



**V**entisqueros  
*Best in class performance*

# **ESG**

## **ENVIRONMENTAL SOCIAL AND GOVERNANCE**

INDICADORES AMBIENTALES, SOCIALES  
Y DE GOBIERNO CORPORATIVO

**[2021]**

[www.ventisqueros.com](http://www.ventisqueros.com)

## ACERCA DE ESTE REPORTE ESG 2021

Este corresponde a nuestro tercer reporte de sustentabilidad en Ventisqueros, llamado Reporte ESG 2021 por sus siglas en inglés Environmental, Social and Governance, que entrega información general sobre el desempeño de nuestro plan de sustentabilidad del periodo entre el 1 de enero y 31 de diciembre de 2021.

Como un actor relevante en la producción y procesamiento de salmón en Chile, en Ventisqueros entendemos nuestra responsabilidad y la importancia de la transparencia con respecto a los impactos en la economía local, la sociedad y el medio ambiente.

El presente Reporte ESG 2021, incluye datos e información de todas las unidades productivas y de proceso de Ventisqueros en Chile.

Para mayor información visite:

<https://ventisqueros.com/es/sustentabilidad/>



*Orgullo Salmón*

**Ventisqueros**  
*Best in class performance*



# CONTENIDOS

[01]

Acerca de  
Ventisqueros

04

[02]

Mensaje  
del CEO

10

[03]

Nuestra ruta  
hacia la  
sustentabilidad

14

[04]

Salmón  
Ventisqueros  
en una mirada

23

[05]

Estrategia  
de desarrollo  
sustentable

27

[06]

Evolución de los  
indicadores de  
desempeño

78



[01]

ACERCA DE  
**VENTISQUEROS**

## QUIÉNES SOMOS

Formamos parte del grupo alemán Schörghuber Stiftung & Co. Corporate Group, y nos dedicamos a la producción y procesamiento de proteína animal a partir de nuestros propios centros de cultivos de salmón del atlántico y salmón del pacífico.

Desarrollamos nuestras operaciones en Chile, principalmente en la región de Los Lagos, desde hace más de treinta años, siendo una fuente laboral para más de 1.200 personas (a diciembre de 2021) y contamos con una producción anual aproximada de 50 mil toneladas brutas de salmón.

### NUESTRA MISIÓN

Nos hemos asociado con nuestros clientes, para llevar una proteína superior, saludable y de altos estándares de calidad a los consumidores de todo el mundo, producida de una manera segura y sostenible. Ese es nuestro propósito y sustenta nuestra misión: **“Mejorar la calidad de vida de las personas y la salud general del planeta, a través de una acuicultura sustentable”.**

### TRANSPARENCIA EN NUESTRAS COMUNICACIONES:

En el presente Reporte ESG 2021 damos cuenta del progreso en nuestro camino hacia la sustentabilidad desarrollando temas ambientales, sociales y de gobierno corporativo. En nuestro primer y segundo reporte de sustentabilidad, 2019 y 2020 respectivamente, se entregó información de indicadores claves de nuestra compañía, además de nuestras ambiciones y metas que quisiéramos lograr hacia el futuro, informando el grado progreso de estos indicadores.

Para el Reporte ESG 2021, no solo entregaremos información para que el lector pueda dar seguimiento al desempeño de Ventisqueros, sino que, la información tiene una mayor amplitud de algunos indicadores como, por ejemplo, el aumento del número de categorías consideradas en la huella de carbono correspondientes del alcance 3, con el propósito de entregar mayores antecedentes y de una manera más consolidada. Así, ponemos a disposición del lector información de forma transparente,

clara y veraz de nuestros avances en el levantamiento de información y de los diferentes indicadores evaluados.

Por lo tanto, en el Reporte ESG 2021 informamos sobre lo que hemos logrado durante el año 2021 y entregamos información de algunos de los desafíos que debemos enfrentar para alcanzar nuestras ambiciosas metas para el año 2022 y más allá.

### NUESTRO COMPROMISO

En Ventisqueros nos sentimos orgullosos de la alta calidad del salmón que producimos y que llevamos diariamente a la mesa a más de medio millón de personas en el mundo. Pero nuestra visión va más allá de producir un salmón de la más alta calidad. Deseamos que nuestros estándares de producción sean consistentes con los más altos estándares éticos y de sustentabilidad. Buscamos que cada salmón que producimos y entregamos, lleve nuestro compromiso con la responsabilidad medioambiental, social y hacia nuestros colaboradores.

# UBICACIÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES

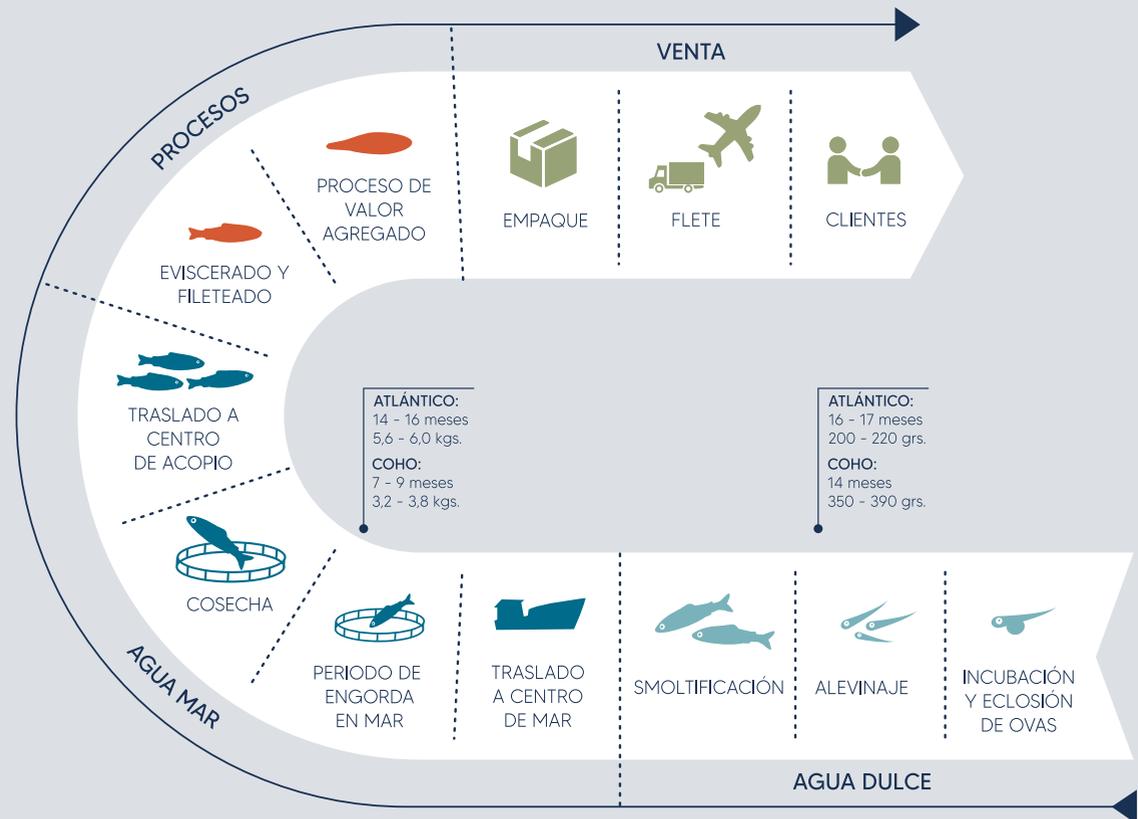


● **Oficinas centrales:** Bahía de Chincui, comuna de Puerto Montt, Región de Los Lagos.  
● **Oficinas de ventas:** Puerto Montt, Región de Los Lagos y Miami, FL USA

● CES: Centro de Engorda de Salmones  
● Pisciculturas  
● Planta de Proceso  
● Acopio

# NUESTRA CADENA DE VALOR

En Ventisqueros controlamos la cadena de valor de nuestros productos y servicios a partir de la compra de ovas hasta la entrega del producto a nuestros clientes, abordando los procesos productivos en la fase de agua dulce de incubación, eclosión de ovas, alevinaje y smoltificación. Posteriormente los peces son transferidos al mar a una etapa de engorda y una vez que han llegado a su tamaño comercial, éstos son trasladados a un centro de acopio, para posteriormente comenzar la etapa de procesamiento, donde se puede distinguir las etapas de eviscerado, fileteado y valor agregado. Finalmente, el producto es empacado y enviado a nuestros clientes.



# VENTISQUEROS VENTAS TOTALES 2021



**181**  
MM USD FOB  
VENTAS

**38**  
WFE TH Tons  
PRODUCCIÓN



PRINCIPALES MERCADOS **POR CONTINENTES** DONDE SE COMERCIALIZAN NUESTROS PRODUCTOS.

- ASIA 40%
- NORTEAMERICA 31%
- SUDAMERICA 26%
- EUROPA 3%



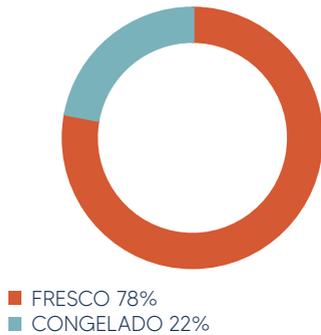
PRINCIPALES MERCADOS **POR PAÍSES** DONDE SE COMERCIALIZAN NUESTROS PRODUCTOS.

- JAPÓN 31%
- USA 30%
- CHILE 17%
- BRASIL 9%
- OTROS 7%
- RUSIA 4%
- CHINA 3%

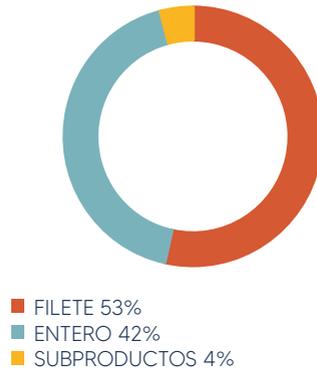
# PRODUCTOS PRINCIPALES

## SALMÓN DEL ATLÁNTICO FOCO EN FRESCO

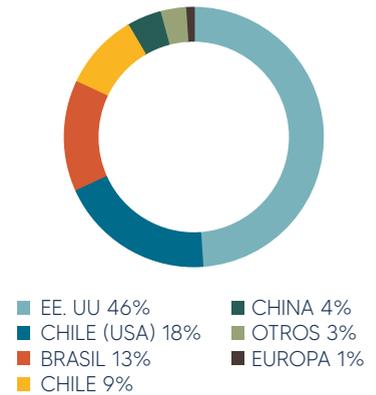
Ventas 2021 por formato



Ventas 2021 por producto

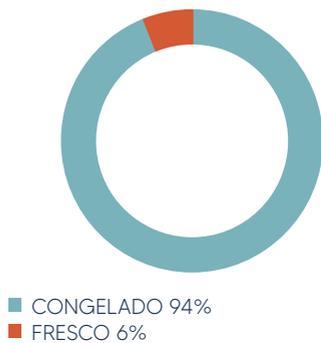


Ventas 2021 por mercado

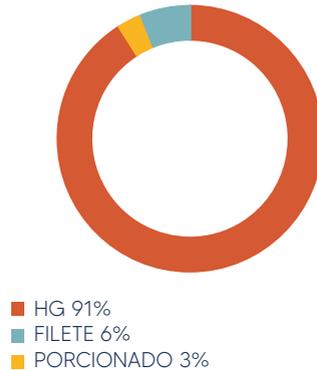


## SALMÓN PACÍFICO (COHO) PRODUCTO DE ALTA DEMANDA EN EL MERCADO JAPONÉS

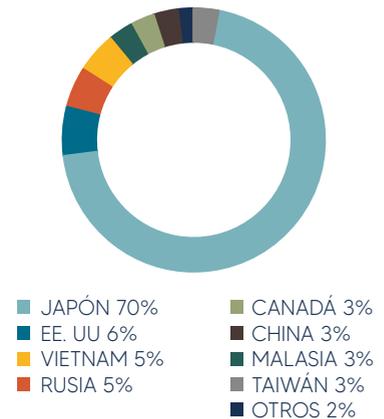
Ventas 2021 por formato



Ventas 2021 por producto



Ventas 2021 por mercado





# [02]

## MENSAJE DEL CEO

## LA SOSTENIBILIDAD DE LAS EMPRESAS SE BASA EN ACCIONES CONCRETAS

En medio de tantos acontecimientos y eventos inesperados, se confirma una vez más que no existen años sin desafíos ni sorpresas. El 2021 sin duda fue una prueba de aquello. En Chile y el mundo los cambios sociales, culturales y económicos acontecen cada vez con mayor intensidad y exigencias en sus resoluciones. El COVID-19 arrasó con fuerza por segundo año consecutivo y volvió a poner a prueba nuestras capacidades organizacionales, así como también personales. El planeta ha debido mantenerse firme frente a los embates de la pandemia y del cambio climático. No hay tiempo para relajos ni para simples declaraciones. La sostenibilidad de las empresas se basa en acciones concretas. No basta sólo con respetar el medio ambiente. Sí, porque el cuidado de la naturaleza es un compromiso. En Ventisqueros creemos en una acuicultura sustentable porque ya la estamos realizando. La preservación del medio ambiente y las condiciones climáticas son un factor determinante para que como industria podamos producir una proteína superior de la más alta calidad.

En Ventisqueros somos absolutamente conscientes que, ante situaciones excepcionales, las organizaciones debemos tomar medidas extraordinarias; las cuales puedan producir



un cambio positivo y lograr un futuro más fuerte y sostenible para todos nosotros. Esta consigna la hemos estado empujando desde hace algunos años, cada vez con más fuerza. Creemos que es la única manera de materializar nuestra misión: mejorar

la calidad de vida de las personas y la salud general del planeta, a través de una acuicultura sustentable, con un enfoque en llevar una proteína superior y saludable a nuestros consumidores, clientes, asociados, comunidades, y el planeta en general.

El ex-presidente Barack Obama ya lo anticipó hace unos años al señalar que el tiempo para discutir sobre cambio climático se terminó. Debemos ocuparnos en resolverlo. La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible debe continuar como prioridad para conseguir un mundo más sostenible y resiliente. Hoy estamos a menos de una década para alcanzar los objetivos trazados, y a pesar de que hemos visto muchos avances en distintas áreas, debemos redoblar nuestros esfuerzos y energías para alcanzar los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Como compañía estamos muy comprometidos con la responsabilidad que nos concierne. Por eso, durante el 2021 Ventisqueros definió sus objetivos de reducción de Gases de Efecto Invernadero (GEI) mediante la Huella de Carbono, estableciendo una meta de reducción de un 36% al 2026, comparado con el año base 2019, hasta lograr un descenso de un 50% de nuestra Huella al año 2030.

**Como industria salmonera tenemos mucho que aportar para asegurar todos los ODS. Los datos demuestran que la proteína que producimos es mucho más eficiente que otras categorías cárnicas. Mantener un especial cuidado por nuestros mares puede asegurar la alimentación de muchas generaciones futuras.**

Como industria acuícola nuestra contribución debe estar especialmente en conservar y utilizar los océanos, mares y recursos marinos

adecuadamente para un desarrollo sostenible. La acuicultura demuestra año a año que posee un rol clave en el suministro de alimentos, nutrición y empleo. Esta posición, conlleva una enorme responsabilidad y nos pone en la primera línea para dar el ejemplo y para seguir innovando en mejores soluciones que permitan un futuro sostenible.

A pesar de los enormes avances y contribuciones que hemos realizado como industria, actualmente la segunda más importante de Chile, que da trabajo a más de 75 mil familias de la zona sur y logra exportar más de cinco billones de dólares anuales; nos duele que el salmón chileno aún no tenga el reconocimiento que se merece en nuestro país.

La industria salmonera ha crecido a pulso, con coraje y sacrificio de emprendedores; con la energía y esfuerzo de miles de personas de las cinco regiones más australes de Chile; con escasa ciencia e infraestructura en sus inicios; donde no se contaba con carreteras, caminos ni puertos; sin el apoyo financiero del Estado, y sin haber recibido un rescate financiero, ni en sus peores momentos.

Actualmente competimos con uno de los países más ricos del mundo – Noruega – quien destina grandes recursos a la ciencia, Investigación y Desarrollo, y con un Estado que los provee de infraestructura, comunicaciones y todo lo que necesitan para un desarrollo más armónico. Y lo más importante, donde las autoridades se sienten orgullosas de la industria que regulan y la favorecen.

A pesar de esta desigualdad, en los últimos

treinta años, como sector hemos sido capaces de competir con los más grandes, logrando ser el segundo país más relevante en la producción de esta proteína, que alimenta diariamente a más de 12 millones de personas en todo el mundo, con un producto noble, saludable y con prestigio internacional, dando cuenta del tremendo esfuerzo de la gente del sur de Chile. Estamos agradecidos del espacio de privilegio que nos ha brindado la naturaleza en las costas chilenas. Condiciones muy favorables para producir salmón y que solo cuatro países en el mundo poseen. Somos respetuosos y comprometidos con los límites biológicos. Queremos preservar y traspasar esta actividad tan virtuosa a nuestros hijos y nietos. Dejar un legado para nuestro Chile. Ese espíritu nos impulsa a producir uno de los alimentos más reputados, valorados y que más trabajo genera en nuestro país.

Actualmente, hay más de 7.700 millones de personas en el planeta. Se estima que para 2050, la población habrá alcanzado 9.800 millones de personas y llegaría a más de 11.200 millones en 2100. Este crecimiento demográfico masivo presenta un desafío muy serio en lo que respecta a la sustentabilidad y la alimentación. Es fundamental que descubramos las mejores maneras de cultivar suficientes alimentos para abastecer al planeta, y hacerlo de una manera respetuosa y comprometida con nuestro medio ambiente. Mientras no exista una fórmula mágica para resolver este asunto, no existen dudas de que necesitaremos utilizar innovadoras soluciones para producir más alimentos, garantizar el acceso y mejorar la nutrición.

A pesar de los vaivenes que hemos vivido



a nivel global en el último tiempo, es importante que podamos reflexionar sobre el acontecer mundial. Quiero declarar que, trabajar en este documento, renueva mis fuerzas para continuar con el camino emprendido. En Ventisqueros somos conscientes que los últimos años no solo han sido desafiantes, sino que también de mucho aprendizaje. La pandemia no solo causó pérdidas en muchas familias, sino que también alteró a la sociedad en su conjunto y los estilos de vida. Durante el 2021, las organizaciones nuevamente tuvimos que adaptarnos a inestables métodos de abastecimiento, suministro y variaciones abruptas de todo tipo de costos. No obstante, hoy podemos decir con orgullo que gracias al esfuerzo conjunto de todos los colaboradores, como compañía estamos más fortalecidos que antes.

En Ventisqueros queremos seguir haciendo historia. Miramos el horizonte concentrados en el presente, pero apuntando hacia el futuro. Para 2023 queremos estar en el top cinco de empresas sustentables acuícolas. No es una tarea fácil, pero sin duda una admirable y que requiere de enorme esfuerzo y diligencia. Creemos firmemente que el orgullo salmonero es

un camino especial, lleno de sacrificios, pero también de satisfacciones.

Me complace enormemente presentar nuestro tercer informe ESG 2021, sobre los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza de nuestra actividad, destacando los hechos más relevantes y los esfuerzos sostenibles que efectuamos como compañía.

Me gustaría agradecer a todos nuestros colaboradores por su dedicación diaria para que Ventisqueros sea un éxito. También a nuestros socios comerciales, proveedores, accionistas, miembros del directorio y socios de la comunidad local: gracias por su compromiso y apoyo. Con ustedes, continuaremos haciendo crecer nuestra actividad de manera sostenible.

Esperamos que disfruten leyéndolo y agradecemos cualquier aporte o comentario que nos puedan hacer llegar, enviándolo al correo: [comunicaciones@ventisqueros.cl](mailto:comunicaciones@ventisqueros.cl)



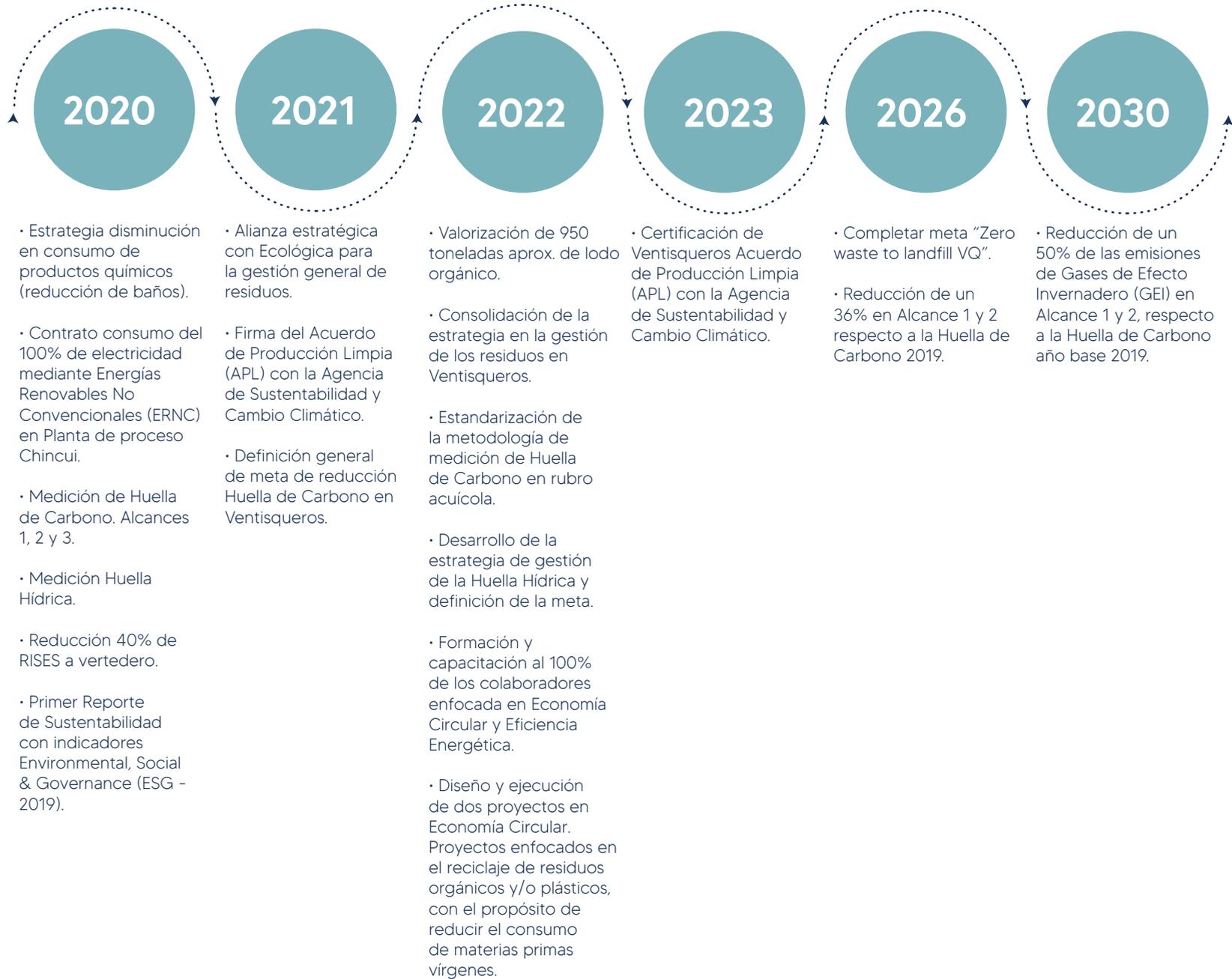
[03]

# NUESTRA RUTA HACIA LA SUSTENTABILIDAD

## NUESTRA RUTA HACIA LA SUSTENTABILIDAD

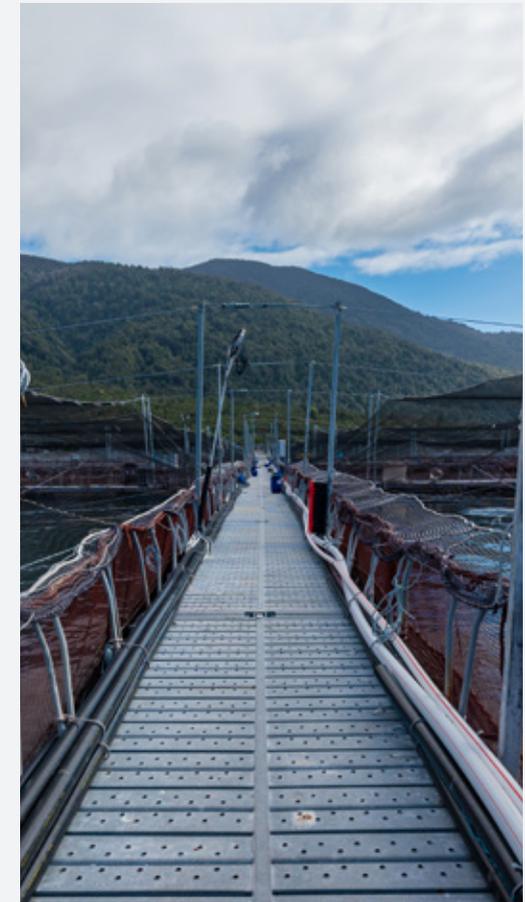


## MIRANDO HACIA EL FUTURO



## PRINCIPALES LOGROS DURANTE 2021

- Al finalizar el año 2021 hemos logrado tener cero accidentes laborales en más de 24 meses en las instalaciones de Fase Agua Dulce.
- Logramos alcanzar que el 100% de centros en la Fase de Agua Dulce sean certificados bajo el estándar “Best Aquaculture Practices” (BAP). Los estándares de certificación BAP contienen elementos clave para la acuicultura responsable, incluida la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar animal y la trazabilidad.
- Durante el año 2021 logramos implementar la nueva estrategia sanitaria para evitar y/o reducir enfermedades en peces, reduciendo el uso de productos químicos en la Fase de Agua Dulce, en un 45%. Además, se proyecta una reducción para el año 2022 de un 32% con respecto al año 2021.
- Mejoramiento de la estrategia sanitaria para el uso de productos antiparasitarios, reduciendo su consumo en un 10,2%, y a la vez mejorando el bienestar animal. Además, la implementación del uso de productos naturales orgánicos para el control de parásitos con un aumento del 53%, los cuales son amigables con el medio ambiente, debido a que están elaborados con esencias naturales de eucaliptus, por lo tanto, se degradan rápidamente en el medio ambiente.
- Puesta en marcha de dos pontones nuevos de alta tecnología con capacidad de almacenaje para 520 toneladas de alimento. Con esto, en Ventisqueros hemos finalizado un proyecto de construcción iniciado el 2018, que ha logrado poner en funcionamiento 10 unidades en los centros de cultivos ubicados en mar, otorgando mayor seguridad en nuestras instalaciones y mejorando la habitabilidad para los colaboradores.
- Certificación del 100% de los centros de cultivo bajo la norma 1.821/2020 de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, que establece los requerimientos y condiciones que debe tener un centro de cultivo en cuanto a la seguridad de su infraestructura. Cada centro de cultivo es inspeccionado detalladamente en sus fondeos y estructuras por una empresa externa acreditada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, para posteriormente acceder a la certificación validada como exige la norma.



## NUESTROS PRÓXIMOS DESAFÍOS HACIA UNA ACUICULTURA SOSTENIBLE

### NUESTRO COMPROMISO CON LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

En Ventisqueros, para producir nuestros salmones, requerimos de materias primas de alta calidad, colaboradores comprometidos y respeto por el medioambiente. Estas son las razones por las cuales en Ventisqueros nos esforzamos por realizar nuestras actividades ambientalmente sustentables de una manera ética, legal y socialmente responsables.

La salud y seguridad de nuestros empleados es clave en nuestro desempeño y hemos adoptado sistemas y programas para reducir los riesgos relacionados con la seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo. Un reflejo de esto, son las metas que hemos establecido para el año 2022 con relación a la producción y el cuidado de nuestros colaboradores, donde podemos destacar:



- Trabajamos día a día para mantener bajos los índices de accidentabilidad laboral en toda la cadena de valor de Ventisqueros. Para ello realizamos un trabajo coordinado de capacitaciones y entrenamiento entre las áreas productivas, operaciones y de prevención de riesgo.
- Estamos trabajando en el mejoramiento tecnológico y de infraestructura en el centro de acopio Chincui, el que permitirá la mecanización de actividades que anteriormente realizaban personas reduciendo el riesgo de accidentabilidad laboral. Además, estará provisto para el 2022 un sistema de extracción de mortalidad mecanizado evitando actividades de buceo, las que suelen ser más riesgosas.
- Mecanización en el traslado de la mortalidad en los centros de cultivos. Durante 2022 se implementará el primer centro de cultivo, donde la mortalidad de las balsas jaulas será trasladada desde el módulo de cultivo al sistema de ensilaje de manera mecánica, evitando que esta tarea la realicen las personas, por lo tanto, reduciremos el riesgo de accidentabilidad laboral que podría conllevar esta actividad.

## NUESTRO COMPROMISO SOCIAL

En Ventisqueros vamos más allá de los requerimientos que exige la actividad y el negocio. Nos esforzamos por contrarrestar problemas sociales principalmente en las comunidades donde operamos.

Para el año 2022, Ventisqueros, en colaboración con Fundación La Semilla, buscarán profundizar aún más este Compromiso Social, ampliando la magnitud y cobertura del “Plan de Vinculación Comunitario y Desarrollo Local”. Adicionalmente, se incorporarán nuevos ejes de trabajo que responderán a necesidades e inquietudes comunitarias que fueron identificadas a partir del Estudio “Vinculación Comunitaria” 2021. De esta forma, Ventisqueros orientará sus aportes como empresa en aquellas necesidades priorizadas por la misma comunidad y que generan mayor impacto.

A partir de lo anterior, se desprenden los siguientes ejes de trabajo para el año 2022:

- **Programa de Educación Ambiental Escolar:**

Se continuará el trabajo con las escuelas en términos de apoyo en la Certificación de Escuelas Sustentables; los Fondos de Escuela Sostenible; las Ferias Ambientales y el Comité Asesor Empresarial. Los nuevos desafíos consistirán en ampliar la red de establecimientos educacionales, extendiéndola a comunas donde no se ha trabajado con anterioridad (Quinchao

y Ayacara). Adicionalmente, se buscará fomentar visitas de escuelas a centros y pisciculturas de Ventisqueros, con el fin de acercar y enseñar la acuicultura a los niños y jóvenes.

- **Fondos Concursables Ventisqueros:**

Este eje de trabajo se ampliará en términos de magnitud y cobertura, incorporando proyectos e iniciativas de organizaciones pertenecientes a Quinchao y Ayacara, además de Hualaihué y Quemchi.

- **Acciones Comunitarias:**

Se mantendrá el apoyo a las Comunidades Terapéuticas en rehabilitación de alcohol y drogas de Fundación “Fazenda de Esperanza”, al igual que el apoyo al proyecto cultural “Bibliolancha” de Quemchi. Se incorporarán nuevas iniciativas como concursos de pintura y poesía, y alianzas con sindicatos de pescadores de Hualaihué, Puerto Montt y Ayacara, a quienes se buscará apoyar en la comercialización de sus productos.

- **Programa Fomento Agrícola Local:**

Por medio de este eje, se buscará generar una red de productores agrícolas comunitarios, quienes recibirán capacitaciones sobre huertos, cultivos orgánicos, reutilización y uso eficiente de agua.

- **Fondo Emprendedor Ventisqueros:**

Este nuevo eje de trabajo (piloto) busca dar respuesta a una importante necesidad que ha sido identificada en el territorio. Por medio de este eje, se buscará fortalecer

y dar impulso a emprendimientos ligados a la sostenibilidad y cuidado del medio ambiente, con el fin de fomentar la economía local. Este eje no consiste solo en fondos concursables, sino también en mentorías y acompañamientos técnicos para la implementación de sus negocios.

- **Voluntariado Corporativo:**

Por medio de este eje de trabajo (piloto) se buscará potenciar el vínculo entre los colaboradores de la empresa y las comunidades rurales. Esto se llevará a cabo mediante procesos de convocatoria interna, en donde los mismos colaboradores de Ventisqueros propondrán y liderarán iniciativas comunitarias.

- **Programa de Inserción Laboral Ventisqueros:**

Este innovador eje de trabajo (piloto) buscará aportar en procesos de inclusión social al interior de la compañía. El objetivo será generar e implementar un plan piloto de inserción a Ventisqueros para personas egresadas de las Comunidades Terapéuticas en rehabilitación de alcohol y drogas de “Fazenda de Esperanza”

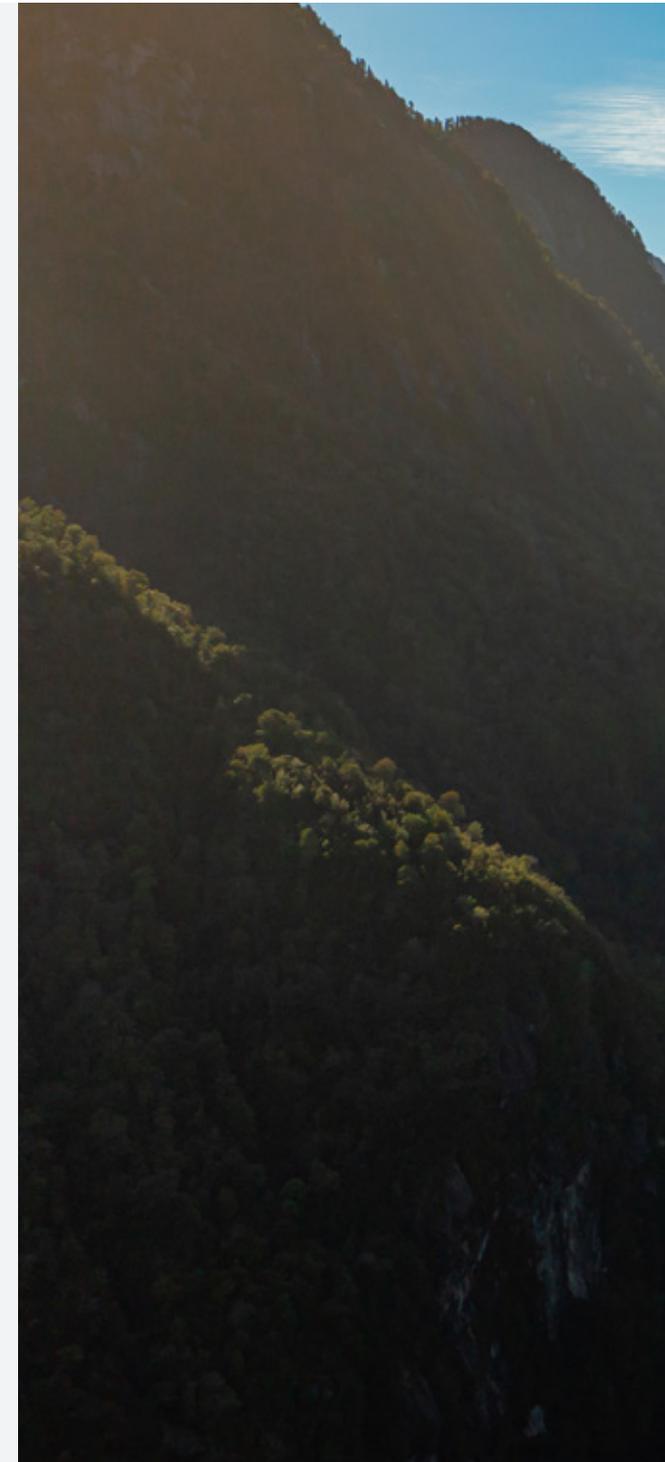
## NUESTRO COMPROMISO CON EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

Para garantizar la sostenibilidad y el abastecimiento de largo plazo de sus productos a sus clientes, en Ventisqueros nos hemos comprometido en establecer un acuicultura sustentable y responsable con el medioambiente.

Mantener la trazabilidad de las materias primas, instaurando relaciones de largo plazo con nuestros proveedores es clave para el abastecimiento sostenible, partiendo por el abastecimiento de harinas y aceites de pescado provenientes de fuentes responsables. Además, procuramos que nuestros materiales de proceso y de empaque no sólo satisfagan los requerimientos de calidad de nuestros clientes, sino también de ética y estándares ecológicos.

Nuestro compromiso es reducir el impacto medioambiental y el consumo de recursos que implica la producción de salmones, y para ello, hemos establecido programas y proyectos para lograrlo. Entre ellos podemos destacar:

- Implementación del primer centro de cultivo en la industria abastecido 100% de energía eléctrica de fuentes renovables no convencionales desde tierra Proyecto E-Site Tubildad, en búsqueda de disminuir nuestro uso de combustibles fósiles y en consecuencia reducir nuestra huella de carbono. Esperamos instalar el primer centro eléctrico de la industria, sin depender de generadores. En Ventisqueros estamos monitoreando de cerca los desarrollos tecnológicos en el uso eficiente de la
- energía para poder cambiar, en la medida que las condiciones geográficas lo permitan, el uso de combustibles fósiles a una mejor alternativa más amigable con el medioambiente.
- Consolidar el anteproyecto para el cambio de la matriz productiva en la fase agua dulce. En Ventisqueros estamos trabajando en un anteproyecto para desarrollar e implementar una piscicultura de recirculación de aguas, proyecto que albergará gran parte de nuestra producción de peces en la fase de agua dulce. Con esta iniciativa lograremos reducir significativamente el uso de agua.
- Estamos trabajando para consolidar los protocolos y estrategias para reducir el consumo de productos químicos en los tratamientos sanitarios en las fases de agua dulce y en agua de mar. Por otro lado, estamos trabajando en la búsqueda de productos sustitutos naturales para realizar nuestros tratamientos terapéuticos, de esta manera reduciremos el uso de productos farmacológicos reemplazándolos con productos amigables con el medioambiente.
- Para mejorar el control sanitario en los centros de cultivos, se implementará una tolva para el ensilaje masivo de mortalidad, la cual tendrá la capacidad de procesar hasta 12 tons/hora con un potente pre-picador y dos bombas adicionales. Además, estará provista de una capacidad de almacenamiento de 13 m3. Esta implementación nos permitirá ser más eficientes en el retiro de pescados desde los centros de cultivos controlando oportunamente diseminación de enfermedades.



## VENTISQUEROS Y SU COMPROMISO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y adoptada por todos los Estados Miembros de las Naciones Unidas en 2015, proporciona un plan común para la paz y la prosperidad para las personas y el planeta, ahora y en el futuro. En su esencia, se encuentran 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que son un llamado urgente a la acción de todos los países, desarrollados y en desarrollo, en una asociación global.

Estos países reconocen que poner fin a la pobreza y otras privaciones debe ir de la mano de estrategias que mejoren la salud y la educación, reduzcan la desigualdad y estimulen el crecimiento económico, todo mientras se aborda el cambio climático y se trabaja para preservar nuestros océanos y bosques.

**Los ODS son un llamado universal a la acción para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas disfruten de la paz y la prosperidad, establecida por la ONU como parte de su agenda 2030 para Desarrollo Sostenible.**

Una acuicultura responsable tiene la capacidad de apoyar muchos de los ODS de la ONU. **Como Ventisqueros, estamos comprometidos a apoyar la implementación de los siguientes objetivos:**



### Hambre Cero:

Eliminar el hambre, alcanzar una mejor nutrición y promover una acuicultura sostenible. Ventisqueros es parte del impulso para acelerar las mejoras en la sostenibilidad de la industria y seguridad alimentaria futura. Estamos contribuyendo a este objetivo al proveer una fuente de proteína eficiente y saludable para alimentar la creciente población.



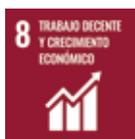
### Igualdad de Género:

Alcanzar la igualdad de género y empoderar a mujeres: Estamos contribuyendo a este objetivo al asegurar igualdad de oportunidades de liderazgo en todos los niveles de toma de decisiones en la compañía.



### Energía asequible y no contaminante:

Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna. La energía se está volviendo más sostenible y ampliamente disponible. La eficiencia energética continúa mejorando y la energía renovable está logrando resultados excelentes en el sector eléctrico. En Ventisqueros contribuimos a este objetivo obteniendo la energía eléctrica para el funcionamiento del 100% de la planta de proceso y las oficinas centrales desde fuentes de energía renovables no convencionales (ERNC).



### Trabajo decente y crecimiento económico:

Promover un crecimiento económico inclusivo y sustentable, empleo y trabajo decente para todos. La acuicultura y, en concreto, el cultivo de salmón es un contribuyente importante al crecimiento económico sostenible, proporcionando empleo calificado en nuestro país y específicamente en comunidades rurales y costeras remotas. Estamos contribuyendo a este objetivo a través de nuestra importante colaboración a la economía de Puerto Montt, mediante la creación de empleo productivo con igualdad de oportunidades y en virtud de la ética y de estrictos estándares descritos en nuestro Código de Conducta.



### Industria, innovación e infraestructura:

Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización sostenible y fomentar la innovación. Impulsados por nuestro compromiso de lograr la mayor cantidad de biomasa certificada ASC (la más estricta de las certificaciones internacionales de acuicultura), podemos impulsar el cambio transformador necesario para garantizar que la acuicultura sea y continúe siendo un sistema productivo responsable y sustentable, con un mínimo impacto ambiental.



### Producción y consumo responsables:

Asegurar patrones de producción y consumos responsables. La responsabilidad está en el corazón de nuestra visión de un futuro sostenible de la acuicultura. Estamos contribuyendo a este objetivo, a través de maximizar la eficiencia de recursos naturales utilizados en nuestro alimento e incrementando la transparencia de nuestro desempeño en sustentabilidad.



### Acción por el clima:

Tomar acciones para combatir el cambio climático y sus impactos. La acuicultura tiene muchos beneficios sobre la agricultura y la producción de proteínas en términos de su desempeño ambiental; por ejemplo, menor demanda de tierras cultivables; bajas emisiones de CO2; menor y uso más eficiente del agua dulce. Contribuimos a este objetivo al fortalecer la resiliencia climática de nuestra compañía y cadena de valor, buscando reducir las emisiones asociadas en nuestras operaciones, en línea con nuestras políticas, estrategias y planes de largo plazo.



### Vida Submarina:

Conservar y utilizar sustentablemente los océanos, mares y recursos marinos. Ventisqueros impulsa al sector del salmón de cultivo hacia la mejora continua en sostenibilidad, implementando cambios reales y medibles para apoyar la biodiversidad futura de nuestros océanos y para ayudar a salvaguardar el planeta. Estamos contribuyendo a este objetivo, privilegiando utilizar sólo ingredientes marinos certificados como sustentables y afinando el manejo de nuestros impactos en el entorno.



**Alianzas para lograr los objetivos:** Revitalizar la alianza global para el desarrollo sustentable. Ventisqueros es miembro y partícipe del modelo GSI establecido como apoyos de colaboración precompetitiva. Este ODS impulsa la innovación, a través de asociaciones continuas, el intercambio de experiencias y apoyando la transferencia de conocimiento a otros sectores. Estamos contribuyendo a este objetivo mediante la colaboración y alianzas para desarrollar y compartir soluciones y buenas prácticas en torno a desafíos que se presentan en la acuicultura.



[04]

**SALMÓN DE VENTISQUEROS  
EN UNA MIRADA**

## MEDIO AMBIENTE, SALUD Y BIENESTAR ANIMAL

Nuestro compromiso como Ventisqueros, es producir el salmón con más altos estándares de calidad, con el menor impacto sobre el medio ambiente y procurando el mejor bienestar para los peces. Para lograr esto, trabajamos para alcanzar la excelencia y lo hacemos de una manera responsable.

- Biomasa Certificada ASC<sup>1</sup> 61% WFE<sup>2</sup>.
- Biomasa Certificada BAP<sup>3</sup> 100% WFE.
- Tasa de Supervivencia
  1. Salmón del Atlántico 85%
  2. Salmón Coho 95%
- Cero Escape de Peces
- Emisiones de toneladas de CO<sub>2</sub>eq
  1. Alcance 1: 6.591
  2. Alcance 2: 1.153
- FCR biológico
  1. Salmón del Atlántico 1,14
  2. Salmón Coho 1,15
- Tasa de Dependencia de Peces de Captura (Harina-Aceite)
  1. FFDRo<sup>4</sup> 1,96
  2. FFDRm<sup>5</sup> 0,46



<sup>1</sup> Certificación bajo el estándar Aquaculture Stewardship Council

<sup>2</sup> WFE, del inglés Whole Fish Equivalent

<sup>3</sup> Certificación bajo el estándar Best Aquaculture Practices

<sup>4</sup> FFDRo, del inglés Fish Oil Forage Fish Dependency Ratio (Relación de dependencia de aceite de pescado de peces en etapa de engorda))

<sup>5</sup> FFDRm, del inglés Fishmeal Forage Fish Dependency Ratio (Relación de dependencia de harina de pescado de peces en etapa de engorda)

## COMPROMISO SOCIAL Y RELACIONAMIENTO COMUNITARIO

En Ventisqueros mantenemos un irrestricto compromiso con el cumplimiento de la legislación laboral vigente y empleamos esfuerzos permanentes en velar por que nuestros contratistas y proveedores mantengan los mismos estándares de cumplimiento. Como compañía reconocemos que el esfuerzo y el talento deben ser las únicas consideraciones diferenciadoras.

Nuestra actividad nos mantiene en permanente interacción con distintos grupos humanos, de distintos credos, etnias, lenguas y valores. En Ventisqueros entendemos como esencial y sumamente enriquecedor el reconocimiento de esa diversidad y velaremos en todo momento por la inclusión y el respeto de todas las personas en cualquier ámbito.

- .....
- Tasa de Ausentismo: 8,5%
- Accidente con tiempo perdido (LTI); 8,23%
- Tasa de Accidentabilidad: 1,6%
- Fatalidades: 0
- Actividades Comunitarias: 41



## GOBIERNO CORPORATIVO

Respecto del Gobierno Corporativo, estamos hablando que, frente a cada decisión, buscamos no sólo el óptimo económico, sino el óptimo ético, que -al no ser tarea fácil- ayuda el institucionalizar la ética en la empresa, a través de iniciativas como: el Código de Ética, el Manual de Políticas de la empresa, las Línea de denuncias, el Manual de Convivencia, entre muchas otras. Por esto, creemos en la importancia de formar y entrenar a nuestro personal, en las distintas áreas de la compañía. En el año 2021 hemos hecho un gran esfuerzo para lograr capacitar a una gran proporción de nuestro personal y estamos convencidos que es el camino correcto, y que el esfuerzo es muy necesario.

- Participación de Género
  1. Directorio: 17%
  2. Alta Gerencia: 14%
  3. Compañía: 37%
- Formación en libre competencia
  1. Gerencia: 100%
  2. Sales Manager: 100%
- Formación de Compliance: 96%
- Formación Código de Conducta: 99%





[05]

**ESTRATEGIA DE  
DESARROLLO SUSTENTABLE**



## PILARES ESTRATÉGICOS DE DESARROLLO PARA ALCANZAR LA SUSTENTABILIDAD DE VENTISQUEROS

En Ventisqueros hemos querido establecer pilares estratégicos de desarrollo, para alcanzar la sustentabilidad de nuestra actividad, y de esta manera, estar alineados con nuestra misión que es: **“Mejorar la calidad de vida de las personas y el bienestar general del planeta, a través de una acuicultura sustentable”**, y a su vez, ser coherentes con nuestros valores que nos definen y nos distinguen como empresa. Estos son: **INTEGRIDAD**, Ante todo, hacemos lo correcto; **COMPROMISO DE SERVICIO**, Hacemos lo mejor para nuestros clientes, nosotros y nuestras comunidades; **RESPETO**, Tratamos a los demás como nos gusta que nos traten a nosotros y **PASIÓN POR EL ÉXITO**, Trabajamos con pasión para ser los mejores en lo que hacemos. De esta manera, hemos definido los siguientes pilares estratégicos de desarrollo:



## MEJOR NEGOCIO

Para crecer de manera eficiente y responsable

En Ventisqueros trabajamos responsablemente para producir un salmón de la más alta calidad. Trabajamos cumpliendo con los estándares de aquellos mercados más exigentes en seafood. Para ello, hemos implementado la metodología operacional TPM (Total Process Management), que nos permite mayor eficiencia en nuestros procesos. Nos hemos fijado para el año 2023 estar entre las top 5 de empresas acuícolas más sobresalientes a nivel mundial.



## MEJOR MEDIOAMBIENTE

Para minimizar el impacto medioambiental

En Ventisqueros creemos en una acuicultura sustentable porque ya la estamos realizando. Nos hemos establecido estrictos indicadores, los cuales evaluamos para medir nuestro desempeño. Al mismo tiempo, nos hemos fijado metas muy ambiciosas para desarrollar una acuicultura sustentable y sostenible en el tiempo.



## MEJORES COMUNIDADES

Para crear valor compartido

En Ventisqueros promovemos el buen relacionamiento y vinculación con nuestras comunidades. Estamos convencidos que somos un aporte al desarrollo y crecimiento de la región y sus vecinos en aquellas zonas donde estamos operando. Nuestro propósito es crear valor compartido con todos nuestros grupos de interés.



## MEJORES EMPLEADORES

Para ser el empleador preferido

Una de nuestras prioridades en Ventisqueros es ofrecer las mejores oportunidades laborales de la industria a nuestros colaboradores. Nos proponemos ofrecer espacios de crecimiento y desarrollo profesional. Queremos traspasar el legado de esta industria a nuestros hijos y nietos. Queremos que Ventisqueros sea un espacio muy querido por sus colaboradores, y por qué no, la mejor empresa para trabajar en esta industria.



## MAYOR SEGURIDAD

Para tener un lugar de trabajo seguro

En Ventisqueros sabemos que la seguridad de nuestros colaboradores es parte central del negocio. Para ello, nos hemos fijado una meta de cero accidentes para el año 2022. Valoramos el esfuerzo y diligencia con la que muchos colaboradores desempeñan su labor, a pesar de las condiciones adversas que puedan existir, propias de esta actividad.



## MEJORES ESTÁNDARES

Para exceder y liderar los estándares

Estamos orgullosos de nuestra capacidad de comercializar nuestros productos en los mercados más exigentes. Sabemos que el salmón chileno, y particularmente el de Ventisqueros, cumple y está a la altura de las más altas exigencias en certificaciones internacionales. Estamos comprometidos con la producción de un salmón saludable y sustentable.



## MEJOR NEGOCIO

Para crecer de manera **eficiente y responsable**



### Indicadores de desempeño

- **E5 y E6.** Tasa de dependencia de peces de forraje
- **E7 y E8.** Tasa de mortalidad
- **E9 y E10.** Factor de conversión
- **E11.** Número tratamientos Caligus
- **E13.** Consumo de antibióticos

### Iniciativas:

- 1 Robustecer matriz de Agua Dulce con un sistema de Recirculación de aguas
- 2 Énfasis Seguridad laboral
- 3 Integración de sistemas de Tecnologías de la Información y la Comunicación
- 4 Énfasis en Compliance
- 5 Diagnóstico Tecnológico VQ
- 6 Implementar Proyecto de Eficiencia de Procesos
- 7 Mecanización Línea Atlántico
- 8 Robotización empaque
- 9 Expansión Mercado Coho

# BENEFICIOS DE CONSUMIR SALMÓN Y OMEGA 3

La historia del Omega 3 se remonta a la década de los 70, cuando los científicos Bang y Dyerberg se cuestionaron la salud cardiovascular de los esquimales "Inuit" de Groenlandia. A partir de esto, comenzaron a estudiar sus hábitos de alimentación y estilo de vida. La principal característica era que sus habitantes eran cazadores y pescadores. Los esquimales presentaban baja concentración de lípidos a nivel plasmático a pesar de una alta ingesta dietética de grasas. Esto podría explicarse por la especial composición de la dieta esquimal, con bajo contenido de ácidos grasos saturados y un alto contenido de ácidos grasos polinsaturados.

**El salmón es considerado una de las especies marinas de alto valor nutricional, esto debido a su calidad de carne y específicamente en su composición de proteínas y ácidos grasos.**

Todos los ácidos grasos son una fuente de energía, pero algunos ácidos grasos polinsaturados, como el Omega 3 poseen importantes roles metabólicos y fisiológicos.

Entre los ácidos grasos denominados Omega 3, existe el ácido eicosapentaenoico (EPA) y

docosahexaenoico (DHA), los cuales, ambos son mediadores importantes en muchos procesos fisiológicos, como, por ejemplo: las respuestas inflamatorias e inmunológicas de nuestro organismo.

Algunos de los beneficios del consumo de EPA son los efectos sobre la salud del sistema cardiovascular como, por ejemplo: efecto hipocolesterolemico, es decir, reduciendo los niveles de colesterol LDL en la sangre y el riesgo de trombosis. Además de beneficios antiinflamatorios e hipotensores.

Por su lado, el DHA tiene un rol fundamental en el desarrollo cognitivo en todas las etapas de la vida, por ejemplo: mejora el desarrollo mental y psicomotor desde la infancia hacia la adultez y en los adultos mayores disminuye el riesgo de enfermedades neurodegenerativas.

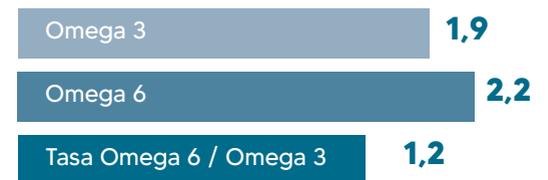
No sólo es importante el consumo de Omega 3, sino que la relación que existe entre el Omega 6 y Omega 3. Hoy en día, se consume de manera mucho más abundante el Omega 6 debido al tipo de alimentación que llevamos, por ejemplo, muchos más aceites vegetales, carnes y frituras.

Por lo mismo, un consumo elevado de Omega 6 acompañado de un bajo consumo de alimentos ricos en Omega-3 provoca un

desequilibrio en nuestro organismo y tiene consecuencias negativas sobre nuestra salud. La descompensación entre estos ácidos grasos provoca problemas en el sistema inmune, en el sistema cardiovascular y favorece procesos inflamatorios en el organismo.

En Ventisqueros, a través de todo nuestro ciclo productivo, estamos firmemente comprometidos con los beneficios que aporta el consumo de Omega 3 para la salud humana. Por lo mismo, tomamos todos los resguardos para entregar un producto calidad y en las concentraciones adecuadas de ácidos grasos.

Concentración de Omega 3 y Omega 6 en filete (gr/100 gr) • 2021



## BENEFICIOS DE CONSUMIR SALMÓN DE CULTIVO PARA LA SALUD

**GRASAS SALUDABLES INCLUYENDO ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3 (ALA, DHA, EPA)**

**PROTEÍNA** (todos los nueve aminoácidos esenciales)

**NIACINA. B3**

**VITAMINA B6**



**VITAMINA B12**

**VITAMINA D** (D2 + D3)

**POTASIO**

**SELENIO**

**2X**

Las Pautas dietéticas para estadounidenses 2020-2025 recomiendan que los adultos consuman al menos 8 onzas (alrededor de dos porciones) de productos del mar (pescados y mariscos) cada semana de acuerdo con una dieta de 2,000 calorías. Para los adolescentes, la recomendación es que consuman de 6 a 10 onzas\* de productos del mar por semana. Para los niños, la recomendación es que consuman de 2 a 8 onzas\* de productos del mar por semana de la lista de "Mejores opciones" de las organizaciones de gobierno FDA y EPA. La lista incluye el salmón como una de las mejores opciones.



Consumir por lo menos 8 oz de salmón de cultivo por semana puede favorecer la salud y el desarrollo en todas las etapas de la vida, gracias a sus beneficios para la visión y el funcionamiento cerebral y cardiovascular.



Para las mujeres que están o pueden quedar embarazadas o que están amamantando, se recomienda un consumo entre 8 y 12 onzas de productos del mar por semana. Se recomiendan las opciones más altas en contenido de ácidos grasos omega 3 y más bajas en metilmercurio, como el salmón.

1. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175167/nutrients>
2. <https://health.gov/our-work/nutrition-physical-activity/dietary-guidelines/previous-dietary-guidelines/2015>
3. <https://salmonfacts.com/fitness-and-health/how-much-omega-3-does-farmed-salmon-contain/>
4. <https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/fish/farmed-salmon>
5. <https://www.nccih.nih.gov/health/tips/things-to-know-about-omega-fatty-acids>

\* Las cantidades recomendadas dependen de la edad y la ingesta de calorías.



**El consumo de pescado, tal como el salmón cultivado que tiene un alto contenido de EPA y DHA, se asocia con los siguientes beneficios:**



Ayuda a mantener la salud cardiovascular al disminuir la presión arterial y los triglicéridos, además de reducir el riesgo de muerte súbita, ataques cardíacos y embolias.



Reduce el riesgo de cardiopatías coronarias.



Favorece el funcionamiento y el desarrollo cerebral de los niños.



Posiblemente previene enfermedades psiquiátricas, en particular el deterioro cognitivo en las personas de avanzada edad.



Posiblemente previene la inflamación y reduce el riesgo de artritis.

1. Innes JK and Calder PC. Int J Mol Sci. 2020;21(4):E1362.
2. <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-announces-new-qualified-health-claims-epa-and-dha-omega-3-consumption-and-risk-hypertension-and>
3. Hibbeln JR et al. Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids 2019;151:14-36.
4. Pusceddu et al. Int J Neuropsychopharmacol. 2016;19(12):1-23pyw078
5. Akbar U et al. J Clin Rheumatol. 2017 23;(6):330-339.

## BENEFICIOS DEL OMEGA 3

Existen tres tipos principales de ácidos grasos Omega 3: Ácido alfa-linolénico (ALA), Ácido eicosapentaenoico (EPA), Ácido docosahexaenoico (DHA).

El salmón cultivado es una excelente fuente de los tres tipos de ácidos grasos Omega 3. Cada uno de estos ácidos grasos ofrece importantes beneficios para la salud, incluyendo el mejor funcionamiento ocular, cerebral y cardiovascular.



El ALA se encuentra en fuentes de origen vegetal como semillas y frutos secos, pero el EPA y el DHA solo se encuentran en pescados y mariscos. Las mejores fuentes dietéticas de EPA y DHA se encuentran en pescados grasos como el salmón.



Las mayores ingestas dietéticas de EPA y DHA se asocian con muchos beneficios para la salud, lo que incluye apoyar la salud cardíaca, cerebral y visual.



Se atribuyen a los ácidos grasos EPA y DHA diversos beneficios para la salud, particular efectos favorables para el funcionamiento cerebral y cardiovascular. Por lo anterior, las Pautas dietéticas para los estadounidenses de 2015 a 2020 recomiendan el consumo de por lo menos 8 oz (dos porciones aprox. ) de diversos mariscos por semana.



Existen múltiples fuentes de ácidos grasos Omega 3. El ALA se encuentra abundantemente en fuentes de origen vegetal, como las semillas y las nueces, sin embargo, los ácidos grasos EPA y DHA se encuentran únicamente en altas cantidades en los peces o las algas.

1. <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Omega3FattyAcids-HealthProfessional/>
2. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32085487/>
3. <https://salmonfacts.com/fitness-and-health/how-much-omega-3-does-farmed-salmon-contain/>
4. <https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/fish/farmed-salmon>
5. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175167/nutrients>



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

## BENEFICIOS DE CONSUMIR SALMÓN DE CULTIVO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

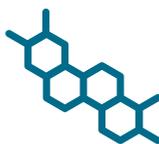
El consumo de salmón cultivado es seguro y saludable. Al igual que muchos sectores productores de alimentos, es factible que los contaminantes del medio ambiente, tales como los metales pesados, los pesticidas, las dioxinas/ los PCBs, se acumulen en los alimentos, incluyendo los mariscos y el salmón. En el caso del cultivo del salmón, se vigila de cerca la presencia de dichos contaminantes para mantenerlos en niveles considerablemente inferiores a los límites de seguridad alimentaria establecidos por las autoridades mundiales.

Los expertos concuerdan que los beneficios para la salud de consumir pescado, incluyendo salmón cultivado o salvaje, superan considerablemente los riesgos posibles que representan los contaminantes.

La mayor inquietud que con frecuencia tienen los consumidores acerca de los mariscos es el contenido de mercurio y dioxinas/PCBs. El salmón cultivado tiene un bajo contenido de estas sustancias.



**MERCURIO:** El mercurio se encuentra prácticamente en todos los peces y mariscos. El salmón (salvaje o cultivado) contiene, por lo general, un nivel menor de mercurio que la mayoría de las otras especies de peces. Gracias a lo anterior, la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos clasifica al salmón como una de las “mejores opciones” para el consumo de pescado. De hecho, las autoridades en materia de salud y alimentación a nivel mundial recomiendan un mayor consumo de pescado como el salmón, el cual contiene altos niveles de ácidos grasos saludables (por ejemplo EPA y DHA) y bajos niveles de mercurio.



**DIOXINAS Y PCB SIMILARES A LAS DIOXINAS:** A pesar de que con frecuencia se asocia al salmón con las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas, los resultados de un informe de la Organización para la Acuicultura y la Alimentación de las Naciones Unidas demuestran que tanto el salmón cultivado como el salmón salvaje del Atlántico tienen niveles de PCBs inferiores al promedio, al ser comparados con 80 otras especies de peces y mariscos consumidos regularmente por los humanos.



**PRIORIDADES EN MATERIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Los miembros del GSI tienen el compromiso de continuar vigilando y evaluando las problemáticas relacionadas con la seguridad alimentaria, además de encontrar medidas para reducir las posibilidades de que se presenten problemas con los peces o su alimentación.

En caso de tener alguna duda, usted puede consultar las guías nutricionales publicadas por las organizaciones como la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La alianza denominada US-based Seafood Nutrition Partnership, ofrece diversos recursos en su sitio web: <https://www.seafoodnutrition.org/wp-content/uploads/2018/04/Seafood-Food-Safety.pdf>

1. <https://www.fda.gov/food/consumers/advice-about-eating-fish>
2. <https://www.fao.org/3/i5555e/i5555e.pdf>
3. Mozaffarian D, Rimm EB. Fish intake, contaminants, and human health: evaluating the risks and the benefits. *JAMA*. 2006;296:1885-99.
4. [https://health.gov/sites/default/files/2019-09/2015-2020\\_Dietary\\_Guidelines.pdf](https://health.gov/sites/default/files/2019-09/2015-2020_Dietary_Guidelines.pdf)
5. [https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/742750/Eatwell\\_Guide\\_booklet\\_2018v4.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/742750/Eatwell_Guide_booklet_2018v4.pdf)
6. <https://www.fao.org/3/ba0136e/ba0136e00.pdf>
7. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5333>



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

**DIETAS SOSTENIBLES:**

# silverside



Durante la última década, hemos sido testigos de un constante cambio en la industria acuícola que incluye cada vez más el desarrollo sostenible de todos sus procesos. Es así como hemos visto que en el transcurso de cada temporada mejoran los perfiles de sostenibilidad en la industria pesquera, apoyados de los avances de nuevas alternativas para el reemplazo de insumos provenientes de las pesqueras silvestres. De esta forma, en Ventisqueros producimos un Salmón del Pacífico con marca: Silverside, el cual abre un espacio y una nueva forma sostenible de cultivar salmón.

**El producto Silverside es alimentado en toda su etapa de engorda con una dieta que incluye harina de algas que reducen el requerimiento de aceite de pescado manteniendo altos niveles de ácidos grasos Omega-3.**



El alga crece en estanques cerrados de fermentación en pocos días, entregando un suministro consistente de ácidos grasos de la mejor calidad. El producto a base de harina de algas utiliza en su proceso productivo la caña de azúcar y tiene una huella de carbono y de agua más baja, además de un rendimiento más alto por hectárea que cualquier otra fuente de DHA<sup>6</sup> producida de fuentes no marinas. El producto a base de harina de algas va directo a la fuente original, ofreciendo así una fuente de Omega-3 completamente trazable y consistente. En la cadena alimenticia las microalgas son la fuente original de ácidos grasos Omega-3 y ahora se puede producir en una forma efectiva y altamente sustentable, de esta forma el Omega-3 se cultiva y no se captura.

**El salmón de cultivo normal requiere entre 1,5 y 3,0 kilos de peces silvestres para crecer hasta la madurez y mantener altos niveles de Omega-3. Silverside, en cambio, requiere solo 0,5 kilos.**

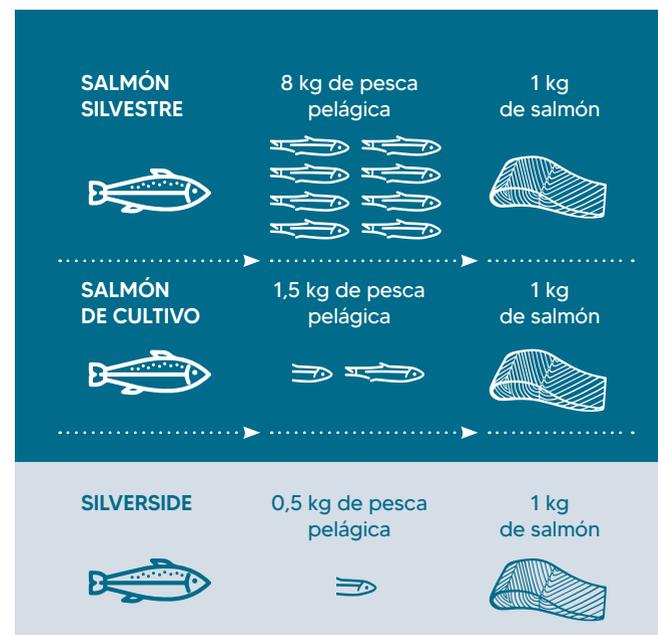
Al lograr esta cifra, estamos produciendo más pescado de lo que se extrae del océano. Este proceso de cultivo nos convirtió en los primeros productores netos de pescado en la industria del cultivo de salmón.

A medida que la demanda mundial de proteínas de alta calidad continúa aumentando, ni la agricultura terrestre ni las poblaciones de peces silvestres serán suficientes para alimentar a la creciente población mundial. Por esta razón, resulta urgente la necesidad de una acuicultura responsable para satisfacer la demanda mundial de proteína animal.

Nuestro producto Silverside es un salmón de cultivo premium excepcionalmente sostenible. Es completamente rastreable y se cultiva de acuerdo con las más estrictas certificaciones para una acuicultura con altos estándares éticos y sostenible.

Silverside cuenta con certificaciones de clase mundial y actualizaciones constantes de todos sus procesos productivos, contando con certificaciones BAP<sup>7</sup> de 4 estrellas y ASC<sup>8</sup>.

Estamos comprometidos con una acuicultura responsable, que nos permita producir proteínas de alta calidad y de manera eficiente, mientras entregamos a nuestros clientes los mejores productos con el más alto estándar y producidos de manera sostenible. Silverside nos ha permitido dejar de utilizar 12.600 toneladas de peces silvestres en los últimos 5 años de producción.



Durante el mes de marzo de 2021, la revista científica **Nature publicó el artículo titulado “A 20-years retrospective review of global aquaculture”** (“Una revisión retrospectiva de 20 años de la acuicultura mundial”), donde se destaca, entre los principales hallazgos, el trabajo de sustentabilidad que se está llevando a cabo en la acuicultura. El documento advierte la baja en la utilización de harina y aceites de pescado como alimentos para los peces, sobre todo en los salmones.

En esta línea, el artículo resalta que “hace 15 años, se necesitaban 5 kilos de peces para producir 1 kilo de salmón, hoy solo se necesita 1,5 kilos de peces para producir 1 kilo de salmón”. Lo anterior, debido a que el uso de ingredientes de origen vegetal ha aumentado de manera constante. Sin embargo, nuestro producto Silverside requiere solo 0,5 kilos de peces silvestres, para crecer hasta la madurez y mantener altos niveles de Omega-3 que posee.

<sup>6</sup> DHA, Ácido docosahexaenoico

<sup>7</sup> Certificación bajo el estándar Best Aquaculture Practices

<sup>8</sup> Certificación bajo el estándar Aquaculture Stewardship Council

<sup>9</sup> Naylor, R.L., Hardy, R.W., Buschmann, A.H. et al. A 20-year retrospective review of global aquaculture. Nature 591, 551-563 (2021). <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03308-6>



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

# COMPROMISO CON NUESTROS CLIENTES

En Ventisqueros nos esmeramos para entregar el mejor servicio y productos a nuestros clientes y para garantizarlo, año a año nos evaluamos mediante una encuesta que busca captar la percepción de nuestros clientes sobre las distintas dimensiones de nuestro punto de contacto.

**Producto:** Evaluamos el grado de satisfacción de nuestros clientes con relación a la calidad de nuestros productos.

**Comercio Exterior:** Evaluamos la entrega de respuestas oportunas y correctas a nuestros clientes con relación a la documentación de embarque y el grado de satisfacción.

**Equipo Comercial:** Evaluamos el grado de satisfacción del cliente con relación a la atención del equipo de ventas y cómo damos respuestas a todas sus inquietudes.

La encuesta tiene una escala de evaluación desde muy satisfecho a muy insatisfecho. Otorgándole un puntaje 5 al muy satisfecho y 1 al muy insatisfecho. El resultado de esta encuesta es la base para nuestro trabajo anual, la cual nos da la confianza y afirma nuestro compromiso para seguir trabajando y mejorando hacia el futuro.

## COMERCIO EXTERIOR

### Servicio al cliente



- Neutral 5%
- Satisfecho 19%
- Muy satisfecho 76%

## EQUIPO COMERCIAL

### Calidad de atención del Gerente Comercial



- Neutral 0%
- Satisfecho 10%
- Muy satisfecho 81%

### Información documental precisa



- Neutral 5%
- Satisfecho 24%
- Muy satisfecho 71%

### Tiempo de respuesta



- Neutral 10%
- Satisfecho 19%
- Muy satisfecho 67%

### Tiempo de respuesta por documentación



- Neutral 10%
- Satisfecho 19%
- Muy satisfecho 0%

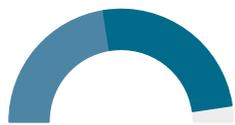
### Información entregada



- Neutral 5%
- Satisfecho 14%
- Muy satisfecho 71%

## PRODUCTO

### Entrega / Envío



- Neutral 0%
- Satisfecho 43%
- Muy satisfecho 48%

### Calidad Producto



- Neutral 5%
- Satisfecho 43%
- Muy satisfecho 52%

### Regularidad en calidad del producto



- Neutral 14%
- Satisfecho 33%
- Muy satisfecho 48%

### Calidad Packaging



- Neutral 0%
- Satisfecho 33%
- Muy satisfecho 67%

Puerto Ventisqueros nace de la necesidad de acercarnos a la comunidad ofreciendo nuestro producto: salmón de calidad y a precio justo para todos quienes habitan en nuestro alrededor. **Quisimos acercar la marca y el producto a quienes nos rodean:** colaboradores y comunidad de Puerto

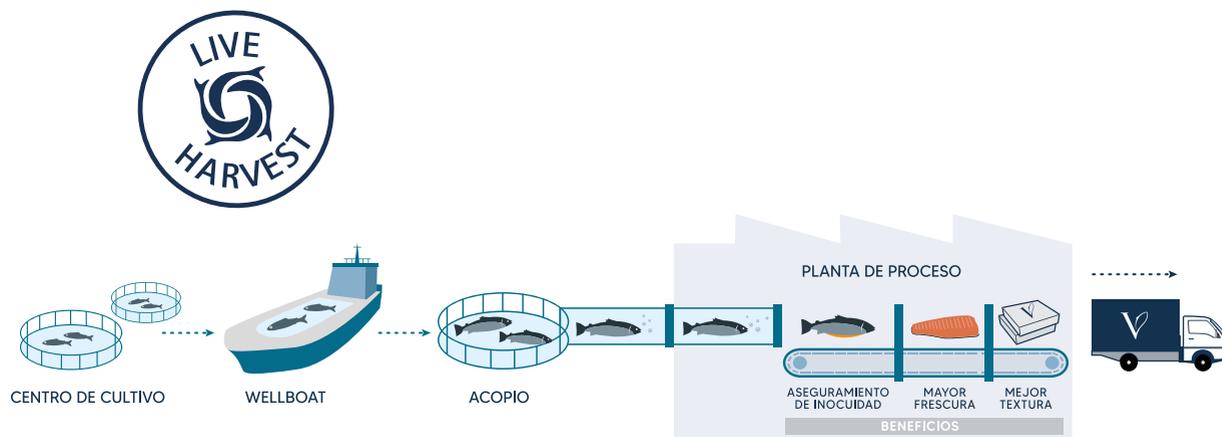
Montt (próximamente), a través de un sitio web amigable e intuitivo. **Para mayor información visite: <https://puertoventisqueros.cl/>**

## PROCESOS QUE NOS DISTINGUEN: COSECHA VIVA

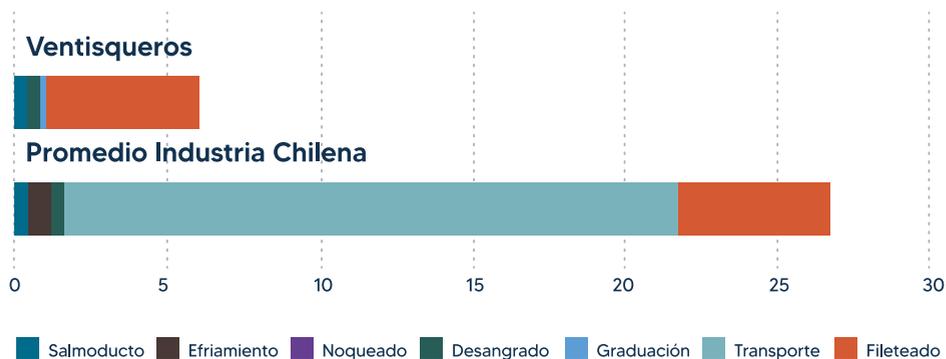
En Ventisqueros, con el ánimo de dar un eficiente y rápido servicio a nuestros clientes y consumidores, hemos implementado el proceso de Cosecha Viva (Live Harvest), donde el sistema de pre rigor, asegura la frescura del producto con los más altos estándares de calidad del mercado.

En el proceso Live Harvest, los salmones son transferidos desde el centro de cultivo al centro de acopio, los cuales se mantienen en un periodo de reposo para posteriormente ser succionados vivos a la planta de procesamiento. Con este método de procesamiento mantenemos la textura de la carne y le damos la mejor calidad a nuestros productos.

Esta metodología, nos permite ser eficientes con los tiempos de procesamiento, reduciendo notablemente los periodos de espera. De esta manera, aseguramos a nuestros clientes un producto de excelente textura y fresca en los distintos tipos de formatos de productos frescos y congelados.



TIEMPO DE PROCESOS (HORAS)  
LIVE HARVEST VENTISQUEROS VS INDUSTRIA



Fuente: Productos del Mar, Ventisqueros S.A.



## USO DE PRODUCTOS FARMACOLÓGICOS

Según indican expertos ambientales, con el cambio climático se producen menores aportes de agua dulce, aumento de la temperatura del agua de mar asociado a mayor temperatura del aire y mayor radiación. Condiciones que son favorables para el desarrollo y propagación de parasitosis (*Caligus* sp) y de la principal bacteria que afecta a la salmonicultura, *Piscirickettsia salmonis*, agente causal del Síndrome Rickettsial del Salmón (SRS), que produce importantes pérdidas de biomasa y aumento en el uso de productos farmacológicos para su control. Es necesario indicar que el uso de productos farmacológicos está asociado al bienestar animal para evitar que los peces se encuentren enfermos, prevenir y reducir la mortalidad. Por otro lado, es importante su control, ya que es exigible en los procesos de certificaciones.

Además, y producto de cambios climáticos, durante el año 2021 se presentó un evento FAN (Floración Algal Nociva) en el área del Fiordo Comau (ACS 17A), donde nuestra compañía se vio afectada como consecuencia de esta floración. En esta área teníamos cuatro centros de cultivo en periodo productivo, los cuales serían cosechados durante el segundo semestre del mencionado año, y debido al evento se presentaron importantes mortalidades. Sumado a lo anterior, estas microalgas dejaron los peces sobrevivientes con daños branquiales de moderados a severos

según informes patológicos realizados mediante histología, los que afectaron el desempeño productivo y sanitario posterior. La situación descrita, obligó a estos centros de cultivo a utilizar más tratamientos de productos farmacológicos que los proyectados.

No obstante, a fines del año 2020 se comenzó a utilizar una vacuna con diferente tecnología, vacuna viva SRS, que, según literatura académica, permite respuestas inmunológicas más prolongadas en el tiempo y de mayor intensidad que las vacunas inactivadas, comúnmente utilizadas. Con esta estrategia, esperamos tener menores pérdidas y menor uso de productos farmacológicos.

**Sabemos que es una herramienta más y que por sí sola no es suficiente, por lo que en Ventisqueros, estratégicamente hemos decidido utilizar antiparasitarios de larga duración, lo que nos permite tener por mayor tiempo los peces limpios de parásitos, evitando manejos de baño (pérdidas y estrés), siendo un aporte también al desempeño productivo y sanitario.**



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES



# MEJOR MEDIOAMBIENTE

Para minimizar el impacto medioambiental



## Indicadores de desempeño

- **E1.** Emisiones de gases de efecto invernadero
- **E2.** Huella hídrica
- **E3.** Actividades y condiciones del fondo marino
- **E4.** Cero escape de peces
- **E12.** % del uso energía desde fuentes renovables
- **E15 y E16.** Materiales reciclables, compostables o biodegradables para 2025
- **E17.** Disminuir consumo de plástico (material empaque y procesos)
- **E18.** Bajar tonelaje de EPS (material empaque)
- **E19.** Programa “Zero Waste to Landfill”

## Iniciativas:

- 1 Política de adm. de desechos
- 2 Consolidar Pilar calidad integral
- 3 Electrificación Sea Sites
- 4 Motores híbridos / eléctricos embarcaciones

# VENTISQUEROS, COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

## HUELLA DE CARBONO

Por tercer año consecutivo hemos medido nuestra huella de carbono considerando el impacto de las operaciones de nuestras instalaciones de agua de mar, agua dulce y planta de proceso. Durante el 2021, también se incluyeron las oficinas administrativas.

Además, con relación al Alcance 3 y avanzando en conjunto con la evolución de metodología, hemos ampliado el rango de medición incluyendo para este año 2021 el alimento adquirido como parte de la materia prima utilizada en la cadena productiva, envases y embalajes utilizados para el producto final; y también la logística de traslado del producto vendido hacia todos los destinos (nacionales e internacionales).

A continuación, se muestra las emisiones de gases de efecto invernadero para el año 2021.

**EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO AÑO 2021 POR ALCANCE**

	ton CO2eq
Alcance 1	6.591
Alcance 2	1.153
Alcance 3	164.787
<b>Total</b>	<b>172.529</b>

Durante el año 2021 hemos querido profundizar en las mediciones de GEI<sup>10</sup> históricas para lo cual hemos hecho un levantamiento de los consumos que afectan el Alcance 1 y 2 en las bases operativas. Por esta razón, hemos decidido considerar este adicional para evaluar nuestro desempeño en el tiempo.

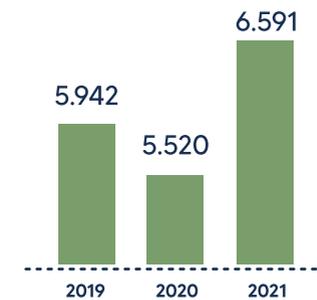
Con relación a la medición del Alcance 3, durante el año 2021 se consideraron categorías adicionales en las emisiones de GEI, entre ellas podemos mencionar: el alimento adquirido como materia prima, envases y empaques para producto final y logística de entrega a cliente final. Estas nuevas categorías fueron consideradas de acuerdo con una evaluación previa y que tiene un importante impacto en el Alcance 3.

En Ventisqueros estamos conscientes de la dificultad de la reducción del Alcance 3, debido a que gran parte de estas emisiones de GEI están asociados a la gestión de terceros. Por esta razón, Ventisqueros impulsará y motivará a sus proveedores para que se comprometan en la reducción de su huella de carbono. Para ello, en Ventisqueros a suscribimos durante el año 2021 el Acuerdo de Producción Limpia Salmonero de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, con el apoyo de la Asociación Gremial SalmonChile, donde participan productores y proveedores de la actividad acuícola, comprometiéndose a mejorar su desempeño ambiental.

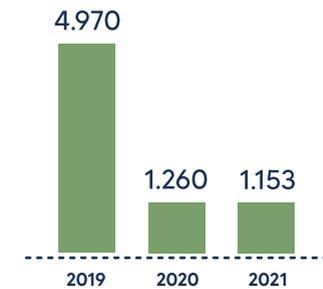
Con relación a la medición del Alcance 3, durante el año 2021 se consideraron categorías adicionales en las emisiones de GEI, entre ellas podemos mencionar: el alimento adquirido como materia prima, envases y empaques para producto final y logística de entrega a cliente final. Estas nuevas categorías fueron consideradas de acuerdo con una evaluación previa y que tiene un importante impacto en el Alcance 3. En Ventisqueros estamos conscientes de la dificultad de la reducción del Alcance 3, debido a que gran parte de estas emisiones de GEI están asociados a la gestión de terceros. Por esta razón, Ventisqueros impulsará y motivará a sus proveedores para que se comprometan en la reducción de su huella de carbono.

Para ello, en Ventisqueros a suscribimos durante el año 2021 el Acuerdo de Producción Limpia Salmonero de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, con el apoyo de la Asociación Gremial SalmonChile, donde participan productores y proveedores de la actividad acuícola, comprometiéndose a mejorar su desempeño ambiental.

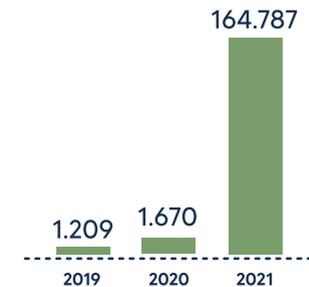
**TON CO2eq DEL ALCANCE 1**



**TON CO2eq DEL ALCANCE 2**

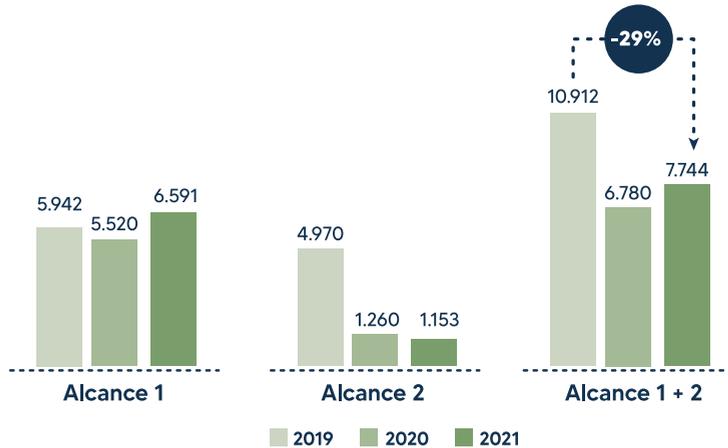


**TON CO2eq DEL ALCANCE 3**



<sup>10</sup> GEI. Gases de Efecto Invernadero

En Ventisqueros, durante el año 2021 logramos una reducción de un 29% con respecto al año base 2019, considerado el Alcance 1 y 2, sobre los cuales tiene gestión directa.



**Alcance 1:** Incremento de consumo de combustible asociado a mayor número de instalaciones operativas durante el 2021.

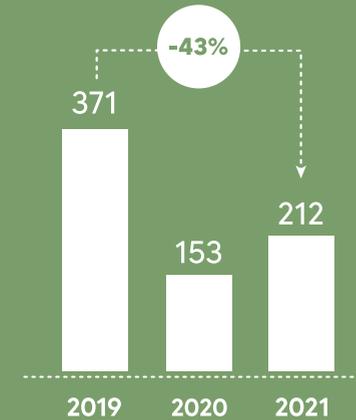
**Alcance 2:** 100% del consumo de energía eléctrica de Planta de proceso Chincui y edificio corporativo fue cubierto por I-REC. Ventisqueros desde el 2020 ha optado por la compra de cupos de energía I-REC a su distribuidor SAESA, esto con el objetivo de emigrar hacia el uso de energías renovables. En 2021 se incluyen consumos de bases de operación.

	2019	2020	2021
Alcance 1 + 2	10.912	6.780	7.744
ton producidas WFE	29.404	44.242	36.513
Nº de instalaciones evaluadas	27	25	29
<b>Indicadores de intensidad</b>			
Alcance 1 + 2 (ton CO2eq/ton WFE)	0,37	0,15	0,21

\* La presente medición considera instalaciones evaluadas tanto de Productos del Mar Ventisqueros S.A. como de Glaciares Dos S.A.

### EMISIONES DE KG DE CO2eq POR TONELADAS DE SALMÓN PRODUCIDO

Con relación a las emisiones de kg de CO2eq emitidos por toneladas de salmón producido, durante el año 2021 se emitieron 212 kg de CO2eq, lo que significa una reducción de un 43% menos con respecto a lo registrado el año 2019 (período usado como base para evaluar las reducciones de CO2).



Uno de los principales avances alcanzados durante el año 2021 fue definir la meta de reducción de gases de efecto invernadero en un 6% anual, meta y desafío que nos regirá durante los próximos años.

Por otro lado, la Planta de Procesos y oficinas corporativas, **mantuvieron un consumo de energía eléctrica 100% proveniente de fuentes de energía renovable no convencionales (ERNC)**, respaldado mediante Certificado I-REC. También, se alcanzó la firma del Acuerdo de Producción Limpia Salmonero (noviembre 2021), proceso en el cual se incluye la estandarización en la medición de la Huella de Carbono, tanto de productores, como de proveedores del rubro. Esto permitirá un orden en la reportabilidad y estandarización de las mediciones.

Con relación a la cuantificación de emisión de GEI se consideran 2 metodologías, las cuales son de Ubicación y de Mercado. Esto debido a que aún no se encuentra definido a nivel nacional el factor de emisión para el consumo de energía proveniente de Fuentes de Energía Renovable No Convencional (ERNC). Considerando lo anterior, se muestran los resultados de los Alcance 1, 2 y 3 para el año 2021 en la siguiente tabla.

Método	Alcance 1 (ton CO2eq)	Alcance 2 (ton CO2eq)	Alcance 3 (ton CO2eq)
Ubicación*	6.591	5.072	164.787
Mercado	6.591	1.153	164.787

\* Factor de emisión asociado al sistema eléctrico nacional

\*\* Factor de emisión específico según el tipo de fuente donde se obtiene la energía.

## NUESTROS DESAFÍOS DE REDUCCIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO

Conscientes de la crisis climática a nivel mundial y la responsabilidad que nos concierne, durante el 2021 en Ventisqueros hemos definido nuestras metas de reducción de Gases de Efecto Invernadero (GEI) mediante la Huella de Carbono, para esto consideramos los Alcances 1 y 2, tomando como año base las mediciones correspondientes al año 2019, esto debido a la gestión directa que tenemos sobre estos dos alcances. De esta forma, establecemos una meta de reducción de un 50% de nuestra Huella al año 2030. Además, en términos generales es necesario indicar que:

Una huella de carbono mide el total de emisiones de gases de efecto invernadero causados directa e indirectamente por la elaboración de un producto. La huella de carbono se mide en kilogramos de dióxido de carbono equivalente (kgCO<sub>2</sub>e) por porción normal (40 g) de proteína comestible del producto. Los datos son valores medianos.

El CO<sub>2</sub>e se calcula al multiplicar las emisiones de cada uno de los seis tipos de gases de efecto invernadero (CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O, HFCs, PFCs y SF<sub>6</sub>) por su índice de potencial de calentamiento global a 100 años (índice GWP).

La medición de huella de carbono de la producción animal es un proceso complejo y existen diversos métodos que se pueden utilizar. La huella de carbono de la producción animal depende, asimismo de diversos factores, por ejemplo, los métodos de producción, las regiones, las condiciones ambientales, etc. Por lo anterior, las cifras que representan la huella de carbono varían entre la comunidad de científicos y productores. La referencia utilizada en este caso fue seleccionada debido a que proporciona datos de diversas especies con base en un análisis de 148 evaluaciones del ciclo de vida de alimentos de origen animal, y estandariza los resultados por la misma unidad de producción de proteína. En este estudio, la huella de carbono se calculó con base en una porción estandarizada de 40 g de proteína, lo cual es ligeramente menor al requisito mínimo diario recomendado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, para un adulto saludable (46 g para mujeres, 52 g para hombres) corresponde a aproximadamente 200 g de carne o pescado.

### EMISIONES DE KG CO2eq POR SER NORMAL (40 G.)



**0.60**  
SALMÓN DE CULTIVO



**0.88**  
POLLO



**1.30**  
CERDO



**5.92**  
RES

- <https://globalsalmoninitiative.org/files/documents/Reducing-food%E2%80%99s-environmental-impacts-through-producers-and-consumers.pdf>
- <https://globalsalmoninitiative.org/files/documents/The-environmental-cost-of-animal-source-foods.pdf>
- <https://globalsalmoninitiative.org/files/documents/atlantic-salmon-the-super-chicken-of-the-sea.pdf>

## CONTROL DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN MÁS EFICIENTE

En Ventisqueros hemos puesto especial atención al proceso de alimentación y a las dietas utilizadas para alimentar a nuestros peces, debido al doble impacto que genera, tanto en el negocio como en el medio ambiente. Las fecas y el alimento no consumido en el lecho marino bajo las jaulas podrían presentar un impacto localizado no deseado en el ecosistema marino. Este problema se aborda con un mayor enfoque en el control de la alimentación, pero también en cómo optimizar las materias primas utilizadas.

Para ello desde el año 2018 contamos con nuestra Central de Alimentación Remota (CAR), desde la que es posible alimentar y monitorear los peces a más de 100 kilómetros de distancia. La Central de Alimentación Remota surge como respuesta a la necesidad de estandarizar la metodología de alimentación, integrando todos los elementos tecnológicos disponibles en nuestros procesos productivos.

**Actualmente, estamos desarrollando nuevas tecnologías de inteligencia artificial, que nos permitirán maximizar el proceso alimentario y minimizar sus pérdidas.**

La Central de Alimentación Remota cuenta con un sistema de conectividad robusto, con capacidad técnica para enlazar el 100% de nuestros centros de cultivo. También contamos con cámaras



sumergibles para tener visión de cada una de las jaulas de cada centro de cultivo de la compañía, además de visión superficial y parámetros ambientales en línea. Todo esto es controlado por personal altamente capacitado en estrategias de alimentación y en comunicación directa desde Puerto Montt hacia y desde los centros de cultivo.

En Ventisqueros continuamos trabajando para adquirir nuevos conocimientos sobre la acuicultura, explorando desarrollos con inteligencia artificial y nuevas tecnologías,

para así consolidar el mejor equipo de trabajo para la alimentación a distancia. Esto nos permitirá mejorar cada día más nuestra eficiencia productiva, desarrollar nuestro trabajo con armonía con las comunidades y el medio ambiente, y posicionarnos entre los productores más consistentes en lo que a producción responsable e indicadores productivos se refiere.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



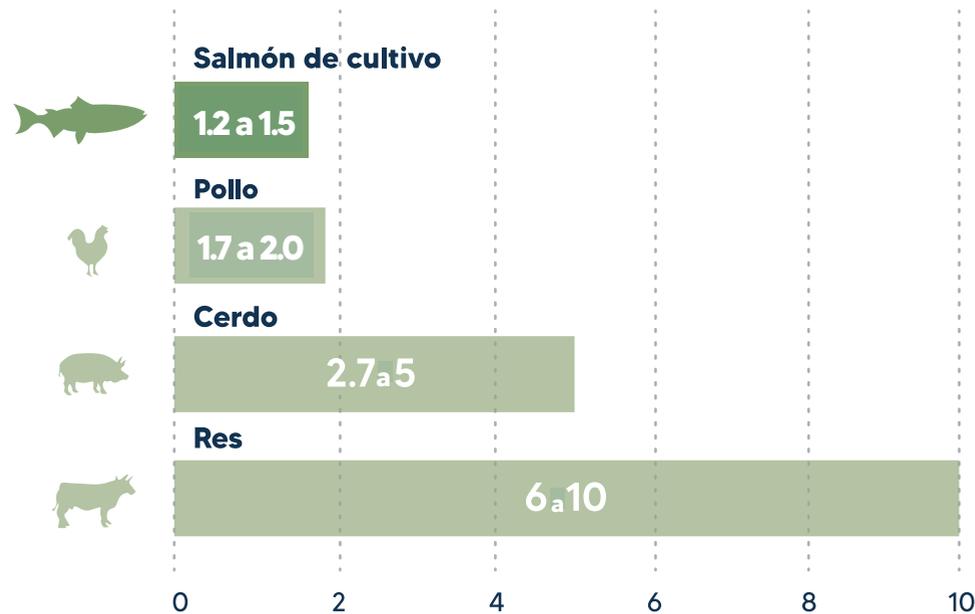
MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## ÍNDICE DE CONVERSIÓN ALIMENTICIA

El índice de factor alimenticia (FCR, por sus siglas en inglés) mide la productividad de los diferentes métodos de producción de proteínas. Expresa los kilogramos (Kg) de alimento necesarios para aumentar el peso corporal del animal en 1 Kg. Un FCR más bajo representa un uso más eficiente de los recursos del alimento.



- El índice de FCR del vacuno tiene un mayor rango, debido a los diferentes tipos de alimentos que se usan.
- Los diversos costos del alimento correspondientes a las industrias consideradas arriba ejercen influencia en las porciones de conversión de alimentos

1. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/aaa273/meta>

2. <https://globalsalmoninitiative.org/files/documents/atlantic-salmon-the-super-chicken-of-the-sea.pdf>

## DESEMPEÑO DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES EN LOS CENTROS DE CULTIVOS.

**El cuidado y protección del medio ambiente tiene una relevancia fundamental para la compañía. En Ventisqueros no somos ajenos a la necesidad de un ecosistema saludable para producir peces de la más alta calidad, de hecho, dependemos que las condiciones ambientales de nuestras concesiones de acuicultura sean óptimas.**

Uno de los indicadores de la condición ambiental de los centros de cultivo son los Informes Ambientales (INFA), los cuales tienen carácter normativo, es decir, son licitados y coordinados por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca); y corresponde a un servicio externo a la compañía realizar los muestreos mediante un laboratorio acreditado y la posterior emisión de informes donde se detalla las condiciones y desempeño ambiental de las concesiones donde se realiza el cultivo de peces.

Estos muestreos se realizan previo, durante y después de cada ciclo productivo de un centro de cultivo y permiten conocer la condición ambiental que se registra en el ciclo que se está desarrollando, un INFA aeróbico indica que el centro mantiene las condiciones para seguir



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

operando, mientras que un INFA anaeróbico indica que no está en condiciones de iniciar un nuevo ciclo productivo hasta que mejoren las condiciones ambientales del lugar. En términos generales, entre los años 2016 y 2021, más del 91% de los Informes Ambientales efectuados por la autoridad, arrojó resultados favorables aeróbicos.

Para seguir mejorando, en Ventisqueros hemos desarrollado una estrategia basada en: **reducción de la densidad de siembra en los centros de cultivo; el establecimiento de un sistema de alimentación a distancia que nos permite reducir la pérdida de alimentos**, evitando o minimizando la deposición en el fondo marino; períodos de descanso para los centros de cultivo con el fin de ayudar a los procesos de autopurificación de los sectores en los que tenemos instalados los centros de cultivo; y el desarrollo de un programa de monitoreo interno, para evaluar el desempeño de los centros de cultivos, especialmente aquellos centros sometidos a condiciones ambientales más sensibles.



La calidad del agua y el estado del fondo marino se monitorean y controlan rigurosamente en los centros de cultivos y sus alrededores, con el propósito de evitar efectos negativos y garantizar que los peces vivan en condiciones saludables. Los productores de salmones debemos monitorear los parámetros, incluidos los niveles de oxígeno, fósforo y cobre, que deben permanecer dentro de los límites establecidos.

**El salmón certificado por ASC debe ser cultivado de una manera armónica con el medio ambiente y que minimice los impactos en el ecosistema local.**

Por ejemplo, los centros de cultivos deben implementar planes de manejo ambiental y demostrar que no causan daños a las especies amenazadas o en peligro de extinción o sus hábitats.

Además, los centros de cultivo de salmones certificadas ASC deben gestionar los depósitos orgánicos en el sedimento debajo de las balsas jaulas de una manera responsable. Los niveles de materia orgánica, Potencial Redox y PH en los sedimentos deben medirse a intervalos regulares y deben permanecer dentro de los límites establecidos.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## PROGRAMA “ZERO WASTE TO LANDFILL”. REDUCCIÓN DE NUESTROS RESIDUOS EN TODA LA CADENA DE VALOR

El 2021 fue un año determinante, en el cual logramos definir la estrategia de gestión de residuos y enfocar nuestros esfuerzos en reciclar aquellos residuos con mayor potencial y factibilidad de reciclaje en la zona. Para esto fue clave la alianza que establecimos con Ecológica, empresa nacional dedicada a la gestión de residuos, la cual desde fines del 2021 se ha transformado en un aliado estratégico para Ventisqueros.

Para este año, el desafío apunta a la reducción de residuos enviados a vertedero, para lo cual nos concentraremos en activar las siguientes acciones que permitirán sin duda conseguir la ansiada meta:

- Valorización de al menos 950 toneladas de lodos orgánicos. Esto quiere decir que un importante volumen de lodos provenientes del sistema de tratamiento de residuos líquidos tanto de Planta de Proceso Chincui como de las Pisciculturas, serán compostados en plantas autorizadas, para generar fertilizante natural para cultivos agrícolas y jardines.
- Reducción de al menos el 50 % de embalajes de poliestireno expandido recepcionados desde proveedores y servicios.
- Reducción del 7% de material de empaque.

- Implementación de un sitio de segregación de residuos provenientes desde centros de cultivo de engorda o agua de mar.
- Formación y educación intensiva de nuestros colaboradores enfocada en materias de Economía Circular y Eco Diseño.
- Elaboración del plan de reducción de envases y embalajes de acuerdo a la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor 20.920/2016.

Para los próximos años nuestros desafíos son ambiciosos y apuntan principalmente al logro de la meta cero desechos a vertederos o Zero Waste to Landfill (ZWTL) al año 2026 promoviendo alianzas y proyectos locales de Economía Circular, permitiendo de este modo un progreso, no sólo particular, si no que compartido y sinérgico con la comunidad.

Otro desafío importante, es que la meta ZWTL esté acompañada de una reducción significativa de residuos generados. De este modo, consideramos abordar efectivamente la causa raíz en la compleja gestión de los residuos generados en la producción acuícola enfocándonos en mejorar más allá de solo bajar la cifra de disposición final y aumentar el reciclaje. Para esto, durante los próximos dos años trabajaremos arduamente en el diseño e implementación de proyectos sustentables que permitan el logro de este ávido propósito.

<sup>12</sup> Poliestireno expandido EPS por sus siglas en inglés, Expanded Polystyrene.

<sup>13</sup> Plásticos de alta densidad HDPE por sus siglas en inglés, High Density Polyethylene.

<sup>14</sup> Plásticos de baja densidad LDPE por sus siglas en inglés, Low Density Polyethylene.

Uno de los grandes avances que tuvimos durante el 2021 fue poder integrar otros residuos con posibilidades de ser valorizados por proyectos de la zona. Con esto logramos reciclar un total de 81% del total de los residuos generados en nuestras instalaciones, entre los cuales destacamos:

- Residuos de salmón generados como parte de la cadena productiva, los cuales se destinan a la producción de harina y aceite de pescado.
- Lodos generados por el tratamiento de residuos industriales líquidos en la planta de proceso Chincui.
- Plásticos de diversas categorías (EPS<sup>12</sup>, HDPE<sup>13</sup>, LDPE<sup>14</sup>, entre otros) recuperados en todas nuestras instalaciones productivas al descartar envases y embalajes, realizar instalación y desarme de estructuras, mantención en las instalaciones y limpiezas de sectores aledaños principalmente.
- Cartón y papel generados por el descarte de envases y embalajes de productos adquiridos a terceros, como así también, descarte de embalaje de producto en planta de proceso.
- Restos metálicos o más conocido como chatarra, generado como parte de la renovación y/o desarme de instalaciones.



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

Revisar permanentemente las instalaciones, los procesos, las herramientas y los materiales disponibles para facilitar la segregación de residuos en las instalaciones productivas ha sido basal e imperante en todo este proceso. Junto a lo anterior, se reforzó la educación ambiental a gran parte de los colaboradores, enfocándose en el manejo de los residuos generados en sus áreas de trabajo.

La alianza estratégica formada con Ecológica nos ha permitido acceder a nuevas alternativas de recuperación de residuos, para lo cual hemos necesitado, además, personal especializado para lograr mantener la segregación de nuestros residuos desde el origen.

Este plan de trabajo durante el 2021 permitió obtener los siguientes resultados:



DURANTE EL 2021 VALORIZAMOS EL 81% DE NUESTROS RESIDUOS



## NUESTROS AVANCES EN LA REDUCCIÓN DEL USO DE MATERIALES DE EMPAQUE

Como parte de nuestro compromiso con la sustentabilidad, y bajo un estricto plan de reducción de uso de recursos en las líneas de polietileno y poliestireno, sumado a la alianza de desarrollo con nuestros principales proveedores, desde el año 2019 al cierre del año 2021, dejamos de consumir 181 toneladas de estos materiales. Utilizamos como base de comparación el consumo del año 2018, periodo en el cual determinamos los objetivos y trazamos la ruta hacia la reducción de consumos en estas líneas de productos.

Para el año 2022, la meta que fijamos es reducir el consumo en un 5%, con respecto al año 2021, para las líneas de ambos polímeros plásticos (Poliestireno y Polietileno); bajando las tasas de consumos mediante la innovación y el plan ECRS, asociado a Eliminar, Combinar, Reducir y Simplificar el uso de los polímeros plásticos.

**“Nuestro foco, en primera instancia, es continuar teniendo la sustentabilidad como una guía de lo que hacemos. Estamos reduciendo el uso de recursos y el impacto al medioambiente sin afectar la calidad de nuestros productos” (Igor Stack, Gerente Técnico de Ventisqueros).**

Además, se trata de una acción sostenible: la reducción de insumos por requerimiento e innovación ha generado un importante ahorro para la compañía, dejando en evidencia que ser sustentables no implica costos extras en la producción.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES

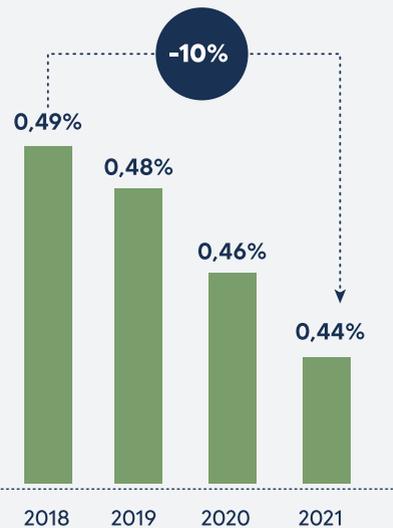


MAYOR  
SEGURIDAD

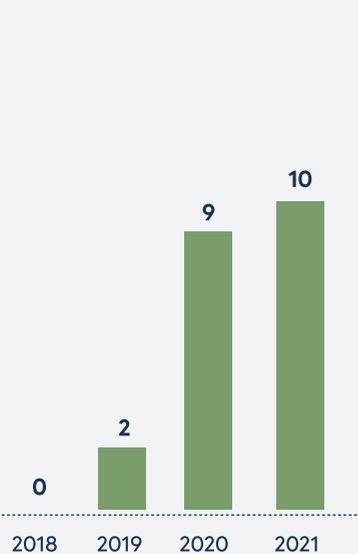


MEJORES  
ESTÁNDARES

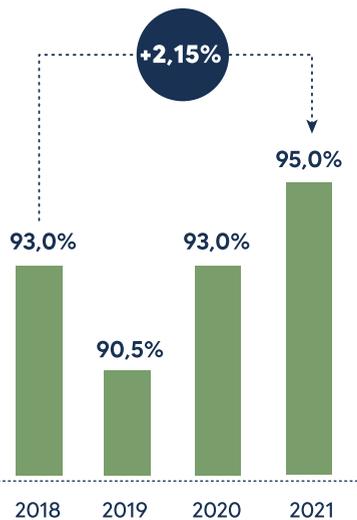
% De reducción del uso de Tons. de plástico consumidas (Empaque y Procesos) por Ton. Producida



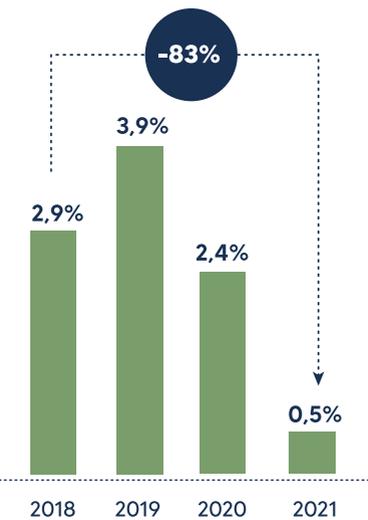
Reducción de Uso de Toneladas de Plástico (base 2018)



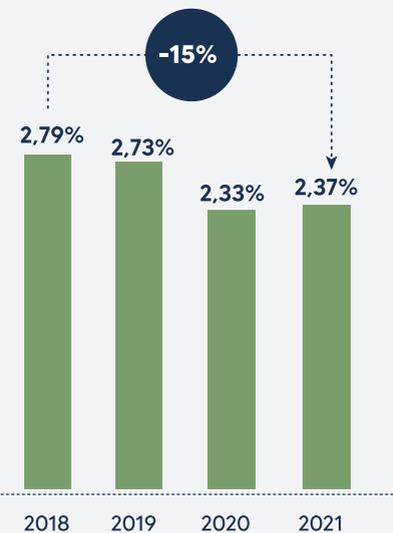
Evolución del Uso de Materiales Sustentables y/o Reciclables (base 2018)



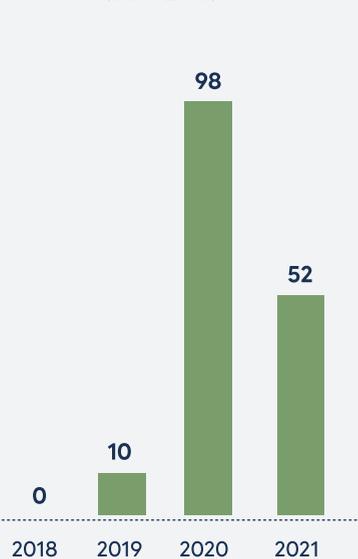
% Reducción de las Mermas de Material de Empaque



% De reducción del uso de Tons. de Poliestireno Expandido (cajas) por Ton. Producidas de Producto Fresco



Reducción de Uso de Toneladas de Poliestireno Expandido (base 2018)



## HUELLA HÍDRICA

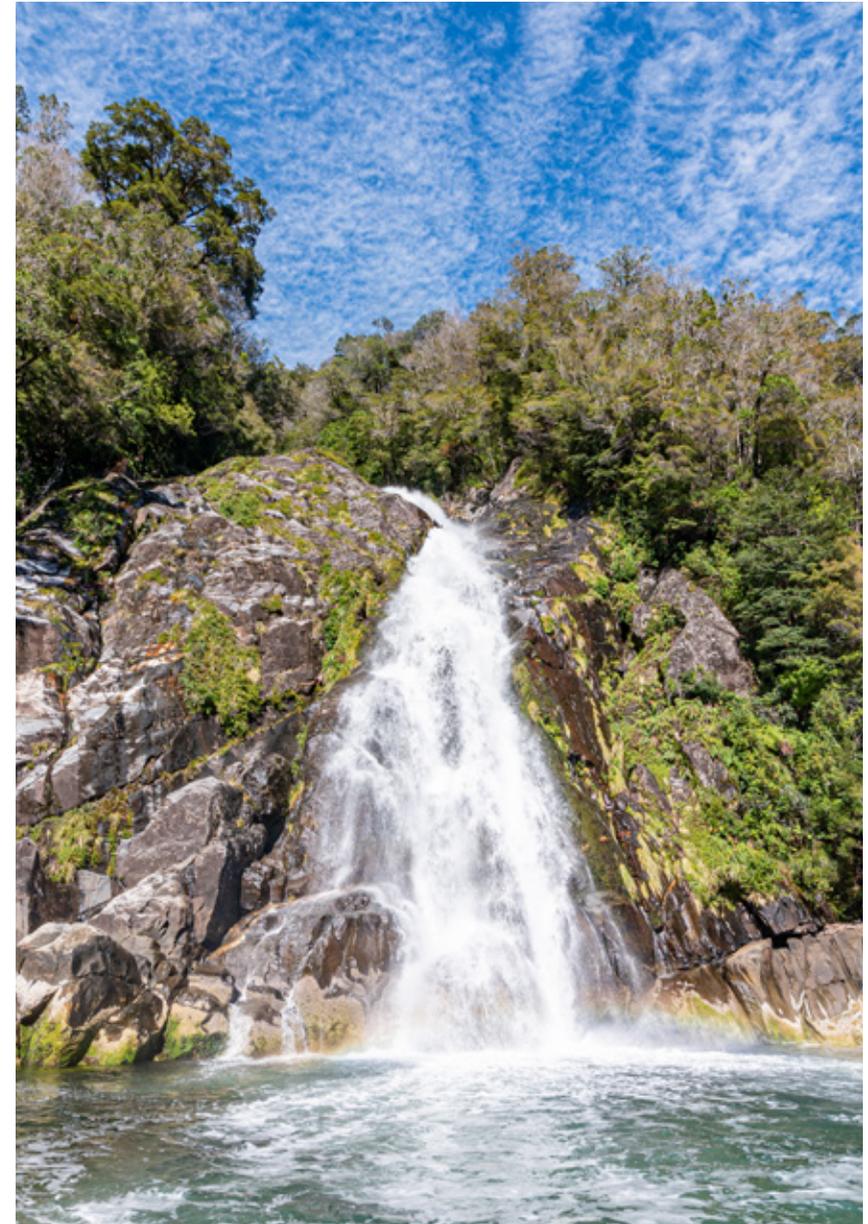
Por tercer año consecutivo hemos medido nuestra Huella hídrica. Siendo conscientes de la situación de estrés hídrico nacional y de la escasez de agua a nivel mundial, durante el 2022 definiremos una estrategia de reducción de huella hídrica que permita tener un uso más responsable y eficiente del recurso hídrico que utilizamos a lo largo de nuestra cadena productiva.

La huella hídrica reportada corresponde a uso de agua dulce en las instalaciones operativas de Ventisqueros durante el año 2021.

	2019	2020	2021
Sin descarga al mar	5.299.225 m <sup>3</sup>	6.322.002 m <sup>3</sup>	4.354.089 m <sup>3</sup>
Nº de instalaciones operativas	27	25	29
ton WFE	29.404	44.242	36.513
m3/ton WFE- sin descarga al mar	180,2 m <sup>3</sup>	142,9 m <sup>3</sup>	119,2 m <sup>3</sup>

\* La presente medición considera instalaciones evaluadas tanto de Productos del Mar Ventisqueros S.A. como de Glaciares Dos S.A.

Durante los años 2019 y 2020 se reportaron los resultados considerando en la metodología la cuantificación de las descargas de efluentes en mar. Sin embargo, a partir del año 2021, comenzamos a reportar los resultados de acuerdo con metodologías de la cuantificación de la Water Footprint Network, es decir, sin descarga al mar. Este sistema de reportabilidad se mantendrá durante el año 2022 y posteriores.





# MEJORES COMUNIDADES

Para crear  
valor compartido



## Indicadores de desempeño

- **S5.** Pago de patentes por licencias
- **S6.** Actividades comunitarias: Programa de ayuda social de VQ
- **G1.** Reporte y Transparencia

## Iniciativas:

- 1 Programa de limpieza de playas
- 2 Ferias educacionales
- 3 Talleres ambientales
- 4 Talleres invernaderos
- 5 Fondos Concursables

# COMPROMISO SOCIAL Y RELACIONAMIENTO COMUNITARIO

## SUSTENTABILIDAD Y ACTIVIDADES COMUNITARIAS

Frente a la crisis social y climática que vivimos como sociedad, las comunidades rurales se preguntan cuál es el aporte de las empresas en términos de desarrollo y qué impactos generan sus actividades en el medio ambiente. La respuesta ante estas preguntas debe ser clara y precisa. La ciudadanía espera ver un mayor compromiso por parte de aquellos actores que pueden generar cambios en las comunidades y, ante este desafío, Ventisqueros ha asumido un Compromiso Social importante y que se ha ido robusteciendo con el paso de los años.

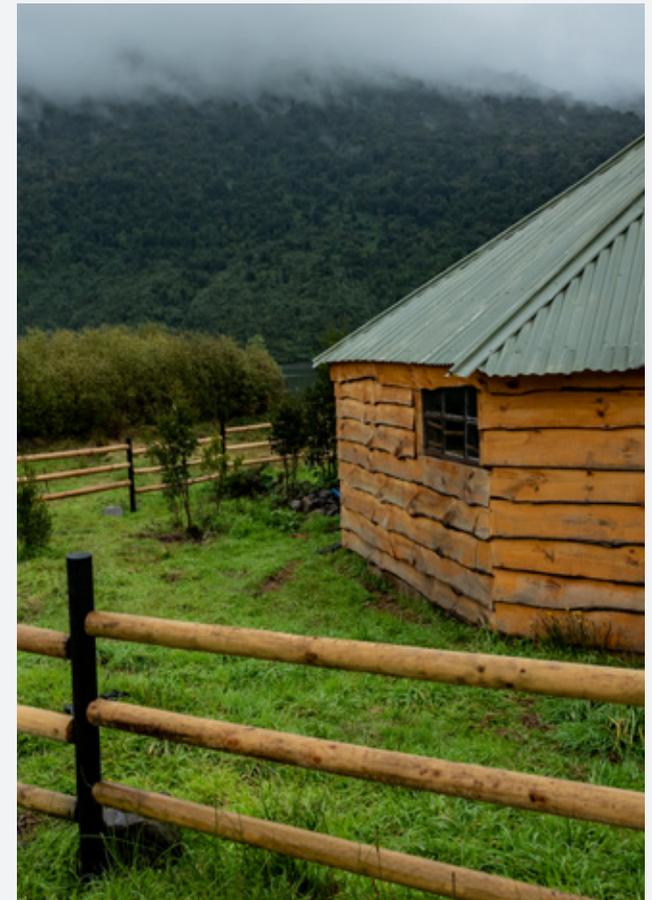
Este Compromiso Social está en línea con nuestra Misión en Ventisqueros, con la que buscamos **mejorar la vida de las personas y el bienestar general del planeta, a través de una acuicultura sustentable**. Sin lugar a duda, esta Misión ha marcado la pauta con la cual en Ventisqueros interactuamos y construimos proyectos colaborativos con las comunidades aledañas.

Dentro de este Compromiso Social, en Ventisqueros hemos definido cinco ejes de trabajo prioritarios, con los que se busca

ser un aporte en el desarrollo económico, social, cuidado del medio ambiente y de las comunidades rurales. En especial de aquellas donde Ventisqueros forma parte como vecino:

### Ejes de Trabajo Relacionamiento Comunitario 2021

- Programa de Educación Ambiental Escolar
- Fondos Concursables Ventisqueros
- Acciones Comunitarias
- Programa Fomento Agrícola Local
- Fondo Emprendedor Ventisqueros (Piloto)
- Voluntariado Corporativo (Piloto)
- Programa de Inserción Laboral Ventisqueros (Piloto)



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## ALIANZA PARA EL TRABAJO COLABORATIVO. VENTISQUEROS Y FUNDACIÓN LA SEMILLA 2021

Desde 2016, en Ventisqueros, hemos trabajado en colaboración con Fundación La Semilla en un “Plan de Vinculación Comunitario y Desarrollo Local”, el cual tiene por objetivo promover espacios de comunicación y participación directa con la comunidad. Hasta el momento, este Plan ha sido implementado en las comunas de Hualaihué, Quemchi, Puerto Montt, Quinchao y Ancud; y está compuesto por diferentes iniciativas enfocadas en niños/as, jóvenes y organizaciones de la sociedad civil.

A lo largo de 2021, hemos logrado consolidar este Plan, a través de cinco ejes de trabajo, centrados en fortalecer el desarrollo local, y contribuir así, a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

### ■ 1. Programa de Educación Ambiental Escolar:

Este programa se ha realizado durante los últimos seis años y ha permitido conformar una red de 13 establecimientos educacionales, los cuales reciben diversos aportes por parte de Ventisqueros. Entre ellos, cabe destacar el acompañamiento y una estrecha asesoría que se les brinda cada año en la postulación y renovación de la Certificación Ambiental del Ministerio de Medio Ambiente (SNCAE<sup>15</sup>). Por otro lado, se encuentran los “Fondos de Escuela Sostenible” (FES), con los que se implementan diferentes iniciativas vinculadas al

Plan Educativo de cada establecimiento. Adicionalmente, está la organización de “Ferias Ambientales” en Hualaihué y Quemchi, con los que generamos un espacio de encuentro, recreación y educación ambiental para diferentes escuelas y organizaciones comunitarias.

### ■ 2. Fondos Concursables Ventisqueros:

Por medio de este eje de trabajo, en 2021 se entregó recursos a un total de 30 organizaciones de la sociedad civil pertenecientes a las comunas de Hualaihué y Quemchi, quienes implementaron iniciativas que benefician de manera directa a más de 2.000 personas, fomentando así la participación ciudadana y la ejecución de acciones locales.

### ■ 3. Acciones Comunitarias:

A pesar de las dificultades del COVID-19, en Ventisqueros hemos mantenido nuestro compromiso de trabajo con importantes iniciativas comunitarias en la región, tales como las Comunidades Terapéuticas en rehabilitación de alcohol y drogas de la Fundación “Fazenda de Esperanza”, en la comuna de Ancud. También se llevó a cabo el proyecto cultural de la “Bibliolancha”, que consiste en un ciclo de lectura y cuenta-cuentos

itinerante por las Islas de la Comuna Quemchi, con la que Ventisqueros apoya a preservar y poner en valor la cultura local de Chiloé.

### ■ 4. Programa Fomento Agrícola Local:

Dentro de este eje de trabajo se realizaron diferentes talleres y visitas técnicas dirigidas por la destacada agroecóloga Lily Foster, de “Fenix Farm”, quien asesoró a más de 70 personas de diversas escuelas, organizaciones y huertos comunitarios.

### ■ 5. Estudio “Vinculación Comunitaria”:

Finalmente, cabe mencionar la Evaluación de Resultados 2016-2020, con la cual se buscó analizar el impacto que ha tenido el “Plan de Vinculación Comunitario y Desarrollo Social” de Ventisqueros, con el objetivo de orientar nuestro Compromiso Social hacia aquellas iniciativas y acciones que respondan de la forma más pertinente posible a la realidad de las comunidades.

# 9.041

**Personas fueron beneficiadas con el “Plan de Vinculación Comunitario y Desarrollo Local” de Ventisqueros durante el año 2021.**

<sup>15</sup> Sistema Nacional de Certificación Ambiental de Establecimientos Educacionales del Ministerio de Medio Ambiente.



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

## FONDOS CONCURSABLES Y TRABAJO CON ESCUELAS

Dentro del “Plan de Vinculación Comunitario y Desarrollo Local” de Ventisqueros, hay dos ejes de trabajo que se encuentran particularmente consolidados y que representan un apoyo significativo para el desarrollo de las comunidades. Se trata del Programa de Educación Ambiental Escolar y los Fondos Concursables Ventisqueros, que se analizan a continuación:

### Programa de Educación Ambiental Escolar:

Este eje de trabajo ha sido de vital importancia durante los últimos siete años

para los niños/as y jóvenes de las comunas de Hualaihué y Quemchi.

Trece fueron los establecimientos educacionales con los que se firmó convenio en 2021 y que forman parte de una red educacional apoyada de diversas formas por Ventisqueros. En primer lugar, son escuelas a las que se asesoró de manera muy estrecha a postular y/o renovar la Certificación Ambiental del Ministerio de Medio Ambiente (SNCAE), la cual reconoce públicamente a estos establecimientos – a nivel nacional – por su calidad y compromiso en la educación ambiental. Por otro lado, les

permite recibir de manera preferente capacitaciones, talleres y seminarios públicos y, además, les otorga un mayor puntaje al momento de postular a diferentes instrumentos públicos y fondos concursables.

**CUADRO RESUMEN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES BENEFICIADOS CON EL PROGRAMA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL ESCOLAR.**

Establecimiento	Firma de convenio	Fondo escuelas sostenibles	Asesoría SNCAE MMA	Entrega de insumos para huertos	Talleres ambientales	Talleres de liderazgo
Liceo Hornopirén	■	■	■	■		■
Escuela Antupirén	■	■	■			
Escuela Pichicolo	■	■	■	■		
Escuela los Halcones de la Puntilla de Pichicolo	■	■	■	■		
Colegio Sagrada Familia de Hornopirén	■	■	■	■	■	■
Escuela Cordillera Nevado	■	■	■			
Escuela Huite	■	■	■	■		
Escuela Profesora Eliana Triviño	■	■	■			
Escuela Camino de Esperanza (Aspaut)	■	■	■	■	■	
Colegio Santa María	■	■	■	■	■	
Escuela Rural Bordemar Villa Mechuque	■	■	■			
Escuela Rural San Francisco de Isla Meulín	■	■	■			
Colegio Santa Ana	■		■	■	■	

Dentro del Programa de Educación Ambiental, también cabe destacar que en Ventisqueros entregamos anualmente “Fondos de Escuela Sostenible” (FES), los para cada uno de estos establecimientos y que son utilizados para realizar proyectos e iniciativas vinculados al Plan Educativo y requerimiento de cada escuela. Como se puede apreciar en el siguiente cuadro, los proyectos del año 2021 respondían a necesidades de infraestructura, conectividad, equipamiento de protección ante el COVID-19 y talleres educativos.

Por último, dentro del trabajo que se realizó con las escuelas, existieron otros proyectos de apoyo específicos, tales como la organización de Ferias Ambientales en Hualaihué y Quemchi, que en 2021 lograron convocar a cerca de 300 personas de diferentes escuelas y organizaciones de la sociedad civil. También se encuentra la constitución del “Comité Asesor Empresarial Liceo Hornopirén”, una instancia público-privada con la que se busca generar sinergias que acerquen el mundo privado a la educación técnica, estableciendo puentes entre el mercado laboral y los liceos de las comunidades.

#### Fondos Concursables Ventisqueros:

Este es un eje de trabajo que representa uno de los apoyos más significativos de Ventisqueros hacia las comunidades rurales, específicamente a organizaciones

### RESUMEN PROYECTOS BENEFICIADOS CON LOS “FONDOS ESCUELAS SOSTENIBLES”

Establecimiento	Fondo escuelas sostenibles
Liceo Hornopirén	Mejorando espacio y conectividad al interior del Liceo
Escuela Antupirén	Taller de comunicación y creación audiovisual
Escuela Pichicolo	“Mi patio techado”
Escuela los Halcones de la Puntilla de Pichicolo	Ayudando a iluminar el presente para mejorar el futuro
Colegio Sagrada Familia de Hornopirén	Reviviendo nuestro invernadero
Escuela Cordillera Nevado	Taller de periodismo
Escuela Huite	Habilitar capatación de aguas lluvias para riego y mejorar cierre perimetral de invernadero
Escuela Profesora Eliana Triviño	Reparación de invernaderos
Escuela Camino de Esperanza (Aspaut)	Retorno seguro a clases presenciales
Colegio Santa María	Renovación de Invernadero Educativo
Escuela Rural Bordemar Villa Mechuque	Proyecto “Escuela Bordemar Mechuque”
Escuela Rural San Francisco de Isla Meulín	Desarrollando mis habilidades

de la sociedad civil. Su objetivo es promover iniciativas que nazcan de la misma comunidad, fomentando la participación ciudadana en proyectos colaborativos. Cabe mencionar que nuestro apoyo no es solo monetario, sino que además se acompaña a las organizaciones con talleres de fortalecimiento de gestión organizacional. Entre las organizaciones beneficiadas, se encuentran: Juntas de Vecinos, Comunidades Indígenas, Clubes de Adulto Mayor, y otras que se pueden ver en el siguiente gráfico de organizaciones adjudicadas.

El año 2021 se recibió un total de 85 postulaciones a los Fondos Concursables Ventisqueros, de las cuales 30 fueron las organizaciones ganadoras y que se adjudicaron fondos en dinero para proyectos comunitarios. Las iniciativas apoyadas a través de los fondos beneficiaron de manera directa a más de 2.000 personas pertenecientes a las comunas de Hualaihué y Quemchi.



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



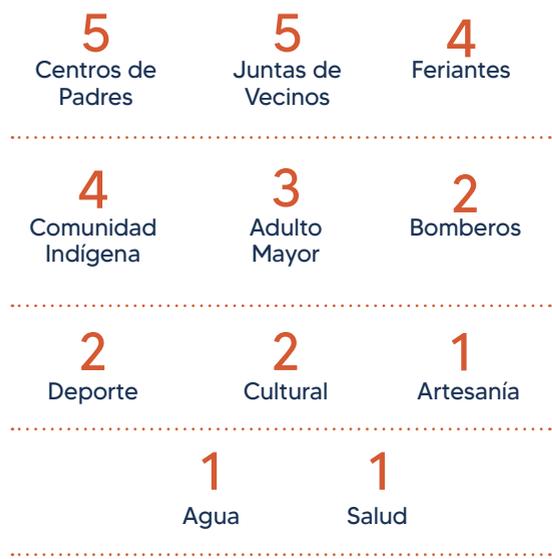
MEJORES ESTÁNDARES

### FONDOS CONCURSABLES 2021

El propósito del Programa de Fondos Concursables, es aportar a la comunidad organizada, mediante el fortalecimiento de la participación comunitaria en la solución de sus problemas, además de promover la asociatividad para lograr resultados concretos.



### ORGANIZACIONES ADJUDICADAS CON LOS FONDOS CONCURSABLES DE VENTISQUEROS DURANTE 2021



Localidad	Nombre Organización	Nombre del Proyecto
Quildaco	Club de Adultos Mayores San Sebastián	Seguimos avanzando la construcción de la Sede para adultos mayores de Quildaco Bajo
Contao	Junta de vecinos Contao rural	Tercera etapa construcción Sede Social Contao rural
Cholgo	Junta de vecinos N°14 Cholgo	Mejoramiento de Sede Social
Hualaihué	Cuerpo de Bomberos de Hualaihué	Con luz se trabaja mejor
Pichicolo	Comunidad Indígena Amutuy Ruka	Equipamiento para baños en la Ruka Comunitaria
Hualaihué	Agrupación de Feriantes del PDTI de Hualaihué	Habilitando baño de Sede Social Agrupación Feriantes PDTI
Mañihueico	Agrupación de Feriantes costumbristas Mañihueico	Construcción de techo y cambio de puertas, Feria Costumbrista Mañihueico
Hornopirén	Comunidad Indígena Ayulem Mapu	Término de pasarela
Hornopirén	Agrupación Mapuche Huilliche Mapunewenche	Equipamiento para actividades comunitarias
Chaqueihua	Junta de Vecinos de Chaqueihua	Primera Cicletada en Chaqueihua
Pichicolo	Club Adulto Mayor Estero Pichicolo	Kit sanitarios para Adultos Mayores de Pichicolo
Hualaihué	Agrupación Social y Cultural Orquesta de Hualaihué	Gira motivacional a Teatro del Lago
Pichicolo	Centro de Padres y Apoderados Escuela Los Halcones	Ayudando a iluminar el presente para mejorar el futuro
Curamin	Comité de Salud El Progreso	El Comité de salud de Hualaihué Puerto apoyando a nuestros vecinos/socios con dependencia severa en nuestro sector
Pichicolo	Centro de Padres y Apoderados Escuela Pichicolo	Mi patio techado: Un espacio para crear, expresar, compartir y jugar
Pichicolo	Junta de vecinos N°14 Pichicolo	Recreando sueños
Manzano Alto	Junta de vecinos Manzano Alto	Adquisición materiales para construcción: cerco frontis terreno Sede Social, Junta de vecinos Manzano alto
Quemchi centro	Centro General de Padres y Apoderados Colegio Santa Ana	Adquisición de uniforme para el grupo de forjadores ambientales y Gobierno Escolar del Colegio Santa Ana
Tubildad	Comunidad Ñuke Mapu Tubildad	Implementación de cocina
Tubildad	Club Adulto Mayor Los Cisnes	Estimulando la cognición; equipamiento de los talleres de Actividad Física y Música del Club Adulto Mayor Los Cisnes
Tubildad	Agrupación de Padres y amigos Ñgen Wapi	Campamentos itinerantes
Isla Añihue	Agrupación artesanía y turismo de Isla Añihue, Quemchi	Seguimos mejorando el servicio en Isla Añihue
Tubildad	Club Deportivo Independiente de Tubildad	Fertilizando nuestro sueño
Isla Mechuque	Centro Gral. de Padres ty Apoderados Escuela Bordemar	Implementando una bodega
Tubildad	Comité de Agua Rural "La esperanza de Tubildad"	Sala de tablero
Quemchi centro	Centro de Padres y Apoderados Escuela Básica Quemchi	Navengando por Mil Paisajes
Isla Mechuque	Comité de Feriantes entre Puentes y Canales	Abrigado e identificándonos en Isla Mechuque
Quemchi	Hilanderas de los Mil Paisajes	Hilan de hilan las Hilanderas
Huite	Club Deportivo Chile Estrella	Un espacio indispensable en el Diario Vivir
Llucu	Brigada de Bomberos Aguas Claras de Llucu	Mejoramiento de Obras menores Brigada de Bomberos Aguas Claras de Llucu

### Postulaciones y adjudicación a los Fondos Concursables Ventisqueros entre 2017 y 2021



### Fondos entregados entre 2017 y 2021



En Ventisqueros nos encontramos en un proceso avanzado para lograr la certificación del 100% de nuestra biomasa producida bajo el estándar Aquaculture Stewardship Council (ASC). Uno de los requisitos que como compañía debemos cumplir para optar a la certificación, es que nuestros centros de cultivos deben operar de una manera socialmente responsable. Esto significa brindar a los trabajadores la capacitación adecuada en materia de salud y seguridad, además, pagarles y tratarlos de manera justa. **También significa ser un buen vecino de las comunidades locales y comunicarse de manera proactiva con ellas. Los centros de cultivos deben monitorear y mantener la biodiversidad del sector.**



Las limpiezas se llevan a cabo con la ayuda de voluntarios de Ventisqueros y la comunidad local, ya sean escuelas, organizaciones sociales y vecinos del sector. Esto, con el fin de generar sentido de pertenencia, satisfacción de contribuir a un bien superior y demostrar valor compartido a nuestra actividad y a las comunidades.

El programa “Nuestro Océano, nuestra Responsabilidad” engloba diferentes iniciativas y compromisos de limpiezas de playas, en los que hemos accedido voluntariamente a participar. Durante el 2021 nos hicimos presente en cinco diversos sectores cercanos a nuestras áreas de operación, ubicadas en Hualaihué, Chiloé y Puerto Montt, recolectando más de 8 toneladas de residuos de las cuales más del 40% fueron destinadas a reciclaje.

En cuatro sesiones de limpiezas, en Ventisqueros hemos liderado como organizadores e invitando a participar a nuestros colaboradores y comunidades aledañas, consiguiendo ejecutar grandes operativos de recolección de residuos y logística de envío a sitios autorizados para su disposición o valorización.

Durante el 2021 además, hemos sido partícipes activos del Plan Tenglo, impulsado y organizado por la Capitanía de Puerto de la ciudad de Puerto Montt, en el cual estuvimos presentes con una alta participación de colaboradores, apoyo logístico para el traslado de residuos y materiales de apoyo necesarios para la limpieza.

## NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE Y LA COMUNIDAD

### PROGRAMA “NUESTRO OCÉANO, NUESTRA RESPONSABILIDAD” AÑO 2021

En Ventisqueros estamos comprometidos con nuestro ambiente y para ello, hemos creado un programa de playas limpias llamado “Nuestro Océano, Nuestra Responsabilidad” con operaciones regulares de limpiezas de playas, las que cuentan con la ayuda y compromiso de nuestros colaboradores. Estas campañas de limpieza de playas funcionan de forma adicional a las campañas de limpieza de playas que son realizadas por el personal de los centros de cultivos.

En el programa “Nuestro Océano, Nuestra Responsabilidad” todos los colaboradores voluntarios de la compañía efectúan una limpieza de las distintas playas seleccionadas, para recolectar boyas, plumavit, botellas, plásticos, latas, cabos, entre otros materiales, para clasificarlos y disponerlos correctamente.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES



KG DE MATERIAL

		Reciclado	Enviado a relleno sanitario	Residuos totales recuperados
mar	Playa Chulao	1.220	259	1.479
may	Matao	986	370	1.356
sep	Pichicolo	740	260	1.000
sep	Llancahué	482	547	1.029
nov	Isla Tenglo	0	3.500	3.500
	<b>KG</b>	<b>3.428</b>	<b>4.936</b>	<b>8.364</b>

HISTÓRICO LIMPIEZA DE PLAYAS EN (KG)



## VENTISQUEROS “COMPROMETIDOS POR EL SUR”

“Comprometidos por el Sur” fue una campaña realizada en conjunto por empresas salmoneras en 2021, dirigida en apoyo a comunidades locales desde la región de la Araucanía hasta la región de Aysén, en Puerto Aysén. “Comprometidos por el Sur” tuvo como objetivo, proporcionar condiciones sanitarias que ayudasen a proteger a los trabajadores, contratistas, proveedores y familias del sur austral de Chile, en el marco de la pandemia COVID-19.

La campaña fue una colaboración público-privado, que reunió recursos de empresas del sector salmonero, seremis, municipios, intendencias y gobernaciones, además de cientos de trabajadores de la salud a lo largo de todo el sur de Chile.

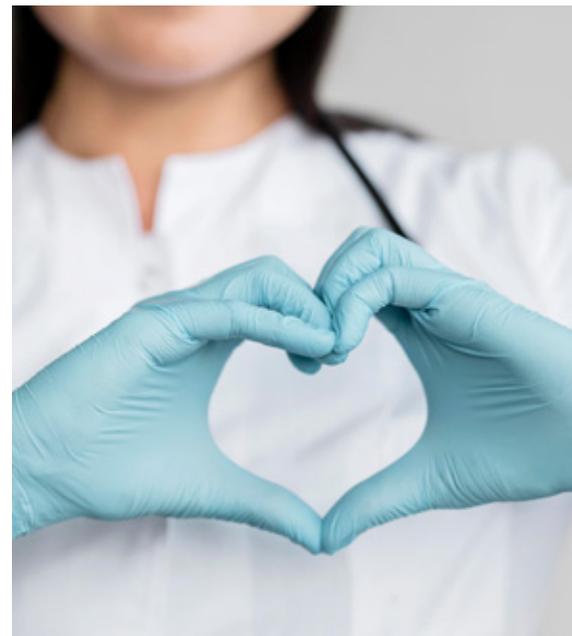
**Esta histórica causa agrupó a 77 pequeñas, medianas y grandes empresas de la industria acuícola,** quienes conformaron un Fondo Solidario con más de \$1.750 millones de pesos, los cuales fueron destinados para ejecutar diferentes medidas preventivas, antes el avance de la pandemia, entre las que destacan:

- Más de 2.200.000 insumos de protección a centros de salud, 15.500 kits de protección familiar, 100 equipos críticos para hospitales, dos ambulancias, tres equipos rayos X, 22 monitores de signos vitales y 29 camas clínicas.

- Se dispuso de laboratorios de empresas salmoneras con el fin de mejorar la capacidad de tests PCR, alcanzando hasta 10.000 análisis diarios.
- Se entregó equipamiento crítico duradero para hospitales como camas de alta complejidad y ambulancias. Adicionalmente se donaron mascarillas, guantes quirúrgicos, pecheras desechables y alcohol gel, entre otros implementos.

Durante la campaña, en Ventisqueros aportamos con el 100% de los recursos necesarios para la instalación una sala de rehabilitación de la Fundación Coaniquem, quienes ayudan a la estimulación de niños que han sufrido accidentes de quemaduras. Actualmente, la sala cuenta con más de 35 juegos diseñados para el manejo de la emocionalidad y 30 herramientas de estimulación.

**Finalmente, en el contexto de la campaña “Comprometidos por el Sur”, cabe destacar que, en Ventisqueros donamos \$20 millones de pesos para la compra de una ambulancia en la comuna de Melipeuco (región de La Araucanía). Esta comuna en 2021 celebró su 80° aniversario de historia, y de la cual quisimos ser parte. El vehículo de emergencia permitió fortalecer la red de salud y brindar mayor seguridad a los vecinos.**





## MEJOR EMPLEADOR

Para ser el empleador preferido



### Indicadores de desempeño

- **G2.** Participación de género. Directorio
- **G3.** Participación de género. Alta Gerencia
- **G4.** Participación de género. Compañía
- **G5.** Tasa de sindicalización

### Iniciativas:

- 1 Implementar Academia VQ
- 2 Escuela de Talentos
- 3 Implementación de becas de estudio
- 4 Mantener Diversidad Género

# NUESTRO COMPROMISO CON NUESTROS EMPLEADOS

## DESARROLLO ORGANIZACIONAL

Dentro del equipo de desarrollo organizacional buscamos contribuir a la efectividad organizacional maximizando el aporte individual de las personas a las metas organizacionales. Como uno de principales hitos alcanzados durante el 2021, podemos destacar nuestros logros con relación al **Clima Organizacional**, donde se realizaron 27 mesas de diálogo, con 149 participantes en total, para indagar en las necesidades, experiencias y propuestas de nuestros colaboradores respecto al Clima Organizacional. Esta información fue empleada para diseñar planes de acción y la formación de líderes fue una de las principales acciones implementadas a nivel transversal. Se desarrolló además un programa dirigido a posiciones con rol de supervisión para entregar herramientas generales de gestión de equipos. Este programa se centró en identificar el estilo de liderazgo de cada participante, seguido por sesiones enfocadas en la conexión con nuestro propósito común; potenciar y desarrollar a otros; motivar y generar colaboración. El programa obtuvo un 98% de satisfacción, y el liderazgo se ubicó

como la segunda dimensión mejor evaluada en la Encuesta de Clima 2021. El desafío está en robustecer y comunicar un modelo de liderazgo alineado a nuestra cultura, misión y estrategia, y avanzar en la formación de todos nuestros colaboradores.

Además, otra de nuestras acciones transversales en la compañía estuvo enfocada en el reconocimiento de nuestros colaboradores. Por eso, ampliamos el número de reconocimientos a nuestros trabajadores que representan y son embajadores del “Espíritu Ventisqueros 2021”. Cada área votó por el compañero que mejor representaba nuestros valores corporativos. Estos son:



### INTEGRIDAD

Ante todo hacemos lo correcto.



### COMPROMISO DE SERVICIO

Hacemos lo mejor para nuestros clientes, nosotros y nuestras comunidades



### RESPECTO

Tratamos a los demás como nos gusta que nos traten a nosotros



### PASIÓN POR EL ÉXITO

Trabajamos con pasión para ser los mejores en lo que hacemos



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

La dimensión de reconocimiento en la Encuesta de Clima Organizacional 2021 tuvo un 13% de aumento respecto al resultado obtenido en la medición anterior. La Encuesta Clima Organizacional fue aplicada en noviembre del 2021 y contó con las respuestas de más de 600 colaboradores. Es importante destacar que el 86% de nuestros colaboradores, participaron activamente respondiendo las encuestas de Clima Organizacional.

En Ventisqueros estamos trabajando constantemente por mejorar nuestro desempeño. Durante el 2021 se evaluó por segundo año consecutivo el desempeño laboral de nuestros administrativos y profesionales, a través de SuccessFactors, donde participaron 298 colaboradores, correspondientes a cargos administrativos, técnicos y profesionales. Además, durante el 2021 comenzamos a trabajar en el diseño de una evaluación de desempeño dirigida a cargos operativos, correspondiente a más del 70% del total de colaboradores de la compañía. Como principal hito de este proyecto, se levantó un total de 81 competencias técnicas dentro de siete gerencias distintas. Estas competencias corresponden a las tareas y funciones que se esperan de cada cargo operativo en una función productiva.

A fines del 2021, se logró pilotear el instrumento de evaluación de desempeño con colaboradores de la Subgerencia de Procesos, Frigorífico y Bodega, llegando a un total de

más de 400 colaboradores evaluados. Gracias a esta evaluación, fue posible identificar a los colaboradores con mejor desempeño e identificar también las competencias técnicas menos desarrolladas, para reforzarlas a través de las matrices de habilidades y entrenamiento en el puesto de trabajo.

**SAP SuccessFactors es un software basado en la nube para la gestión del capital humano de una organización. Dentro de éste se puede hacer gestión del reclutamiento y selección, inducciones, formación, desempeño, compensaciones, dotaciones, entre otros.**



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## FORMACIÓN DE NUESTROS COLABORADORES: EN BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA OPERACIONAL

El proceso de formación de nuestros colaboradores en Ventisqueros es un pilar fundamental, donde desarrollar a las personas es un factor para el crecimiento sustentable de la organización.

Nuestro propósito es habilitar, desarrollar las competencias y perfeccionar a los colaboradores en sus diferentes ámbitos, con el fin de estar preparados para el cumplimiento y el logro de las exigencias de nuestra actividad.

Tenemos como principal objetivo fortalecer la mirada de todas las personas hacia la mejora continua en sus procesos, bajo la implementación de la metodología TPM siglas del inglés, Total Process Management, metodología japonesa que en Ventisqueros la hemos denominado VQ-MAX, siendo

protagonistas como impulsores bajo el pilar de Desarrollo de Personas.

Como objetivo nos propusimos desarrollar a los líderes en todos sus niveles, fortaleciéndolos en las mejores prácticas en la gestión de sus equipos, afrontando los cambios y desafíos que se proponen a corto, mediano y largo plazo.

Dentro de los principales logros que alcanzamos durante el 2021 podemos destacar la implementación del nuevo proceso de inducción a todas las personas que ingresan a trabajar a la planta de procesos Chincui, capacitando y evaluando a más de 1.300 personas en nuestros módulos de habilitación: Calidad e Inocuidad, Seguridad y Salud Ocupacional, Seguridad Corporativa y Compliance.

# VQMAX

EXCELENCIA OPERACIONAL

En Ventisqueros lanzamos el programa para las jefaturas operacionales, abordando a más de 90 jefes y supervisores de la planta de procesos, centros de cultivos y pisciculturas. Desarrollamos temáticas relacionadas con la normativa laboral y la comunicación efectiva, fortaleciendo el rol de líder facilitador en la gestión de sus equipos.

Asimismo, hemos puesto en práctica lo aprendido en el programa para líderes administrativos, donde las personas capacitadas pudieron identificar sus estilos de liderazgo y, además, pudieron reforzar y aplicar herramientas de gestión tales como, las técnicas de feedback efectivo y la motivación como movilizador de equipos.

Durante el año 2021 en Ventisqueros hemos implementamos el sistema de entrenamiento en terreno para los operarios de la Planta de Procesos, donde en primera instancia, desarrollamos 17 entrenadores internos en las técnicas de trabajo y en las herramientas de aprendizaje para adultos. Luego, capacitamos en el puesto de trabajo a más de 230 operarios de la línea de fileteado, en los estándares definidos, asegurando mantener la calidad de nuestros productos, con seguridad y cuidado en las personas.

Con orgullo podemos decir que cumplimos con el 90% del plan de formación del programa de Food Defense en la planta de proceso Chincui, abordando a más de 200 personas, 40% más de personas capacitadas en comparación con el año 2020, en temas relacionados con concientización y seguridad de nuestros productos e instalaciones. Esto nos permitió certificarnos como una empresa segura ante las amenazas de ataques y/o negligencias, según los estándares de evaluación de la Dirección General de Aeronáutica Civil (DGAC).



MEJOR NEGOCIO



MEJOR MEDIOAMBIENTE



MEJORES COMUNIDADES



MEJORES EMPLEADORES



MAYOR SEGURIDAD



MEJORES ESTÁNDARES

Además, en Ventisqueros hemos puesto en marcha los programas de inicio de ciclo en todos los centros de cultivo, estructurando las capacitaciones necesarias en temáticas de: gestión medio ambiental, seguridad ocupacional, alimentación, salud de peces, condiciones básicas y técnicas de trabajo. Asegurándonos de esta manera, que cada persona que forma parte del equipo de un centro de cultivo esté preparado y calificado para así cumplir con las exigencias normativas y legales.

De la misma manera, entrenamos a todos los jefes de centro, asistentes de centros y al equipo de seguridad y salud ocupacional, en los nuevos estándares de seguridad para faenas de buceo de SalmonChile, permitiéndolo prevenir y estar mejor preparados ante eventuales accidentes.

Con el propósito de seguir con el compromiso de capacitar y entregar las mejores herramientas a nuestros colaboradores, en Ventisqueros hemos puesto en marcha el programa “Academia Ventisqueros” en el módulo de aprendizaje en el sistema Success Factors, mediante la ejecución de programas transversales para todo el personal administrativo. De esta manera, hemos podido concretar con éxito el Programa de Integridad Empresarial, con los módulos de Código de Conductas, Defensa para la Libre Competencia (Decreto Ley 211), Modelo de Prevención del delito (Ley N°20.393) y el Programa de Inocuidad Alimentaria, donde se abordaron las buenas prácticas de manufactura en la industria salmonicultora.

## ACADEMIA VENTISQUEROS

**La Formación en Ventisqueros tiene el desafío de estar alineado a la estrategia del negocio, además de estar a la vanguardia permanentemente, para así definir las rutas y actividades formativas para todos sus colaboradores, cultivando así una cultura de aprendizaje.**



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES



# MAYOR SEGURIDAD

Para tener un lugar de  
trabajo seguro



## Indicadores de desempeño

- **S1.** Tasa de ausentismo
- **S2.** Accidentes con tiempo perdido (LTI)
- **S3.** Tasa de accidentabilidad
- **S4.** Fatalidades

## Iniciativas:

- 1 Nueva plataforma Reporte Incidentes
- 2 Reforzamiento Simulacros
- 3 Semana de la Seguridad Julio y Octubre 2021

## COMPROMETIDOS CON LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Nuestro equipo de Seguridad y Salud Ocupacional se compone por expertos en prevención de riesgos especialistas en nuestras distintas áreas productivas o de soporte, con experiencia y trayectoria en el rubro que les permite poder identificar de manera anticipada condiciones o acciones, que puedan ser causantes de accidentes o incidentes para nuestros colaboradores. Forman parte también de este equipo multidisciplinario, personal de la salud, como son los paramédicos, quienes, mediante un rol preventivo y activo, tienen como misión la identificación de elementos que puedan detonar en enfermedades de origen laboral.

Nuestro objetivo es implementar una cultura de seguridad y salud en cada área productiva o de soporte de nuestra compañía, entendiendo que la salud y seguridad de nuestros trabajadores es elemento clave en nuestro desempeño. Por esta razón, adoptamos de manera constante, sistemas y programas para reducir los riesgos relacionados con la seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo, apuntando al **cero accidente**.

El trabajo que se realiza en cualquier actividad de producción industrial puede

estar expuesta a riesgos y accidentes laborales. En Ventisqueros como productor responsable y consciente de los riesgos que implican nuestras actividades, tomamos con mucha seriedad y énfasis la seguridad de los colaboradores, la cual tiene la máxima prioridad para nuestras operaciones.

Por esta razón, durante el año 2021 **se realizaron simulacros autónomos** en los centros de cultivos, para lo cual, se generó un plan de trabajo autónomo para cada uno de nuestros centros, en donde se identificaron los principales riesgos asociados a: terremoto, tsunami y erupción volcánica, accidentes laborales, mal tiempo, incendio y hombre al agua. En este contexto, cada centro de cultivo dio cumplimiento mensualmente a evaluar sus tiempos de respuesta frente a estos posibles eventos, desarrollando así más de 166 ejercicios de preparación, lo que representó un aumento del 400% más de actividades en comparación con el año 2020. Todo esto bajo la supervisión de nuestros distintos expertos en prevención de riesgos especialistas en cada unidad productiva o de soporte, quienes acompañan y son apoyo directo en el trabajo y oportunidades de mejora detectadas en cada ejercicio.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

**SIMULACROS REALIZADOS EN LOS CENTROS DE CULTIVOS**

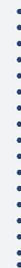
	 Terremoto, Tsunami y Erupción volcánica	 Accidente Laboral	 Mal tiempo e inundación	 Incendio	 Hombre al agua	Total participantes	Total
2018	3	1	1	3	9	324	17
2019	3	8	2	14	9	296	36
2020	4	10	3	15	9	299	41
2021	39	38	18	35	36	347	166

**CERTIFICACIÓN DE COMITÉ PARITARIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD PLANTA DE PROCESOS.**

En el ámbito de la Seguridad y Salud Ocupacional (S&SO), los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad (CPHS) son instrumentos de gestión de riesgos de vital importancia en las actividades relacionadas con la detección y búsqueda de soluciones para prevenir y controlar lesiones y enfermedades dentro de Ventisqueros. Durante el 2021 detectamos que el éxito en la gestión del CPHS, requería el contar con herramientas que aseguren el cumplimiento de la normativa vigente y la adopción de efectivos métodos de control de riesgos. Para ello, nuestro CPHS logró una importante certificación entregada por Mutual de Seguridad, catalogándolo como un Comité Paritario Categoría Bronce, el cual ha permitido revisar nuestro proceso interno, ajustando para dar un fiel cumplimiento a normativa legal como principal foco la seguridad y salud de colaboradores.

**POLÍTICA DE ALCOHOL Y DROGAS. IMPLEMENTACIÓN DE TESTEOS ALEATORIOS**

Es prioridad para Ventisqueros mantener nuestros lugares de trabajo y hogares libres de los efectos negativos que genera el consumo o abuso de estas sustancias, dado que es nuestra responsabilidad evitar accidentes que se pudieran generar a causa de estos. La Subgerencia de Seguridad y Salud Ocupacional, tiene la importante misión de liderar nuestra actual política de prevención de consumo de alcohol y drogas, lo que nos llevó a realizar durante el año 2021, más de 500 testeos preventivos. Con esta medida proporcionamos mayor seguridad a nuestros colaboradores para que desarrollen correctamente sus actividades.



**521**  
Test  
realizados

## CAMPAÑA, SEMANAS DE LA SEGURIDAD

La semana de la seguridad, realizada por primera vez en la historia de Ventisqueros durante el año 2021, tuvo principal objetivo, seguir fortaleciendo la cultura de seguridad, como una de las principales herramientas que ayuda a alcanzar el Cero Daños a nuestros colaboradores.

Durante el 2021 se realizaron dos versiones, durante los meses de junio y octubre, meses que históricamente se destacaron como los de mayor tasa de accidentabilidad.

Cada día de la semana de la seguridad, tiene un tema específico, que aplican a nuestro historial de accidentes u oportunidades de mejora para nuestro comportamiento con relación a los accidentes. Se mezclan actividades presenciales y actividades online (simulacros de emergencias, presentación de proveedores de elementos de protección personal, reforzamiento de políticas de prevención de alcohol y drogas, entre otras actividades). Participan personal y colaboradores de Ventisqueros, haciendo extensiva la invitación a nuestras empresas contratistas. Estas semanas de la seguridad son realizadas en cooperación con la Mutual de Seguridad.

**El impacto de estas semanas ha representado una baja aproximada del 53% menos de accidentes en comparación con el año 2020.**

## PLAN COLABORATIVO CON LA MUTUAL DE SEGURIDAD

Durante el año 2021, se generó por primera vez un programa de convenio de trabajo, el cual tiene por objetivo desarrollar diversas actividades desde seguridad, higiene industrial y entrenamiento; que estuvieran relacionadas directamente a nuestras causas raíz de accidentabilidad. Dicho plan se ejecutó bajo la colaboración de Mutual de Seguridad como principal aliado en términos preventivos. Esto fue la base para el logro de nuestros objetivos.

Además, y alineados con la implementación de métodos de mejora continua, el pilar de seguridad y salud TPM (*del inglés Total Process Management*), y teniendo la certeza que la mejor forma de alcanzar seguridad es involucrando a todos los empleados

de las diferentes áreas de la cadena de valor; en Ventisqueros hemos incorporado nuevas tecnologías para el control de la accidentabilidad, como lo es la nueva Plataforma de Reportabilidad VQMAX/ Pilar S&SO. Esto con el propósito generar los reportes de acciones y condiciones inseguras, los cuales han contribuido significativamente a generar espacios de trabajos sanos y seguros tanto en áreas de procesos como centros de agua mar. Por otro lado, en agosto del 2021, la gestión de los contratistas pasó a formar parte de la Subgerencia de S&SO, demostrando que la seguridad y salud de nuestros servicios es vital en cada una de las actividades que se desarrollan en nuestra compañía.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## REDUCCIÓN EN TASA DE ACCIDENTABILIDAD DE UN 53%, EN COMPARACIÓN CON EL AÑO 2020

Durante el año 2021, registramos una de las tasas de accidentabilidad con tiempo perdido más bajas de nuestra historia en Ventisqueros, alcanzando niveles que nos han posicionado como una de las empresas con indicadores de accidentabilidad más bajos de la industria, alcanzando una tasa de 1,6%.

El Área de Operaciones Farming, sin duda es muy necesaria para poder garantizar la continuidad operacional en cada una de nuestras unidades productivas, tanto en agua dulce, como en agua de mar; razón por la cual sus actividades - al ser tan variadas - también involucran un número importante de peligros o riesgos en cada una de sus actividades.

**El Área Operaciones terminó el año 2020 con una tasa de accidentabilidad superior al 6%, mientras que durante el año 2021 logró cerrar el año con cero accidentes, lo que significa que su tasa de accidentabilidad fue cero.**

Este logro demuestra que el objetivo del cero accidente es posible, siempre y cuando se genere sinergia y trabajo en equipo entre las distintas áreas, debidamente coordinados con el área de seguridad y salud ocupacional.

Sin embargo, en Ventisqueros queremos seguir mejorando y para ello, durante el año 2022,

trabajaremos para contar con una brigada de emergencia acorde a los requerimientos actuales, con el equipamiento y número de colaboradores voluntarios necesarios para responder de forma adecuada frente a los distintos eventos a los que nos podemos ver expuestos.

Además, fortaleceremos los trabajos con entidades externas, tales como bomberos y autoridad marítima, quienes son organismos claves en la gestión de seguridad y salud, para seguir en el camino del mejoramiento continuo. Seguiremos trabajando para fortalecer y consolidar el rol de los supervisores y jefes, en la gestión de seguridad y salud de personas, la cual debe ser vista como una tarea y trabajo en equipo. Por lo mismo, es importante que nuestros distintos líderes cuenten con herramientas y actividades con foco en la detección de condiciones que puedan ser generadoras de accidentes laborales.

Además, en la planta de procesos debemos seguir fortaleciendo los planes de preparación y respuesta frente a los diversos eventos propios de sus procesos productivos. Por lo mismo, continuar con simulacros autónomos puntuales en distintas secciones y con distintos actores, ayudarán a desafiar sus tiempos de respuesta y detectar oportunidades de mejora, en pro de un plan acorde a tiempos más expeditos y respuestas concretas frente a emergencias.

Por último, trabajaremos para garantizar la generación de espacios de trabajos seguros y sanos para nuestros trabajadores y nos comprometemos a dar cumplimiento del 100% del plan de capacitación y formación de seguridad y salud de nuestros empleados.





## MEJORES ESTÁNDARES

Para exceder y liderar los estándares



### Indicadores de desempeño

- **E14.** Biomasa cosechada certificada bajo el estándar ASC
- **G6 y G7.** Formación en libre competencia
- **G8.** Formación en Compliance
- **G9.** Formación en Código de Conducta

### Iniciativas:

- 1 Continuar desarrollando VQMAX como programa de excelencia operacional
- 2 Mejorar Reporte ESG
- 3 Transparencia y Comunicación
- 4 Entrenamiento frente a eventuales escapes
- 5 Mecanización estructura acopio

# CERTIFICACIONES INTERNACIONALES AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC) & BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP)

Lograr la certificación ASC es extremadamente desafiante. El ASC es el estándar más riguroso existente y nos presiona constantemente para garantizar los más altos niveles de sostenibilidad en nuestros centros de cultivo, por lo tanto, lograr el 100% de biomasa cosechada ASC, no será una tarea fácil de lograr. Igualmente, estamos muy satisfechos con el progreso alcanzado hasta ahora y esperamos certificar bajo el estándar ASC el 100% de nuestra biomasa cosechada en el futuro cercano.

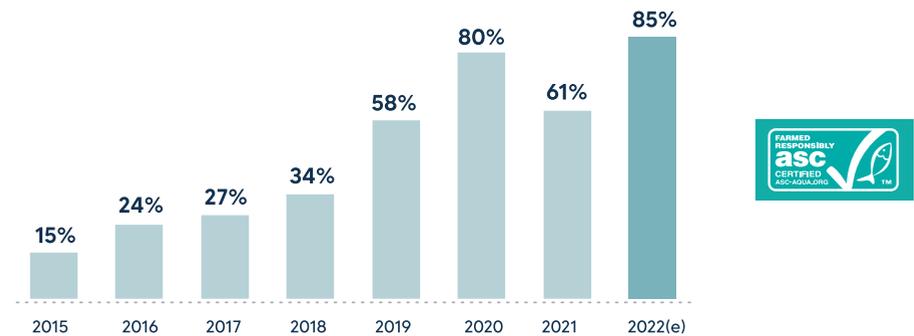
Actualmente, en Ventisqueros trabajamos día a día para lograr aumentar los porcentajes de certificación año tras año, orientando la implementación de este estándar para todos los centros de cultivo de la compañía basados principalmente en los tres grandes pilares que engloba la certificación:

- **Cumplimiento Legal y Gestión Empresarial Efectiva.**
- **Responsabilidad Ambiental.**
- **Responsabilidad Social.**

La certificación se inició en Ventisqueros el año 2015 certificando los centros Norte Punta Cascada y Tambor, para luego ir aumentando año tras año la biomasa certificada bajo este estricto estándar de Acuicultura. Para el año 2021 la compañía logró certificar el 61 % de su biomasa total cosechada, logrando un equivalente a 21.770 Toneladas (WFE).

Una de las mayores dificultades con las cuales nos hemos enfrentado, ha sido el número de tratamientos con productos farmacológicos que exige el estándar, en donde el máximo de tratamientos por jaula dentro de un mismo ciclo de producción debe ser igual o menor a tres. Esta exigencia del estándar ha generado que la compañía deba suspender certificados vigentes en algunos centros de cultivos para la temporada 2021.

**BIOMASA COSECHADA CERTIFICADA ASC**



En nuestro compromiso con sustentabilidad, también nos enorgullece haber logrado por quinto año consecutivo la certificación del 100% de la biomasa de cultivo bajo el estándar BAP (Best Aquaculture Practices) con la categoría cuatro estrellas, la que incluye: Smolt, Engorda, Proceso y Alimentos, la cual se extiende desde el año 2017 para la totalidad de los centros cosechados año tras año.

**BIOMASA COSECHADA CERTIFICADA BAP**



## ¿QUÉ ES EL ESTÁNDAR AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL? (ASC)



El estándar ASC es un programa de certificación de productos del mar que está ayudando a abordar algunos de los desafíos sociales y ambientales más apremiantes de nuestro tiempo. La certificación ASC es completamente autónomo e independiente. Se estableció hace diez años y sus estándares es para diferentes especies acuáticas cultivadas.

El estándar fue desarrollado durante un período de muchos años por un grupo de expertos de múltiples partes interesadas, incluidas ONG, académicos, agricultores y minoristas. ASC es un esquema de certificación de terceros, lo que significa que no realizan auditorías por ellos mismos. Estas son realizadas por Organismos de Evaluación de la Conformidad (CAB) independientes.

Esto implica que no es posible “comprar” la certificación ASC y los centros de cultivo sólo pueden obtener la certificación después de un proceso de auditoría largo y sólido, donde son evaluados cientos de indicadores que cubren la responsabilidad ambiental, social y legal. Cada auditoría implica una consulta pública, lo que significa que las comunidades locales y otras partes interesadas están invitadas a opinar.

Debido a que ASC es una organización completamente transparente, publican todos sus estándares en línea, junto con cada informe de auditoría para cada centro de cultivo certificado por ASC.

El mundo necesita más alimentos del océano, no menos. Que todos dejen de comer productos del mar, sólo sustituiría un conjunto de problemas ambientales y sociales por otro, porque toda la producción de alimentos tiene impactos y puede ser dañina si se hace de manera irresponsable. En lugar de no comer productos del mar, una parte esencial de la solución es observar el desempeño de los productores de alimentos individuales y alentarlos a mejorar sus propias prácticas y reducir sus impactos específicos. La información verificable y evaluada de forma independiente, acerca de lo que compramos y comemos, nos permite tomar decisiones informadas que respaldan la realización de mejoras genuinas en la forma en que alimentamos y protegemos el planeta.

Chile está en proceso de desarrollo de su potencial alimentario. Todos los días se consumen más de 13 millones de porciones de salmón chileno en todo el mundo. En Chile, tenemos un historial de gestión responsable de los recursos marinos y de la acuicultura, a través de un enfoque basado en el ecosistema, unido a una regulación cada vez más estricta. Estamos muy orgullosos de llevar esta sana proteína a los más exigentes mercados del mundo.

## ¿Por qué es bueno consumir alimentos del mar certificados bajo el estándar ASC?

El ASC es un programa de certificación voluntario y totalmente independiente. Cuando usted compra productos del mar certificados por ASC, está ayudando a proporcionar a miles de millones de personas alimentos del mar más limpios, saludables y seguros cultivados en centros de cultivo.

También está haciendo su parte para conservar y restaurar los océanos, costas y vida silvestre del mundo y mejorar las vidas de los agricultores de mariscos y las comunidades locales en el mundo en desarrollo.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

# CERTIFICACIONES PLANTA DE PROCESO CHINCUI

Para nuestros clientes y consumidores, la alta calidad y la seguridad alimentaria son lo más importante para los alimentos adquiridos, siendo esto internalizado y asumido con gran responsabilidad dentro de las operaciones a lo largo de toda la cadena de valor de Ventisqueros. Por esta razón, contamos y mantenemos los mayores y más exigentes estándares de certificación internacionales en cuanto a calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, demostrando así una gran responsabilidad para con nuestros clientes y consumidores, como así también con nuestros socios y empleados.

Para la temporada 2021 la planta de proceso Chincui ubicada en la ciudad de Puerto Montt logró recertificar en IFS<sup>16</sup> con un 99,7% y en BRC<sup>17</sup> se obtiene la categoría de AA, es decir, la distinción máxima que se puede optar para este tipo de certificación.

Como productores de una proteína altamente saludable, tenemos un gran compromiso con la calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, para lo cual, Ventisqueros cuenta con las siguientes certificaciones internacionales vigentes en la planta de proceso Chincui:

## ■ BAP (Best Aquaculture Practices):

Los estándares de certificación BAP contienen elementos clave para la acuicultura responsable, incluida la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar animal y la trazabilidad.



## ■ IFS (International Featured Standard):

Corresponde a un estándar para la seguridad alimentaria, relacionado principalmente con Gestión de Calidad e Inocuidad del lugar donde se elaboran alimentos.



## ■ BRC (British Retail Consortium):

Al igual que IFS, corresponde a un estándar para la seguridad alimentaria, relacionado principalmente con Gestión de Calidad e Inocuidad del lugar donde se elaboran alimentos.



## ■ CoC<sup>18</sup> GlobalGAP:

Corresponde a un estándar relacionado con el aseguramiento de Cadena de Custodia de los peces que se procesan en nuestra planta y tienen esta certificación de origen (trazabilidad).



## ■ CoC ASC:

Al igual que Global G.A.P, en Planta y Centros de Cultivo, corresponde a un estándar relacionado con asegurar la Cadena de Custodia de los peces que se procesan y tienen esta certificación de origen (trazabilidad).



<sup>16</sup> IFS. International Featured Standard

<sup>17</sup> BRC. British Retail Consortium

<sup>18</sup> CoC, Cadena de Custodia



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

## CERTIFICACIÓN ASC <sup>19</sup>

El uso de productos químicos, el exceso de nutrientes de los alimentos y las fecas asociados a los centros de cultivo pueden perturbar la flora y la fauna del fondo marino. La salmonicultura también ha tenido problemas con los escapes de peces y el impacto que esto podría tener en las poblaciones silvestres y sobre otras especies marinas, con las enfermedades y los medicamentos utilizados para tratarlas. Todos estos aspectos/impactos son abordados con un monitoreo y seguimiento riguroso, buenas prácticas de manejo, y todos están cubiertos por Estándar ASC Salmon.

El Estándar ASC exige que los centros de cultivo de salmón certificados demuestren que practican una acuicultura responsable que minimiza sus impactos ambientales y sociales.

Los centros de cultivos certificados por ASC deben garantizar un fondo marino más limpio, agua más limpia y peces más saludables. También preservan la diversidad de las especies y las poblaciones silvestres, y se adhieren a estrictos requisitos de alimentación. El alimento debe obtenerse de una manera responsable de fuentes sostenibles, preferiblemente certificadas, y minimizar el uso de pescado silvestre como ingrediente en el alimento. El Estándar de Alimentos ASC, lanzado durante el año 2021, fue desarrollado para garantizar que los productores de salmón, junto con todos los demás productores certificados por ASC, obtengan alimentos de manera responsable y que los productores de alimentos obtengan ingredientes de manera sostenible.

<sup>19</sup> ASC de las siglas en inglés de Aquaculture Stewardship Council

## VENTISQUEROS, COMPROMETIDOS EN LA PRODUCCIÓN SUSTENTABLE

La harina de pescado y el aceite de pescado producidos a partir de la pesca silvestre contribuyen sustancialmente a la producción mundial de alimentos y son esenciales para satisfacer los requisitos nutricionales de personas.

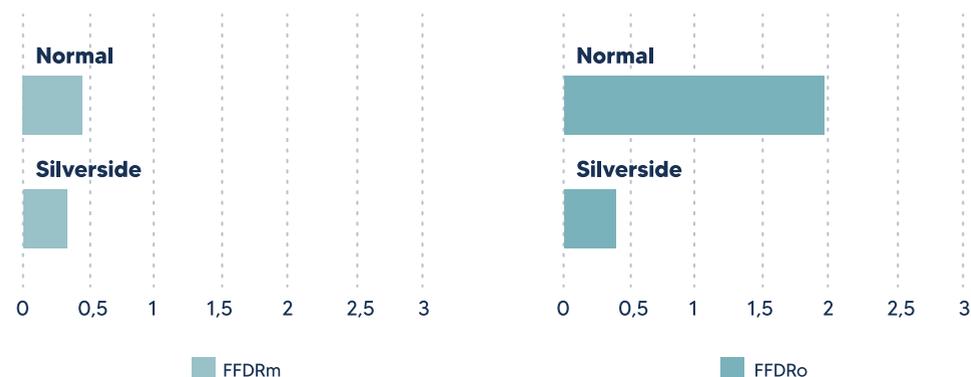
La Tasa de Dependencia de Peces de Forraje o Forage Fish Dependence Ratio de sus siglas en inglés FFDR, es un mecanismo para describir la cantidad de pescado silvestre utilizado en relación con la cantidad de pescado de cultivo producido.

El FFDR se derivó originalmente como una forma de cuantificar el impacto ambiental y se ha prestado una atención especial al

FFDR en la producción del salmón. El FFDR se expresa como una tasa que toma en cuenta la cantidad de harina de pescado y aceite de pescado que proviene de la población silvestre.

El salmón de cultivo normal requiere entre 1,5 y 3,0 kilos de peces silvestres para crecer hasta la madurez, mientras que Silverside requiere 0,5 kilos. Al lograr esta cifra, estamos generando un menor impacto en el medio ambiente, es decir, producimos más pescado de lo que se extrae del océano. En Ventisqueros estamos comprometidos con una acuicultura responsable, que nos permita producir proteínas de la más alta calidad y de manera sostenible.

FFDR 2021



# VENTISQUEROS Y SU COMPROMISO CON EL COMPLIANCE

Hace algunos años comenzamos con la implementación de un Programa de Cumplimiento (o Compliance en inglés) para Ventisqueros. Nosotros siempre hemos querido destacar, positivamente, y eso está declarado en nuestros Valores Corporativos: Integridad, ante todo, hacemos lo correcto; Respeto, porque tratamos a los demás como nos gusta que nos traten a nosotros; Pasión por el éxito y Compromiso por servir. No existe otro camino que hacer las cosas bien y ese es el propósito

final de un programa de Compliance en Ventisqueros. Un programa de Cumplimiento Normativo no es suficiente, porque podríamos conformarnos con cumplir la normativa, y nosotros creemos que el Compliance es ir más allá de la norma. Significa tener como propósito el lograr buenos resultados haciendo las cosas bien.

Construir un programa de Compliance, considera actividades como la identificación

de riesgos; implementación de procedimientos que hacen los procesos menos eficientes y más costosos (pero más seguros), muchas horas de formación y capacitación; revisión y auditorías; estructuras organizacionales; creación de canales para realizar de denuncias y la investigación de éstas; atención y soporte de la alta administración de la compañía y del directorio en estas materias.

## NUESTRA LÍNEA DE TIEMPO

A lo largo de los años hemos ido mejorando y fortaleciendo nuestro Programa de Cumplimiento



En el tiempo, hemos ido desarrollando cada vez más nuestros programas y adecuándonos a las nuevas realidades y también a las exigencias. Seguiremos haciéndolo porque entendemos las cosas de esa manera. Durante los años 2021 y 2022 nuestro foco estuvo y estará puesto en lograr un mayor número de empleados capacitados y entrenados, apuntando a un 100% del personal con capacitación en materia de Compliance y con esto buscamos que todo el personal de Ventisqueros entienda lo que es Compliance y lo importante que actuar en línea con esto. Recordando

en cada momento y en las decisiones que tomamos, que la forma de hacer las cosas sí hace la diferencia.

Cuando haces las cosas bien, sabes que estás en el lugar correcto, un lugar que también brinda estabilidad, tranquilidad y seguridad, y desde el cual puedes hacer las cosas con orgullo, ese es el lugar que queremos brindar a nuestro equipo.

## VENTISQUEROS Y SU ALIANZA DE COLABORACIÓN PRE-COMPETITIVA CON EL GLOBAL SALMON INITIATIVE (GSI)



Ventisqueros es miembro del GIS, con el propósito y compromiso de asegurar e implementar las mejores prácticas sustentables para la producción de salmón. La acuicultura es uno de los sectores productores de alimentos de más rápido crecimiento en el planeta, y aunque el pescado de cultivo es ampliamente reconocido como una proteína saludable y eficiente en el uso de recursos, debe gestionarse de manera responsable para garantizar que siga siendo una opción sostenible. Hacer negocios como de costumbre, ya no es una opción. Nuestros sistemas alimentarios están amenazados y necesitan cambios drásticos.

Trabajar de forma independiente o en una escala más pequeña puede atender algunos desafíos, pero no brindará resultados significativos para cambiar o abordar los objetivos a la velocidad que requiere nuestro sistema alimentario.

Ventisqueros es miembro de GSI desde el año 2014 y, en conjunto, hemos identificado varias áreas clave en las que creemos que podemos tener un mayor impacto al trabajar unidos, a escala y a un ritmo más rápido, que haciéndolo individualmente.

### Dentro de esos ámbitos destacan:

- Lograr la certificación del 100% de la biomasa producida bajo el estándar ASC.
- Mejorar el abastecimiento sostenible de los ingredientes del alimento para nuestros peces.
- Bioseguridad y bienestar de los peces.
- Transparencia.

Nuestro principal objetivo es producir un pescado saludable, en aguas saludables. Como acuicultores, compartimos el mar con otros productores, por eso creemos que hace sentido para nosotros cooperar y trabajar juntos en gestión de la bioseguridad.

Sabemos que, como industria, no somos perfectos y enfrentamos desafíos, pero

colaborando podemos aportar nuestras experiencias. Los conocimientos compartidos tienen que resolver problemas e innovar para mejorar el desempeño sustentable de la industria del cultivo del salmón.

Ser miembros asociados de GSI, significa trabajar juntos de manera que apoyemos el interés compartido en el crecimiento y prosperidad de la industria del cultivo del salmón, así como un compromiso con la mejora de la sostenibilidad del sector.

**Con nuestro compromiso, estamos mejor posicionados para abordar los desafíos y encontrar soluciones prácticas, invertir en la investigación necesaria e incorporar nuevas innovaciones.**

### ¿QUÉ ES EL GSI?

El Global Salmon Initiative (GSI) es una iniciativa de liderazgo establecida por importantes directores generales de todo el mundo que comparten la visión de ofrecer una fuente saludable y sostenible de proteína para alimentar a una creciente población, al mismo tiempo que minimizan su huella ambiental y continúan mejorando su aporte social.



MEJOR  
NEGOCIO



MEJOR  
MEDIOAMBIENTE



MEJORES  
COMUNIDADES



MEJORES  
EMPLEADORES



MAYOR  
SEGURIDAD



MEJORES  
ESTÁNDARES

A close-up photograph of a large piece of fresh salmon, showing its characteristic orange-pink color and white marbling. In the top left corner, there are several slices of bright yellow lemons. A few green onions are scattered across the surface of the salmon. The background is a plain, light-colored surface.

[06]

# EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES DE DESEMPEÑO

MÉTRICA, INDICADOR, DESEMPEÑO 2021

	Indicador	Métrica	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Indicador de progreso (YoY)
MEDIOAMBIENTALES	E1. Emisiones de Gases de Efecto Invernadero	Suma de GEI en los Alcances 1 y 2 (miles de tons CO2 eq./ton producidas)	-	-	-	-	0,37	0,15	0,21	▲ 40%
	E2. Consumo de agua	Consumo de agua en pisciculturas, centros de agua mar y planta de proceso (m3/ton producidas)	-	-	-	-	180,2	142,9	119,2	▼ -17%
	E3. Recuperación de restos naufragos	Toneladas de materiales retirados desde el fondo de los centros de cultivo Th US\$	-	255	764	287	416	426	274	2.422
			-	190	531	414	717	494	580	2.926
	E4. Escape de peces	Numero de peces escapados (miles)	-	-	-	-	25,4	-	-	▲ 0%
	E5. Tasa de Dependencia de Peces de Captura	Tasa de dependencia de harina de pescado en el alimento de peces (FFDRm)	0,72	0,66	0,45	0,32	0,26	0,29	0,46	▲ 57%
	E6. Tasa de Dependencia de Peces de Captura	Tasa de dependencia de aceite de pescado en el alimento de peces (FFDRo)	2,44	2,3	1,75	1,87	1,95	1,77	1,96	▲ 11%
	E7. Mortalidad de peces	% de mortalidad de peces en el mar para el salmón del Atlántico	4,7	14,2	4,3	5,1	3,5	5,6	13,5	▲ 140%
	E8. Mortalidad de peces	% de mortalidad de peces en el mar para el salmón Coho	5,3	16,2	1,4	1,1	1,6	2,0	5,2	▲ 163%
	E9. Eficiencia de alimentación	Tasa de conversión biológico (FCRb) para al salmón del Atlántico	1,36	1,35	1,19	1,18	1,1	1,16	1,14	▼ -2%
	E10. Eficiencia de alimentación	Tasa de conversión biológico (FCRb) para al salmón Coho	1,14	1,11	1,11	1,13	1,06	1,19	1,15	▼ -3%
	E11. Tratamientos contra el Caligus	Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados en g/ton producidas (LWE)	4,9	6,9	4,2	6,4	8	5,9	9,74	▲ 65%
	E12. Fuente de energía	% de energía desde fuentes renovables no convencionales (ERNc)	-	-	-	-	-	76	77,4	▲ 2%
	E13. Uso de antibióticos	Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g)/ ton producidas (LWE)	744	886	529	378	180	315	580	▲ 84%
E14. Biomasa cosechada bajo estándar ASC	% de biomasa cosechada bajo certificación ASC	15	24	27	34	58	80	61	▼ -24%	
SOCIALES	S1. Tasa de ausentismo	% de ausentismo (N° total días de ausencia/N° total días laborales) *100	2,3	0,2	0,1	0,2	0,1	0,23	0,07	▼ -70%
	S2. Accidentes con tiempo perdido (LTI)	% de LTI/millón horas en el mismo periodo	24,4	12	9,4	12,7	7,5	12,57	8,23	▼ -35%
	S3. Tasa de accidentabilidad	% de casos totales/número de trabajadores *100	5,3	2,8	1,9	2,7	1,7	3,2	1,6	▼ -50%
	S4. Fatalidades	% de casos totales/número de trabajadores *100	-	-	-	-	-	-	-	▲ 0%
	S5. Pago de patentes de acuicultura	Th US\$	512	702	813	828	776	759	762	0
GOBIERNO CORPORATIVO	S6. Actividades comunitarias	Número de actividades comunitarias en el año	2	12	20	37	36	37	41	▲ 11%
		Número de familias beneficiadas	-	300	500	750	900	10.045	1.759	▼ -82%
		% de cumplimiento Reporte SalmonChile	100	100	100	100	100	100	100	▲ 0%
	G1. Reporte y transparencia	% de cumplimiento Reporte GSI	100	100	100	100	100	100	100	▲ 0%
		% de cumplimiento Reporte ESG Ventisqueros	-	-	-	-	100	100	100	▲ 0%
		G2. Participación de Género: Directorio	% de mujeres en el Directorio	17	17	17	17	17	17	17
	G3. Participación de Género: Alta Gerencia	% de mujeres en la Alta Gerencia	23	24	24	24	21	15	14	▼ -7%
	G4. Participación de Género: Compañía	% de mujeres en la Compañía	32	28	30	36	43	42	37	▼ -12%
	G5. Tasa de sindicalización	% de trabajadores sindicalizados	37	30	34	30	15	22	30	▲ 36%
	G6 Formación en libre competencia	% de la gerencia entrenada	-	-	100	100	100	100	100	▲ 0%
G7 Formación en libre competencia	% de sales manager entrenados	-	-	100	100	100	100	100	▲ 0%	
G8. Formación en compliance	% de la gerencia entrenada	-	-	-	100	-	100	96	▼ -4%	
G9. Formación código de conducta	% de realización de curso administración	-	-	100	100	100	100	99	▼ -1%	

Durante los años 2019 y 2020 se reportaron los resultados considerando en la metodología la cuantificación de las descargas de efluentes en mar. Sin embargo, a partir del año 2021 se reportarán los resultados de acuerdo con metodologías de la cuantificación de la Water Footprint Network, es decir sin descarga al mar.

**ESTADO DE AVANCE O PROGRESO 2021**

	Métrica (Aspecto evaluado)	ID KPI	Indicador	Indicador de progreso
<b>MEDIOAMBIENTALES</b>	Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)	E1	Total de emisiones GEI en los alcances 1 y 2 (ton CO2 eq/ton producidas)	
		E12	% de electricidad generada de fuentes ERNC*	
	Reducción de consumo de agua	E2	Volumen de agua utilizada en contras de agua dulce (m3/tons producidas)	
	Gestión de residuos	E15	Volumen total de residuos enviados a rellenos sanitarios	
		E3	Volumen (ton) de recuperación restos naufragos/año	
	Escape de peces	E4	Nº de peces escapados/año	
	Alimento Sustentable	E5	FFDRm** (Fishmeal Forage Fish Dependency Ratio)	
		E6	FFDRo*** (Fish oil Forage Fish Dependency Ratio)	
		E9	FCRb**** Salmón del Atlántico (Salmo Salar)	
		E10	FCRb Salmón del Pacífico (Salmo Coho)	
Bienestar y Salud de peces	E7	% de mortalidad en centro de agua de mar. Salmón del Atlántico (Salmo Salar)		
	E8	% de mortalidad en centro de agua de mar. Salmón del Pacífico (Salmo Coho)		
	E11	Tratamiento Caligus. Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados. g/ton producidas (LWE)		
Certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council)	E13	Uso Antibióticos. Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados. g/ton producidas (LWE)		
	E14	% de Biomasa Certificada ASC. (Aquaculture Stewardship Council)		
<b>SOCIALES</b>	Condiciones Seguras de trabajo	S1	% Tasa de Ausentismo (Nº total días de ausencia/Nº total días laborales)*100	
		S2	% Accidentes con tiempo perdido (LTI/millón horas trabajadas en el mismo periodo)*100	
		S3	% Tasa de Accidentabilidad. (Casos totales/Nº de trabajadores)*100	
		S4	% Fatalidad	
	Compromiso social	S5	Pago de Patentes de Acuicultura. Th US\$	
		S6	Nº de proyectos desarrollados y/o apoyos prestados a las comunidades	
<b>GOBIERNO CORP.</b>	Reporte y transparencia	S6	Nº de familias beneficiadas	
	Diversidad y equidad	G1	Nº de Reportes publicados. Participación activa en la elaboración y transparencia de la información	
		G2	% de Mujeres participando en el Directorio	
		G3	% de Mujeres en cargos gerenciales o de jefatura	
		G4	% de Mujeres en Ventisqueros	
	Cumplimiento ético	G5	% de Trabajadores sindicalizados	
		G6	% de la gerencia capacitados en curso de Libre Competencia	
		G7	% de sales managers capacitados en curso de libre competencia	
		G8	% de la gerencia y subgerencias capacitados en materia de compliance o cumplimiento	
G9		% empleados capacitados con el Código de Conducta Ventisqueros		

\* Fuentes ERNC: Fuentes de Energías Renovables No Convencionales

\*\* FFDRm, del inglés Fishmeal Forage Fish Dependency Ratio (Relación de dependencia de harina de pescado de peces en etapa de engorda)

\*\*\* FFDRo, del inglés Fish Oil Forage Fish Dependency Ratio (Relación de dependencia de aceite de pescado de peces en etapa de engorda)

\*\*\*\* FCRb, del inglés Feed Conversión Ratio Biology (Tasa de Conversión Biológica)



INDICADORES ESG

**INDICADORES MEDIOAMBIENTALES**

**E1. EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO**

Aunque la industria salmonera cuenta con uno de los más eficientes indicadores de conversión, bajas emisiones de CO2 y bajo uso de agua dulce, en comparación a otros sectores, reducir nuestro impacto medioambiental es una prioridad. Nuestra meta es medir las emisiones GEI en los ámbitos 1, 2 y 3 en nuestras instalaciones, empleando las mejores prácticas en todas las áreas de nuestra compañía.

Para la industria del salmón, la mayor cantidad de emisiones se relaciona con la producción de alimento y el transporte del producto terminado. En Ventisqueros apuntamos a medir nuestras emisiones desde el año 2019. En Ventisqueros planeamos fortalecer nuestros métodos para medir y reportar las emisiones GEI y calcular nuestra huella de agua.

**E2: USO DE AGUA**

Gestionar la cantidad de agua utilizada por tonelada, reduce el uso de agua y ahorra energía. Apuntamos a buscar formas innovadoras de administrar y minimizar el uso de agua. Mirar nuestras operaciones a través del lente de la sustentabilidad, nos ayuda a optimizar nuestros procesos y productos al mismo tiempo que reducimos el uso de recursos y las emisiones, generalmente con el beneficio agregado de disminuir costos.

Como una compañía responsable, trabajamos continuamente para transferir y adaptar nuevas ideas y las mejores prácticas en nuestra base de manufactura. Nuestro foco en eficiencia de energía y agua está siendo medido desde del año 2019.

Durante los años 2019 y 2020 se reportaron los resultados considerando en la metodología la cuantificación de las descargas de efluentes en mar. Sin embargo, a partir del año 2021 se reportarán los resultados de acuerdo con metodologías de la cuantificación de la Water Footprint Network, es decir sin descarga al mar.

**E3: CONDICIONES DEL FONDO MARINO Y ACTIVIDADES**

Como el salmón hoy es producido principalmente en jaulas ubicadas en fiordos o estuarios, la producción no impacta la vida silvestre.

Hemos implementado como procedimiento, la revisión y limpieza de los fondos marinos de nuestras concesiones antes y después de cada ciclo de operación, buscando minimizar nuestro impacto. Por el tipo de actividad que se realiza en el mar, en diferentes condiciones de exposición de los centros de cultivo, hay riesgo de que algunos materiales puedan desprenderse y caer al fondo del mar. Al término de los ciclos se realiza una revisión con filmación submarina de todas nuestras concesiones, y en caso de encontrarse materiales, estos son retirados de manera que la condición del fondo se mantenga en el mejor estado.

Suma de GEI en los Alcances 1 y 2 (miles de tons CO2 eq./ton producidas)

-	-	-	-	0,37	0,15	0,21
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**▲ 40%**

Consumo de agua en pisciculturas, centros de agua mar y planta de proceso (m3/ton producidas)

-	-	-	-	180,2	142,9	119,2
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**▼ -17%**

Toneladas de materiales retirados desde el fondo de los centros de cultivo (desde el 2015)

-	255	764	287	416	426	274
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**2.422**

Th US\$

-	190	531	414	717	494	580
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**2.926**

**E4: ESCAPES**

Debido a que habitualmente operamos en lugares con condiciones climáticas adversas, estamos expuestos al riesgo de escapes. Como compañía, hacemos nuestro mejor esfuerzo para mitigar estos eventos, a través de una serie de procedimientos internos y técnicas de manejo, y continuamos buscando nuevas maneras para asegurar aún más nuestras jaulas.

Evitar los escapes de peces es un desafío constante para nosotros. El área donde se encuentra nuestra producción se ha visto afectada por fuertes tormentas del Pacífico, que a veces causan daños inevitables a nuestras redes, que resultan en escapes. Reportamos todas las sospechas de escapes a las autoridades veterinarias y medioambientales de forma inmediata.

**Número de peces escapados (miles)**

-	-	-	-	25,4	-	-
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**0%**

**E5 y E6: FFDR: TASA DE DEPENDENCIA DE FORRAJE EN LOS PECES**

La inclusión de aceite de pescado y Omega-3 son parte importante en la dieta del salmón, y asegura un producto saludable para el consumidor. Sin embargo, reconocemos que, para contribuir con la sustentabilidad de nuestros océanos, y la sustentabilidad futura de la industria, debemos buscar reducir nuestra dependencia de materia prima de origen marino. Incluso, a medida que la industria crece, la inclusión general de aceite y harina de pescado está disminuyendo, a medida que identificamos fuentes alternativas que ofrecen los mismos beneficios para la salud que el aceite de pescado. A través de nuestro trabajo conjunto con compañías proveedoras de alimento, estamos complacidos de ver llegar al mercado muchas fuentes alternativas y promisorias de aceite, lo que nos permitirá mejorar más nuestra tasa de fish-in-fish a lo largo del tiempo.

**Tasa de dependencia de harina de pescado en el alimento de peces (FFDRm)**

0,72	0,66	0,45	0,32	0,26	0,29	0,46
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**57%**

**Tasa de dependencia de aceite de pescado en el alimento de peces (FFDRo)**

2,44	2,3	1,75	1,87	1,95	1,77	1,96
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**11%**

**E7 y E8: MORTALIDAD**

Los salmones de cultivo muestran tasas de mortalidad significativamente más bajas que los salmones silvestres, sin embargo, como con cualquier proceso de cultivo, siempre existe la posibilidad de mortalidad. El número más alto de mortalidades ocurre en las primeras semanas cuando los peces han sido trasladados al mar. Más adelante, estos eventos pueden ocurrir debido a situaciones fuera de nuestro control, por ejemplo, el brote de alguna enfermedad o porque algún predador ingresa a la jaula. Debido a la importancia de este indicador, creemos que es crucial registrar y reportar nuestras tasas de mortalidad de manera transparente. Buscamos maneras de evaluar y mejorar nuestras prácticas de manejo, para reducir las tasas de mortalidad.

Mientras más saludables son nuestros peces, mejor es el desempeño de nuestra compañía. Constantemente nos tomamos tiempo para observar el comportamiento de los peces, monitoreando los factores que podemos controlar. Nos aseguramos de que tengan suficiente espacio y oxígeno, y de que el flujo de agua sea lo suficientemente fuerte para mantenerlos nadando activamente, como lo harían en un mundo salvaje.

**% de mortalidad de peces en el mar para el salmón del Atlántico**

4,7	14,2	4,3	5,1	3,5	5,6	13,5
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**140%**

**% de mortalidad de peces en el mar para el salmón del Pacífico o Coho**

5,3	16,2	1,4	1,1	1,6	2,0	5,2
2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021

**163%**

### E9 y E10: EFICIENCIA DE ALIMENTACIÓN

La transferencia eficiente de nutrientes, desde la materia prima al salmón, ayuda a reducir la huella general de la acuicultura. El alimento es sólo parte de lo que logra la eficiencia: otros factores incluyen el manejo de la alimentación y los centros, así como la salud de los peces. Mientras más bajo es el FFDR, menor es el porcentaje de inclusión de peces silvestres; mientras más bajo es el FCR, más eficiente es un animal en retener la proteína y energía del alimento, y en convertirla en comida para humanos.

### E11: TRATAMIENTOS CONTRA EL CÁLIGUS

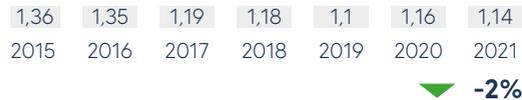
El cáligus sigue siendo un desafío crítico para la mayor parte de la industria salmonera, y reconocemos que se trata de un área clave donde es necesario implementar mejoras para asegurar la sustentabilidad de la industria.

Queremos ser transparentes acerca de la situación y lo que estamos haciendo para mejorarla, y por lo mismo incluimos las cifras referentes al cáligus y detalles de los tratamientos que estamos utilizando. Definido como la cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g) por tonelada de pescado producido (LWE).

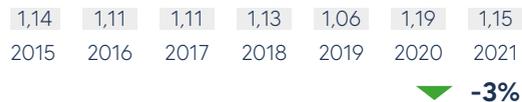
### E12: % DE ENERGÍA DE FUENTES RENOVABLES

En Chile, la energía consumida resulta de una mezcla de indicadores que incluyen fuentes renovables y no renovables. Como parte de nuestro plan para fortalecer nuestra posición como un productor responsable, en Ventisqueros estamos explorando oportunidades para invertir en fuentes de energía renovables, tanto para nuestras instalaciones en mar como para nuestras pisciculturas. Tanto en nuestra planta de procesos como en nuestra oficina central, desde enero de 2020, la electricidad proviene 100% de fuentes de Energías Renovables No Convencionales (ERNC).

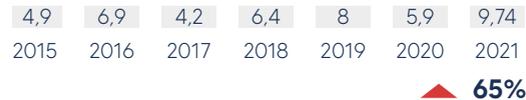
Tasa de conversión biológico (FCRb) para al salmón del Atlántico



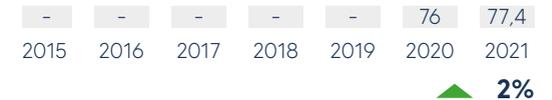
Tasa de conversión biológico (FCRb) para al salmón del Pacífico o Coho



Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g)/ton producidas (LWE)



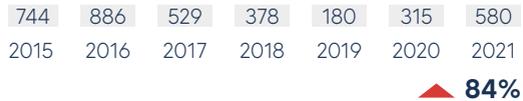
% de energía desde fuentes renovables no convencionales (ERNC)



**E13: USO DE ANTIBIÓTICOS**

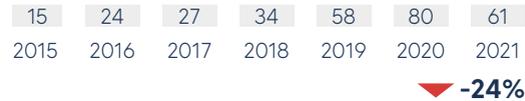
El uso de antibióticos está altamente regulado, no sólo por veterinarios y por nosotros como compañía, también por entes reguladores, para asegurar que no haya residuos trazables en los pescados cuando son vendidos para consumo humano. Una demanda reducida puede indicar peces más sanos. Este reporte demuestra nuestro compromiso con la transparencia, y permanecemos esperanzados de que podremos mostrar progreso en este frente a lo largo del tiempo. La prescripción de antibióticos para nuestros salmones es realizada por un equipo de profesionales de médicos veterinarios, quienes se encargan de la salud y bienestar de los peces. Su uso es necesario para controlar cuadros bacterianos que afectan a los salmones, pero esos fármacos no tienen efectos en la salud humana. Se define como la cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g) por tonelada de pescado producido (LWE).

**Cantidad de ingredientes farmacéuticos activos (API) utilizados (en g)/ton producidas (LWE)**

**E14: BIOMASA COSECHADA CERTIFICADA BAJO LOS ESTÁNDARES MÁS EXIGENTES**

El impacto medioambiental es un área prioritaria para la compañía, y estamos comprometidos a demostrar un progreso significativo en reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones. Hemos elegido utilizar el estándar ASC como un marco de trabajo para nuestro progreso, que nos ayuda a asegurar que estamos logrando los estándares más altos posibles en lo que se refiere a nuestro entorno. Como Ventisqueros, seguimos monitoreando y registrando cada elemento de nuestras operaciones, y estamos buscando continuamente nuevas e innovadoras maneras de minimizar el impacto que tenemos en el medioambiente. Lograr la certificación ASC es muy desafiante, ya que ASC es el estándar más riguroso disponible, y está constantemente empujándonos a asegurar los niveles más altos de sustentabilidad en nuestros centros.

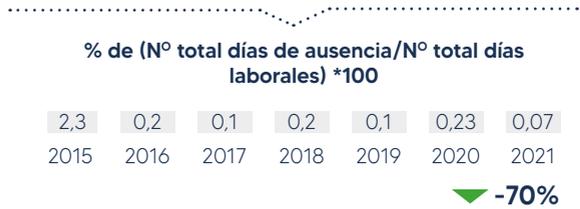
**% de biomasa cosechada bajo certificación ASC**



## INDICADORES SOCIALES

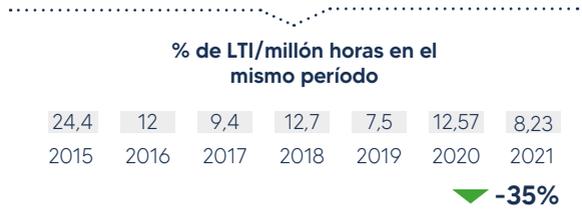
### S1: TASA DE AUSENTISMO

Aunque la industria salmonera cuenta con uno de los mejores equipos de trabajo sano, capaz y comprometido es fundamental para un negocio saludable. Nuestros colaboradores crean y mantienen nuestra ventaja competitiva. Esto implica que debemos invertir en ellos y promover una cultura de trabajo sana, construida sobre valores sólidos. Continuamente nos esforzamos para crear una cultura corporativa con trabajos significativos, en un entorno laboral seguro y sustentable.



### S2: ACCIDENTES CON TIEMPO PERDIDO (LTI)

La compañía estableció una medición Total de Incidentes Registrados, promoviendo una cultura de reporte exhaustivo, donde todos los incidentes son registrados. Tasa de tiempo perdido: Número de trabajadores accidentados durante la jornada laboral o en actividades relacionadas con su trabajo, incluyendo fallecimiento, que resultan en incapacidad de trabajar y ausencia al siguiente día o turno.



### S3: TASA DE ACCIDENTABILIDAD

La industria del salmón opera en condiciones adversas, y varios trabajos están asociados a cierto riesgo. Por lo mismo, es un área clave para la industria reducir el número de accidentes, a través del uso de equipos de la mejor calidad y estrictas políticas. La compañía estableció una medición del Total de Incidentes Registrados, promoviendo una cultura de reporte exhaustivo, donde todos los incidentes se registran. Una herramienta de seguimiento ha sido implementada para esto desde el año 2019.



**S4: FATALIDADES**

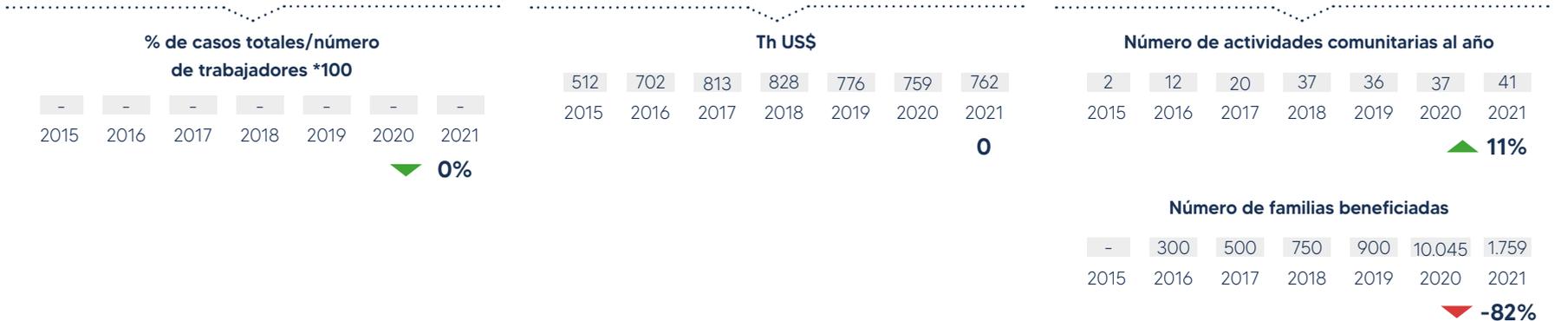
Desafortunadamente, debido a la naturaleza de nuestro trabajo y el entorno de los lugares donde operamos, a veces hay accidentes fatales. Hacemos todo lo posible para asegurar los niveles más altos de salud y seguridad en nuestros centros, y los revisamos continuamente, para ver si pueden ser fortalecidos de alguna manera.

**S5: PAGO DE PATENTES POR LICENCIAS**

La industria contribuye directamente a los fondos municipales a través del pago de las patentes acuícolas, el cual se distribuye en partes iguales entre la comuna y el Gobierno Regional en que reside la concesión de acuicultura. Este aporte se convierte en un factor relevante para afrontar las diversas políticas sociales de las localidades, otorgando la opción de generación de proyectos y aporte al empleo local.

**S6: ACTIVIDADES COMUNITARIAS. Programa de ayuda social de VQ**

El programa de certificación ambiental de escuelas de Ventisqueros fue creado para apoyar a escuelas rurales en la obtención de credenciales obligatorias requeridas a todas las instituciones educativas por el Ministerio del Medioambiente, y para fomentar la inclusión de elementos ambientales en: Educación / Administración de escuelas / Relación de la comunidad educativa con el entorno. La compañía también participa en eventos locales de apoyo a la comunidad y en iniciativas de comunidades locales en Puerto Montt, Hornopirén y Chiloé. En la planta de procesos de Chincui, se destinó un área para recibir visitas en la instalación sin interrumpir las operaciones ni comprometer la seguridad. Este diseño de la instalación entrega una transparencia sin precedentes de nuestras operaciones para la comunidad, e incluye una sala de recepción para presentaciones y recorridos con ventanas desde donde se pueden ver diferentes etapas del ciclo de procesamiento.

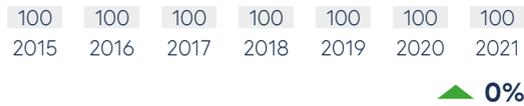


## INDICADORES GOBIERNO CORPORATIVO

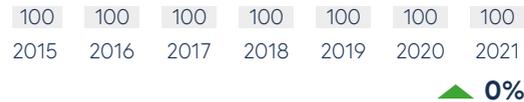
### G1: REPORTE Y TRANSPARENCIA

La transparencia en la comunicación de nuestra compañía es esencial. Esta debe ser creíble, y es por eso que la tomamos como una de nuestras prioridades y nos ocupamos de ella, para que la información interna hacia los trabajadores, clientes, grupos de interés y aquella etiquetada en los productos, cumpla con los estándares de la industria. Mejorar la transparencia y la presentación de informes sobre el rendimiento de ESG, continuando con los informes de SalmonChile y los informes GSI Sustentables, y al comenzar a desarrollar un informe de sostenibilidad o un informe anual integrado como ESG.

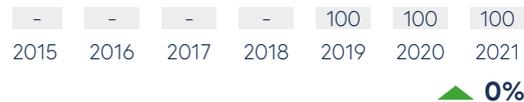
#### % de cumplimiento Reporte SalmonChile



#### % de cumplimiento Reporte GSI



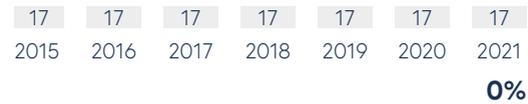
#### % de cumplimiento Reporte ESG Ventisqueros



### G2: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: DIRECTORIO

Trabajamos por la diversidad y la igualdad de oportunidades: Creemos firmemente que Ventisqueros se vuelve más creativo y dinámico con una fuerza laboral diversa, y nos esforzamos por reclutar compañeros de trabajo con diferentes antecedentes y experiencias. Nuestra ambición general es tener una fuerza laboral que refleje la diversa base de clientes de Ventisqueros. Estamos comprometidos en seguir fomentando la diversidad de pensamiento para tener un lugar de trabajo inclusivo.

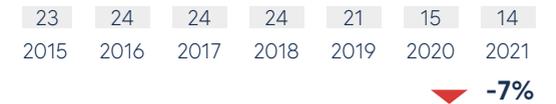
#### % de mujeres en el Directorio



### G3: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: ALTA GERENCIA

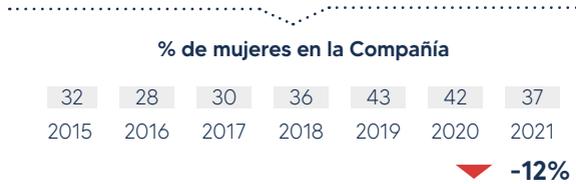
En 2021, el 14% de nuestra alta gerencia estuvo constituida por mujeres. Y a pesar de que la acuicultura está compuesta mayormente por hombres, en Ventisqueros, el 37% de su fuerza laboral está compuesta por mujeres.

#### % de mujeres en la Alta Gerencia



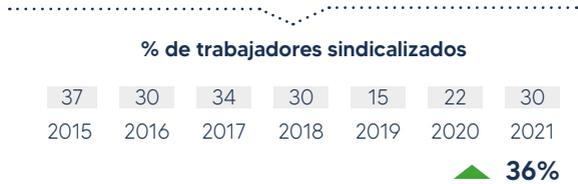
**G4: PARTICIPACIÓN DE GÉNERO: % MUJERES EN LA COMPAÑÍA**

En 2021, 14% de nuestros equipos de alta gerencia fueron mujeres. Y a pesar de que la acuicultura está compuesta mayormente por hombres, en Ventisqueros, el 37% de su fuerza laboral está compuesta por mujeres.



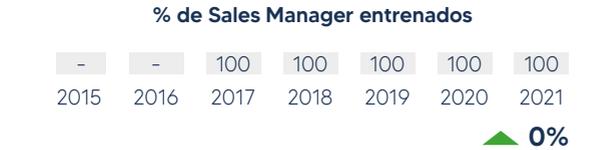
**G5: TASA DE SINDICALIZACIÓN**

Ventisqueros se esfuerza por mantener diálogos abiertos y honestos con todos los trabajadores y los sindicatos, construyendo y desarrollando relaciones constructivas basadas en el respeto mutuo. Propiciamos una escucha con apertura y que se hable con sinceridad y a través de nuestro compromiso con este diálogo, buscamos soluciones innovadoras y sostenibles, basadas en la cultura de simplicidad.



**G6 y G7: FORMACIÓN EN LIBRE COMPETENCIA**

Porcentaje de la administración que ha recibido formación en regulación de libre competencia y política de Ventisqueros en la materia.



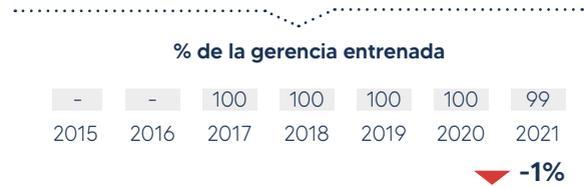
### G8: FORMACIÓN EN COMPLIANCE

Porcentaje la administración que ha recibido formación en materia de Compliance o cumplimiento en materia de la ley 20.393 sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas.



### G9: FORMACIÓN CÓDIGO DE CONDUCTA

Capacitación obligatoria para todos los colaboradores, que busca asegurar un estándar de conducta íntegro.





*Orgullo Salmón*

*Ventisqueros*  
*Best in class performance*

Chinquihue Km 14 s/n, Sector Bahía Chincui, Puerto Montt, Chile.  
[www.ventisqueros.com](http://www.ventisqueros.com)

© 2022, Ventisqueros S.A. Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción total o parcial.