



ALIMENTANDO AL
MUNDO
DESDE EL
MAR

DIVISIÓN PESCA

REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD 2019



Sardina común



Langostino colorado

ACERCA DE ESTE REPORTE

Esta es la cuarta versión del Reporte de Sostenibilidad anual, al que nos hemos adherido voluntariamente para abrir las puertas de nuestra Compañía a la opinión pública. Tal como en los reportes anteriores de 2016, 2017 y 2018, el contenido se desarrolló bajo los lineamientos de la Iniciativa Global de Reporte (GRI Standards), en su formato esencial, considerando los principales hitos económicos, sociales y ambientales transcurridos durante todo el periodo 2019.

En este documento se podrá observar una selección de contenidos en función de los principios de inclusión de los grupos de interés (comunidad, clientes y colaboradores, entre otros), contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad.

La elaboración del documento fue desarrollada por el Departamento de Medio Ambiente de la compañía en coordinación con el área de Comunicaciones, quienes recopilaron datos, redactaron la información y generaron un documento de acuerdo a las normas antes mencionadas.

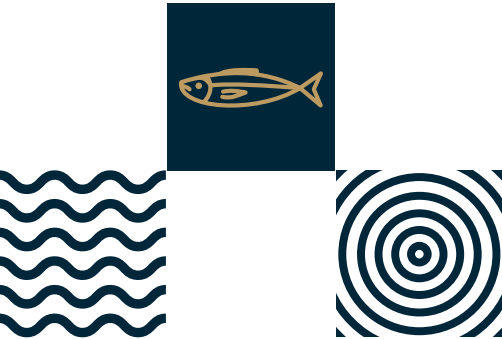
CONTACTO

Para mas información sobre el reporte dirigirse a:

DIEGO TRONCOSO ARIAS
 Ingeniero en Medio Ambiente
 División Pesca
 diego.troncoso@camanchaca.cl

CONTEXTUALIZACIÓN DE ESTE REPORTE

Para dar origen a este reporte se realizaron distintos levantamientos de información mediante entrevistas a los grupos de interés de la Compañía, quienes coincidieron en varios puntos relacionados con la sustentabilidad del recurso pesquero y de la actividad pesquera en general. De los resultados del sondeo realizado destacan los hitos que marcaron 2019, tales como el aumento en la elaboración de productos para el consumo humano directo, consolidación de Camanchaca como un actor social clave en las localidades donde se emplea y la implementación de gas natural como fuente energética principal en las operaciones terrestres del sur.



CAMANCHACA DIVISIÓN PESCA

Pesquera Camanchaca es una Compañía con 55 años en el mercado. Pesquera Camanchaca S.A. es una sociedad anónima abierta, que está presente en la Bolsa de Comercio de Santiago desde el 2010, y que se dedica a la pesca extractiva y al procesamiento de productos del mar para consumo humano directo con alimentos como jurel congelado y en conservas, además de langostinos congelados; mientras que de forma indirecta elaboran harina y aceite de pescado.

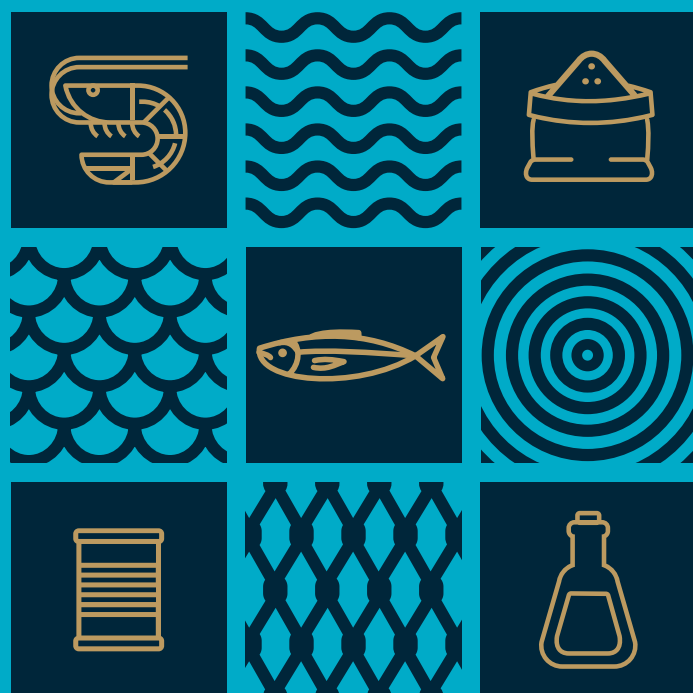
Camanchaca Pesca se presenta como una entidad relevante en el norte del país, Iquique específicamente, Región de Tarapacá, orientando su actividad a la pesca de cerco de anchoveta, jurel y sardina para la elaboración de harina y aceite de pescado.

Dentro de la fracción industrial, en el norte, cuenta con porcentajes importantes de las cuotas. 19,95% en captura de la anchoveta, 3,58% de jurel y un 21,08% de sardina española.

Mientras que en la zona centro-sur, realiza sus operaciones en Coronel, Talcahuano y Tomé (Región del Biobío). Aquí la fracción industrial de cuotas se presenta en un 16,19% para el jurel y un 17,90% para la sardina común, las que son capturadas por el método de pesca de cerco.

Dentro de su fracción industrial, tiene una asignación de cuota de un 30,85% para la especie de langostino amarillo y un 62,11% para el langostino colorado, lo que permite capturar este recurso a través del arte de pesca de arrastre.

La orientación en la producción de Camanchaca Pesca es 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 de alta calidad.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

08	Operaciones de Camanchaca	39	Nuestros colaboradores
14	Camanchaca en cifras	40	Trabajos posttemporada
16	Visión del gerente	43	Calidad en el trabajo
18	Gobierno corporativo	44	Ante todo, seguridad
20	Tema materiales y grupos de interés		
		47	Nuestra Foto Hoy
22	Camanchaca aumentó cantidad de pesca para consumo humano	50	Camanchaca Amiga
27	Desde Chile al mundo	52	Aumentando el uso de energías limpias
28	Pesca cada vez más sustentable	54	Emisiones atmosféricas
32	Certificaciones	58	Gestión de olores
34	Compromisos Camanchaca	60	Gestión de residuos
35	Legislación de la biomasa	62	Gestión de aguas
36	Beneficios para la salud de los productos marinos		
37	Desempeño económico	64	Resumen de Indicadores
		69	Índices Indicadores del gri

OPERACIONES DE CAMANCHACA

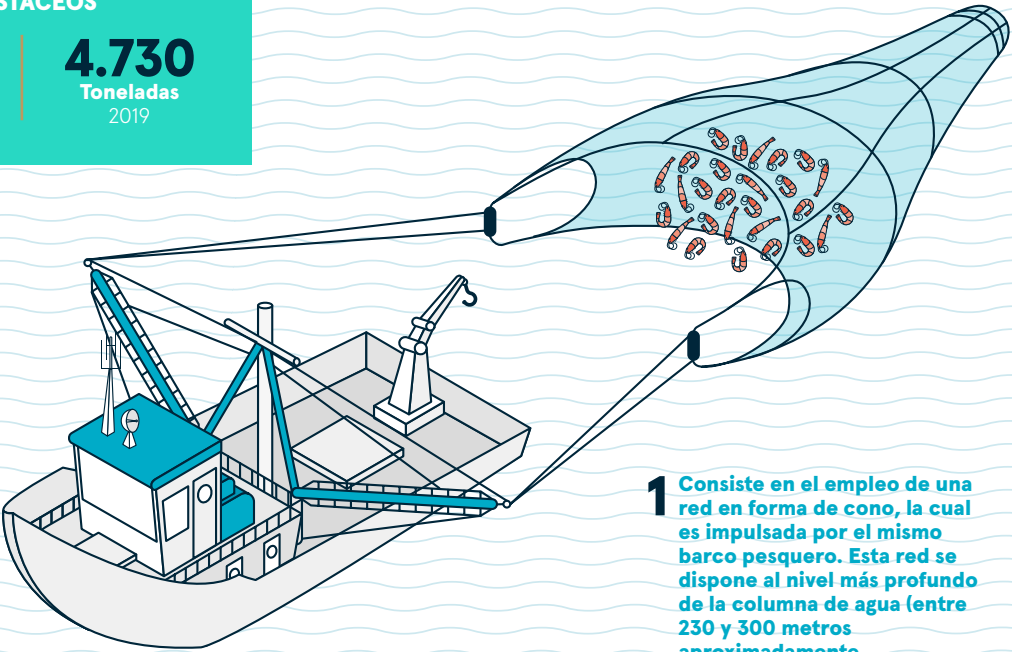
Nuestras Operaciones se desarrollan desde el extremo norte de Chile, hasta la Región de Los Lagos, a lo largo de casi 2.760 kilómetros de costa. Estas operaciones están orientadas a la pesca extractivas de recursos pelágicos tales como el jurel, sardina común y anchoveta, además de recursos demersales como lo son el langostino amarillo y colorado, estos últimos concentrados en la zona sur del país.

OPERACIONES DE PESCA DEMERSAL

CAPTURA DE CRUSTÁCEOS

4.760
 Toneladas
 2018

4.730
 Toneladas
 2019



1 Consiste en el empleo de una red en forma de cono, la cual es impulsada por el mismo barco pesquero. Esta red se dispone al nivel más profundo de la columna de agua (entre 230 y 300 metros aproximadamente)

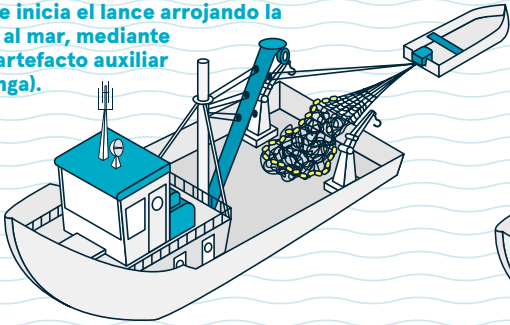
OPERACIONES DE PESCA DE CERCO

CAPTURA DE ESPECIES PELÁGICAS

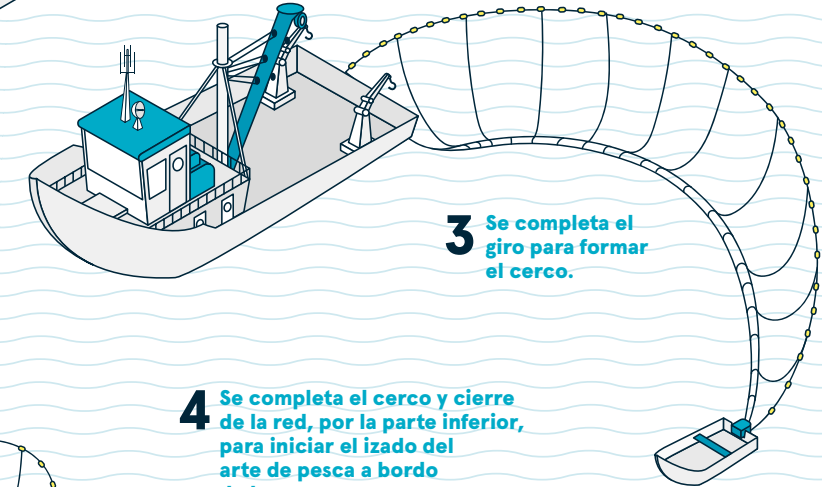
258.000
 Toneladas
 2018

231.000
 Toneladas
 2019

1 Ubicado el cardumen de pesca, mediante los equipamientos electrónicos de detección, la nave inicia el lance arrojando la red al mar, mediante un artefacto auxiliar (panga).

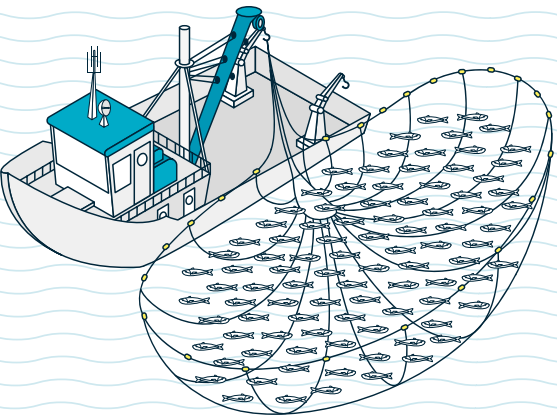


2 La nave va realizando un giro alrededor del cardumen de peces.

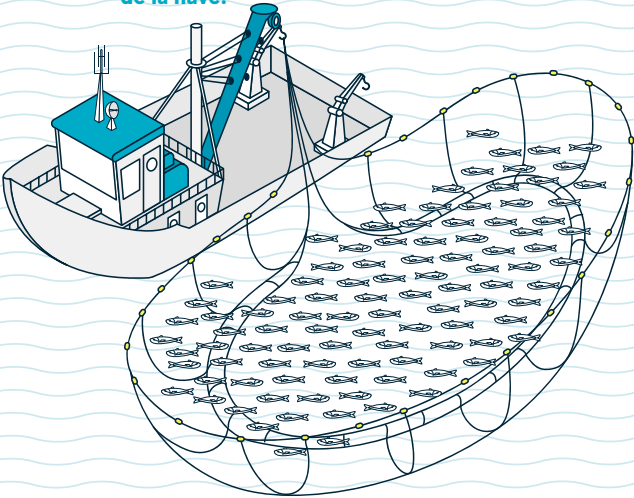


3 Se completa el giro para formar el cerco.

4 Se completa el cerco y cierre de la red, por la parte inferior, para iniciar el izado del arte de pesca a bordo de la nave.

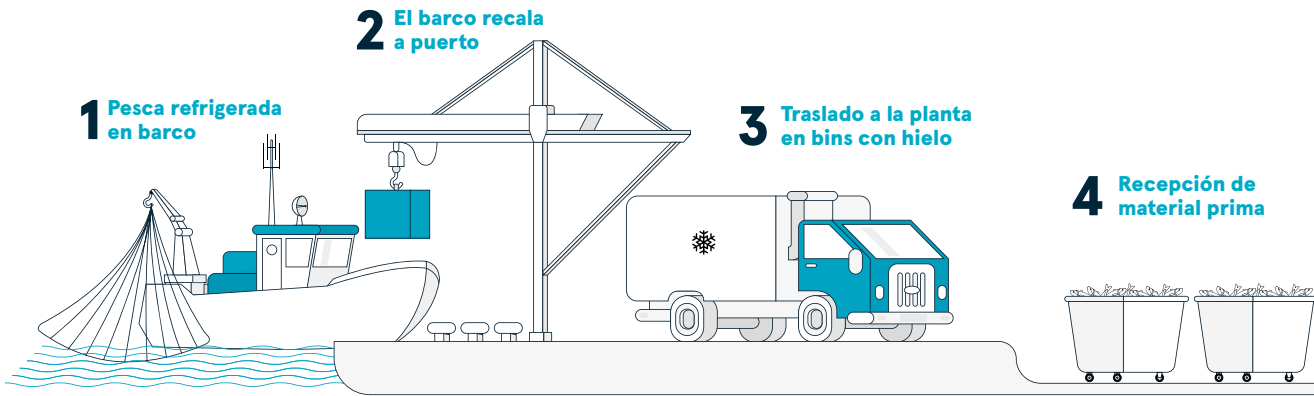


5 Completado el izado, de la red, se deja en el agua el copo o punta de la red, que contiene la pesca, que será embarcada desde la red, directamente, mediante succión a la bodega de la nave.



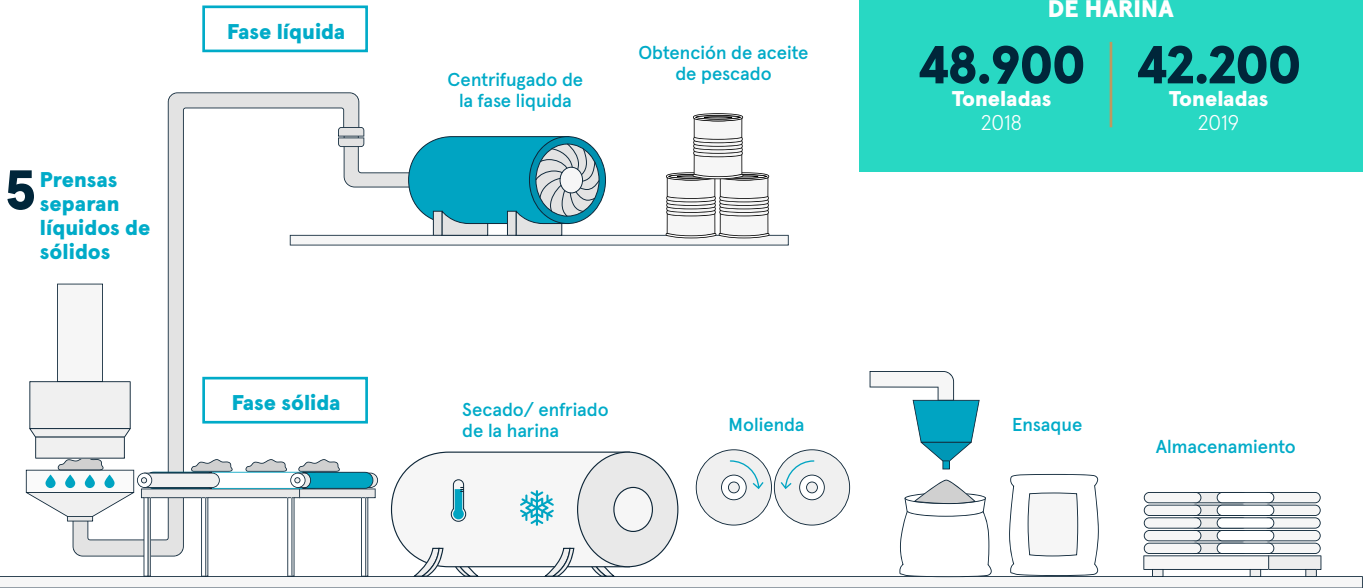
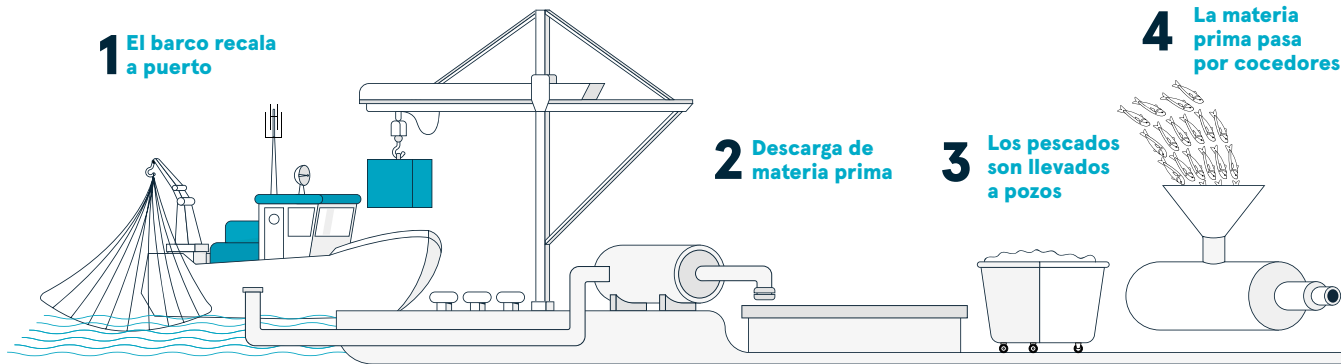
ELABORACIÓN CONGELADOS
 DE JUREL, TALCAHUANO

Productos congelados:
 Pescado entero



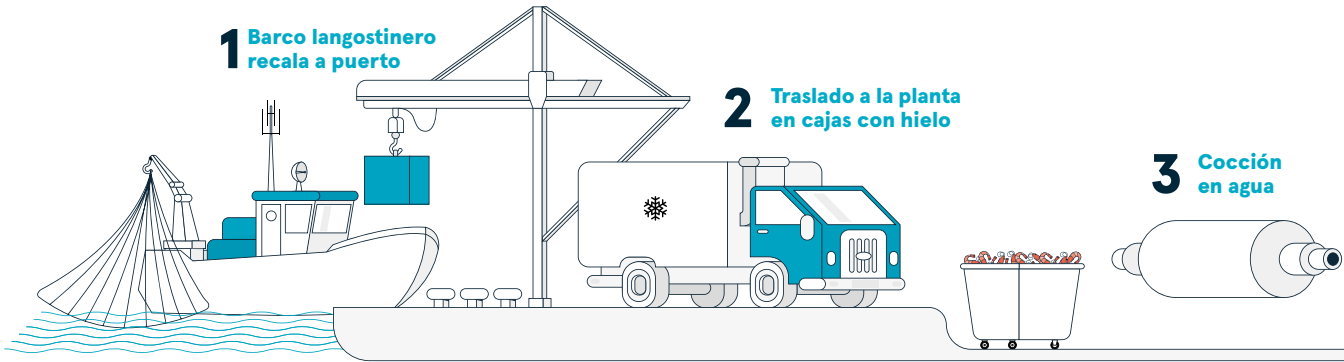
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE
 CONSUMO HUMANO INDIRECTO

Uso de la Harina: Alimentos para salmones, rumiantes, aves, porcinos y mascotas.
 Uso del Aceite: Margarina, salsa de chocolate, hidrogenados, complementos alimenticios, jabones y pinturas.



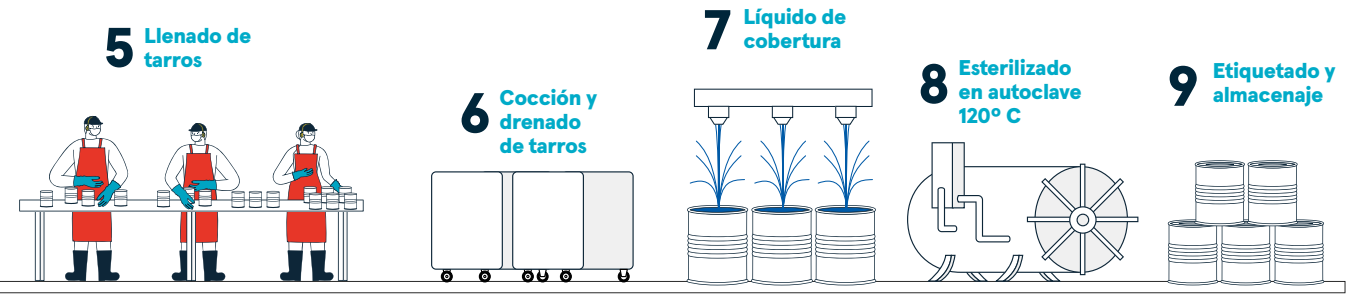
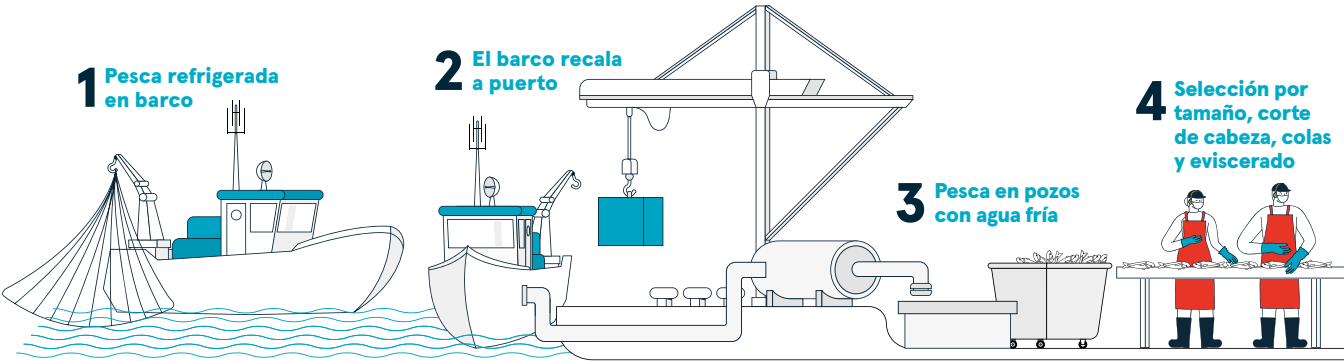
ELABORACIÓN DE CONGELADOS
 DE LANGOSTINOS, TOMÉ

Productos congelados:
 Langostinos



ELABORACIÓN CONSERVAS
 DE PESCADO, CORONEL

Productos congelados:
 Trozos en salsa de tomate y trozos naturales



CAMANCHACA EN CIFRAS

Ingresos (MMUS\$)



EBITDA (MMUS\$)



Capturas
(ton)



Capturas propias
(ton)



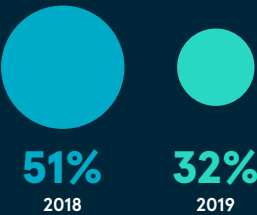
Capturas terceros
(ton)



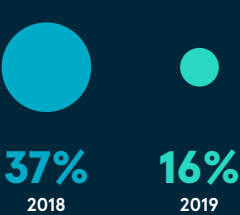
N° Colaboradores



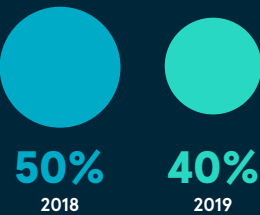
Mujeres



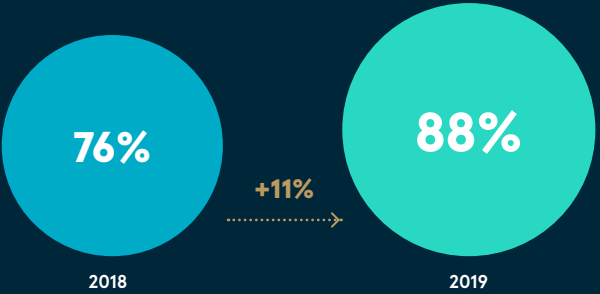
Menores 30



Mayor 50



Clima laboral



Capacitación
en seguridad



Beneficiados Camanchaca Amiga



Agua dulce (miles m³)



Proveedor local



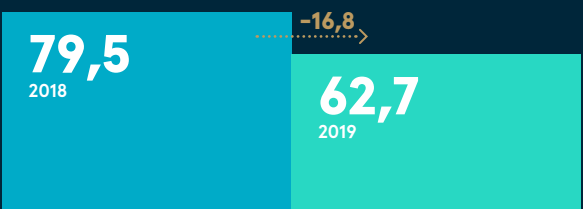
Colaborador local



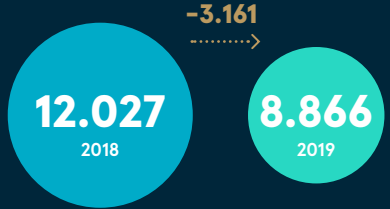
Residuos Reciclados y Reutilizados (ton)



GEI huella carbono (ton CO² equivalente)



Diesel Embarcaciones (miles L)



VISIÓN DEL GERENTE

Esta cuarta versión del reporte de sostenibilidad contiene temas relacionados al desempeño económico, social y ambiental de Camanchaca S.A. Una de las actividades más importantes que hemos desarrollado ha sido orientar el negocio hacia los productos de consumo humano directo. Son muchos los estudios que confirman que el pescado posee proteínas biológicas de igual calidad que la carne, y es rico en vitaminas, minerales, y una importante fuente de Omega 3, ácidos grasos beneficiosos para la salud cardiovascular. Hoy más que nunca vemos esto como una prioridad, entregar a las personas no solo comida, sino un alimento. En el 2019, los productos para consumo humano directo se transaron en US\$73 millones, siendo el más comercializado el jurel y caballa con una captura de 77.978 toneladas (incluidas más 17 mil toneladas compradas al mercado internacional) y langostinos de 4.723 toneladas. Cabe destacar que la mayoría de estos productos se queda en nuestro país, potenciando una alimentación sana para los chilenos.

Camanchaca cumplió con la mayoría de sus cuotas, manteniendo todas las medidas que aseguran la sustentabilidad pesquera. Se han hecho esfuerzos importantes durante los últimos años con Inpesca, Infop e instituciones de educación superior para mantener el recurso, asegurando la alimentación para generaciones futuras.

En esta misma línea, se ha implementado tecnología a bordo de seis barcos para disminuir el descarte. Pero además estos poseen un mejor sistema de enfriamiento, y con ello pueden mantenerse más tiempo en la zona, entregando de esta forma materia prima en buenas condiciones. Cabe destacar que la División Pesca de Camanchaca creó el "Manual de Buenas Prácticas

para la Pesquería del Jurel Industrial de Cerco en la Zona Centro de Chile" y su desarrollo se basó en la Ley del Descarte, siendo un ejemplo en la industria.

Otro hito relevante fue el reemplazo del fueloil 6 -un combustible pesado derivado del petróleo a gas natural- producto que se encuentra en estado gaseoso, por lo que su combustión es de prácticamente el 100 por ciento, reduciendo las emisiones casi a cero. De esta forma se consolida el gas natural como fuente energética principal en las operaciones terrestres de nuestra Compañía, ocupando el 22% del total. En esta iniciativa de eficientar los procesos, también se decide fusionar las Plantas de Harina en el Biobío, trasladando los equipos de Talcahuano a Coronel, lo que solo en cuanto a disminución de traslados ya significa una reducción de emisiones y optimización de recursos.

Todos estos cambios van la dirección de entregar mejores productos a nuestros consumidores, y esto se ve reflejado en nuestros procesos, muchos de ellos con certificaciones internacionales, entre las cuales están HACCP, ISO 9001, IFS FOOD V6.1, IFFO RS, HALAL, además de MSC, obtenido en 2019, sello que confirma que Camanchaca cumplió con la norma más reconocida del mundo en materia de sostenibilidad.

En cuanto a emisión de olores, Pesca Sur desarrolló la aplicación Nassap, un georreferenciador de reclamos para la zona de Coronel. Que es utilizado por los vecinos y dirigentes para registrar la incidencia de olores que afectan a la comunidad, con esta información, la compañía está en condiciones de dar una respuesta oportuna, si el evento proviene de nuestra planta.



Sin duda, uno de los momentos complejos del año pasado fueron los hechos acontecidos el 18 de octubre, lo que influyó en el estado de ánimo de todos. Entendiendo el impacto que pudo provocar esta situación decidimos realizar como primer paso conversatorios para conocer cómo se encontraban nuestros colaboradores e interiorizarnos en las necesidades y problemas que los aquejaban. De este acercamiento surgieron temas comunes entre nuestros colaboradores que nos permitieron tomar acciones concretas como la creación del programa Camanchaca Enseña, plan de tres cursos, tales como: Ciudadano Informado, Camanchaca Presente y Administrador Responsable.

Además detectamos la importancia de implementar un sistema de traslados y acercamientos para horas complejas, a través de furgones.

En lo que respecta al programa de relacionamiento comunitario, Camanchaca Amiga 2019 se beneficiaron a 73.400 personas, en diferentes actividades que comprenden los tres pilares que conforman el programa (Cercanía, Cuidado Del

Entorno y Vida Saludable), tales como limpieza de playas, talleres de cocina que motivan el consumo de alimentos del mar, así como convenios con Banco de Alimentos e Infocap, entre otros.

En tiempos inciertos para el mundo, agradezco el compromiso de cada uno de nuestros colaboradores, ya que gracias a su esfuerzo y dedicación se han logrado las metas propuestas. Con ese mismo espíritu los invito a trabajar en conjunto tal como lo hemos venido haciendo, respetando el medio ambiente y aunando esfuerzos con las comunidades para, de esta forma, aportar juntos a la alimentación del mundo y seguir creciendo como lo hemos hecho en estos 55 años.


Ricardo García Holtz
Gerente General

GOBIERNO CORPORATIVO

Con dos organizaciones cuenta la división Pesca de Camanchaca las cuales son: Compañía Pesquera Camanchaca y Camanchaca Pesca Sur S.A. Ambas representan las operaciones en las zonas del norte y sur del país, respectivamente, y están administradas por gerentes zonales y directores. Estas organizaciones son lideradas por un gerente de la división quien, a su vez, reporta al gerente general.

Cabe destacar que en la división Pesca de Camanchaca colaboran más de mil 400 personas.

PRINCIPALES EJECUTIVOS COMPAÑÍA

RICARDO GARCÍA HOLTZ

GERENTE GENERAL

GONZALO FERNÁNDEZ GARCÍA

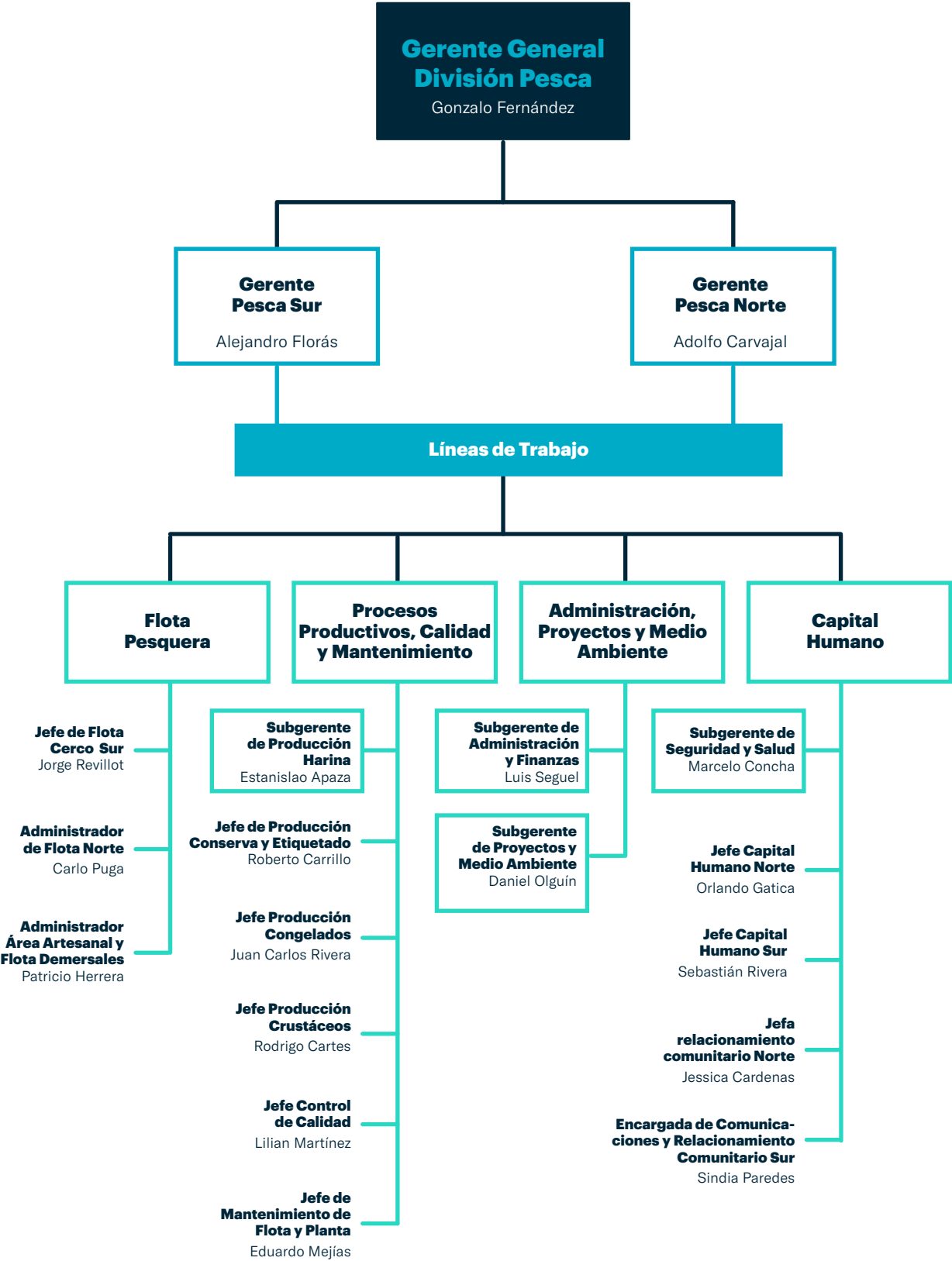
GERENTE DIVISIÓN PESCA

PESQUERA CAMANCHACA 2019

Por un equipo capacitado y consolidado está conformado Camanchaca Pesca, el cual trabaja de forma minuciosa para que cada una de sus líneas de operación funcione de forma fluida y acorde a los objetivos de desarrollo de la Compañía, entre los que están el área económica, bienestar de sus colaboradores y medio ambiente.

Cada una de las operaciones de la compañía tiene su origen en las faenas de pesca, encabezadas zonalmente por los respectivos jefes de las flotas de barcos pesqueros. Posteriormente, en cada una de las plantas procesadoras de la pesquera y dependiendo del tipo de pesca, se encuentra las jefaturas a cargo de llevar al más alto nivel los estándares de producción acompañado en todo momento por las áreas de control de calidad.

Todos estos procesos son posibles gracias al apoyo de áreas claves para la Empresa, entre las cuales están el mantenimiento constante de cada equipo productivo, control de las finanzas, cuidado del medio ambiente y el soporte para el bienestar de cada uno de los colaboradores de la organización.

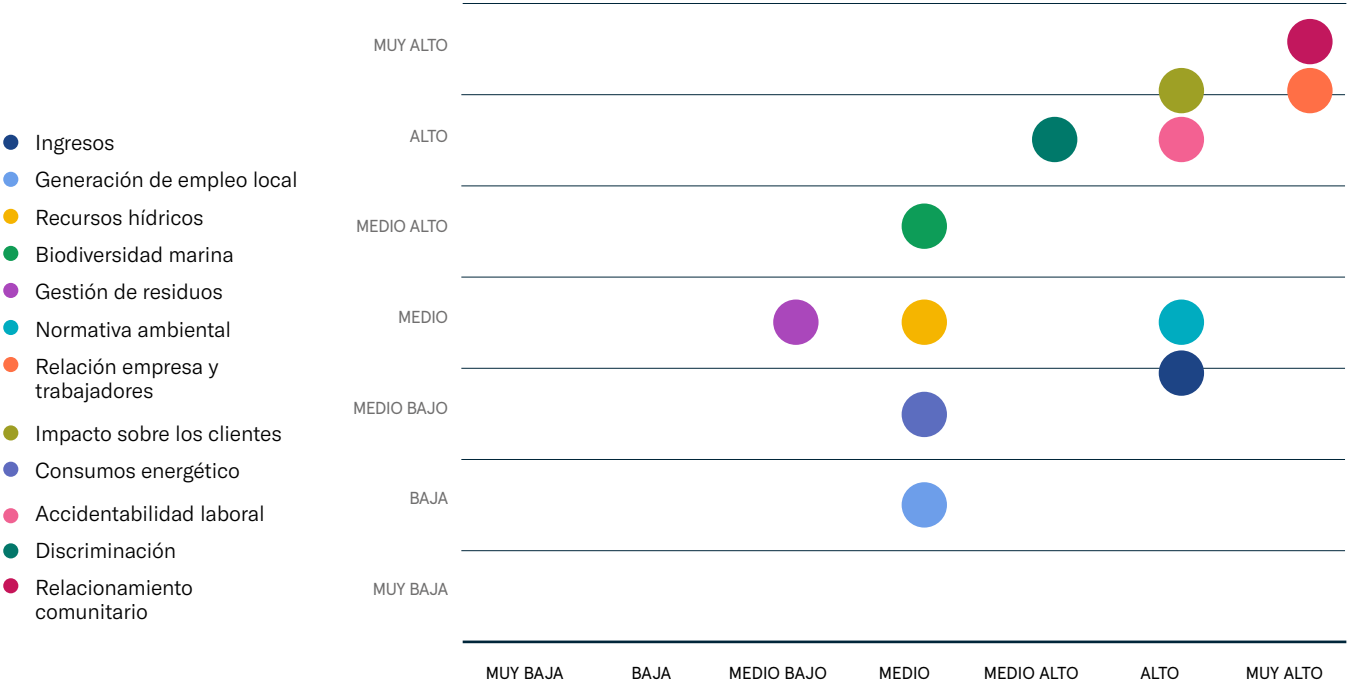


TEMA MATERIALES Y GRUPOS DE INTERÉS

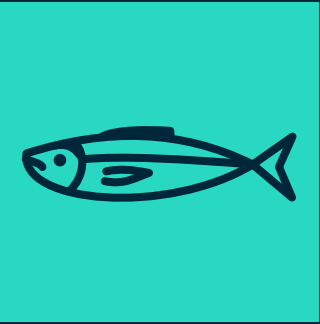
La selección para cada uno de los grupos de interés del periodo 2019, se enfocó en aquellos actores que tienen alguna relación con las operaciones de Camanchaca. En virtud de ello, fue responsabilidad del equipo que desarrolló este reporte, identificar a los grupos que tuvieran estrecha relación con las operaciones de la Compañía y determinar la mejor manera de hacerlos partícipes del presente informe, de modo de considerar sus intereses respecto la Empresa.

En consecuencia, los sectores que se consideran como grupos de interés fueron en primera instancia las comunidades aledañas, clientes, colaboradores y las jefaturas de áreas, entre otros.

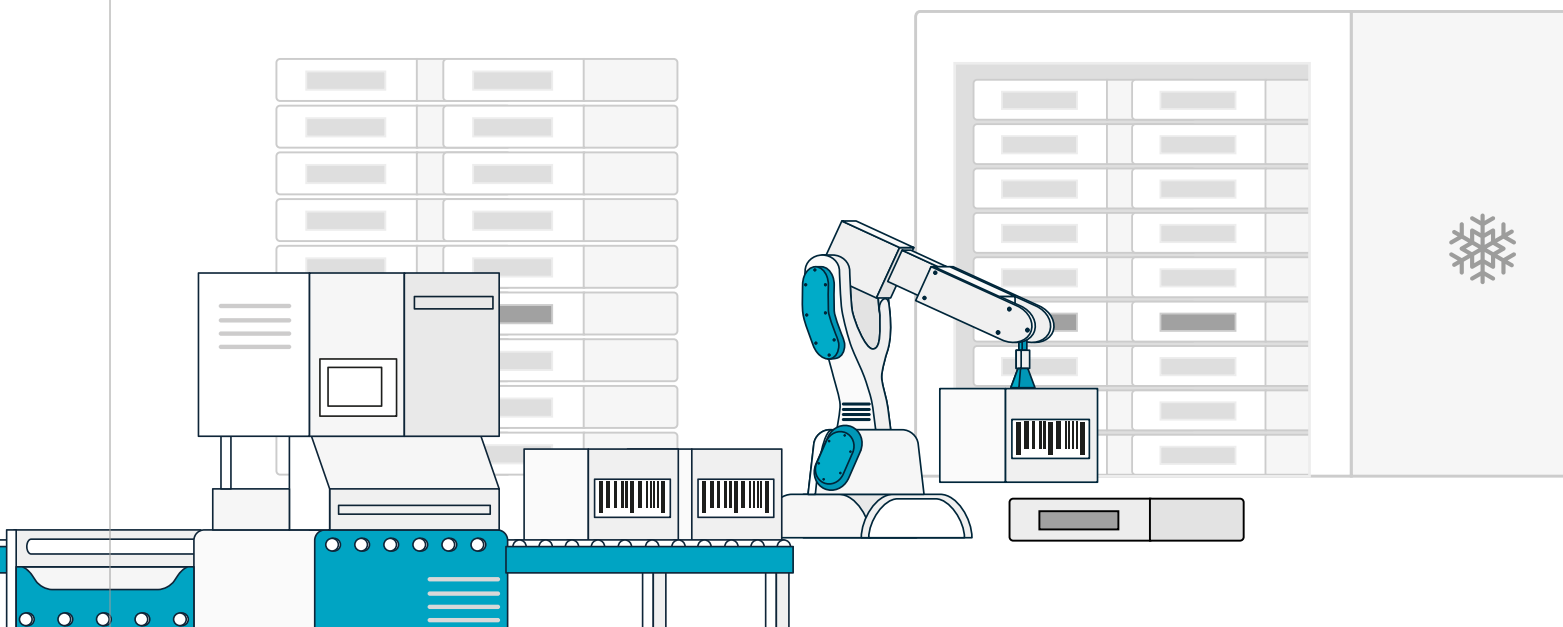
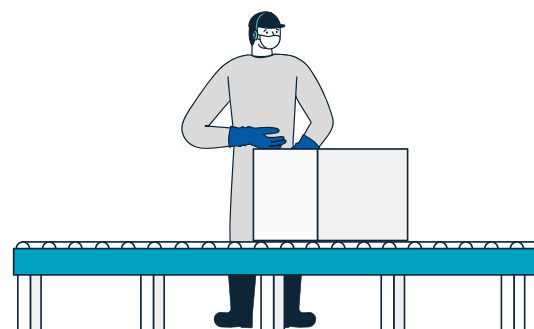
Los métodos para determinar los temas materiales a partir de los intereses de los distintos grupos dependen, únicamente, del tipo de grupo de interés. Por ejemplo, para los clientes se consideró su opinión a través de las certificaciones de calidad que posee actualmente la Compañía. En cuanto a las jefaturas, se les aplicaron breves entrevistas que finalmente arrojaron los puntos claves a desarrollar en este reporte en materias de temas medioambientales, sociales y económicos. Finalmente, la comunidad y los colaboradores a quienes se les aplicó una encuesta en función de los estándares 200, 300 y 400.



Desarrollando una
 pesca responsable,
 para alimentar al
 mundo desde el mar.



CAMANCHACA AUMENTÓ CANTIDAD DE PESCA PARA CONSUMO HUMANO



Durante el 2019, Camanchaca S.A. cumplió, en su mayoría, con las cuotas de capturas obteniendo de manera idónea la población adulta necesaria para la sustentabilidad pesquera.

Esto se consiguió a través un trabajo colaborativo en la flota industrial de todas la empresas, entre las cuales Camanchaca suscribió al cuidado de la biomasa y su aumento, el cual se ha generado como resultado de un modelo de sustentabilidad pesquera.

CUMPLIMIENTO DE CUOTAS

Pesca Sur logró la meta que estaba establecida. La disponibilidad del producto en las cercanías de la planta, permitió que la materia prima llegara en buenas condiciones a las plantas. Esto se consiguió gracias a la generación de procesos continuos, factores climáticos y, por supuesto, la planificación y coordinación de todas los involucrados en los procesos de elaboración de Conservas, Congelados, Harina y Aceite de pescado. además de contar con el recurso asignado en plazos acotados.

En cifras de jurel congelado, 2019 produjo 36.700 toneladas, mientras que en 2018 se consiguieron 29.800, y en 2017, 22.150.

Si se detallan estas cifras en meses con más generación se puede analizar que en enero de 2019 se consiguieron 3 mil toneladas, superando la producción de enero de 2018, periodo en el que se alcanzaron las 2.700 toneladas.

En tanto, en marzo se cumplió el record de la planta, 7.240 toneladas, muy por encima de las 5.149 toneladas de julio de 2018. Estos números fueron atribuidos a la experiencia del equipo de consumo humano (Flota, descarga en la conserva y elaboración de congelado, interacción con almacenamiento de producto terminado y el área de venta).

La división elabora principalmente conservas con jurel y caballa, en variedad natural, con salsa de tomate y aceite principalmente; y en formatos de tall y medio tall.

Estos productos van a mercados objetivos como el de Singapur, Bolivia, Jamaica, y un gran mercado nacional, con una demanda que bordea las 200 mil cajas, cerca de un 20% de la producción.

Un parámetro importante tiene relación con el rendimiento de la materia prima, el objetivo es que el jurel sea, en un 100%, para consumo humano. En este caso se sobrepasó la meta que era de 36 cajas por tonelada, llegando a bordear las 37 cajas.

Durante el proceso de faenas enfrentaron dos situaciones complejas. Partieron el 7 de enero y procesaron hasta el 11 del mismo mes, pero a parir del día 12, variables externas relacionadas con demandas del sector industrial, obligaron a detener la producción por 11 días. Se registró otra pausa en mayo, por poco más de una semana, en espera de una resolución por el traspaso de la cuota de las organizaciones regionales de pesca (ORP).

Por su parte, Pesca Norte, no logró los volúmenes esperados de captura de anchoveta. Se obtuvo el 59% de la cuota (licencias transables de pesca clases A y B) asignada a Camanchaca. Esta situación se debió, principalmente al estado de la biomasa. Adicionalmente, se generó una operación discontinua producto de las vedas dictaminadas por la autoridad sectorial; hubo dispersión de los cardúmenes de anchoveta en determinados meses y, en el segundo semestre, las condiciones oceanográficas originaron que la anchoveta permaneciera cercana a la costa, generando un retraso en el desove.

Sin embargo, se produjo harina de buena calidad: Super Prime, Prime, Taiwán, con 67% de proteína.

EQUIPOS PESCA SUR

La ampliación de la Planta de Congelados de jurel Talcahuano y la automatización del sector de paletizados fueron factores importantes. Se construyó un quinto túnel de 79 toneladas y se modificó otro existente.

Adicionalmente instaló un equipo paletizador automático, el cual ha generado notables resultados. antes de esta instación se trabajaba manualmente con un grupo de 13 a 14 personas, quienes tomaban las cajas congeladas de los rack para formar el pallet y luego envolverlo, a una velocidad de 45 toneladas hora. Hoy el nuevo equipo permite hacer el proceso de forma continua y coordinada, aumentando la capacidad de 310 a 400 toneladas.

Otro de los beneficios del equipo es que se evita la destrucción de cajas debido a la manipulación de las mismas. Con el proceso actual, la máquina empuja la fila completa y las deposita en un pallet, para posteriormente envolverlas en forma automática y despacharlas, mejorando aspectos como velocidad, seguridad, calidad del producto y eficiencia, con respecto a los tiempos de inicio de proceso.

Por otro lado, la entrada en operación de los equipos que se mantenían en Ex Planta Harina Talcahuano (secadores, equipos centrifugos y enfriadores), potenció la planta de Coronel, ya que se cambió maquinaria de 1986 a otra de 2010, lo que permitió reducir las detenciones debido a fallas mecánicas. Además de ser más eficiente, esta nueva tecnología es más amigable con el medio ambiente y se disminuyeron los costos fijos asociados a parte operativa.

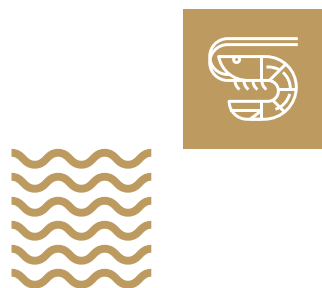
En tanto, en las Plantas de Conserva y Etiquetado se comenzó a ejecutar la tecnología implementada en 2017 y 2018, la cual está relacionada con la automatización en el empaque de pescado, a lo que se suma las balanzas dinámicas y los selectores ópticos. Estas tres etapas generan mayor productividad. Antes de esta implementación se llegaba a unas 4.000 cajas por turno lo que se incrementó a 8.000 cajas por turno.

400
 toneladas

> Fue el incremento diario de la capacidad de procesamiento de jurel congelado, debido a la incorporación de un nuevo túnel de congelación y modernización otro existente. 36.700 toneladas Fue la producción de jurel durante el 2019

49.700
 toneladas

> Es el total de producción destinada al consumo humano directo, considerando al jurel y langostinos.



El ciclo de la Planta Conserva se cierra en el etiquetado, donde se implementó tecnología para detectar defectos en la línea y de esta forma asegurar que los productos estén en óptimas condiciones dentro de la caja, antes de llegar al cliente.

Durante el año 2019 la Compañía concretó el master plan que se venía gestando a partir de 2017 y 2018. Los avances más notables fue en los equipos de recepción de pesca a bordo, un tema de suma relevancia considerando que en los últimos años la flota industrial ha propiciado la destinación del jurel para consumo humano, por lo que tiene mucha importancia el cómo se recibe la pesca desde el minuto del lance.

La succión de la pesca, la recepción a bordo y el tratamiento dentro de la bodega son procesos relevantes, ya que de eso depende el éxito de esta etapa.

Por esta razón prioriza el uso de moderna tecnología como las bombas de succión de pescado, desagües de cubierta, los sistemas de achique y la recirculación en las bodegas (Refrigeración de agua mar), que es la reutilización del agua de mar dentro de las bodegas del barco, lo que está implementado en las naves Corsario, Bucanero, Pelicano, María José y Pehuenco.

Entre los beneficios de este avance, está generar menos daño mecánico desde la succión de la pesca, tener una bodega con el agua fría, cercano a -1°C, lo que asegura la cadena de enfriamiento hasta que llega el recurso a la descarga y a las plantas de consumo humano.

Los avances del año 2019, aseguraron una producción de casi 37 mil toneladas de jurel congelado, históricamente el monto más alto de la Compañía.

EQUIPOS PESCA NORTE

La Planta Pesca Norte Iquique postergó el proyecto de construcción de su Nueva Planta Elaboradora, manteniendo, por ahora, sus operaciones en el recinto de EPI (Empresa Portuaria de Iquique). Pese a esto, la empresa se colocó como objetivos para el 2019 elevar la capacidad de esta a 100 toneladas por hora, es decir, repotenciarla, llevándola a los estándares que exige la autoridad, los mercados y los clientes.

Se espera mejorar la planta, primero en el aspecto combustible, y en segunda instancia se fortalecerá el área eléctrica. Estos nuevos objetivos proyectan un plan de inversiones para llevar a la empresa a una condición operativa óptima en un rango de tres a cinco años.

Esto originó que se inicie proceso aún en obras, lo que se reflejó en los KPI, la calidad de la harina y el consumo de combustible, pero además, repercutirá en las metas 2020.

Además se realizó una iniciativa en los generadores. Se identificaron los problemas en dos equipos que no tenían buen funcionamiento y los mejoraron de forma que sus rendimientos fueran óptimos, y lograron dejar operando uno de ellos. La planta pasó de operar con dos generadores a tres.

Hasta 100 toneladas/hora aumentará la capacidad de procesamiento de harina en el norte



Secadores rotatubos, Planta de Harina y Aceite, Comuna de Coronel

Otro aspecto relevante es la modernización que se realizó en equipos de secado. Aumentaron su capacidad de evaporación, eliminando dos rotatubos obsoletos. Hoy mantienen dos rotadiscos, tres rotatubos grandes y finisher, lo que se ha acompañado de una reducción importante de motores, de equipos en consumo de energía y agua, lo que se traduce en que bajen los KPI's de energía.

INTEGRACIÓN DE TECNOLOGÍA

La adquisición de tecnología permitió a la Empresa agilizar procesos en todas las áreas. Una de las implementaciones fue el cambio de las centrales telefónicas, las cuales se modificaron

tanto en el sur como en el norte. Hoy poseen tecnología en la nube, facilitando la administración de información.

A esto se suma la ejecución de manera más acuciosa de SAP ERP (software de planificación de recursos empresariales), que si bien fue implementada a mediados de 2017, y en 2018 comenzaron a utilizar el programa y lo nutrieron con información, fue en 2019 que se asentó este sistema que les ha permitido mejorar la gestión. Los datos que se ingresaron se analizaron a través de herramientas de inteligencia de negocios y se transformaron en información valiosa, para operar de manera más eficiente.

Aumentar la cantidad de digitalización en los procesos es el siguiente desafío para Camanchaca, que se mantiene en creciente modernización.

Además, implementaron a nivel gerencial, una herramienta denominada Microsoft Power BI, con el que es posible tener en los smartphome de gerencia informes actualizados con información que les permite aportar a la toma de decisiones.

MÁS HERRAMIENTAS

La compañía también cuenta con la plataforma Office 365, herramienta ofimática con un foco colaborativo, integrando un set de instrumentos que les permite realizar desde videoconferencias con programas como Skype, Microsoft Teams o SharePoint, hasta almacenamiento de documentación para compartirla y usarla de manera remota.

Esto además evita pérdidas de información, ya que no está acopiada en un sitio físico evitando que los datos puedan ser eliminados ante cualquier imprevisto.

Gracias a estas innovaciones se podrían digitalizar contratos y ocupar firmas digitales de tal forma que la documentación de los trabajadores, por ejemplo, permanezca en esta nube, evitando la impresión.

Otro avance es la digitalización del libro de la Planta de Conserva, que lleva la cuenta de los productos que salen del recinto. El desafío es integrar esa información a SAP, tal como lo está el libro de Paletizado.

Por otra parte, la gerencia de Informática realizó un cambio organizacional, trasladándose a la Región del Biobío, donde se realiza la mayor cantidad de operaciones de la compañía, generando un impacto positivo en sus trabajadores.

A esto se suma la participación en cursos oficiales de productos tecnológicos específicos, entre ellos, CCNA (Cisco Certified Network Associate).

DESAFÍOS 2020

De acuerdo a lo realizado en 2019, se establecieron una serie de desafíos, entre los cuales están: fortalecer equipos de trabajo y tecnificar los sistemas de control y registro a bordo para transmitir información directamente a tierra, de forma que sea más oportuna.

Otro de los desafíos es seguir aplicando el plan de buenas prácticas que no sea solamente un documento si no que cada persona que trabaja en esta actividad logre internalizar esta información para lograr una pesca sustentable y un cuidado real de la biomasa.

Mejorar la imagen del jurel, ya que es un producto con potencial nutritivo para el mundo, que si bien no ha sido suficientemente valorado en nuestro país a través de los años está siendo muy aprovechado en el mundo. Sus propiedades y sabor han permitido comercializarlo congelado, en conserva, filete y ahumado, pero además se utiliza para preparar otros productos como vienesas y sucedáneo de otros alimentos, ya que es alto en proteína.

En cuanto a lo tecnológico, Capital Humano espera mejorar el manejo de la información física y traspasarla a digital, ya que aún existe mucho registro manual y eso ocasiona que los procesos sean menos fluidos. Contar con mayor digitalización les permitirá evitar errores entre áreas, pero además contar con más horas destinadas a la gestión de personal.

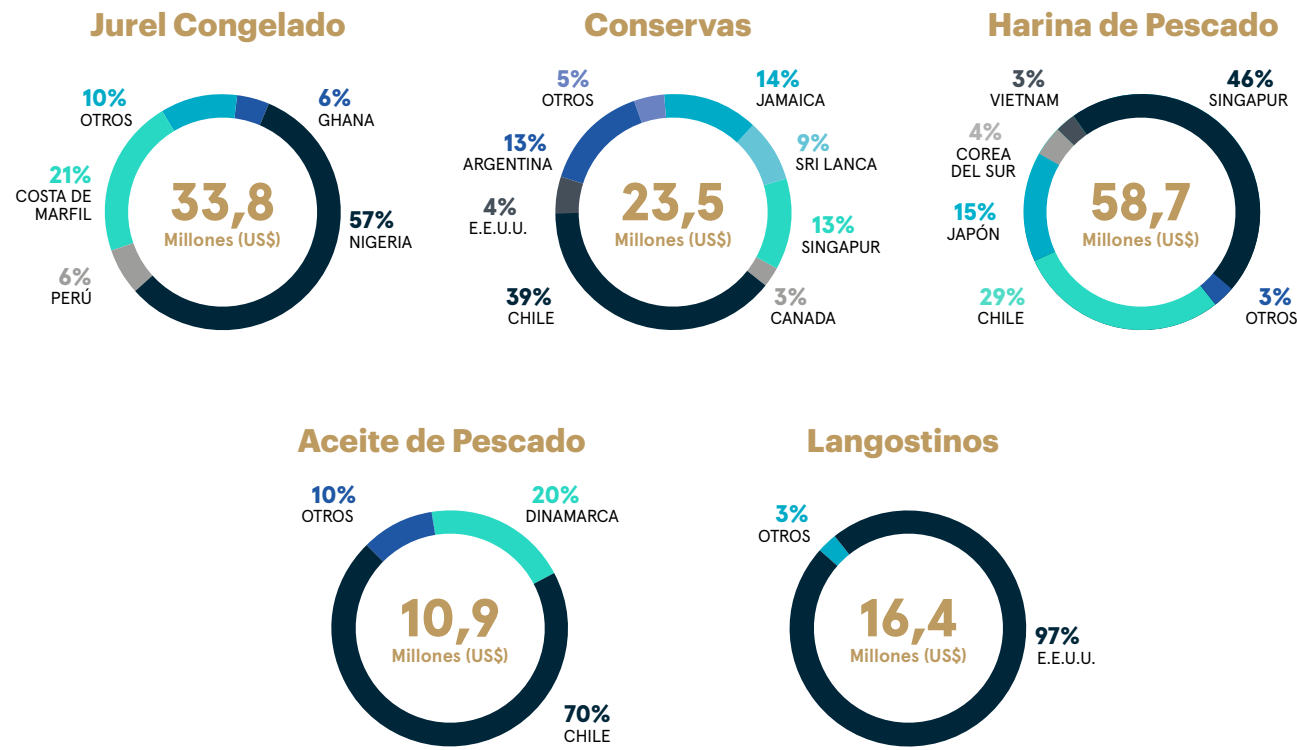
DESDE CHILE
 AL MUNDO

Durante el año pasado, los productos para consumo humano se transaron en US\$73 millones, siendo el más comercializado el jurel con 33,8 millones; seguido por las conservas, con US\$23,5 millones; y los langostinos con US\$15,5 millones.

En el caso del jurel congelado, es Nigeria su principal comprador, con el 57,2% de las ventas, mientras que en las conservas es Chile el que ocupa el 39% del mercado. Finalmente, los lan-

gostinos tienen una participación significativa con un 97,4%, en Estados Unidos.

En tanto, para consumo humano indirecto la harina de pescado registró ventas por US\$58,7 millones, siendo sus principales destinos China y Chile, con un 46,3 y 29,2% respectivamente. El aceite de pescado, por su parte, se comercializó en US\$16,4 millones, producto que en un 70,5% se queda en Chile, y el 9,9% se va a Dinamarca.



PESCA CADA VEZ MÁS SUSTENTABLE

Variadas son las acciones que realiza la empresa para mejorar la sustentabilidad de las especies. Una de las líneas está ligada al mejoramiento del equipamiento a bordo con el fin de mejorar la discriminación de las especies.

En la flota de Camanchaca, cinco barcos tienen instalada la tecnología RSW (Refrigerated Sea Water) operativos 100%. El último en recibir esta modificación fue el PAM Emilia que se incorporó a operaciones a fines de agosto de 2019. Tras la modificación técnica esta embarcación pasó por un periodo de adaptación al sistema, ya que es un barco con un jalador de red diferente al resto.

Además, en uno de los barcos se cambió el motor principal y se realizó un upgrade en los sonares, mejorando la discriminación y la distancia en que se puede detectar el recurso en algunas embarcaciones. Junto con esto, se incorporó un nuevo medidor de tamaño en el pesquero Costa Grande I.

En este momento hay seis barcos con medidor de tamaño, es una ecosonda que permite, a través de sus cuatro transductores, estimar el porcentaje o el tamaño de anchoveta y jurel que hay en el cardumen, lo cual permite disminuir el descarte, gestiones orientadas a una pesca responsable y sustentable.

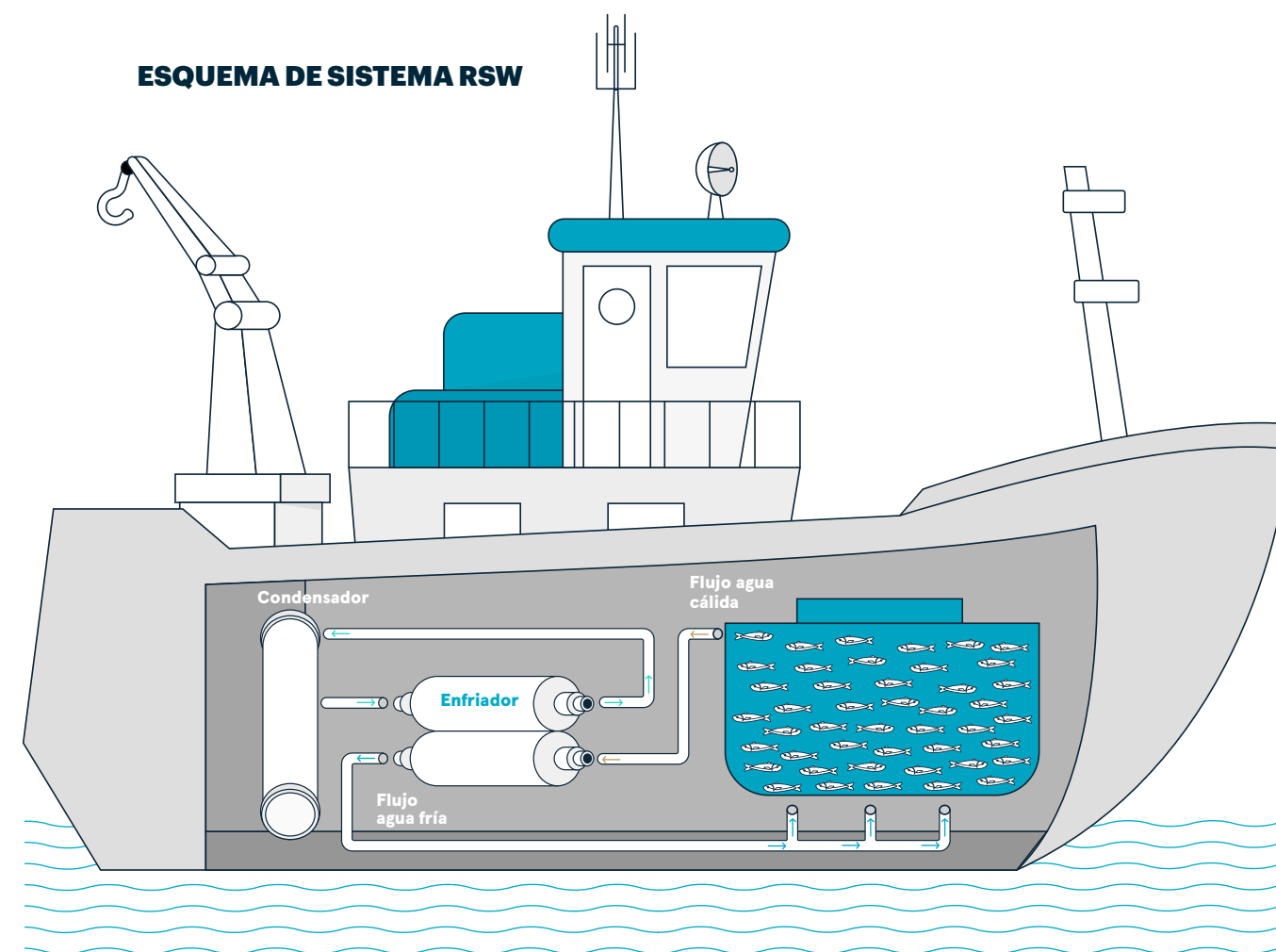
MONITOREO A BORDO

En Pesca Sur, tema tecnológico cobró relevancia este 2019. La flota pesquera, cumplió con la reglamentación de la Ley de Pesca e implementó cámaras a bordo como una forma de aminorar el descarte. Para ello, Sernapesca realizó el proceso de licitación de cámaras y se certificaron tres empresas, entre las cuales se escogió a Xiriox, porque poseen los sistemas satelitales de la flota.

Después de un programa de estudio de aproximadamente 3 años se pudo determinar el porcentaje de descarte de diferentes tipos de fauna acompañante asociada a la pesca objetivo como aquella asociada a la pesca incidental que son mamíferos, reptiles y aves.

En marco del cambio legislativo, fueron instaladas cámaras en las embarcaciones. Todos los parámetros técnicos fueron definidos por Sernapesca, en aspectos como la ubicación, altura, dirección y ángulo de cada unidad según el tipo de pesquería, nave y arte de pesca.

Las cámaras cuentan con discos duros y una vez que llegan a un cierto porcentaje de su capacidad de almacenaje, Sernapesca las retira. Luego los datos filmográficos y de los lances son analizados exhaustivamente. Por otra parte, se perfeccionó la bitácora electrónica de los barcos, que antes



se completaba en el puerto. En cambio la exigencia actual es completar tal informe a bordo, lo que permite la comparación de la información in situ con la imágenes registradas.

Hubo capacitación a bordo para capitanes y pilotos para el uso de las cámaras, el tipo de falla que pudiesen tener las cámaras en un momento determinado, fallas simples de baja criticidad, medianas y muy críticas, donde es el capitán quien podrá dar soluciones inmediatas y/o a través de comunicación radial con procedimientos

predeterminados, además de interiorizarse sobre la mantención de los aparatos. Se suma a estas acciones capacitaciones del protocolo de descartes.

Producto de todos estos avances en eficiencia de los barcos, la calidad de la materia prima ha mejorado. Las embarcaciones pueden mantenerse más tiempo en la zona esperando hasta el día siguiente, a diferencia de las flotas que no tienen sistemas de enfriamiento y deben regresar a puerto.

La implementación de las buenas prácticas pesqueras permite cuidar el medio marino y desarrollar la pesca de manera sostenible.

APORTE EN INVESTIGACIÓN

El Instituto de Investigación Pesquera (INPES-CA) ha generado fuertes lazos con la industria entregando información importante e indicando las estadísticas y las zonas de pesca, de acuerdo a los años. Esa información se comparte entre capitanes y jefes de flota para poder optimizar la captura.

Este trabajo en conjunto se realiza a través de los observadores que tienen a bordo de los barcos. Son ellos quienes ven el desarrollo de los peces (durante el año), en aspectos como: qué tamaños tienen, qué comen, entre otros antecedentes que se van recopilando y que sirven para hacer gestiones en el rubro pesquero.

Con Inpesca en 2018 y 2019 se desarrolló una capacitación con el personal embarcado para las mejoras en el manejo de la pesca desde su captura. Esto en el marco de la incorporación de la nueva tecnología, para de esta forma poder hacer uso de estas herramientas. Pero además con estos nuevos aprendizajes y análisis se creó un manual de buenas prácticas en la pesquería, donde se abordó, principalmente, cómo tratar de mejor forma el producto para que llegue en buenas condiciones a bodega y luego a desembarque.

Este documento llamado "Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería del Jurel Industrial de Cerco en la Zona Centro de Chile" fue concluido en 2019 y es el que se está utilizando para poder manejar el pescado para consumo humano. Su desarrollo se basó en la Ley del Descarte, un tema que comenzó a operar a partir del 1 de enero de 2020.

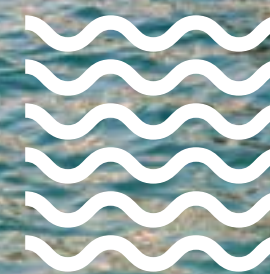
Entre las temáticas del manual están que toda la pesca capturada debe ser tratada de acuerdo a la normativa, entre los que están: porcentajes máximos para poder capturar fauna acompañante, el trato de los mamíferos, el trato contra las aves, entre otras condiciones medioambientales que se agregaron en esta ley y que coloca a las pesquerías de Chile a nivel mundial. Adicionalmente, a eso las naves cuentan hoy con un sistema de grabación de imágenes permanente durante las navegaciones que se llaman DRI (Dispositivo de Registro de Imágenes), lo cual es una herramienta adicional para verificar que en altamar se cumpla lo que dice la Ley del Descarte, y no se estén realizando malas prácticas.

Se capacitaron aproximadamente a 100 personas. Cerca de 85 embarcados, además de personal de descarga y de control de calidad.

A esto se suma, el Centro de Investigación Aplicada del Mar (CIAM), el cual realizó proyectos de estudios de plancton, algas y huevos. A través de estas investigaciones, que se realizan de forma permanente, se monitorean las condiciones oceanográficas.

Por otra parte, se realiza un trabajo indirecto con el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), ya que este organismo estatal tiene sus propias reglas y normas. Camanchaca le da facilidades para que puedan tener observadores a bordo y de esta forma puedan cumplir con la normativa.

Cuentan además, con un convenio marco con la Universidad de Concepción, específicamente con el Departamento de Oceanografía, que se renueva anualmente, y donde se analiza mensualmente el desarrollo de la pesca del langostino amarillo y colorado.



Camanchaca desarrolló un "Manual de Buenas Prácticas para la Pesquería del Jurel".

| Pesquero de alta Mar Pelicano, bahía de Coronel, Chile.

CERTIFICACIONES

La Compañía mantiene las exigencias requeridas por las distintas entidades para conservar las certificaciones vigentes, las cuales son auditadas de forma anual. Capacitación al personal, compromiso con la calidad, equipos en óptimas condiciones de operación y el actuar oportunamente frente a cualquier no cumplimiento para corregirlo de inmediato, son algunos de los estrictos requisitos que la empresa debe controlar. A continuación las certificaciones que mantiene la Camanchaca.

PAC: Programa Aseguramiento de Calidad otorgado por Sernapesca, cuyo principal objetivo es validar que los procesos productivos cumplen con los más altos estándares de inocuidad alimentaria de una forma lógica y objetiva.

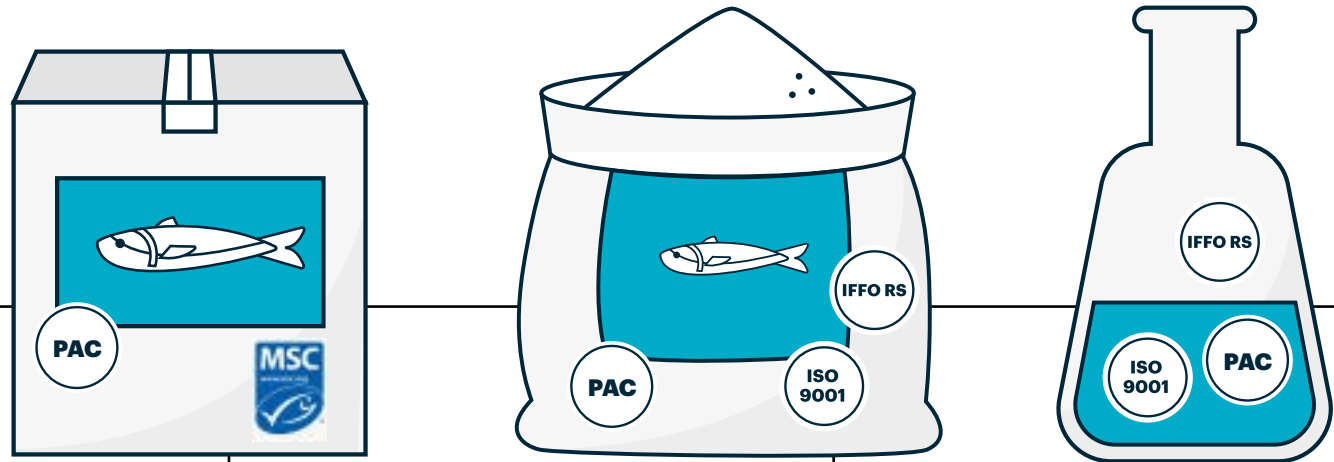
IFS FOOD V6.1: Norma de seguridad alimentaria, cuyo objetivo es garantizar la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

ISO 9001: Es una norma internacional que se centra en todos los elementos de la gestión, la calidad en la empresa debe contar para tener un sistema efectivo

que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos.

IFFO RS: Certificación que demuestra que los productos se elaboran con prácticas responsables en las áreas de seguridad alimentarias, obtención y reparto de materias primas y la producción responsable.

HALAL: Es un procedimiento técnico mediante el cual se verifica y acredita que el contenido y proceso de manufactura de los productos están de acuerdo con lo establecido en la normativa islámica respecto de lo que es lícito e ilícito.



CERTIFICACIÓN MSC

MSC (Marine Stewardship Council) desarrolló un estándar para la pesca sostenible y un estándar para la trazabilidad de recursos pesqueros, los cuales aseguran que estos productos provienen de y pueden ser rastreados, hasta la pesquería sostenible.

Esta certificación está asociada a las pesquerías de cadenas de custodia de las especies de jurel y langostino

¿QUÉ SIGNIFICA TENER ESTA CERTIFICACIÓN?

Durante el 2019 la empresa Camanchaca logró obtener la certificación MSC Pesquería para la especie Jurel, MSC cadena de la custodia para conservas de la especie Jurel. Este sello confirma que la compañía cumplió con la norma más reconocida del mundo en materia de sostenibilidad: el Estándar de Pesquerías de MSC. Este está basado en el código de conducta para la pesca responsable, fijado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Obtener este sello confirma una pesca bien gestionada y corrobora que los recursos marinos y medios de vida están siendo resguardados para las generaciones futuras.

El proceso es de carácter voluntario y pueden participar de este todas las pesquerías que se dedican a la pesca extractiva, tanto de especies marinas como de agua dulce, incluyendo a la mayor parte de las especies de pescados y mariscos.

La evaluación la realizan certificadores independientes debidamente acreditados, denominados Organismos de Evaluación de la Conformidad (CABs en sus siglas en inglés) u organismos de certificación.

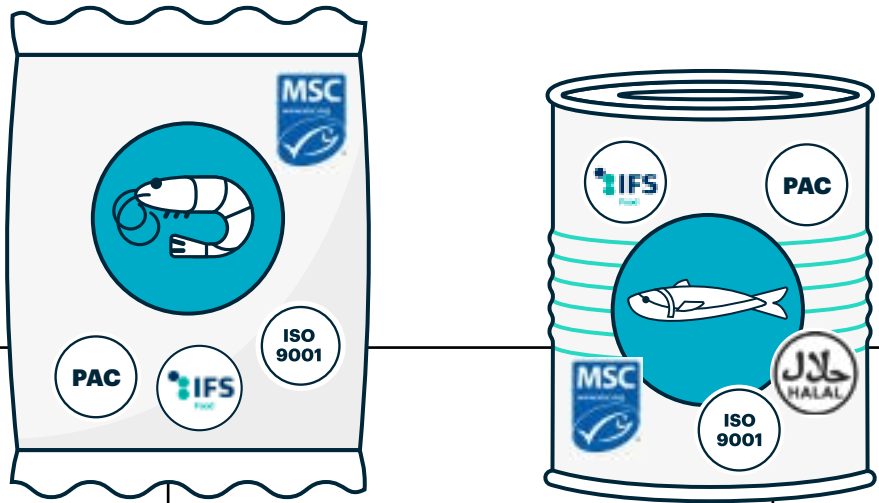
Ellos evalúan tres principios:

Principio 1:
 Poblaciones sostenibles de peces.

Principio 2:
 Minimizar los impactos medioambientales.

Principio 3:
 Gestión eficaz.

Fuente: www.asipes.cl / www.msc.org



COMPROMISOS CAMANCHACA

Camanchaca Pesca, en su constante preocupación por ser una entidad más dentro de la sociedad como un agente de cambio, busca formar parte de agrupaciones y organizaciones que vayan en pro de ello.

La Compañía incentiva a los colaboradores, para que éstos se involucren en diferentes instancias sociales y, especialmente, en voluntarios que vayan en ayuda de la comunidad.

A raíz de lo anterior, la Empresa participa activamente en distintas organizaciones regionales y nacionales a fin de aportar y colaborar en temas que estén relacionados con la sostenibilidad.

PESCA NORTE



Sonapesca



Asipnor
Asoc. de Armadores e Ind. Pesqueros del Norte Grande.



AII
Asociación de Industriales de Iquique.



CIAM
Centro de Investigación Aplicada del Mar.



CCII
Cámara de Comercio, Industrias, Servicios y Turismo de Iquique A.G.

PESCA SUR



Asipes
Asoc. Industriales Pesqueros A.G.



Asoc. armadores Ind. de la Pesca Demersal A.G.



Corbiobío



Inpesca



Ifop



Pras



Sonapesca

Asoc. Ind. de Plantas Procesadoras de Prod. Pesqueros A.G.

..... Instituciones de investigación y Organizaciones Socioambientales.

LEGISLACIÓN DE LA BIOMASA

El cambio de legislación ha sido clave, es la piedra angular para la recuperación de la biomasa en Chile. La sustentabilidad pesquera que nace con la Ley de Pesca en 2012, es un modelo que ha sido exportado y utilizado por otros países como, por ejemplo, los escandinavos.

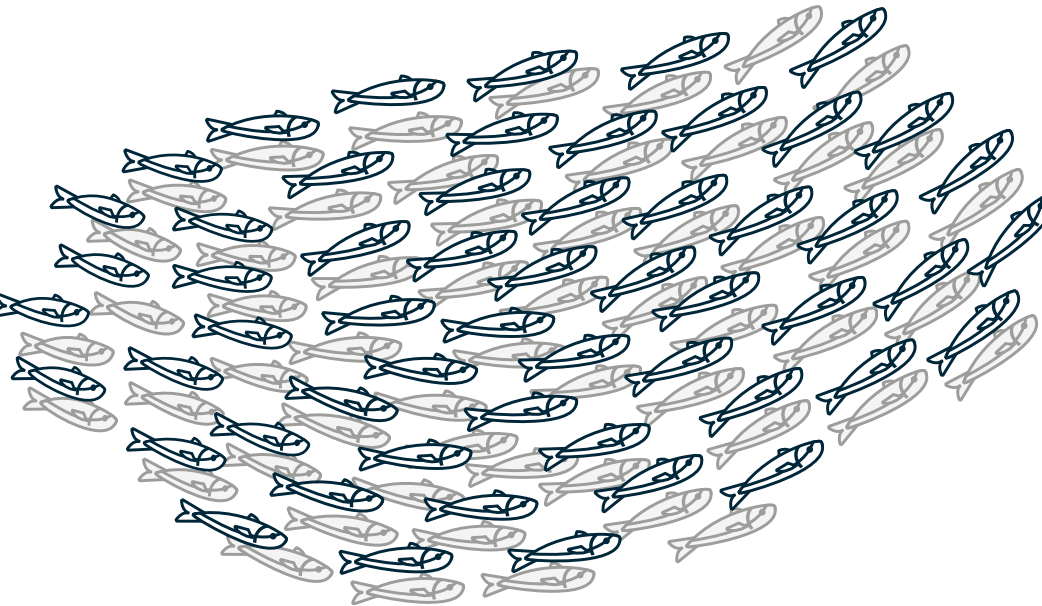
Hoy día estamos viendo sus frutos en biomasa, por ejemplo, en la recuperación del jurel a raíz de la regulación. Esto además conlleva un cambio en el modelo de negocio, donde lo importante no es capturar una gran cantidad del producto, sino que el que cumple con las características exigidas, agregándole el mayor valor posible.

Como consecuencia de esto se logró certificar el jurel en MSC la más alta categoría a nivel mundial en sustentabilidad pesquera. Este documento confirma que una pesquería está bien gestionada y que se están salvaguardando los recursos marinos y medios de vida que dependen de la pesca para las generaciones futuras.

ACTUALIZACIÓN LEGISLATIVA

Si bien la Ley de Pesca no ha sufrido cambios importantes, es la Ley de la Jibia la que proveyó a la pesca de este recurso de modificaciones que han sido incorporadas en el año 2018 y 2019, y dicen relación con la Ley del Descarte, que considera una exigente regulación de la captura de la fauna acompañante, con porcentajes máximos, aplicación de los verificadores y los sistemas de cámaras a bordo.

Esto ha traído un cambio radical en la forma en que se informan los trabajos a bordo. No cambia la práctica en la operación, si no que se incorporan algunos registros adicionales, por ejemplo, la implementación de la bitácora electrónica de pesca que también es parte de la Ley del Descarte, y que conlleva la implementación de cámaras a bordo. Por lo tanto, lo que se ha hecho es aplicar herramientas a los procedimientos que la Compañía realiza constantemente, es una herramienta más.



BENEFICIOS PARA LA SALUD DE LOS PRODUCTOS MARINOS

Es sabido que tanto el pescado como los crustáceos poseen Omega 3 y son altos en proteína, dos aspectos importantes para la alimentación humana. En Camanchaca tanto las materias primas (pescado y crustáceos) como los aditivos usados pasan por estrictos controles de inocuidad y calidad para garantizar que no afecten al producto terminado y cumplan con los requerimientos. La información consignada en cada envase da garantías del contenido de nutrientes que aportan nuestros alimentos para lo cual se realizan análisis periódicos.

Bajo ese contexto, durante el 2018 un equipo de investigadores del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile realizaron un estudio donde lograron determinar que el jurel y otras especies aportan una cantidad de EPA y DHA (dos tipos de Omega 3) de más de 300 mg por cada porción de 100 g de filete de pescado, mientras que la reineta, la caballa, la merluza o el lenguado aportan cantidades de entre 200 y 300 mg EPA por porción de 100 g de filete.

La investigación arrojó que normalmente el Omega 3 no se encuentra como ácido graso libre, sino que va en forma de triglicéridos o de fosfolípidos, y eso define la biodisponibilidad que esos ácidos grasos tienen una vez que el alimento se ingiere. Una particularidad que tiene el pescado es que puede tener cantidades importantes de fosfolípidos, y éste tiene la cualidad de ser

sustancia más emulsional que un triglicérido, de tal manera que cuando se ingiere su absorción es más favorable.

Respecto a los beneficios del Omega 3 se encuentran los factores nutricionales que serían, por ejemplo, que este ácido graso contribuye a mantener un sistema circulatorio en buen estado. Por otro lado, que uno de los Omega 3 presente en el pescado sea el DHA es muy relevante para el mantenimiento de la función neurológica, de manera de que se ha visto de que previene o retarda la aparición de enfermedades neurodegenerativas. A esto se suma que son precursores de unos lípidos que tienen actividad antiinflamatoria.

POTENCIANDO LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Según datos reportados en esta investigación pionera en establecer la composición del Omega 3, el consumo de pescado en Chile va entre los 7 y 10 kilos por persona al año, cuando el promedio mundial es de 20.

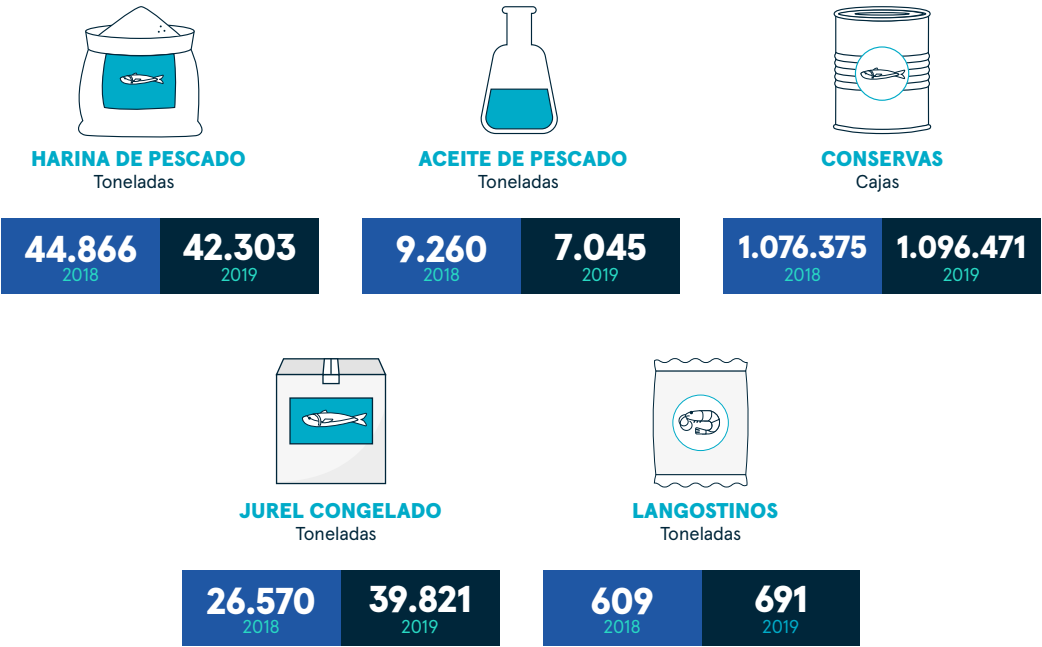
Cabe destacar que Camanchaca comercializa la mayoría de sus productos de conserva en nuestro país, ayudando a potenciar el consumo de este recurso entre los chilenos.

Fuente: www.inta.cl

DESEMPEÑO ECONÓMICO

El año 2019 la división Pesca tuvo disímiles desempeños en sus actividades del norte y sur, con capturas menores a las históricas en la zona norte, debido a la alta presencia de juveniles y las condiciones de desove más extensas en la segunda mitad del año, que repercutieron en capturas del 59% de la cuota anual de anchoveta. En la zona centro-sur la situación fue favorable por la captura de la totalidad de las cuotas de jurel, sardina, anchoa y langostino. Durante el ejercicio 2019, los precios de los principales productos tuvieron bajas.

Ventas de productos



MUS\$	2018	2019
Ingresos de actividades ordinarias	163.167	157.621
Costo de venta	-127.634	-140.003
Margen bruto	35.533	17.618
Gastos de administración y ventas	-24.812	-19.733
Otros resultados	-5.705	-12.222
Ganancia (pérdida) antes de impuestos	5.016	-14.337
Ganancia (pérdida) del período	3.494	-10.330
EBITDA	22.629	12.370



La mayor riqueza de Camanchaca reside en su Capital Humano. Nuestros colaboradores y colaboradoras son parte de un equipo de excelencia.

NUESTROS COLABORADORES



| Mesas de corte, planta conserva, comuna de Coronel.

Una característica de Camanchaca es la orientación a los colaboradores y colaboradoras desde un punto de vista integral, procurando un buen clima laboral, una comunicación fluida, respetuosa y honesta.

El sentido de “Equipo Camanchaca” está altamente internalizado y se fortalece con variadas actividades internas, de capacitación y recreación, donde se reconoce el valor de la familia haciéndolas partícipes en muchas de ellas.

EQUIDAD Y DIVERSIDAD

La empresa ha realizado un constante trabajo en equidad de género. La Encargada de Desarrollo Organizacional de Pesca Sur, se formó para ser agente de igualdad dentro de la

Compañía, también la jefa de turno de Planta Conserva fue destacada por Sernameg. Además, la Compañía no tiene brechas de sueldo asociados al género, ya que el pago se realiza al cargo, independiente de quien lo ocupe. A esto se suma la importancia que la Empresa le ha dado al manejo del acoso laboral.

Buscando propiciar la equidad entre sus trabajadores, es que a la bonificación que se entrega por matrimonios se amplió a los acuerdos de unión civil.

Cabe destacar que se ha mantenido políticas de puertas abiertas hacia los trabajadores extranjeros, entregando oportunidades laborales a quienes mantengan su documentación al día.

TRABAJOS POSTEMPORADA

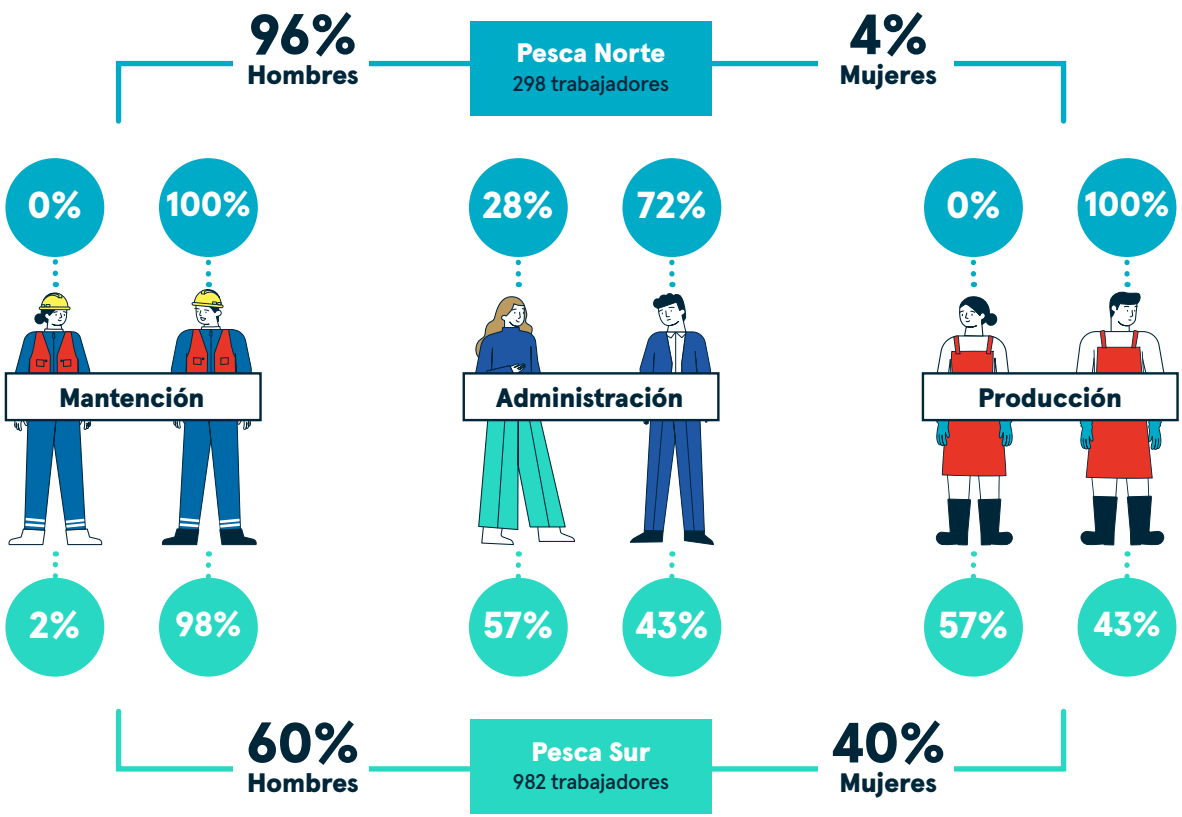


Como una forma de incrementar los conocimientos de sus trabajadores, Camanchaca Pesca Sur realizó, durante el 2019, capacitaciones a todo el personal, no solamente a quienes tienen contrato de planta, considerándose a los colaboradores temporales, generando un progreso cualitativo y cuantitativo en beneficio del trabajador, lo cual fue impulsado por el área de Capital Humano en conjunto con Sence.

La alianza permitió capacitar a un 65% de trabajadores y trabajadoras a través de diferentes cursos en áreas como repostería o electricidad, ofreciendo una nueva posibilidad de trabajo para

quienes solo trabajan durante la temporada productiva. De esta forma, ellos pueden completar el resto de los meses del año con actividades en la industria en ámbitos como coctelería, instalaciones eléctricas a nivel básico, entre otras y, además, pueden implementar estos nuevos conocimientos de forma particular.

A esto se suman cursos de pintado, mantenimiento y seguridad con el curso OS10, lo que les permite tener nuevas oportunidades laborales en las mismas plantas donde se desempeñaron el resto del año.

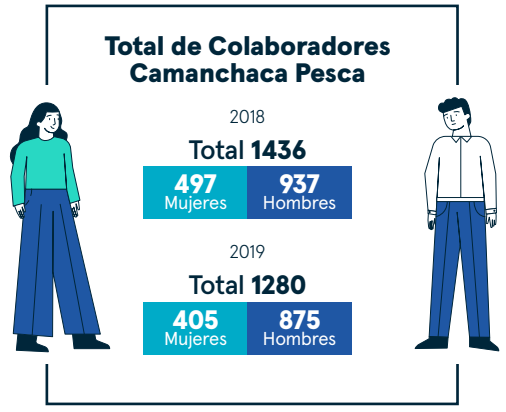


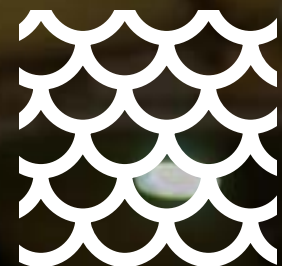
BENEFICIOS PARA TRABAJADORES CAMANCHACA

Quienes trabajan en Camanchaca tienen variados beneficios asociados a su permanencia en la Empresa, los que responden a los valores permanentemente expresados por la Compañía en los que se pone a las personas integrantes de los equipos en el centro de las prioridades.

Entre estos beneficios se cuentan los bonos por nacimiento, defunción, vacaciones y matrimonio. Las fechas especiales también son una oportunidad para fortalecer los vínculos entre los colaboradores y de ellos con Camanchaca, lo que no solo mejora la producción sino que además incrementan la satisfacción de los trabajadores y trabajadoras. Entre las actividades internas que se realizan en este contexto están la celebración de Celebración de Fiestas Patrias, Día de la Mujer, Día del Papá, Día de la Mamá, Día del Hombre, paseos anuales y Día del Trabajador, como también se integran a las familias de ellos en eventos como Navidad y Día del hijo. La importancia que se entiende existe en la educación de los hijos de quienes trabajan en

Camanchaca, por tanto se implementó una beca para apoyar los estudios superiores de estos, premiando el buen desempeño académico. Otras actividades relevantes para los trabajadores y trabajadoras son los reconocimientos que se entregan al final de cada temporada con los que se releva el esfuerzo de quienes mejor encarnan el espíritu Camanchaca.





Mantener las condiciones
 de seguridad de nuestras
 operaciones es un trabajo
 de equipo.



| Planta de etiquetado, Talcahuano, región del Biobío, Chile.

CALIDAD EN EL TRABAJO

NUESTROS COMITÉS PARITARIOS Y SINDICATOS

El trabajo con los sindicatos en Pesca Sur ha sido de diálogo permanente y fluido, debido al trato de puertas abiertas que se ha generado con Capital Humano y las jefaturas directas de cada área de donde es la asociación.

Para propiciar esta buena comunicación se ocupan herramientas como la aplicación Whatsapp, utilizada al menos una vez por semana. Esta acción permite un feedback instantáneo, aspecto de gran relevancia para la asociación.

Durante el 2019 se creó un nuevo comité paritario. Los representantes de los trabajadores en la organizaron asistir a charlas de la ACHS, y participan activamente de variadas actividades como la premiación de una de las flotas más seguras, donde no hubo accidentabilidad, una

instancia importante para el personal que dispone de sus tiempo y esfuerzo para apoyar las políticas de seguridad de Camanchaca. Pesca Sur cuenta con tres comités paritarios, uno por comuna, en tanto Pesca Norte, se caracteriza por la participación de dirigentes de flota y de planta. El 2019 realizaron una campaña de inclusión con gerencia por medio de “almuerzos gerenciales”. A través de ellos se premió al personal que realizó acciones positivas en el ámbito de la seguridad, en las operaciones en la flota, durante un conversatorio.

Actividades que esperan se perpetúen, debido a la efectividad de las acciones para integrar a cada integrante de la Compañía en el trabajo colaborativo para generar condiciones laborales más favorables y seguras.

2019

12
 Sindicatos

585
 Trabajadores
 Sindicalizados



ANTE TODO, SEGURIDAD

Gracias a las condiciones y resultados en ámbito de prevención se logró disminuir por segundo periodo consecutivo el costo de la tasa de cotización asociada al seguro de mutualidad.

En cuanto a accidentabilidad los números no han variado significativamente durante los últimos tres años. En 2017 la cifra fue de un 3,11%, mientras que 2018 presentó un 3,5%; bajando muy levemente en 2019, a un 3,43%.

Si la estadística se lleva a números en Pesca Norte, en 2018 hubo 23 accidentes, mientras que en 2019 se presentaron 22 casos. En términos de siniestralidad y reposos laborales hubo incrementos en días perdidos, por reposos más prolongados.

Hubo un cambio en las condiciones climatológicas en la zona de pesca, con marejadas poco comunes que afectaron la accidentabilidad en meses en los que no se producían ese tipo de oleajes.

Estos cambios son asociados al fenómeno de El Niño que se manifestó el segundo semestre del 2019 en la macrozona Pesca Norte. En una situación normal los meses con malas condiciones climáticas son mayo y junio, sin embargo, este fenómeno se presentó en octubre, noviembre y parte de diciembre, lo que afectó la pesca.

Sin duda, lo más complejo fue un accidente fatal a bordo de una embarcación. Una combinación inesperada de las condiciones del mar con la operación pesquera, las corrientes y las mareas. De acuerdo a lo informado, a mediados de octubre comenzó una marejada poco común en el

norte. No era algo previsible, por lo menos en la operación pesquera.

A raíz de esto, se está trabajando mucho en la capacitación de los trabajadores, se han incorporado videos y zafarranchos (simulacros) en conjunto con la Armada y con la EPI (Empresa Portuaria Iquique) y Corpesca.

Pero esto llevó a replantearse protocolos, incluso desde la Autoridad Marítima, porque entendieron que cambiaron las condiciones costeras del norte.

Se revisaron matrices, pero también se elaboró un procedimiento específico para este nuevo escenario visado por la mutualidad y por la Autoridad Marítima. El cambio climático dio pie a que había que analizar otros factores, sin embargo, es un tema que sigue en estudio y que requiere generar más conocimiento al respecto. Se reunieron jefes de flota, el área de Prevención, entre otros conocedores de mar para definir que se hará frente a estos cambios, debido a que incluso, personas con más de 50 años de experiencia, nunca habían visto una situación como esta.

A raíz de este trabajo en conjunto se elaboraron parámetros para realizar un protocolo de condiciones climatológicas adversas, el cual incluye una tabla de Beaufort, que es una medición marítima internacional, donde un factor

6 es una marejada alta, lo que indica que no se puede realizar ninguna faena de pesca.

En tanto, en Pesca Sur, se registró 22 accidentes en 2018, mientras que en 2019 la cifra bajó a 21. Se disminuyó también levemente la siniestralidad. Los accidentes más comunes están asociados a faenas de pesca en condiciones climáticas adversas con caídas a bordo y atrapamiento en contexto de alguna actividad asociado a la faena de pesca.

PREVENCIÓN

En Pesca Sur, en la planta de Conserva fue donde se incrementaron los accidentes, sin tiempo perdido y con tiempo perdido, en términos de proyección de líquido a la vista. Para eso realizaron una campaña para establecer el uso permanente de elementos de protección visual para todos los que trabajan en algunas áreas donde el uso de líquidos en los procesos donde se incrementó la accidentabilidad por esta causa. El uso preventivo de este elemento, se socializó a través de una campaña audiovisual en televisores para Conserva y capacitaciones para evaluar el cumplimiento de cada supervisor.

En tanto, en Pesca Norte, el foco principal se presenta en Flota. Como se ha analizado la accidentabilidad de los meses anteriores se realizaron campañas con material y charlas audiovisuales a bordo para cada embarcación. Aprovecharon las horas de navegación para instruir al personal y patrones, analizando riesgos y viendo las matrices, direccionándolos hacia posibles accidentes de gravedad.

Se elaboró un programa de charlas con mucho material audiovisual, lo cual fue expuesto en los televisores que tienen a bordo, lo que fue catalogado como positivo, ya que hubo casi un 100% de cumplimiento en todos los programas de los barcos, muy diferente a años anteriores. Uno de los factores del éxito del programa se debería al empoderamiento de los patrones quienes dimensionaron la importancia de estas



herramientas que se les entrega a los trabajadores y tripulantes, ya que pueden interiorizarse de mejor forma de los riesgos a bordo, además de la elaboración de procedimiento y trabajo seguro para ellos.

SEGURIDAD TOTAL

Por segundo periodo consecutivo la Compañía Pesquera Camanchaca, logró bajar la tasa de cotización, el cual es un indicador del seguro de la mutualidad, el cual recalcula cada dos años la prima por cada trabajador, (por haber hecho buena gestión se baja la tasa la prima). El proceso venía de presentar un cálculo de un 4,35% y un 2,29%, pero la última evaluación dio como resultado un 1,95%, sobre el sueldo imponible de todos los trabajadores. Con esto se puede evidencia que se disminuyeron los accidentes en ese periodo de cálculo.

NUESTRA FOTO HOY



Camanchaca es una empresa en sintonía con los territorios donde se encuentra inserta y las comunidades vecinas



A raíz de los hechos ocurridos post 18 de octubre, Camanchaca desarrolló una serie de acciones que les permitiera involucrarse en el proceso social que se vive en Chile.

Algunas de estas acciones han sido conversatorios con el personal y se desarrolló la encuesta Nuestra Foto Hoy, con soporte digital y en papel. El instrumento fue elaborado por asesores expertos para recabar información sobre las necesidades de las personas que trabajan en la Compañía.

Adicionalmente, se generaron medidas concretas para atender esas inquietudes. A partir del análisis de esos insumos es que se gestó el proyecto Camanchaca Enseña que considera tres cursos: Nivelación de Estudios, Educación Financiera y Ciudadano informado para que la gente enfrente de manera informada el proceso constituyente, esto debido a que la empresa no está ajena a estos cambios administrativos y estructurales del país y su incidencia en la comunidad.



La ronda de conversación que se realizó en varios departamentos de la compañía fue positiva. Los trabajadores pudieron expresar su realidad, lo que evidenció la preocupación de muchos de ellos, en temas como la seguridad de su desplazamiento y el de sus hijos universitarios, entre otros puntos. A raíz de esto, se implementaron medidas como el traslado a través de furgones de la empresa.

CLIMA ORGANIZACIONAL

Producto de los mismos acontecimientos no se pudo realizar la encuesta de clima organizacional. Por esta razón se utilizó la encuesta Nuestra Foto Hoy para calcular esos indicadores.

Camanchaca Pesca Sur tuvo los mejores resultados de la compañía en torno a la identificación, al compromiso, al sentirse parte de la organización. Las variables que recaen en el trabajo que se ha realizado con los liderazgos de la compañía, como también con los equipos de trabajos orientados a generar cercanía, una mayor comunicación y más fluida con los trabajadores dando la oportunidad e instancias de feedback.

El trabajo de pertenencia se realiza desde que se recluta a una persona para que esté alineada con los valores de la organización. Posteriormente, se detectan las brechas para realizar capacitaciones, y de esta manera intervenir a tiempo en los equipos de trabajo, orientando el quehacer a un mismo fin. Un trabajo de tres años que está entregando resultados, ya que detectan equipos más cohesionados, menos rotación de personal, preocupación no solo en aspectos mínimos de trabajo, sino que de otros más estratégicos, como la comunicación, el desarrollo organizacional, la capacitación, entre otros, que antes no se ejecutaban.

Particularmente, el Departamento de Capital Humano, que generalmente está muy centrado en pagar sueldos y escribir contratos, ha inte-

grado estas nuevas herramientas que abarcan de mejor forma la Compañía, logrando cercanía y exponiendo temas que a los trabajadores les interesan, alcanzando un diálogo más fluido.

Son varias las acciones programadas que han generado este resultado, tales como: el programa de líderes, el programa de capacitación a las figuras de autoridad dentro de la compañía, la formación como coaching a personas que se consideran clave. Junto con esto, se ha hecho un levantamiento de jóvenes con potencial para poder asumir cargos, aportándoles capacitaciones en aspectos estratégicos para la compañía, además de revisiones de cargos y de estructuras.

En cuanto a los aprendizajes, la encuesta Nuestra Foto Hoy permitió saber mucho más sobre cómo están los trabajadores, aprovechando una instancia que al margen de ser una externalidad compleja, se transformó en una oportunidad. El gran desafío es buscar la forma de saber diariamente cómo está el personal para poder prever acciones y no solo actuar de forma correctiva.

MEJOR COMUNICACIÓN

La comunicación es un aspecto relevante en la Compañía. Frente a esto se han realizado cursos de Comunicación Efectiva, de Trabajo en Equipo, entre otros, orientados a mejorar la relación entre trabajadores, ayudando a mejorar el clima laboral.

Pero hay otras acciones que permiten apoyar estas acciones como, por ejemplo, la celebración de hitos. Se realiza un almuerzo y se les deja invitados a volver la próxima temporada.

A esto se suma el aporte del Departamento de Capital Humano, quienes cuentan con un equipo de profesionales y administrativos que estructuran una estrategia que apoye la conexión entre los trabajadores y trabajadoras con su Empresa.



| Taller de redes de crustáceos comuna de Tomé

CAMANCHACA AMIGA

Camanchaca Amiga es un programa corporativo de responsabilidad social empresarial, que realiza acciones que procuren la sustentabilidad de las comunidades y el cuidado del medio ambiente en las comunas donde la Compañía tiene operaciones. Durante el 2019 se realizaron 227 actividades de en las que participaron más de 73.400 personas.

El Programa Camanchaca Amiga busca que los mismos colaboradores ideen y trabajen los proyectos que después se plasman en acciones. Está sostenido en tres importantes pilares, los cuales son: Cercanía, ya que buscan crear espacios de diálogo, donde se transparentan los procesos productivos, resolviendo dudas al respecto. Cuidado del Entorno, debido a que se promueve actividades que educan y crean conciencia sobre nuestro entorno natural y la relevancia de protegerlo. Y finalmente, Vida Sana, pilar en el que se realizan actividades que educan y promueven la salud de las personas, buscando mejorar la calidad de vida de nuestras comunidades.

Durante 2019 se realizaron convenios con instituciones, tales como con el Banco de Alimentos e InfoCap y diversas actividades como, por ejemplo, Cocina en Vivo en Playa Blanca, realización de feria gastronómica en el centro de Coronel, entre otras, que permiten estar presente como industria generadora de productos de consumo humano.

Estas acciones permiten tener presencia de marca no solo en Coronel si no que en toda la Región del Biobío, yendo en la misma línea de Asipes, que gestó a la zona como capital gastronómica.

A esto se suma el trabajo en el área de medio ambiente, puesto que se necesita de un cuidado constante por parte de Capital Humano, ya que la Planta Harina -que son necesarias porque están orientadas de forma indirecta al consumo humano genera en ciertas ocasiones algunas mo-

lestias en la población, como olores y tránsito de camiones. El trabajo estuvo fuertemente enfocado en esa área, implementando nuevas tecnología para que la gente pueda reportar eventos.

Para tener mejor comunicación con la ciudadanía, se abrieron las puertas de la Compañía para que la comunidad conociera los procesos. De esta forma pudieron comprender que hay muchos factores externos que puede afectar el proceso, como por ejemplo, cómo llega la pesca a través de los artesanales, así como el comportamiento de otras empresas del mismo rubro.

No obstante en el último tiempo se ha logrado que se vea a Camanchaca como una pesquera distinta por la relación que tiene con la comunidad, junta de vecinos y municipalidad.

El trabajo que ha hecho la Compañía está asociado a la junta de vecinos y la municipalidad. A través de estudios de percepción de las comunidades se establecen las acciones levantando fortalezas y debilidades.

Esta acción permitió mostrar a otras jefaturas que también son importantes dentro de la compañía, y de esta forma mostrar que a lo largo del año se hace un trabajo corporativo, no solo de una persona, sino de un equipo, donde cada trabajador es un mensajero de Camanchaca. De esta manera se sumaron más colaboradores a la iniciativa, conformando un equipo más diverso y motivado

PESCA NORTE

PESCA SUR

ALIANZA ESTRATÉGICA CON UNIÓN COMUNAL DE JUNTAS DE VECINOS

Orientada a un programa de actividades mensuales que incluyen entrega de herramientas de empleabilidad para las mujeres del sector, las que fueron escogidas por los habitantes del sector.



PROGRAMA BARRIO LIMPIO

Programa orientado a solucionar el problema de los microbasurales en Coronel, capacitando a vecinos e instalando basureros para el correcto acopio de los residuos domiciliarios.

PLAN ANUAL DE COLABORACIÓN CON SEREMIA DE MEDIO AMBIENTE Y GOBERNACIÓN MARÍTIMA

Elaboración de un programa mensual de limpieza y mantención del borde costero y educación ambiental con los colegios y jardines del sector, incluyendo la participación de la comunidad.



BECAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PARA LICEOS TÉCNICOS DE CORONEL

Becas de formación complementaria para estudiantes de diferentes liceos técnicos de Coronel, próximos a ingresar al mundo laboral. Algunas de éstos son: Cursos de Gastronomía y Excel en todos sus niveles, temáticas que fueron escogidas pensando en favorecer la empleabilidad de la comuna

ALIANZA ESTRATÉGICA CON EL PROGRAMA ELIGE VIVIR, MUNICIPALIDAD DE IQUIQUE

Participación incentivando el consumo de pescado y productos del mar entregando en cada actividad del programa alimentación saludable en base a jurel y salmón.



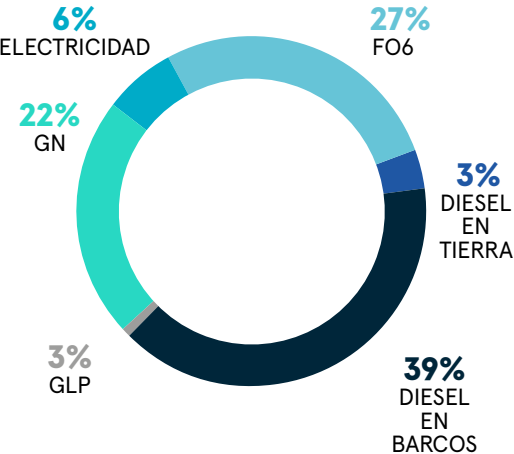
ALIANZA CON BANCO DE ALIMENTOS BIOBÍO SOLIDARIO

Donación de productos de consumo humano imposibilitados de ser comercializados, a través de una ONG y para instituciones benéficas.

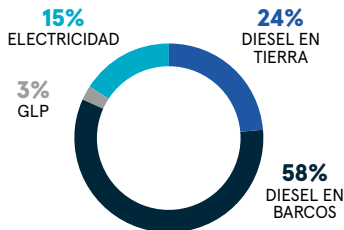
AUMENTANDO EL USO DE ENERGÍAS LIMPIAS

A continuación, se detallan las distintas fuentes de energía que utilizó la compañía en 2019, a largo de toda su cadena productiva, representando los consumos totales y las actividades asociadas a la pesca de demersal y pelágica.

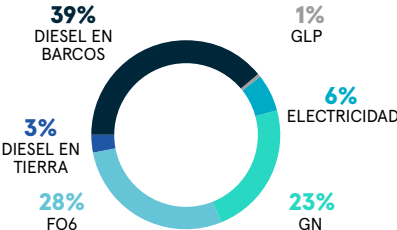
Fuente energética División Pesca



Fuente energética Pesca Demersal



Fuente energética Pesca Pelágica



Diésel Tierra: Diésel consumido por equipos electrógenos y calderas de vapor en las plantas de proceso.

Diésel Barcos: Diésel consumido por las embarcaciones y pontones de Camanchaca.

GLP: Gas licuado de petróleo consumido en las distintas instalaciones de la Compañía para generar calor y como combustible de maquinarias (grúas horquilla).

Electricidad: Energía suministrada del sistema interconectado nacional (SIN).

FO6: Petróleo N°6 consumido por las calderas de generación de vapor utilizadas en los procesos de elaboración de harina, aceite y conservas de pescado.

GN: Gas natural, combustible recientemente incorporado, es consumido por las calderas de generación de vapor utilizadas en los procesos de elaboración de harina, aceite y conservas de pescado.



| Planta conserva, comuna de Coronel.

EVOLUCIÓN FUENTES ENERGÉTICAS

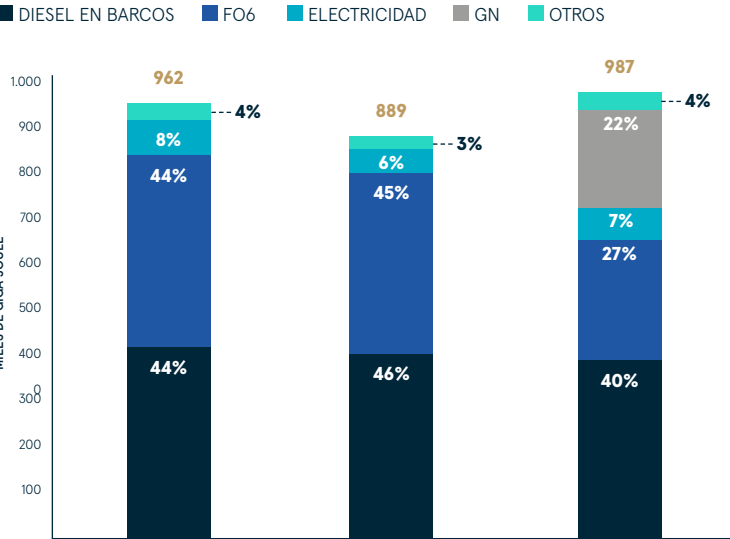
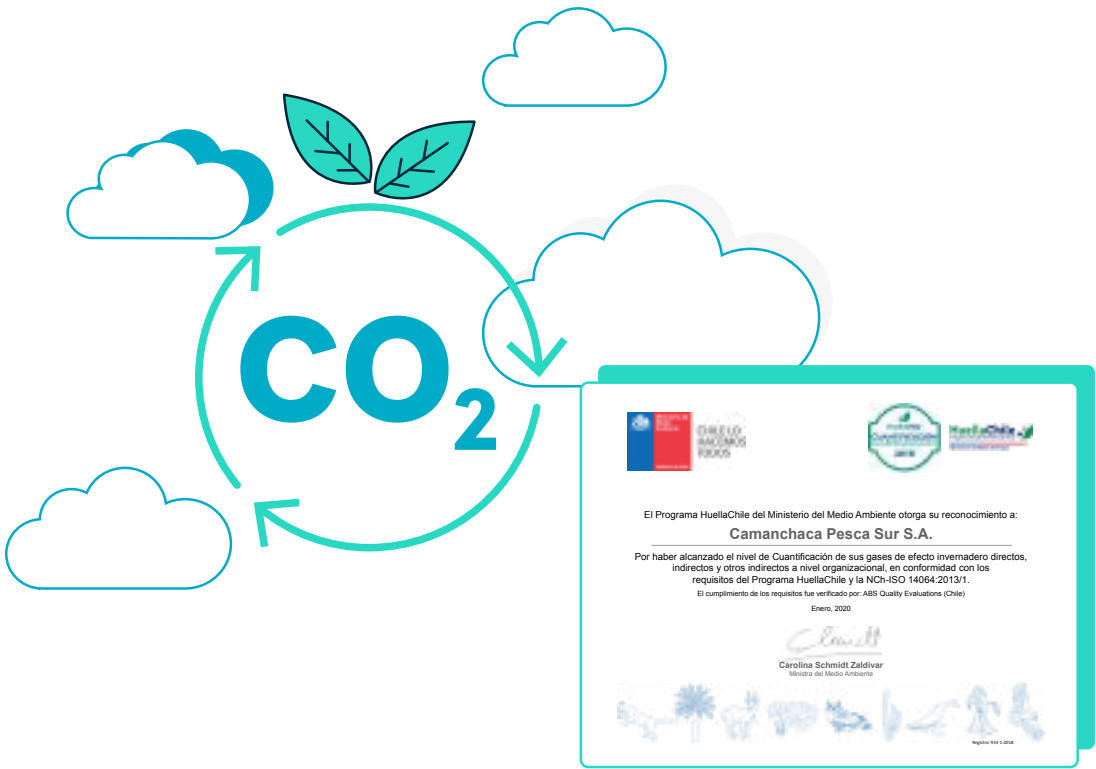


Gráfico muestra la evolución histórica de la demanda y fuentes de energía en los últimos tres años de Camanchaca (2017 al 2019). Destaca en 2019, la consolidación del gas natural como fuente energética principal en las operaciones terrestres de nuestra empresa, ocupando el 22% del total.

Es importante destacar que en el norte se lograron reducciones de KPI´s en consumo de petróleo y energía eléctrica, datos que están siendo asociados a la producción.

Uno de los hitos más relevantes del 2019 fue la implementación del gas natural, ya que desde el punto de vista ambiental y operacional, se produjo una baja en material particulado de ácido sulfhídrico al ambiente, lo que implicó que las calderas fueran más eficientes con este tipo de combustible.

EMISIONES ATMOSFÉRICAS



CAMBIO CLIMÁTICO

El cambio climático es uno de los grandes desafíos que enfrentamos hoy en día. Chile, como miembro activo de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), presentó su Contribución Nacional Determinada (NDC), en el marco del Acuerdo de París, comprometiéndose a desarrollar e implementar políticas y acciones climáticas que permitan a nivel local la adaptación, la mitigación y el cumplimiento de los acuerdos globales.

En acciones concretas, la Oficina de Cambio Climático del Ministerio del Medio Ambiente de Chile, ha trabajado en la formulación de un programa nacional de cuantificación y gestión de la huella de carbono corporativa denominado Programa Huella Chile. El objetivo del programa es apoyar y fomentar la cuantificación y la gestión voluntaria de las emisiones de GEI a nivel corporativo, tanto en el ámbito público y/o privado, entregando las herramientas adecuadas para el cálculo de la huella de carbono corporativa, formatos estandarizados para el

reporte y canales de difusión de los mismos, ayuda en el diseño de planes de mitigación y seguimiento permanente.

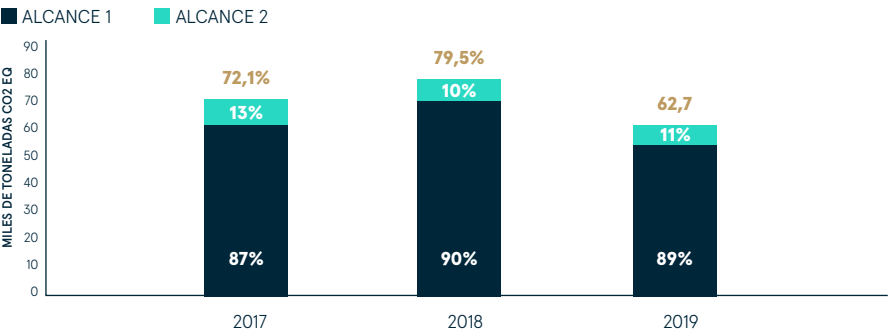
COMPROMISO VOLUNTARIO

Nuestra organización, desde hace ya varios años ha cuantificado internamente las emisiones de gases de efecto invernadero bajo las directrices del IPCC, sin embargo, durante el año 2019 se asumió el desafío cuantificar y acreditar voluntariamente las emisiones de gases de efecto invernadero del periodo 2018 bajo los requerimientos del programa Huella Chile. El proceso de cuantificación y sus respectivos resultados fueron auditados por entes externos acreditados (ABS Quality Evaluations), los cuales, determinaron que nuestras emisiones estimadas fueron producto de nuestras operaciones. Cabe señalar que esta emisiones solo corresponde a las operaciones del centro sur del país, abarcando las emisiones asociadas a la quema de combustibles, consumos eléctricos, abastecimientos de insumos y materias primas, entre otros.

HUELLA DE CARBONO

Los gases de efecto invernadero son los responsables del calentamiento global y motivo por el cual es sumamente importante cuantificar este aspecto ambiental dentro de una organización.

Emisiones de gases de efecto invernadero

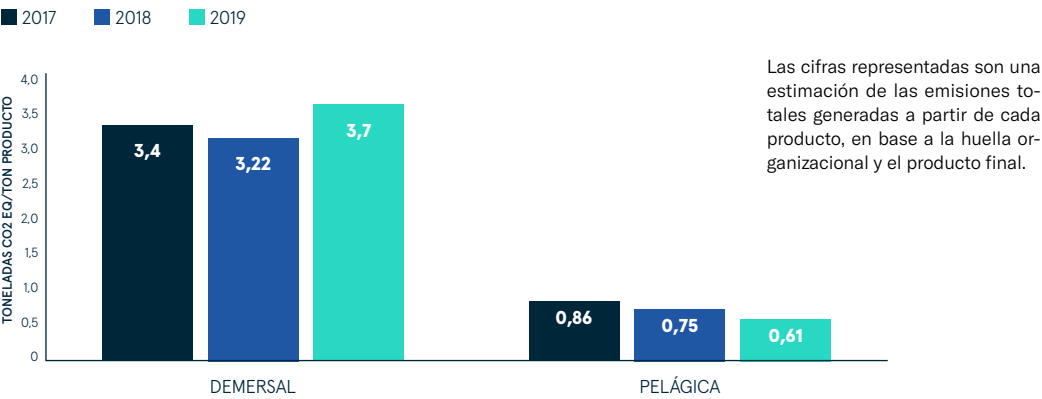


Total de emisiones de gases de efecto invernadero de 2017 - 2019. Se aprecia una notable disminución el último año, cuya principal causa esta determinada por la cercanía de las zonas de pesca con el puerto de la flota pesquera del sur del país, lo cual repercutió en una disminución en la demanda de diésel. Por otra parte, una disminución significativa de estas emisiones de gases de efecto invernadero esta vinculado a la implementación de gas natural en reemplazo de petróleo en las calderas generadores de vapor en Coronel.

Alcance 1 (Emisiones directas): Corresponden a los GEI liberados de las fuentes que son propiedad o están controladas por la Compañía, como por ejemplo, la combustión en calderas, equipos electrógenos, maquinarias, embarcaciones, etc.

Alcance 2 (Emisiones Indirectas): Corresponden a los GEI liberados en la generación de electricidad adquirida, es decir, la electricidad que es comprada por la Compañía. Para 2017 se consideraron las emisiones provenientes de la electricidad total adquirida del Sistema Eléctrico Nacional (SEN).

Intensidad Emisiones de gases de efecto invernadero



La intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero, para este caso, representan una aproximación del total de las emisiones requeridas para generar una tonelada de producto, tanto para las áreas a la pesca, demersal y pelágica.

Como resultado de la utilización de combustibles fósiles como el diésel y el petróleo, se liberan una serie de sustancias a la atmósfera que no se registran en la categoría de GEI. Las emisiones que se registraron durante el 2019 fueron:

Compuesto (toneladas)	Emisión 2019 (toneladas)
Material particulado	14,44
Monóxido de carbono	22,36
Óxido de nitrógeno	100,53
Dióxido de Azufre	133,87
Compuestos orgánicos persistentes (COP)	0*
Compuestos orgánicos volátiles (COV)	4,97
Contaminantes peligrosos del aire (HAP)	0,08

* Corresponde a millonésima parte de un kilogramo.

Debido a la incorporación de gas natural en la operaciones de Coronel , se ha disminuido en casi un 60% las emisiones de material particulado de las operaciones en Coronel.

PLAN DE
 DESCONTAMINACIÓN

El 2019, además, entró en vigencia el Plan de Descontaminación y Prevención del Concepción Metropolitano, que obligó a empresas emisoras de material particulado a reducir sus emisiones. Ello implica una inversión para cambiar o readecuar procesos industriales, de manera de disminuir su carga ambiental y ceñirse a la normativa vigente que busca limpiar el aire de 10 comunas que se encuentran en zona saturada por PM 2,5.

Ante este escenario, la Empresa en Coronel, anunció que reducirá en un 90% sus emisiones, a partir del uso de gas natural en sus operaciones, convirtiéndose así en la primera

Compañía pesquera en esta comuna en adoptar la medida, que en su etapa de transición en 2019, generó una merma inmediata de un 58% del MP.

Estas acciones se están realizando con el objetivo de avanzar en la sustentabilidad de sus operaciones, lo que generará un aporte significativo al desarrollo de la comuna. Durante los últimos cuatro años se ha realizado una inversión de más de U\$ 2 millones, con acciones como optimización de sus procesos, sumando exigentes estándares y protocolos para el cuidado del medio ambiente.



| Mesas de corte, Planta Conserva, comuna de Coronel

GESTIÓN DE OLORES

AVANCES EN MATERIA DE OLORES

La contaminación por olores es un tipo de estresor ambiental que muchas veces no se tiene en cuenta al momento de mencionar la contaminación atmosférica y regulaciones sobre la misma. sin embargo, a diferencia de otros componentes en el aire, el olor solo se debería regular si genera un impacto sobre las personas (receptoras), ya que, si no hay nadie que lo perciba, no hay impacto.

La legislación sobre contaminación atmosférica en Chile es diversa; sin embargo, específicamente en materia de olores existen escasas disposiciones en la normativa nacional. Las acciones que se han adoptado frente a episodios puntuales de olores se cuenta la intervención jurisdiccional a través de recursos de protección, formulación de denuncias ante las diversas autoridades y posteriores acciones de las mismas. Cabe indicar que los vacíos legales y aspectos técnicos involucrados en este problema han imposibilitado solucionar o prevenir en forma efectiva los conflictos socio-ambientales que involucran a la actividad productiva, la población afectada, las autoridades y a los organismos fiscalizadores. Así, el año 2014, el Ministerio del Medio Ambiente , promulgó una Estrategia para la Gestión de Olores en Chile para el periodo 2014-2017 (“Estrategia”), de manera de iniciar acciones en materia de olores, enfocando gran parte de estos esfuerzos en la regulación de olores del sector pesquero.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Los olores han sido un tema reiterativo para la población. Por esta razón el Ministerio de Medio Ambiente publicó en el diario oficial, el 30 de septiembre de 2019, la Res. Ex 1165 que da inicio a la elaboración de una norma de emisión de contaminantes en centros de cultivos y plantas procesadoras de recursos hidrobiológicos que generan molestias y constituyen un riesgo para la calidad de vida de la población.

La normativa establecía que hasta junio de 2020 se realizaría un estudio diagnóstico del sector pesquero, y en septiembre de 2020 tener el anteproyecto de norma que se sería sometida a consulta ciudadana, donde sociedad civil, organizaciones, empresas, además de otros organismos podrán entregar sus observaciones.

Camanchaca lleva varios años realizando diferentes acciones para estandarizar procesos y el procesamiento de las plantas procesadoras de harina y aceite de pescado. En este contexto la Compañía en Pesca Sur desarrolló Nassap, una aplicación con un georreferenciador de reclamos por olores molestos que recibe la población de Coronel, independiente de su fuente de origen, para transformar esas quejas en un sistema de colaboración y respuesta.



La App fue instalada en los aparatos móviles de vecinos y dirigentes de la comuna y permite registrar la incidencia de olores considerando 4 parámetros: tipo de emisión, intensidad, distancia del reporte a la planta, además de la dirección y velocidad del viento.

La información se analiza por una empresa externa especializada en la materia, quienes desarrollarán un mapa dinámico para transformarlo en información técnica orientada a la determinación de la calidad del aire, validación de modelos de dispersión o alerta temprana de una incidencia a nivel industrial.

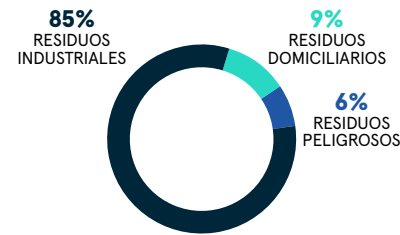
Por su parte, los vecinos pueden tener una respuesta más instantánea detectando, por ejemplo, ubicación geográfica, dirección del viento y horario de funcionamiento de la planta, y con esta información saber si ese evento pudo tener su origen o no en el proceso productivo.

Con estas líneas de acción, la Empresa pretende sintonizar con las expectativas y preocupaciones de las personas de coronel, y mantener el liderazgo en materias ambientales.

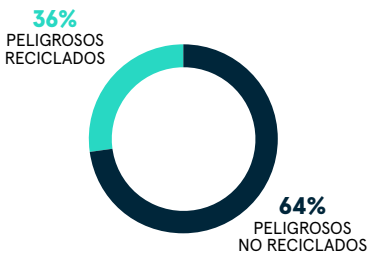
GESTIÓN DE RESIDUOS

El reciclaje es la clave para la gestión de los residuos sólidos. En 2019 se generaron más de 5.529 toneladas de residuos, donde más del 83% son reciclados o reutilizados, mientras que sólo un 6% del total corresponde a residuos peligrosos.

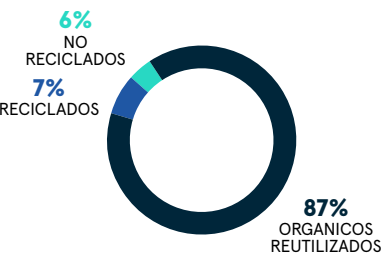
Generación de Residuos
 Total 2019: 5.529 ton



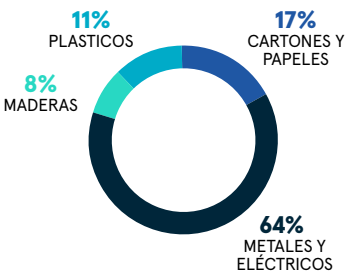
Residuos Peligrosos
 Total 2019: 314ton



Residuos Industriales
 Total 2019: 4.689 ton



Residuos Industriales
 reciclados Total 2019: 320 ton



La gestión de residuos es uno de los principales pilares de sustentabilidad de Camanchaca, reflejo de ello son los continuos esfuerzos para la fomentación del reciclaje tanto a nivel interno como con las comunidades. En comparación a los años anteriores este año nuevamente se aumentó la cantidad de residuos reciclados y reutilizados, destacado que durante 2019 se

consolidó el reciclaje de todos los residuos peligrosos de origen eléctrico y electrónico, pasando de las 4 a 16 toneladas de residuos electrónicos reciclados entre 2018 a 2019. Esto sumado al constante trabajo realizado para continuar con el reciclaje de residuos más convencionales como lo son los cartones y papeles, maderas, metales y plásticos.

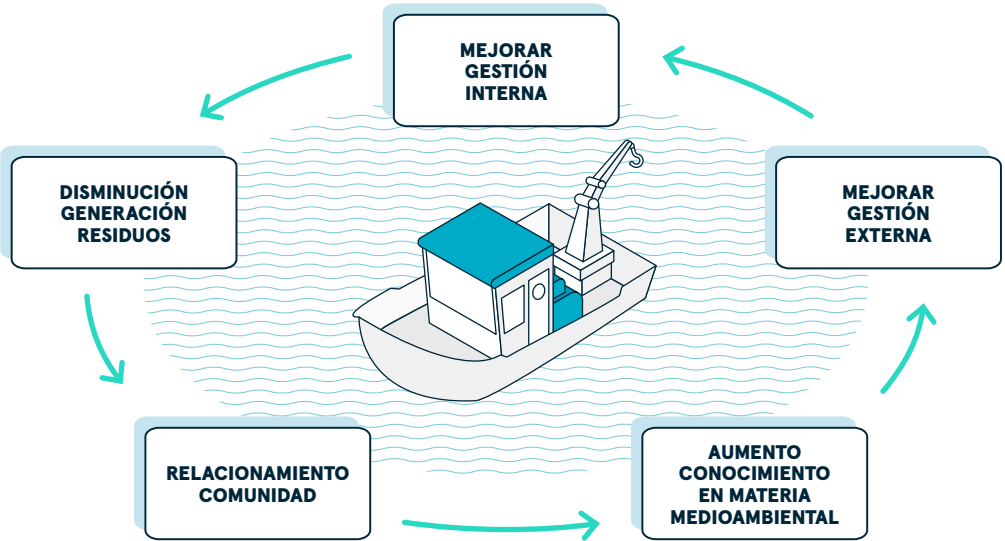
PRODUCCIÓN LIMPIA EN LAS EMBARCACIONES

A mediados de 2019, Camanchaca comenzó a implementar un acuerdo de producción limpia en cada una de sus embarcaciones pesqueras, el cual tiene como objetivo principal la reducción en la generación de residuos en más de un 10%, avocado principalmente en los residuos asociados al plástico.

Es un convenio de carácter voluntario celebrado entre una asociación empresarial representativa de un sector productivo y los organismos

públicos competentes en materias ambientales, sanitarias, de higiene y seguridad laboral, eficiencia energética e hídrica y de fomento productivo. Su objetivo es generar sinergias y economías de escala, así como el cumplimiento de las normas ambientales que propenden al aumento de la productividad y la competitividad de las empresas.

Los pilares de este acuerdo de producción limpia se basa en 5 grandes objetivos a continuación detallados.



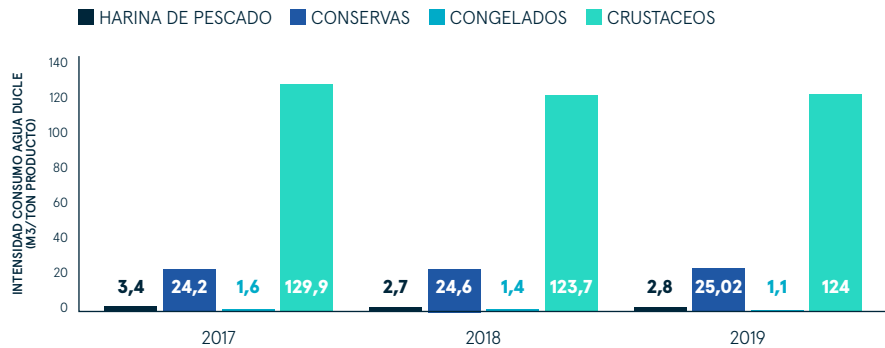
LIMPIEZA DEL ENTORNO

Camanchaca, activamente es miembro de distintas actividades organizadas por distintos organismos asociados al cuidado del océano. durante 2019, nuestra empresa junto con distintos organismos públicos como municipalidades, fuerzas armadas e instituciones educacionales participaron activamente en jornadas de limpiezas de playas, destacando así, la participación

de nuestra división Camanchaca Pesca Sur en el día internacional de limpieza de playas en la comuna de Coronel, específicamente en el concurrido balneario de Playa Blanca. jornada en la cual asistieron más de 400 personas, entre ellos, 370 estudiantes de la zona quienes recolectaron más de 3.200 kilogramos de residuos, especialmente plásticos.

GESTIÓN DE AGUAS

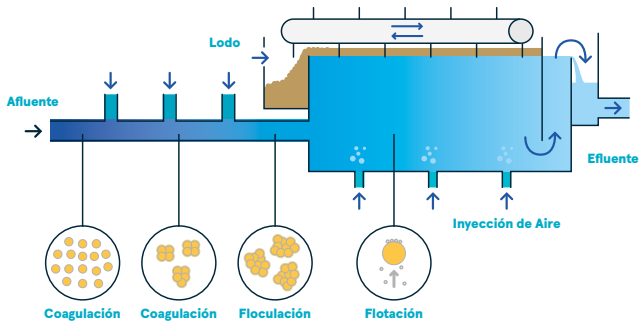
Las operaciones de Camanchaca Pesca se abastecen en gran medida por el agua de mar, la que se utiliza en las plantas evaporadoras y para condensar el vapor de agua proveniente de las distintas etapas del proceso de elaboración de harina y aceite de pescado; Por otra parte, y más importante para hoy en día, el agua dulce potable es el vital elemento que garantiza la inocuidad de cada uno de los alimentos elaborado.



RESIDUOS INDUSTRIALES LÍQUIDOS

Todas las aguas provenientes de los procesos productivos, independiente de cual sea, son tratadas por distintos métodos que le permiten ser descargadas fuera de las instalaciones de nuestra empresa, ya sea en el alcantarillado público o en el mar. Cabe destacar que cada uno de estos residuos deben cumplir con las estrictas normas de protección del medio ambiente. Para garantizar el cumplimiento de estos estándares, Camanchaca, en cada una de sus plantas elaboradora de harina y aceite de pescado, cuenta con modernas planta de tratamientos de tecnología DAF. En 2019, las operaciones del norte del país incluso se implementó un laboratorio exclusivamente destinado al control de cada uno de los parámetros físico químicos de esta importante unidad de tratamiento.

Esquema de funcionamiento Planta DAF



La flotación de aire disuelto (DAF por sus siglas en inglés) es un proceso de clarificación de aguas residuales mediante la remoción de materia suspendida como aceites o sólidos. La eliminación se logra disolviendo aire a presión en el agua residual y luego liberando el aire a presión atmosférica en tanques de flotación. La liberación de aire forma pequeñas burbujas que se adhieren a la materia suspendida y la hacen flotar en la superficie del agua donde serán removidas por unas barreras de arrastre superficiales.

PROGRAMA VIGILANCIA AMBIENTAL Y ESTADO CUIDADO DE LAS BAHÍAS

En las operaciones desarrolladas en el norte y sur del país, Camanchaca realiza frecuentemente estudios sobre los cuerpos de aguas receptores de los residuos industriales líquidos, estos estudios son denominados “programas de vigilancia ambiental.

Estos programas de vigilancia ambiental (PVAs) tienen como objetivo principal la evaluación periódica de una serie de parámetros físicos, químicos y biológicos que pudiesen verse afectados por las operaciones de nuestra compañía. Estos programas son realizados por un grupo de especialistas externos a la Compañía, los cuales realizan análisis tanto en las residuos líquidos como en los puntos de descarga de los mismo, algunos de los parámetros estudiados son:

Hidrografía:

- Temperatura
- Salinidad
- Densidades
- Oxígeno disuelto

Variables Químicas:

- Nutrientes
- pH
- Detergentes
- Sólidos suspendidos y sedimentables

Biológicos:

- Fauna litoral
- Fauna Sublitoral



| Bahía de Coronel, Región del Biobío.

RESUMEN DE INDICADORES

Indicador	Base de cálculo	2017	2018	2019
ECONÓMICO				
Ingresos				
Ingresos totales	Millones de US\$	132	163	149
EBITDA	Millones de US\$	-3,5	22,6	8,8
Producción total	Toneladas			
Harina de pescado	Toneladas		48.898	42.162
Aceite de pescado	Toneladas	7.388	9.700	8.371
Conservas	Cajas	975.337	1.082.696	1.222.685
Jurel congelado	Toneladas	22.150	29.823	36.753
Langostino	Toneladas	647	593	618
Capturas propias y de terceros	Toneladas	229.468	261.314	235.708
Relevancia en la producción en Chile	Porcentaje de participación respecto de la producción total en Chile			
Harina de pescado		15%	13%	12%
Aceite de pescado		7%	7%	6%
Jurel		27%	25%	21%
Langostino		41%	60%	57%
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
PRÁCTICAS PRODUCTIVAS RESPONSABLES				
Incidentes y sanciones ambientales				
Incidentes con impacto ambiental	Número de incidentes operacionales con impacto ambiental.	0	0	0
Multas ambientales	Número de sanciones significativas[1]	0	0	0
Monto de las multas ambientales	Miles de US\$ en multas sancionadas por la SMA y organismos sectoriales durante el período15	0	0	0
Agua				
Consumo total de agua	Miles de m3	4.523	5.444	4.704
Agua de mar	Miles de m3	3.936	4.903	4161
Agua superficial	Miles de m3 provenientes de fuentes superficiales como ríos y/o canales	0	0	0
Agua subterránea	Miles de m3, provenientes de pozos y aguas mina	0	0	0
Agua industrial o de suministro de terceros	Miles de m3	587	541	543

Indicador	Base de cálculo	2017	2018	2019
Intensidad consumo agua				
Harina de pescado	m3/tonelada de Harina de pescado	3,4	2,7	2,8
Conservas	m3/tonelada de productos enlatados	24,2	24,6	25
Congelados	m3/tonelada de productos congelados	1,6	1,4	1,1
Crustáceos	m3/tonelada de crustáceos procesados	129,9	123,7	124
Energía				
Consumo de energía eléctrica	GJoules de energía utilizada	73.490	46.540	59.786
Diésel consumido para generar energía eléctrica y vapor	Toneladas	825,2	563,9	684
Intensidad de gases de efecto invernadero				
Pesca Cerco		0,86	0,78	0,61
Arrastre		3,4	3,22	3,7
Combustible				
Petróleo consumido en los procesos productivos	Toneladas	9.583	10.111	5.495
Gas Natural consumido en los procesos productivos	GJoules de energía utilizada	0	0	197.907
Diesel consumido en las embarcaciones	Toneladas	9.343	9.983	7.705
Residuos generados en instalaciones terrestres				
Industriales Peligrosos	Toneladas	338	365	405
Domésticos	Toneladas	1070	1285	1338
Reciclado/ reutilizado	Toneladas	4271	4394	4406
ALIMENTOS SALUDABLES Y DE CALIDAD				
Inocuidad de Productos				
Jurel entero	Porcentaje de producto donde se mide: Dioxinas tipo PCBs, furanos, metales pesados[2]	100%	100%	100%
Jurel en conserva		100%	100%	100%
Harina de pescado		100%	100%	100%
Aceite de consumo animal		100%	100%	100%
Aceite de pescado para consumo humano		100%	100%	100%
Colas de langostino IQF		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

Indicador	Base de cálculo	2017	2018	2019
Calidad del alimento				
Alimentos bajos en sodio	Porcentaje de las ventas de alimentos para consumo humano que son bajas en grasas saturadas, grasas trans, sodio y/o azúcar	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%
Sustentabilidad en proveedores	Porcentaje de los proveedores que se comprometen con algún estándar de sustentabilidad definido por Camanchaca	100%	100%	100%
COMPROMISO CON LOS COLABORADORES				
Empleo y diversidad				
Colaboradores	Número al 31 de diciembre de cada año	1436	1444	1.280
Colaboradores mujeres	Número al 31 de diciembre de cada año	497	740	410
Mujeres en cargos ejecutivos	Número de ejecutivas (Plana superior, máximo deos niveles alejadas del CEO)	1	2	2
Rango etéreo				
Colaboradores menores a 30 años	Número de colaboradores	283	533	205
Colaboradores entre 30 y 50 años	Número de colaboradores	627	186	435
Colaboradores mayores a 50 años	Número de colaboradores	525	725	640
Nacionalidad				
Colaboradores chilenos	Número de colaboradores nacionalidad chilena	1434	1434	1.250
Colaboradores de alguna etnia originaria	Número de colaboradores reconocimiento de etnia originaria	0	2	12
Colaboradores otros países	Número de colaboradores de otros países	2	10	18
Capacitación				
Horas de formación	Promedio de horas de formación y desarrollo, por trabajador propio	21	18	22
Sindicalización				
Sindicatos	Número al 31 dic	11	12	12
Sindicalización	Número de colaboradores propios sindicalizados al 31 de dic	611	692	585
Huelgas	Número de huelgas con duración mayor a 1 semana	0	0	1
Accidentabilidad				
Fatalidades	Número fatalidades en el año, incluye colaboradores y contratistas	0	0	1
Capacitación en Seguridad	Porcentaje de la dotación capacitada en salud y seguridad.	100%	100%	100%

Indicador	Base de cálculo	2017	2018	2019
Uso de implementos de seguridad	Porcentaje de los colaboradores que utilizan equipos de seguridad.	100%	100%	100%
Tasa Tiempo perdido por accidentes	Índice de siniestralidad	71	75	324
Accidentes acumulados	Total de accidentes acumulados en los últimos 3 años.	47	44	134
Salud ocupacional				
Enfermedades ocupacionales	Número colaboradores con enfermedades ocupacionales de mayor riesgo que se manifestaron en el año	0	0	2
Rotación				
Empleados despedidos	Número	93	124	35
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 contrato indefinido	Número de colaboradores bajo un contrato legal indefinido	616	622	525
Colaboradores bajo contrato a plazo fijo	Número de colaboradores bajo un contrato legal a plazo fijo	820	409	267
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	2	2	3
APORTE A LA COMUNIDAD				
Voluntariado	Número de colaboradores que participan en actividades de voluntariado hacia la comunidad	322	1.235	960
Planes de relacionamiento	Porcentaje de operaciones con planes de relacionamiento, evaluación de impacto y/o programas de desarrollo de la comunidad	100%	100%	100%
Consulta a comunidades indígenas	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	0	0
Programas que promueven el bienestar	Número de programas que promueven una vida sana, la prevención de enfermedades crónica, el acceso a la salud, a una alimentación nutritiva.	3	3	3
Desarrollo local				
Colaboradores locales	Número de colaboradores propios locales (que tienen domicilio en la región en donde opera la empresa).	1424	1415	1265
Proveedores	Número total de proveedores de bienes y servicios que en un periodo de tiempo tuvieron recepciones valorizadas	1143	1378	1.663

Indicador	Base de cálculo	2017	2018	2019
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	578	655	700
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	434	686	905
Proveedores extranjeros	Número de proveedores de bienes y servicios con dirección en el extranjero que tuvieron recepciones valorizadas	17	37	58
Monto de compras locales	Millones de US\$ de recepciones valorizadas. Monto de compras a proveedores locales (de bienes y servicios). Valores netos (Sin IVA)	39,9	30,5	43,7
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	1	1
Código de Ética				
Empleados cubiertos	Número	1436	1444	1.280
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
Resultados del Negocio				
Ingreso de actividades ordinrias	Millones de US\$.	132.210	163.167	157.621.
Costo de venta		-124.265	-127.634	-140.003
Gastos de administración y ventas			-24.821	-19.733
Otros resultados		-25.549	-5.705	-12.222
Ganancia (pérdida) antes de impuestos		-17.604	5.016	-14.337
Gananci (pérdida) del periodo		-12.555	3.494	-10.330
EBITDA		-3.461	22.629	12.370

ÍNDICES INDICADORES DEL GRI

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
102: Contenidos Generales	102-1 Nombre de la organización	5	
	“Perfil de la organización”	102-2 Actividades, marcas, productos y servicios.	5, 8, 9, 10, 11, 12, 13
		102-3 Ubicación de la sede.	5
		102-4 Ubicación de las operaciones.	5, 10, 11, 12, 13
		102-5 Propiedad y forma jurídica.	5
		102-6 Mercados servidos.	27
		102-7 Tamaño de la organización	5
		102-8 Información sobre empleados y otros trabajadores	39 a 49
		102-9 Cadena de suministro	67
		102-10 Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	N/A
		102-11 Principio o enfoque de precaución	4
		102-12 Iniciativas externas	N/A
		102-13 Afiliación de asociaciones	35
102: Contenidos Generales “Estrategia”	102-14 Declaración de los altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	16, 17	
102: Contenidos Generales “Ética e integridad”	102-16 Valores, principios, estándares y normas de conducta.	16, 17	
102: Contenidos Generales “Gobernanza”	102-18 Estructura de gobernanza.	18, 19	
102: Contenidos Generales “Participación de los grupos de interés”	102-40 Lista de grupos de interés.	20	
	102-41 Acuerdos de negociación colectiva.	20	
	102-42 Identificación y selección de grupos de interés.	20	
	102-43 Enfoque para la participación de los grupos de interés.	20	
	102-44 Temas y preocupaciones clave mencionadas.	20	
	102-45 Entidades incluidas en los estados financieros consolidados.	N/A	
	102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	20	
102: Contenidos Generales “Practicass para la elaboración de informes”	102-47 Lista de temas materiales.	20	
	102-48 Reexpresion de la información	N/A	
	102-49 Cambios en la elaboración de informes.	N/A	

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
	102-50 Periodo objeto del informe.	4	
	102-51 Fecha último informe.	4	
	102-52 Ciclo de elaboración de informes.	4	
	102-53 Punto de contacto para preguntas sobre informe.	4	
	102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI.	4	
	102-55 Índices de contenidos GRI.	69 a 71	
	102-56 Verificación externa.	N/A	
201: Desempeño económico	201-1 Valor económico directo generado y distribuido	37	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	37	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	37	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	37	
303: Agua	303-1 Extracción de agua por fuente	62, 63	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	62 a 65	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	63 a 65	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	64 a 65	
304: Biodiversidad	304-2 Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad	28, 29	
	304-4 Especies que aparecen en la lista roja de la UINC y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren en áreas afectadas por las operaciones	64	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	28, 29, 35	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	28, 29, 35	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	28, 29, 35	
305: Emisiones	305-1 Emisiones directas de GEI (Alcance 1)	55	
	305-2 Emisiones indirectas de GEI al generar energía (Alcance 2)	55	
	305-4 Intensidad de las emisiones GEI	55	
	305-7 Óxidos de nitrógeno (NOx), óxidos de azufre (SOx) y otras emisiones significativas al aire	56	

Estándar GRI	Contenido	Página	Omisión
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	54 a 56	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	54 a 56	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	54 a 56	
306: Efluentes y residuos	306-1 Vertidos de aguas en función de su calidad y destino	62, 63	
	306-2 Residuos por tipo y método de eliminación	60, 61	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	60 a 63	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	61 a 63	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	62 a 63	
403: Salud y seguridad del trabajador	403-1 Representaciones de los trabajadores en comités formales trabajador – empresa de salud y seguridad	43	
	403-2 Tipos de accidentes y tasas de frecuencia e accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	66, 67	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	44, 45	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	44, 45	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	44, 45	
405: Diversidad e igualdad de oportunidades	405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados	19, 41, 66, 67	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	39 a 34, 47, 48	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	40 a 34, 47, 48	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	41 a 34, 47, 48	
413: Comunidades locales	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	50, 51, 58, 59, 67	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	50, 51, 58, 59	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	50, 51, 58, 59	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	50, 51, 58, 59	
416: Salud y seguridad de los clientes	416-2 Casos de incumplimientos relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios	32, 33, 36, 65, 66	
103: Enfoque de gestión 2019	103-1 Explicación del tema material y sus coberturas	32, 33, 36	
	103-2 El enfoque de gestión y sus componentes.	32, 33, 36	
	103-3 Evaluación del enfoque de gestión	32, 33, 36	



DIVISIÓN PESCA

REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD 2019