

LOS FIORDOS

REPORT SUSTENTABILIDAD **2016**



Una Empresa Agrosuper

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN

1.1	Mensaje de bienvenida	10
1.2	Historia	11
1.3	Misión	11
1.4	Visión	11
1.5	Valores	12
1.6	Membresías	13
1.7	Resumen 2016	14
1.8	Alcance del reporte	15
1.9	Política de exportadora Los Fiordos	15
1.10	Cumplimiento legal	16
1.11	Propiedad y gobierno corporativo	17
1.12	Contacto	18
1.13	Código de conducta en los negocios	19
1.14	Programa cumplimiento libre competencia	19
1.15	Política de responsabilidad social	20
1.16	Grupos de interés	21
1.17	Formas de comunicación	22

2 PERSONAS

2.1	Administración	26
2.2	Datos generales	26
2.3	Libertad de asociación	27
2.4	Clima laboral	27
2.5	Formación	28
2.6	Gestión de desempeño	28
2.6	Servicios externos	28
2.8	Salud y seguridad ocupacional	29
2.9	Datos colaboradores	30

3 CADENA DE VALOR

3.1	Reproductores	34
3.2	Agua dulce	35
3.3	Centros de transferencia Pargua	36
3.4	Centros de cultivo	37
3.5	Planta de proceso Quellón	38
3.6	Planta de alimentos Pargua	39
3.7	Materias primas	41

4 MERCADOS Y PRODUCTOS

4.1	Mercados	44
4.2	Calidad e inocuidad	46
4.3	Certificaciones	46

5 GESTIÓN AMBIENTAL

5.1	Gestión ambiental	52
5.2	Incidentes ambientales	52
5.3	Fondos marinos	53
5.4	Escape de peces	54
5.5	Efluentes	54
5.6	Olores	55
5.7	Mortalidad	55
5.8	Biodiversidad	56
5.9	Consumos	56
5.10	Gestión de residuos	58
5.11	Fiscalizaciones ambientales y sanitarias	58

6 SALUD

6.1	Estrategia de salud	62
6.2	Control parasitos	65
6.3	Recuento de cáligos	65
6.4	Mortalidad	65
6.5	Causas de mortalidad	66

7 COMUNIDADES

7.1	La Araucanía	70
7.2	Pargua	72
7.3	Quellón	74
7.4	Melinka	75
7.5	Puerto Cisnes	78
7.6	Desarrollo local	80

8 DESEMPEÑO ECONÓMICO

8.1	Desempeño Económico	84
8.2	Patentes De Acuicultura Y Patentes Comerciales	84
8.3	Pagos Proveedores	86
8.4	Multas Del Periodo	86







INTRODUCCIÓN

1.1 MENSAJE DE BIENVENIDA

Estimados amigos,

Les presentamos nuestro tercer reporte de sustentabilidad que refleja nuestra gestión en un año que fue complejo y de muchos contrastes para la industria del salmón. Durante el primer trimestre de 2016, fuimos testigos de los duros impactos económicos, sociales y ambientales, tanto en la industria acuícola como en la pesca artesanal, que tuvieron los diversos episodios de blooms de algas ocurridos en el sur de Chile fruto de un verano muy seco y de condiciones meteorológicas muy especiales.

A partir de estas experiencias, observamos que se hace cada vez más necesario fortalecer la capacidad de escuchar, reflexionar y crecer, de una manera integrada con nuestros vecinos y su entorno.

Trabajamos incansablemente por ser una empresa consciente, sustentable y sensible al entorno donde opera, y que contribuya al desarrollo de cada persona, familia, y comunidad que se relaciona con nosotros.

Fue un año de grandes avances donde comenzó a operar nuestro Centro de Transferencia Pargua, una piscicultura para la especie Salar que cuenta con sistemas de recirculación individual y que nos permite ofrecer a nuestros peces una etapa de transición entre agua dulce y agua mar. Esta piscicultura logra ingresar smolts de mayor peso y más robustos a sus centros de engorda, y tiene la característica particular que reduce las emisiones de carbono producto de la reducción drástica de los traslados en camiones.

Nos sentimos muy orgullosos de haber alcanzado la cifra record de tener 19 centros de cultivo certificados bajo el estándar ASC en el marco del Memorandum de Entendimiento con WWF, que nuestra piscicultura Curarrehue alcanzó la categoría cuatro estrellas en la certificación BAP, y que logramos producir salmón Coho durante cinco años consecutivos sin el uso de antibióticos.

En este contexto, una vez más son nuestros trabajadores los que han hecho con su esfuerzo y trabajo que muchas de las decisiones tomadas en 2015 y 2016 comienzan a dar sus frutos, observando una tendencia marcada a bajar los costos, que sumado al correcto desempeño de los mercados internacionales, permitieron que 2016 cierre con buenos resultados para nuestra empresa.

Sabemos que en 2017 tendremos desafíos aún mayores. El SRS en el mar sigue siendo la principal amenaza al estatus sanitario de nuestra biomasa, y solo con un control y detección temprana de esta bacteria en cada unidad productiva, podremos tomar las medidas tempranas que nos permitan ayudar inmunológicamente a nuestros peces. En ello debemos colocar buena parte de nuestro esfuerzo, el que sumado a las decisiones que tomamos día a día por cubrir cada detalle de nuestro proceso productivo, harán que nuestro trabajo nos traiga frutos de excelencia.

Los invito a acompañarnos en este camino de hacer de Los Fiordos la empresa más sustentable de esta industria, compatibilizando los resultados económicos con un cuidado celoso del entorno en la cual vivimos.

Un afectuoso saludo,

Sady Delgado B.
Gerente General



1.2 HISTORIA

Los Fiordos inició sus operaciones en 1989 produciendo, salmón del Pacífico y Trucha. En 1999 comenzó la producción de salmón Atlántico y hoy se dedica al desarrollo, desove, engorda, procesamiento y comercialización de salmón del Atlántico y del Pacífico.



1.3 MISIÓN

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

1.4 VISIÓN

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

1.5 VALORES



- Ponemos alma y pasión en el trabajo.



- Tenemos capacidad y voluntad para asumir desafíos.



- Creemos en la importancia de la familia.



- Nos esforzamos por la excelencia.



- Actuamos con bondad, sencillez y humildad.



- Somos flexibles y nos adaptamos a los cambios.



- Somos libres de crear.



- Tenemos un claro sentido ético.



- Nuestra palabra tiene el valor de un contrato.



- Creamos valor a través de los detalles.



- Respetamos nuestro entorno.



- Mantenemos un espíritu de compañerismo.

1.6 MEMBRESÍAS

GSI (Global Salmon Initiative)

Se trata de una instancia integrada por los principales productores de salmón de diversos países del mundo, agrupados para promover modelos de producción más sustentables. Basándose en los principios de sustentabilidad, transparencia y cooperación, los integrantes de este grupo tienen el objetivo de proporcionar una fuente de proteínas saludables para alimentar a una población mundial cada vez mayor, con un mínimo impacto ecológico y una mejor licencia social y aceptación en el mercado. Hasta ahora se han elaborado dos reportes de sustentabilidad, correspondientes a los años 2014 y 2015, un logro importante en términos de transparencia en la industria.

En Los Fiordos somos socios fundadores de esta agrupación, y hemos trabajado activamente en conjunto las áreas de bioseguridad y estándares. El año 2016 fue de gran relevancia para nosotros: nuestro gerente general, Sady Delgado, fue co-presidente del GSI y contó con una importante responsabilidad también en la coordinación del seminario de sustentabilidad de la feria Aquasur.

SalmonChile

La Asociación de la Industria del Salmón de Chile reúne a las principales empresas productoras de salmón del país y sus proveedores para trabajar de manera conjunta en los desafíos sanitarios, ambientales, normativos, sociales y económicos de la industria. Nuestro gerente general, Sady Delgado, forma parte del directorio y al mismo tiempo, como empresa, promovimos y participamos activamente del lanzamiento del primer reporte de sustentabilidad de SalmonChile.



1.7 RESUMEN 2016



Dotación al 31 de diciembre de 2016

1.380 personas



Biomasa cosechada el 2016

60.708 toneladas



Instalaciones

- Pisciculturas de reproductores Catripulli y Magdalena
- Piscicultura Curarrehue
- Centro de Transferencia Pargua
- Planta de Alimentos Pargua
- 103 concesiones de acuicultura en las áreas de Puerto Cisnes y Melinka
- Planta de Proceso Quellón
- Oficina central Puerto Montt



1.8 ALCANCE DEL REPORTE

El siguiente Reporte de Sustentabilidad informa sobre el desempeño social, laboral, ambiental y económico de Los Fiordos entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2016. Para la elaboración del reporte, trabajamos siguiendo las directrices de la guía G4 del Global Reporting Initiative (GRI) y el Benchmarking de The World's Top Salmonid Farming / Fish Feed Companies & Organisations Sustainability Reporting.

Su redacción fue coordinada por la Gerencia de Sustentabilidad y Relaciones con la Comunidad a partir de la información entregada por las diferentes áreas de nuestra empresa. Para aumentar el grado de participación, este año incluimos además un comité editorial.

Definición de Materialidad

Comité editorial: Conformamos un grupo de trabajo con representantes de diversas áreas de la empresa, que aportó su visión a la línea editorial del reporte.

Encuesta grupos de interés: Se envió una encuesta vía email a representantes de diversos grupos de interés de la compañía, incluidos trabajadores, en la que se les solicitó ponderar según relevancia diversas temáticas que debían ser informadas en este reporte.

Focus group: Una empresa consultora realizó una entrevista grupal sobre inquietudes y opiniones a diversos dirigentes de organizaciones sociales, indígenas

y autoridades locales de la comuna de Curarrehue, sector de Catripulli, en el mes de diciembre de 2016.

Diálogo permanente con grupos de interés: La participación de la empresa en distintas instancias de diálogo, desde nuestra relación con comunidades, pasando con la vinculación con ONGs y servicios públicos, fue sistematizada para ser incorporada al reporte.

Visión de la industria: En el proceso de redacción se revisaron reportes de otras empresas productoras de salmón y de la producción de alimentos: Tassal, Marine Harvest, Cermaq, Colún, Agrosuper, Biomar. También se revisaron notas de prensa vinculadas a la industria del salmón y temáticas de sustentabilidad.

Verificación Externa

Los siguientes aspectos fueron verificados por la empresa Deloitte en el marco del acuerdo adoptado por las empresas del GSI para la elaboración de su reporte de sustentabilidad 2016, por lo que esta información igualmente debe entenderse como verificada para el presente reporte de Los Fiordos: escape de peces, mortalidad, uso de antibióticos, conteo de cáligos, uso de antiparasitarios, interacción con fauna silvestre, uso de ingredientes marinos en el alimento, certificaciones, cumplimiento legal, multas, inocuidad y seguridad alimentaria, salud y seguridad ocupacional, generación de empleo directo.

1.9 POLÍTICA DE EXPORTADORA LOS FIORDOS

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

Al ser el salmón un bien alimentario superior, buscamos otorgar satisfacción a nuestros clientes, desarrollar una actitud preventiva en contaminación ambiental y una actitud proactiva en la prevención de lesiones y enfermedades de los trabajadores, incorporando la mejora continua y la ética como parte de nuestra gestión. Esta misión compromete a todos los trabajadores y eslabones de la cadena productiva de nuestra empresa y sienta las bases para nuestra estrategia de sustentabilidad.

ESTRATEGIA DE SUSTENTABILIDAD

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

1.10 CUMPLIMIENTO LEGAL

Establecimiento	Materias	Legislación
Oficinas centrales	Personas Comercio exterior	Código del Trabajo Código Aduanero Código de Comercio Tratados comerciales
Planta de Proceso Quellón	Personas Producción	Código del Trabajo Ley de Pesca y Acuicultura Reglamento Sanitario de los Alimentos Programas sanitarios Sernapesca Certificaciones internacionales Compromisos RCA Reglamento de Centro de acopio Reglamento de CCMM
	Acopio	
Planta de alimento Pargua	Personas Proceso	Código del Trabajo Ley de Pesca y Acuicultura Regulación SAG Compromisos RCA
Pisciculturas	Personas Proceso	Código del Trabajo Ley de Pesca y Acuicultura Programa Sanitario General de Pisciculturas Reglamento Ambiental de la Acuicultura, RAMA Reglamento de Enfermedades RESA Programas Sanitarios Específicos de enfermedades lista 1 y 2 Compromisos RCA
Centros de cultivo	Personas Proceso	Código del Trabajo Ley de Pesca y Acuicultura RAMA RESA Reglamento de Plagas Programas sanitarios generales y específicos Reglamento de CCMM Compromisos RCA

1.11 PROPIEDAD Y GOBIERNO CORPORATIVO

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

DIRECTORIO DE AGROSUPER S.A.

- Gonzalo Vial V. ► **Presidente del Directorio**
- Fernando Barros T. ► **Vicepresidente del Directorio**
- Canio Corbo L. ► **Director Titular**
- Verónica Edwards G. ► **Directora Titular**
- Antonio Tuset J. ► **Director Titular**
- Juan Claro G. ► **Director Titular**

1.12 CONTACTO

Para consultas sobre el Reporte de Sustentabilidad contactar a:

Francisco Sandoval,
Gerente de Sustentabilidad y
Relaciones con la Comunidad

Email: fsandoval@agrosuper.com





1.13 CÓDIGO DE CONDUCTA EN LOS NEGOCIOS Y MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

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

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

1.14 PROGRAMA DE CUMPLIMIENTO DE LIBRE COMPETENCIA

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

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

Vocación de servicio:

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

Absoluta independencia en nuestro actuar:

Proporcionamos a nuestros clientes precios y condiciones que se derivan de nuestras propias decisiones comerciales.

Acuerdos comerciales sin discriminaciones arbitrarias:

Nos abstemos de generar condiciones comerciales discriminatorias o que puedan favorecer arbitrariamente a un cliente sobre otro.

Tratamiento de la información sensible:

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

En la libertad de innovar construimos nuestro éxito:

Estamos permanentemente anticipándonos a las tendencias sociales y tecnológicas.

Nos enfocamos en mejorar siempre nuestro negocio:

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

1.15 POLÍTICA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

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

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

Estamos comprometidos con el bienestar de nuestros trabajadores. Esta tarea recae en un área de Desarrollo Organizacional, que vela por impartir la formación requerida para cada una de las funciones que los trabajadores desempeñan en la empresa.

Nuestra empresa se compromete con el respeto de los derechos laborales de nuestros trabajadores y empresas

contratistas, particularmente, de la libertad sindical.

El trabajo infantil está expresamente prohibido en toda instalación de la empresa.

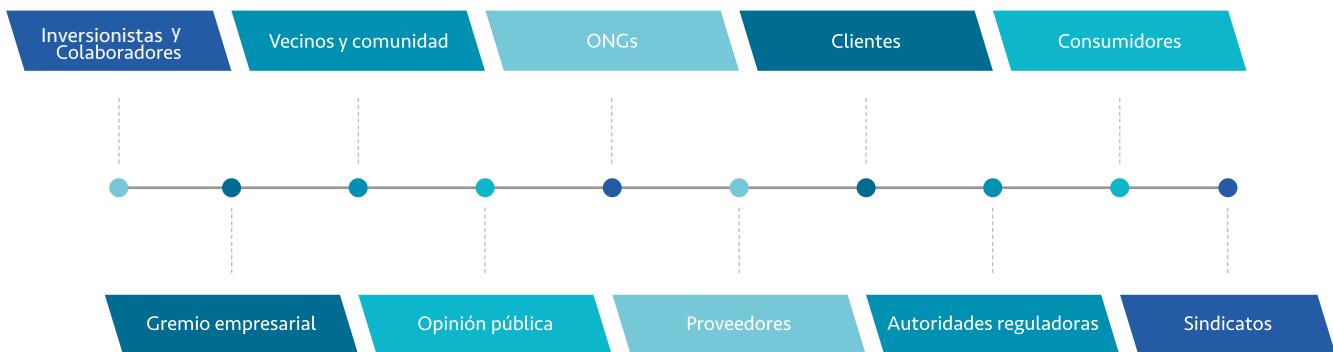
Estamos comprometidos con compensar a nuestros trabajadores de manera justa, pagando salarios dignos, siempre por sobre el mínimo legal que permitan a sus trabajadores satisfacer sus necesidades básicas.

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

Nuestra empresa se compromete a disponer los medios humanos y económicos necesarios para la resolución de reclamos, denuncias que puedan recibir de los trabajadores en las materias de, acoso laboral, acoso sexual o de cualquier otra índole que pueda afectar la integridad en el bienestar psicológico o físico del trabajador, de manera confidencial y entregando una respuesta según los plazos establecidos en la ley.



1.16 GRUPOS DE INTERÉS



1.14 FORMAS DE COMUNICACIÓN

En Los Fiordos contamos con distintas instancias de comunicación e interacción con cada uno de nuestros grupos de interés. Generamos reuniones de trabajo, mesas de trabajo permanentes con las comunidades locales, reuniones comunitarias, y asistimos a visitas de mercado, ferias internacionales, reuniones técnicas y territoriales

convocadas por el gremio. Contamos con un equipo de relaciones comunitarias en todo el territorio operacional, newsletters, visitas a instalaciones de la empresa, correo electrónico, redes sociales y páginas web www.losfjordos.com y www.supersalmon.com.



Acuerdo de Cooperación con WWF- Avances 2016

En marzo de 2015 firmamos un inédito acuerdo de cooperación con WWF Chile, una de las más importantes ONG de conservación a nivel internacional. Este acuerdo apunta a impulsar acciones modelo, que promuevan una transformación de la industria hacia prácticas social y ambientalmente responsables. Una de las acciones más relevantes fue el avance de nuestra compañía en la certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council). Luego de dos años de este acuerdo de cooperación, Los Fiordos cuenta con 19 centros de cultivo certificados ASC en 3 especies: Salar, Coho y Trucha, y nuestra planta de Proceso de Quellón está certificada en cadena de custodia ASC. Además, frente a aquellos centros no certificados, hemos adoptado la metodología propuesta por WWF, a través del proyecto AIP2 ASC (Aquaculture Improvement Projects to ASC), para corregir o mejorar los indicadores que se necesitan para alcanzar la certificación.

Los Fiordos ha participado activamente del proyecto de WWF Chile que busca medir los impactos sociales y ambientales de la certificación ASC, a través del taller Técnicas de monitoreo ambiental y social para una acuicultura responsable en el sur de Chile; así como de los talleres que fueron solicitados para la creación de la Caja de Orientaciones y Herramientas para empresas salmoneras en su relacionamiento responsable con comunidades, emanado del partnership entre WWF y Rabobank.

Gracias a esta alianza, importantes clientes como Costco, pudieron conocer de cerca el estándar, a través de la experiencia de nuestra empresa en Chile en la certificación ASC. Con orgullo podemos contar que el salmón certificado ASC producido por Los Fiordos fue parte de la alimentación de los atletas que participaron de las olimpiadas de Río 2016.







PERSONAS

2.1 ADMINISTRACIÓN

- Gerente General ● Sady Delgado
- Gerente de Producción ● Miguel Portus
- Gerente Técnico ● Mauro Araneda
- Gerente de Personas ● Marcos Seguel
- Gerente de Logística y Operaciones ● Leonardo González
- Gerente de Administración y Finanzas ● Antonio Troncoso
- Gerente de Sustentabilidad y Relaciones con la Comunidad ● Francisco Sandoval

2.2 DATOS GENERALES

Al 31 de diciembre de 2016, en Los Fiordos trabajan 1.380 personas. De ellas, un 35% son mujeres y más de la mitad tienen menos de 29 años, lo que convierte a nuestra empresa en una importante fuente laboral para jóvenes en las regiones de La Araucanía, Los Lagos y Aysén. Además, todos nuestros colaboradores poseen contrato de trabajo (un 70,2% indefinido y un 29,8% a plazo fijo), con un sueldo base establecido, superior al sueldo mínimo nacional vigente, que reciben puntualmente de acuerdo a lo definido en cada unidad.

Para proteger la integridad de nuestros colaboradores, en Los Fiordos aplicamos el Modelo de Prevención

de Delitos de Agrosuper, contamos con canales de denuncias anónimas y confidenciales además de afiches informativos en cada área que detallan los pasos a seguir en caso de querer denunciar alguna irregularidad. Las prácticas disciplinarias y sanciones relacionadas con el incumplimiento de nuestra normativa se encuentran detalladas en el título IV del reglamento interno, artículo 69, el que es recibido por todas las personas al momento de ingresar a nuestra organización.



2.3 LIBERTAD DE ASOCIACIÓN

En Los Fiordos creemos en la importancia de que todos nuestros colaboradores sepan que cuentan con la libertad de asociarse a sindicatos y convenios. Por lo mismo, este punto se explicita en el reglamento interno, en el anexo IV, página 71. Al 31 de diciembre de 2016, el porcentaje

sindicalizado de nuestra dotación es de 18,8% y representa a todas las áreas productivas. Además, el 54,6% de los integrantes de nuestra empresa se encuentra cubierto por convenios colectivos.



2.4 CLIMA LABORAL

Como una manera de obtener retroalimentación y mejorar constantemente el clima laboral de nuestra empresa, en Los Fiordos realizamos diferentes encuestas todo el año. Las más importantes son:

- Great Place to Work
- Protocolo de riesgos psicosociales (Istas 21)
- Encuesta de satisfacción de servicios
- Encuesta de satisfacción de clientes internos
- Encuesta de satisfacción de cursos de capacitación

2.5 FORMACIÓN

En Los Fiordos, a través de nuestro Centro de Formación y Desarrollo, nos comprometemos a entregar formación continua a nuestros colaboradores, de manera organizada y sistemática. Desde su ingreso y durante su permanencia en la organización se otorgarán las condiciones, procedimientos, herramientas y metodologías para la adquisición de conocimientos, aptitudes y actitudes que le permitan desenvolverse adecuadamente en su puesto de trabajo y desarrollarse profesional y personalmente dentro de la organización y en su entorno.

El objetivo de estas capacitaciones es apoyar y potenciar el desarrollo y crecimiento profesional y personal de nuestros colaboradores, dentro de la organización y en su entorno, a través de la adquisición formal de herramientas y técnicas que contemplan planes de perfeccionamiento en diferentes áreas afines a su labor.

El año pasado destinamos 4.050 horas a formación

relacionada con crecimiento profesional y desempeño, lo que tiene un impacto directo en la adquisición de competencias y habilidades y generar diversas oportunidades laborales para las personas en la industria. Al finalizar las diferentes instancias formativas aplicamos la encuesta de satisfacción de cursos de capacitación, donde los asistentes evalúan al relator, la infraestructura, la coordinación, la entrega de material y la calidad de cada curso. Durante 2016 realizamos 233 encuestas, donde el 98,3% de los participantes se mostró satisfecho y sólo el 1,7% insatisfecho, cumpliendo así nuestra meta corporativa de alcanzar un 95% de satisfacción respecto a las capacitaciones.

2.6 GESTIÓN DEL DESEMPEÑO

Gestión de Desempeño Individual (**GDI**) / Gestión de Desempeño Engorda (**GDE**)

- *Definición de metas y competencias.*
- *Reunión a mitad de año.*
- *Evaluación y cierre de proceso.*

Reunión de Desempeño Individual (**RDI**)

- *Observación de desempeño técnico y conductas bajo modelo STAR (Situación-Tarea-Acción-Resultado)*
- *Retroalimentación y acuerdos para el desarrollo.*
- *Seguimiento de los acuerdos generados.*

2.7 SERVICIOS EXTERNOS

Para asegurar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de nuestros proveedores de servicios externos, contamos con un área de autogestión laboral. A través de una plataforma virtual de certificaciones, Certilap,

se encarga de recopilar y revisar la información legal y previsional de todos nuestros proveedores, certificando bajo un documento la correcta aplicación de la normativa.

2.8 SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Porque le entregamos la máxima importancia a la salud de cada uno de nuestros colaboradores, cada área entrega el equipamiento adecuado para que puedan desempeñar sus funciones de manera segura y protegida: de esta manera, el 100% de nuestra dotación utiliza los elementos de protección personal que corresponden a su trabajo. Además, contamos con siete comités paritarios y el apoyo constante de prevencionistas de riesgos. Gracias a estas medidas, no tuvimos ningún accidente fatal durante todo el 2016 y cerramos con una tasa de accidentabilidad de 1,37% y una tasa de siniestralidad de 38. Cada incidente o accidente es registrado en informes de gestión donde se detalla lo sucedido, junto con las acciones correctivas y preventivas para el futuro. Por otra parte, nuestra tasa

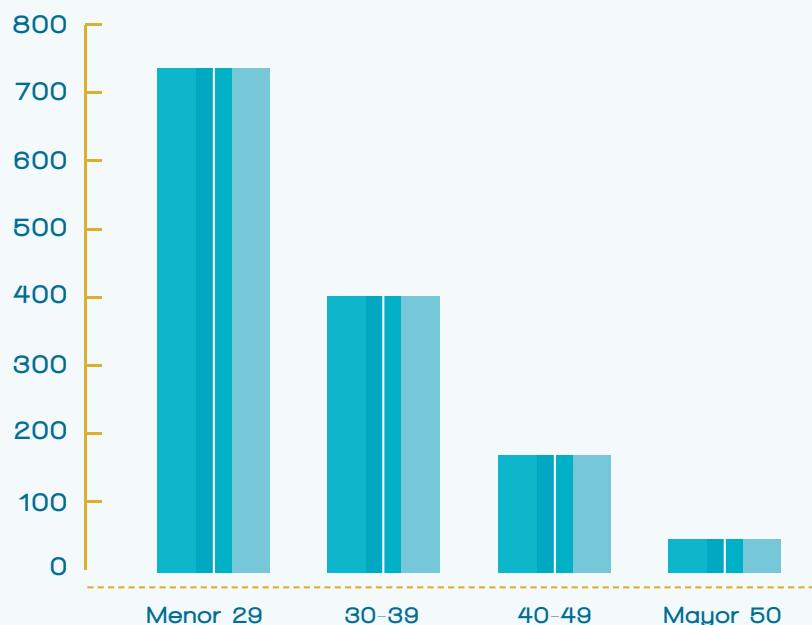
de ausencia el año pasado fue de 0,11%, con un tiempo perdido de 6,33.

Para el año 2017 contamos con un plan estratégico en salud y seguridad ocupacional, definido por unidad de trabajo. En él se especifican la gestión preventiva, de alto estándar, que garantice la seguridad a las personas, instalaciones y entorno; la gestión de salud, que considera ambientes y condiciones de trabajo que contribuyan a la salud y el bienestar de las personas; la gestión de cultura y liderazgo, que aporte al cuidado de las personas, instalaciones y entorno y la gestión de innovación y desarrollo permanente de estrategias que contribuyan a la optimización de resultados en materia de salud y seguridad ocupacional.

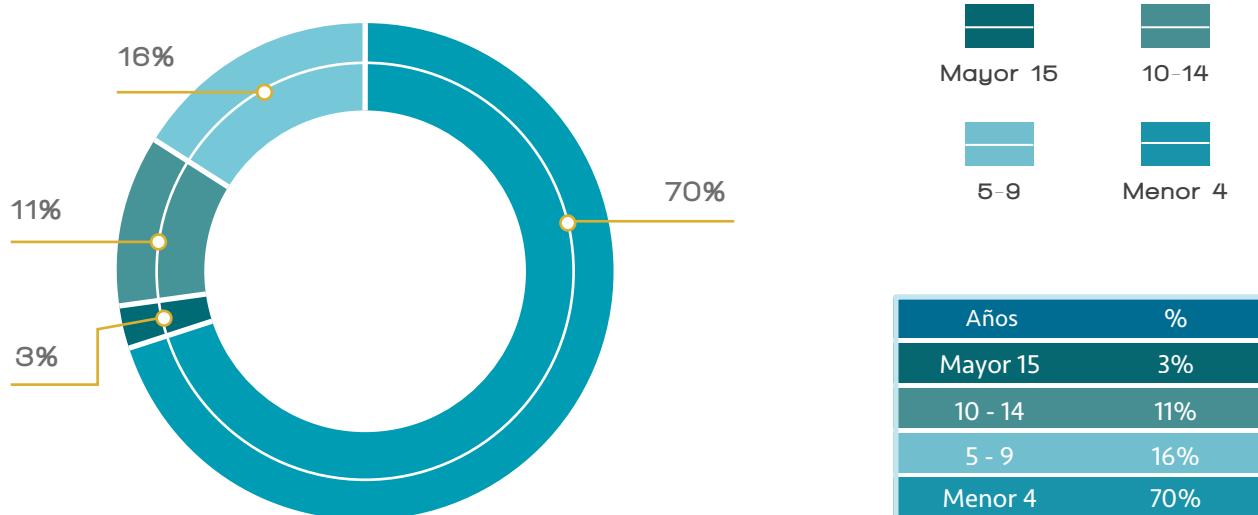


2.9 DATOS COLABORADORES

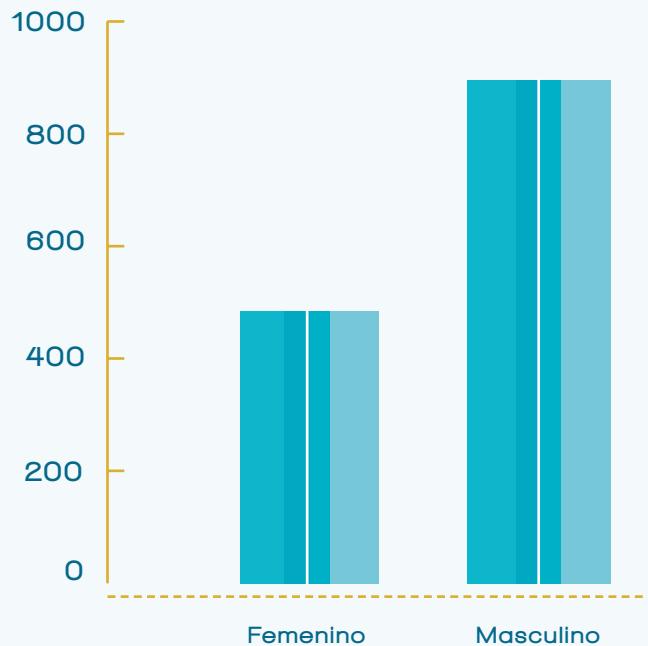
EDAD



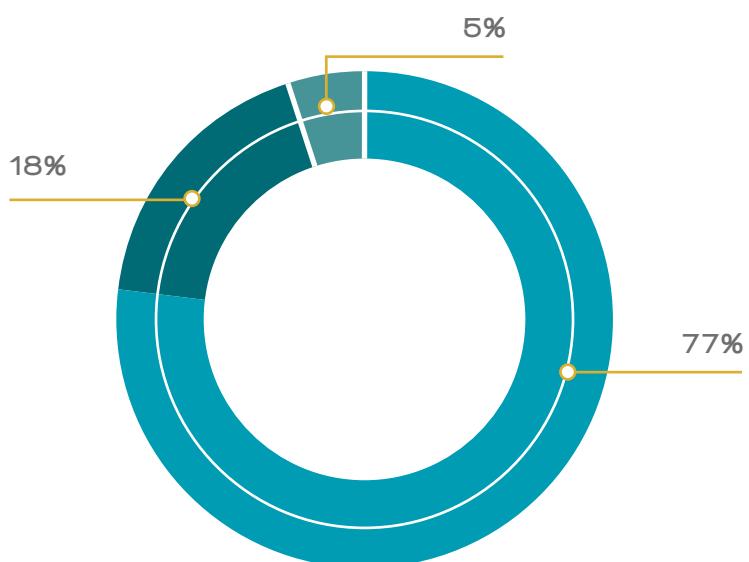
ANTIGÜEDAD



SEXO



TRABAJADORES POR REGIÓN



Sexo	Cantidad
Femenino	484
Masculino	896
Total	1380

Región	%
X	77%
XI	18%
IX	5%





CADENA DE VALOR

3.1 REPRODUCTORES

Gerente de Reproductores: Claudio Cumsille

En Los Fiordos contamos con dos pisciculturas de Reproductores que abastecen el 100% de las ovas requeridas para nuestro proceso productivo: Piscicultura Catripulli, ubicada en la comuna de Curarrehue en la región de La Araucanía, que produce salmón del Atlántico, y Piscicultura Magdalena, que produce Salmon del Pacífico.

Esta última está ubicada en la Isla Magdalena en la región de Aysén. Se mantiene un programa de mejoramiento genético en base a la formación y evaluación de familias en cada desove para los dos núcleos reproductivos, los cuales se manejan de forma independiente y con el apoyo de la empresa especializada en genética, Hendrix Genetics.



En octubre de 2016, Piscicultura Catripulli recibió la primera auditoría oficial de Sernapesca en la que se ratificó su condición de compartimento sanitario libre de enfermedades de alto riesgo, de acuerdo a los lineamientos de la OIE. Se trata del primer compartimento de animales acuáticos en Chile y único en el mundo para salmón del Atlántico.

3.2 AGUA DULCE

Para la producción en agua dulce contamos con cuatro pisciculturas que tienen una capacidad anual de 17 millones de smolts y 21 millones de Pre-smolts, donde trabajamos con las especies de salmón Atlántico y Coho: Curarrehue y el Centro de Transferencia Pargua.

Desde fines de 2015 se encuentran suspendidas las operaciones en dos de nuestras pisciculturas: Melipeuco y Emperador. La producción de agua dulce en la región de la Araucanía está a cargo de Claudio Cumsille, gerente de Reproductores.



3.3 CENTRO DE TRANSFERENCIA PARGUA

Gerente de Agua dulce X Región: Fidel Pardo

El Centro de Transferencia Pargua se construyó durante 2015 y comenzó a operar en junio de 2016. Estas instalaciones tienen una biomasa autorizada de 3.600 toneladas anuales. El objetivo es contar con una etapa intermedia para los peces entre el agua dulce y el mar, lo que permite que lleguen en mejores condiciones al ciclo de engorda. Esto, además, va en línea con nuestro desafío de reducir de manera importante el uso de antibióticos y antiparasitarios.

Contamos con 12 estanques de fibra de vidrio reforzada con capacidad de 310 m³ y un promedio de 185.000 unidades de salmón Atlántico en cada uno. Funcionan con una mezcla de agua dulce y salada, que se abastece a través de pozos, lo que se traduce en una mejor condición sanitaria para los peces y mejor adaptación a las condiciones de mar.

Cada estanque tiene su propio sistema de recirculación individual: una importante innovación que nos permite controlar mejor y en detalle los parámetros sanitarios específicos.

En diciembre de 2016 realizamos la primera carga de 180.000 peces, a través de un salmoducto directo a wellboats, para su posterior traslado a los centros de cultivo de Melinka a Puerto Cisnes. De esta manera, eliminamos el uso de entre 45 a 90 camiones mensuales, que eran necesarios para transportar los peces al puerto.

Como una forma de apoyar el desarrollo local, todos los servicios de mantención y áreas verdes, alimentación, aseo, control de acceso y mantención de caminos están a cargo de pequeños empresarios de la comuna.



3.4 CENTROS DE CULTIVO

Gerente de producción Melinka: Javier Olave

Gerente de producción Puerto Cisnes: Jorge Morales

Ubicados en la región de Aysén, entre el archipiélago de las Guaitecas, Puerto Aguirre y Puerto Cisnes, en 2016 operamos un total de 40 centros de engorda, con un

promedio de operación de 24 centros durante el año, y cosechamos 60.708 toneladas de peces.

Centros cerrados	Cantidad
Puerto Cisnes	11
Melinka	7
Total	18

Especie	Toneladas
Salar	52.210 tons
Coho	6.819 tons
Trucha	1.679 tons
Total	60.708 tons

Para la especie Salar, el lapso promedio de meses de engorda para los centros cerrados en 2016 fue de 17,86. Para el Coho fue de 11,07 meses. El peso promedio fue de 4,69 kgs y 3,33 kgs respectivamente.



3.5 PLANTA DE PROCESO QUELLÓN

Gerente Planta de Proceso: Eduardo Noches

Nuestra Planta de Proceso opera desde el año 2001 y es una de las más modernas de Sudamérica, con una capacidad de producción de 120.000 toneladas al año. Todo el salmón que ingresa a la Planta es procesado en estado pre rigor, lo que permite garantizar frescura y calidad en los productos.

Los salmones son transportados vivos desde nuestros centros de cultivo en las áreas de Cisnes y Melinka en wellboats cerrados que permiten un óptimo monitoreo y

control de las condiciones sanitarias durante el transporte.

Al llegar a la Planta, los peces son entregados por los barcos al centro de acopio en tierra, que es el único vivero de este tipo para salmones en Chile. Desde este lugar, se gestiona el ingreso de la materia prima al proceso.

El año 2016 su producción fue de 53.211 toneladas de materia prima, lo que representa un incremento de 9,6% respecto a 2015.



En el marco del cumplimiento de la normativa vigente del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, contamos con un sistema de abatimiento de marea roja.

Previo al retorno del agua al mar se debe asegurar la retención o eliminación de Alexandrium Catenella en cualquiera de sus fases. El agua de transporte es bombeada hacia una secuencia de siete estanques decantadores que operan en un sistema de cascada, en los cuales quedarán retenidos los quistes A. Catenella.

Durante el proceso de descarga del wellboat con presencia de A. Catenella se realizan muestreos in situ del agua, que luego se descarga hacia emisario submarino de la planta, regulado por la autoridad competente y que posee su respectiva concesión marítima.

En lo que respecta a los sólidos de los decantadores, pasan por filtrado de 20 micras, para luego ser almacenados en un contenedor y posteriormente retirados y destinados a un vertedero autorizado.

3.6 PLANTA DE ALIMENTOS PARGUA

Gerente de Planta: Arnaldo Guerra

Nuestra planta de Alimentos está ubicada en Pargua, en la comuna de Calbuco, en la Región de Los Lagos. El objetivo es contar con alimentos formulados con materias primas de calidad, de acuerdo a las necesidades específicas de nuestros peces. Durante 2016 produjimos 77.318 toneladas de alimento, para lo que se utilizaron 10.374 toneladas de harina de pescado y 5.917 toneladas de aceite de pescado, todas materias primas provenientes del Pacífico Sur, de los mares de Chile y Perú. De esta manera, nos aseguramos también de que todo nuestro aceite de pescado sea de alta pureza y cumpla con los más altos estándares.

Hemos realizado también un importante avance en la reducción de la dependencia de ingredientes marinos. Además, alcanzamos el año pasado casi un 45% de materias primas vegetales en la composición de nuestros alimentos.

Respecto al origen de los ingredientes no marinos utilizados, la harina de soya y sus derivados que se consumen en nuestra planta de Alimentos no provienen en ningún caso de las zonas de exclusión del Amazonas.

Seguridad

Nuestra planta de Alimentos cuenta con una matriz de análisis de riesgos y peligros (inocuidad alimentaria) muy robusta, donde se incluyen el monitoreo de las materias primas para diferentes compuestos clasificados como prohibidos, regulados o de riesgo. Los compuestos que se monitorean son: dioxinas, metales pesados, colorantes, pesticidas de uso agrícola, antibióticos, antiparasitarios y hormonas, entre otros.

Somos altamente exigentes y hay tolerancia cero con todos aquellos elementos considerados como prohibidos. Estos antecedentes son fundamentales al momento de evaluar a nuestros proveedores de materias primas.

Regulación y certificaciones

Nuestra planta de alimentos cumple con todas las reglamentaciones vigentes a nivel nacional dictadas por el servicio agrícola y ganadero. Adicionalmente, la planta se encuentra certificada ISO 9001, 14001 y OSHAS 18001 y HACCP. Además, contamos con las certificaciones BAP y GlobalGap, ambas con exigentes requerimientos respecto a sustentabilidad de las materias primas de origen marino y no marino, junto con elevados requerimientos para asegurar la trazabilidad tanto de las materias primas que se utilizan como los alimentos que elaboramos, como la inocuidad de los alimentos producidos.

En Los Fiordos no utilizamos materia prima proveniente de pesca ilegal ni especies marinas categorizadas como vulnerables o en peligro de extinción, de acuerdo a la lista roja de la IUCN de especies amenazadas. De hecho, la mayoría de nuestros proveedores de harina y aceite de pescado corresponden a proveedores certificados IFFO RS. No utilizamos peces genéticamente modificados en nuestras materias primas de origen marino.





3.7 MATERIAS PRIMAS

Indicadores FFDRm/o

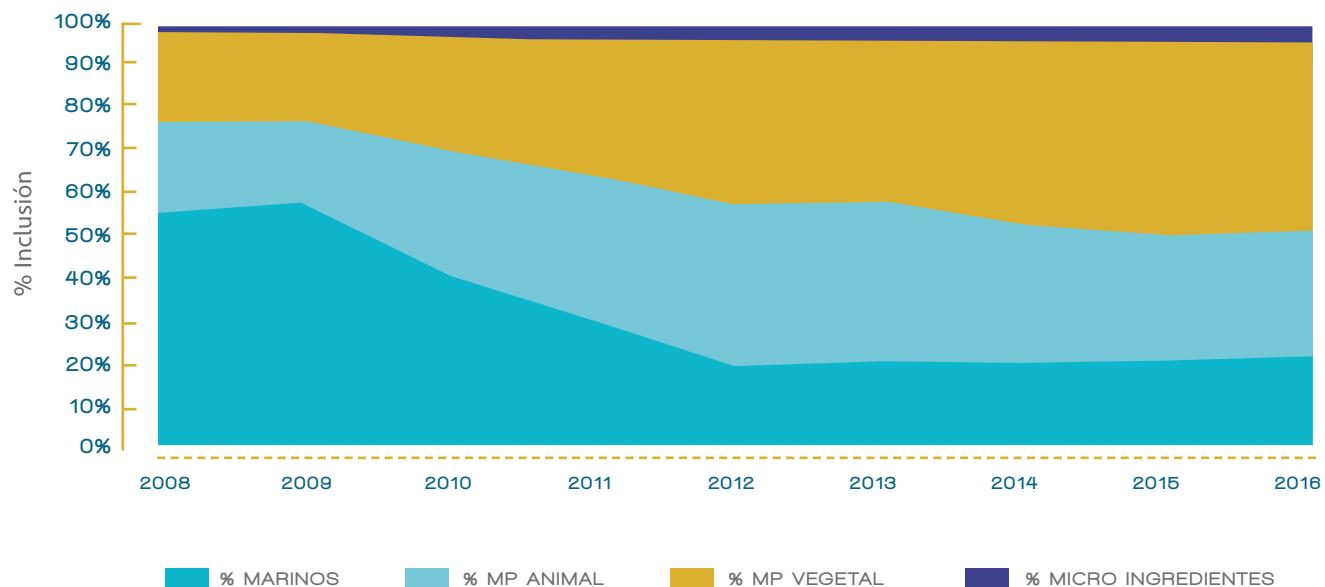
Fish Meal	0,81
Fish Oil	2,24

Forage Fish Dependency Ratio es el índice propuesto por el estandar ASC para evaluar la dependencia de las dietas utilizadas en la alimentación del salmón respecto de la utilización de ingredientes de origen marino.

Para el caso de la harina de pescado el límite del estandar ASC es 1,35. Para el caso del aceite, el límite es 2,95.

Consumo anual de materias primas

Inclusión Materias Primas



En nuestra producción de alimentos, juega un rol fundamental el área técnica. Cristián Dominik es el sub gerente de Nutrición y Formulación y es el responsable de

la formulación de las dietas, de la evaluación y definición del tipo, características y calidades de las materias primas que utilizamos.





MERCADOS Y
PRODUCTOS

El 100% de nuestros productos son procesados en estado de pre-rigor, cosechados y empacados en menos de dos horas en el caso de producto fresco y en menos de cuatro horas para los congelados. Esto garantiza la máxima frescura y calidad de nuestra marca Super Salmon, que comercializamos en diversos países alrededor del mundo. Contamos además con oficinas comerciales de Agrosuper en Estados Unidos, México, Japón, Italia, China y Chile, lo que nos permite conocer a nuestros clientes y sus prefe-

rencias y darle una respuesta eficiente a sus requerimientos.

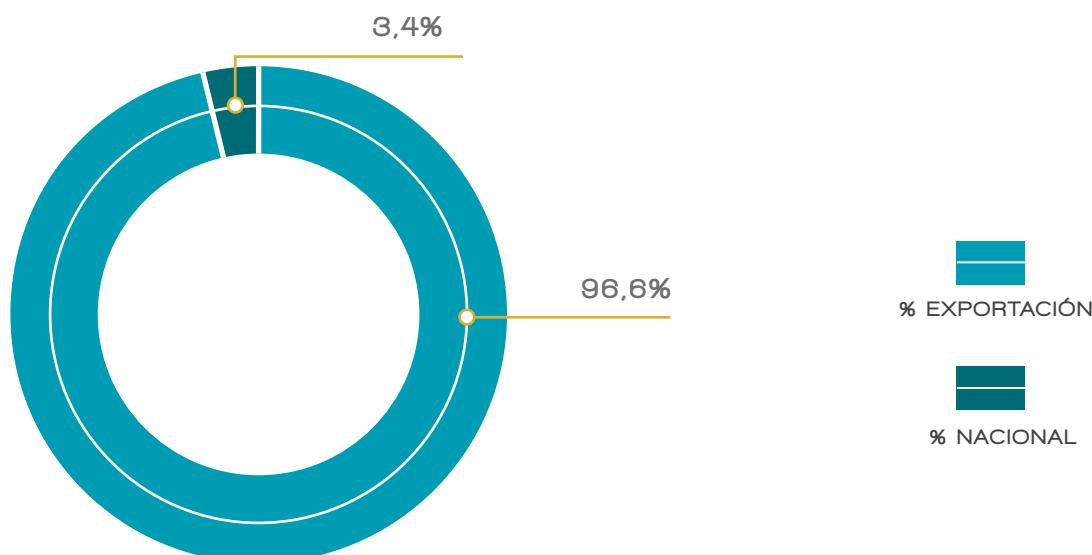
Estamos orgullosos de contar con las certificaciones más exigentes de la industria, que involucran a todas nuestras instalaciones y etapas de producción y confirman nuestro constante compromiso con la sustentabilidad y la excelencia.



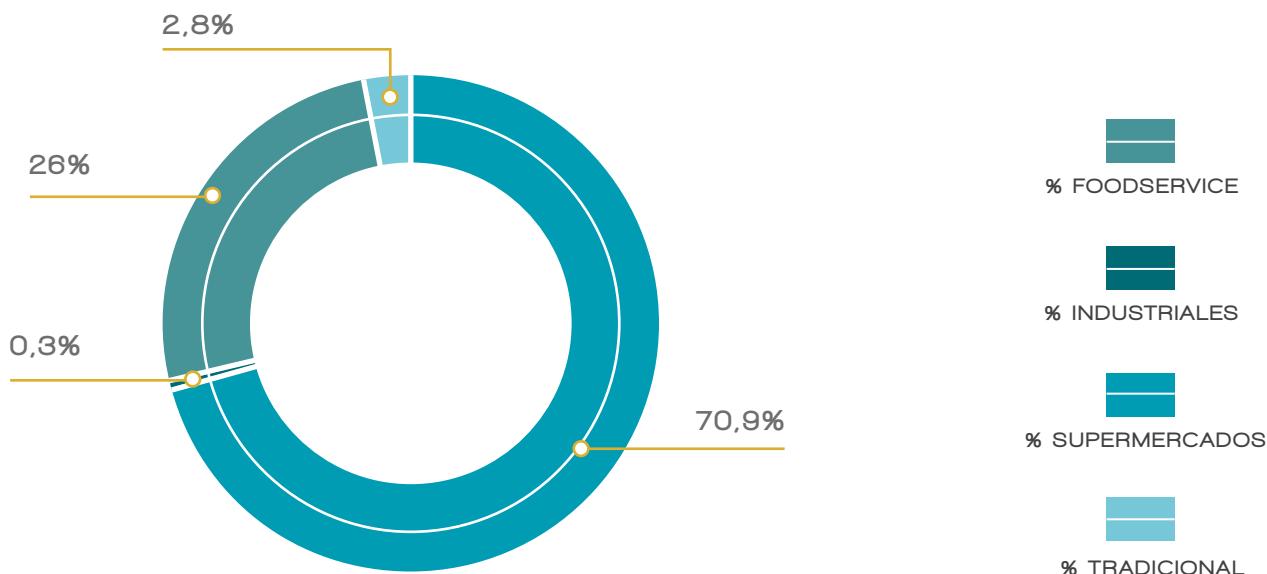
4.1 MERCADOS

En 2016, el 96,6% de nuestras ventas correspondieron a mercados internacionales, donde el principal comprador fue Estados Unidos, y el 3,4% al mercado chileno. En nuestro país, más del 70% de las ventas se concentraron a través de supermercados.

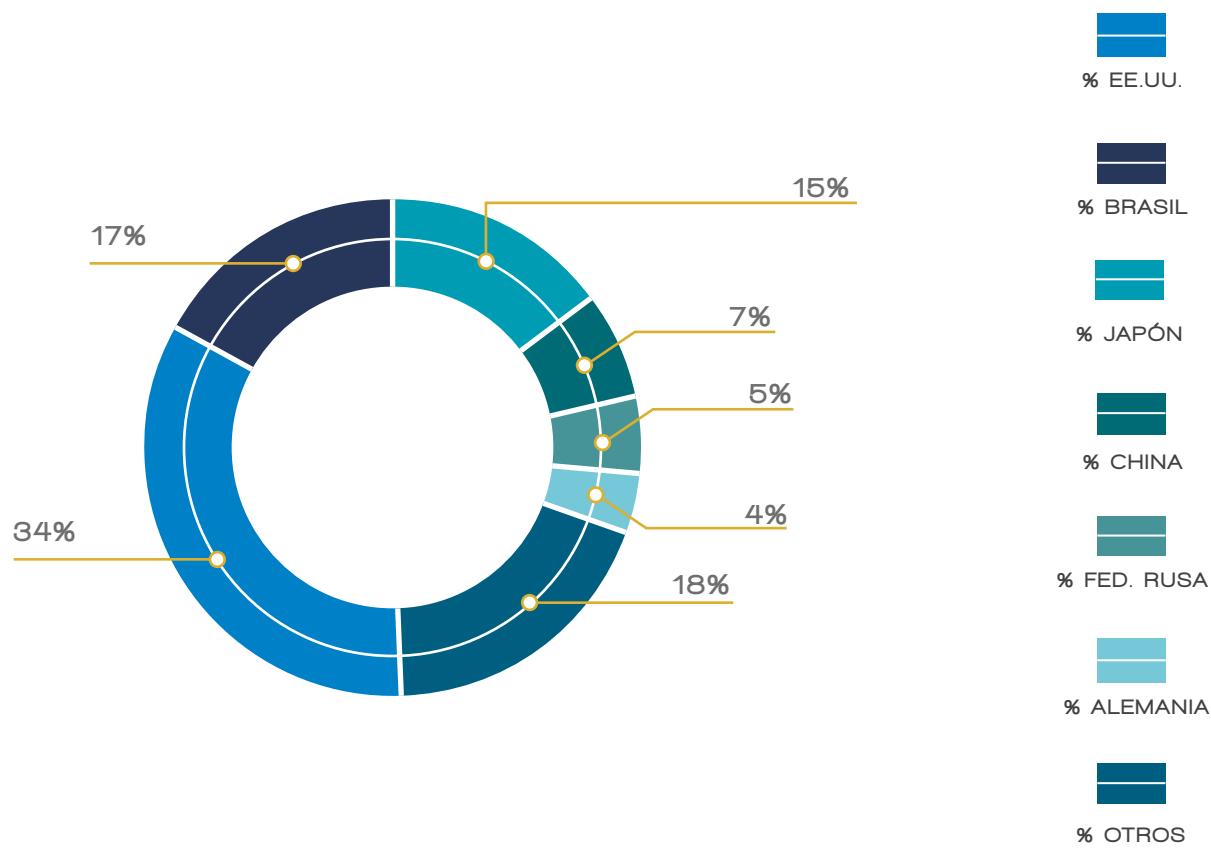
VENTA NACIONAL/EXPORTACIÓN



VENTA NETA NACIONAL SALMÓN POR CANAL DE DISTRIBUCIÓN



PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN 2016



4.2 CALIDAD E INOCUIDAD

Todos nuestros productos son procesados en nuestra Planta ubicada en Quellón, que cuenta con los más altos estándares de calidad a nivel global. Por otra parte, contamos con un proceso productivo cien por ciento integrado verticalmente, lo que nos permite llevar un minucioso control de cada una de las etapas de los peces.

4. CERTIFICACIONES

ASC: Fundada en 2010 por WWF y IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative). Aquaculture Stewardship Council (ASC) es una organización independiente, sin fines de lucro, que aspira a ser el programa de etiquetado y certificación líder a nivel mundial para productos del mar cultivados de manera responsable. En Los Fiordos hemos certificado bajo este estándar 19 centros de cultivo y la cadena de custodia de la planta de Proceso.



BAP: La Alianza Mundial de Acuicultura (GAA) desarrolló las normas BAP, un programa voluntario de certificación para las instalaciones acuícolas, que aborda la responsabilidad social y medioambiental, el bienestar animal, la seguridad alimentaria y la trazabilidad. Se encuentran certificados bajo este estándar nuestros centros de cultivo, pisciculturas de agua dulce y plantas de Alimentos y Proceso.



Global GAP: Bajo la marca GlobalGAP se agrupan un conjunto de protocolos de buenas prácticas gestionadas por Food Plus GmbH, una organización sin fines de lucro, que desarrolla estándares para la certificación de los procesos de obtención de productos del sector primario a escala mundial, incluida la acuicultura. Se encuentran certificados bajo este estándar nuestros centros de cultivo, pisciculturas de agua dulce y plantas de Alimentos y Proceso.



ISO 9001: Se trata de una norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad (SGC) y que se centra en todos los elementos con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Se encuentran certificados bajo este estandar nuestros centros de cultivo, pisciculturas de agua dulce y plantas de Alimentos y Proceso.



ISO 14001: Corresponde a la norma internacional de sistemas de gestión ambiental (SGA), que ayuda a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales de la empresa. Se encuentran certificados bajo este estándar nuestros centros de cultivo, pisciculturas de agua dulce y plantas de Alimentos y Proceso.





ISO 18001: Esta certificación define los requisitos para el establecimiento, implantación y operación de un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional efectivo. Se encuentran certificados bajo este estandar nuestros centros de cultivo, pisciculturas de agua dulce y plantas de Alimentos y Proceso.



HACCP: Es una herramienta para evaluar peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención. Contamos con esta certificación en nuestras plantas de Alimentos y Proceso.



IFS: Este certificado indica que la empresa ha establecido procesos apropiados para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos que fabrica. Contamos con esta certificación en nuestra planta de Proceso.



BRC: Se trata de una serie de normas técnicas sobre seguridad alimentaria, establecidas por el comercio británico de minoristas, que deben de ser cumplidas desde la producción de alimentos hasta su venta al consumidor final. Contamos con esta certificación en nuestra planta de Proceso.



KOSHER: La palabra "kosher" significa "apto", y determina qué alimentos pueden ser consumidos por los integrantes de la comunidad judía. Contamos con esta certificación en nuestra planta de Proceso.



HALAL: La palabra "halal" quiere decir "lícito" o "permitido". Contar con esta certificación implica que la comunidad islámica puede consumir nuestros productos. Contamos con esta certificación en nuestra planta de Proceso.









GESTIÓN AMBIENTAL

5.1 GESTIÓN AMBIENTAL

Una gestión ambiental proactiva es un pilar clave de nuestra estrategia de sustentabilidad. Entendemos que nuestras operaciones generan impactos en el medio que deben ser previstos, medidos, gestionados y, cuando corresponda, mitigados, de manera adecuada para que nuestra actividad sea compatible y viable desde todo punto de vista. El cumplimiento de la extensa normativa legal – ambiental es la base de esta administración. Se complementa con un robusto sistema integrado de

gestión ambiental, certificado por empresas externas y con las diversas certificaciones voluntarias con las que cuentan las diversas etapas de nuestro ciclo productivo.

El control ambiental productivo es acompañado de diversos soportes tecnológicos que nos permiten monitorear de manera permanente las variables ambientales claves y contar con un completo registro ambiental de cada instalación productiva de Los Fiordos.

5.2 INCIDENTES AMBIENTALES

Durante 2016 registramos dos incidentes que afortunadamente tuvieron un impacto menor en el medioambiente. Ambos incidentes se originaron en procesos de apoyo a la producción y generaron medidas correctivas para aumentar los niveles de seguridad ante este tipo de contingencias.

1) Volcamiento camión materias primas en acceso Planta de Alimentos Pargua

Con fecha 19 de febrero, en horas de la madrugada, un camión que transportaba materia prima a nuestra planta de Alimentos realizó una mala maniobra y cayó a un costado del camino vecinal. No hubo derrame del contenido de los maxi sacos, se retiró el camión y se reparó el cerco del vecino afectado. El incidente fue inmediatamente reportado a la Superintendencia de Medio Ambiente.

2) Escape de peces desde un wellboat durante labores de cosecha del centro Elena

Con fecha 9 de agosto, durante las faenas de cosecha del centro Elena, se advirtió la presencia de peces en el sistema de desgasificación del barco de cosecha. Se activó de inmediato el plan de respuesta ante escape de peces, cumpliendo las disposiciones de la Ley General de Pesca, que regulan la recaptura. El número final de peces escapados fue de 461 unidades.

Este incidente fue reportado inmediatamente tanto al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura como a la Autoridad Marítima.

Ambos incidentes fueron reportados en nuestro sistema de gestión y dieron paso a acciones correctivas y mejoras por parte de las empresas de servicio responsables de los mismos.



5.3 FONDOS MARINOS

Se genera una carga orgánica en el lecho marino, que es modelada para cada uno de los centro en operación, producto de los restos de alimentos no consumidos y de la fecalidad de los peces.

La alimentación es monitoreada a través de cámaras submarinas que permiten ver la conducta de los peces en el consumo de alimento.

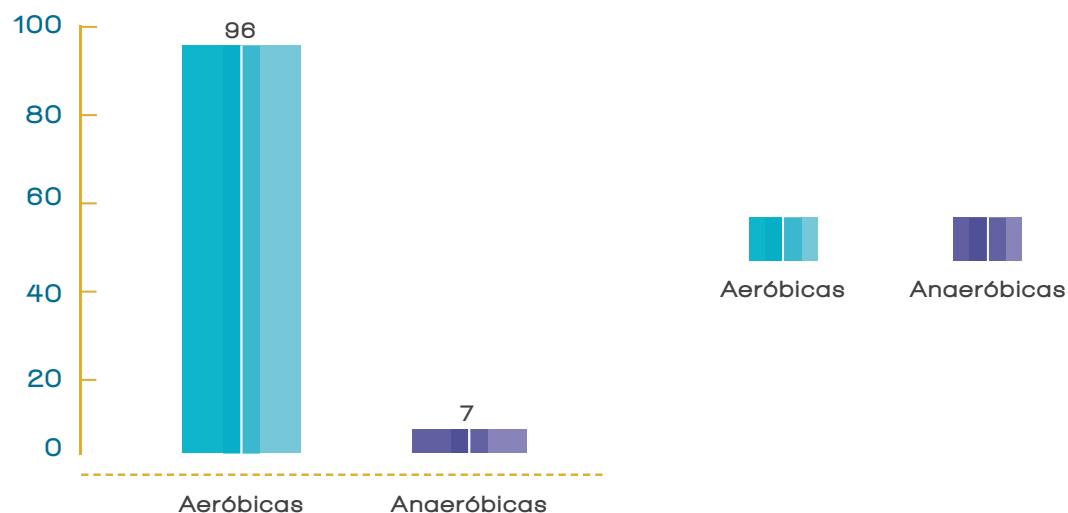
Dependiendo de la profundidad del centro, se realizan estudios de fondo marino y/o filmaciones para determinar la condición ambiental de la concesión a máxima biomasa.

Todo centro que inicia un ciclo productivo debe contar con un Informe Ambiental preparado por laboratorios y empresas coordinadas por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura que certifican la adecuada condición ambiental de la concesión antes de iniciar el ciclo.

En cumplimiento de la normativa sectorial, existen períodos de descanso para las concesiones y Agrupación de Concesiones de Salmónidos (ACS) que son coordinados por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura y que buscan la recuperación del fondo marino después de cada ciclo productivo.

Estado ambiental de las concesiones

CONDICIÓN AMBIENTAL



Adicionalmente, para el caso de los centros de nuestra empresa que cuentan con certificación ASC y que tienen fondos no rocosos se debe llevar a cabo un monitoreo de fauna bentónica y monitoreo de cobre en el sedimento. Estos centros también llevan un registro histórico de parámetros como fósforo y nitrógeno para medir el comportamiento de las aguas en la zona de influencia del centro.

5.4 ESCAPE DE PECES

Contamos con un procedimiento para prevenir el escape de peces y un plan de respuesta, aplicables a todas las instalaciones donde existe este riesgo. Todo el personal que pueda enfrentar contingencias de este tipo es entrenado y capacitado al menos una vez al año en estos planes. Algunas de las principales medidas contempladas son la utilización de las redes apropiadas para las especies y tamaño de los peces, la inspección visual del estado de las redes en todos los buceos de extracción de mortalidad y pruebas de capacidad de tensión en cada red antes de su instalación en el mar. Todas las redes utilizadas por nuestra empresa cuentan con un registro con información sobre su fecha de fabricación, tipo de red y el o los centros donde ha sido utilizada.

Además, contamos con la mejor tecnología disponible en el mundo para el conteo de peces en camiones, barcos y planta de proceso, con una tolerancia menor al 2% en rango de diferencia.

Es un requerimiento legal que cada centro en operación certifique de manera anual las condiciones de seguridad para prevenir el escape de peces, certificación que es realizada por profesionales o auditores especializados. En la misma línea, cada centro debe verificar cada seis meses el buen estado de sus estructuras.

5.5 EFLUENTES

Planta Quellón: Cuenta con sistema de tratamiento dual que puede enviar RILES, tanto a la empresa sanitaria como al mar, por la vía de un emisario submarino. Antes de ser enviados a las instalaciones de la sanitaria, los RILES reciben un tratamiento primario al interior de la planta a través filtros de que separan los sólidos, y un proceso de floculación que levanta las grasas acumuladas en la superficie del RIL. Posterior a esto el RIL es dirigido a un sistema de flotación por aire disuelto (DAF). Luego, la empresa sanitaria se encarga de la desinfección del efluente a través de tecnología UV.

Previo a su descarga al mar, el 100% de los efluentes del centro de acopio son sometidos a un tratamiento de recirculación, filtros rotatorios, aireación y desinfección a través de un proceso de cloración y declaración del efluente.

Abatimiento Marea Roja: El verano de 2016 fue muy seco y de altas temperaturas, lo que generó las condiciones para la proliferación de diversos blooms de algas. Alexanderium Catenella (o marea roja) afectó de manera muy intensa a la pesca artesanal.

Como es sabido que el traslado de los salmones en wellboats desde zonas con presencia de esta alga a zonas libres de ella puede ser efectivamente un foco de contagio de marea roja, en Los Fiordos trabajamos con wellboats especialmente acondicionados y que prestan

servicios exclusivamente para nuestra empresa. Cuentan con sistema de desinfección por ozono y sistemas de recirculación de agua. Los wellboats descargan los peces directamente en un acopio que se compone de ocho estanques en tierra con su propio sistema de tratamiento. Estos mecanismos de bioseguridad únicos en la industria han demostrado también la capacidad de no representar un riesgo para el contagio de marea roja en la bahía de Quellón.

Pisciculturas: El sistema de tratamiento de los efluentes de piscicultura se compone de rotofiltros que son capaces de atrapar los residuos sólidos del efluente. Se realizan diversos monitoreos periódicos de los parámetros más relevantes. También se realizan estudios de fauna bentónica para la certificación ASC.

Los lodos que se generan se conducen a estanques de lodo que se vacían periódicamente en camiones y son enviados a lugares de disposición final.(*)

(*) Lodos pisciculturas: hemos realizado proyectos pilotos con muy buenos resultados aplicando lodos de piscicultura como fertilizantes para uso agrícola en predios vecinos a nuestras instalaciones de agua dulce. Lamentablemente, la propuesta de reglamento que regula esta reutilización lleva varios años de trámite en diversos servicios públicos. Mientras no se apruebe dicho reglamento, se le debe seguir dando el tratamiento de un residuo.

5.6 OLORES

Nuestros procesos productivos eventualmente pueden traer consigo episodios de percepción de olores. En Planta de Alimentos Pargua, el sistema de abatimiento de olores consiste en un biofiltro que recibe en una piscina con chips de madera todos los vahos y vapores del proceso.

En pisciculturas, bajo ciertas condiciones de temperatura ambiente, pueden percibirse olores en los estanques de acumulación de lodos. Este impacto se gestiona a través de domos o lonas que cubren estos estanques.

5.7 MORTALIDAD

La mortalidad que se genera en centros de cultivo y pisciculturas es retirada diariamente de las jaulas o estanques y es almacenada en sistemas de ensilaje herméticamente cerrados. Luego es neutralizada mediante ácido fórmico.

La mortalidad es retirada en barcazas o camiones y es entregada a empresas que la reutilizan, entre otras cosas, como materia prima para la producción de alimento de animales.



5.8 BIODIVERSIDAD

Todas nuestras pisciculturas, la Planta de Proceso y la Planta de Alimentos cuentan con una evaluación del potencial impacto en la biodiversidad y en los ecosistemas cercanos realizado por consultores especializados. Para el caso de los centros de cultivo, se ha realizado esta evaluación por cada centro en operación para cumplir con el estándar ASC. Adicionalmente, el potencial impacto en la biodiversidad es una materia considerada en las evaluaciones de impacto ambiental necesarias para obtener las autorizaciones para el funcionamiento de nuestras instalaciones.

Durante 2016 no se registraron incidentes en nuestras instalaciones relacionados con mortalidad de mamíferos marinos, aves y especies protegidas. Cada centro de cultivo e instalación de nuestra compañía lleva un registro para estos eventos.

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

En todas nuestras instalaciones hemos identificado las especies silvestres y las que se encuentran bajo alguna medida de protección o conservación para que nuestros equipos de trabajo puedan identificarlas y tomar conciencia respecto de su cuidado.

Capacitación avistamiento e identificación de ballenas y delfines

En el marco del proyecto Acuerdo de Producción Limpia para la Conservación de la Ballena Azul y Grandes Cetáceos, realizamos en la base de Melinka una capacitación en avistamiento e identificación de ballenas y delfines. La actividad estuvo a cargo del especialista del Centro Ballena Azul, Francisco Viddi, y participaron miembros de nuestra compañía, Armada de Chile, Servicio Nacional de Pesca, equipos de otras empresas y profesionales de la municipalidad de Guaitecas.

5.9 CONSUMOS

Energía eléctrica

Área	Total consumo kw/h	Kwh/kg
Pisciculturas	5.886.169	18,29
Planta Pargua	4.404.600	0,057
Planta Quellón	19.205.383	0,367
Total consumo	29.496.152	

Los centros de cultivo y las diversas instalaciones de servicios a la producción en el mar se abastecen de energía eléctrica por medio de generadores que requieren de petróleo para su funcionamiento:

Instalación	Total litros petróleo 2016
Centros de cultivo	1.555.498
Servicios a la producción	186.052

Por su parte, la operación de los centros de cultivo en 2016 requirió de 839.868 litros de gas.

Superficie instalaciones

Instalación	Hectáreas utilizadas
Planta Pargua	4,6
Planta Quellón	10
Centros de cultivo	149,6
Pisciculturas	58,2
Total Superficie	222,4

5.10 GESTIÓN DE RESIDUOS

Todos los residuos de nuestro proceso productivo son debidamente dispuestos en lugares autorizados para ello. Existen procedimientos del sistema integrado de gestión que regulan esta materia y cada despacho de residuos

cuenta con un certificado de disposición final que certifica la correcta disposición del mismo. Nos esforzamos permanentemente por aumentar cada año el volumen de residuos que se reciclan y reutilizan.

Resumen residuos

Instalación	Residuos industriales y domiciliarios. Tons	Residuos orgánicos. Tons	Reciclaje Tons	Lodos
Planta Pargua	374	N/A	124	
Planta Quellón	988	20.863	2.413	324
Centro de cultivo	1.476	6.652	53	22
Pisciculturas	96	269	9	1.424
Total	2.934	27.784	2.598	1.825

Total residuos 2016: 35.140 toneladas, de las cuales 30.382 toneladas corresponden a la suma de los residuos orgánicos y lo que se destina a reciclaje es reutilizado.

Una iniciativa que surgió en 2016 fue la vinculación con la empresa Recollect, a partir de la cual se implementó la entrega de las cajas de aislapol utilizadas para la entrega

de ovas y las remanentes del Punto de Venta Vecino de Catripulli. Este material es utilizado en la fabricación de ladrillos de polistireno expandido.

5.11 FISCALIZACIONES AMBIENTALES Y SANITARIAS

Durante 2016, en Los Fiordos recibimos 124 visitas de fiscalización a nuestras instalaciones que se resumen en los siguientes cuadros:

Tipo de instalación

Instalación	Nº fiscalizaciones
Centros de cultivo	90
Pisciculturas	9
Planta Pargua	7
Planta Quellón	17
Bases Cisnes	1

Servicio fiscalizador

Servicio	Nº fiscalizaciones
Sernapesca	103
Armada	6
SMA	4
Seremi Salud XI	6
SAG	4
SISS	1







SALUD

6.1 ESTRATEGIA DE SALUD

En Los Fiordos fundamentamos nuestra estrategia sanitaria en la prevención: comenzamos el proceso con ovas libres de enfermedades en nuestra piscicultura de Reproductores Catripulli, que fue reconocida como Compartimento Sanitario libre de Isa virus en todas sus variantes y de las enfermedades de alto impacto categorizadas en lista 1. Luego, la etapa productiva de agua dulce se realiza en pisciculturas abastecidas con aguas subterráneas, lo que garantiza su calidad sanitaria. Antes de ser trasladados a los centros de engorda o esmolteficación, todos los peces son vacunados contra las principales enfermedades prevalentes en Chile:

- IPNv
- Flavobacteriosis
- SRS
- ISAv
- Furunculosis
- Vibriosis

Durante la etapa de engorda en el mar se opera bajo un concepto de evitar factores de stress, principalmente a través de minimizar los manejos y conservar adecuadas densidades de cultivo y control de parásitos.

Vigilancia y control de enfermedades

Contamos con programas de vigilancia sanitaria que son realizados por el equipo veterinario de la compañía a través visitas periódicas a todos los centros de producción,

rutinas de necropsias y toma de muestras, apoyados por personal altamente capacitado en las dotaciones de cada unidad. El objetivo de esta estrategia es detectar de forma muy temprana la aparición de cualquier enfermedad en los peces. También tenemos procedimientos de control para las eventuales enfermedades detectadas, que se basan en el uso de dietas especialmente diseñadas para fortalecer y apoyar el sistema inmune de los peces, además de ayudar a mitigar los efectos de la enfermedad en los diferentes tejidos. Por otro lado, la última línea de control es el uso de medicamentos específicos basados en la normativa nacional y de todos los mercados de destino.

Uso de medicamentos

El uso de medicamentos en la compañía se realiza única y exclusivamente bajo receta y estricto control del departamento veterinario, que define y supervisa el diagnóstico que genera la receta, el procedimiento de dosificación en la fabricación del alimento medicado, la administración de los medicamentos en los centros y el cumplimiento de los períodos de resguardo y análisis de residuos que den total garantía de la inocuidad de nuestros productos al consumidor final.

Respecto de los antibióticos, cada pez recibió en promedio 1,86 tratamientos durante el ciclo de los centros de cultivo cerrados en 2016 con una cantidad de componente activo de 282 grs. por tonelada de biomasa cosechada. Los antibióticos utilizados fueron Oxitetraciclina y Florfenicol.





6.2 CONTROL PARASITOSIS

Una condición sanitaria particular es la que constituye la parasitosis por Cáligus: el agente causante vive de manera natural en el ambiente en el que se cultivan nuestros peces. Por lo mismo, para controlar estos parásitos realizamos, primero, una selección dentro del programa genético de las familias de peces más resistentes. Luego, antes de ingresar los peces al mar, les aplicamos antiparasitarios de larga acción. Finalmente, nos aseguramos de usar dietas

balanceadas que aseguren una adecuada disponibilidad de nutrientes claves en las primeras barreras de defensa de los peces como son mucus, piel y escamas. Si, a pesar de todo, los peces se ven afectados por Cáligus, los tratamos con medicamentos de acuerdo a todas las normativas vigentes.

Para el control de Cáligus se utilizaron 8,711 grs de componente activo en baños y 4,71 grs de componente activo en alimento medicado por tonelada de biomasa cosechada para los centros cerrados en 2016.

6.3 RECUENTO DE CÁLIGUS

Promedios mensuales para la especie Salar

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic	Anual
5,87	6,72	6,6	7,52	7,06	9,59	6,6	8,6	6,56	7,83	11,1	7,7	7,64

6.4 MORTALIDAD

La mortalidad anual por especie en 2016 fue la siguiente:

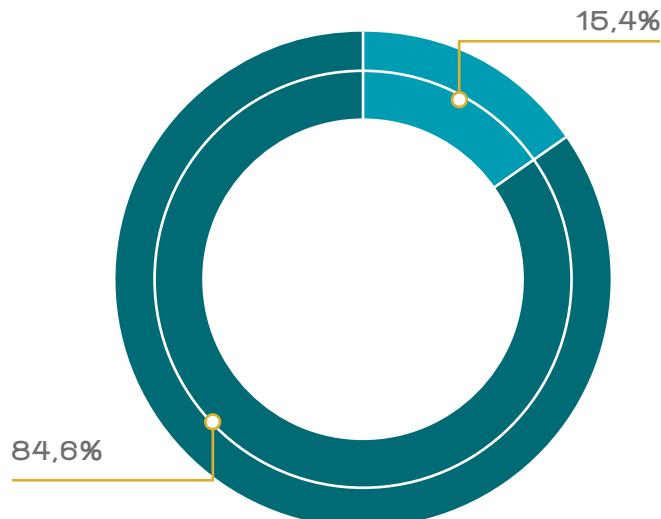
Salar	9,6 %
Coho	2,42 %
Trucha	15,84 %

Esta fórmula de cálculo es la utilizada en el Reporte de Sustentabilidad del GSI.

El cálculo se realiza de la siguiente manera:

12 meses de rotación de mortalidad	(N° total de mortalidades en el mar en los últimos 12 meses – N° total de peces sacrificados por enfermedad o similar y que no cuentan en las cifras de cosecha)
	(N° de cierre de peces en el mar + N° total de x100 mortalidades en los últimos 12 meses + N° total de peces cosechados en los últimos 12 meses + N° total de peces sacrificados en el mar)

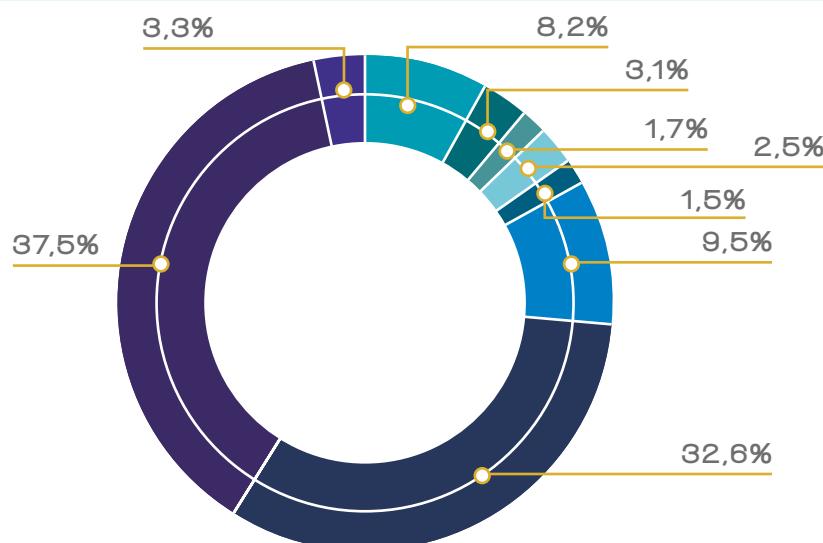
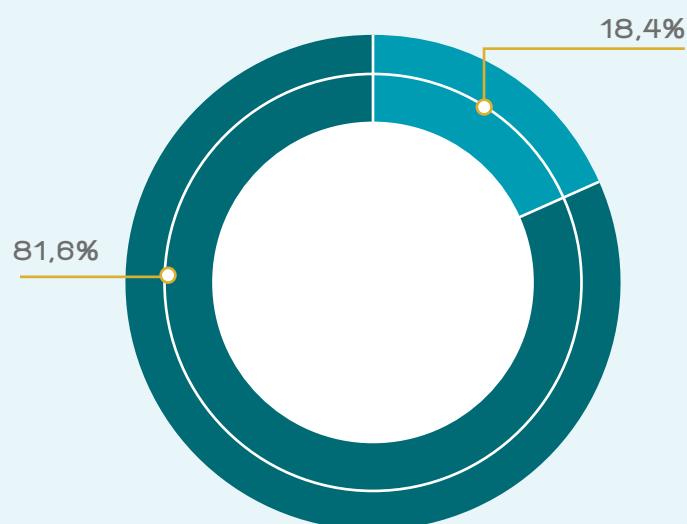
6.5 CAUSAS DE MORTALIDAD



TIPO MORTALIDAD



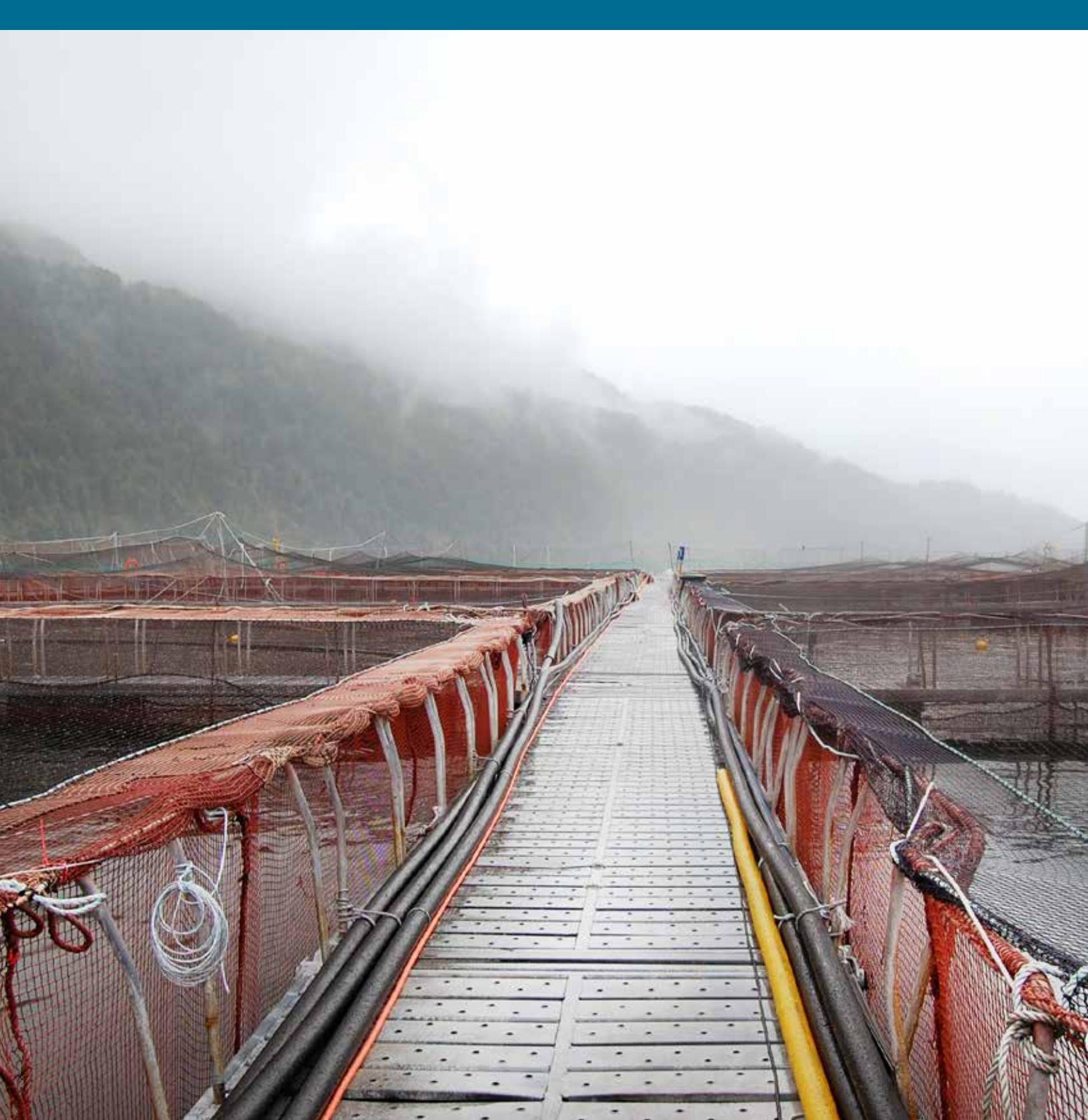
CAUSAS MORTALIDAD INFECCIOSA



CAUSAS MORTALIDAD NO INFECCIOSA



Desde el año 2011 no utilizamos antibióticos en ninguna de las etapas de producción de salmón del Pacífico. Esto es el fruto de una estrategia de largo plazo que combina investigación y desarrollo de núcleos genéticos propios, además de un proceso productivo en agua dulce en estanques en tierra donde se pueden controlar de mejor manera las variables ambientales y sanitarias. Nuestra estrategia se basa en privilegiar el uso de las mejores vacunas disponibles con un estricto programa de vigilancia. Finalmente, el desarrollo y utilización de dietas que combinan de manera armónica y exitosa el crecimiento y la eficiencia, por una parte, y por la otra, la condición sanitaria de nuestros peces, son las claves que nos han permitido consolidar este modelo productivo.







COMUNIDADES

7.1 LA ARAUCANÍA

Las instalaciones de Los Fiordos en la región de La Araucanía se encuentran en el sector de Catripulli, en la comuna de Curarrehue. Dentro de los principales grupos de interés del sector se encuentran siete comunidades indígenas, organizaciones sociales, como juntas de vecinos, comité de agua potable, establecimientos educacionales y servicios públicos.

Trabajamos de forma permanente con todos ellos de distintas maneras. Con las comunidades indígenas desarrollamos dos instancias: la mesa territorial Consejo Lof Cuenca Cabedaña, con una agenda de trabajo anual que se tradujo en 12 reuniones durante 2016 y una comisión medioambiental formada por dirigentes y representantes de las siete comunidades que conforman el Consejo.

En el caso de las organizaciones sociales, públicas y establecimientos educacionales, la vinculación se da a través de sus dirigentes y representantes en reuniones de trabajo. Los principales temas tratados se refieren a aportes

de mejoramiento que apuntan a desarrollo local, apoyos en insumos para sus socios en fechas conmemorativas, participación en iniciativas comunitarias relacionadas con el medio ambiente, deporte y vida saludable, y la celebración de ceremonias tradicionales mapuches.

Dentro de las iniciativas medioambientales de 2016 se encuentran una campaña de reciclaje de pilas, una campaña de recolección de cajas de plumavit, limpieza de caminos públicos y actividades relacionadas con fechas conmemorativas, como el día del planeta y el día del árbol.

Contamos además con alianzas con organizaciones privadas y públicas: trabajamos con la Fundación Ganamos Todos en la implementación de prácticas deportivas para niños y adultos en la región y con el FOSIS en su programa Más Territorio, focalizando recursos para el mejoramiento local del sector de Catripulli, y como parte de la red institucional del mismo programa.



A. PRINCIPALES GRUPOS DE INTERÉS

- Comunidades indígenas: Huiñoico, Huampoe, Juan Cruz Quirquitripay, Jose Manuel Collinao, Rucachucao, Camilo Catriñir, Quetrupillan.
- Organizaciones sociales: Agrupación de Fomento de Productos Campesinos, Club Adulto Mayor Las Araucarias, Agrupación de Emprendedores y Artesanos, Segunda Compañía Bomberos, Comité Agua Potable Los Mellizos, Junta Vecinos Catripulli, Comité Padres y Apoderados Escuela Newen Trumun, Taller Millaray de Angostura.
- Establecimientos educacionales / deportivos: Sala Cuna y Jardín Infantil We Kimun. Escuela N°2 Catripulli, Escuela Loncofilo, Escuela de Fútbol Infantil Newen Trumun.
- Organizaciones públicas: Delegación Municipal de Catripulli, Postal Rural Catripulli, Programa Más territorio Fosis.

B. PROGRAMAS DEPORTIVOS

- Escuela Fútbol Infantil Newen Trumun con 40 niños y niñas del sector de Catripulli en las series 2000 y sub 17. Prácticas semanales los días sábado. Participación en eventos y encuentros deportivos locales y comunales.
- Programa Fundación Ganamos Todos - Intervención deportiva que busca motivar masivamente a niños y jóvenes en las prácticas deportivas y vida sana, como también habilitar a adultos en la dirección de práctica futbolística en niños y jóvenes.
- Clínicas deportivas - Escuela N°2 Catripulli: 100 niños, Liceo Ruca Gnen Curarrehue: 110 niños, Escuela Ruca Manque Reigolil: 100 niños.
- Taller deportivo.

C. DESARROLLO LOCAL

- Curso Técnica de Cocina y Repostería (40 hrs.). Objetivo: entregar herramientas que apunten al desarrollo de emprendimientos en el rubro de la gastronomía. Beneficiarias: 18 mujeres del sector de Catripulli (mapuches y no mapuches). Contenidos: Masas diversos tipos de panes, masas de repostería para tortas, tartas, rellenos. Uso de la quinoa, castañas, piñones.
- Feria Artesanal y Gastronómica Lof Cuenca Cabedaña. Participantes: 31 personas. Muestra artesanal y gastronómica de productos locales. Feria desarrollada en conjunto con las comunidades indígenas del sector de Catripulli, por segundo año consecutivo.
- Punto de venta Kiosko Casa Lata y Melipeuco - Emprendimientos individuales con personas locales. Se introdujo este año la tarjeta de descuento vecino, que otorga a los residentes del sector de Catripulli y Comuna de Curarrehue un precio preferencial por el kilo de salmón.

7.2 PARGUA

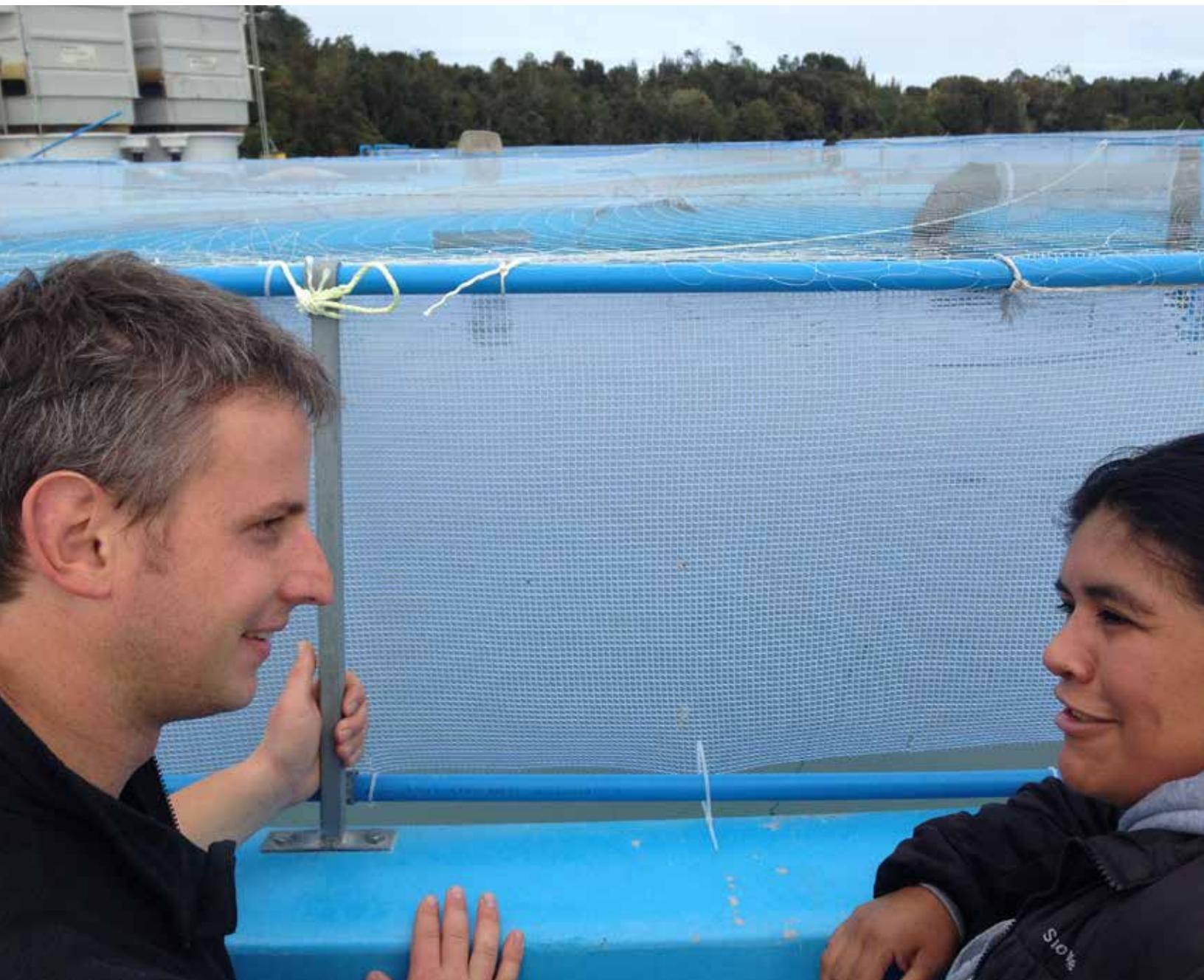
En el sector de Pargua, comuna de Calbuco, contamos con dos instalaciones: nuestra planta de Alimentos y un centro de Transferencia que comenzó a operar en 2016. Nos relacionamos principalmente con tres comunidades indígenas: Quechalén Aitúé, We Newen Mapu y Punta Auco, el jardín infantil Las Golondrinas, la junta de vecinos Punta Tique, el Club Deportivo José Miguel Carrera de Chayahué, el club de ancianos Años Dorados, el comité de agua potable rural de la zona y las escuelas Rural de Pargua, El Avellanhal, Sol del Pacífico y Chayahué. Además, trabajamos con la delegación municipal, Carabineros, Bomberos, la posta rural y la Armada.

Si bien no existen mesas de trabajo territoriales en este sector que convoquen a las distintas organizaciones, en Los Fiordos dialogamos de manera permanente con cada una de manera individual. Realizamos una vez al año un desayuno en la Planta donde invitamos a participar a todos los representantes como una instancia de conversación, y apoyamos constantemente la organización de distintas iniciativas en la línea de nuestro trabajo con comunidades y vecinos.

En noviembre pasado además recibimos con mucho gusto la visita de la comunidad We Newen Mapu a nuestro Centro de Transferencia.

A. INICIATIVAS 2016

- Se apoyó al Club Deportivo José Miguel Carrera con la inversión en semillas y otros insumos para reparar la cancha de fútbol, iniciativa que contó con el apoyo de la comunidad indígena We Newen Mapu.
- Por 2º año, se apoyó con recursos económicos al Centro de Padres de la Escuela El Avellanhal para colaborar a costear el transporte escolar a la escuela, aporte relevante que es de gran ayuda a la comunidad escolar para mantener la matrícula de la escuela.
- Participamos del Día de Limpieza de Playas organizado por la Municipalidad de Calbuco y la Armada.
- Participamos de una campaña de apoyo a familias de pescadores y recolectores de orilla afectados por la marea roja en el mes de junio donando canastas familiares en conjunto con las empresas Sealand y Biomar, que también cuentan con operaciones en el sector.
- Auspiciamos y participamos todos los años de los encuentros costumbristas organizados por las comunidades Quechalén Aitúé, We Newen Mapu y Punta Auco durante el verano.



7.3 QUELLÓN

Nuestra Planta de Proceso ubicada en la comuna de Quellón, en la Isla Grande de Chiloé, es la instalación donde se concentra la mayor parte de colaboradores de Los Fiordos. En ese sector, nos relacionamos directamente con 175 familias pertenecientes a las comunidades indígenas de Yaldad, Barrio Costero-Huillard y Lafquén Mapu, La Barra. Dentro de las actividades más destacadas de la zona se encuentran las visitas a nuestras instalaciones: 373 personas de instituciones educativas, juntas de vecinos y diferentes agrupaciones recorrieron la Planta el año pasado y pudieron conocer más de cerca nuestro trabajo.

Durante 2016 realizamos además diversos talleres: 27 niños de la escuela rural de Oqueldan construyeron un jardín con envases en desuso y participaron en el curso

de confección de bolsas ecológicas, mientras que 20 niños de la escuela rural de Yaldad asistieron al taller de utilización de puntos limpios implementados gracias al proyecto de protección ambiental. Además, cerca de 200 estudiantes de los liceos Rayen Mapu de Quellón, Politécnico de Quellón, San José de Quellón, Instituto Capitán William de Chonchi y Liceo Técnico de Queilen de Chiloé recibieron charlas de Aseguramiento de Calidad y Producción en la Planta de Procesos, con el fin de reforzar sus conocimientos. Finalmente, en el mes de diciembre terminó el taller de 40 horas con código Sence, Técnicas de Cocina y Repostería, realizado por Los Fiordos a través de Cenpro Chile, para los familiares de los colaboradores y mujeres de la comunidad.

A. INICIATIVAS MEDIOAMBIENTALES

- Nos incorporamos al comité medioambiental comunal, que tiene como fin conseguir la certificación medioambiental para la Ilustre Municipalidad de Quellón. El objetivo es mejorar la calidad de vida de los vecinos a través de la protección del medio ambiente, conservación de la biodiversidad y el fomento de prácticas sostenibles.
- Junto a los vecinos de la comunidad de Chaiguao y parte de la comunidad indígena realizamos limpieza de playas del sector la barra de Chaiguao, además de participar en el Día Internacional de limpieza de playas.
- Trabajamos con una ingeniera en recursos naturales para levantar información de cuatro importantes humedales que se encuentran en Quellón, con el objetivo de ponerlos en valor. El proyecto pretende integrar estas valiosas áreas en los procesos de planificación, de uso del espacio físico, de la tierra y del uso de los recursos naturales, además de incluirlas en la planificación del desarrollo económico local.
- Realizamos talleres relacionados con la sustentabilidad y el medioambiente con los niños del Jardín Infantil Xipalpu de Yaldad. También participamos junto a cerca de 40 niños en la reforestación con árboles nativos y medicinales en el Jardín Infantil Xipalpu y la Escuela Rural de Yaldad.

B. INICIATIVAS DEPORTIVAS

- Escuela de fútbol: Se realiza para los niños de la comunidad e hijos de trabajadores de la planta. Total de niños que participan: 45 entre los 6 y 12 años. Actividad anual, dos veces por semana.
- Escuela de tenis: Se realiza para niños de la comunidad e hijos de trabajadores de planta. Total niños participantes: 40 entre las edades de 6 a 12 años Actividad anual, dos veces por semana.

- Campeonato de baby fútbol Mini Salmón: Esta iniciativa llevó a cabo su décima versión durante 2016. El torneo es organizado por la empresa Los Fiordos y la Municipalidad de Quellón y reúne a cerca de 300 niños, de entre 6 y 12 años, pertenecientes a distintas entidades. El principal objetivo del campeonato es fomentar el deporte y la vida sana, además del espíritu de armonía y juego limpio en las competencias. En esta versión participaron 28 equipos de las instituciones Deportivo Yadrán, Club Torino, Unión Huidad, Escuela Adela García, Redes Quellón, Escuela de Fútbol Los Fiordos, Escuela de Fútbol Municipal y Escuela Allá Kintuy.

C. VISITAS INSTALACIONES

AGRUPACIÓN	Nº PERSONAS
Familiares de colaboradores	12
Juntas de vecinos y dirigentes	48
Bomberos	6
Agrupaciones infantiles	35
Escuelas y colegios	96
Liceos técnicos	176



7.4 MELINKA

En la isla de Melinka, en la Región de Aysén, contamos con una Base y varios centros de cultivo. Nos relacionamos constantemente a través de reuniones con la comunidad indígena Pu-Wapi, integrada por 25 familias, y distintas organizaciones sociales y educacionales. Durante el año realizamos actividades relacionadas con el cuidado del medioambiente, trabajamos la lengua mapuche con el jardín infantil Lobito Marino y formamos parte de la agrupación Ecu-Wapi, donde junto a representantes de otras organizaciones, comenzamos a realizar el proyecto de certificación ambiental municipal.

Trabajamos en alianza con organizaciones privadas, como la Fundación Ganamos Todos, y públicas: la Ilustre Municipalidad de Guaitecas, Servicio País, el Jardín Infantil y Sala Cuna Lobito Marino, el Liceo Melinka, Sernapesca, la Armada y Carabineros, además de organizaciones sociales como la Agrupación Jefas de Hogar Kalinme, la Agrupación de Artesanos Manos Chonas y la Escuela de Fútbol Guaitecas Unidos.

A. GRUPOS DE INTERÉS

- Comunidades indígenas: Comunidad Indígena Pu-Wapi.
- Organizaciones sociales: Agrupación jefas de Hogar Kalinme, Agrupación artesanos Manos Chonas, Cámara de turismo, Club deportivo Valle Estero, Club deportivo La Estrella, Club deportivo Guaitecas Unidos, Primera Compañía de Bomberos Melinka.
- Establecimientos educacionales / deportivos: Sala Cuna y Jardín Infantil Lobito Marino.
- Liceo Melinka.
- Organizaciones públicas: Red comité Ambiental Comunal, Ilustre Municipalidad de las Guaitecas, Armada de Chile, Carabineros, Sernapesca, Jardín Infantil Lobito Marino, Liceo Melinka, Red comunal Adultos Mayores.

B. PROGRAMAS DEPORTIVOS

- Escuela Fútbol Guaitecas Unidos - Programa deportivo que busca fomentar las prácticas deportivas, vida sana, uso del tiempo libre. Beneficiarios: 50 niños. Prácticas semanales los días sábado. Participación en eventos y encuentros deportivos locales y comunales.
- Programa Fundación Ganamos Todos - Intervención que busca motivar masivamente a niños y jóvenes en las prácticas deportivas y vida sana, como también habilitar a adultos en la dirección de práctica futbolística en niños y jóvenes.
- Clínicas Deportivas Liceo Melinka: 320 niños.
- Taller Estimulación Psicomotriz Jardín Lobito Marino: 70 niños.
- Taller Deportivo.

C. DESARROLLO LOCAL

- Curso Maestro de Cocina (270 hrs.). Objetivo: entregar herramientas que apunten al desarrollo de emprendimientos en el rubro de la gastronomía. Beneficiarias: 10 personas. Contenidos: Modulo I (Higiene, seguridad y prevención de riesgos en producción gastronómica). Módulo II (Aprovisionamiento, almacenaje y control de materias primas procesadas y sin procesar, para producción gastronómicas).

D. INICIATIVAS MEDIOAMBIENTALES

- Talleres culturales para los niños y adultos mayores.
- Intervención urbana para La Hora del Planeta en conjunto con WWF y Jardín Infantil Lobito Marino.
- Capacitación avistamiento de ballenas a cargo de Francisco Viddi, científico del Centro Ballena Azul de la UACH, con diferentes empresas e instituciones de la comuna.
- Feria del Día de la Tierra con stands de Armada, Sernapesca, Instituto de Fomento Pesquero, Seremi de Salud, Seremi de medio ambiente, Explora Conicyt, Jardín Infantil Lobito Marino y Los Fiordos.
- Celebración de fechas conmemorativas: Día Mundial del Medioambiente, Día Internacional del Reciclaje, Día de los Océanos, Día internacional de limpieza de playas y costas.



7.5 PUERTO CISNES

En la Región de Aysén contamos con una base en Puerto Cisnes, una piscicultura de Reproductores en la isla Magdalena y varios centros de cultivo. Nos relacionamos principalmente con agrupaciones ciudadanas, juntas de vecinos y grupos culturales y sociales, además de trabajar con el comité de Medio Ambiente y la Cámara de Turismo y Comercio. En 2016 participamos en la Exposición Lawen: la primera muestra de Plantas Medicinales junto a la organización social, cultural y deportiva Antu Mapu y la agrupación de adultos mayores Alegría de Vivir. El objetivo fue transmitir el uso de las plantas medicinales de la zona, utilizando maceteros creados con material reciclable, junto con una muestra de comida mapuche.

Dentro de las principales iniciativas ambientales que llevamos a cabo durante el año se encuentran una campaña de reciclaje de pilas y campañas de limpieza de playas y senderos. En todas las instancias trabajamos en conjunto con la comunidad. Recolectamos cinco bidones de pilas, que se enviaron a Concepción para ser encapsuladas, y participamos activamente en el día internacional de la limpieza de playas el 23 de septiembre y en la jornada de limpieza del sendero Río San Luis, organizado por los socios de la Cámara de Turismo y Comercio de Puerto Cisnes con el mensaje "No dejes rastros, cuidemos el medio ambiente".

A. DEPORTE

- Campeonato de baby fútbol mixto: Se realizó en conjunto con el equipo Senda y fue dirigido a jóvenes en las categorías de 13 a 15 y 16 a 18 años, con el objetivo de promover un estilo de vida saludable.
- Corrida La Perla del Litoral: Alrededor de 80 personas de Coyhaique, Aysén, Puyuhuapi, Raúl Marín Balmaceda y Puerto Cisnes corrieron en las categorías 5k, 10k y 20k.
- En conjunto con la Fundación Ganamos Todos se realizaron actividades deportivas para 120 niños en la Escuela Guido Gómez Muñoz, además de un taller de "Tácticas de fútbol para entrenadores", dirigido a adultos.

B. ALIANZAS CON ORGANIZACIONES PÚBLICAS

- FOSIS: Apoyamos con los traslados para su programa Más Territorio, orientado al mejoramiento de las localidades de Puerto Gala, Melimoyu y Gaviota.
- Oficina Vida Chile: Participamos de manera activa incentivando a la vida saludable, con distintas actividades tanto en Puerto Cisnes como en las localidades cercanas.
- OPD: Trabajamos en conjunto en actividades enfocadas a los niños durante todo el año, y en verano en talleres infantiles culturales, deportivos y de manualidades.



7.6 DESARROLLO LOCAL

Fondo Emprendimiento Ideas que Crecen

“Ideas que crecen” surgió como una iniciativa de trabajo conjunto entre el Consejo Territorial Lof Cuenca Cabedaña, que alberga a siete comunidades indígenas de La Araucanía, y Los Fiordos, con el objetivo de generar nuevas oportunidades de negocio y trabajo para los habitantes del sector.

Los participantes deben asistir a tres sesiones de capacitación y presentar su emprendimiento ante una comisión integrada por representantes de la empresa y gestores locales para poder acceder al financiamiento de sus proyectos. Los beneficiados deben devolver parte del monto que reciben: el objetivo es establecer un esquema solidario de financiamiento con los recursos de la empresa y de los mismos emprendedores apoyados. En 2016 fueron 17 las personas socias de las comunidades indígenas que participaron en una nueva versión de este programa de emprendimiento, que ya va en su tercer año de implementación.

Fondos Concursables

Los Fondos Concursables de Los Fiordos están dirigidos a organizaciones sociales con su personalidad jurídica vigente de las comunas y localidades donde nuestra empresa posee operaciones (pisciculturas, plantas y centros de cultivo). Financiamos proyectos de hasta \$500.000, orientados a satisfacer una necesidad de la organización y sus socios en las líneas de sustentabilidad y cuidado del medio ambiente, vida saludable y deporte, equipamiento e infraestructura, educación y cultura y desarrollo productivo local.

El proceso de postulación es simple, en un formulario que se llena a mano, la organización debe contar con un aporte propio del 10% del total del proyecto, y la postulación al proyecto debe ser validada por la directiva o la asamblea de la organización que postula.

En total fueron 35 las propuestas que postularon a esta instancia de financiamiento durante 2016. Los nueve proyectos ganadores, entre los que se encuentran agrupaciones de artesanos, comunidades indígenas y juntas de vecinos de las comunas de Curarrehue, Calbuco, Quellón, Puerto Cisnes y Melinka, fueron evaluados por un jurado compuesto por representantes de Los Fiordos y WWF Chile.



FONDOS CONCURSABLES

Nombre Proyecto	Organización	Comuna
Taller Laboral Millaray	Taller Laboral Millaray	Curarrehue
Implementación equipo de trauma	Segunda Compañía de Bomberos Catripulli	Curarrehue
Reconstruyendo desde lo básico a la base de nuestros sueños	Comunidad indígena Punta Auco	Calbuco
Orgullosos del pasado	Comunidad indígena Quechalen Aitúe	Calbuco
Nuevo florecer	Comunidad indígena Barrio Costero- Huillard	Quellón
Ayúdame a vivir mejor cada día	Cuidadores de postrados Newen	Quellón
Manos melinkanas confeccionan bolsas ecológicas	Agrupación Kalinme	Melinka
Tejiendo manos chonas	Agrupación de Artesanos Manos Chonas	Melinka
Campaña Cuidemos Nuestro Litoral" No hagamos bolsa la patagonia"	Comité Comunal de Protección al medioambiente	Puerto Cisnes





DESEMPEÑO ECONÓMICO

8.1 DESEMPEÑO ECONÓMICO

INDICADORES ECONÓMICOS		2014	2015	2016
Ingresos por Venta	MM\$	224.525	139.641	254.434
Costo de Venta	MM\$	(190.392)	(164.347)	(217.877)
Margen Bruto pre Fair Value	MM\$	34.134	(24.705)	36.558
EBIT pre Fair Value	MM\$	12.750	(45.804)	9.339
EBITDA pre Fair Value	MM\$	18.567	(37.380)	13.922
Fair Value	MM\$	(13.241)	(7.145)	33.263
Impuestos	MM\$	997	14.310	(7.686)
Ganancia/Pérdida	MM\$	(4.101)	(53.170)	24.296
Ventas Salar	Ton WFE	62.138	42.130	55.217
Ventas Coho	Ton WFE	9.827	7.076	10.379
Ventas Trucha	Ton WFE	0	1.005	1.673
Cosecha Salar	Ton WFE	61.284	45.685	52.210
Cosecha Coho	Ton WFE	13.813	10.093	6.819
Cosecha Trucha	Ton WFE	0	1.023	1.679

Cifras expresadas en millones de pesos MM\$. Indicadores económicos corresponden al segmento acuícola informado por Agrosuper S.A. a la Superintendencia de Valores y Seguros.

8.2 PATENTES DE ACUICULTURA Y PATENTES COMERCIALES

El pago de patentes de acuicultura durante 2016 ascendió a \$514.922.728. Este monto constituye un importante ingreso para la región y la comuna donde se ubican nuestras concesiones acuícolas. También cancelamos un total de \$29.703.659 por concepto de patentes comerciales, que fueron percibidos por las distintas comunas en que operamos.

Los Fiordos no realizó en 2016 aportes a campañas a cargos de elección popular ni donaciones a partidos políticos.



8.3 PAGOS PROVEEDORES

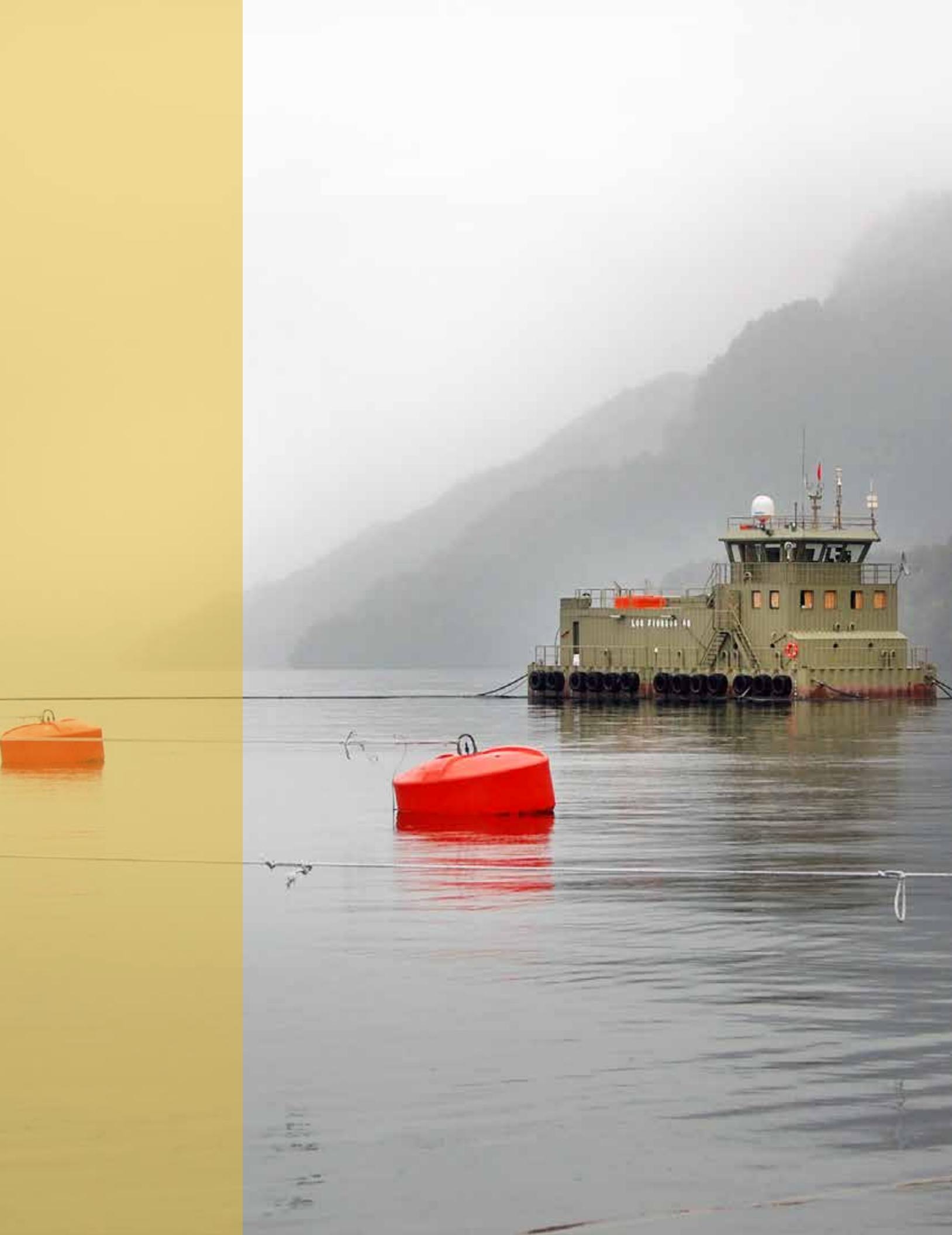
La facturación de nuestros proveedores de servicios el año 2016 alcanzó el monto de US\$ 320.000.000, con un promedio de 37,5 días de pago desde la emisión del documento correspondiente.

8.4 MULTAS DEL PERÍODO

Durante el año 2016 pagamos \$13.992.663 por concepto de multas, lo que representa una reducción del 41% respecto al monto cancelado y reportado en 2015 por este mismo ítem.

INTALACIÓN	SERVICIO	TEMA	VALOR	FECHA INFRACCIÓN
Planta de Proceso Quellón	Superintendencia Servicios Sanitarios	Incumplimiento programa monitoreo RILES	5.816.221	2008
Piscicultura Emperador	Superintendencia Servicios Sanitarios	Incumplimiento programa monitoreo efluentes	4.050.894	2011
Centro Luna 1	Servicio Nacional Pesca y Acuicultura	Entrega de información incompleta en fiscalización	1.348.650	2014
Centro Valverde 5	Armada	Seguridad extintores de incendio	84.140	2015
Centro Lalanca	Armada	No informar a autoridad marítima incidente en labores de buceo	51.260	2016
Embarcacion Fiordos CXV	Armada	Incumplimiento seguridad navegación	51.260	2016
Centro Elena	Armada	Efectuar labores en condiciones de puerto cerrado	260.050	2016
Garrao 2	Armada	Efectuar labores en condiciones de puerto cerrado	264.100	2016
Embarcacion Fiordos CXXIII	Armada	Navegación con puerto cerrado y normativa seguridad	523.500	2016
Planificación y despacho	Servicio Nacional Aduanas	Presentación tardía informe variación valor	721.594	2016
Planificación y despacho	Servicio Nacional Aduanas	Presentación tardía informe variación valor	820.964	2016







INDICADORES GRI

V Indicador de contenidos básicos generales	Descripción breve del indicador	Observación	Página
Estrategia y análisis			
G4-1	Declaración del responsable principal de las decisiones de la organización sobre la importancia de la sostenibilidad para la organización y la estrategia de esta con miras a abordarla.	Reportado	10,15,52
Perfil de la organización			
G4-3	Nombre de la organización.	Reportado	17
G4-4	Marcas, productos y servicios más importantes.	Reportado	44
G4-5	Lugar donde se encuentra la sede central de la organización.	Reportado	14
G4-6	Países en los que opera la organización.	Reportado	44
G4-7	Naturaleza del régimen de propiedad y forma jurídica.	Reportado	17
G4-8	Mercados en que opera.	Reportado	44
G4-9	Dimensiones de la organización.	Reportado	26, 14, 86
G4-10	Desglose de empleados de la organización.	Reportado	27
G4-11	Porcentaje de empleados cubiertos por convenios colectivos.	Reportado	34
G4-12	Descripción de la cadena de suministro de la organización.	Reportado	34
G4-13	Cambios significativos durante el período objeto de análisis en el tamaño, estructura, propiedad y cadena de suministro de la organización.	Reportado. Inicio operaciones Centro Transferencia Pargua	36
G4-14	Descripción de cómo la organización aborda, si procede, el principio de precaución.	Reportado	52
G4-15	Principios u otras iniciativas externas de carácter económico, social y ambiental que la organización suscribe o ha adoptado.	Reportado	13, 23, 46 y 48
G4-16	Asociaciones y organizaciones de promoción nacional o internacional a las que la organización pertenece.	Reportado	13

V Aspectos materiales y Cobertura			
G4-17	Listado de entidades cubiertas por los estados financieros de la organización y otros documentos equivalentes.	Reportado	86
G4-18	Proceso de definición del contenido de la memoria y la cobertura de cada aspecto.v	Reportado	15
G4-19	Listado de aspectos materiales.	Reportado	15
G4-20	Cobertura de cada aspecto material dentro de la organización.	Todos los aspectos materiales son materiales dentro de la organización	
G4-21	Cobertura de cada aspecto material fuera de la organización.	Todos los aspectos materiales son materiales dentro de la organización	
G4-22	Descripción de las consecuencias de las reexpresiones de la información de memorias anteriores y sus causas	No existen reexpresiones relevantes respecto de los reportes de años anteriores	
G4-23	Cambios significativos en el alcance y la cobertura de cada aspecto con respecto a memorias anteriores.	No hubo cambios significativos	
Participación de los grupos de interés			
G4-24	Listado de los grupos de interés vinculados a la organización.	Reportado	21
G4-25	Base para la elección de los grupos de interés con los que la organización trabaja.	Reportado	70,72,74, 76,78,21
G4-26	Descripción del enfoques adoptado para la participación de los grupos de interés.	Reportado	22,70
G4-27	Cuestiones y problemas clave que han surgido a raíz de la participación de los grupos de interés y descripción de la evaluación hecha por la organización, entre otros aspectos mediante su memoria.	Reportado	15
Perfil del Reporte			
G4-28	Período objeto de la memoria.	Reportado	15
G4-29	Fecha de la última memoria.	El último reporte de sustentabilidad corresponde al año 2015 y fue publicado en junio de 2016	
G4-30	Ciclo de presentación de memorias.	Anual	

G4-31	Punto de contacto para cuestiones relativas al contenido de la memoria.	Reportado	17
G4-32	Opción «de conformidad» con la Guía que ha elegido la organización, Índice GRI de la opción elegida y referencia al Informe de Verificación externa.	Reportado G4-Opción Esencial	
G4-33	Política y prácticas vigentes de la organización con respecto a la verificación externa de la memoria.	Se realizó verificación externa para indicadores sanitarios, ambientales y sociales contenidos en el reporte de sustentabilidad 2016 del GSI. También la información correspondiente a estados financieros es auditada para Agrosuper.	
Gobierno corporativo			
G4-34	Estructura de gobierno de la organización y sus comités.	Reportado	17
Ética e Integridad			
G4-56	Describa los valores, los principios, los estándares y las normas de la organización.	Reportado	11, 12, 15, 19, 20
Cambio climático			
G4-EC2	Consecuencias económicas y otros riesgos y oportunidades para las actividades de la organización que se deriven del cambio climático.	Reportado	10, 38, 54
Consecuencias económicas indirectas			
G4-EC8	Impactos económicos indirectos significativos y alcance de los mismos.	Reportado	84 y 86
Energía			
G4-EN3	Consumo energético interno	Reportado	56
G4-EN5	Intensidad energética	Reportado	56
Impacto en la Biodiversidad			
G4-EN11	Instalaciones operativas que sean adyacentes, contengan o estén ubicadas en áreas protegidas y áreas no protegidas de gran valor para la biodiversidad.	Reportado	56

G4-EN12	Descripción de los impactos más significativos en la biodiversidad de áreas protegidas o áreas de alto valor en términos de diversidad biológica no protegida, derivados de las actividades, productos y los servicios.	Reportado	52
G4-EN13	Hábitats protegidos o restaurados.	Los Fiordos no tiene instalaciones en áreas protegidas. Tampoco ha realizado acciones de restauración de hábitats, ya que sus operaciones no afectan significativamente la biodiversidad adyacente	
G4-EN14	Número de especies incluidas en la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y en listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentran en áreas afectadas por las operaciones, según el nivel de peligro de extinción de la especie.	Reportado	56
Efluentes y residuos			
G4-EN22	Vertido total de aguas según su calidad y destino.	Reportado	54
G4-EN23	Peso total de los residuos, según tipo y método de tratamiento.	Reportado	58
G4-EN24	Número y volumen totales de los derrames significativos.	Reportado	52
Cumplimiento regulatorio (G4-EN29)			
G4-EN26	Identificación, tamaño, estado de protección y valor de biodiversidad de las masas de agua y los hábitats relacionados afectados significativamente por vertidos y escorrentía procedentes de la organización.	Reportado	56
G4-EN29	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa ambiental.	Reportado	88
Mecanismos de reclamación ambiental			
G4-EN34	Número de reclamaciones ambientales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación	En 2016 no se recibieron reclamaciones ambientales en los mecanismos dispuestos para ello.	

Capacitación y educación			
G4-LA10	Programas de gestión de habilidades y de formación continua que fomentan la empleabilidad de los trabajadores y les ayudan a gestionar el final de sus carreras profesionales.	Reportado	28
Diversidad e igualdad de oportunidades			
G4-LA12	Composición de los órganos de gobierno y desglose de la plantilla por categoría profesional y sexo, edad, pertenencia a minorías y otros indicadores de diversidad.	Reportado	30
Mecanismos reclamación prácticas laborales			
G4-LA16	Número de reclamaciones sobre prácticas laborales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación.	Reportado No hubo reclamaciones sobre prácticas laborales formales en el periodo. Los canales de denuncia son la página web de la empresa y el protocolo de denuncia contenido en el Reglamento Interno	
Libertad de asociación y negociación colectiva			
G4-HR4	Identificación de centros y proveedores significativos en los que la libertad de asociación y el derecho de acogerse a convenios colectivos pueden infringirse o estar amenazados, y medidas adoptadas para defender estos derechos.	Reportado	28
Trabajo infantil			
G4-HR5	Identificación de centros y proveedores con un riesgo significativo de casos de explotación infantil, y medidas adoptadas para contribuir a la abolición de la explotación infantil.	Reportado. No existen en nuestra cadena centros y proveedores con riesgo de trabajo infantil	
Trabajo forzoso			
G4-HR6	Centros y proveedores con un riesgo significativo de ser origen de episodios de trabajo forzoso, y medidas adoptadas para contribuir a la eliminación de todas las formas de trabajo forzoso.	Reportado. No existen en nuestra cadena centros y proveedores con riesgo de trabajo forzoso	28

Derechos de la población indígena			
G4-HR8	Número de casos de violación de los derechos de los pueblos indígenas y medidas adoptadas.	Reportado No existen denuncias de ningún tipo de violación de derechos de pueblos indígenas	
Comunidades locales			
G4-SO1	Porcentaje de centros donde se han implementado programas de desarrollo, evaluaciones de impacto y participación de la comunidad local	Reportado	80
G4-SO3	Número y porcentaje de centros en los que se han evaluado los riesgos relacionados con la corrupción y riesgos significativos detectados Modelo prevención delito	Reportado	19
G4-SO4	Políticas y procedimientos de comunicación y capacitación sobre lucha contra la corrupción.	Reportado	19
G4-SO8	Valor monetario de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la legislación y la normativa	Reportado	86
Lucha contra la corrupción			
G4-SO11	Número de reclamaciones sobre impactos sociales que se han presentado, abordado y resuelto mediante mecanismos formales de reclamación.	Reportado. Sólo se recibió 1 reclamo formal en el período. Para 2017 se informará de manera intensiva a grupos de interés mecanismos de comunicación formal con empresa.	
Cumplimiento regulatorio			
G4-PR1	Porcentaje de categorías de productos y servicios significativos cuyos impactos en materia de salud y seguridad se han evaluado para promover mejoras.	Reportado	62
Mecanismos de reclamación por impacto social			
G4-PR2	Número de incidentes derivados del incumplimiento de la normativa o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida.	No hubo incidentes	

Salud y seguridad de los clientes			
G4-PR9	Valor monetario de las multas significativas fruto del incumplimiento de la normativa en relación con el suministro y el uso de productos y servicios.	No hubo multas en el período por este concepto	

AGRADECIMIENTOS

Andrés De Larraechea	Gabriel Muñoz
Antonio Troncoso	Jaime Padilla
Arnaldo Guerra	Jaime Roca
Bernardita Cárdenas	Javier Olave
Boris Stange	Javiera Salamanca
Carmen Cox	Judith Angulo
Carol Deramond	Laura Uribe
Carol Fernandois	Leonardo González
Carolina Fernández	Marcos Seguel
Carolina López	Mauricio Labraña
Christopher Horta	Mauro Araneda
Claudio Cumsille	Miguel Portus
Cristián Dominik	Nadia Sáez
Cristián Harispe	Natalia Guerra
Daniela Concha	Nicolás De Paoli
Danny Molina	Rodrigo Peña
Eduardo Noches	Ronald Schirmer
Fabiola Soto	Sady Delgado
Fidel Pardo	Valeria Gallegos

ELABORACIÓN DEL REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

GRI G4 - 5

DIRECCIÓN GENERAL Y CONTENIDOS:

Gerencia de Sustentabilidad y Relaciones con la Comunidad
Avenida Diego Portales 2000 piso 8, Puerto Montt

DISEÑO

Agencia Publisur



Una Empresa **Agrosuper**