

## Salmones Camanchaca – Reporte de sostenibilidad 2020

Junio 2, 2021 Salmones Camanchaca S.A. (Bolsa de Santiago: SALMOCAM) publicó su informe de sostenibilidad 2020.

El informe está disponible en el sitio web de la compañía:

[Sostenibilidad – Salmones Camanchaca \(salmonescamanchaca.cl\)](https://www.salmonescamanchaca.cl)

### Información de contacto:

Marta Rojo, Head of IR

Teléfono: +56 2 2873 2987

E-mail: [marta.rojo@camanchaca.cl](mailto:marta.rojo@camanchaca.cl)

### Acerca de Salmones Camanchaca

*Salmones Camanchaca S.A. es un productor de salmón integrado verticalmente con operaciones en desarrollo de reproductores, producción de ovas, piscicultura de recirculación para salmón Atlántico y de pasada o lago para Coho y Trucha, centros de cultivo en mar tanto de aguas estuarinas como oceánicas usadas principalmente para la especie Atlántico, procesamientos primarios y secundarios, y comercialización y venta de salmón Atlántico y salmón del Pacífico a través de 5 oficinas propias ubicadas en los principales mercados de destino. La Compañía participa del cultivo de trucha en sus propios centros de cultivo de aguas costeras-estuarinas, actividad que actualmente hace a través de una asociación donde posee un tercio de los resultados, y que cosecha anualmente en promedio 12 mil toneladas WFE, la está vigente hasta 2028. En su actividad de salmón Atlántico, la Compañía cosechó 53 mil toneladas WFE en el 2020 y espera alcanzar las 55 a 60 mil toneladas WFE en el año 2023. A lo anterior se agrega el cultivo de salmón del Pacífico que fluctúa entre 3-5 mil toneladas WFE. Así, la producción total en los centros de cultivo propio para todas las especies salmónidas llegará en 2023 entre 60 y 65 mil toneladas WFE. Salmones Camanchaca cuenta en promedio con 1.900 empleados, 60% de los cuales están en su planta de proceso secundario y valor agregado. Los destinos de ventas de salmón Atlántico están encabezados por EE.UU., México y Japón, siendo aproximadamente 20% de las ventas en mercados emergentes y en diferentes formatos fresco y congelado.*