



REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD
2024

SALMONES **AYSÉN**

Identificación de la empresa

Razón social: **Salmones Aysén S.A.**

RUT: **76.650.680-1**

Naturaleza de la propiedad: **Sociedad Anónima Cerrada**

Domicilio legal: **Alonso de Córdova 4355, Piso 13, Vitacura, Santiago, Región Metropolitana, Chile.**

Sitio web: **<https://www.salmonesaysen.cl>**

Elaboración del reporte

Este reporte considera el año fiscal entre el 1 de enero y 31 de diciembre de 2024 y abarca todas las operaciones de la empresa que fueron desarrolladas dentro de Chile.

Dirección general: **Salmones Aysén**

Materialidad, desarrollo de contenidos y uso de estándar GRI:

Belén Rivera y Daniela Riffo, Greenticket.

Diseño y diagramación: **María Paz Rubilar S.**

Fotografías: **Banco de fotos de Salmones Aysén**

Contacto

Sebastián Soto

Jefe de Sostenibilidad

ssoto@salmonesaysen.cl

Índice

03

Una mirada a
Salmones Aysén

20

Creación
de valor

26

Certificaciones

29

Medio
Ambiente

39

Bienestar y
salud de peces

44

Economía
circular

51

Cambio
climático

59

Nuestros
colaboradores

74

Nuestras
comunidades

83

Sobre este
reporte

86

Anexos

01

Una mirada a Salmones Aysén

SALMONES **AYSÉN**

Mensaje de bienvenida

Con enorme orgullo y responsabilidad, les presentamos nuestro cuarto Reporte de Sostenibilidad, una nueva entrega que resume los principales hitos, avances y desafíos de Salmones Aysén durante el año 2024. En estas páginas más que cifras y resultados: encontrarán el reflejo de un compromiso profundo con las personas, el entorno y el futuro.

Vivimos tiempos que nos desafían a actuar con más conciencia que nunca. La presión sobre los sistemas alimentarios es creciente, y frente a esa realidad, la acuicultura tiene un rol protagónico que debe desempeñarse con determinación y altura de miras. En ese contexto, el salmón Coho se posiciona como una fuente de proteína de bajo impacto ambiental, gran eficiencia biológica y alto valor nutricional. En Salmones Aysén llevamos casi una década apostando exclusivamente por esta especie, porque creemos en su potencial, y porque sabemos que es posible hacer las cosas bien.

El 2024 fue un año clave en nuestro objetivo de ser líderes en la producción sostenible de salmón Coho. Uno de nuestros principales hitos fue alcanzar el 96,4% de nuestra biomasa certificada bajo los exigentes estándares ASC y BAP. Este logro reafirma no solo la trazabilidad y calidad de nuestras operaciones, sino también la cultura de mejora continua que atraviesa todas las áreas de la empresa.

Nuestra visión de sostenibilidad es integral y comienza con el respeto por quienes forman parte de Salmones Aysén. En 2024, implementamos un nuevo sistema de gestión en Seguridad y Salud Ocupacional basado en la metodología DEKRA, lo que nos permitió reducir la tasa de accidentabilidad de trabajadores propios desde un 4,93% en 2022 a un 1,27% en 2024. Esta mejora refleja un cambio estructural en la forma en que abordamos el cuidado de las personas y representa uno de los avances que más nos enorgullecen como compañía.

En el plano ambiental, continuamos avanzando con decisión. Logramos reducir nuevamente nuestra intensidad de emisiones de gases de efecto invernadero, alcanzando 3,19 toneladas de CO₂ equivalente por tonelada de salmón WFE producido. Esta cifra representa una mejora del 7% en comparación con 2023 y del 17% respecto de 2022, consolidando una tendencia sostenida en eficiencia y responsabilidad climática.

La economía circular ha seguido fortaleciéndose como uno de nuestros pilares estratégicos. Este año alcanzamos una tasa de valorización de residuos del 90%, incluyendo compostaje, reciclaje, reutilización, revalorización y producción de biogás, y una significativa reducción de residuos orgánicos, en específico lodos, enviados a disposición final. Más que una cifra, este esfuerzo representa nuestra voluntad de generar valor desde lo que antes era desecho, integrando nuestras operaciones en un modelo más consciente y regenerativo.

También hemos reforzado nuestro compromiso con el bienestar animal. En Salmones Aysén entendemos que producir alimentos implica una gran responsabilidad, especialmente cuando se trata de seres vivos. Por eso, cada decisión sanitaria se toma bajo estrictos criterios técnicos y éticos. El uso de antimicrobianos, por ejemplo, está reservado exclusivamente para situaciones en las que la salud de nuestros peces se ve comprometida por enfermedades específicas, y siempre es supervisado por profesionales veterinarios. Los tratamientos se aplican solo cuando existe una justificación clínica clara. Por otro lado, la prevención de enfermedades se aborda a través de un sólido plan de vacunación y una nutrición que busca entregar las mejores dietas posibles. Gracias a esta política, en 2024 logramos reducir el uso de antibióticos en agua de mar a niveles mínimos, con un promedio de apenas 0,09 g por tonelada de salmón, lo que representa una disminución del 99,88% respecto del año anterior, alcanzando 14 centros que no utilizaron antimicrobianos de un total de 15 centros para la temporada.

Este año también dimos un paso relevante con la apertura del nuevo centro de esmoltificación Cholgo, que representa una mejora significativa en autonomía, y eficiencia, y nos proyecta hacia una etapa de crecimiento más robusta, siempre basada en el control del ciclo productivo y en los principios de sostenibilidad que nos guían.

Por supuesto, nada de esto sería posible sin las personas que dan vida a Salmones Aysén. Nuestro equipo humano es el motor que hace posible cada avance. También nuestras comunidades, con quienes hemos seguido fortaleciendo vínculos a través de programas de capacitación, jornadas de puertas abiertas, colaboración con escuelas rurales, apoyo a emprendimientos como Eluney y participación en iniciativas de limpieza de playas, entre otras. Creemos firmemente que el desarrollo sostenible solo puede construirse desde el territorio donde estamos inmersos y con diálogo permanente.

Finalmente, quisiera agradecer a todas las personas que forman parte de nuestra empresa, a nuestros proveedores, clientes, aliados estratégicos y a las comunidades con las que convivimos. Gracias por confiar, colaborar y hacernos mejores cada día.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad no es solo una declaración: es una forma de trabajar, de relacionarnos y de pensar el futuro. Aún queda mucho camino por recorrer, pero tenemos la convicción de que vamos en la dirección correcta.

Los invito a recorrer este reporte, que es también una invitación a construir juntos una industria más humana, más eficiente y más respetuosa con el planeta.

Con afecto y gratitud,
PABLO BARAONA UNDURRAGA
Presidente del Directorio Salmones Aysén

Cifras destacadas

0



Escape de peces

4,4%

Tasa de mortalidad de peces

2.323

Colaboradores totales



0



Fallecimientos

1,27%

Tasa de accidentabilidad trabajadores propios

61,35%

biomasa certificada ASC



26,75%

biomasa certificada BAP



0,09

Uso de antibióticos (g API por tonelada de salmón)

52.296,41

Uso de agua total en ML



1,12

Tasa de conversión económica (eFC)

96%

Tasa de valorización residuos orgánicos



39%

Tasa de valorización residuos inorgánicos



0,16

FIFO



0,05

FFDR harina



0,64

FFDR aceite



Comparación años anteriores

INDICADOR	2021	2022	2023	2024
Residuos no peligrosos generados (ton)	14.164	13.557	13.555	12.859
Residuos inorgánicos reciclados y/o valorizados (ton)	278	362	292	506
Residuos orgánicos reciclados y/o valorizados (ton)	11.664	11.614	12.795	11.136
Residuos peligrosos generados (ton)	19,74	32,79	41,87	20,08
Consumo de energía (kWh/año)	28.819.029	44.127.997	53.746.911	48.638.629
Emisiones GEI totales (ton CO ₂ eq)	129.514	152.591	158.282	171.553
Intensidad de emisiones (ton CO ₂ eq/ton WFE)	4,16	3,85	3,42	3,19
Tasa de conversión de alimento (kg alimento/kg biomasa)	1,08	1,1	1,06	1,12
Tasa de dependencia de peces de captura, en harina de pescado	0,31	0,15	0,12	0,05
Tasa de dependencia de peces de captura, en aceite de pescado	1,36	2,4	1,26	0,64
Indicador FIFO (Fish in:Fish out)	0,6	0,57	0,33	0,16
Colaboradores totales	3.157	4.016	3.158	2.323
% colaboradores con contrato indefinido	16%	18%	23%	28%
% colaboradores con contrato plazo fijo	84%	82%	77%	72%
% colaboradores mujeres	46%	43%	40%	37%
% colaboradores hombres	54%	57%	60%	63%
% colaboradores chilenos	99%	99%	99%	99%
% colaboradores extranjeros	1%	1%	1%	1%
N° fallecimientos	0	0	0	0
N° casos de lesiones con grandes consecuencias	0	0	0	0
Tasa de frecuencia de accidentes trabajadores propios	34,7	24,5	15,9	6,68
Tasa de Frecuencia de accidentes de subcontratados	-	-	21,3	16,1
Tasa de accidentabilidad trabajadores propios	-	4,93%	3,24%	1,27%
Tasa de accidentabilidad subcontratados	-	-	2,52%	2,09%
N° colaboradores capacitados	665	278	620	474
Horas de capacitación	33.977	16.643	65.271	55.273
% productos clasificados como no conforme, que no fueron despachados a clientes	No presentado	0,48%	0%	0%
% productos retirados del mercado por no cumplir con estándares de calidad e inocuidad	0%	0%	0%	0%
N° centros de agua mar certificados ASC	8	13	12	12
N° centros de agua mar certificados BAP	3	5	6	5
% biomasa certificada	63%	84%	89%	96%
N° casos de incumplimiento de la legislación y normativas, que derivaron en multas	No presentado	7	13	15

¿Quiénes somos?

Salmones Aysén es una empresa chilena de propiedad y operación familiar comprometida con la entrega de productos del mar que cumplen con el más alto estándar de calidad, desde la transparencia, apertura y honestidad. Somos la empresa de salmoneicultura más nueva de Chile, fundada el año 2006 con gran fortaleza, trabajo duro y enorme compromiso por parte de nuestros propietarios y colaboradores.

Somos la única empresa salmoneicultora en Chile que se dedica exclusivamente a la producción y distribución de salmón coho, ofreciendo productos de calidad y un servicio excepcional, controlando todo el ciclo productivo, garantizando un producto sostenible y totalmente trazable.

Nuestra misión y visión

En Salmones Aysén centramos nuestros esfuerzos y compromisos en satisfacer las necesidades de nuestros clientes, ofreciendo salmoneos con estándares de calidad reconocidos internacionalmente, desarrollados bajo un sistema de gestión eficiente, amigable con el medio ambiente, y mediante un proceso productivo enfocado en la sostenibilidad, con la máxima seguridad sanitaria, grato ambiente de trabajo y responsabilidad hacia nuestros miembros y las comunidades cercanas.

Queremos ser reconocidos como una empresa innovadora, muy eficiente, preocupada del detalle y respetuosa del medio ambiente y del entorno social en el que se insertan nuestras operaciones, logrando así un liderazgo en el desempeño sustentable a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

Nuestros valores



HONESTIDAD

Actuamos con franqueza y de forma correcta en todas nuestras actividades



COMPROMISO

Cumplimos fielmente lo acordado, trabajando con pasión y esfuerzo para lograrlo



SEGURIDAD

Velamos por la salud e integridad de las personas como prioridad en todas las decisiones



RESPECTO

Respetamos a todas las personas por igual y somos inclusivos con ellas

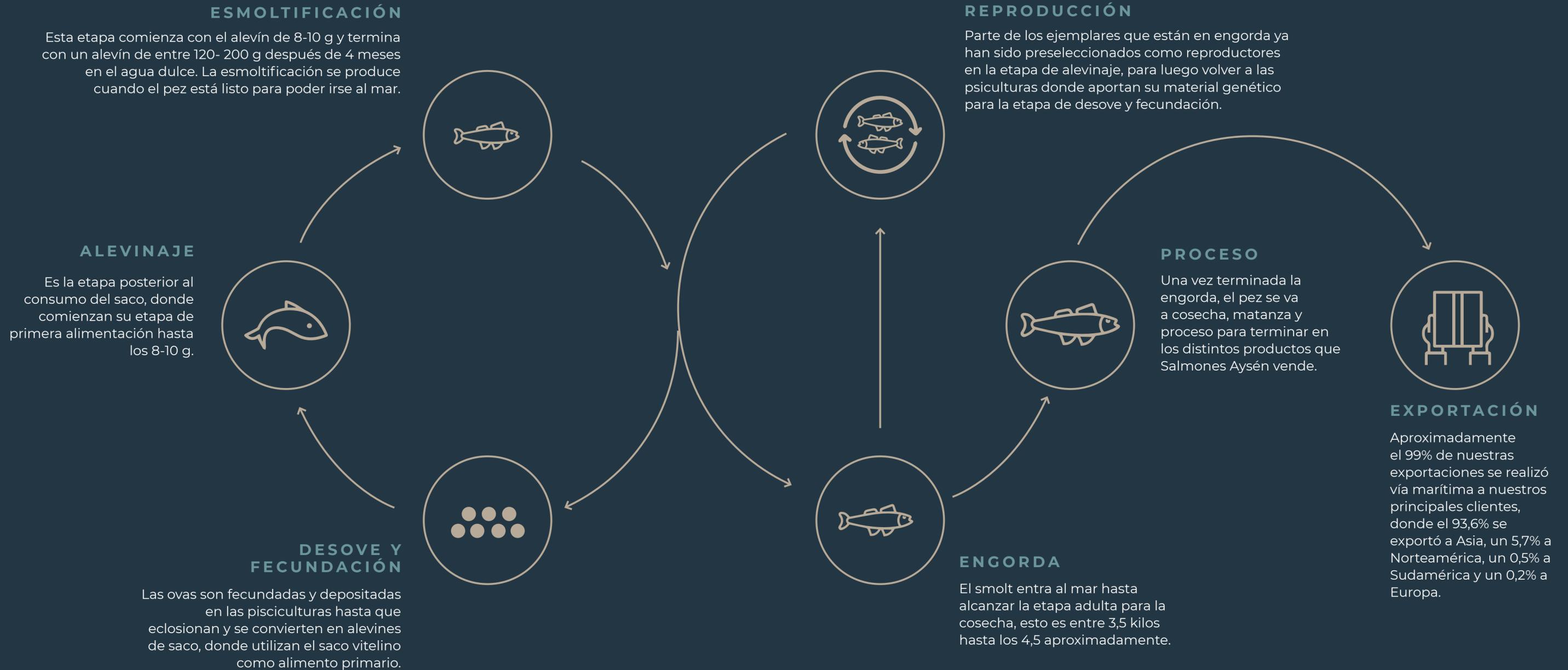


EXCELENCIA E INNOVACIÓN

Somos líderes en el cultivo, producción y distribución de salmón Coho, preocupados en llevar el mejor producto a los clientes, con innovación constante en los procesos productivos

Nuestra cadena de valor

Controlamos completamente el ciclo del producto, de manera de asegurar la sostenibilidad y la trazabilidad de nuestros productos.



2024

- Durante el segundo semestre del 2024 solo se operó con planta Ancud y utilizando maquilas de procesos.
- Se implementa nuevo sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional basado en metodología DEKRA.
- Se alcanzó el 96,4% de biomasa certificada, ya sea ASC o BAP.
- Se abre centro de smoltificación Cholgo, lo que representa un importante hito para nuestras aspiraciones de seguir creciendo.

Nuestra Historia

2023

- Operamos con dos plantas de procesos de Salmones Aysén, seis centros de agua dulce y 19 centros de agua mar activos, los que cosecharon casi 50 mil toneladas.
- Se operó 100% con energía eléctrica de origen renovable para las plantas de proceso.
- Comenzamos con nuestro plan de reciclaje en centros de agua mar y agua dulce sumándose a las iniciativas de plantas de procesos.

2022

- Se adquiere planta de procesos en Ancud, ampliando la capacidad de procesamiento de producto terminado y se compra piscicultura Los Raulíes.
- Obtención de la certificación BAP en 4 centros de agua mar y plantas de procesamiento, y certificación ASC de 12 centros de agua mar, 1 de agua dulce y plantas de procesamiento.
- Se fija estrategia de sostenibilidad.

2021

- Fuimos premiados en los EWOS Best Site por nuestro Centro Huito, que obtuvo un FCR acumulado en agua de 0,97 para el caso de centros sin fotoperíodo. Este resultado no es sólo ser el mejor centro alimentado con EWOS, sino, también dentro de toda la industria.

2020

- Recertificamos bajo el estándar BAP nuestra planta de procesos y certificamos tres centros de producción.
- Recertificamos bajo el estándar ASC nuestra planta de procesos y certificamos cinco centros de producción.

2018
2019

- La familia Baraona adquiere el 100% de las acciones de la compañía.
- Producción en nueve centros de cultivo con un total de 29.000 ton WFE vendidas.
- Ampliamos la planta de procesos capaz de procesar 200 ton WFE diarias.
- Recertificamos bajo el estándar BAP nuestra planta de procesos y certificamos seis centros de producción.
- Comenzamos la medición de nuestra huella de carbono.

2006

- Se crea la compañía en conjunto con Icycle Seafood Inc.

2012

- Adquirimos los primeros 5 centros productivos con una capacidad de 4.500 ton WFE.
- Se compra la planta de procesos en Puerto Montt.
- Por primera vez recibimos el premio EWOS Best Site.

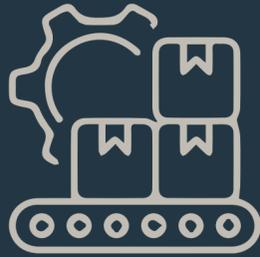
2014

- Pablo Baraona y dos ex ejecutivos de Icycle compran el 50% de la compañía a Icycle Seafood Inc.
- Se cambia la estrategia a producir 100% Coho.

2016
2017

- Se logra la cosecha del primer centro libre de uso de antibióticos.
- Abrimos dos filiales para la mejora de la distribución del Coho: Aysén Asia y Aysén North America.
- Certificamos por primera vez la planta de procesos y un centro de cultivo bajo el estándar Best Aquaculture Practices (BAP).

Hitos relevantes del 2024



Durante el segundo semestre del 2024 **solo se operó con planta Ancud y utilizando maquilas de procesos**



Se implementa **nuevo sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional** basado en metodología DEKRA



Se alcanzó el **96,4%** de biomasa certificada, ya sea ASC o BAP



A finales de 2024 se **abre centro de smoltificación Cholgo**, lo que representa un importante hito para nuestras aspiraciones de seguir creciendo

Operaciones durante el 2024



ESTADOS UNIDOS

Oficina comercial



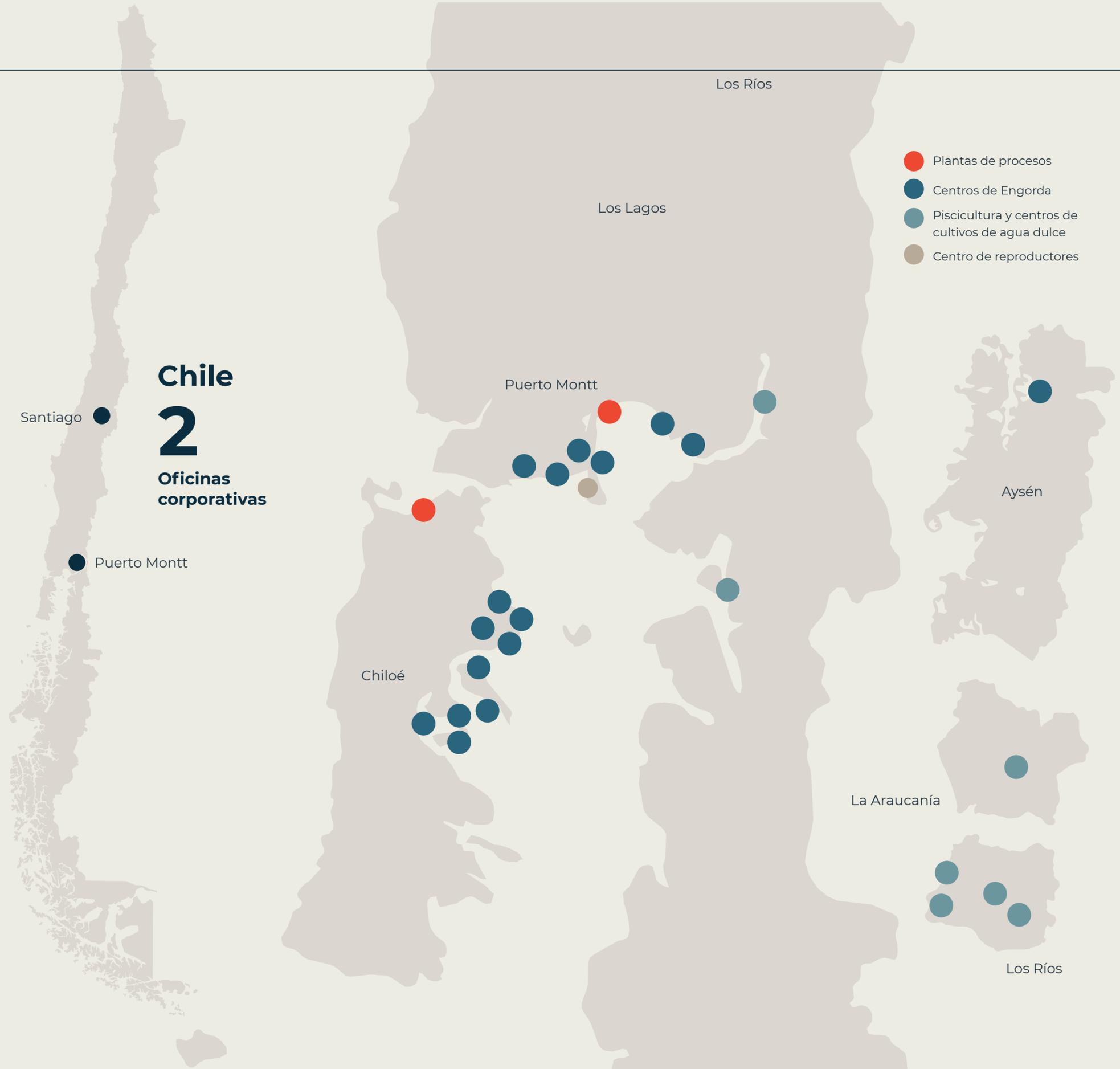
JAPÓN

Oficina comercial

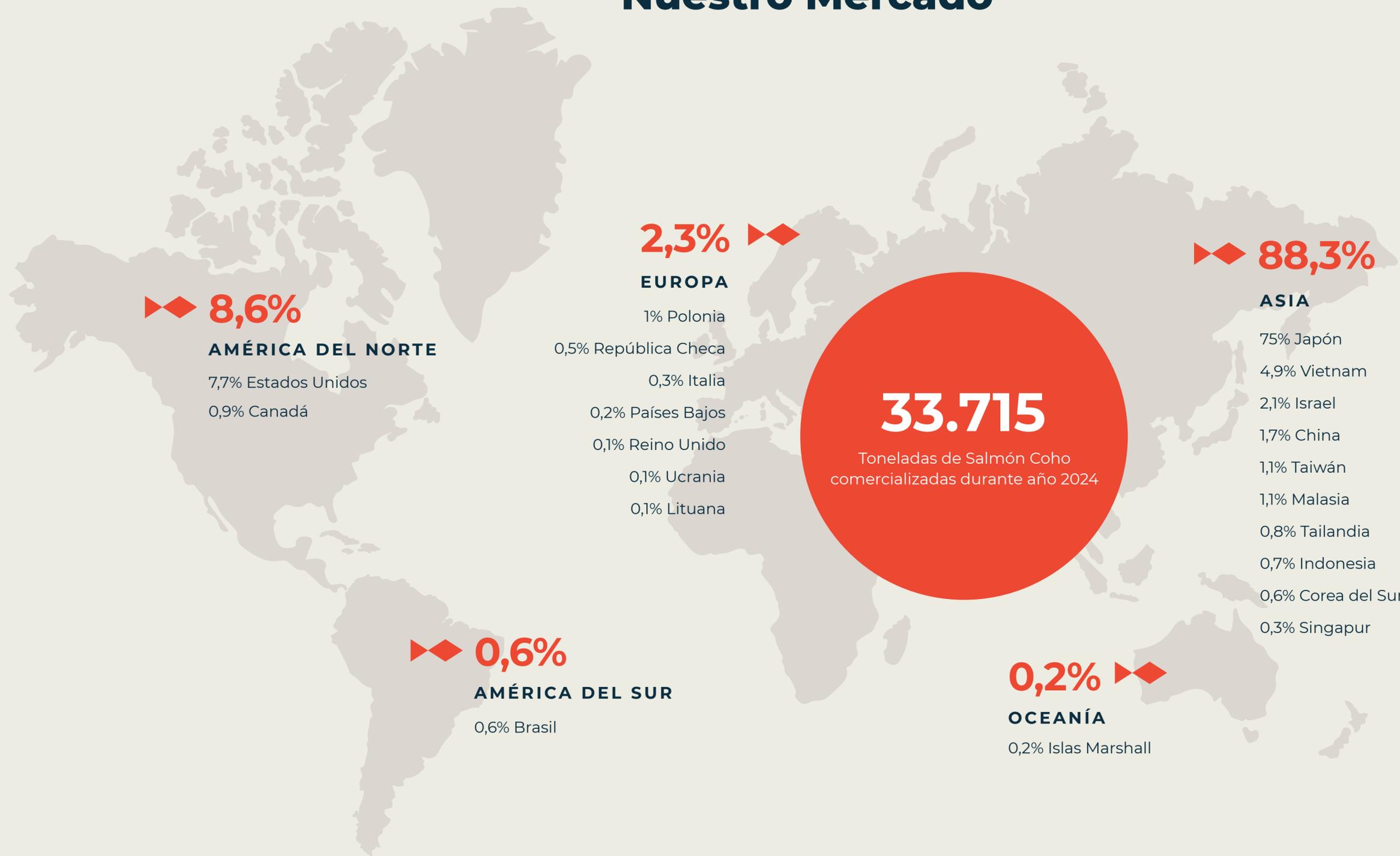


VIETNAM

Oficina comercial



Nuestro Mercado



33.715

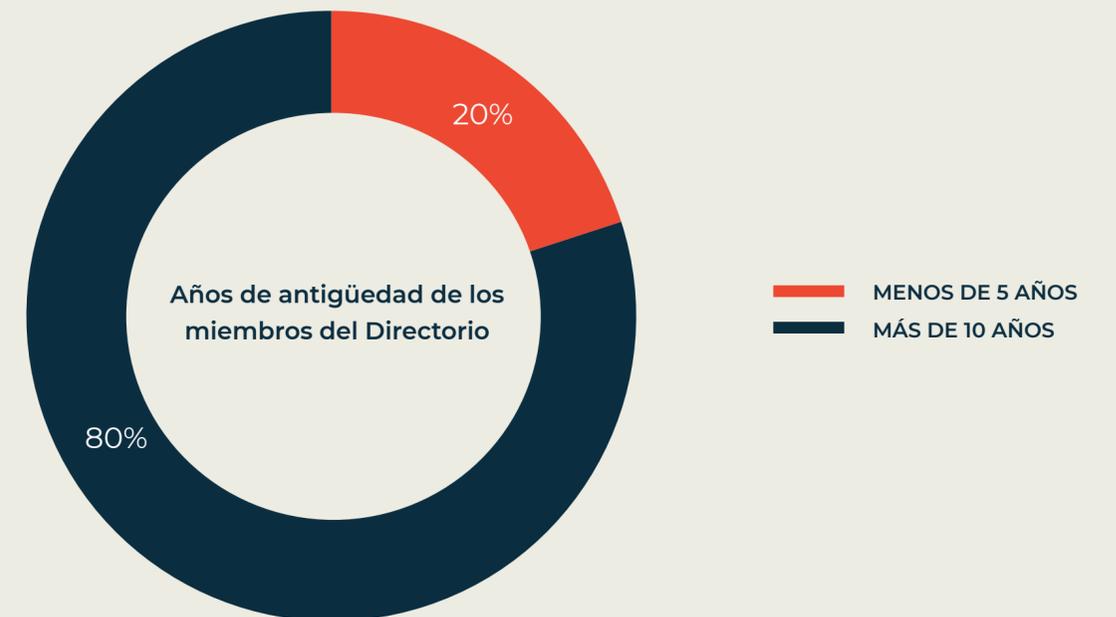
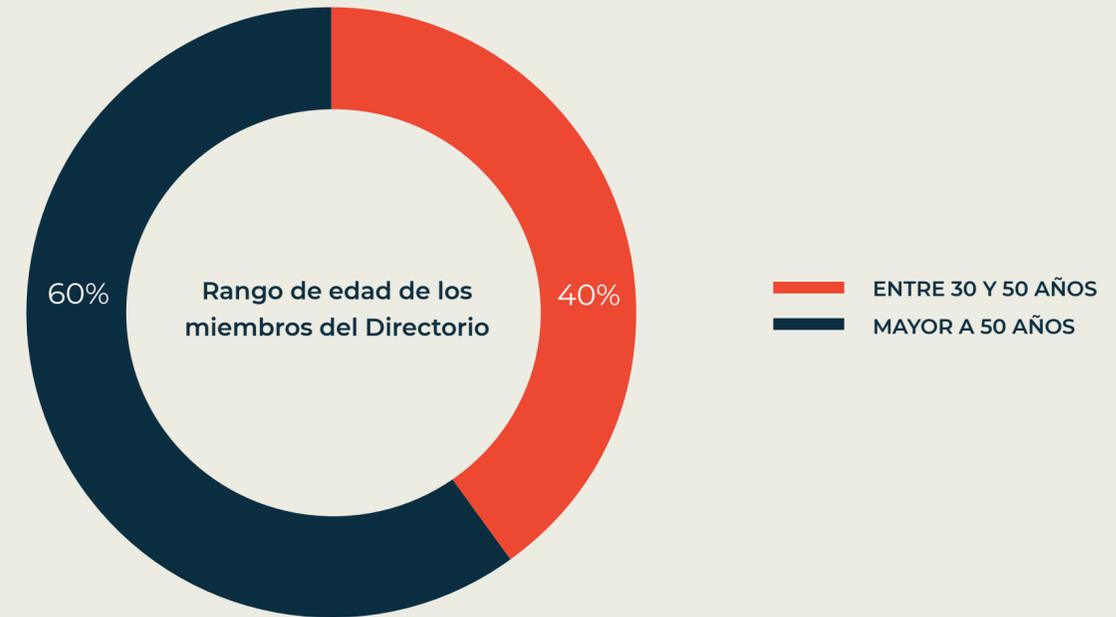
Toneladas de Salmón Coho comercializadas durante año 2024

Gobierno corporativo y directorio

Nuestra gobernanza recae en un Directorio responsable de liderar la gestión de la compañía, con un enfoque de desarrollo sostenible y velando por la transparencia en los procesos y en las decisiones.

El Directorio mantiene un compromiso y proactividad permanente, velando por el cumplimiento adecuado de las leyes, regulaciones, principios y valores éticos que nos rigen.

Nombre	Cargo
Sr. Pablo Baraona Undurraga	Presidente
Sr. Pablo Baraona Covarrubias	Director
Sr. Aníbal Baraona Covarrubias	Director
Sr. Jorge Baraona González	Director
Sr. Dennis Guhlke	Director



Nacionalidad de los miembros del Directorio



Comités



Comité Comercial



Comité Productivo



Comité Financiero



Comité de Ética



Comité de Gestión y Administración



Cumplimiento ético, transparencia y gestión del riesgo

En Salmones Aysén, respetamos las normas y principios de cada Constitución Política de los países donde operamos, como también a la Declaración Universal de Derechos Humanos, la Convención sobre los Derechos del Niño de las Naciones Unidas y los Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos.

Del mismo modo, nos preocupamos de que nuestros colaboradores apliquen los principios generales de ética e integridad en cada una de las funciones que realizan, cumpliendo con las leyes, políticas internas y demás regulaciones vigentes aplicables.

Como empresa respetamos la dignidad de las personas, por lo que rechazamos actitudes discriminatorias y exigimos a nuestros colaboradores garantizar que sus compañeros de trabajo estén protegidos y reciban un trato justo y digno.

NUESTRAS POLÍTICAS

Nos preocupamos de comunicar a todos nuestros colaboradores y proveedores acerca de nuestras políticas, informando y capacitando a los trabajadores e incluyendo cláusulas de buenas prácticas laborales, ambientales y de anticorrupción en nuestros contratos con proveedores mientras que se incluyen cláusulas de buenas prácticas laborales, ambientales y de anticorrupción en los contratos con proveedores. Lo anterior, con el fin de aumentar la transparencia en nuestra cadena de suministro y aplicar la debida diligencia.

POLÍTICAS



- Protección contra el trabajo infantil
- Relaciones comunitarias
- Seguridad y Salud Ocupacional
- Medio ambiente y sostenibilidad
- Negociación colectiva y libertad sindical
- Cumplimiento social para contratistas y subcontratistas de Salmones Aysén
- Acoso laboral y sexual
- Contratación

- Inclusión, diversidad y no discriminación
- Capacitaciones en Salmones Aysén

CÓDIGOS DE CONDUCTA

- Código de Ética y Conducta
- Código de Ética para Proveedores

*Nuestras políticas no son de carácter público, ya que son consideradas información de interés para la compañía, y no para actores externos. Sin embargo, estamos abiertos siempre a entregar dicha información a quien los solicite.

ANTICORRUPCIÓN

En Salmones Aysén rechazamos la corrupción, soborno, cohecho, o fraude en todas sus manifestaciones, la negociación incompatible, apropiación indebida y administración desleal, ya que esto socava el Estado de Derecho y constituye una amenaza a los valores y bases de la compañía.

Además, velamos por aumentar la transparencia en toda nuestra cadena de valor, comunicando a colaboradores y proveedores acerca de las políticas y procedimientos de anticorrupción de la compañía.

Durante el año 2024, tuvimos 0 casos de corrupción, resultado que demuestra que las acciones tomadas por la empresa logran hacer frente a problemáticas éticas sobre corrupción, soborno, cohecho, o fraude.

MODELO DE PREVENCIÓN DEL DELITO

Nuestro Modelo de Prevención del Delito (MPD), vela por la integridad y la transparencia de la compañía, considerando la normativa de responsabilidad penal de la persona jurídica aplicable en Chile, por la Ley 20.393. Su objetivo es prevenir la comisión de conductas que puedan revestir caracteres de delito dentro de la empresa, como resultado de los compromisos éticos y de integridad empresarial que ha adoptado el Directorio de Salmones Aysén. Además, el MPD permite prevenir y mitigar posibles conflictos de interés dentro de la empresa, ya sea con colaboradores o proveedores.

También contamos con un canal formal de recepción de denuncias sobre posibles actos ilícitos o transgresión del Modelo, lo cual apunta a prevenir y gestionar posibles delitos. Cabe señalar que en 2024 no recibimos denuncias de ningún tipo.

Es importante destacar que durante 2024 se evaluó el MPD con el propósito de re implementarlo durante el 2025. Debido a lo anterior, no se realizaron capacitaciones este año, ya que se llevarán a cabo en 2025 abarcando las actualizaciones.

CANAL DE DENUNCIAS

El canal de denuncias, reclamos, quejas y sugerencias tiene como fin recibir reclamos y regularizar prácticas como trabajo forzoso si es que ocurriesen, encontrándose disponible tanto para trabajadores como grupos de interés internos y externos, a través de la aplicación BUK (colaboradores) o en el enlace del canal.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Durante el año 2024, se registraron 15 casos de incumplimiento normativos que derivaron en multas, donde el valor monetario fue de \$18.593.466.

Por otro lado, no se registraron demandas asociadas con la competencia desleal, prácticas monopólicas y contra la libre competencia durante el año 2024.

Estrategia de negocios

Salmones Aysén tiene el propósito de ser líder en la crianza y producción sostenible de Salmon Coho, siendo esencial para esto asegurar la trazabilidad y calidad de nuestro producto.

Trazabilidad



Agua dulce y mar

Controlamos y supervisamos las etapas de pisciculturas y engorda, contando con un sistema de trazabilidad FT Farming, que asegura la trazabilidad de los sistemas de cultivo, desde la ova hasta la cosecha.

En algunos casos usamos instalaciones externas, donde aseguramos la trazabilidad de nuestros peces en toda la cadena productiva asegurándonos que todos los centros cumplan con los estándares ambientales, laborales y legales.



Planta de proceso

Contamos con un sistema interno de trazabilidad FT Processing, que contienen toda la información asociada a nuestros peces, desde el acopio a distribución a mercado, abarcando plantas primarias, secundarias, frigoríficos y países de exportación.

Proveedores de materias primas



A los proveedores de las dietas para nuestros peces se les solicita que posean una política de abastecimiento responsable, además de reportar la huella de carbono e indicadores asociados al origen de los ingredientes, verificando la dependencia de pesca pelágica, soya y otros.

Asimismo, se les solicita la certificación de sus plantas productoras mediante BAP y GLOGALG.A.P. realizando seguimientos y la verificación de los requisitos mediante auditorias externas.

100% de los proveedores de alimentos cumplen los requisitos exigidos por nuestras certificaciones ASC y BAP.

Calidad e inocuidad

En Salmones Aysén estamos comprometidos con la inocuidad de los alimentos, por lo que hemos implementado prácticas rigurosas en todas nuestras operaciones, con el fin de entregar productos que cumplan con altos criterios de calidad. Debido a lo anterior, durante el 2024 ninguno de nuestros productos fue retirado del mercado por motivos de inocuidad de alimento.

Prácticas que aseguran la calidad e inocuidad de nuestros productos

Contamos con un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) y un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, que nos permite identificar los peligros a los que se enfrentan nuestros productos durante la línea productiva. Con lo anterior, podemos realizar un correcto análisis y desarrollar e implementar medidas de control preventivas.

PCC1

Evaluación organolépticamente y control documental de las materias primas recepcionadas

PCC2

Detección de metales en los productos

PCC3

Control de etiquetado

PCC: Punto crítico de control

Verificaciones quincenales

De acuerdo con las directrices del manual de inocuidad de SERNAPESCA, realizamos muestreos a nuestros productos, manipuladores, superficies y aguas con el fin de cumplir la legislación vigente.

Análisis microbiológicos

Con el fin de asegurar que nuestros productos no se encuentren contaminados con microorganismos que afecten la salud de los consumidores, llevamos a cabo, de forma diaria y semanal, análisis microbiológicos a nuestros productos y superficies de trabajo.



02

Creación de valor

SALMONES **AYSÉN**

Estrategia de sostenibilidad

Hemos desarrollado nuestra Estrategia de Sostenibilidad con la misión de integrar la sostenibilidad en todas las operaciones, trabajando en conjunto con nuestros trabajadores y proveedores para lograr una mejora continua.

En 2023 actualizamos nuestras metas y ejes de sostenibilidad, los cuales se mantuvieron en 2024, y presentan a continuación.





COLABORADORES

En Salmones Aysén consideramos que nuestros colaboradores son nuestro mayor capital, siendo su bienestar y desarrollo fundamentales para el éxito y sostenibilidad de la compañía.

Creemos que el crecimiento conjunto, basado en la formación continua, el respeto y la colaboración, es esencial para avanzar hacia un futuro sostenible. Por ello, el compromiso con nuestros colaboradores es uno de los pilares clave de nuestra estrategia, asegurando que su desarrollo personal y profesional vaya de la mano con los objetivos a largo plazo de la empresa.



CERTIFICACIONES

Las certificaciones son un componente fundamental de Salmones Aysén, reflejando nuestro compromiso con los más altos estándares ambientales y sociales. Éstas nos permiten garantizar que nuestras operaciones cumplen con rigurosos criterios de sostenibilidad, transparencia y ética, ofreciendo a nuestros clientes la confianza de que nuestros productos cumplen con exigencias en materia de responsabilidad ambiental y social.

Estas certificaciones no solo validan nuestra gestión, sino que también nos impulsan a seguir mejorando y adaptándonos a los desafíos globales.



COMUNIDADES

En Salmones Aysén creemos firmemente que las comunidades locales son actores clave para la continuidad y el desarrollo sostenible de nuestra compañía. Compartimos un mismo entorno y territorio, por lo que entendemos que solo es posible crecer de manera responsable si trabajamos en conjunto, con respeto, diálogo y colaboración.

Nos comprometemos a cuidar el entorno que habitamos y fortalecer vínculos de confianza que generen valor tanto para las comunidades como para nuestra operación.



CAMBIO CLIMÁTICO

El cambio climático es uno de los mayores desafíos globales de nuestro tiempo, y en Salmones Aysén reconocemos la necesidad de entender y abordar sus impactos. Es fundamental que evaluemos los efectos de este fenómeno en nuestras operaciones, no solo para adaptarnos de manera eficaz, sino también para implementar estrategias activas que contribuyan a la reducción de gases de efecto invernadero.

Nuestro compromiso es ser parte de la solución, integrando prácticas que favorezcan la sostenibilidad y ayuden a mitigar los efectos del cambio climático en el entorno y en la industria.



BIENESTAR Y SALUD DE PECES

Bienestar y salud de nuestros peces es un eje fundamental de la estrategia de sostenibilidad, porque reconocemos que una producción responsable y ética parte del respeto por los animales que cultivamos.

En la acuicultura del salmón, asegurar condiciones óptimas para el desarrollo de los peces no solo es un imperativo moral, sino también un factor clave para la calidad del producto, la eficiencia productiva y la sostenibilidad a largo plazo del sector. Creemos que el cuidado integral de los peces es parte de nuestro compromiso con una acuicultura más ética, transparente y valorada por los consumidores, que exigen productos provenientes de sistemas de cultivo responsables con los seres vivos y el entorno.



ECONOMÍA CIRCULAR

En Salmones Aysén, entendemos que el uso responsable de los recursos es clave para asegurar la sostenibilidad a largo plazo. Por ello, uno de nuestros pilares estratégicos se enfoca en la gestión de los residuos a través de los principios de la economía circular. Nuestro objetivo es minimizar, reutilizar y reciclar los residuos generados en nuestras operaciones, transformándolos en recursos valiosos y reduciendo al máximo su impacto ambiental.

Este enfoque no solo optimiza los recursos, sino que también contribuye a la creación de un ciclo productivo más eficiente y responsable.



MEDIO AMBIENTE

En nuestra compañía el medio ambiente no solo es el entorno donde operamos, sino también la base que sostiene toda nuestra actividad. Por ello, lo consideramos un pilar esencial de nuestra estrategia de sostenibilidad.

La salud de los ecosistemas marinos y de agua dulce es clave para garantizar la calidad, seguridad y continuidad de nuestra producción, así como para mantener la confianza de las comunidades, clientes y mercados internacionales.

Al asumir un rol activo en la protección del medio ambiente, no solo cuidamos el presente de nuestros mares y ríos, sino que también aseguramos un futuro sostenible para nuestra industria del salmón.

Aporte a los ODS



Poner fin al hambre.

Una de las metas principales de este ODS es asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos. Salmones Aysén se proyecta como líder en producción sostenible de salmón coho, aportando a la producción mundial de alimentos.



Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

En Salmones Aysén promovemos la capacitación continua de nuestros colaboradores e impulsamos a aquellos que no han podido completar su educación en algún nivel a que la finalicen. Además, apoyamos con un fondo educacional a los hijos de nuestros trabajadores.



Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos.

Somos una importante fuente laboral tanto directa como indirecta en las zonas donde desempeñamos nuestras operaciones. Por otro lado, impulsamos el emprendimiento local favoreciendo la contratación de servicio de Pymes.



Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización sostenible y fomentar la innovación.

Contamos con altos estándares, impulsados por las certificaciones de la industria acuícola, los que se traducen en la innovación y mejora continua de nuestros procesos productivos e infraestructura. La meta es llegar al 100% de la biomasa certificada y mantenerlo en el tiempo.



Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

Nos preocupamos de promover una cultura organizacional sostenible con el fin de generar conciencia para reducir los residuos, uso eficiente de la energía y el cuidado de los recursos naturales donde desempeñamos nuestras operaciones, haciéndolo extensivo a nuestros colaboradores para que puedan extrapolarlo a su vida cotidiana.



Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

En Salmones Aysén hemos tomado como primera medida calcular nuestra huella de carbono y nos comprometemos en la reducción paulatina de ésta.



Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos.

Estamos enfocados en promover el uso sostenible de las concesiones, cuidando el entorno y nuestra interacción con los animales. Existen iniciativas de recuperación y limpieza del fondo marino, limpieza de playas, mejora de la eficiencia en la conversión, y uso de alimentos a partir de materias primas que tengan el menor impacto en el medio ambiente, siempre cuidando la interacción con la fauna marina.



Grupos de interés

Nuestra compañía ha definido a los grupos de interés como todos aquellos que se relacionan de alguna manera con nuestra actividad, ya sea a través del trabajo conjunto, de la prestación de servicios o de la necesidad de informar.



Afiliación a asociaciones



Consejo del Salmón

Participamos como miembros desde el año 2020.

Principales iniciativas en conjunto

- Limpieza de costas con características de sumidero
- Desarrollo de lineamientos en caso de contingencias y mortalidad masiva
- Desarrollo de lineamientos en relación con posibles eventos importantes de FAN
- Establecimiento de estrategias de comunicaciones con respecto al rubro
- Elaboración del reporte de sostenibilidad de las empresas que conforman el Consejo del Salmón



Global Salmon Initiative

Principales iniciativas en conjunto

- Trabajo colaborativo para establecer lineamientos de la industria en temas medioambientales
- Trabajo colaborativo para definir y establecer una metodología de cálculo para estimar la huella de producto
- Reporte de indicadores asociados a la salud de peces y aspectos sanitarios



A photograph of three fishermen on a boat, wearing safety vests and caps, handling large fishing nets. The image is overlaid with a semi-transparent blue filter. The number '03' is prominently displayed in the center in a large, bold, orange font. Below it, the word 'Certificaciones' is written in a large, white, sans-serif font. At the bottom, the text 'SALMONES AYSÉN' is visible in a smaller, white, sans-serif font, with 'AYSÉN' in orange.

03

Certificaciones

SALMONES AYSÉN

Certificaciones

Las certificaciones son fundamentales para evaluar y mejorar continuamente nuestros procesos y estándares en diversas áreas, como lo social, ambiental, ético y técnico. Por ello, contamos con diversas certificaciones y procesos de auditorías externas que respaldan nuestro compromiso con los estándares nacionales e internacionales.



Best Aquaculture Practices (BAP)

Programa de certificación de productos del mar cultivados más completo del mundo; siendo el único que garantiza que los productos cultivados se produzcan de forma segura y sostenible en cada parte del proceso.

En 2017 por primera vez certificamos nuestra planta de proceso en Puerto Montt, la cual se mantiene en la actualidad, y en 2018 el primer centro de cultivo.



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Proporciona un programa de certificación líder en el mundo para la industria de la acuicultura. ASC cubre una amplia variedad de procesos a nivel mundial, considerando aspectos ambientales y sociales de la acuicultura para garantizar una producción responsable.

Esta certificación verifica los estándares de las instalaciones auditadas, además de solicitar información a proveedor de smolt, de alimento, a las áreas de la compañía como salud, concesión y medio ambiente, sostenibilidad y recursos humanos.



Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Esta certificación cubre los requisitos clave que tienen un impacto en la salud y seguridad de los alimentos en toda la cadena de valor, desde la producción hasta la venta.

NUESTRAS METAS

- Alcanzar el 100% de biomasa certificada hacia el año 2026, enfocándonos en certificaciones como Aquaculture Stewardship Council (ASC) y Mejores Prácticas Acuícolas (BAP por sus siglas en inglés), que buscan asegurar una acuicultura sostenible.

- Mantener certificaciones.



Kosher Certificate

Esta certificación revisa que se cumplan con las reglas dietéticas que exige la norma judía.



BRCGS Food Safety

Esquema diseñado para armonizar los estándares de seguridad de las plantas, la cual obtuvimos a fines de 2022 en la planta de Salmones Aysén Puerto Montt. Asimismo, en 2023 se inició el proceso de auditoría en la planta Ancud con el fin de alcanzar la certificación para el 2024.



SMETA

Corresponde a la auditoría social más utilizada a nivel mundial y permite a la empresas autoevaluarse a nivel ético, a la vez que evalúa a sus proveedores para asegurar que todos los actores involucrados son justos y socialmente responsables.

Dentro de las áreas que se evalúan se encuentran: salud y seguridad, estándares de trabajo, medio ambiente y ética empresarial.



Costco Wholesale

La auditoría Costco es una evaluación realizada por o para Costco Wholesale, con el fin de verificar que los proveedores cumplen con sus estándares en áreas de seguridad alimentaria, calidad, trazabilidad, sostenibilidad, bienestar animal y cumplimiento social.

1 CENTRO DE AGUA DULCE CERTIFICADO ASC

2 CENTROS DE AGUA DULCE CERTIFICADOS BAP



9 CENTROS DE AGUA MAR CERTIFICADOS ASC

2 CENTROS DE AGUA MAR CERTIFICADOS BAP

3 CENTROS DE AGUA MAR CERTIFICADOS ASC Y BAP

2 PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS ASC



2 PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS BAP

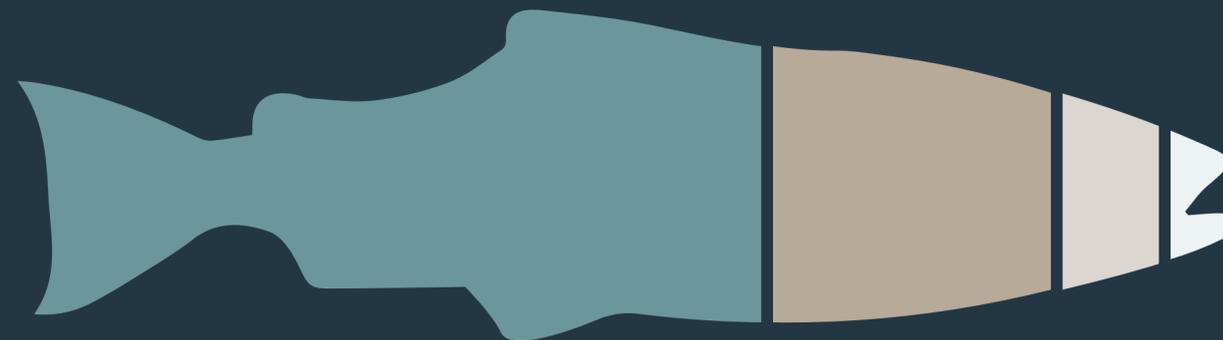
2 PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS HACCP

2 PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS KOSHER

2 PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS BRCCGS

1 PLANTA DE PROCESO CERTIFICADA SMETA

1 PLANTA DE PROCESO CERTIFICADA COSTCO



96,4%

TOTAL BIOMASA CERTIFICADA

61,35%
BIOMASA CERTIFICADA ASC

26,75%
BIOMASA CERTIFICADA BAP

8,26%
BIOMASA CERTIFICADA ASC Y BAP

3,64%
NO CERTIFICADA

04

Medio Ambiente

SALMONES **AYSÉN**

NUESTRAS METAS

- Al 2026, alcanzar INFAs¹ 100% aeróbicas considerando plan preventivo de recuperación de fondo.
- Establecer un plan de recuperación de restos náufragos consolidados hacia el 2026.
- Mantener límites más estrictos de tasa de dependencia de harina y aceite de pescado en nuestros centros de agua mar, enfocándonos en estar bajo un FFDRo de 2,39 y FFDRm de 1,14.
- Implementar a cabalidad el monitoreo de ingreso de agua en los centros de agua dulce de aquí a 3 años. Además de considerarlo para cualquier piscicultura que sea administrada por Salmones Aysén del 2024 en adelante.
- Medir huella hídrica al 2025 y mantener la medición anual.
- Alcanzar una cifra de conversiones menor o igual a 1,08 hacia el 2030 y mantener en el tiempo.



¹Informe ambiental que a partir de muestreos evalúa el estado del fondo marino sobre los centros de cultivo.



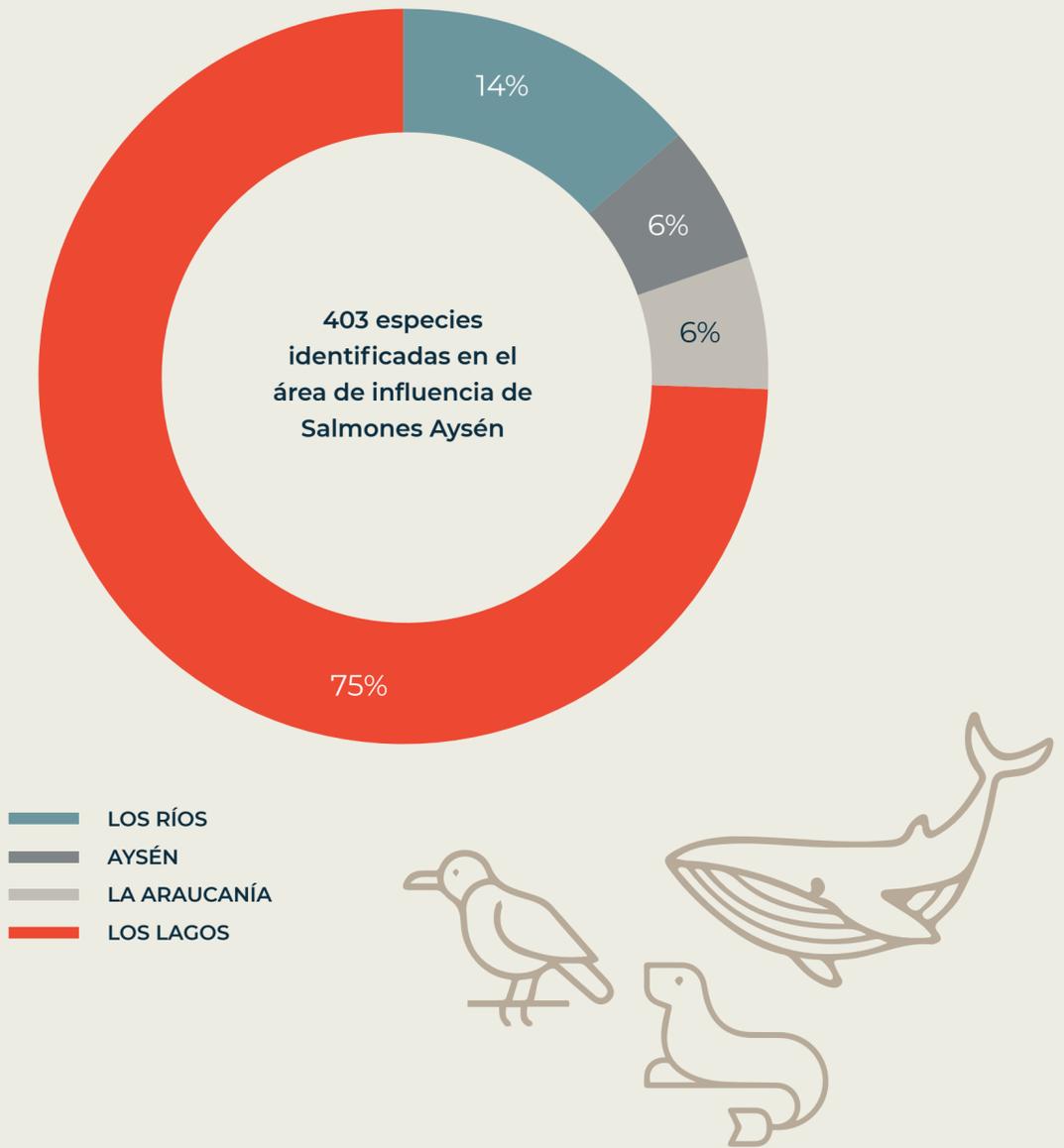
Biodiversidad

Salmones Aysén procura que los centros operativos que optan a certificación ASC realicen monitoreos de interacción entre centros-hábitats y especies del ecosistema, con el fin de lograr identificar la flora y fauna que se encuentre en algún estado de conservación, basado en el criterio de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN por sus siglas en inglés) y también identificar la cercanía de los centros a Áreas Protegidas y/o de Alto Valor de Conservación.

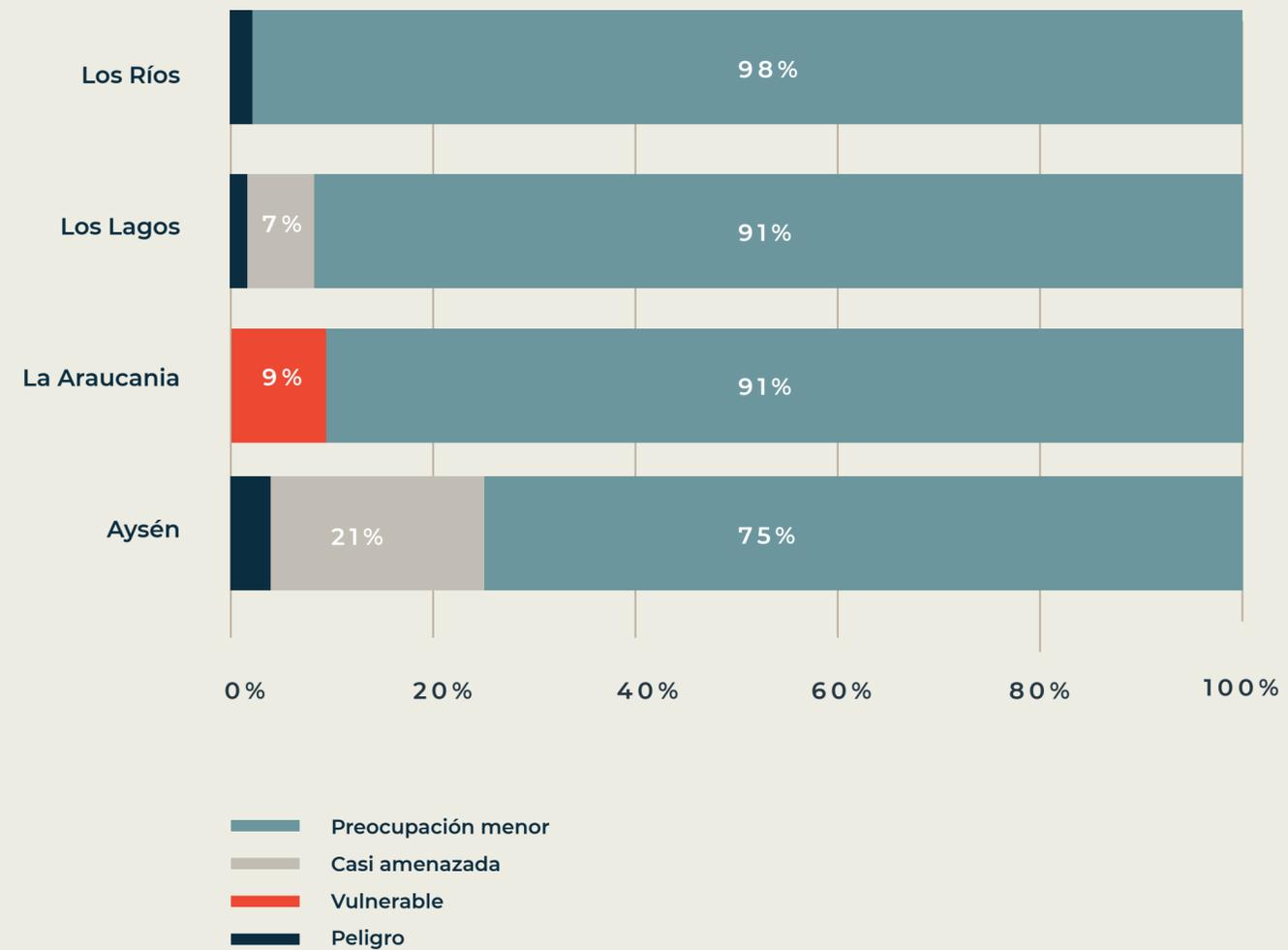
En el periodo correspondiente al año 2024, la empresa no contó con concesiones ubicadas dentro de Áreas Protegidas o de Alto Valor de Conservación, pero si operaron dos concesiones aledañas a Áreas Protegidas, las cuales fueron: Punta Cuem, cercana a Santuario de la Naturaleza Humedal Bahía de Quinchao y Puyuhuapi (esta última operó solo 3 días durante enero), colindante con la Isla Magdalena.

Como parte de nuestros monitoreos, y con el fin de identificar posibles daños en áreas de operación, se elabora una matriz de aspectos e impactos, además de un Plan de Interacción con la Fauna Silvestre y el Entorno y un Protocolo de Avistamiento e Interacción con Mamíferos Marinos.

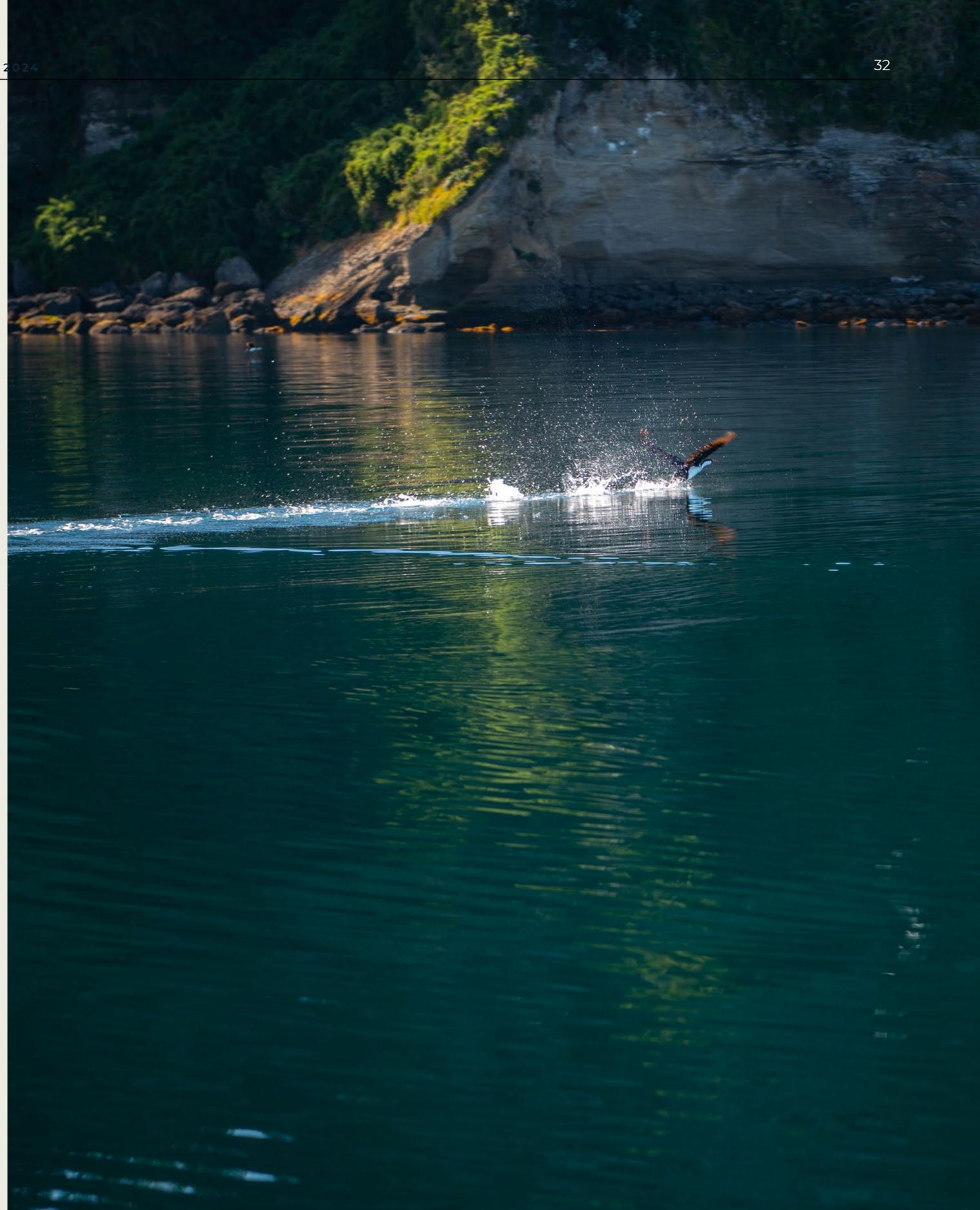
Como Salmones Aysén constantemente estamos atentos al avistamiento de distintas especies y, en caso de haber interacciones con ellas, tenemos procedimientos establecidos para contactar a las autoridades correspondientes para el adecuado manejo.



Estado de conservación de las especies identificadas



* Basados en estudios de biodiversidad realizados para los diferentes sectores donde se encuentran las operaciones de Salmones Aysén.



IMPACTOS EN EL MEDIOAMBIENTE

Nuestras operaciones están ligadas directamente al entorno en el que nos encontramos debido a la naturaleza de nuestros procesos, es por ello por lo que en Salmones Aysén hemos establecido estándares medio ambientales que tienen como objetivo generar el menor impacto posible sobre los ecosistemas naturales. Entre las herramientas empleadas para facilitar el monitoreo de los ecosistemas naturales, se encuentran:

MONITOREOS A LA BIODIVERSIDAD

En los lugares donde se encuentran nuestras instalaciones con el fin de evaluar riesgos y posibles impactos de las faenas.

CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA VIGENTE

Realizando monitoreos y controles a cuerpos de agua y nuestras emisiones.

INFORMES AMBIENTALES (INFA)

Donde se verifica el estado en que se encuentra el fondo marino y el efecto de las faenas.

94%

INFA
FAVORABLE

**Centros con INFAs Aeróbicas/centros activos *100 durante 2024*

Por otro lado, se profundiza como se gestionan las distintas instalaciones a lo largo de nuestra cadena de valor:

Pisciculturas

Nuestra empresa realiza constantemente monitoreos y estudios para verificar el impacto de las operaciones, y así mejorar nuestros procesos. Respecto al impacto a la biodiversidad, puede existir una afectación en diversidad y/o abundancia de macroinvertebrados que se produce sólo en la zona de descarga de aguas.

Es necesario mencionar que, las pisciculturas tienen periodos de “descanso”, donde es posible recuperar la condición natural de las zonas que pudiesen verse afectadas. Por otra parte, se destaca que durante la operación de los centros de agua dulce, el tratamiento de RILes se evalúa constantemente bajo el cumplimiento de la normativa aplicable. Si es detectado algún incumplimiento, se realizan las gestiones necesarias para contrarrestar las variaciones presentadas en los parámetros del efluente tratado.



Centros de cultivos de agua mar y ríos

Durante la etapa de cultivo se generan diversos impactos potenciales, como por ejemplo posibles escape de peces, alimento no consumido y heces de peces que se depositan en el fondo marino y residuos de estructuras u otros insumos, uso de fármacos, entre otros.

Para mitigar y prevenir dichos impactos, en Salmones Aysén nos regimos por altos estándares medio ambientales como certificaciones BAP y ASC, velando por:

- Minimizar la interacción de nuestras faenas sobre la fauna
- Mantener en 0 el escape de peces a través de un protocolo para evitar escape de peces.
- Evitar el uso de antibióticos, a no ser que sea estrictamente necesario por el bienestar de nuestros peces
- Tener una conversión baja para minimizar los impactos sobre el fondo marino (kg de alimento/kg de biomasa)
- Abordar planes de limpieza de playas en los sitios aledaños a las instalaciones de la compañía
- Reducir la huella de carbono
- Tener planes preventivos para la recuperación del fondo marino
- Plan de recuperación de restos náufragos

Todo lo anterior se verifica en gran parte de nuestras instalaciones a través de auditorías externas que certifican BAP y ASC. Por otro lado, y específicamente en el caso de las pisciculturas, nos preocupamos de aplicar todos los tratamientos necesarios para cumplir con la normativa asociada a los efluentes que regresan a los ríos.

Planta de procesos

En las plantas de procesos se asegura el cumplimiento de la normativa vigente, donde nos hacemos cargo de nuestros residuos y emisiones de manera responsable. Además, se cuenta con un plan de vigilancia ambiental relacionado a la descarga de efluentes en Planta Ancud.

Las plantas de procesos de Ancud y Puerto Montt generan residuos orgánicos e inorgánicos, los cuales son manejados adecuadamente y trasladados a sitios autorizados para su disposición final y/o valorización, y así, de esta manera no afectar al entorno. Además, los efluentes de proceso son manejados a través de tratamiento primario en el caso de la planta de Puerto Montt, y posteriormente el efluente es enviado al sistema de alcantarillado donde es tratado por un gestor autorizado. Para la planta Ancud el efluente después del tratamiento es enviado mediante emisario al mar cumpliendo lo exigido por el DS90/2000.



Proveedores

Existen proveedores que se destacan sobre otros con relación a la importancia que implican para nuestras operaciones. Entre ellos están:

Instalaciones de externos donde se cultivan los peces hasta la etapa de alevines y smolt, como también instalaciones de planta de procesos primaria y secundaria externas. A ellos se les exige dar cumplimiento con la normativa ambiental, además de cumplir con los estándares de Salmones Aysén S.A., quienes certifican anualmente en ASC y BAP. En muchos de estos casos se realizan auditorías internas para verificar dicho cumplimiento, el cual posteriormente se justifica en las auditorías externas de nuestras certificaciones.

Proveedores de alimento que se les exige tener altos estándares relacionados a la conversión de ecosistemas naturales, por lo que en la composición del alimento se espera tener la trazabilidad de los ingredientes. Se verifica también las especies de peces (pesca pelágica) utilizadas como materia prima para constatar si se encuentran en lista roja, además de los reportes de indicadores de sostenibilidad. Por otro lado se solicita información respecto a las emisiones GEI para la producción del alimento junto con certificaciones propias de las plantas que fabrican dicho alimento.

Durante 2024 Salmones Aysén S.A. trabajó con Salmofood y Ewos, quienes entregaron información de las materias primas y su trazabilidad respecto a la sostenibilidad de sus operaciones.

Durante 2024, del total de biomasa cosechada se reportó que el 99,2% no tuvo carga ambiental, y solo un 0,8 % vino de un centro que presentó carga ambiental. Lo anterior significa que el centro debe llevar a cabo un periodo de descanso para recuperarse de manera natural, o se deben aplicar proyectos de recuperación de fondo para volver a operarlo. Además, se debe mencionar que no ha sido necesario crear asociaciones con terceros para restaurar o proteger áreas de hábitats ya que no se han visto afectada las zonas donde tenemos nuestras operaciones.

PROTOCOLO PARA EVITAR EL ESCAPE DE PECES

MATERIALES CON ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD

empleados en la construcción y anclaje de las instalaciones de acuicultura en mar abierto y río.

CAPACITACIONES CONTINUAS

a los colaboradores, en materia de escape de peces.

MANTENCIONES PERIÓDICAS

según nuestro plan de estructuras y redes.

Gestión hídrica

La reducción y conservación del agua son prácticas aplicadas en toda la cadena de valor, con el fin de establecer un manejo sustentable y el correcto aprovechamiento de los recursos. Para nuestra compañía el uso eficiente del recurso hídrico es una acción relevante dentro de nuestras operaciones.

Pisciculturas

El proceso cuenta con bateas y estanques de producción abastecidas mediante bocatomas controladas por caudalímetros, sujetos a derechos de aguas superficiales no consuntivos. Estos caudalímetros ayudan a controlar el consumo hídrico en función de la normativa correspondiente y respetando la extracción autorizada, para así cumplir los requerimientos.

Además, para evitar la eutrofización del agua, se cuenta con sistemas de decantación y/o filtros de tratamiento de agua para el manejo de los efluentes previo a ser devuelto en el punto de restitución. Para ello, se realizan muestreos a las instalaciones con el objetivo de identificar posibles variaciones en los parámetros del agua, además de ayudar a respetar el caudal ecológico designado, y cumplir con la norma de emisión D.S. N°90/00.

Concesiones Río y Mar

En los centros de aguamar utilizamos agua desalinizada para la habitabilidad de los pontones, que se traduce en uso de agua para servicios higiénicos y duchas. Debido a esto, es que las aguas servidas generadas convergen en una Planta de Tratamiento Físico-químico (PTAS) con el propósito de devolverlas al mar bajo los parámetros de calidad estipulados en la normativa aplicable. También, contamos otra opción a la PTAS donde se evaporan las aguas servidas generadas evitando descargas al mar.

Además, la empresa se enfoca en establecer metas orientadas a mantener las condiciones ambientales aeróbicas y preferir dietas que cuenten con mayor flotabilidad y digestibilidad. De esta manera logramos reducir al máximo la sedimentación del alimento no consumido, enfocándonos también en tener una baja conversión F_{Ce} (kg Alimento/kg Biomasa ganada).

Planta de procesos

En las plantas se cuenta con caudalímetros que miden el flujo de agua, debido a que este recurso utilizado para los procesos es extraído de pozos y agua de mar en planta Ancud, y también otra parte es comprada como agua potable, y para este caso, existen registros a través de boletas y facturas.

Respecto a los RILES, la devolución del agua al mar (Planta Ancud) y al alcantarillado (Planta Puerto Montt), cuentan con tratamientos adecuados para cumplir con la normativa y contratos vigentes.

Adicionalmente contamos con un plan de vigilancia ambiental relacionado a la descarga del efluente en planta Ancud, que se hace de forma semestral y consiste en verificar el estado del fondo marino en la zona de descarga de nuestro efluente.



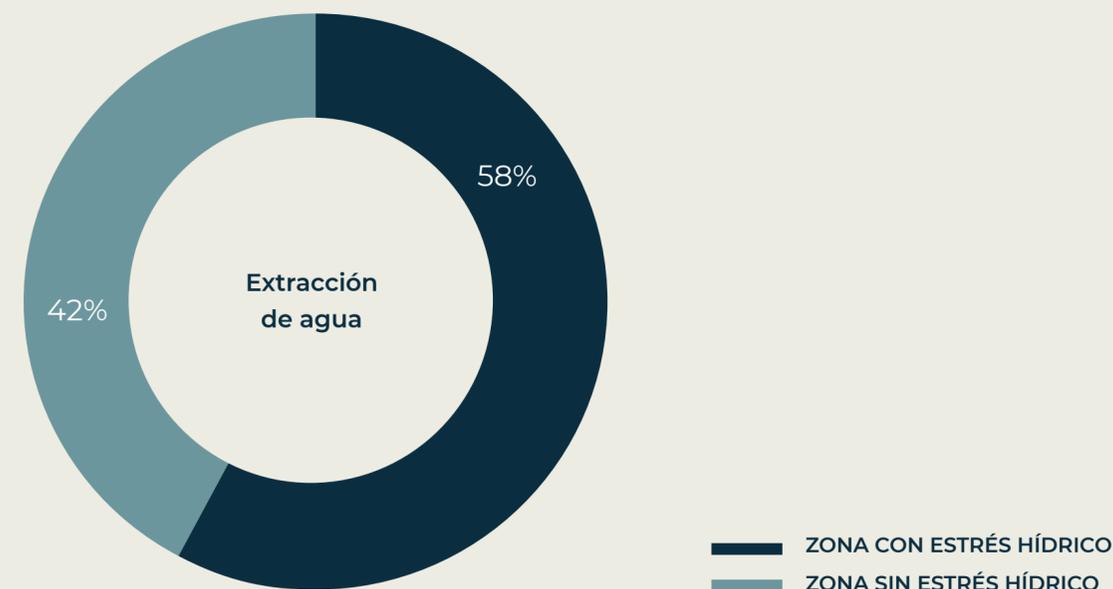
GESTIÓN DE LOS IMPACTOS

Para gestionar el impacto al recurso hídrico, constantemente se realizan monitoreos de los efluentes de las pisciculturas y planta Ancud, además del continuo seguimiento a las concentraciones de Nitrógeno y Fósforo para los centros de cultivo.

EXTRACCIÓN DE AGUA

La extracción de agua, para todas las instalaciones y áreas donde Salmones Aysén tiene operaciones, fue de 52.296,41 ML², donde se incluye el agua comprada, de pozo, dulce y salada.

La compañía cuenta con dos instalaciones ubicadas dentro de una zona con estrés hídrico: piscicultura Los Canelos y Nilahue.



**Se consideró estrés hídrico a las zonas declaradas con escases hídrica por resolución DGA 2022
No contamos con el desglose por fuentes de la extracción de agua en zonas de estrés hídrico.

Extracción de agua según tipo de fuente (ML)

Fuente	Piscicultura procesos	Piscicultura potable	Centros agua mar y río	Plantas de proceso	Oficinas administrativas	TOTAL ML
Agua superficial	50.952,02	2,94	0,00	0,00	0,00	
Agua subterránea	1.066,97	1,00	4,29	87,47	0,00	
Agua Marina	0,00	0,00	4,60	69,67	0,00	
Agua producida	0,00	0,00	0,00	35,29	0,00	
Agua de terceros	0,00	0,65	0,99	66,70	3,82	
Total (ML)	52.018,99	4,59	9,89	259,13	3,82	52.296,41

²ML: Megalitros

*No contamos con mediciones de los sólidos disueltos totales en las fuentes de extracción de agua, por lo que nuestro reporte considera el consolidado sin la apertura de agua dulce y otras aguas (GRI 303-3.c).

Dietas Sostenibles para nuestros peces

En Salmones Aysén estamos comprometidos con la utilización de alimento para peces que sea sostenible, trabajando en conjunto con nuestros proveedores en desarrollar iniciativas enfocadas en disminuir la presión en los ecosistemas marinos y reducir la huella de carbono.

La compañía apunta a hacer más eficiente el uso de alimento en la producción de salmón, enfocándose en mejorar el proceso de alimentación. A través de innovación tecnológica, ajustes nutricionales y un manejo más preciso en los centros de cultivo, se busca alcanzar conversiones cada vez más bajas. Esta optimización no solo reduce los costos operativos, sino que también disminuye el impacto ambiental asociado a la acuicultura.

Tasa de conversión económica (eFC)

1,12

KG ALIMENTO/KG BIOMASA, DATO ANUAL

Por otro lado, se busca abastecer de alimento a nuestros peces con un bajo impacto en las poblaciones de peces silvestres. Esto va en línea con la tendencia actual de reducir el uso de ingredientes marinos en las dietas, especialmente aquellos que provienen de la pesca pelágica.

TASA DE DEPENDENCIA DE PECES DE FORRAJES (FFDR) E ÍNDICE FIFO

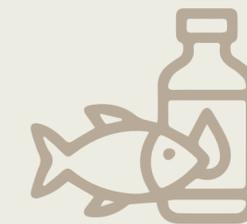
FFDR harina pescado

0,05



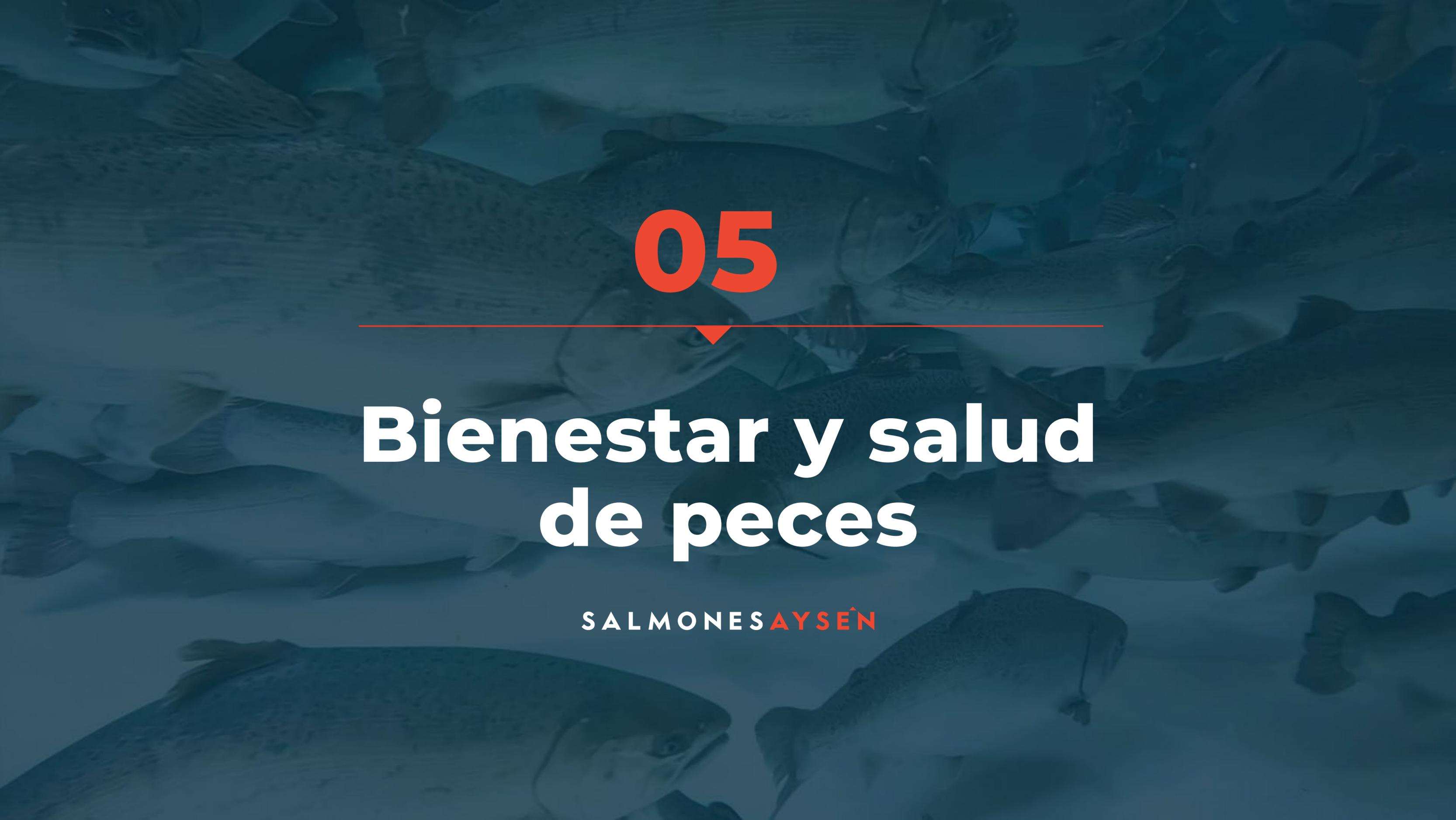
FFDR aceite pescado

0,64



0,16

FIFO



05

Bienestar y salud de peces

SALMONES **AYSÉN**

Bienestar y salud de peces

NUESTRAS METAS

- Establecer una política de bienestar animal de aquí al 2026.
- Certificar el 50% de centros bajo PROA.



En Salmones Aysén estamos comprometidos con el bienestar animal, especialmente de las especies acuáticas, garantizando un trato acorde a los más altos estándares nacionales e internacionales.

ESTRATEGIA PARA ASEGURAR EL BIENESTAR ANIMAL

Manual de Bienestar Animal

Establece las condiciones y procedimientos necesarios para garantizar niveles óptimos de bienestar en los peces de los centros de agua dulce y mar.

Tomamos las precauciones necesarias en el manejo y manipulación de peces durante los transportes hacia centros de producción, utilizando productos que disminuyan el estrés en los peces. Además, contamos con procedimientos relacionados a las etapas de cosecha tradicional y viva, y métodos de sacrificio humanitario para los peces.

Plan Veterinario General y Específico

Programa de prevención y control de enfermedades

Desarrollado en conjunto con el departamento de producción, este programa tiene como objetivo mejorar las estrategias de bienestar animal y a la vez, optimizar la productividad.

Estrategia de uso de anestésias, antibióticos y tratamientos

El elemento principal de nuestra estrategia sanitaria y de bienestar animal contempla la vacunación y uso responsable de antibióticos y anestésicos, siendo aplicados solo en caso de ser necesarios.

Todos los tratamientos son informados a SERNAPESCA a través del Sistema de Fiscalización de la Acuicultura (SIFA).

Visitas periódicas del médico veterinario

El médico veterinario visita las instalaciones cada 15 días, lo anterior con el fin de monitorear y asegurar la salud y bienestar de los peces.

Medidas preventivas

En Salmones Aysén tomamos una serie de acciones que buscan reducir y prevenir la propagación de enfermedades. Algunas de nuestras medidas consideran el uso de vacunas; la aplicación de medidas de bioseguridad, protocolos y procedimientos de manejo de peces; dietas funcionales; alimentación ininterrumpida, y la extracción de orillados.

Medidas curativas y paliativas

Contamos con una serie de acciones curativas y paliativas según el tipo de enfermedad que padecen o podrían padecer nuestros peces, como por ejemplo el aumento de frecuencia de retiro de mortalidad; uso de dietas funcionales; sacrificio de peces; baños con acondicionadores de agua, entre otros.

USO DE ANTIBIÓTICOS

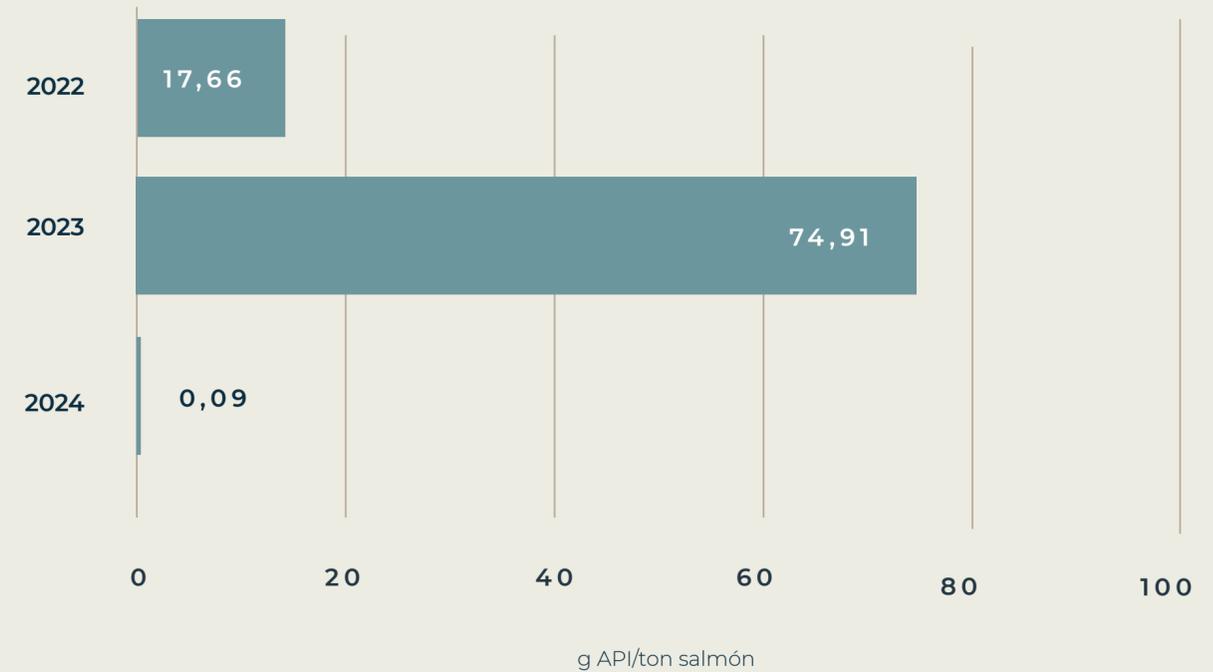
En Salmones Aysén asumimos la responsabilidad de asegurar y proteger la salud y bienestar de nuestros peces, haciendo un uso responsable de antibióticos solo cuando es necesario y siempre bajo las directrices de una prescripción veterinaria.

Contamos con una política sanitaria estricta que busca utilizar las mejores vacunas disponibles en el mercado, complementándose con dietas que potencian la robustez del pez y un buen uso de los antimicrobianos. De esta forma priorizamos herramientas no farmacológicas para tratar y prevenir enfermedades, optando por antibióticos solo en casos especiales.

Las principales enfermedades tratadas con antibióticos en Salmones Aysén son la Enfermedad Bacteriana del Riñón (BKD) y, en menor grado, la Septicemia Rickettsial Salmonídea (SRS). En agua dulce contamos con un plan sanitario enfocado en BKD, el cual tiene como objetivo reducir, en el tiempo, los tratamientos para esta enfermedad. Por otro lado, el SRS corresponde a la enfermedad con mayor incidencia en el salmón coho, generando pérdidas mayores en alimentación, crecimiento, y cuando se presenta de forma más agresiva, afecta las defensas de los peces. Lo anterior podría servir como puerta de entrada a patologías que requieran el uso de antimicrobianos, por lo que contamos con herramientas de vigilancia y control adecuadas para prevenir esto.

Durante el 2024 fue necesario el uso de antibióticos debido a un brote, en solo una jaula de todas las sembradas durante el año, lo que nos obligó a tratar a los peces para mantener sus salud y bienestar. Lo anterior significó que en el periodo 2024 registramos un bajo uso de antibióticos equivalente a 0,09 g API por tonelada de salmón, logrando una reducción de un 99,88% en comparación al 2023.

Uso de antibióticos durante los últimos años



** Gramos de principio activos aplicados a centros productivos, dividido por las toneladas cosechadas recibidas en planta más la mortalidad anual del salmón coho. No incluye centro reproductor.*

Adicionalmente cabe mencionar que durante nuestras auditorias ASC y BAP no tuvimos no conformidades en los principios relacionadas al uso de antimicrobianos.

PROGRAMA DE OPTIMIZACIÓN DE USO DE ANTIMICROBIANOS (PROA)

El Programa de Optimización de Uso de Antimicrobianos (PROA salmón) es un programa voluntario del Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA), que aspira a fomentar la toma de conciencia sobre el uso responsable y eficiente de estos medicamentos, promoviendo las buenas prácticas para su uso prudente a través de la difusión e incorporación de recomendaciones relacionadas con la gestión sanitaria.

Este programa se enmarca en los lineamientos sobre la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos establecida por los organismos técnicos internacionales de referencia, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

En 2023 Salmones Aysén se decidió comenzar el proceso de certificación PROA, lo cual replicamos para la temporada productiva 2024 certificando 10 centros, de los cuales 9 se certificaron libres de antibióticos. Cabe destacar que si bien 9 se certificaron libre de antibióticos 14 fueron los centros que no usaron antimicrobianos de un total de 15 centros (operativos durante el 2024).





MORTALIDAD DE LOS PECES

4,4%



TASA DE MORTALIDAD DE PECES

Causa de muerte³

Daño mecánico	13%
Deforme	7%
Desadaptado	19%
Ictericia	41%
Productiva	1%
Transporte	8%
BKD	1%
Otras causas ⁴	11%

Proyecto Fondecyt

Durante 2024 colaboramos en el proyecto FONDECYT con el rol de productor de coho, aportando material biológico y muestras. Dicho estudio se centró en el uso de cultivo de eritrocitos de salmón coho ex vivo con el fin de analizar el ciclo de replicación del piscine orthoreovirus (virus PRV).

Destacamos nuestra participación en este proyecto, reforzando el interés de la compañía en colaborar con la academia y en comprender a mayor profundidad acerca de las enfermedades que podrían afectar a nuestros peces y al ecosistema.



³Tasa de mortalidad se calcula para el periodo analizado y considerando los peces que están en la etapa de engorda.

Tasa de mortalidad=total número de peces muertos / (cantidad de peces en stock al fin del periodo + número de peces muertos en el periodo + total de peces cosechados + total de peces eliminados)

⁴Otras causas abarcan SRS, flavobacteria, tenacibaculum, ambiental, oxígeno, lobo marino y pájaro.

06

Economía Circular

SALMONES AYSÉN

SALMONES

Envases de VIDRIOS Y METALES

Elementos que SI ✓ y NO ✗ disponer en casa

- ✓ Todo tipo de vidrios y metales.
- ✓ Sin líquidos y compactados.
- ✗ Loza, ampollitas y cerámicas.

Envases de VIDRIOS Y METALES

CARTÓN

PLÁSTICO

ORGÁNICO

OTROS

Economía Circular

NUESTRAS METAS

- Mantener la tasa de valorización y reciclaje de residuos sobre el 80% (incluye orgánicos e inorgánicos)
- Alcanzar una tasa de valorización de residuos inorgánicos del 30% al 2026 *
- Alcanzar una tasa de valorización de residuos inorgánicos del 50% 2030. *

La gestión adecuada de los residuos corresponde a un pilar fundamental para la compañía, donde la reutilización de los materiales y el reciclaje de los residuos son prácticas que se llevan a cabo en todas las operaciones de Salmones Aysén.

12.879

TON DE RESIDUOS GENERADOS EN 2024



10%

ENVIADOS A ELIMINACIÓN

1%

RESIDUOS PELIGROSOS

90%

ENVIADOS A VALORIZACIÓN

99,8%

RESIDUOS NO PELIGROSOS

VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante el 2024, Salmones Aysén valorizó 11.643 ton de residuos no peligrosos, donde un 88% fueron revalorizados⁵ y enviados a plantas reductoras, con el fin de producir alimento. Por otro lado, un 4% fueron tratados en compostaje⁶, un 4% en reciclaje⁷ y un 4% a biogas⁸.

Tipo de valorización



⁵La revalorización considera la transformación de tejidos animales en harina y aceite de pescado, a través de su procesamiento en plantas reductoras.

⁶Por compostaje nos referimos a procesos para lodos biológicos de piscicultura que generan compost.

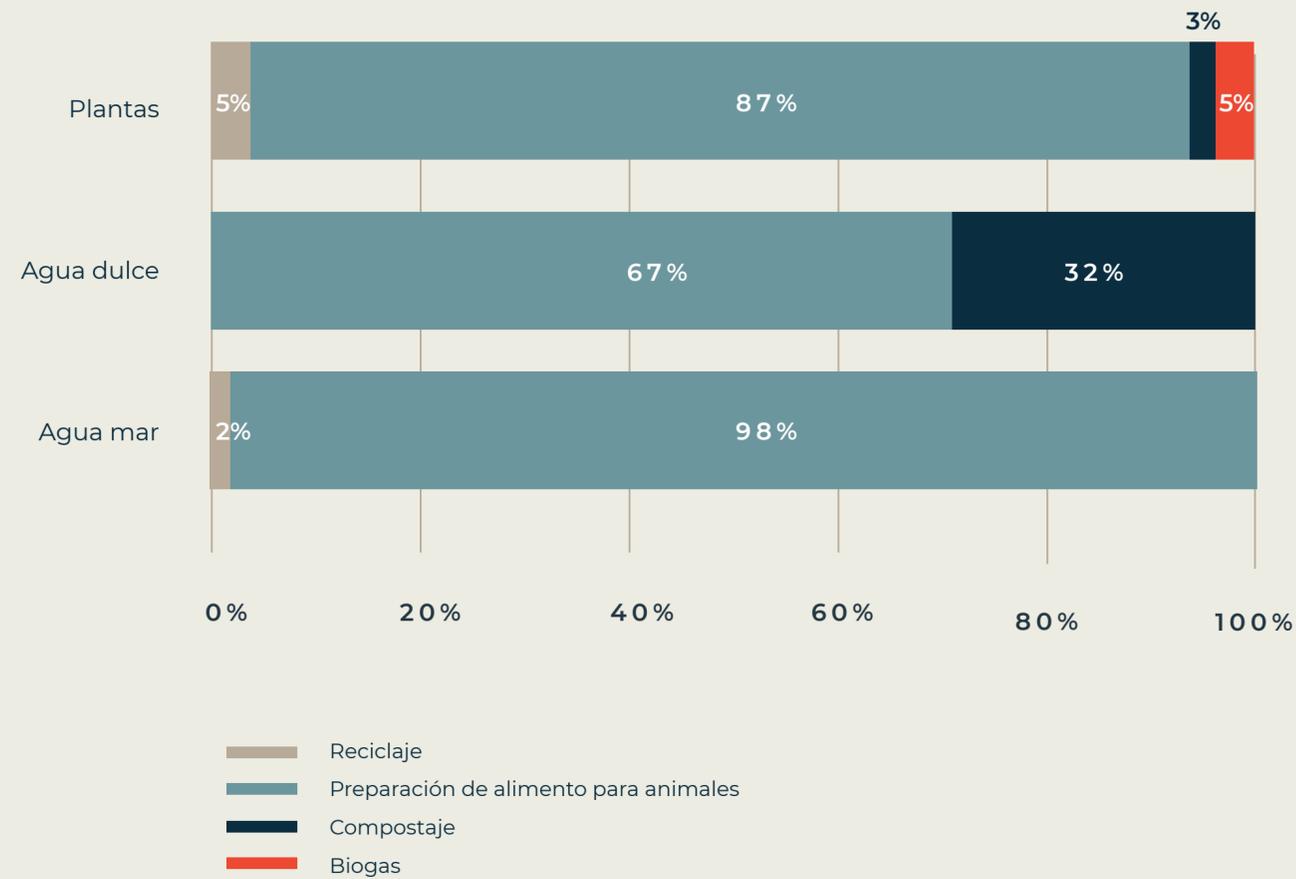
⁷El reciclaje se refiere a el procesamiento de plásticos, cartón y otros residuos inorgánicos con el fin de obtener materias primas para otro uso.

⁸Valorización de los lodos para generar biogás.

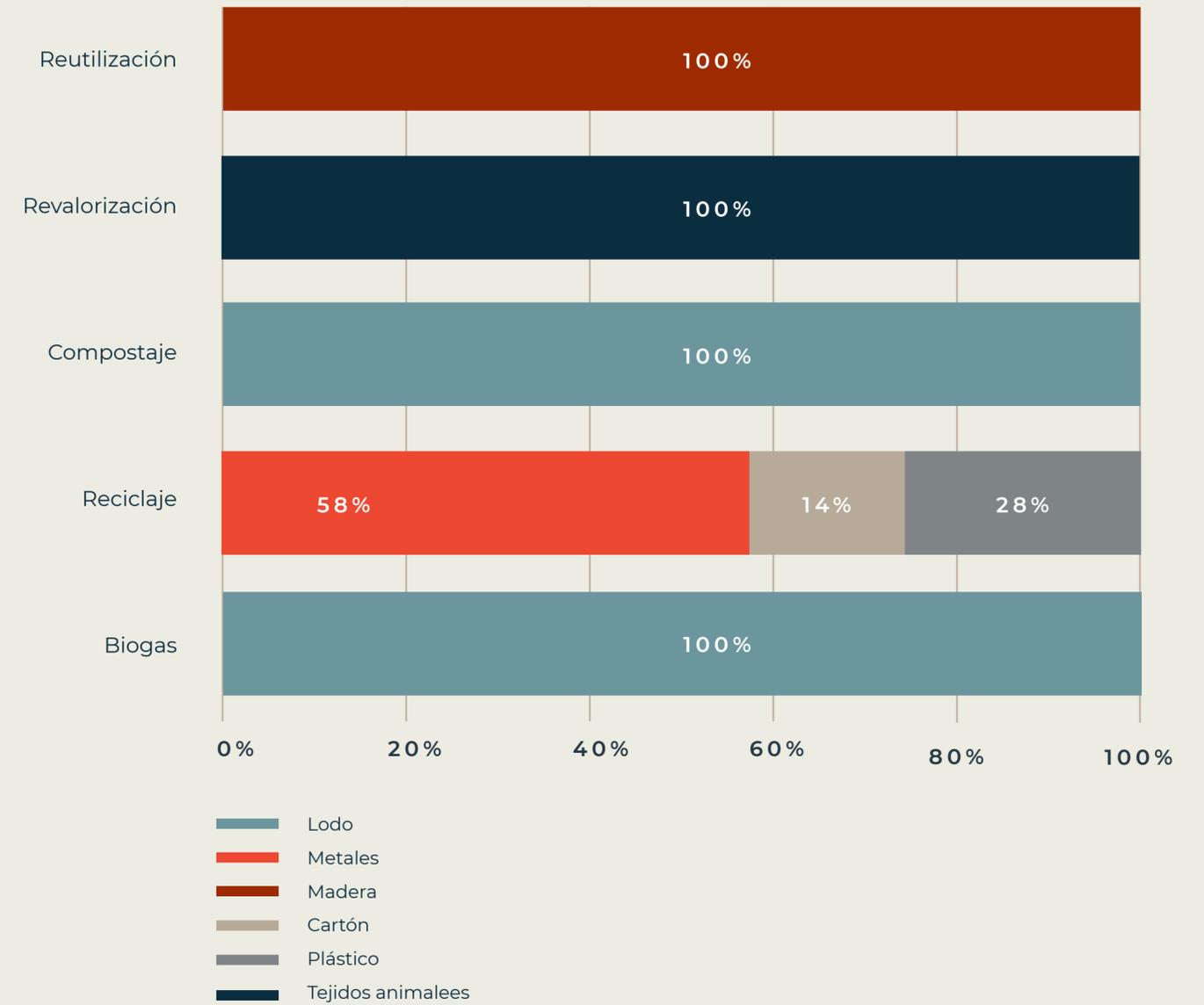
*No se consideran los residuos de tejidos animales y lodos.

*Durante 2024 no destinamos residuos peligrosos a reciclaje, reutilización, o revaloración (no eliminación).

Residuos valorizados por área



Composición de los residuos, por tipo de valorización



TASAS DE VALORIZACIÓN

En 2023 implementamos la medición de la Tasa de Valorización de residuos orgánicos e inorgánicos, los cuales corresponden a indicadores internos calculados según la siguiente fórmula:

$$\left(\frac{\text{Residuos orgánicos o inorgánicos valorizados}}{\text{Residuos orgánicos o inorgánicos totales}^9} \right) * 100$$

96%

TASA DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS



39%

TASA DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS



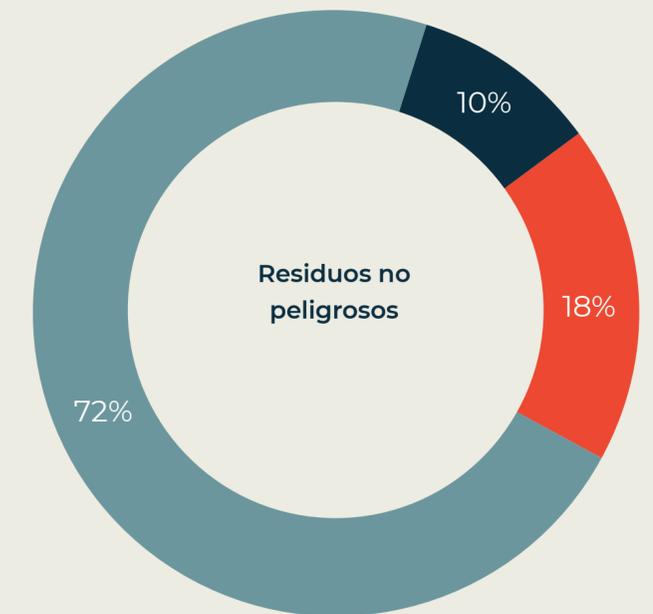
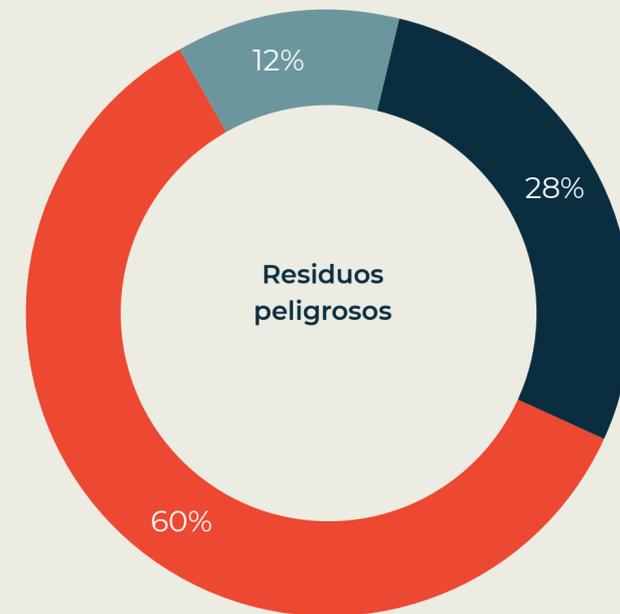
RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS

20

TON DE RESIDUOS PELIGROSOS ENVIADOS A RELLENO DE SEGURIDAD (ELIMINACIÓN)

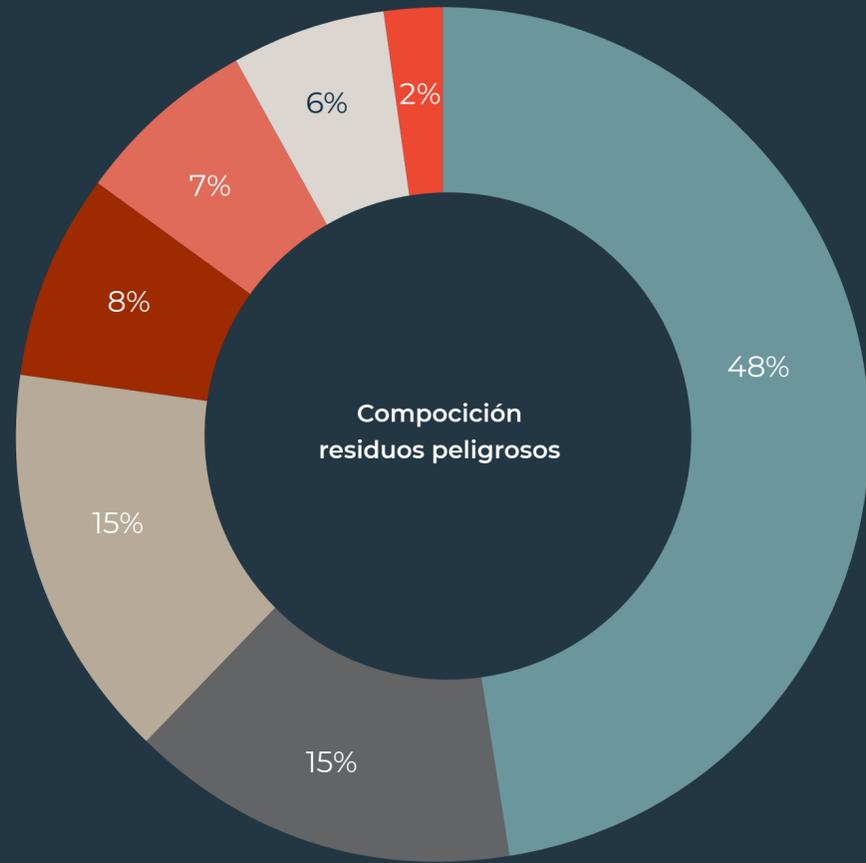
1.217

TON DE RESIDUOS NO PELIGROSOS ENVIADOS A RELLENO SANITARIO (ELIMINACIÓN)

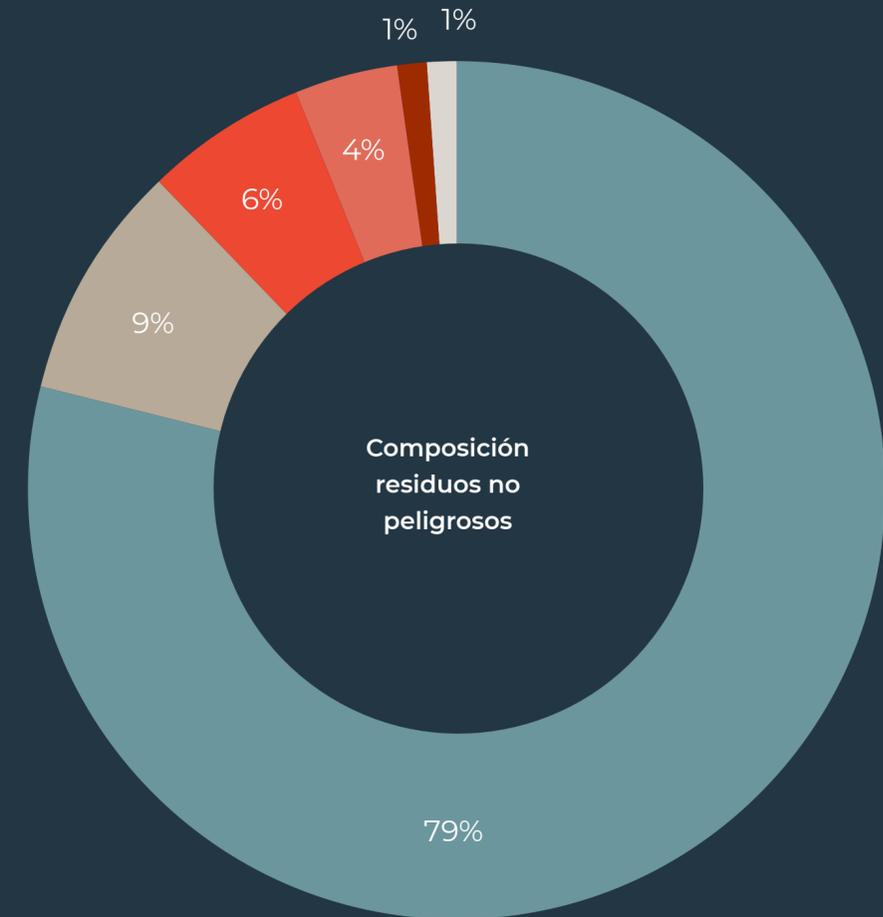


- AGUA DULCE
- AGUA DE MAR
- PLANTAS

⁹Los residuos orgánicos totales corresponden a la suma de lodos y tejidos animales, mientras que los residuos inorgánicos totales son la suma de los residuos dispuestos en tolvas y residuos valorizados



- ACEITE USADO Y RESIDUOS CONTAMINADOS CON ACEITE USADO
- ENVASES VACIOS DE QUIMICOS
- HIDROCARBUROS CONTAMINADOS Y RESIDUOS CONTAMINADOS CON HIDROCARBUROS
- BATERIAS DE PLOMO
- QUIMICOS VENCIDOS
- ENVASES VACIOS DE VACUNAS
- OTROS



- ORGÁNICO (TEJIDOS ANIMALES)
- LODOS
- DOMICILIARIOS
- OTROS
- PLÁSTICO
- CARTÓN

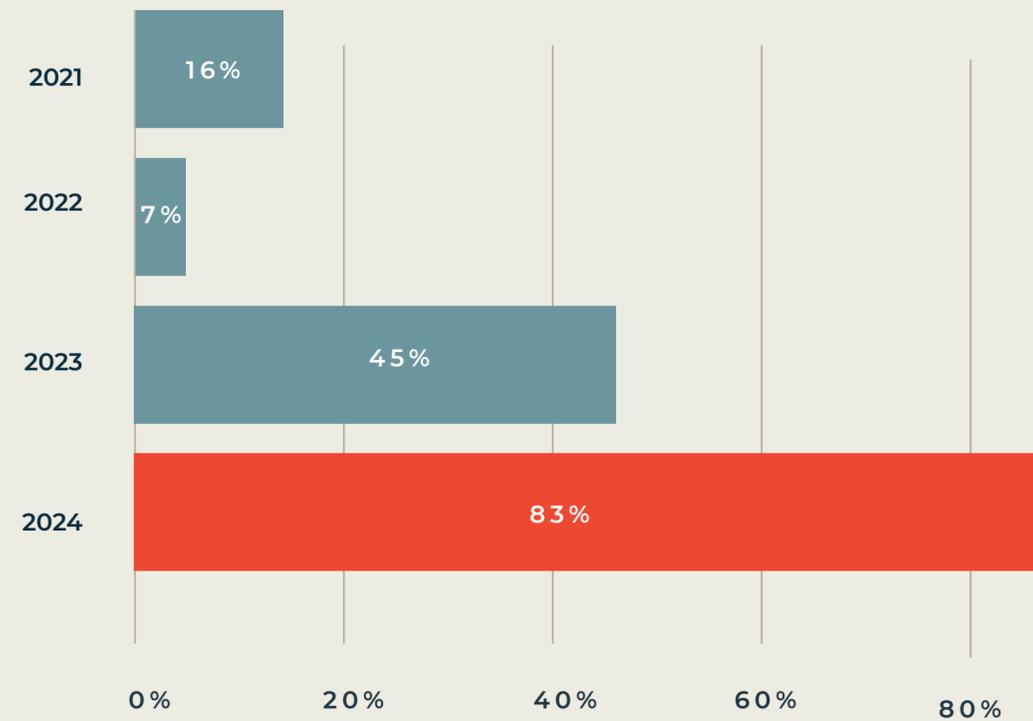
AUMENTO PAULATINO EN LA VALORIZACIÓN DE LODOS ORGÁNICOS

Nuestra estrategia de reciclaje abarca la gestión y valorización de lodos orgánicos generados en las instalaciones de pisciculturas y plantas de proceso, enfocándonos en promover la economía circular.

Para lograr lo anterior, en Salmones Aysén nos preocupamos de generar vínculos comerciales con valorizadores de lodos, aprovechando dicho residuo para producir biogás y/o compost.

Desde 2021 hemos aumentado nuestra tasa de valorización, incrementando de un 16% a un 83% en 2024

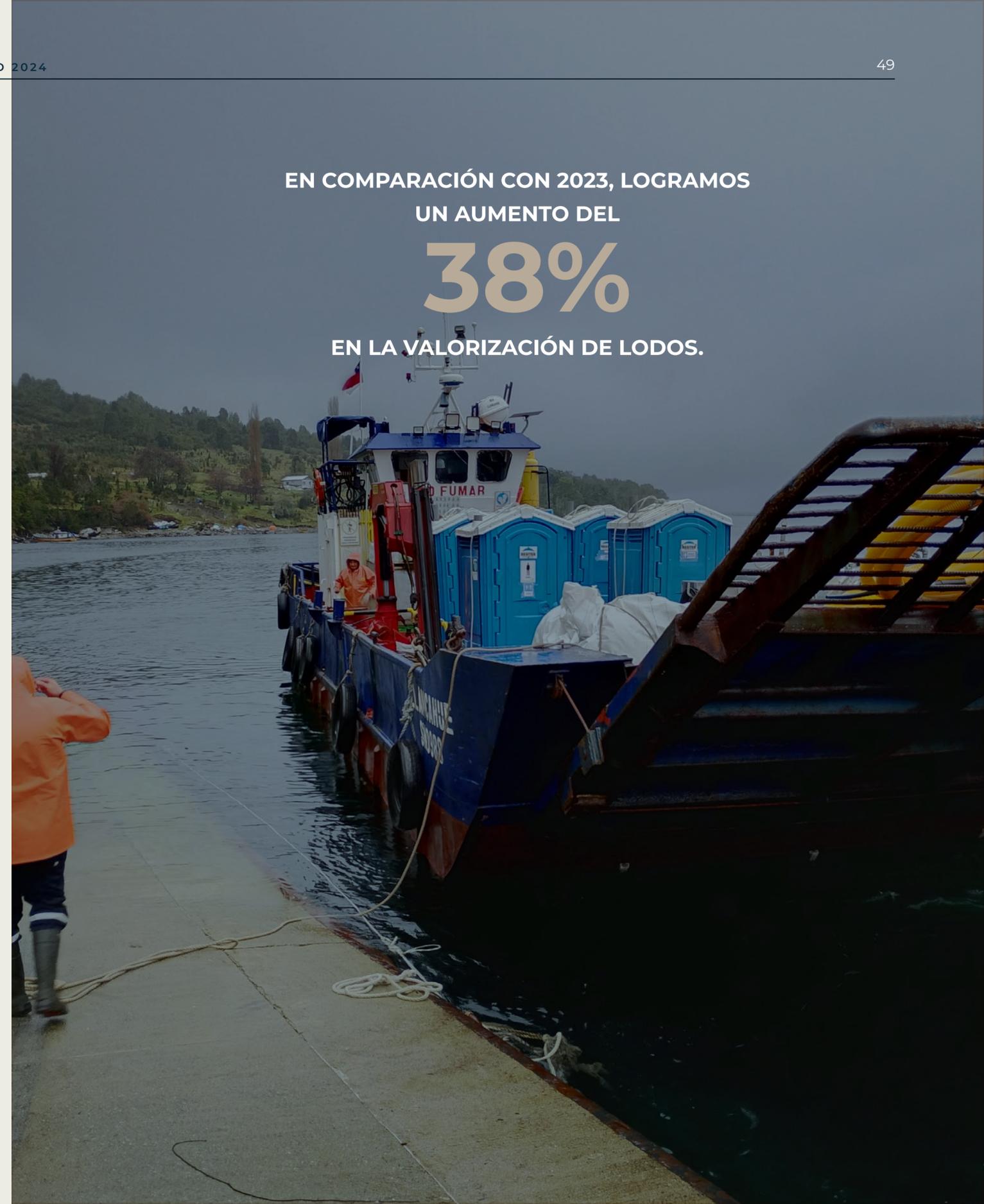
Valorización de lodos



EN COMPARACIÓN CON 2023, LOGRAMOS UN AUMENTO DEL

38%

EN LA VALORIZACIÓN DE LODOS.



Implementación punto limpio en Escuela el Rosario

A inicios de 2024 colaboramos con REMA, empresa de reciclaje, con la instalación de un punto limpio en la Escuela El Rosario ubicada en las cercanías de nuestro centro reproductor Metrencue.

Desde Salmones Aysén aportamos con la donación de contenedores, a la vez que REMA se comprometió con realizar un retiro periódico de los residuos recolectados, alcanzando aproximadamente 360 kg de material reciclados.

Esta iniciativa busca promover la educación ambiental y mejorar la gestión de residuos desde la comunidad, involucrando a niños e incentivándolos a generar un impacto positivo. El proyecto incluyó la construcción de infraestructura en la escuela; la instalación de los contenedores; la capacitación a 90 niños de los cursos de pre kinder a 8° básico, enseñándoles acerca del manejo de residuos, y el retiro regular de los materiales recolectados, abarcando así la gestión completa de residuos.



07

Cambio climático

SALMONES AYSÉN

Cambio climático

NUESTRAS METAS

- Adquirir un 100% de energía eléctrica proveniente de fuentes de origen renovable para nuestras plantas de procesos, mientras exista la factibilidad técnica.
- Eliminar el uso de gas freón de nuestras instalaciones hacia el año 2030.
- Generar un diagnóstico global acerca del consumo energético de la compañía para el 2026, con el propósito de obtener ahorros y eficiencia, disminuyendo los consumos por biomasa cosechada.
- Analizar, hacia el año 2026, proyectos de abastecimiento de energía más sostenible (ejemplo: banco de baterías, conexión de pontones a la red eléctrica, otros).
- Contar con proveedores de alimento que consideren la disminución de su huella de carbono. Lo anterior, para alcanzar un 30% de disminución de ton CO₂eq/ton WFE por efectos del consumo de alimento, hacia el año 2030 y mantener.

Emisiones GEI

Definimos como pilar fundamental dentro de nuestra estrategia de sostenibilidad la medición y gestión de las emisiones GEI. Desde el 2019 medimos nuestra huella de carbono corporativa, identificando los puntos críticos dentro de la cadena de valor y oportunidades de reducción de emisiones. Y desde 2021 ampliamos el alcance de nuestros estudios, incluyendo etapas relevantes como el alimento, empaque y viajes corporativos.

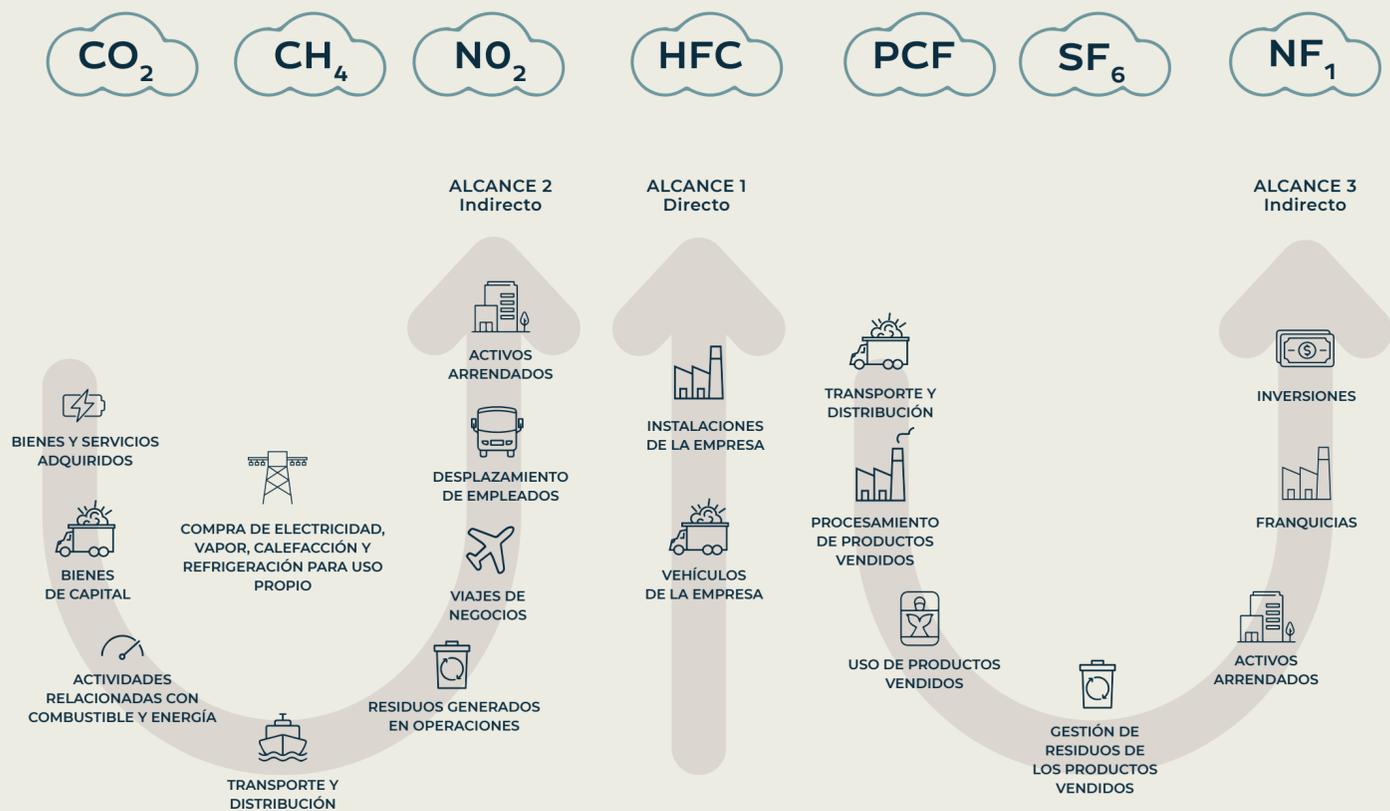
METODOLOGÍA

La estimación de nuestra huella de carbono sigue la metodología definida por el GHG Protocol, entidad encargada de desarrollar estándares globales para la medición y gestión de las emisiones. Además, utilizamos los factores de emisión publicados por el Gobierno del Reino Unido y el Registro Nacional de Energías Renovables de Chile, en sus versiones más recientes.

HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA

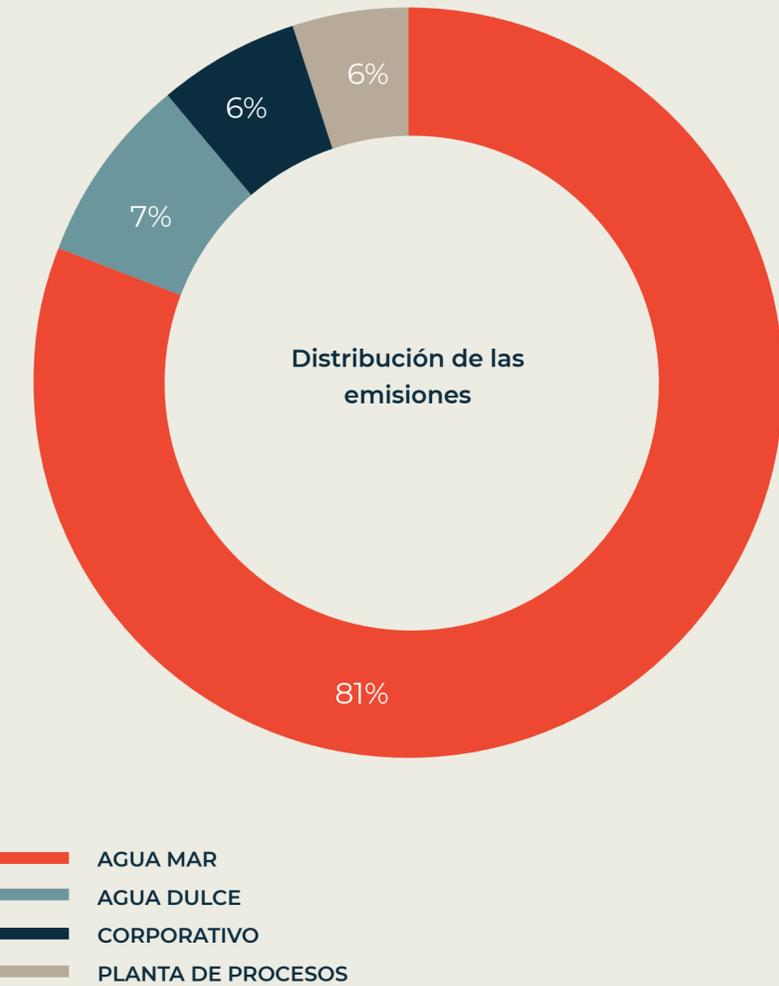
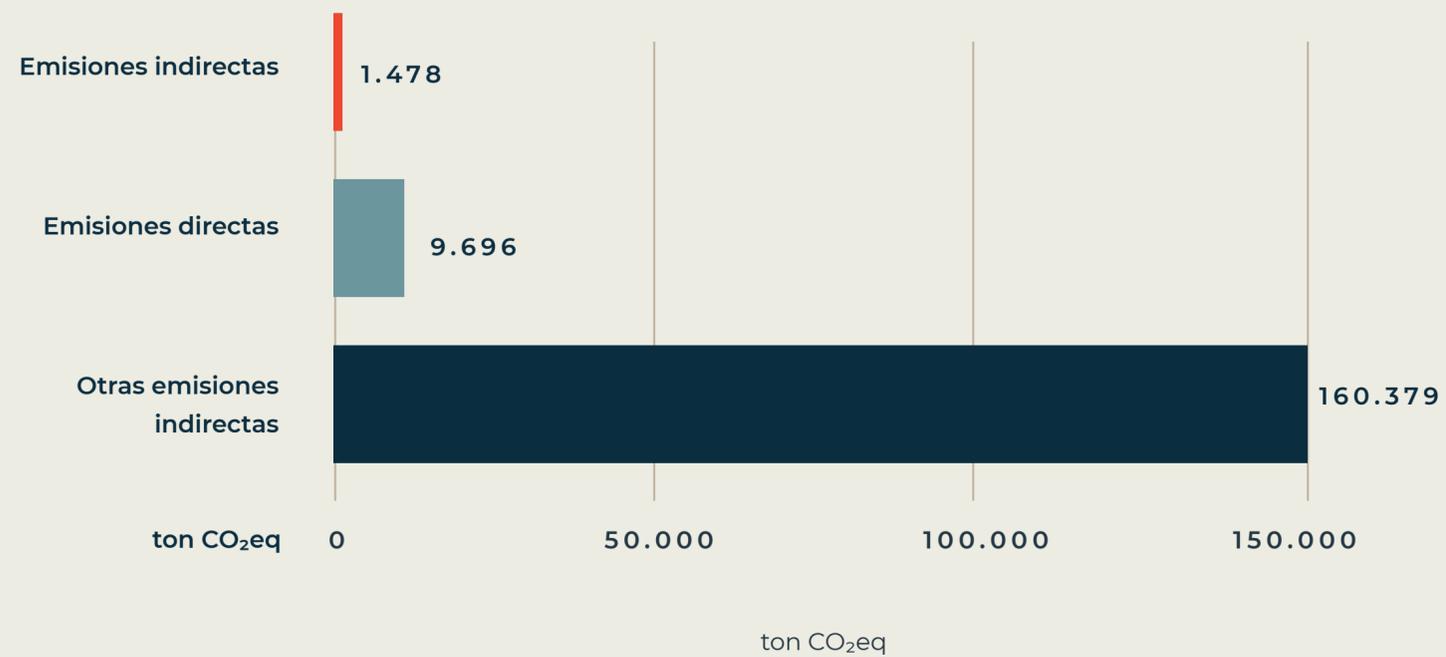
Se estimó la huella de carbono corporativa en los alcances 1 y 2 de todas las instalaciones de Salmones Aysén, es decir, se abarcó la etapa de pisciculturas, engorda y procesamiento. Del mismo modo, incluimos dentro de la medición aquellas emisiones indirectas, de alcance 3, provenientes del alimento, camino al cliente, empaque, residuos, logística, viajes corporativos, servicios adquiridos e instalaciones externas, donde se manejan nuestros peces.

Procesos incluidos en los alcances 1, 2 y 3



Durante el 2024 fuimos responsables de la emisión de 171.554 ton CO₂eq, donde 9.696 ton CO₂eq corresponden al alcance 1, 1.478 ton CO₂eq al alcance 2, y 160.379 ton CO₂eq al alcance 3.

Emisiones GEI por alcance



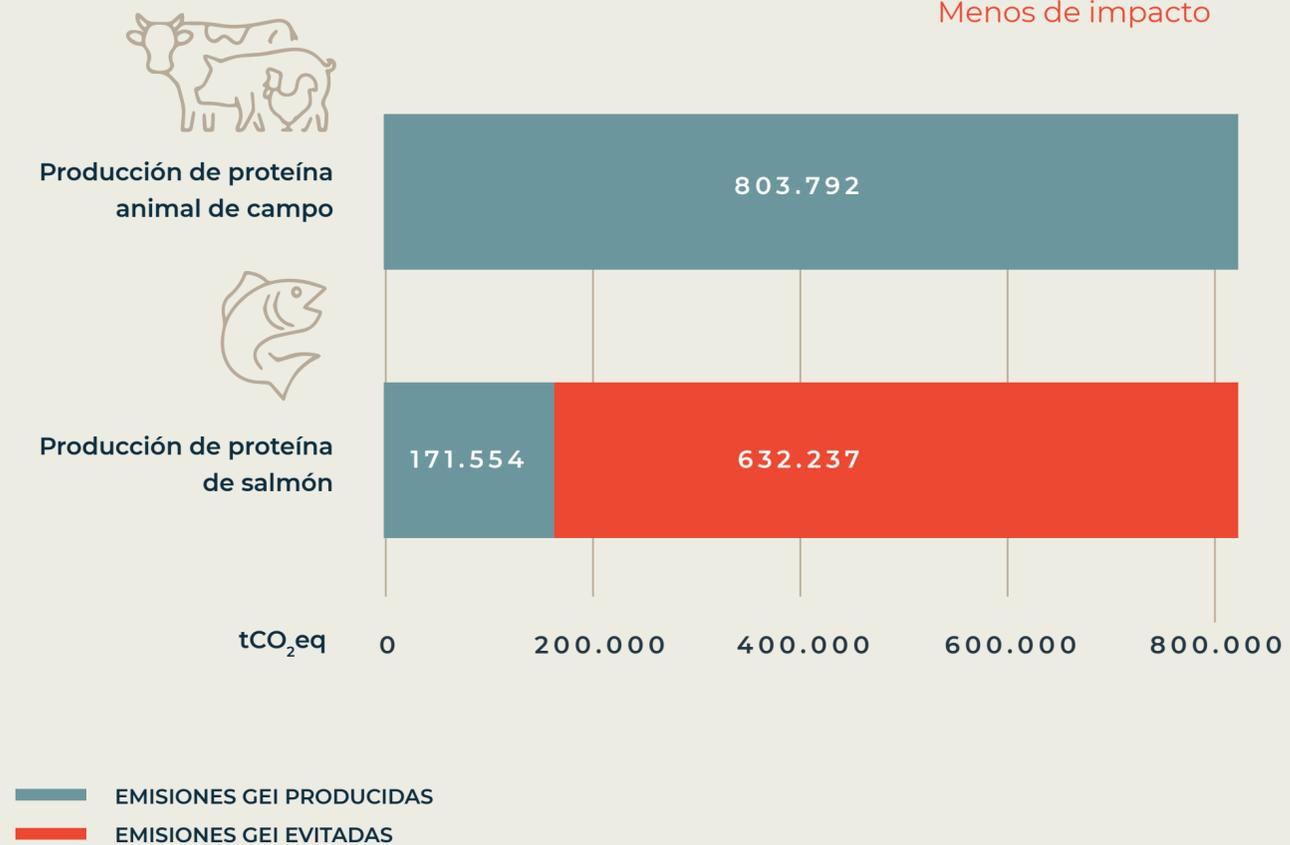
Es importante mencionar que nuestra huella de carbono corporativa fue verificada por Carbon Neutral. En el Anexo A se presenta la carta de verificación.

EMISIONES EVITADAS POR EL CONSUMO DE SALMÓN

Se realizó una comparación entre la huella de carbono de productos de vacuno, cerdo y pollo, considerando alcances 1 y 2, con la huella corporativa de Salmones Aysén, en los alcances 1, 2 y 3.

Comparación de emisiones con proteína de campo

78%
Menos de impacto



Durante 2024 se produjeron 36.384 ton de producto terminado de salmón, proceso que emitió 171.554 ton CO₂eq, mientras que para generar la misma cantidad de proteína de animal de campo¹⁰ se emiten 803.792 tCO₂eq, evitándose 632.237 ton CO₂eq al preferirse el salmón de Salmones Aysén.

Esta reducción de emisiones equivale a evitar el funcionamiento de 146.239 autos a gasolina conducidos por un año, o ahorrar el consumo energético de 84.197 casas en un año¹¹.

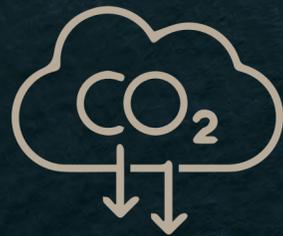


¹⁰La proteína de animal de campo se modeló como 22% vacuno, 38% cerdo y 40% pollo.

¹¹El comparativo de emisiones relaciona distintas huellas de carbono de objetos o situaciones cotidianas, y cuál sería su eco-equivalencia relacionada a la proteína de salmón. Para el cálculo de estas equivalencias se utilizó la calculadora de la EPA (2023).

7%

Mejora en la eficiencia



3,19

ton CO₂eq/ton WFE

INTENSIDAD DE LAS EMISIONES

Para evaluar la intensidad de nuestras emisiones, estimamos un ratio entre toneladas de CO₂eq emitidos y toneladas de biomasa producida (WFE). Este indicador nos permite evaluar la eficiencia de nuestras operaciones.

DURANTE EL 2024 LA INTENSIDAD DE LAS EMISIONES FUE DE 3,19 TON CO₂EQ / TON WFE, LO QUE REFLEJA UNA MEJORA EN LA EFICIENCIA DE UN 7% Y 17% EN COMPARACIÓN CON 2023 Y 2022, RESPECTIVAMENTE.

Intensidad de emisiones a lo largo de los años



CONSUMO DE ENERGÍA

Durante el 2024 Salmones Aysén consumió un total de 48.638.629 kWh a lo largo de todas sus operaciones¹², cifra que significa una disminución de 9,5% en comparación al 2023.

El ratio de intensidad del consumo energético fue de 0,99 MWh/ton WFE para el 2024, cifra que disminuyó un 13,8% en comparación con el 2023.



Fuente		Consumo (kWh)
Bencina		168.636
Diésel		20.915.232
GLP		16.376.152
Electricidad	Energía renovable ¹³	6.477.751
	Energía sin certificado de origen	4.700.859
TOTAL		48.638.629

¹²Para el cálculo se consideran exclusivamente los centros de Salmones Aysén, dejando fuera las maquilas.

¹³En plantas de procesos.



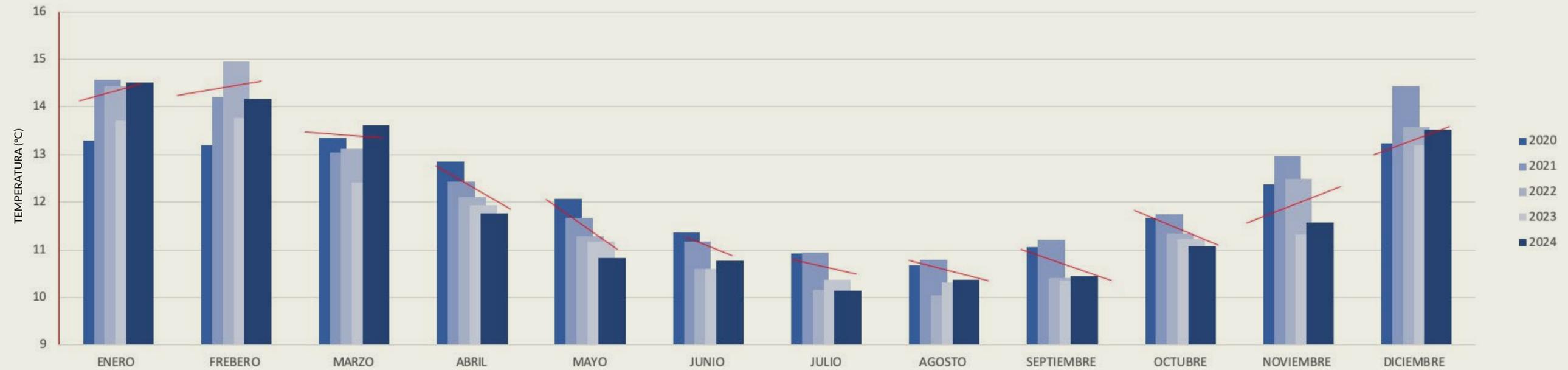
Adaptación al clima y resiliencia

Una de las consecuencias del cambio climático es que los ecosistemas pueden verse afectados, y es donde comienza la necesidad de identificar riesgos e implementar acciones que permitan prevenir desastres por eventualidades de origen natural.

CAMBIOS EN LA TEMPERATURA DEL AGUA

Año a año se analiza la evolución de temperaturas promedio mensuales del mar a través de un gráfico que muestra específicamente las zonas donde operan nuestros centros, considerando un periodo de tiempo desde el 2020 al 2024. El 2024 en particular se observa que durante los meses de invierno y otoño hubo un menor aumento en la temperatura y existe una tendencia a la baja de estas mismas, es decir, los inviernos se han vuelto levemente más fríos. Por otro lado, en los meses de verano y primavera se identificó que a comparación del año 2023, hubo un alza significativa de temperaturas, coincidiendo con lo esperado debido a los efectos del cambio climático, en que se observa una acentuación de las estaciones del año.

Comparación de T° Mensuales por año considerando todas nuestras operaciones en la Región de los Lagos



El gráfico de tendencia de temperaturas se construyó con la data existente desde el año 2020 a 2024, es decir, el registro de 5 años en todos los centros que han operado en la Región de Los Lagos.

AMENAZAS DERIVADAS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Con la utilización de una matriz de riesgos y oportunidades, es que se lleva a cabo la identificación de las principales amenazas a las que se enfrenta de manera constante Salmones Aysén, donde, además, se definen los métodos para gestionarlas.

Riesgo	Métodos de gestión
Cambio en las condiciones de temperatura y oxígeno del agua	Se realizan monitoreos de parámetros como temperatura y oxígeno que afectan a los centros de cultivos, y así llevar un registro de su variación y aplicar medidas en la operación, en caso de ser necesario.
Aumento de la floración de algas nocivas dañinas para los peces en el largo plazo	Se cuenta con monitoreo para minimizar las respuestas en caso de aumento de eventos de FAN (floración de algas nocivas), y así también la aplicación de acciones de mitigación como las cortinas de burbujas, u otra tecnología que esté disponible para mitigar el impacto en las operaciones.
Mejorar nuestros procesos desde el punto de vista de la eficiencia energética	El cambio climático y sus consecuencias resultan en la ejecución de nuevas regulaciones que obligan a las empresas a entregar información de la energía que se consume a nivel corporativo, donde si como Salmones Aysén superamos cierta cantidad de Tera Joules, será necesario implementar plan de eficiencia energética.
Disminuir emisiones de gases refrigerantes	Para ayudar en la disminución del impacto por el uso de refrigerantes, es que se ha realizado un recambio de gases pasando del uso de freón y otros refrigerantes con un mayor impacto de GEI, hacia el uso de amoníaco como refrigerante.

Riesgo	Métodos de gestión
Mejorar procesos de combustión	En la misma línea que trata de disminuir el impacto por GEI a partir de la combustión para la obtención de energía, es que se realizó la implementación del cambio en el uso de diésel a GLP en procesos de combustión para botes y generadores.
Disminución de Gases de Efecto Invernadero al comprar energía eléctrica de origen renovable	Con el fin de ayudar en la reducción de los impactos asociados al uso de energía eléctrica, es que Salmones Aysén prioriza la compra directa de energía eléctrica a proveedores que certifiquen el origen de fuente renovable de la misma.
Disminuir emisiones de GEI debido a la distribución de nuestro producto a mercados extranjeros	Salmones Aysén prioriza el transporte marítimo, logrando que el 99% de nuestra producción sea desplazada en barco y por transporte terrestre, lo cual genera una disminución cercana a 20 VECES MENOS EMISIONES DE CO ₂ que si se realizara por avión.

08

Nuestros colaboradores

SALMONES **AYSÉN**

Nuestros colaboradores

Para Salmones Aysén siempre ha sido prioridad el poder brindar a cada trabajador la oportunidad de crecimiento y desarrollo personal, por lo que nos enorgullece tener gran parte de nuestro equipo trabajando con nosotros desde los inicios de la empresa. Debido a lo anterior, es que se ha creado una cultura de colaboración, compañerismo y empatía, lo cual permite abrir camino a grandes mercados y crecer, para así convertir a paso seguro a Salmones Aysén en uno de los mayores participantes en el negocio de coho.

NUESTRAS METAS

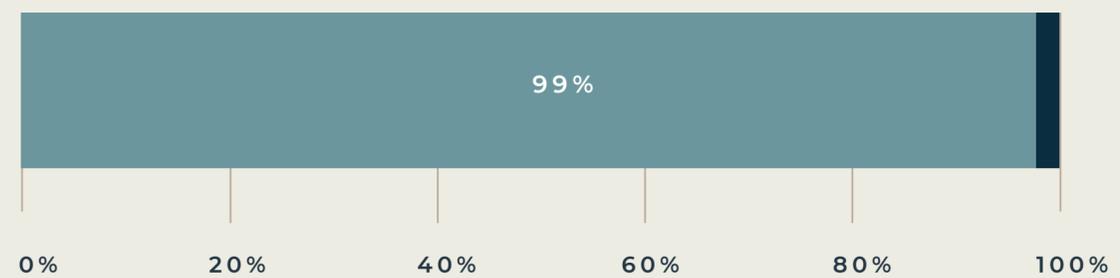
- Reducir tasa de accidentabilidad en un 30% al 2024, comparado con el 2023.
- Alcanzar y mantener tasa de accidentabilidad no superior al 1% al año 2026.
- Al 2026 no contar con casos de lesiones graves o fatales (LGF) y mantener en el tiempo.
- Contar con una participación superior al 90% en nuestras próximas encuestas de clima laboral.
- Al 2026, contar con un resultado global de clima organizacional del 86%.
- Promover el equilibrio entre la vida personal y laboral, midiendo dicha dimensión a través de la encuesta de clima organizacional, aumentando a una tasa de satisfacción del 5% en los próximos 3 años específicamente en dicha consulta.



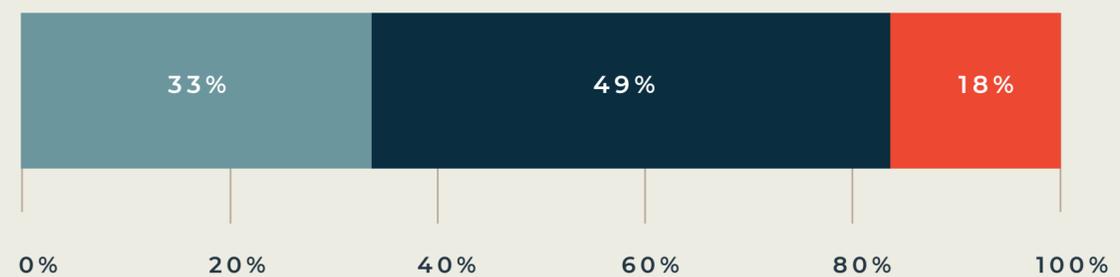
■ CONTRATO INDEFINIDO
■ CONTRATO PLAZO FIJO

*Salmones Aysén utiliza una metodología que cuantifica el número total de personas que han trabajado en la empresa durante el año. Esto se debe a las fluctuaciones en el número de personas contratadas en distintos momentos del año.

Información acerca de los colaboradores



CHILENA
EXTRANJERA



MENORES DE 30 AÑOS
ENTRE 30 Y 50 AÑOS
MÁS DE 50 AÑOS



Prácticas de empleo

Nuestra Política de contratación considera los siguientes ejes: objetividad, oportunidad, igualdad, confidencialidad e integridad, y se enfatiza en que Salmones Aysén pueda desarrollar y potenciar sus equipos de trabajo. La compañía ofrece una oportunidad de empleo sin importar sexo, color, religión, credo, raza, edad, origen, nacionalidad, etnia, estado civil, orientación o preferencia sexual, incapacidad mental o física, sindicalización, opinión pública, u origen social, considerando para ello la legislación vigente, y procurando que la decisión de contratar a colaboradores no se vea influenciada por tales preferencias.

REMUNERACIONES

Salmones Aysén se basa en la estrategia y planes presupuestarios de la empresa, para retribuir a sus colaboradores en base a parámetros objetivos y de mercado, los cargos establecidos en la estructura. De esta manera permite atraer, motivar y retener los talentos dentro de la organización, así como también llevar adelante nuevos desafíos, manteniendo una equidad interna y competitividad externa.

Actualmente, la información sobre las remuneraciones de la empresa es de carácter confidencial, pero podemos compartir que sobre el 93% de nuestros colaboradores, mujeres y hombres reciben un sueldo sobre el salario vital, donde el Valor de Referencia Anker para áreas no metropolitanas de Chile, corresponde a aproximadamente \$668.628 pesos chilenos, después de impuestos y cotizaciones previsionales y de salud.

Sueldo sobre el salario vital

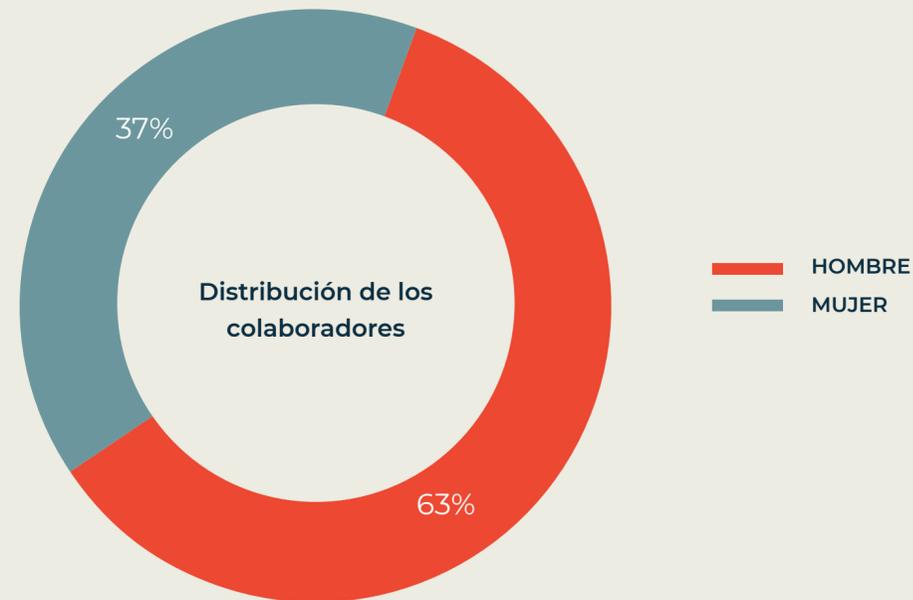


*Indicador no incluye el porcentaje de trabajadores que no son empleados (contratistas), ya que no contamos con información suficiente y robusta para monitorear y gestionar ese indicador.

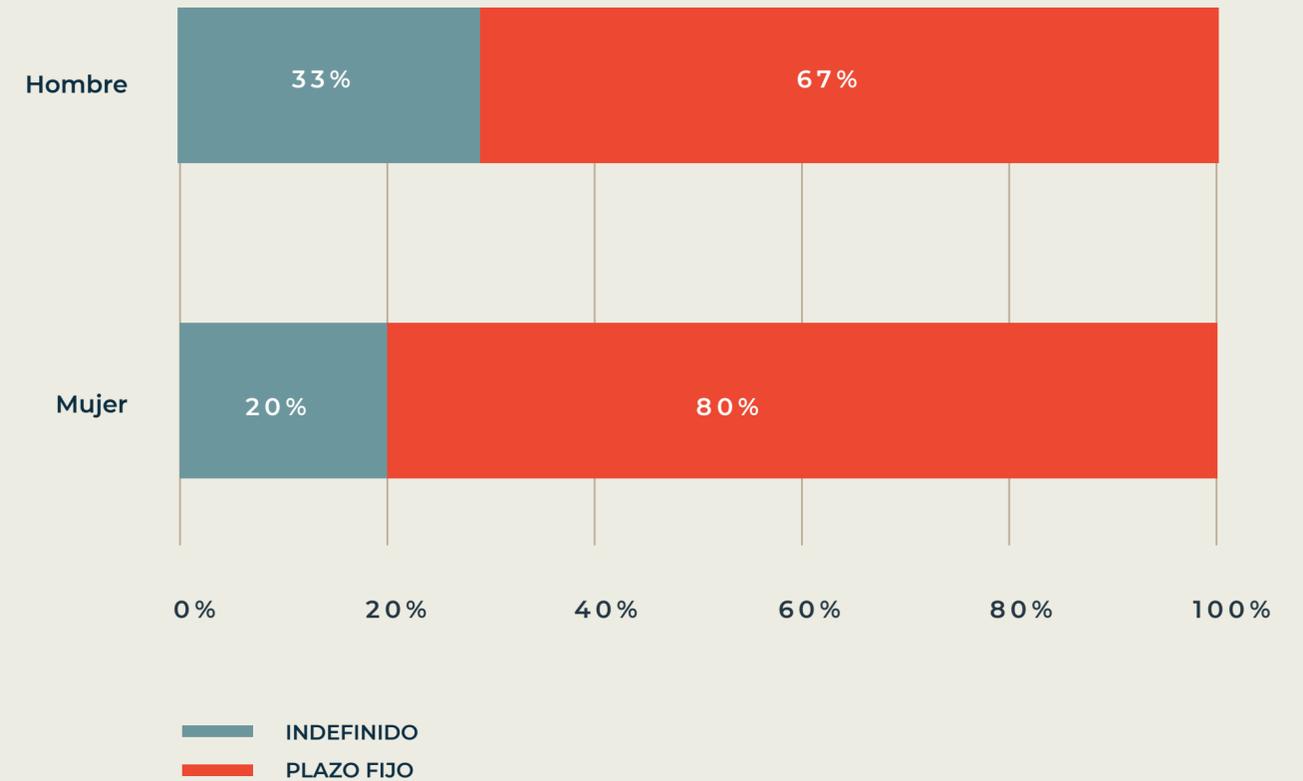
Equidad de Género, Diversidad e Inclusión

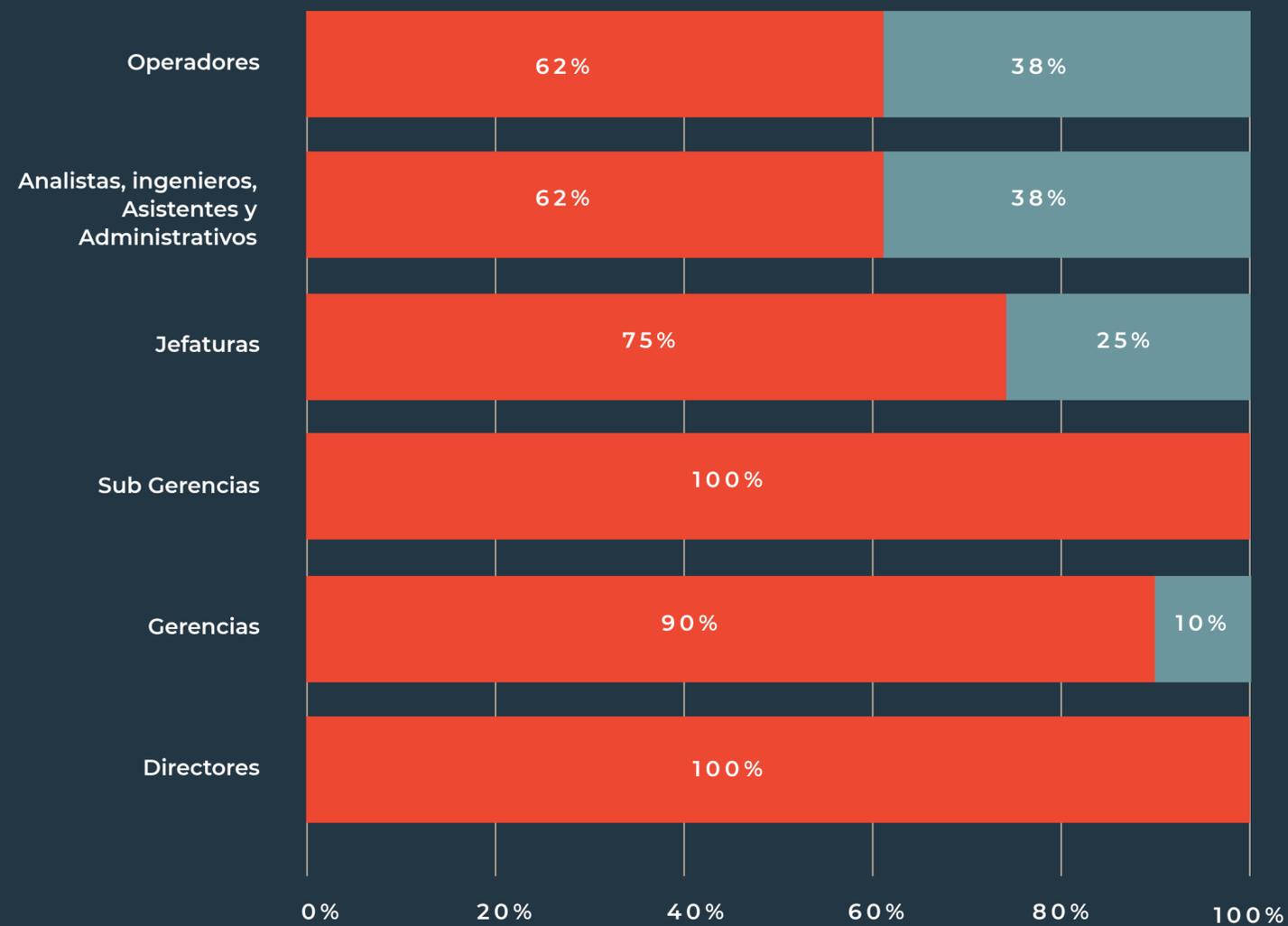
En Salmones Aysén contamos con una Política de Inclusión, Diversidad y No Discriminación con la cual procuramos mantener y fomentar un trato digno y respetuoso con todas las personas, y de esta manera también promover instancias de relación cercana con los pares y un ambiente laboral grato. Como compañía nos esforzamos en inculcar el rechazo a cualquier tipo de distinción por raza, religión u orientación sexual, entre otras; también velando por la igualdad de oportunidades para todas las personas que componen la empresa. Es por esto por lo que año a año Salmones Aysén realiza un balance respecto a la dotación de colaboradores con el fin de evidenciar los esfuerzos por diversificar la cantidad de oportunidades y talentos con las que cuenta la compañía.

Durante el año 2024 el 37% de los colaboradores fueron mujeres, donde un 80% se encontraba bajo contrato a plazo fijo y el 20% restante con contrato indefinido. Del mismo modo, un 63% de los trabajadores eran hombres, donde un 67% poseían un contrato a plazo fijo, y un 33% con contrato indefinido.

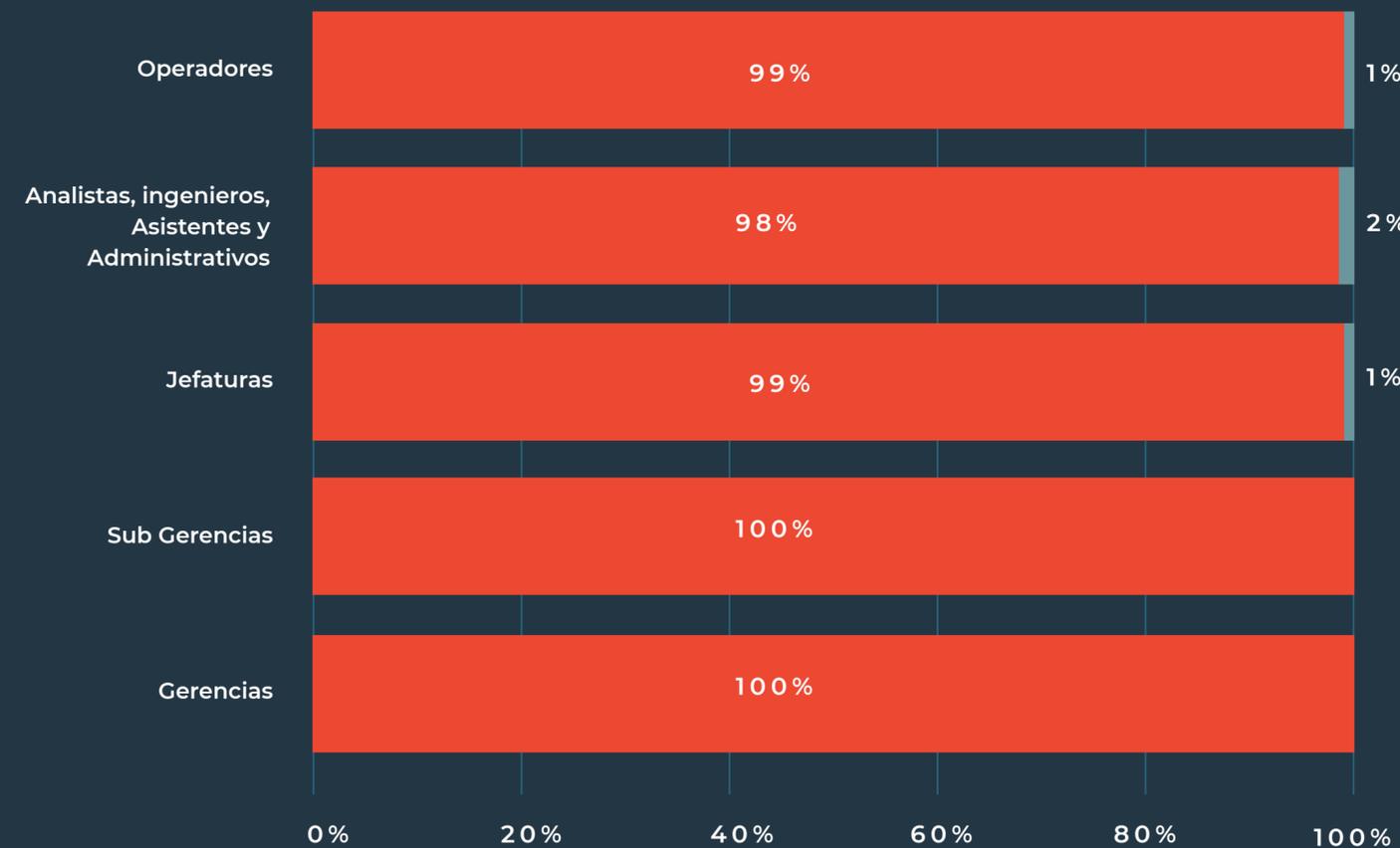


Distribución de los trabajadores según tipo de contrato y sexo

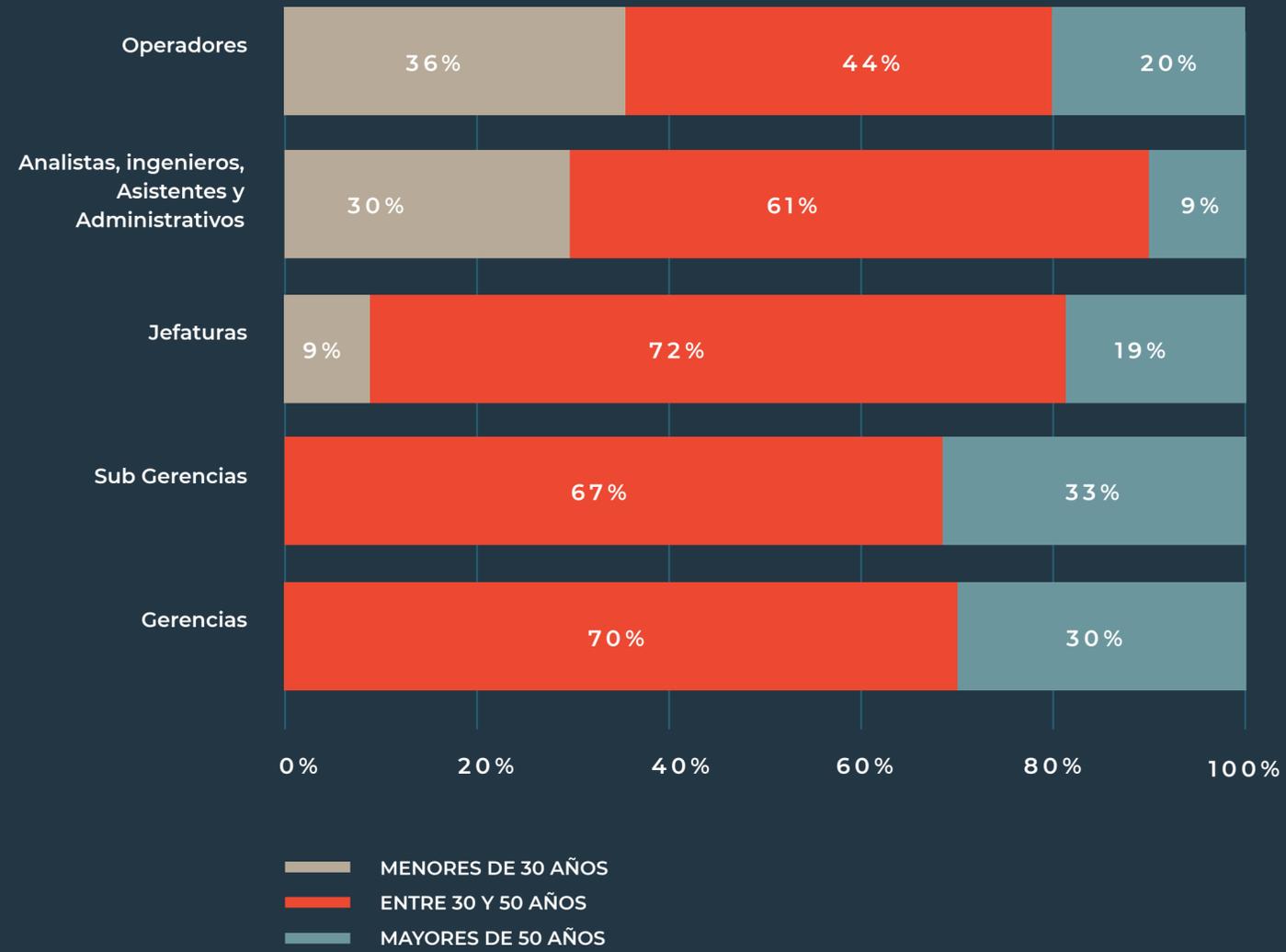




■ HOMBRE
■ MUJER

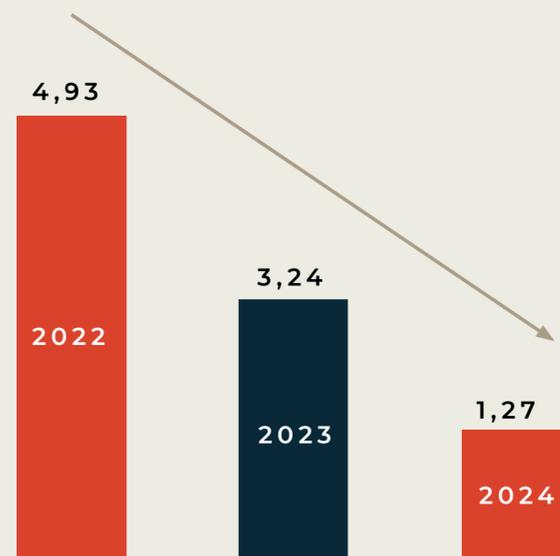


■ CHILENA
■ EXTRANJERA



Salud y seguridad ocupacional

Nuestra compañía tiene un profundo compromiso con la Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) de todos los colaboradores que conforman Salmones Aysén. Es por esto por lo que cada vez son más las iniciativas que tomamos con el objetivo de proteger su integridad, comenzando por contar con una Política de Seguridad y Salud Ocupacional, que aplica a colaboradores propios, contratistas, subcontratistas, y para todas las instalaciones de la compañía. Durante el año 2024 hubo un cambio importante en el sistema de gestión de salud y seguridad ocupacional, implementándose la **metodología DEKRA**.



Lo anterior nos llevó a bajar la tasa de accidentabilidad desde 3,24 el año 2023 a 1,27 al cierre del año 2024, lo cual evidenció una baja del 60%.

SISTEMA DE GESTIÓN

El Modelo de Seguridad define 7 dimensiones, que incluyen: Gestión de Contratistas con diálogos de gestión, monitoreo de KPI y cumplimiento legal. Estas dimensiones corresponden a Disciplina Operacional, Gestión de Contratistas, Gestión de Riesgos, Gestión de Incidentes y Emergencias, Salud Ocupacional, Conversaciones Movilizadoras y Personas Preparadas.

La compañía cree que para reducir los accidentes y enfermedades laborales, es necesario informar a nuestros colaboradores con las herramientas necesarias para prevenir tales eventos. Es por esto, que son entregadas herramientas técnicas y conocimientos para asegurar que desarrollen sus funciones de manera segura.

Durante el año 2023 se fijó el estándar de buceo de la compañía, y adicional a lo anterior, en enero del 2024, la empresa implementó una metodología de seguridad estratégica llamada DEKRA, la cual busca el poder integrar la seguridad llegando a los niveles estratégicos de la compañía, y así generar un equipo de gobernanza el cual se conforma por las gerencias de cada área y liderado por el gerente general de la empresa. Por otro lado, también se conformó el equipo LGF constituido por las jefaturas de áreas y el equipo de SSO, con la finalidad de levantar información respecto a los incidentes y precursores que puedan llegar a generar un accidente grave o fatal.

PREVENCIÓN DE RIESGOS

El objetivo principal del Departamento de Prevención de Riesgos es instaurar una cultura de seguridad y autocuidado dentro de la compañía, con el fin de promover ambientes de trabajo saludables y seguros para todos los colaboradores.

Mediante una Matriz en la cual se hace la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos, se obtienen los indicadores que precisan de una evaluación y gestión mayor de riesgos para aplicar medidas que ayuden a la disminución de estos. Los riesgos que se consideran como "críticos" son priorizados para reducir su nivel de criticidad, mientras que los riesgos evaluados como "significativos" se minimizan con equipos de mejora específicas. Cabe destacar que, desde el año 2022 a través del programa "Inicio Seguro", los trabajadores siguen comenzando su rutina y destaca su relevancia.

COMITÉ PARITARIO

Con el fin de fortalecer la colaboración entre pares, en nuestra compañía se conformaron comités paritarios en Planta Puerto Montt y Administración Puerto Montt, donde los ejes a trabajar son:

- Asesoría e instrucción a colaboradores para la correcta utilización de los instrumentos de protección.
- Vigilancia respecto al cumplimiento de medidas de prevención, higiene y seguridad por parte de la empresa, como de los trabajadores.
- Investigación respecto a las causas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que ocurran en la empresa.
- Estimar si el accidente o enfermedad profesional se debió a negligencia inexcusable del trabajador.
- Adopción de medidas de higiene y seguridad que prevengan los riesgos profesionales.
- Cumplimiento de funciones que encomiende el organismo administrador respectivo.
- Promoción de la realización de cursos destinados a la capacitación profesional de los colaboradores en organismos públicos o privados autorizados para cumplir esta finalidad.

RIESGOS PARA LA SALUD Y SEGURIDAD

De las funciones más destacadas del SSO, es la vigilancia de los factores del entorno de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores. Esto incluye todo tipo de instalaciones, prácticas, y la salud de los trabajadores en relación con el trabajo, asesoramiento, fomento de la adaptación del trabajo, organización de los primeros auxilios y de la atención de urgencia, junto a aplicación de requisitos Ministeriales según la legislación vigente.

Continuamente se destaca también la actividad con mayor riesgo y probabilidad de generar daño a profesionales en la compañía y que se da producto del buceo en centros de cultivo, siendo los trastornos osteonecrosis disbárica¹⁶, la cual ocurre cuando se reduce el flujo de la sangre a una parte de un hueso, resultando en la imposibilidad de realizar ciertas tareas. Por otro lado, los accidentes más comunes al desarrollar trabajos al interior de la compañía son:

¹⁶La osteonecrosis disbárica es una forma de necrosis ósea aséptica, que puede resultar de la exposición a condiciones hiperbáricas como ocurre en buzos de grandes profundidades y trabajadores expuestos a ambientes de aire comprimido.

caídas, golpes, cortes, y aprisionamiento. Además, es importante mencionar que todos los trabajadores están cubiertos por el sistema de gestión SSO.

Como medidas de prevención para estas lesiones, se ha implementado el uso de guantes de maniobra y anticorte a la vez, demarcación para zonas de tránsito, instalación de señalización con información para riesgos de corte, caídas, golpes, etc. Además, durante el año 2024 se implementó una campaña de seguridad enfocada en las caídas, en donde se generaron charlas y diálogos de seguridad, concursos y bajada de boletines. También se generan listas de chequeo de faenas críticas en donde se revisan puntos asociados al orden, limpieza en faenas y uso de EPP obligatorios.

Además, realizamos una identificación de todos los peligros hallados en las distintas áreas y actividades de la empresa (oficina, centros de agua mar, centros de agua dulce y plantas), y que deberán ser registrados en la "Matriz de Identificación de peligros y evaluación de riesgos". Los principales peligros identificados son:

- Biológicos: exposición a microorganismos patógenos, virus, parásitos y hongos, por manipulación de peces vivos o muertos.
- De tipo musculo-esqueléticos: por la realización de trabajos que requieren sobreesfuerzos posturales, sobreesfuerzo a causa de alza, manipulación, carga o transporte (ya sea por repetición o exceso de carga).
- Exposición a condiciones térmicas extremas.
- Exposición a sustancias peligrosas.
- Exposición a condiciones climáticas adversas.
- Otras relacionadas a la actividad de buceo.
- Caídas a nivel por tránsito en superficies resbaladizas, con obstáculos u obstruidas.
- Golpeado contra estructuras.
- Uso inadecuado de EPP¹⁴.

Una vez identificados los peligros, se toman las medidas para eliminarlos. Por otro lado, si esto no es posible, se adoptan medidas para sustituir la actividad que ocasiona el peligro, o aislar a las personas de este. Además es necesario capacitar siempre a los colaboradores para informar de los peligros, modificar conductas y por último siempre entregar a las personas los equipos de protección personal según el peligro expuesto.

¹⁴ EPP: Elementos de protección personal

Cifras relevantes sobre salud y seguridad

0% Tasa de fallecimiento para trabajadores propios y subcontratados

0% Tasa de lesiones con grandes consecuencias para trabajadores propios y subcontratados

14 Casos lesiones por accidente laboral subcontratados

16 Casos lesiones por accidente laboral trabajadores propios

6,68 Índice de frecuencia de accidentes trabajadores propios

16,1 Índice de frecuencia de accidentes de subcontratados

2,09% Tasa de accidentalidad subcontratados

1,27% Tasa de accidentalidad trabajadores propios



4,31 Tasa de ausencia

*Las lesiones fueron estimadas según: Tasa de lesiones registrables¹⁵ / Tasa de lesiones con grandes consecuencias / Tasa de fatalidades / Tasa de frecuencia de accidentes¹⁶ se calcularon basándose en 1.000.000 horas trabajadas, solo considerando personal propio

¹⁵ Tasa de accidentalidad: número de accidentes del trabajo ocurridos en un período /por el número promedio anual de trabajadores

¹⁶ Tasa de frecuencia de accidentes: número de lesionados por millón de horas trabajadas por todo el personal en el periodo anual

*Se han considerado trabajadores propios y contratistas activos en instalaciones de la empresa durante 2024

*Indicadores consideran 2.396.964 HH para colaboradores propios y 868.194 HH para contratistas

*Tasa de lesiones con grande consecuencias considera si las consecuencias de las lesiones se extienden por más de 6 meses. Criterio considerado según se informa a Global Salmon Initiative



DEKRA

En 2024 se implementó la metodología DEKRA en la compañía conformada por un equipo de gobernanza que cuenta con la participación de todas las áreas de gerencia con la finalidad de revisar temas relevantes de SSO de manera mensual que ocurran en la compañía, tomar decisiones y priorizar medidas a implementar basándose en un análisis de casos con posibles resultados en lesiones graves o fatales.

METODOLOGÍA LGF

Durante el año 2024 se implementó la metodología LGF, conformada por un equipo con los mandos medios de la compañía, equipo SSO y líderes de cada área. El objetivo de esta iniciativa es evaluar todos los casos, incidentes y/o posibles precursores que se registren semanalmente en la compañía, y de esta manera determinar la factibilidad de que ocurra un accidente de categoría LGF o no (Lesiones Graves o Fatales).

Posteriormente se gestionan las mejoras a estos casos y se levantan al equipo Gobernanza para ver si es necesario invertir recursos.

REUNIONES DE ACERCAMIENTO

Se llevaron a cabo reuniones de acercamiento con las empresas de servicio con el fin de poder actualizar la gestión de subcontratación y SSO a todas nuestras partes involucradas, además de hacerlos partícipes en el desarrollo de nuestras metodologías para generar un trabajo en conjunto.

En el año 2024 se generaron 4 reuniones con un promedio de 65 empresas de servicio.

CAMPAÑA MODO SAY

Se crea una campaña de SSO corporativa llamada "MODO SAY, es lo más seguro que hay". Esto, con la finalidad de concientizar al personal en base a las causas que originaron los diferentes casos de accidentes laborales en la compañía.

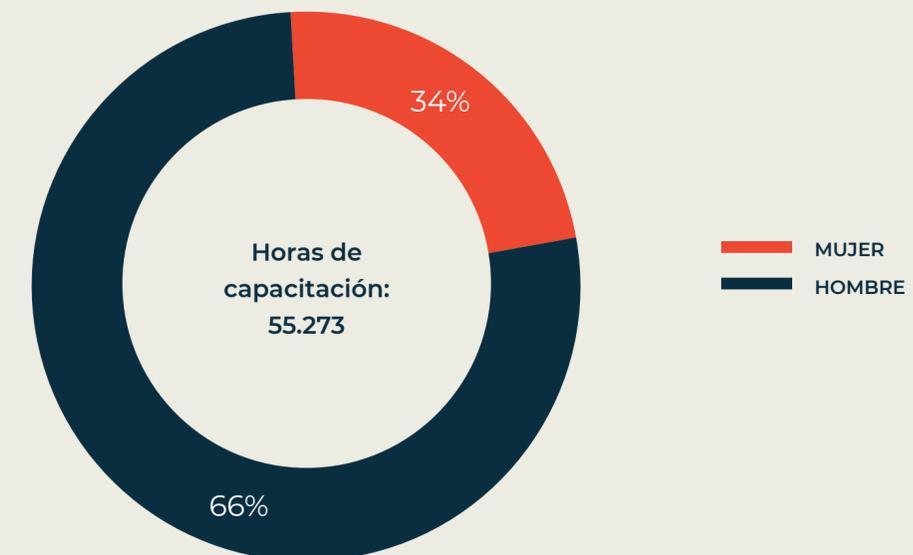
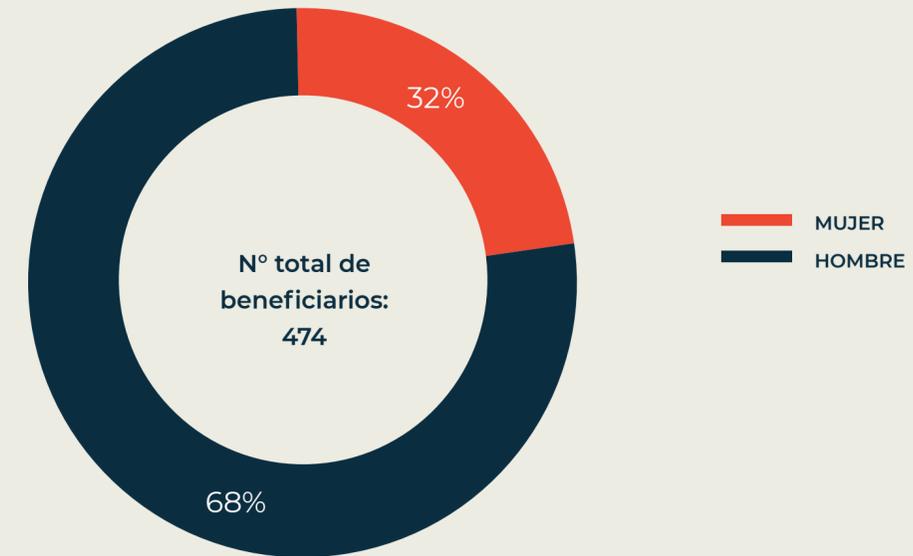
En el año 2024 se enfocó la campaña en función de las diferentes caídas que pudieran ocurrir en sus puestos de trabajo o faenas.

Capacitación y Desarrollo

En Salmones Aysén contamos con un plan anual de cursos y capacitaciones, el cual se enfoca en desarrollar las habilidades técnicas y blandas de nuestros colaboradores.

Durante 2024 realizamos 30 cursos en total contemplándose temáticas de normativa, herramientas técnicas y desarrollo de competencias conductuales, entre otras.

Asimismo, contamos con un programa de nivelación de estudios, beneficio que le permite a aquellos trabajadores que no hayan concluido sus estudios de enseñanza básica o media, obtener sus certificados de titulación. Para este periodo contamos con la participación de 9 colaboradores, quienes aprobaron sus estudios de forma satisfactoria.



*Capacitaciones reflejan todas las realizadas para empleados propios activos durante el 2024, a través de programas SENSE. Para 2025 estamos trabajando en incluir nuestra capacitaciones de salud y seguridad y otras realizadas por la empresa.

Clima laboral

En 2023 implementamos la encuesta de clima laboral, la cual tiene como objetivo evaluar la percepción que tienen nuestros trabajadores en cuanto a la relación que se genera entre compañeros, jefatura directa, gerentes y la organización como tal. En 2024 volvimos a aplicar dicha encuesta, obteniendo los siguientes resultados.

ENCUESTA DE CLIMA LABORAL

Indicadores evaluados



Confianza



Felicidad



Compromiso

93,5%

de participación

72,8%

Resultado general de la encuesta

56,7%

Resultado pregunta "equilibrio entre vida personal y laboral"

Dimensiones mejor evaluadas

Amistad

Trabajo en equipo

Rol

Dimensiones a mejorar

Equidad

Integridad

Reconocimiento

PROGRAMA LÍDER SAY

En 2024 año implementamos el Programa Líder SAY, el cual busca entregar a nuestros líderes las herramientas necesarias para adoptar y promover comportamientos que logren los objetivos de crecimiento y mejoras que, a su vez, permitan aumentar la competitividad de la compañía.

Durante octubre y noviembre de 2024 se realizaron dos talleres a jefaturas y profesionales, y dos charlas enfocadas a operarios de agua dulce y planta, donde participaron más de 230 colaboradores.



GESTIÓN DE CLIMA ORGANIZACIONAL

Además de realizar la medición de clima laboral en 2024, se inició un programa de gestión de este, poniendo énfasis en el rol de cada trabajador de la compañía, desde su cargo, para la construcción de un clima laboral más favorable para alcanzar los objetivos de la organización. Este programa de gestión seguirá durante en 2025 para generar una mejora continua del proceso.



BENEFICIOS PARA COLABORADORES 2024

Nuestros colaboradores son un pilar fundamental para la compañía, preocupándonos de su bienestar y desarrollo. En 2024 realizamos 12 iniciativas enfocadas en entregar beneficios adicionales a los trabajadores, tales como:

- Regalos de fin de año a los niños
- Apoyo con materiales escolares a los hijos de colaboradores
- Seguro complementario de salud
- Fiesta de fin de año para los hijos de nuestros colaboradores
- Celebración del día de la mujer
- Celebración mensual de los cumpleaños
- Celebración y aguinaldo por las fiestas patrias
- Venta de salmón al personal
- Fondo escolar para hijos de colaboradores que estudian en la Universidad
- Convenios y subvención de espacios deportivos para nuestros colaboradores
- Cajas de navidad con mercadería

09

Nuestras comunidades

SALMONES **AYSÉN**

Nuestras comunidades

NUESTRAS METAS

- Potenciar puertas abiertas generando 15 instancias anuales.
- Establecer y mantener un relacionamiento con el 100% de las comunidades ubicadas en nuestra área de influencia.
- Establecer indicadores de tiempo de respuestas a las consultas y reclamos de nuestras comunidades al 2025.
- Generar estudio de percepción de las comunidades con respecto a salmones Aysén considerando el año 2025 como fecha máxima de resultados y conclusiones.
- Establecer metas de capacitaciones en las comunidades orientadas al desarrollo de habilidades.
- Al 2026, tener al menos una iniciativa anual con proveedores locales y mantener.

117 COMUNIDADES IDENTIFICADAS

1 Ancud	9 Hualaihué	10 Puqueldón
16 Calbuco	4 Lago Ranco	13 Quemchi
5 Chonchi	4 Paillaco	11 Quinchao
6 Corral	21 Puerto Montt	10 San Pablo
3 Cunco	4 Puerto Varas	



Nuestras comunidades corresponden a un pilar fundamental dentro de Salmones Aysén, preocupándonos de realizar una gestión socialmente responsable e incentivando el desarrollo e integridad de las personas. Es por esto, que tomamos en consideración los intereses de las comunidades, promoviendo relaciones de confianza a través de prácticas que incrementen el beneficio mutuo.

PRINCIPIOS BASE

BUEN VECINO

Buscamos un desarrollo sostenible que se enfoque en reconocer las características socioeconómicas y geográficas de los territorios y sus organizaciones.

TRANSPARENCIA

Aseguramos el acceso a la información y contamos con canales de comunicación directos, efectivos y transparentes.

GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES

Principalmente de empleabilidad, así como el desarrollo de estrategias que permitan el emprendimiento local.



ACCIONES CON NUESTRA COMUNIDAD

Iniciativas “Puertas Abiertas”

Durante 2024 se coordinaron 6 visitas a nuestras instalaciones, donde participaron 11 organizaciones que forman parte de las comunidades aledañas.

Programas de capacitación

Realizamos 8 cursos de capacitación durante el 2024, donde los alumnos aprendieron técnicas de corte y confección, computación básica, confección de muebles con pallet, reciclaje de botellas de vidrio y formalización de empresas y SII. En total se vieron beneficiados 214 vecinos.

Relación con pescadores y usuarios del borde costero

Realizamos 14 iniciativas con usuarios del borde costero, donde apoyamos con donaciones de materiales en desuso, actividades de limpieza de playa y otras acciones comunitarias.

Limpieza de playas

En 2024 recolectamos 55.666 kg de basura, enfocándonos en la limpieza de 5 sectores de áreas costeras, un total de 293 km, privilegiando playas que se caracterizan por acumular desechos por efecto de las corrientes marinas.

Para este trabajo nos centramos en apoyar a proveedores locales, contratando personas de la comunidad para realizar la limpieza de playas, teniendo un impacto positivo en el ámbito social y ambiental.

Desarrollo local

A lo largo del 2024 realizamos distintas iniciativas que generaron un impacto positivo en la comunidad y en el entorno en que desarrollamos nuestras operaciones.

Mejoramos la conectividad con la Isla Maillen, a través de la reparación y mantención del muelle del sector Surgidero; aportamos en estudios de monitoreo al sindicato de pescadores de la Caleta La Arena y Maillen, colaborando con una de las exigencias normativas para que los pescadores puedan extraer sus productos. Además, realizamos mantenciones mensuales a los contenedores de basura del sector Panitao y nos preocupamos de la limpieza del muelle, facilitando servicios que no llegan a dicha zona a través de instituciones públicas.

Por otro lado, realizamos un aporte a la Fundación Huella Local, entidad encargada de liderar proyectos público-privados en beneficio a comunidades de zonas de rezago de la Región de Los Lagos.

Apadrinamiento de escuelas rurales

Hemos apadrinado 9 escuelas rurales de las comunas de Calbuco, Chonchi, Hualaihué, Quemchi, Puerto Montt y Puerto Varas, apoyando a cerca de 70 alumnos con la compra de útiles, uniformes, entre otros.

Iniciativa de prácticas estudiantiles

Desde 2021 colaboramos con diversos liceos e institutos profesionales, ofreciendo prácticas escolares en nuestros centros de agua mar. En 2024 se vieron beneficiados 23 alumnos, quienes lograron ganar experiencia que les sirvió para aplicar los conocimientos aprendidos en su formación académica en un contexto productivo, apoyando su desarrollo profesional e impulsando futuros colaboradores de la industria.

GESTIÓN DE NUESTROS IMPACTOS SOCIALES

Residuos de la industria salmonera en zonas aledañas a los establecimientos

Como empresa, somos sumamente responsables con las estructuras y materiales en desuso, preocupándonos de que no terminen en la zona costera.

Además de las limpiezas mensuales establecidas por normativa, realizamos jornadas de limpieza de playa, enfocándonos en recoger residuos tanto de nuestra industria como de otras.

De esta forma somos capaces de mitigar el impacto generado por los residuos de la industria salmonera.

Afectación de las actividades de pescadores, por tráfico de embarcaciones relacionado a los centros de cultivos

Debido a la cercanía de nuestras concesiones con áreas de manejo u otras concesiones, puede existir problemas al realizarse maniobras operacionales, ya que los remolques podrían tener una vista limitada de objetos ubicados en la superficie, como espineles o líneas de mitíldos.

Durante 2024 no se presentaron reclamos de esta índole, sin embargo, en periodos anteriores sí se han presentado quejas. Para subsanar lo anterior, se revisa el caso y se llega a un acuerdo para compensar a las partes involucradas, en caso de ser pertinente.

Afectación a comunidades por malos olores debido a ensilaje y descarga de efluente sin adecuado tratamiento

En años anteriores, hemos recibido reclamos por parte de los vecinos acerca de malos olores generados en nuestros centros de pisciculturas y plantas de proceso, específicamente por las descargas de efluentes.

Para reducir y eliminar este impacto potencial, contamos con tecnología de tratamiento de efluentes, lo cual reduce esta posible afectación.

Con relación al ensilaje, tenemos instalaciones cerradas lo que previene dichos eventos. Además, operamos de manera correcta técnicamente y apegado a la normativa el proceso de ensilaje, lo que mitiga este impacto.

Afectación a comunidades por ruidos molestos debido a efectos del uso de generadores en nuestras instalaciones

Es posible que nuestros centros generen ruidos molestos por el funcionamiento de generadores u otras maquinarias utilizadas.

En 2023 se presentó un reclamo por ruidos molestos en Teupa, Chiloé, donde una vecina presentó una queja asociada a ruidos en temporada de verano. Para evaluar el caso se realizó un estudio, el cual indicó niveles altos de ruido, y a partir de lo anterior se tomaron medidas correctivas. El cambio de posición de ensilaje de gas, el recambio de generadores a menor capacidad y modificaciones en la planificación de barcos de cosecha permitieron reducir los niveles de ruido, cerrando el caso a finales de 2024.

Afectación de ríos y cuerpos de agua producto de nuestras descargas, que afectan aguas abajo al uso del recurso

Para reducir y eliminar el impacto de las descargas en nuestros centros de pisciculturas y plantas de proceso, contamos con tecnología de tratamiento de efluentes, cumpliendo con la normativa asociada.

Afectación en las comunidades por la contaminación lumínica

Si bien no hemos recibido quejas respecto a contaminación lumínica, sabemos que es un impacto potencial de la industria de la acuicultura, por lo que estamos atentos a los reclamos que envían nuestros vecinos y así poder remediarlo a la brevedad.

DENUNCIAS DE LAS COMUNIDADES

Centro	Fecha	Comunidad	Estado	Criticidad	Resumen
Centro Halcones	13 de enero	Vecino particular	Cerrado	Baja	Se levantó un reclamo por exceso de velocidad por vehículos que transitaban hacia y desde el centro. Se acordó instalar un lomo de toro y espejo convexo para subsanar problemas relacionados a deslizamiento de tierra y polvo, y seguridad vial.

El estado de “abierto” o “cerrado” implica que se le dio una respuesta a la comunidad, la cual puede o no haber sido favorable para ellos.

Proyecto ReDiseña

Durante el año 2024 surgió el proyecto “ReDiseña, que tiene como objetivo aportar en la economía local de los territorios a través de capacitaciones y la entrega de herramientas que permitan el desarrollo de las PYMEs locales de productos sustentables. Este proyecto también busca generar vínculos e incluir a dichos negocios como proveedores de Salmones Aysén.

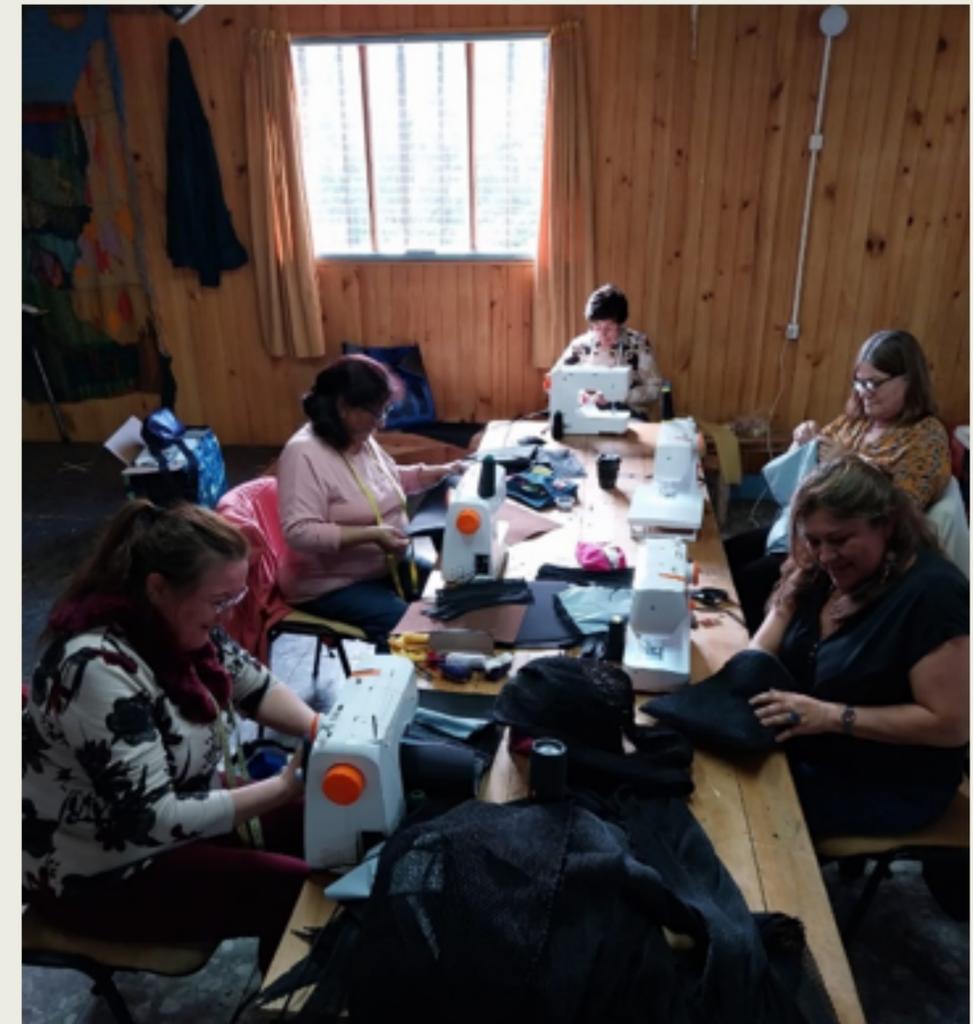
En particular, en la localidad de Panitao se capacitó a 23 mujeres en uso de máquinas de costura y reciclaje, permitiéndoles aprender capacidades nuevas. De aquí nació Eluney, conformado por tres socias que participaron de esta instancia.

Eluney es una PYME enfocada en productos de merchandising, conectando con empresas para recibir residuos y generar materias primas con valor agregado.

“Salmones Aysén nos entregó una visión diferente, nos ayudó a fortalecernos como mujeres y a posicionarnos en un mercado y sociedad que está más allá de nuestra familia, de nuestro hogar, planteándonos un futuro desde otro punto de vista, un punto de vista más realizado como mujeres.

Estamos saliendo de nuestras casas, de nuestros entornos, conociendo mujeres profesionales que están a cargo de departamentos como por ejemplo, ingenieras ambientales. Son mujeres que admiramos y respetamos, sirviendo como modelo a seguir, de que nosotras podemos llegar a ser tan profesionales y capaces como los ejemplos que tenemos hoy en día.

Hemos creado porta notebooks y pecheras, y ahora estamos diseñando una mochila. Estamos muy contentas porque como mujeres estamos saliendo adelante, porque el proyecto Rediseña nos dio herramientas. Hoy hay otra mirada, estamos contentas, manejamos redes sociales, estamos planteándonos de otra forma en la sociedad, Eluney es muy importante para nosotras y lo vamos a sacar adelante.” – Ximena Miranda, socia fundadora de Eluney.



Colaboración con Universidad Austral en estudio sobre “Uso potencial del Plasma Frío Atmosférico indirecto en filete de salmón y queso mantecoso”

En 2024 colaboramos con la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile, prestando nuestras instalaciones para realizar un estudio enfocado en desarrollar, escalar y validar tratamientos con plasma frío atmosférico (PFA) para la sanitización de ambientes y productos en plantas procesadoras de lácteos y salmones. Dicho estudio también fue apoyado por Andes HSG y Río Cruces.

Se concluyó que el tratamiento con plasma frío atmosférico (PFA) en instalaciones de procesamiento industrial de lácteos y salmones puede reducir el crecimiento de microorganismos patógenos, incluyendo especies como *Listeria Monocytogenes*, prolongando su vida útil y sin afectar sus propiedades nutricionales, fisicoquímicas y organolépticas.

Se destaca la colaboración entre Salmones Aysén y la Universidad Austral, reforzando nuestro interés por desarrollar conocimientos y habilidades en las zonas donde llevamos a cabo nuestras operaciones, aportando también a la industria acuícola con la generación de nuevas tecnologías.

Conociendo a nuestras comunidades

Realizamos el primer estudio de percepción en Salmones Aysén, con el fin de entender cómo nos perciben nuestros vecinos. Trabajamos con seis sectores de Puerto Montt y Calbuco, empleando metodologías cualitativas y entrevistas.

En total participaron 37 actores clave, lográndose identificar que la salmonicultura se percibe como un motor relevante en la economía local, sin embargo, se encuentra ligado a impactos ambientales que preocupan a la comunidad. También se concluyó que Salmones Aysén goza de un alto reconocimiento en la zona, con percepciones mayoritariamente favorables o neutrales, influenciadas por el grado de conocimiento sobre la empresa. Asimismo, se evidenció un claro interés en fortalecer la relación entre la compañía y los vecinos a través de diálogos y comunicación.

Este estudio constituye la primera etapa de un proceso que se extenderá a Chiloé y a los alrededores de algunos centros de agua dulce. Con esta iniciativa buscamos desarrollar y fortalecer herramientas que nos permitan abordar las inquietudes de nuestras comunidades y mantener un diálogo transparente y permanente con ellas.

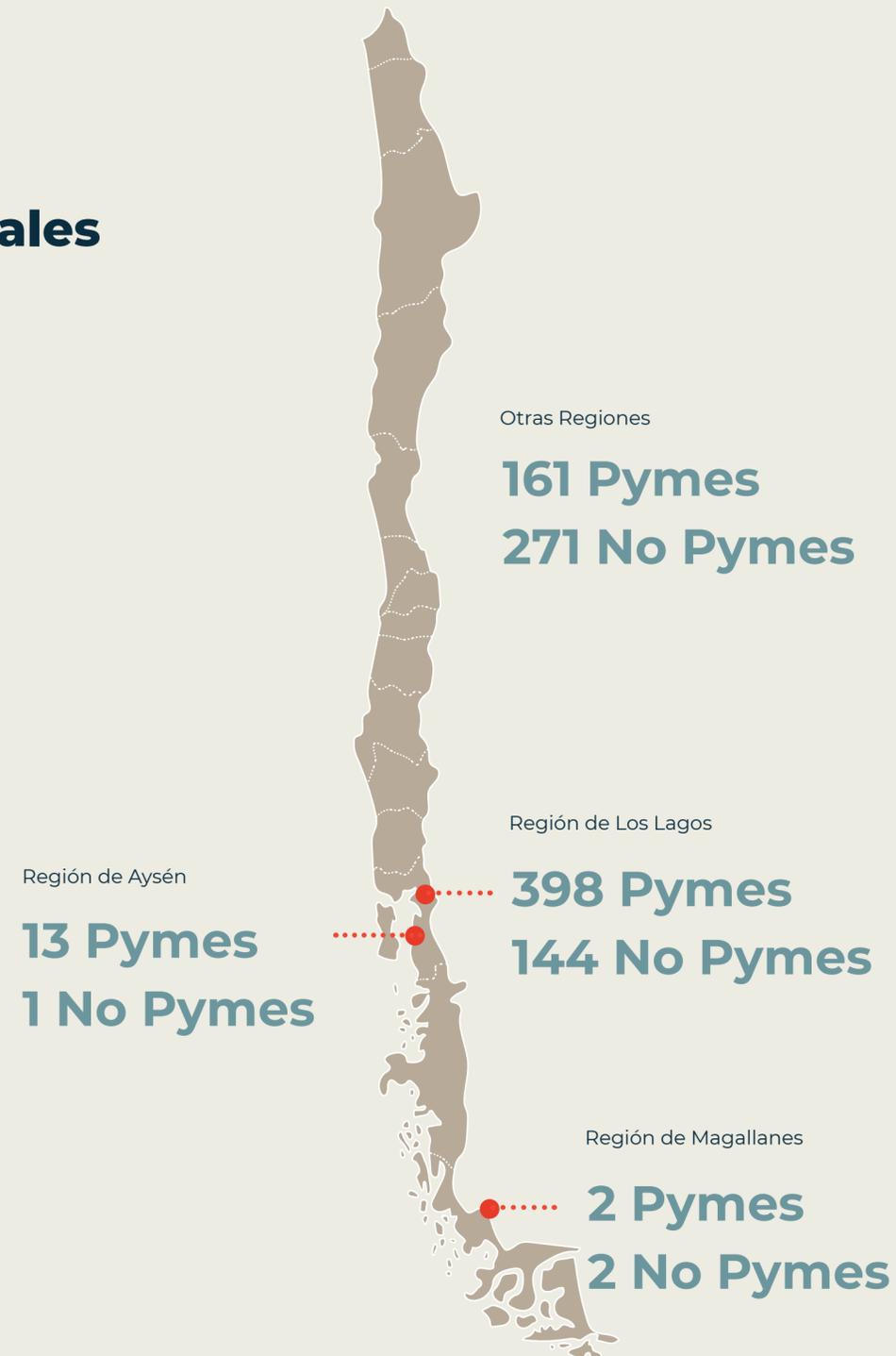
Promoviendo el empleo y desarrollo local

CONTRATACIÓN LOCAL

Colaboradores que residen y trabajan en la misma región



Nuestros proveedores locales durante 2024



ADQUISICIÓN RESPONSABLE

Buscamos proveedores que compartan nuestros valores organizacionales y que otorguen productos y servicios de calidad; además, al momento de generar lazos, nos aseguramos de que participen con igualdad de condiciones en los procesos de licitación o cotización. En esa línea, todo proveedor debe firmar un anexo de contrato donde se declara que deben adherirse a nuestras prácticas y políticas sobre transparencia, cumplimiento normativo, compliance, libertad de asociación, no discriminación, rechazo al trabajo infantil y forzoso, entre otras.

Desde nuestros inicios orientamos nuestro quehacer hacia la contribución social con el propósito de mejorar la calidad de vida de las personas. Es por ello, que promovemos el desarrollo local, privilegiando la contratación de bienes y servicios de proveedores de la Región de Los Lagos favoreciendo de esta manera al desarrollo de las comunidades donde tenemos operaciones, junto con minimizar la huella de carbono.

Proveedores identificados según base de datos SII 2021.

A person's hands are shown holding two salmon fish. The background is a tray filled with many more salmon fish. The image has a dark blue overlay.

10

**Sobre
este reporte**

SALMONES **AYSÉN**

METODOLOGÍA

Este reporte se encuentra en conformidad a los Estándares GRI, metodología definida por el Global Reporting Initiative (GRI), entidad que ayuda las organizaciones a aumentar su transparencia y a comunicar sus contribuciones e impactos en materia de sostenibilidad, a través de una serie de estándares que permite un lenguaje común global para los diferentes sectores y empresas.

Se utilizaron los estándares GRI 1: Fundamentos; GRI 2: Contenidos Generales; GRI 3: Temas Materiales, y GRI 13: Sectores Agricultura, Acuicultura y Pesca, en sus versiones más actualizadas.

Dentro de Salmones Aysén, la elaboración del reporte está a cargo del departamento de sostenibilidad, quienes recopilan la información de las diferentes áreas y revisan el proceso de desarrollo y redacción realizado por Greenticket, la consultora contratada para dichos fines. Su revisión es responsabilidad de la Gerencia Técnica y el Directorio, quienes además validan los contenidos previos a su publicación.

MATERIALIDAD

Desde 2023 se ha realizado un trabajo participativo con trabajadores de la empresa, comunidades y clientes, identificando y priorizando los impactos sociales, ambientales y económicos que Salmones Aysén genera en el entorno. En 2025 se realizó un taller online con gerencias y subgerencias con el fin de complementar el trabajo previamente realizado.

Como resultado del proceso de materialidad se obtuvieron 14 temas materiales, los cuales fueron aprobados por el Directorio, Gerente Técnico y Jefe de Sostenibilidad.



Materialidad



Colaboración con empresas del sector



Relacionamiento y desarrollo de las comunidades



Limpieza de sectores aledaños



Contratación local



Contaminación del agua



Economía circular y gestión de los residuos



Adaptación y mitigación al cambio climático



Bienestar de los peces



Biodiversidad y cuidado del medio ambiente



Capacitación y desarrollo de nuestros colaboradores



Ética empresarial y anticorrupción



Transparencia



Calidad e inocuidad de los productos



Trazabilidad en la cadena de suministro

SALMONES **AYSÉN**