CONSUMO DE AGUA Y ENERGÍA



Indicadores de agua y energía: ver pág. 56 Y 57.

embarcación con la planta de proceso. En el caso de peces que son comprados a terceros, por ejemplo, pescadores artesanales, el transporte se realiza en forma terrestre. Esta actividad tiene el potencial de generar impactos al entorno, por riesgo de accidentes, emisión de olores y caída de agua en las vías. Para ello Camanchaca Pesca somete a certificación de hermeticidad todos los camiones que son utilizados en el transporte de la pesca, los cuales cuentan con sello de "transporte pescadores industriales", además de realizar capacitación a choferes y creación de protocolos para este efecto.

Las embarcaciones de pesca de cerco cuentan en su totalidad en el área de Pesca Sur con un sistema de refrigeración RSW, que ayuda a la preservación de la materia prima y a su vez a minimizar la generación de olores en el proceso productivo. El área de Pesca Norte implementó en 2016, en una nueva embarcación, un sistema RSW - *Recirculated Sea Water*. Este sistema de enfriamiento de pesca, permite un almacenamiento de mayor calidad, manteniendo la materia prima en mejores condiciones de conservación. Con ello se generan menos olores. A la fecha dos, de un total de once embarcaciones, cuentan con este sistema.

EMISIONES Y GASES EFECTO INVERNADERO

Camanchaca Pesca es consciente de los impactos que generan en el entorno las emisiones de gases y material particulado. Por lo mismo, ha realizado importantes esfuerzos para reducir sus emisiones, con énfasis en las fuentes fijas. En 2016 instaló un equipo *venturi-scrubber* en la Planta Coronel, que está diseñado para abatir 90% de MP y 90% de SO₂. Igualmente, cuenta con un programa de recambio de equipos y calderas; el año pasado se cambiaron tres calderas (una en la ciudad de Coronel y dos en Iquique) por equipos más eficientes, con mejor combustión y menor emisión.

IMPUESTO VERDE

En el marco de la Reforma Tributaria, en 2016 Chile implementó los Impuestos Verdes, que afectan a las emisiones de contaminantes locales y globales de las grandes fuentes fijas, además de otros emisores como los vehículos livianos.

Las plantas elaboradoras de Camanchaca Pesca que producen harina y aceite de pescado en Iquique y

Coronel quedaron afectas al pago de este gravamen (US\$ 500.000 en un año de producción normal). La planta de Coronel cuenta con cinco calderas con una capacidad nominal equivalente a una potencia térmica de 76 MWt; la de Iquique tiene una potencia térmica equivalente a 121 MWt.

La planta de Talcahuano quedó exenta de este impuesto porque cuenta sólo con dos calderas (producción nominal de vapor de 42,3 ton vapor/h) y una potencia térmica instalada equivalente a 32,4 MWt.

Indicadores de emisiones al aire: ver pág. 57.

OLORES

Los olores, tema complejo principalmente en las plantas de harina, son gestionados desde el año 1995 con la instalación de equipos que captan los vahos del proceso productivo para luego eliminar los olores solubles y oxidar térmicamente los vahos insolubles.

EL 100% DE LAS OPERACIONES SENSIBLES TIENE UN PLAN DE MITIGACIÓN DE OLORES

A lo anterior se suma que desde el año 2014 la empresa avanza en mejorar la captación de olores a través de un Plan de Gestión de Olores en sus plantas de harina de pescado. La iniciativa contempla tres etapas. La primera es un diagnóstico para identificar las principales fuentes de generación de olores. La segunda es un estudio de ingeniería de ductos conductores de vahos y de todas las fuentes de olores, que tiene como objetivo optimizar la captación y el transporte de flujos y sectorizar y diferenciar las distintas áreas de olor. En esta etapa se incluyó un informe de propuesta de reingeniería de aquellos ductos o equipos que lo requieren. Finalmente, el Plan de Gestión de Olores contempla la definición de la tecnología óptima para reducir las emisiones de la operación.

Hasta 2016 se han realizado diagnósticos en las plantas, tanto en Pesca Sur como en Pesca Norte. Se inició en 2014 con un autodiagnóstico y, desde 2015, se testean distintas metodologías para disminuir olores.

RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Camanchaca Pesca busca producir de manera responsable y realizar un manejo adecuado de los residuos que genera.

RESIDUOS SÓLIDOS

La empresa cuenta con un Plan de Manejo de Residuos que se focaliza en minimizar la generación de éstos, valorizarlos y realizar la disposición final de residuos como último recurso. Este enfoque se transmite a todos los colaboradores de la empresa a través de constantes capacitaciones de concientización.

La generación de residuos ocurre principalmente en las instalaciones terrestres, no obstante, se monitorea a través de indicadores el volumen

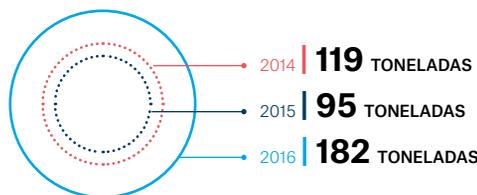
generado en las embarcaciones de la Compañía. En 2016 se generaron en las instalaciones terrestres 972 toneladas de residuos no reciclables, a lo que se suman, 5.012 toneladas de residuos reciclables. La menor generación de residuos no reciclables en relación con años anteriores, se debe a que la cascara de langostino debía ser dispuesta en un vertedero y por tanto tratado como un residuo doméstico no reciclable, y en 2016 se autoriza su reciclaje en un lugar debidamente autorizado para ello.

En relación con los residuos no reciclables generados en 2016, un 19% eran industriales peligrosos, un 53% residuos domésticos y un 29% industriales no peligrosos. Un 81% de los residuos generados es reciclado.

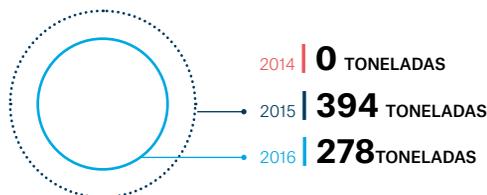
GENERACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

RESIDUOS GENERADOS EN LAS INSTALACIONES TERRESTRES

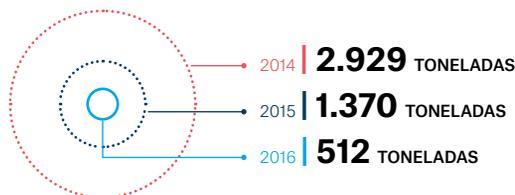
Residuos Industriales Peligrosos



Residuos Industriales NO Peligrosos

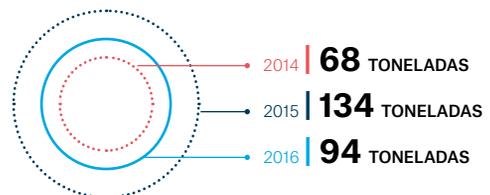


Residuos Domésticos

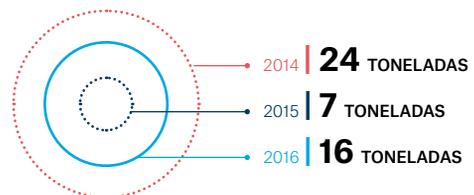


RESIDUOS GENERADOS EN LAS EMBARCACIONES

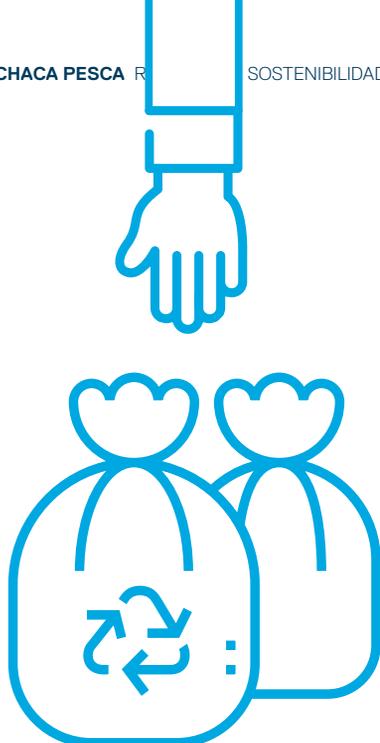
Residuos Industriales Peligrosos según MARPOL



Residuos Domésticos



Más indicadores de residuos en pág. 57.



Camanchaca Pesca ha implementado una campaña para aumentar el reciclaje, no sólo de sus propios residuos sino también de los residuos generados en el entorno, gracias a Punto Limpio abierto a la comunidad.

81% DE LOS RESIDUOS SON RECICLADOS.

En las embarcaciones se generaron en 2016 un total de 110 toneladas de residuos, un 85% corresponde a residuos industriales peligrosos, agua de sentina, aceite contaminado y material con hidrocarburo principalmente, y un 15% a residuos asimilables a domiciliarios descargados a tierra.

Existen distintos proveedores que realizan la gestión de retiro de residuos reciclables, desde todas las instalaciones. Por ejemplo, el convenio entre Camanchaca Pesca y la empresa Bureo para reciclar las redes de pesca en desuso, que antes se enviaban a rellenos sanitarios y que ahora se transforman en distintos productos tales como patinetas, gafas, entre otros. Hasta el año 2016 se habían reciclado diez toneladas de redes. El dinero recaudado producto de las ventas se destina a un fondo para incentivar el reciclaje en la comunidad (Programa Recicla y Crece, ver pág. 43).

La Planta de Coronel cuenta, desde el año 2013, con un Punto Limpio de reciclaje abierto a la comunidad, que recepciona plásticos (botellas y bolsas), cartones, papeles, Tetrapak y latas (más información en pág. 43).

En 2016 el Ministerio de Medio Ambiente de Chile promulgó una ley que busca promover el reciclaje.

La Compañía se alineó a las metas establecidas y avanza en una mayor recuperación de los productos prioritarios definidos en dicha ley.

RESIDUOS LÍQUIDOS

Todos los residuos industriales líquidos son tratados previo a su descarga, ya sea al alcantarillado o al mar, dando cumplimiento a la legislación vigente¹³. Este proceso incluye una planta de tratamiento de residuos líquidos que utiliza la tecnología *Dissolved Air Flotation (DAF)* para asegurar la remoción de aceites, grasas y sólidos suspendidos.

100% DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS SON TRATADOS PREVIO A SU DESCARGA

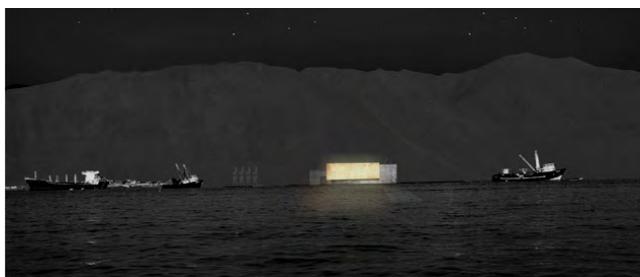
Con el objeto de asegurar el cumplimiento de lo permitido, para cada descarga de RIL se realizan monitoreos de los distintos parámetros normados. Las plantas que descargan sus RILES al mar realizan, semestralmente, Programas de Vigilancia Ambiental (PVA) de las Bahías, que incluyen mediciones de calidad de agua, monitoreo de sedimentos, bioensayos de toxicidad, entre otras variables que permiten evaluar el estado de conservación del medio marino.

13

Las descargas de residuos líquidos están normadas según los Decretos Supremos DS 609 - descarga a alcantarillado y DS 90 - descarga al mar.

NUEVA PLANTA IQUIQUE

Con tecnología de punta y altos estándares ambientales



En Iquique se proyecta la construcción de una planta de harina de pescado moderna con tecnología de punta y que tendrá altos estándares ambientales. Durante el año 2016 se realizaron todos los estudios sectoriales para iniciar la tramitación ambiental del proyecto, la cual se espera culmine a mediados del año 2017. Igualmente, en 2016, se avanzó en la definición de ingeniería del proyecto.

La nueva planta - con una inversión de US\$ 40 millones - considera el uso de tecnología eficiente de primera generación, además de tecnología de control ambiental de olores, riles, manejo de residuos y eficiencia hídrica.

05 ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD

Camanchaca Pesca maneja los más altos estándares de calidad en toda su cadena productiva, a fin de asegurar la frescura y durabilidad de sus productos en los exigentes mercados que abastece.

5.1. SISTEMAS DE GESTIÓN

Camanchaca Pesca emplea los más altos estándares de calidad en toda la cadena productiva para poder satisfacer a los más exigentes mercados. Al procesar sus propias materias primas, cuenta con una completa trazabilidad de origen, así como con estrictas medidas de seguridad alimentaria, además de exhaustivos controles de calidad internos y externos, lo que asegura la frescura y durabilidad de sus productos.

Los sistemas se basan en normas y estándares¹⁴ certificables, que incluyen aspectos como calidad, seguridad alimentaria y abastecimiento responsable. Estos estándares son auditados por terceras partes independientes.

Semestralmente Camanchaca Pesca realiza auditorías internas en estos aspectos. Los resultados son analizados por parte de la alta dirección de la empresa.

CERTIFICACIONES QUE BUSCAN ASEGURAR LA CALIDAD, INOCUIDAD Y EL ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

CALIDAD	SEGURIDAD ALIMENTARIA	ABASTECIMIENTO RESPONSABLE
<p>ISO 9001: 2008 (Gestión de la Calidad) Alcance: captura, elaboración de langostinos congelados, aceite y conservas de pescado para consumo humano, harina y aceite de pescado.</p>	<p>IFS FOOD (International Featured Standards) Alcance: plantas de conservas de pescado.</p> <p>HACCP (Hazard Analysis and Critical Points) Alcance: harina y aceite, conservas, jurel congelado, langostino.</p>	<p>IFFO RS STANDARD (Marine Ingredients Organization) Alcance: planta de harina y aceite de Coronel e Iquique.</p> <p>MSC (Marine Stewardship Council) Alcance: pesca de langostino.</p>

CUMPLIMIENTO

En Chile la inocuidad de los productos pesqueros destinados a exportación es resguardada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura¹⁵ (Sernapesca), para lo cual el Servicio realiza fiscalizaciones en forma permanente.

En 2016 no hubo problemas de inocuidad, seguridad alimentaria, calidad, recall de productos u otros temas.

¹⁴ Información de los estándares en los respectivos sitios web. IFS FOOD: <https://www.ifs-certification.com/index.php/es/standards/2316-ifs-food-es>. IFFO RS STANDARD: <http://www.iffonet.net/iffors-standard>. MSC <https://www.msc.org/oceanos-sostenibles>

¹⁵ Sernapesca depende del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Más información en http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1



SOSTENIBILIDAD EXIGIDA POR LOS CLIENTES

El mercado abastecido por Camanchaca Pesca es cada día más exigente en aspectos de sostenibilidad.

Políticas de Sostenibilidad: algunos clientes requieren la adhesión a sus Políticas de Sostenibilidad. Ejemplo de ellos son las empresas Cargill, Streting, Biomar, Walmart, Carrefour, entre otras.

Estándares en Sostenibilidad: otros clientes exigen el cumplimiento de estándares específicos en materias de sostenibilidad. Por ejemplo, Walmart y Carrefour piden el IFS para la planta de conservas; los clientes elaboradores de alimento para salmones requieren el estándar IFFO RS.

5.2. SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los consumidores confían en que Camanchaca Pesca es una empresa seria y capaz de asegurar la calidad, seguridad alimentaria y valor nutricional de los productos que comercializa.

La labor que realiza está diseñada para prevenir riesgos biológicos, químicos, físicos y reglamentarios. Para ello, Camanchaca Pesca avanza en la implementación de las mejores prácticas de higiene y calidad en la captura, proceso y comercialización de sus productos: harina, aceite de consumo humano, aceite de consumo animal, jurel congelado, conservas y langostinos.

100% DE LOS PRODUCTOS SON TESTEADOS PARA ASEGURAR LA AUSENCIA DE METALES PESADOS, DIOXINAS Y FURANOS

La inocuidad de los alimentos es testeada en forma periódica. Se hace seguimiento a la presencia de metales pesados (como plomo, cadmio, mercurio, estaño, entre otros) y, a partir de 2016, se mide la existencia de dioxinas (tipo PCB's) y furanos. El testeo se realiza al 100% de los productos comercializados por la Compañía.

Durante 2016 no hubo incidentes relacionados a la inocuidad de los productos, tampoco se recibieron reclamos ni devoluciones de los alimentos.

16 Las dioxinas se comenzaron a medir a partir del año 2016.

5.3. ASEGURAMIENTO EN LA CADENA DE SUMINISTRO

CALIDAD, TRAZABILIDAD, SISTEMAS DE CONTROL EN LA PESCA

En Chile el marco regulador establece que todos los armadores pesqueros, industriales o artesanales, deben informar a Sernapesca las capturas y desembarques de cada una de las naves o embarcaciones que utilicen. Camanchaca Pesca se abastece en un 100% de materia prima que cuenta con dicha acreditación. Para ello, la autoridad competente pone a disposición de las empresas un sistema de información online, tanto para desembarques industriales como artesanales.

Así, desde la recalada hasta el término de la descarga, el proceso es certificado por una empresa asignada por Sernapesca, la cual verifica que los pesos descargados sean los autorizados.

100% DE LOS PECES COMPRADOS A TERCEROS SON ANALIZADOS SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD

El 100% de las materias primas es revisado al momento de la recepción. Incluye evaluaciones de calidad (temperatura, horas de pesca, textura, olor, etc.), así como análisis físico organoléptico y TVN (Nitrógeno Total Volátil), según aplique.

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS





CADENA DE SUMINISTRO

% de empresas contratistas en las que se monitorea el cumplimiento laboral



% de los peces comprados a terceros a los que se les analiza la calidad y la inocuidad del producto¹⁷



% de los proveedores de peces (pesca artesanal) que se comprometen con el estándar de calidad definido por Camanchaca



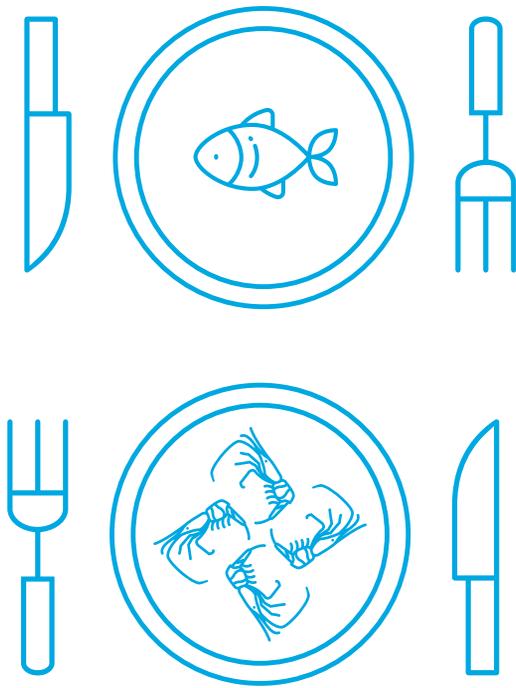
TRANSPARENCIA DE LA INFORMACIÓN

Toda la materia prima comprada a armadores artesanales es debidamente certificada en pesaje por funcionarios externos, autoridades pesqueras y por un representante del armador y/o patrón de la lancha, para verificar el peso correcto de lo recibido. Esta información, a su vez, es entregada para que sea registrada en el sistema de trazabilidad de Sernapesca.

100% DE LOS PROVEEDORES DE PECES (PESCA ARTESANAL) SE COMPROMETE A CUMPLIR EL ESTÁNDAR DE CALIDAD DE CAMANCHACA PESCA

El precio a pagar por la materia prima recibida por parte de los armadores artesanales está debidamente acordado en contratos de suministro de pesca, firmados con la mayoría de ellos. Se basan en un porcentaje del valor promedio de venta de la harina producida con esa materia prima y receptionada en el mes de la venta. Una vez obtenido ese valor, es informado a cada armador para las facturaciones correspondientes.

¹⁷ Este indicador es aplicable para el proceso de harina y aceite de pescado, así como para el de conservas.



5.4. CUALIDADES NUTRICIONALES DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

El pescado proporciona proteínas de alto valor nutricional, así como micronutrientes esenciales. Es una de las proteínas animales más baratas: el jurel enlatado comercializado por Camanchaca Pesca está disponible para familias de bajos ingresos en Chile y en otros países del mundo.

100% DE LOS PRODUCTOS¹⁸ ENLATADOS SON BAJOS EN SODIO

EL ACEITE DE PESCADO CONTIENE ÁCIDOS GRASOS SALUDABLES

El aceite de pescado es un producto de alto valor nutricional. Contiene importantes porcentajes de ácidos grasos Omega 3, que juegan un papel fundamental en las funciones cerebrales, específicamente en el crecimiento y desarrollo normal del cerebro, ya que contribuye a evitar las inflamaciones de este órgano.

Las deficiencias de Omega 3 se relacionan con una variedad de problemas de salud, como enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, trastornos del estado de ánimo, artritis, entre otros. Estudios científicos han demostrado que estos ácidos grasos son muy importantes en la salud de los recién nacidos y que incluso, durante el período de gestación, juegan un rol clave.

IMPORTANCIA LOS PRODUCTOS DEL MAR EN LA DIETA

Los pescados como el jurel, salmón o trucha y los mariscos como los ostiones o mejillones, entre otros, contienen un alto valor nutricional porque poseen grasas de buena calidad, principalmente aceites esenciales como el Omega 3.

Específicamente, los pescados azules, como el jurel, son muy recomendados por los nutricionistas para mantener una vida saludable y por su eficacia en el control del sobrepeso, ya que poseen un bajo aporte calórico: 100 gramos de carne de jurel aportan casi siete gramos de grasa. Además, son una importante fuente de vitamina D, que es necesaria para fortalecer la piel y los huesos. Su alto contenido de yodo coopera en la mantención de los niveles de colesterol y ayuda a procesar los hidratos de carbono, fortalecer el cabello, la piel y las uñas. Finalmente, la vitamina B contenida en este tipo de peces, hace que este alimento sea muy recomendable en casos de diabetes, depresión, asma, y en la prevención de enfermedades cardíacas.

LANGOSTINOS APORTAN NUTRIENTES ESENCIALES PARA LA SALUD

Los langostinos son especialmente ricos en diferentes nutrientes esenciales necesarios para el correcto funcionamiento del organismo humano. Cuentan con un altísimo contenido de proteínas, las cuales son necesarias para el crecimiento y desarrollo. Son ricos en agua y bajos en grasas e hidratos de carbono y, por lo tanto, en calorías: 100 gramos de langostinos aportan solo 0,80 gramos de grasas y 110 kilocalorías. Adicionalmente, son muy ricos en vitaminas y minerales: vitamina B3, B9, B12, E y, en menores cantidades, vitaminas B1 y B2; y minerales como magnesio, selenio, sodio y hierro. Los langostinos aportan ácidos grasos Omega 3, que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, a reducir los niveles de colesterol alto y a aumentar el colesterol LDL. Gracias a su contenido de magnesio, ayudan a mejorar e incrementar la fertilidad.

HARINA DE PESCADO CLAVE EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

El componente más nutritivo de la harina de pescado es la proteína, la cual tiene una proporción ideal de aminoácidos esenciales altamente digestibles, que varían relativamente poco con el origen de la harina. Además, la proteína de la harina de pescado tiene escasos niveles de antígenos, por lo que resulta muy adecuada en dietas alimenticias de animales jóvenes.

¹⁸

En cada envase se incluye una tabla nutricional para informar al consumidor. Los análisis son realizados por laboratorios acreditados por el Instituto Nacional de Normalización (INN).

06

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES

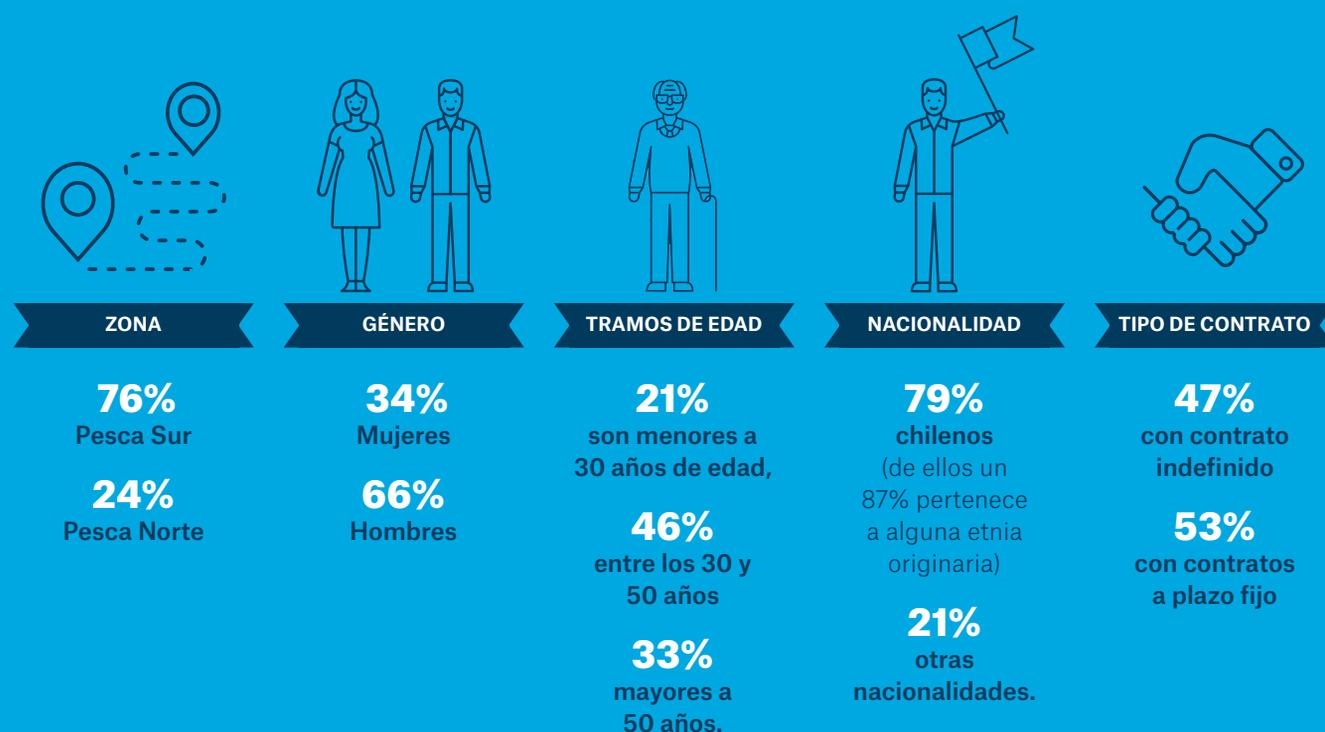
Las personas son la base de nuestra organización, por ello es clave contar con colaboradores contentos, motivados y comprometidos con la empresa.

6.1. GESTIÓN LABORAL

Año 2016

1.418

COLABORADORES, DE ELLOS:



Más indicadores de gestión laboral: ver pág. 58 y 59.

6.2. CAPACITACIÓN Y DESARROLLO

Camanchaca Pesca promueve el desarrollo de sus colaboradores con el fin de mejorar e incrementar las competencias y las capacidades que posee cada uno, privilegiando la promoción al interior de la empresa, en coherencia con su Código de Conducta y Ética Empresarial.

De acuerdo a los requerimientos de la organización, la Compañía asume el compromiso de entregar capacitación y entrenamiento a sus colaboradores en forma permanente y sistemática, aportando al desarrollo del talento, con el objetivo de contar con personal preparado y calificado para un óptimo desempeño laboral en sus puestos de trabajo, que tenga la capacidad de enfrentar los desafíos técnicos y profesionales de la empresa.

Para lograr este propósito Camanchaca Pesca se preocupa de alinear el proceso de capacitación con el Plan Estratégico de la Compañía. Para esto diseña y ejecuta programas basados en la retroalimentación del desempeño del personal, orientados a generar cambios y mejoras continuas que se revisan anualmente. Igualmente, busca establecer una cultura de capacitación y entrenamiento que promueva el desarrollo de los colaboradores y su crecimiento personal y profesional. Finalmente, la empresa dirige este proceso hacia el fortalecimiento de las competencias organizacionales y las habilidades técnicas específicas de cada puesto y/o área de trabajo.

En el área de Desarrollo Organizacional se gestionan los procesos de entrenamiento y capacitación en conjunto con las distintas gerencias. Para profesionales y jefaturas el objetivo es continuar fortaleciendo habilidades blandas como liderazgo, comunicaciones, trabajo en equipo e integración. Para los colaboradores operativos se realizan capacitaciones en temas operativos necesarios para sus labores y algunos temas de oficio.

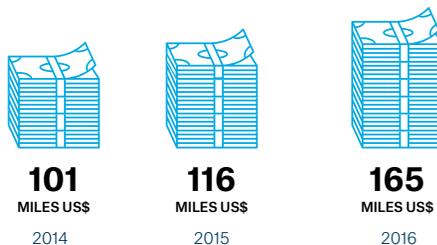
En el año 2016 los colaboradores recibieron en promedio 22,5 horas de formación. La Compañía invirtió US\$165 mil en capacitación, lo que equivale a una inversión de US\$ 116 por colaborador propio.

CAPACITACIÓN DE LOS COLABORADORES

Promedio de horas de formación y desarrollo, por colaborador propio



Miles US\$ invertidos en capacitación



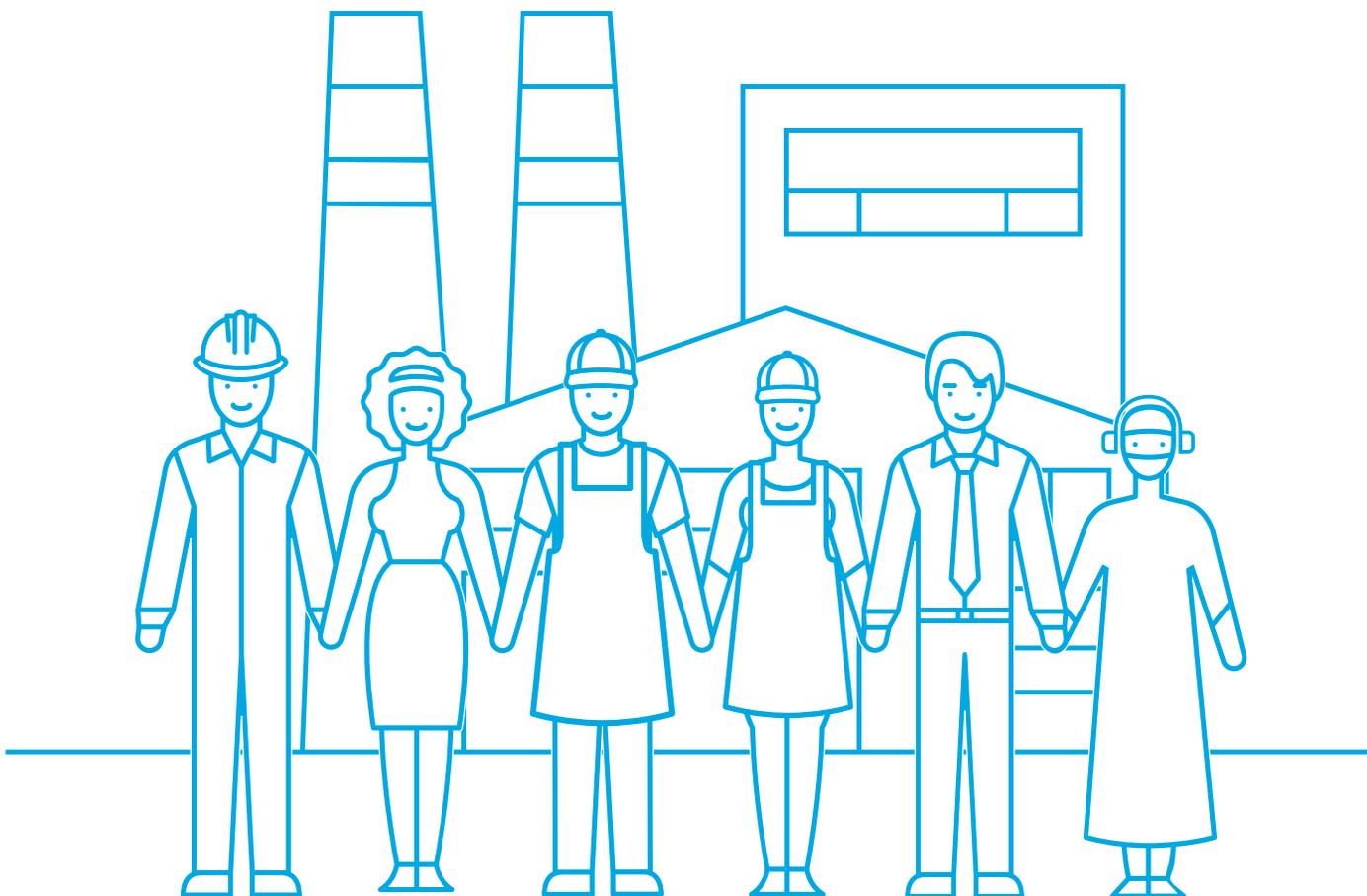
Monto invertido / dotación propia (US\$)



EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Desde 2013 Camanchaca Pesca ha definido las competencias que se deben evaluar para los distintos niveles de cargos existentes (Ejecutivo, Jefatura y Administrativo), las cuales están alineadas con los valores organizacionales y con los objetivos estratégicos de la Compañía. Este proceso permite detectar brechas y gestionirlas a partir del programa de capacitación, para lograr una mejora continua.





6.3. AMBIENTE DE TRABAJO

Para Camanchaca Pesca es importante que los colaboradores desarrollen sus actividades en un ambiente de trabajo adecuado, dotado de buenas condiciones físicas, en todo lo que tiene relación con lugares de trabajo, espacios destinados a la higiene, comedores, equipos de seguridad, ropa de trabajo, entre otros. La empresa entiende que las condiciones de trabajo de calidad generan un mejor desempeño laboral.

La Compañía, de acuerdo a su Política de Relación con los Colaboradores¹⁹, está comprometida y promueve la obligación de mantener un trato digno y respetuoso con todas las personas. Esto es, un trato cercano y directo, tomando en cuenta que cada ser humano es único y valioso en sí mismo, apreciando la diversidad y la no discriminación. Por lo mismo, se preocupa de proveer condiciones laborales que procuren ambientes seguros, para favorecer el bienestar y desarrollo de las personas en base a sus méritos personales, y promover el

intercambio de opiniones honestas, en un ambiente abierto y constructivo.

En Camanchaca Pesca el 34% de las personas que trabajan son mujeres, 21% son jóvenes menores de 30 años, un 87% pertenece a alguna etnia originaria y el 21% de los colaboradores tiene otra nacionalidad distinta a la chilena. Especial acento se ha puesto en la inclusión de la mujer en la Compañía, incorporándolas en lo laboral y también como proveedoras. Un buen ejemplo de esto es el impacto positivo que ha generado el Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar que se realiza en la ciudad de Coronel (más información en pág. 44).

La empresa está muy orgullosa del trabajo realizado por más de 300 voluntarios que participaron durante 2016 en las actividades sociales y ambientales del Programa Camanchaca Amiga (más información en pág. 43).

¹⁹

La Política de la relación con los Colaboradores está contenida en el Código de Ética de Camanchaca, disponible en <http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

6.4. RELACIONES LABORALES

En línea con su Política sobre Organizaciones Sindicales²⁰ Camanchaca Pesca propicia las relaciones constructivas y de respeto con las organizaciones sindicales. La Compañía considera la constitución de los sindicatos como una alianza formal y una oportunidad de intercambiar ideas y mejoras para todos los miembros de sus equipos. Estos deben tener el espacio de participación que requieren, en un marco de respeto mutuo y de compromiso con las actividades regulares y objetivos de la empresa. Los intereses sindicales representan las necesidades e inquietudes de los colaboradores y deben ser atendidos para lograr el crecimiento y el desarrollo integral de las personas y de la empresa, dentro del marco legal vigente.

En Camanchaca Pesca hay 10 sindicatos con los cuales se mantienen relaciones permanentes: 4 en Pesca Norte y 6 en Pesca Sur. Durante 2016 se desarrollaron cinco negociaciones de contratos colectivos sin contratiempos y se lograron acuerdos muy valorados por los colaboradores y los sindicatos. Hubo una huelga laboral que se extendió más de una semana en Pesca Norte. Fue una movilización por aumento salarial realizada por una parte una parte de los tripulantes de las embarcaciones pesqueras.

10 SINDICATOS REPRESENTAN A LOS COLABORADORES DE CAMANCHACA PESCA.

Tal como se ha señalado anteriormente, en la Compañía existe absoluto respeto por la actividad sindical y por el derecho a afiliación. De hecho, la historia de relación con los sindicatos es de larga data, ya que prácticamente el 100% del personal operativo de Plantas y de Flotas forma parte de agrupaciones sindicales del país. El sueldo recibido es 2,96 veces el sueldo mínimo de Chile.

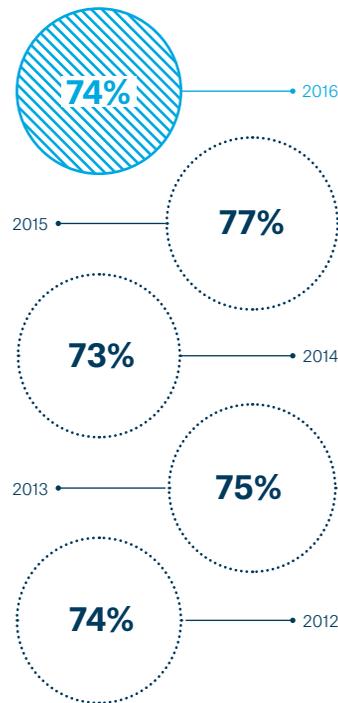
Indicadores de relaciones laborales y sindicalización: ver pág. 59.

CLIMA ORGANIZACIONAL

En la búsqueda constante por tener colaboradores motivados y comprometidos, desde hace algunos años la Compañía aplica una Evaluación de Clima Organizacional, administrada por un

servicio neutral y externo. Esta encuesta evalúa dimensiones tales como sentido de pertenencia, comunicaciones, desarrollo, bienestar, liderazgo, innovación, etc. Los resultados obtenidos permiten desarrollar y mejorar prácticas laborales por sobre lo normativo, beneficiando la calidad de vida de nuestros equipos, en el contexto del Programa de Trabajo de Capital Humano.

ÍNDICE DE CLIMA ORGANIZACIONAL



Hasta ahora los resultados sitúan a Camanchaca Pesca sobre el promedio de las otras empresas diagnosticadas por la Consultora de la Cámara Chilena de la Construcción (CChC), entidad que aplica este instrumento. La disminución del índice en el último año se debió a un menor desempeño de Pesca Sur, y se está trabajando para mejorar los factores que se vieron más afectados, entre ellos, reconocimiento, desafío organizacional y comunicaciones internas. Se analizaron las razones que pueden haber afectado esta baja, y se decidió reforzar la preparación de las jefaturas en habilidades de liderazgo, a través de un programa de trabajo con la Consultora Target DDI.

20

La Política sobre las Organizaciones Sindicales está contenida en el Código de Ética de Camanchaca, disponible en <http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

6.5. SEGURIDAD LABORAL

Operar bajo los más altos estándares que garanticen la salud y seguridad de los colaboradores propios y de los contratistas, es un valor fundamental para Camanchaca Pesca. A través de su Política de Seguridad y Salud en el Trabajo²¹ la Compañía promueve los valores, principios, actitudes y conductas orientados a incorporar una cultura preventiva. Lo anterior se refleja, además, en los Planes en Prevención de Riesgos Laborales sustentados en la certificación de la Norma OHSAS 18001.

La gestión preventiva tiene como principales ejes de trabajo la mejora continua en los estándares para el control de accidentes fatales; la seguridad y salud en el trabajo; el liderazgo en prevención de riesgos; y la seguridad basada en las conductas. Uno de los pilares fundamentales son los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad, conformados por seis representantes de los colaboradores y seis de la empresa, los que tienen la responsabilidad de realizar acciones para prevenir y controlar los riesgos laborales.

En materia organizacional, Pesca Sur consolidó la metodología *BAPP (Behavior Accident Prevention Process)*, de seguridad por el comportamiento y la prevención de riesgos.

DISMINUCIÓN DE LA ACCIDENTABILIDAD

En 2016 se lograron las tasas de accidentabilidad más bajas de los últimos años, alcanzando los más altos estándares de la industria en esta materia. Igualmente disminuyó la Tasa de Siniestralidad, que mide la gravedad de los accidentes en relación a los días de reposo otorgados por cada accidente laboral.

CAMANCHACA PESCA NO HA TENIDO ACCIDENTES FATALES DESDE EL AÑO 2014

PLANES FUTUROS

La Compañía quiere continuar mejorando, para ello generará planes que apunten a la reducción sistemática de la exposición al riesgo por parte de los colaboradores, lo cual está asociado a la mejora en las conductas preventivas.

Igualmente, está avanzando en fomentar la ergonomía participativa, para entregar a los colaboradores la oportunidad de ejercer un control sobre el diseño de su puesto de trabajo y las tareas que desempeña. Lo anterior se justifica en el convencimiento de que el colaborador conoce mejor que nadie los riesgos de su puesto de trabajo, lo que le permite desarrollar propuestas eficaces de mejora. También se está realizando una campaña para promover en los colaboradores, como parte de sus labores diarias, el reporte de incidentes, con la finalidad de generar una base de información para el aprendizaje continuo, para que los eventos con potencial de daño a las personas no vuelvan a ocurrir.

21

La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) está contenida en el Código de Ética de Camanchaca Pesca, disponible en <http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

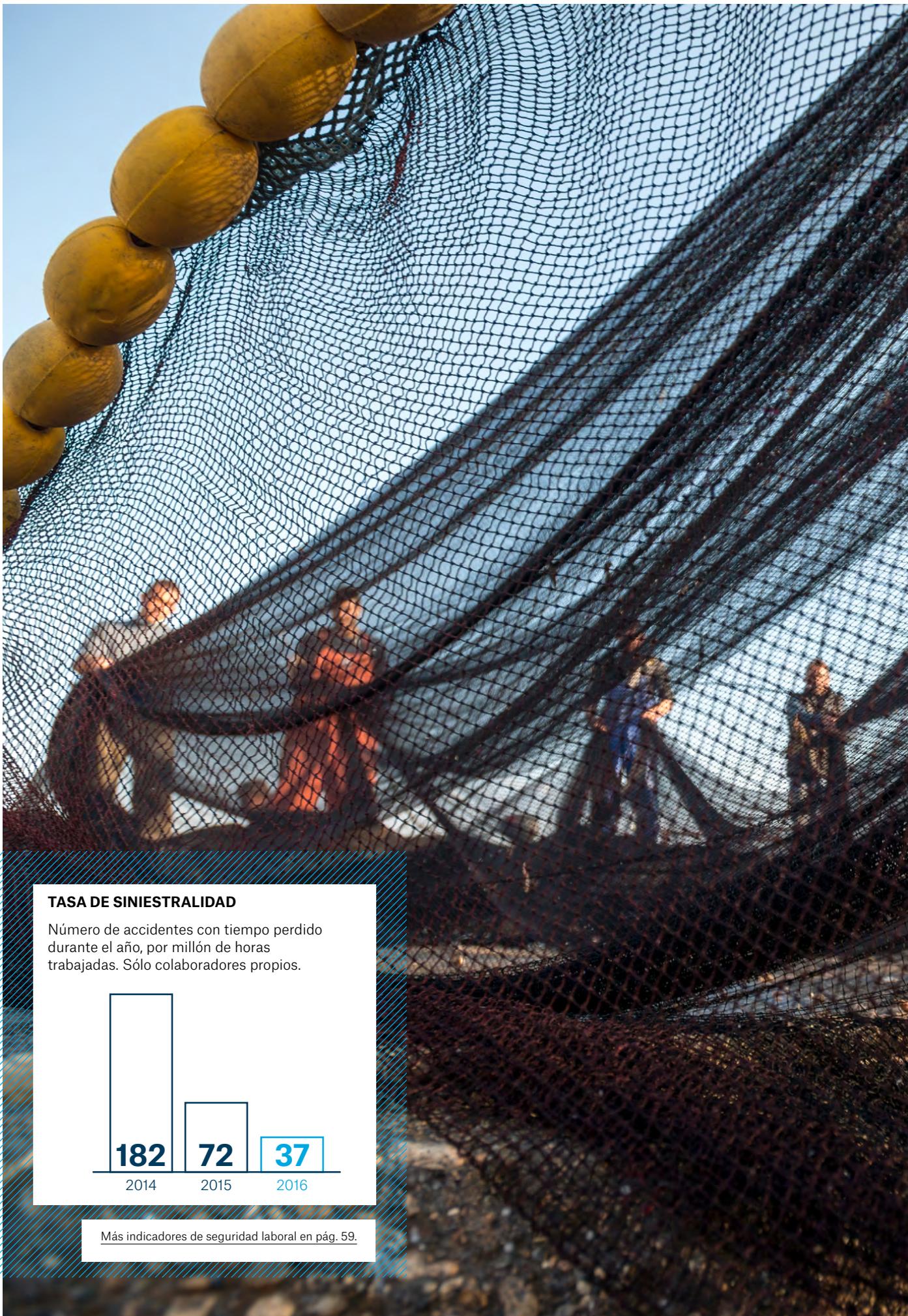
RESULTADOS EN SEGURIDAD LABORAL

Número fatalidades en el año, incluye trabajadores propios y contratistas.



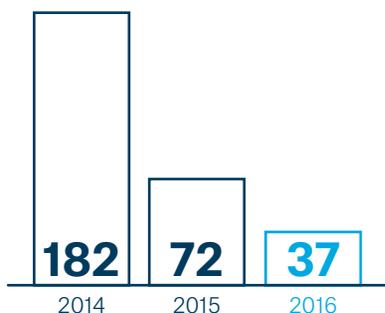
Durante los años 2014, 2015 y 2016

CERO FATALIDADES



TASA DE SINIESTRALIDAD

Número de accidentes con tiempo perdido durante el año, por millón de horas trabajadas. Sólo colaboradores propios.



Más indicadores de seguridad laboral en pág. 59.

07 APORTE A LA COMUNIDAD

Queremos que nuestra comunidad nos reconozca como una empresa cercana, como un buen vecino, responsable en el cuidado del medio ambiente y proveedora de alimentos sanos en base a productos del mar.



7.1. RELACIÓN E INVERSIÓN SOCIAL HACIA LA COMUNIDAD

CAMANCHACA AMIGA

Los negocios que la Compañía desarrolla tienen externalidades positivas y negativas en sus áreas de influencia. Por lo mismo, constantemente Camanchaca Pesca se somete a los más altos estándares de exigencia en materia de medio ambiente y relación con el entorno, de manera de reducir al mínimo los impactos que se pueden generar.

Camanchaca Amiga es un programa que busca sostener en el tiempo una relación virtuosa con las comunidades, colaboradores, clientes y proveedores. Se basa en la confianza, cercanía, cuidado del medio ambiente, y la alimentación y vida sana.

PILARES DEL PROGRAMA CAMANCHACA AMIGA



CERCANÍA

Un vínculo estable, recíprocamente colaborativo y de largo plazo con la comunidad, generando beneficios mutuos y valor compartido para todos.



CUIDADO DEL ENTORNO

Promover el cuidado permanente y responsable del medio ambiente y la biodiversidad, en nuestros trabajadores y en la comunidad.



VIDA SANA

Promover una alimentación sana en base a productos del mar y un estilo de vida saludable, a través del deporte, la vida al aire libre y compartir con los demás.

CUIDADO DEL ENTORNO

Camanchaca Pesca promueve en su personal y en las comunidades con las que interactúa, el cuidado permanente y responsable del medio ambiente y la biodiversidad, con el fin de proteger y dejar a las generaciones futuras un mejor lugar donde vivir. Busca generar cambios de hábito que se transformen en una práctica habitual de respeto por la naturaleza.

PUNTO LIMPIO

La ciudad de Coronel cuenta con su primer Punto Limpio, que fue instalado y es operado por Camanchaca Pesca Sur. Durante 2016 se recibieron y reciclaron 21.200 kilos de desechos, entre plásticos, cartones, papeles y latas de bebidas.

Los residuos son comercializados y el dinero recaudado es aportado a la comunidad vecina al Punto Limpio.

LIMPIEZA DE PLAYAS

6 toneladas de desechos fueron recogidos con la ayuda de 580 personas.

La iniciativa fue encabezada por Ocean Conservancy y liderada, localmente, por la autoridad marítima.

Busca concientizar sobre el deterioro de los fondos marinos y las playas de las costas del país y del planeta, debido a la basura que se arroja en ellas.

BARRIO LIMPIO

En 2016 se instalaron 114 basureros y 20 contenedores para residuos domésticos en comunidades donde no es retirada la basura regularmente.

Los contenedores de basura son fabricados a partir de tambores en desuso - los que son lavados y pintados - reciclando uno de los residuos generados por los barcos industriales de la empresa. La ubicación de estos contenedores se define en conjunto con la comunidad.

PROGRAMA RECICLA Y CRECE

GENERANDO VALOR ECONÓMICO Y SOCIAL A PARTIR DE UN RESIDUO

1. NUEVO VALOR A LOS RESIDUOS:

A través del programa NetPositiva, Camanchaca Pesca recicla las redes de pesca descartadas en sus embarcaciones. Dado que las redes tienen un valor residual, se generó una alianza con la empresa que las compra - Bureo - la que cancela un 2% del valor de las redes en desuso y el 98% restante se destina a un fondo para el trabajo conjunto en temas medio ambientales.

2. EDUCACIÓN A EMPRENDEDORAS DE LA COMUNIDAD:

La ONG fundación El Árbol recibe el dinero generado y lo utiliza en capacitación y educación medio ambiental. En 2016 los recursos se emplearon para capacitar a un grupo de vecinas de Caleta Lo Rojas en reciclaje, con el objetivo de que se formalicen como recicladoras base.

3. NUEVOS PRODUCTOS OBTENIDOS DE LAS REDES RECICLADAS

Con las redes recicladas Bureo confecciona productos como gafas y patinetas, que se comercializan en Chile y el mundo. Más información en <https://bureo.co/>

Gracias a este programa se formó la primera organización asociativa de Gestoras de Residuos de Coronel llamada RECICOR, a través de la capacitación, concientización, formalización y apoyo al emprendimiento de 24 mujeres de la Caleta Lo Rojas. Para ello se trabaja en una alianza formada por el Municipio de Coronel, la Seremi de Medio Ambiente, la Fundación el Árbol, la empresa Bureo y Camanchaca Pesca Sur. Durante 2016 se reciclaron 6.470 kilos de redes.

PROGRAMA MUJER TRABAJADORA Y JEFA DE HOGAR

APOYANDO EL EMPRENDIMIENTO DE LA MUJER EN SU COMUNIDAD

Camanchaca está comprometida con promover la vinculación de la mujer con el trabajo, ya sea, fomentando la capacitación, apoyando el emprendimiento y/o favoreciendo su contratación.

Esto se refuerza a través de una serie de compromisos asumidos por la empresa con la organización vecina a la Planta de Coronel, a través del Programa Mujer Trabajadora y Jefa de Hogar Coronel y de la Municipalidad:

- Contactar y contratar a las mujeres que participan en el programa emprendedora y microempresaria, como proveedoras de servicios de Camanchaca Pesca.
- Considerar a las mujeres que se preparan para ingresar al mundo del trabajo, a través de la capa-

citación que da el programa, como postulantes a los procesos productivos de la empresa.

- Facilitar instalaciones y medios de la empresa, para la realización de actividades y capacitaciones.
- Considerar cupos de prácticas para las mujeres que se capaciten en oficios relacionados con el quehacer productivo de Camanchaca Pesca.

Durante 2016 se contó con los servicios de seis proveedoras del Programa y se contrataron 22 mujeres en la empresa. Adicionalmente, se realizó una capacitación en temas contables, como parte de un voluntariado de colaboradores del área de contabilidad.

CERCANÍA Y VIDA SANA

La Compañía ha desarrollado diversas acciones para promover una alimentación sana en base a productos del mar. Desde el año 2013 pone al alcance de la comunidad sus productos de exportación, a través de puntos de venta cercanos a sus operaciones, donde además realiza actividades de promoción y educación. En 2016 firmó un convenio con la empresa Aramark - líder en alimentación institucional-, para impulsar en las comunidades una alimentación sana y nutritiva con productos marinos. Entre 2014 y 2016 la División Pesca movilizó a 22.790 personas en una serie de actividades relacionadas con la vida saludable, tales como corridas familiares, cocinas en vivo, ferias y festivales. Algunos ejemplos de las actividades de Camanchaca Amiga en este pilar son:

VÍNCULOS CON LA EDUCACIÓN

6 convenios de trabajo con Instituciones educativas de enseñanza media, técnico profesional y superior: Universidad de Concepción, Universidad Católica de la Santísima Concepción, Liceo Industrial Metodista de Coronel, Liceo Comercial Andrés Bello, Centro de Formación Técnica Lota-Arauco, Liceo Industrial de Schwager.

En 2016 83 jóvenes realizaron su práctica técnico profesional y 32 su práctica de enseñanza superior en la Compañía. Cinco profesionales de la empresa han sido tutores de seis alumnos tesistas.

FERIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

En la ciudad de Tomé se realizó una feria para promover la alimentación saludable en base a pescados y mariscos, destacando las propiedades nutricionales de los productos del mar. En las ferias participaron más de 10.000 personas de la comunidad local.

FIESTA COSTUMBRISTA

En 2016 Camanchaca Pesca participó en la feria local organizada por el sindicato de charqueadoras de Lo Rojas y la Municipalidad de Coronel.

La participación de la empresa en esta fiesta se realiza hace cinco años, con un espacio donde realiza degustaciones, promoción de recetas en base a productos del mar, y entrega de información nutricional.

VISITAS A LAS PLANTAS

Para concretar la Política de Puertas Abiertas de la Compañía se promueven visitas a las instalaciones que permiten dar a conocer los procesos de elaboración de los productos, la tecnología utilizada, las políticas de cuidado del medio ambiente y la relación entre el entorno y la empresa. En 2016 se recibió a 1.890 visitantes.

AVANCES EN LA RELACIÓN CON LA COMUNIDAD

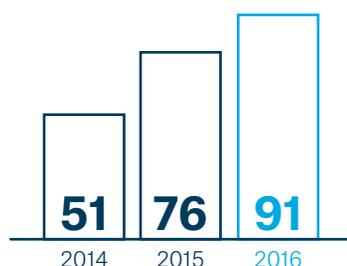
En 2016 no se presentaron conflictos con las comunidades en los lugares donde se ubican las operaciones de la Compañía. El desafío permanente es mantener canales de comunicación abiertos y cercanos, generando espacios de confianza y participación con la comunidad. En 2015 las instalaciones de Coronel sufrieron un ataque por parte de la comunidad, la que se manifestó en oposición a la promulgación de la nueva Ley de Pesca.

En relación a las comunidades indígenas, la ley chilena resguarda que todo nuevo proyecto debe realizar una consulta a las comunidades indígenas o a los representantes de las etnias, en el caso de que formen parte de los grupos de interés en el lugar donde se ubicará el proyecto. Dicha consulta debe cumplir con los estándares definidos en el Convenio 169 ratificado por Chile.

RELACIONES CON LA COMUNIDAD

Planes de relacionamiento

Número de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad.



Incidentes sociales

Número total incidentes sociales "significativos" ocurridos en el año.



Desde el 2016
Camanchaca Amiga está
en las redes sociales donde se
pueden seguir sus actividades
a través de Instagram en
@camanchaca.amiga y en
Facebook, en el fanpage
Camanchaca Amiga.

Ya tenemos más de

 **375**
seguidores en Instagram

[Ver Instagram](#)

y más de

 **6.600**
seguidores en facebook

[Ver Facebook](#)

7.2. APOORTE AL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL

Dada la alta importancia que tiene para los vecinos de la empresa el empleo, durante varios años Camanchaca Pesca ha potenciado la empleabilidad local y generado empleos y oportunidades laborales para las comunidades vecinas a las instalaciones.

EMPLEO LOCAL COMO PARTE DE UNA ESTRATEGIA DE NEGOCIO

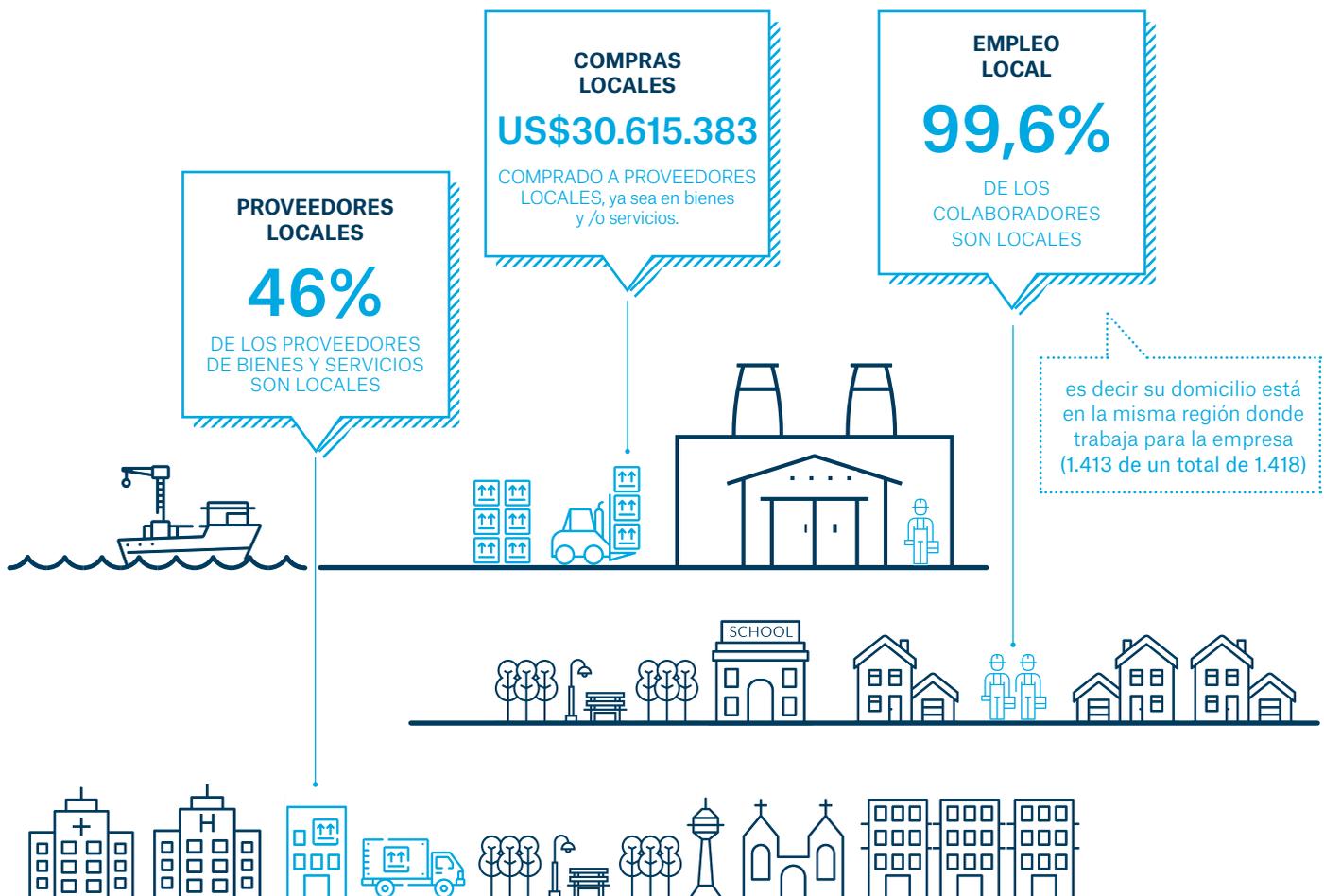
Para Camanchaca Pesca no sólo importa el empleo generado, sino también conocer a las personas. Desde su fundación ha entendido que el negocio va de la mano con el desarrollo local. Un ejemplo de esto es que en el año 2016 contó con un 99,6% de empleo local, lo que refleja una estrategia de

empleabilidad concreta. Para ello ha sido necesario instalar capacidades y generar espacios de capacitación en temas operativos y técnicos.

PRIVILEGIAR COMPRAS Y PROVEEDORES LOCALES DEJA HUELLA EN LA COMUNIDAD

El abastecer los servicios y las compras de bienes con proveedores locales genera desarrollo en las comunidades donde está inserta la Compañía. A través de Camanchaca Amiga se busca potenciar estos negocios y crear capacidades en las empresas locales, para poder proveer de servicios y bienes de calidad.

Indicadores de Empleo, proveedores y compras locales ver pág. 60.





08

GOBIERNO Y ÉTICA

La empresa está comprometida con mantener los más altos estándares de gobernabilidad corporativa para asegurar el manejo efectivo de sus operaciones, mejorar su desempeño y profundizar su sostenibilidad empresarial.

8.1. GOBIERNO CORPORATIVO Y DE LA SOSTENIBILIDAD

DIRECTORIO

La División Pesca es parte de la Compañía Pesquera Camanchaca S.A. (en adelante, Camanchaca). Esta última es una sociedad anónima abierta cuyo Directorio está compuesto por siete miembros, quienes permanecen tres años en sus cargos, pudiendo ser reelegidos indefinidamente. Ningún director ocupa cargos ejecutivos en la empresa y dos directores son considerados independientes.

Rol del Directorio: el Directorio de la Compañía Pesquera Camanchaca S.A. entrega las pautas generales para la conducción de la empresa, estrategia, políticas y prioridades. Monitorea su creación de valor, el uso eficiente de los recursos, los riesgos, el sistema de control de gestión, y las estructuras salariales y políticas de compensación de los principales ejecutivos, entre otras. Lo asiste en sus funciones el Comité de Directores, constituido en 2014 y compuesto por tres directores.

En materia de sostenibilidad durante el año 2016 el Comité de Directores revisó la implementación del Plan de Auditoría Interna, el reporte del Encargado de Prevención de Delitos relativo al Modelo de Prevención de Delitos, la matriz de riesgos de la Compañía, y las dimensiones del desempeño y los parámetros de evaluación de la gestión de la alta administración, entre otras materias. Adicionalmente, en enero de 2017 realizó una autoevaluación de su funcionamiento.

Inducción de nuevos directores: desde 2016 Camanchaca cuenta con un procedimiento para la inducción de nuevos directores en materias relevantes para los negocios de la Compañía. Como por ejemplo sus riesgos -incluidos los de sostenibilidad-; el proceso de conocimiento y comprensión de los grupos de interés que ha identificado la entidad y los principales mecanismos que se emplean para conocer las expectativas y mantener una relación estable y duradera con ellos; entre otros aspectos.

CAMANCHACA CUENTA CON UN PROCEDIMIENTO DE INDUCCIÓN Y EVALUACIÓN DEL DIRECTORIO

Evaluación del Directorio: además, desde 2016, cuenta con un procedimiento de mejora continua del funcionamiento del Directorio. Este se aplica cada dos años y se centra en la evaluación y detección de eventuales mejoras en las funciones que, de acuerdo a la ley y a los estatutos, le corresponden al Directorio, así como en la evaluación y detección de aquellas áreas en las que sus integrantes pueden fortalecerse y continuar perfeccionándose. El Directorio puede determinar otras áreas o dimensiones de su funcionamiento que podrían ser objeto de evaluación.

(Información sobre diversidad -de género, por antigüedad y por edad- en la planilla de colaboradores, brecha salarial, remuneraciones de los directores y ejecutivos se encuentra en Memoria Anual 2016 de Camanchaca (págs. 52 a 54) disponible en www.camanchaca.cl)

MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO EN SOSTENIBILIDAD

Camanchaca ha implementado instancias a nivel ejecutivo con el fin de discutir los temas relevantes en sostenibilidad y monitorear su avance. En las gerencias regionales (Pesca Norte y Pesca Centro-Sur) se cuenta con encargados de los aspectos ambientales, de salud y seguridad laboral, capital humano, y relación con la comunidad (Camanchaca Amiga).

Regularmente se informan al Directorio indicadores de desempeño ambiental, seguridad laboral y de las iniciativas de inversión social. Dichas métricas forman parte también de las metas y evaluación de desempeño de las gerencias regionales.

8.2. ÉTICA Y CUMPLIMIENTO

RESGUARDO DE LA ÉTICA

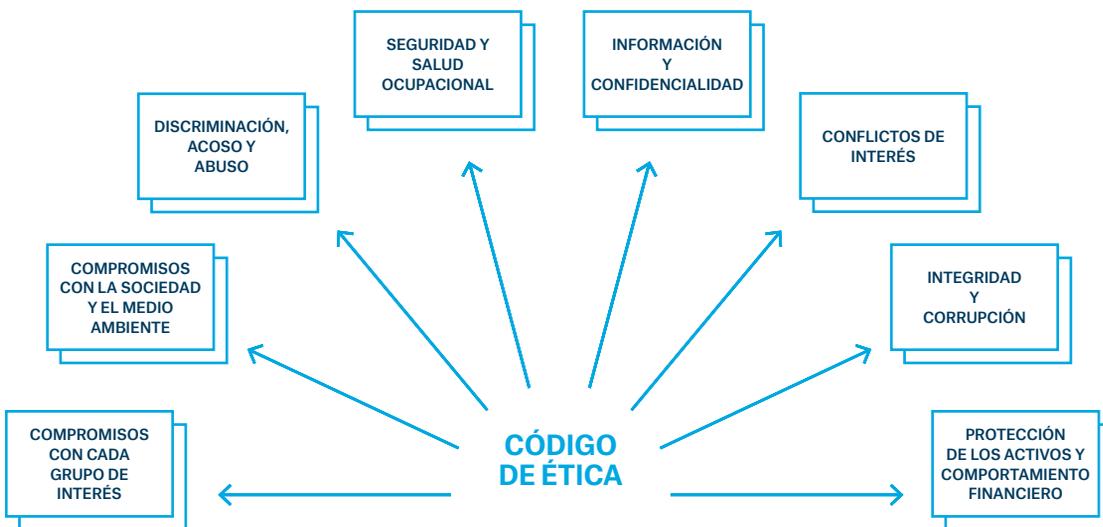
Código de Ética: desde 2012 Camanchaca cuenta con un Código de Conducta y Ética Empresarial aplicable a todos quienes se desempeñan en la empresa, o en cualquiera de sus operaciones y filiales. El Código busca imprimir un sello único en los

colaboradores, que guía su adhesión a estándares de conducta establecidos. Este Código fue actualizado en julio de 2017 y se encuentra disponible en la página web²².

El Código es entregado al colaborador que ingresa a Camanchaca, o a sus filiales, al momento de su vinculación a la Compañía, y es difundido permanentemente en los tableros de aviso de la empresa y en la intranet. A las personas con cargos ejecutivos y jefaturas se les ha entregado formalmente dejando constancia de ello. Lo anterior, considerando que son ellos los primeros responsables de que los conceptos, criterios y políticas de este Código se apliquen y sean parte de las operaciones en el día a día. Actualmente, el Código cubre al 100% de colaboradores de Camanchaca Pesca. Adicionalmente, desde 2014 Camanchaca cuenta con un Manual de Manejo de Información de Interés para el Mercado²³.

La Comisión de Ética es la encargada de velar por la correcta aplicación del Código y responder eventuales dudas y consultas. Es presidida por el Gerente General y está integrada, además, por los Gerentes de Finanzas y de Capital Humano.

Áspects cubiertos por el Código de Conducta y Ética Empresarial



²² Disponible en: <http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Codigo-de-Conducta-y-Etica-Empresarial-2017.pdf>

²³ Disponible en: www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2015/04/Camanchaca-Manual-de-Manejo-de-Informacion-de-Interes-2014.pdf

Modelo de Prevención de Delitos: durante 2015 se implementó el Modelo de Prevención de Delitos (MPD)²⁴ sobre cohecho, receptación, lavado de activos, y financiamiento del terrorismo, conforme a las disposiciones de la Ley N° 20.393. En este marco se pusieron en marcha una serie de protocolos y políticas internas tendientes a mitigar la responsabilidad penal de la Compañía. Dicho Modelo fue certificado en octubre de 2015 por BH Compliance, institución que ha realizado seguimiento al cumplimiento del MPD en abril y octubre de 2016, confirmando su vigencia y sin tener aspectos pendientes, ni observaciones.

CAMANCHACA CUENTA CON UN MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS QUE ESTÁ CERTIFICADO

El Modelo cuenta con un Encargado de Prevención Corporativo, rol que cumple el Jefe de Auditoría, quien tiene la misión de establecer los controles apropiados para asegurar su evaluación, monitoreo constante, y actualización. El encargado reporta dos veces al año al Comité de Directores respecto del funcionamiento del Modelo de Prevención de Delitos.

El Manual de Prevención se ha entregado a cada colaborador. Así mismo, se realizaron capacitaciones sobre el Modelo y el Sistema de Denuncias.

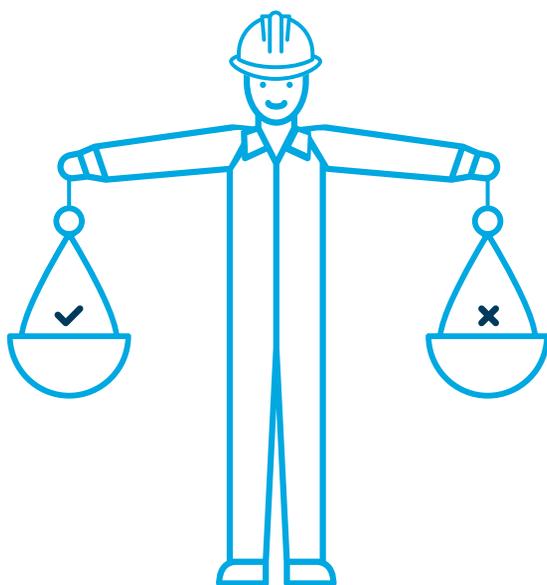
Conflictos de interés: el Código de Ética incluye las directrices que deben cumplir los colaboradores para evitar cualquier conflicto entre sus intereses personales y los de la empresa.

Integridad y corrupción: para todos los colaboradores de Camanchaca, el Código establece la prohibición de participar en acto, negociación o relación de cualquier tipo, con proveedores, clientes, o contrapartes, en las que se presenten elementos ilegales relacionados con corrupción, cohecho, fraude o actividades ilícitas.

Discriminación, acoso y abuso: el Código de Ética también incluye lineamientos en estos aspectos. Promueve y valora la dignidad personal y rechaza y prohíbe cualquier discriminación que se funde en raza, religión, género, edad, u otros. Adicionalmente, promueve relaciones en las que no se propicien el abuso de ningún tipo, incluido el acoso y/o abuso sexual.

Derechos humanos y pueblos originarios: el Código de Ética de Camanchaca resguarda el respeto por los derechos humanos y pueblos originarios, la libertad de asociación de los trabajadores y propicia relaciones constructivas y de respeto con las organizaciones sindicales que existan en la empresa.

En relación al trabajo infantil y forzado, la legislación chilena resguarda estos aspectos, los que son cumplidos a cabalidad por Camanchaca. En materia de pueblos originarios, Chile ratificó en el año 2008 el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Dicho convenio, que forma parte de las regulaciones que Camanchaca cumple, establece el deber para el Estado de Chile de consultar las medidas legislativas y administrativas susceptibles de afectar directamente a los pueblos originarios, estableciendo procedimientos apropiados de consulta a los pueblos interesados, con la finalidad de llegar a un acuerdo o lograr el consentimiento acerca de las medidas propuestas. Regula, además, materias relacionadas con la costumbre y el derecho consuetudinario de los pueblos originarios y promueve la conservación de su cultura y de las medidas que permitan garantizar una educación en todos los niveles, entre otras materias.



24

Disponible en: <http://www.camanchaca.cl/wp-content/uploads/2017/07/Camanchaca-Modelo-de-Prevencion-de-Delitos.pdf>



Sistema de denuncias: Camanchaca cuenta con canales de denuncia para que colaboradores y terceros puedan comunicar conductas irregulares y/o transgresiones de las normas definidas en el Código de Ética; así como también sobre aquellas políticas y/o lineamientos específicos, por ejemplo, los delitos asociados al Modelo de Prevención de Delitos.

Los colaboradores tienen la posibilidad de hacer denuncias directamente al Gerente de Capital Humano, al Encargado de Prevención de Delitos y, de ser necesario, al Gerente General, y se les asegura la ausencia de consecuencias por razones de esa denuncia. La Subgerencia de Auditoría es la encargada de analizar e investigar las denuncias; y reportan a la Comisión de Ética que determina las acciones correctivas o sanciones que correspondan.

En 2016 no se recibieron denuncias en la división Pesca, relacionadas con el Modelo de Prevención de Delitos.

CUMPLIMIENTO

El Código de Ética estipula que todos quienes trabajan en Camanchaca deben dar fiel cumplimiento a las normas y leyes, en cada uno de los lugares en que operen, y que cada uno tiene el deber de denunciar a las instancias que corresponda, cuando conozca de infracciones y/o incumplimientos.

AUDITORÍAS

Camanchaca ha implementado un Plan de Auditoría Anual, que está confeccionado a partir de la Matriz de Riesgos de la Compañía. El Directorio se reúne una vez al año con el Jefe de Auditoría, quien realiza una presentación sobre la Matriz de Riesgos. Además, este jefe reporta al menos en dos reuniones al año al Comité de Directores y se reúne mensualmente con el Presidente del Comité de Directores para revisar la gestión de riesgos.

CAMANCHACA HA IMPLEMENTADO UN PLAN DE AUDITORÍA ANUAL, QUE ESTÁ CONFECCIONADO A PARTIR DE LA MATRIZ DE RIESGOS DE LA COMPAÑÍA

La Compañía cuenta con un equipo de auditoría interna que vela por asegurar que las operaciones de Camanchaca sean conducidas con los más altos estándares, a través del ejercicio de una función independiente y objetiva. Para ello ejecuta revisiones de control interno a los procesos críticos de las empresas, de acuerdo al Plan Anual de Auditoría Interna, aprobado previamente por el Comité de Directores.

Adicionalmente, Camanchaca cuenta con auditores externos contratados para emitir una opinión independiente sobre la situación financiera y los resultados de la Compañía, los que presentan sus informes al Comité de Directores.



8.3. GESTIÓN DE RIESGOS

Los temas de gestión de riesgos son sancionados desde el Directorio de la Compañía, que a través de su Comité de Directores supervisa la implementación adecuada del Plan de Auditoría Anual, tarea liderada por el Jefe de Auditoría. El Jefe de Auditoría, reporta al presidente del Comité de Directores en su reunión mensual, y al Comité de Directores, al menos dos veces al año.

Después de una auditoría corporativa, en 2014 Camanchaca elaboró su matriz de Riesgos Corporativa²⁵ que fue actualizada en 2016 por el equipo gerencial. Los riesgos críticos identificados son clasificados en base a las siguientes categorías: estratégico, de cum-

plimiento, financiero y operacional. La matriz considera el impacto potencial que tendrá la materialización de los riesgos de sostenibilidad, económicos, sociales y ambientales a los que la empresa está expuesta.

Dada la naturaleza del negocio de Camanchaca Pesca, es importante destacar que el ejercicio de revisión de riesgos incluyó aspectos de cambio climático y variaciones significativas en las condiciones propias de la naturaleza, como por ejemplo mareas, marejadas, corrientes marinas, disminución de los recursos naturales, entre otros. Igualmente, fueron considerados aspectos de la cambiante realidad social en el entorno donde opera.

Aspectos claves considerados en la actualización de la Matriz de Riesgos 2016



²⁵ En marzo de 2014, Deloitte realizó un análisis de los riesgos corporativos, 41 fueron identificados, los cuales quedaron clasificados dentro de una matriz, conforme a criterios de impacto y probabilidad de ocurrencia definidos en la misma instancia.

8.4. RELACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

Compañía Pesquera Camanchaca S.A. cuenta desde 2012 con un Código de Conducta y Ética Empresarial, aprobado por el Directorio de la Compañía, en el cual se definieron los principales grupos de interés para la empresa.

Estos grupos se definen en base a una visión de desarrollo sustentable, balanceando el desempeño financiero, social y ambiental de la compañía, considerando los principales interlocutores de ésta, y tomando en cuenta las entidades que se

ven involucradas directa o indirectamente en las decisiones que la empresa pudiera tomar.

Los grupos de interés locales se complementan con el programa de relacionamiento comunitario "Camanchaca Amiga". Estos grupos se definen en base a la visión de la empresa con respecto al Desarrollo Sustentable y Valor Compartido, tomando en cuenta que estas entidades son las que se ven involucradas directa o indirectamente en las decisiones que la empresa puede tomar.

Mapa de grupos de interés y compromisos con cada uno





8.5. INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES EN LAS QUE PARTICIPA

Camanchaca Pesca reconoce que forma parte de una sociedad y que, gracias a ella, puede desenvolverse. Por lo mismo, sus acciones deben ser armónicas con el desarrollo y bienestar de la sociedad. La Compañía promueve la participación responsable de los colaboradores en las distintas actividades sociales y, de manera especial, en el

voluntariado ya que cree que favorece al progreso de la empresa y de sus Colaboradores.

Participa activamente en distintas organizaciones a nivel regional, nacional e internacional, con el objeto de aportar a la discusión y reflexión en materia de políticas públicas, desarrollo y temas relacionados con la sostenibilidad.

INSTANCIAS Y ORGANIZACIONES EN LAS QUE PARTICIPA CAMANCHACA PESCA

La Compañía se ha involucrado activamente en las siguientes instancias y organizaciones:

Organizaciones

Asociación de Industriales
Pesqueros de Chile (ASIPES):
<http://www.asipes.cl/>

Asociación de Industriales de
Iquique (AI):
<http://www.industriales.cl/web/>

Sociedad Nacional de Pesca
(SONAPESCA):
<http://www.sonapesca.cl/>

Asociación de Armadores e Indus-
triales Pesqueros del Norte Grande
(ASIPNOR):
[http://www.industrialespesqueros.cl/
web/index.php/nos](http://www.industrialespesqueros.cl/web/index.php/nos)

Cámara de Comercio, Industrias, Ser-
vicios y Turismo de Iquique AG (CCII):
<http://ccii.cl/>

Centro de Investigación Aplicada del
Mar (CIAM):
<http://www.ciamchile.cl/>

Corporación Norte Pesquero:
<http://www.nortepesquero.cl/web/>

[Instancias como Consejos, Comités y
otros en temas pesqueros](#)

Consejo Nacional de Pesca de la
Subsecretaría de Pesca SUBPESCA
(COZOPE):
[http://www.subpesca.cl/orienta-
cion/604/w3-article-882.html](http://www.subpesca.cl/orientacion/604/w3-article-882.html)

Comité de Manejo de la Anchoqueta
SUBPESCA.

Consejo Consultivo INACAP.

Consejo Consultivo del Medio Am-
biente, Seremi de medio ambiente
región de Tarapacá.

Consejo Consultivo, Carrera Ingenie-
ría Civil Medio Ambiente, UNAP.

Plan de Recuperación Ambiental
de Coronel (PRAS)

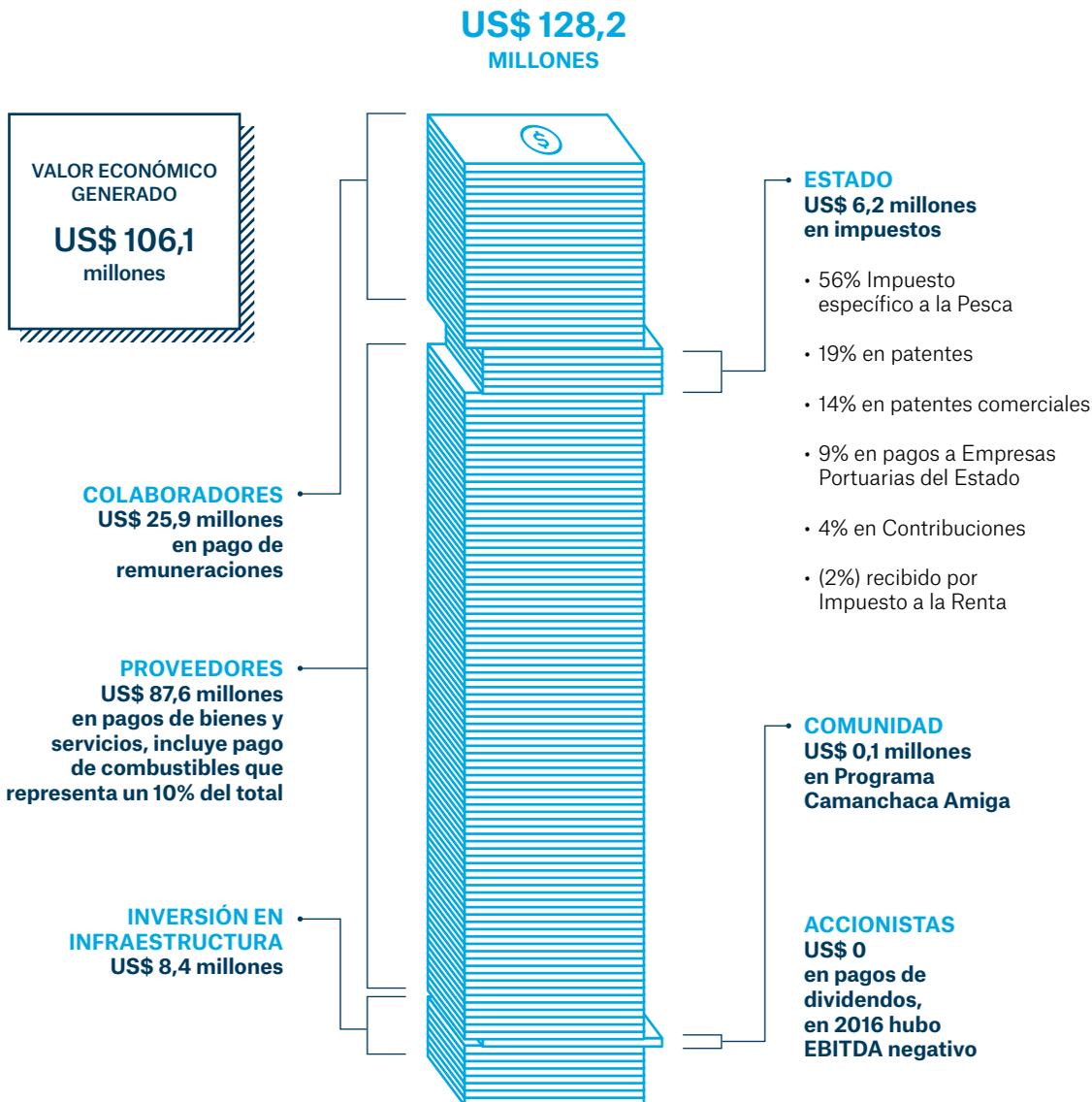
8.6. DISTRIBUCIÓN DE VALOR ECONÓMICO GENERADO

La información sobre creación y distribución de valor económico son indicaciones básicas sobre la forma en que la Compañía ha creado riqueza para sus grupos de interés. Esta categoría plasma el flujo de capital entre los distintos grupos y los principales impactos económicos que la empresa tiene en la sociedad.

El Valor Económico Generado por CAMANCHACA PESCA, corresponde a la suma de los ingresos por ventas y otras ganancias, los que en 2016

alcanzaron un monto de US\$ 106,1 millones. El Valor Económico Distribuido considera el flujo por pagos hacia los distintos agentes económicos: los colaboradores a través de las remuneraciones; el Estado a través de los impuestos; los accionistas a través de los dividendos; los proveedores a través de los pagos realizados a ellos; la comunidad a través de las iniciativas de inversión social; e inversión en infraestructura. En 2016 se registró un EBITDA negativo, y por ende el Valor Económico Distribuido fue mayor al Generado.

VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO A LOS DISTINTOS AGENTES



8.7. RESUMEN DE DESEMPEÑO EN SOSTENIBILIDAD

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
ECONÓMICO				
Ingresos				
Ingresos totales	Millones de US\$	184	140	107
EBITDA	Millones de US\$	15,7	33,1	(6,9)
Producción total	Toneladas			
Ventas físicas por producto				
Harina de pescado	Toneladas	55.491	39.415	28.853
Aceite de pescado	Toneladas	9.652	6.356	4.365
Conservas	Cajas	1.114.760	1.041.129	1.006.890
Jurel congelado	Toneladas	15.142	7.245	4.158
Langostino	Toneladas	837	702	572
Ventas físicas por mercado	Ventas físicas por mercado (miles de US\$, FOB)			
Centroamérica y América del Sur		75.257	60.194	42.125
Norteamérica		22.717	18.354	15.707
Asia		62.827	44.875	32.610
Europa		9.477	2.596	575
Otros		12.136	7.780	6.623
Capturas propias y de terceros	Toneladas	268.683	202.864	139.570
Relevancia en la producción en Chile	Porcentaje de participación respecto de la producción total en Chile			
Harina de pescado		13%	13%	11%
Aceite de pescado		9%	5%	5%
Jurel		23%	28%	24%
Langostino		57%	50%	49%
PESQUERÍA RESPONSABLE				
Operaciones en áreas protegidas o adyacentes	Número de sitios en los que se opera dentro o adyacentes a áreas marinas protegidas o áreas de alto valor de biodiversidad fuera de áreas protegidas	0	0	0
Especies en riesgo de extinción	Número total de especies de la Lista Roja de la UICN (Red List of Threatened Species) y de las especies en la lista nacional de conservación con hábitats en áreas afectadas por las operaciones de la organización	0	0	0
PRACTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES				
Incidentes y sanciones ambientales				
Incidentes con impacto ambiental	Número de incidentes operacionales con impacto ambiental.	1	0	0
Multas ambientales	Número de sanciones significativas ²⁶	0	0	0
Monto de las multas ambientales	Miles de US\$ en multas sancionadas por la SMA y organismos sectoriales durante el período ²⁶	0	0	0
Agua				
Consumo total de agua	Miles de m ³	3.692	3.120	3.205
Agua de mar	Miles de m ³	3.134	2.612	2.488
Agua superficial	Miles de m ³ provenientes de fuentes superficiales como ríos y/o canales	0	0	0
Agua subterránea	Miles de m ³ , provenientes de pozos	0	0	0
Agua industrial o de suministro de terceros	Miles de m ³	558	508	717

26

Multas significativas = mayores a US\$ 10.000

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
Intensidad consumo agua				
Harina de pescado	m ³ /tonelada de Harina de pescado	2,7	3,7	3,7
Conservas	m ³ /tonelada de productos enlatados	9,5	9,0	8,6
Congelados	m ³ /tonelada de productos congelados	1,0	1,9	2,3
Crustáceos	m ³ /tonelada de crustáceos procesados	143,7	132,6	163,5
Energía				
Consumo de energía eléctrica	GJoules	13.801	11.984	9.600
Diesel consumido para generar energía eléctrica en la empresa	Litros	915.882	1.026.054	474.426
Vapor generado	Toneladas	156.216	134.275	104.817
Intensidad de consumo energía eléctrica				
Harina de pescado	kWh/tonelada de Harina de pescado	158	190	174
Conservas	kWh /tonelada de productos enlatados	72,8	95,4	89,3
Congelados	kWh /tonelada de productos congelados	80	213	276
Crustáceos	kWh /tonelada de crustáceos procesados	1.445	1.665	1.852
Combustible				
Petróleo consumido en los procesos productivos	Toneladas	10.984	9.484	7.439
Diesel consumido en las embarcaciones	Miles de litros	12.929	12.137	9.249
Calidad del aire				
Concentración media anual MP10, Pesca Sur ²⁷	Toneladas /año	7	8	8
Concentración media anual MP2,5, Pesca Sur ²⁷	Toneladas / año	5	6	6
Concentración media anual MP10, Pesca Norte ²⁷	Toneladas /año	9	7	3
Concentración media anual MP2,5, Pesca Norte ²⁷	Toneladas / año	6	4	2
Residuos generados en embarcaciones				
Residuos peligrosos para MARPOL	Toneladas	68	134	94
Domésticos	Toneladas	24	7	16
Residuos posibles de verter al mar	Toneladas	0	0	0
Residuos incinerados (Acorde a reglamento MARPOL)	Toneladas	0	0	0
Total residuos en embarcaciones	Toneladas	92	141	110
Residuos generados en instalaciones terrestres				
Industriales Peligrosos	Toneladas	119	95	182
Industriales no Peligrosos	Toneladas	0	394	278
Domésticos	Toneladas	2.929	1.370	512
Volumen de reciclaje	Toneladas	4.121	4.676	5.012
Volumen de reutilización	Toneladas	16	35	12
Total residuos terrestres	Toneladas	6.757	6.084	5.508
Volumen de residuos reciclados	Porcentaje en relación al total de residuos generados (incluye instalaciones terrestres y embarcaciones)	54%	68%	81%
Materiales utilizados				
Redes	Toneladas	199	253	115
Plásticos	Toneladas	74	72	100
Papel y Cartón	Toneladas	19.663	20.164	27.234
Detergentes	Kilos	39.775	45.088	35.296
Refrigerantes	Toneladas	221	8	1.034
Hojalata para conservas	Toneladas	1.199	1.002	2.831

27

Las emisiones de material particulado MP10 y MP2.5 fue estimado en base a la guía metodológica de estimación de emisiones de acuerdo a la "Guía metodológica para la estimación de emisiones atmosféricas de fuentes fijas y móviles en el registro de emisiones y transferencia de contaminantes". Solo considero grupos electrógenos y calderas.

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD				
Inocuidad de Productos				
Jurel entero	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Jurel en conserva	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Harina de pescado	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Aceite de consumo animal	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Aceite de pescado para consumo humano	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Colas de langostino IQF	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados ²⁸	100%	100%	100%
Relación con clientes				
Reclamos	Número de reclamos por problemas de inocuidad	0	0	0
Devoluciones	Número de devoluciones por problemas de inocuidad	0	0	0
Calidad del alimento				
Alimentos bajos en sodio	Porcentaje de las ventas de alimentos para consumo humano que son bajas en sodio.	100%	100%	100%
Producción certificada en calidad	Porcentaje de la producción manufacturada está certificada por una tercera parte independiente	100%	100%	100%
Cadena de Suministro				
Cumplimiento laboral	Porcentaje de empresas contratistas donde se monitorea el cumplimiento laboral	100%	100%	100%
Trazabilidad	Porcentaje de los peces comprados a terceros donde se analiza la calidad y/o inocuidad del producto	100%	100%	100%
Calidad en proveedores	Porcentaje de los proveedores que se comprometen con algún estándar de calidad definido por Camanchaca	100%	100%	100%
COMPROMISO CON LOS COLABORADORES				
Empleo y diversidad				
Colaboradores	Número al 31 de diciembre de cada año	1.363	1.569	1.418
Colaboradores mujeres	Número al 31 de diciembre de cada año	663	522	476
Trabajadores de empresas contratistas	Número al 31 de diciembre de cada año	312	558	452
Mujeres en cargos ejecutivos	Número de ejecutivas (Plana Superior, máximo dos niveles alejadas del CEO)	1	1	1
Rango etáreo				
Colaboradores menores a 30 años	Número de colaboradores	388	352	194
Colaboradores entre 30 y 50 años	Número de colaboradores	668	769	655
Colaboradores mayores a 50 años	Número de colaboradores	307	448	469
Nacionalidad				
Colaboradores chilenos	Número de colaboradores nacionalidad chilena	388	352	294
Colaboradores de alguna etnia originaria	Número de colaboradores reconocimiento de etnia originaria	668	630	518
Colaboradores otros países	Número de colaboradores de otros países	307	298	305

²⁸ Metales pesados como plomo, mercurio, cadmio, estaño, entre otros.

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
Capacitación				
Horas de formación	Promedio de horas de formación y desarrollo, por trabajador propio	9,6	12,2	22,5
Monto invertido	Miles US\$ invertidos en capacitación	101	116	165
Monto invertido por trabajador	Monto invertido / dotación propia (US\$)	74	74	116
Sindicalización				
Sindicatos	Número al 31 dic	7	11	10
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	350	600	396
Huelgas	Número de huelgas con duración mayor a 1 semana	0	0	1
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	350	600	396
Accidentabilidad				
Fatalidades	Número fatalidades en el año, incluye colaboradores y contratistas	0	0	0
Capacitación en Seguridad	Porcentaje de la dotación capacitada en salud y seguridad.	60%	80%	90%
Uso de implementos de seguridad	Porcentaje de los colaboradores que utilizan equipos de seguridad.	70%	85%	92%
Tasa Tiempo perdido por accidentes	Índice de siniestralidad	182	72	37
Accidentes acumulados	Total de accidentes acumulados en los últimos 3 años.	65	36	29
Salud ocupacional				
Enfermedades ocupacionales	Número colaboradores con enfermedades ocupacionales de mayor riesgo que se manifestaron en el año	2	0	0
Rotación				
Empleados despedidos	Número	32	111	109
Condiciones laborales				
Sueldo mínimo	Porcentaje de trabajadores donde el sueldo base (es decir sin bonos y horas extras) está por debajo del sueldo mínimo	0%	0%	0%
Transparencia en la fijación sueldo	Porcentaje de colaboradores con quienes se define el sueldo de manera transparente	100%	100%	100%
Colaboradores bajo convenios colectivos	Número de colaboradores propios cubiertos por convenios colectivos	149	404	387
Colaboradores bajo contrato indefinido	Número de colaboradores bajo un contrato legal indefinido	321	561	669
Colaboradores bajo contrato a plazo fijo	Número de colaboradores bajo un contrato legal a plazo fijo	1.042	1.008	749
Incidentes laborales	Número de incidentes (denuncias sancionadas por la inspección del trabajo) en temas de abuso de las horas trabajadas, horas extras excesivas, pago de las horas extra trabajadas, entre otras	1	1	1

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
APORTE A LA COMUNIDAD				
Voluntariado	Número de colaboradores que participan en actividades de voluntariado hacia la comunidad	90	145	322
Planes de relacionamiento	Porcentaje de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad	51	76	91
Consulta a comunidades indígenas ²⁹	Número de nuevos proyectos donde se realizó consulta a comunidades indígenas o representantes de etnias	0	0	0
Incidentes sociales	Número total incidentes sociales "significativos" ocurridos en el año.	0	1	0
Programas que promueven el bienestar	Numero de programas que promueven una vida sana, la prevención de enfermedades crónica, el acceso a la salud, a una alimentación nutritiva.	9	19	35
Desarrollo local				
Colaboradores locales	Número de colaboradores propios locales (que tienen domicilio en la región en donde opera la empresa).	1.363	1.566	1.413
Proveedores	Número total de proveedores de bienes y servicios que en un periodo de tiempo tuvieron recepciones valorizadas	934	995	1.087
Proveedores locales	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en la misma región en la que opera la empresa, que tuvieron recepciones valorizadas	457	457	504
Proveedores de otras regiones del país	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en regiones del país distintas a en la que opera la empresa que tuvieron recepciones valorizadas	463	529	566
Proveedores extranjeros	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en el extranjero que tuvieron recepciones valorizadas	14	9	17
Monto de compras locales	Millones de US\$ de recepciones valorizadas. Monto de compras a proveedores locales (de bienes y servicios). Valores netos (Sin IVA)	13,3	7,1	30,6
GOBIERNO Y ÉTICA				
Composición del Directorio				
Directores con cargos ejecutivos dentro de la empresa	Número	0	0	0
Directores independientes	Número	2	2	2
Directoras	Número de directoras	0	0	0
Código de Ética				
Empleados cubiertos	Número	1.709	1.540	1.418
Subsidiarias cubiertas	Número	10	10	10
Denuncias recibidas	Número total de denuncias recibidas en el año	1	3	3
Denuncias resueltas	Número de denuncias resueltas en el período / Número de denuncias recibidas en el periodo	100%	100%	67% ³⁰

29

En Chile la ley exige la inclusión y consulta a las comunidades indígenas en el caso de ser ellas partes interesadas en un nuevo proyecto. El no tener consultas a ellas en los últimos tres años obedece a que no se ha impactado ninguna comunidad de este tipo con los nuevos proyectos de Camanchaca Pesca.

30

La resolución de uno de los casos comenzó en 2016 y fue cerrado en 2017.

Indicador	Base de cálculo	2014	2015	2016
Derechos humanos				
Casos de discriminación	Número de casos de discriminación recibidos en el año	0	0	0
Casos por DDHH	Número de reclamaciones por derechos humanos	0	0	0
Corrupción				
Cobertura de la evaluación de riesgos de corrupción	Porcentaje de operaciones (centros) evaluadas por riesgos de corrupción respecto del total	100%	100%	100%
Entrenamiento del directorio	Porcentaje de los miembros del directorio a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Entrenamiento a los colaboradores	Porcentaje de los empleados a los que se ha comunicado las políticas y procedimientos anticorrupción.	100%	100%	100%
Casos de corrupción	Número de casos confirmados de corrupción	0	0	0
Valor económico generado y distribuido entre los distintos agentes económicos				
Valor Económico Generado	US\$. Ingresos.	-	-	106.110.868
Valor Económico Distribuido	US\$. Valor Distribuido hacia los distintos agentes económicos: Remuneraciones a colaboradores + Impuestos al Estado + Dividendos a Accionistas + Pagos a Proveedores + Comunidad + Inversión en Infraestructura.	-	-	128.200.317
Colaboradores	US\$. Incluye remuneraciones	-	-	25.854.033
Proveedores	US\$. Pago de bienes y servicios, incluye el pago de combustible.	-	-	87.626.831
Inversión en Infraestructura	US\$.	-	-	8.408.584
Estado	US\$. Incluye Impuesto específico a la Pesca + Patentes + Patentes Comerciales + Pagos a Empresas del Estado.	-	-	6.173.603
Accionistas	US\$. Pago en Dividendos	-	-	0
Comunidad	US\$. Programa Camanchaca Amiga	-	-	137.266

09

ANEXOS

9.1. TEMAS DE MAYOR RELEVANCIA

Para determinar los temas de mayor relevancia que se reportan en el presente informe, Camanchaca Pesca realizó un proceso formal que involucró a las gerencias corporativas de Compañía Pesquera Camanchaca y ejecutivos de la división Pesca.

Como primer paso se identificaron los asuntos relevantes surgidos desde las siguientes perspectivas:

1. La mirada interna: entrevistas a la Alta Dirección de la Compañía y de su División Pesca, y asuntos que surgen desde las prioridades de negocios.

2. La mirada externa: entrevistas a representantes de grupos de interés externos; asuntos relevantes en la norma 385 de Gobiernos Corporativos y DJSI Chile; principales temas evaluados en el ranking World's Top 100 Seafood Firms' Sustainability Reporting & Transparency; y noticias publicadas en medios de comunicación sobre Camanchaca Pesca y el sector.

Los asuntos identificados fueron analizados en un taller de trabajo con la Alta Dirección de Camanchaca. De dicho taller surgieron los temas de mayor relevancia que reportar, las audiencias a los que se orientaría el reporte y los mensajes centrales que comunicar.

Los temas de mayor relevancia fueron los siguientes:

LA EMPRESA Y SU ESTRATEGIA

- Desafíos, prioridades y estrategia de desarrollo

PESQUERÍA RESPONSABLE

- Sostenibilidad de los recursos pesqueros en Chile
- Prácticas para una pesca sostenible en Camanchaca

PRÁCTICAS PRODUCTIVAS SOSTENIBLES

- Gestión ambiental
- Resguardo ambiental en los procesos

ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD

- Resguardo de la calidad y seguridad de los alimentos
- Aporte nutricional de los productos del mar
- Aseguramiento en la cadena de suministro

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES

- Capacitación y desarrollo
- Ambiente de trabajo
- Relaciones laborales
- Seguridad laboral

APORTE A LA COMUNIDAD

- Relación e inversión social hacia la comunidad
- Aporte al desarrollo económico local

GOBIERNO Y ÉTICA

- Gobierno corporativo y de la sostenibilidad
- Ética y cumplimiento
- Gestión de riesgos
- Relación con grupos de interés

CONTACTO

Para más información sobre el reporte dirigirse a:

Daniela Alarcón M.
Jefe de Medio Ambiente División Pesca
dalarcon@camanchaca.cl

9.2. ÍNDICE DE CONTENIDO GRI- G4

Reporte de Sostenibilidad 2016 - CAMANCHACA PESCA

La siguiente tabla muestra los indicadores de la Iniciativa Global de Reportes (GRI) en su versión G4 -opción Esencial- incluidos los indicadores del suplemento para el sector Procesamiento de Alimentos (FP).

CONTENIDOS BÁSICOS GENERALES	
DMA e indicadores	Número de página (o vínculo)
ESTRATEGIA Y ANÁLISIS	
G4-1	6, 7
G4-2	8, 9, 12-14, 21, 23, 52
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN	
G4-3	3
G4-4	10
G4-5	La casa matriz se ubica en la ciudad de Santiago; Chile.
G4-6	11
G4-7	10
G4-8	8, 9, 14, 56
G4-9	12-14, 56, 58
G4-10	13, 35, 58
G4-11	39, 59
G4-12	15
G4-13	Ver Memoria Anual 2016 (págs. 27, 74-77) disponible en www.camanchaca.cl
G4-14	"19 La Ley de Pesca y Acuicultura (N° 20.657), que cumple cabalmente Camanchaca Pesca, pone su foco en la sostenibilidad de las pesquerías, en el enfoque ecosistémico y en el principio precautorio de los recursos pesqueros."
G4-15	18, 22, 23
G4-16	54
ASPECTOS MATERIALES Y COBERTURA	
G4-17	El reporte incluye las operaciones de las dos divisiones: Pesca Norte y Pesca Sur. Estas divisiones se presentan en la Memoria Anual 2016 de la empresa matriz, Compañía Pesquera Camanchaca, quién además incluye sus negocios de Salmones y Cultivos.
G4-18	3
G4-19	62
G4-20	66
G4-21	66
G4-22	No aplica. Este es el primer reporte elaborado por Camanchaca Pesca.
G4-23	No aplica. Este es el primer reporte elaborado por Camanchaca Pesca.
PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS	
G4-24	53
G4-25	53
G4-26	53
G4-27	62
PERFIL DE LA MEMORIA	
G4-28	3
G4-29	No aplica. Este es el primer reporte elaborado por Camanchaca Pesca.
G4-30	La Compañía espera publicarlo anualmente.
G4-31	3
G4-32	3, 63
G4-33	El presente reporte no ha sido verificado externamente.

GOBIERNO

G4-34	48
G4-35	49
G4-36	49
G4-38	48, 60
G4-39	El Presidente del Directorio no ocupa cargos ejecutivos en la Compañía.
G4-41	"50 Las directrices para evitar los conflictos de interés están contenidas en el Código de Ética de Camanchaca, disponible en www.camanchaca.cl "
G4-42	48
G4-43	48
G4-44	48
G4-45	48, 51, 52
G4-46	52

ÉTICA E INTEGRIDAD

G4-56	49
G4-57	49, 51
G4-58	51

CONTENIDOS BÁSICOS ESPECÍFICOS**DMA e indicadores** **Número de página (o vínculo)****LA EMPRESA Y SU ESTRATEGIA****DESAFÍOS PRIORIDADES Y ESTRATEGIA DE DESARROLLO**

Enfoque de gestión	16-18
--------------------	-------

PESQUERÍA RESPONSABLE**SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS EN CHILE**

Enfoque de gestión	19, 20
--------------------	--------

PRÁCTICAS PARA UNA PESCA SOSTENIBLE EN CAMANCHACA

Enfoque de gestión	21, 22
G4-EN11	56
G4-EN14	56
G4-FP9	56

PRÁCTICAS PRODUCTIVAS SOSTENIBLES**GESTIÓN AMBIENTAL**

Enfoque de gestión	24-25
G4-EN24	24; 56
G4-EN29	24; 56

RESGUARDO AMBIENTAL DE LOS PROCESOS

Enfoque de gestión	26-29
G4-EN3	26; 57
G4-EN5	26; 57
G4-EN8	26; 56-57
G4-EN10	26
G4-EC2	27
G4-EN21	27; 57
G4-EN23	28-29; 57
G4-EN1	57

ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD**RESGUARDO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

Enfoque de gestión	30-32
G4-PR1	32; 58
G4-PR2	32; 58
G4-PR3	25
G4-FP5	30-31; 58
G4-PR7	32

APORTE NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

Enfoque de gestión	54
G4-FP6	54; 58
G4-FP7	54

ASEGURAMIENTO EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Enfoque de gestión	33
G4-FP1	33; 58
G4-FP2	33; 58
G4-FP5	33
G4-SO9	33; 58

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES**CAPACITACIÓN Y DESARROLLO**

Enfoque de gestión	36
G4-LA9	36
G4-LA10	36
G4-LA11	36

AMBIENTE DE TRABAJO

Enfoque de gestión	35-38
G4-9	35; 59
G4-10	35; 59
G4-LA1	59
G4-LA12	38; 58

RELACIONES LABORALES

Enfoque de gestión	38
G4-HR4	38; 59
G4-FP3	38; 59
G4-EC5	59
G4-11	59

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Enfoque de gestión	40
G4-LA6	40-41; 59
G4-LA7	59

COMUNIDAD**RELACIÓN E INVERSIÓN SOCIAL HACIA LA COMUNIDAD**

Enfoque de gestión	42
G4-SO1	42-45; 60
G4-FP4	44; 60

APORTE AL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL

Enfoque de gestión	46
G4-10	46; 60
G4-EC9	46; 60

GOBIERNO Y ÉTICA**GOBIERNO CORPORATIVO Y DE LA SOSTENIBILIDAD**

Enfoque de gestión	48, 49
--------------------	--------

ÉTICA Y CUMPLIMIENTO

Enfoque de gestión	49-51
G4-EN29	56
G4-HR3	60
G4-HR12	60
G4-SO3	61
G4-SO4	61
G4-SO5	61

G4-SO8	La Sociedad evalúa periódicamente la probabilidad de pérdida de sus litigios y contingencias de acuerdo a las estimaciones realizadas por sus asesores legales. La entrega de información detallada relativa a dichos procesos se encuentra condicionada a que la misma no comprometa la defensa de los intereses de la Sociedad. A la fecha de cierre de los presentes estados financieros consolidados, Compañía Pesquera Camanchaca S.A. y sus filiales mantienen litigios judiciales o asuntos administrativos ante los tribunales de justicia o instancias administrativas del caso, en función de los cuales se han efectuado las provisiones correspondientes.
--------	---

GESTIÓN DE RIESGOS

Enfoque de gestión	52
--------------------	----

RELACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

Enfoque de gestión	53
G4-EC1	55, 61

GRI-G4 20, 21: COBERTURA DE CADA ASPECTO MATERIAL DENTRO Y FUERA DE LA ORGANIZACIÓN

ÁMBITO	ASUNTO RELEVANTE	COBERTURA: ¿DÓNDE EL ASUNTO ES RELEVANTE?	
		DENTRO DE CAMANCHACA PESCA	FUERA DE CAMANCHACA PESCA
LA EMPRESA Y SU ESTRATEGIA	Desafíos, prioridades y estrategia de desarrollo	*	
PESQUERÍA RESPONSABLE	Sostenibilidad de los recursos pesqueros en Chile	*	* (sector pesquero)
	Prácticas para una pesca sostenible en Camanchaca	*	
PRÁCTICAS PRODUCTIVAS SOSTENIBLES	Gestión ambiental	*	
	Resguardo ambiental en los procesos	*	
ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD	Resguardo de la calidad y seguridad de los alimentos	*	* (sector pesquero)
	Aporte nutricional de los productos del mar	*	
	Aseguramiento en la cadena de suministro	*	* (cadena de suministro)
COMPROMISO CON LOS COLABORADORES	Capacitación y desarrollo	*	
	Ambiente de trabajo	*	
	Relaciones laborales	*	* (contratistas)
	Seguridad laboral	*	* (contratistas)
APORTE A LA COMUNIDAD	Relación e inversión social hacia la comunidad	*	
	Aporte al desarrollo económico local	*	
GOBIERNO Y ÉTICA	Gobierno corporativo y de la sostenibilidad	*	
	Ética y cumplimiento	*	* (cadena de suministro, contratistas)
	Gestión de riesgos	*	* (cadena de suministro, contratistas)
	Relación con grupos de interés	*	

**REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD 2016
CAMANCHACA PESCA**

Coordinación general:
Gerencia Regional Pesca Sur

Desarrollo de contenidos:
Kodama & Mex

Diseño:
Vertical Editores

Imprenta:
Fyrma Gráfica

AGOSTO 2017

