

## COMPROMISO DE DESPERDICIOS



Salmones Camanchaca está alineado con el objetivo de reducir el impacto ambiental relacionado a la generación de residuos, enfocándose en el desarrollo de una cadena de valor que permita fortalecer el cuidado del medio ambiente y el relacionamiento con las comunidades.

Por esto, la Compañía se compromete a través de su plan de gestión de residuos, implementado desde hace más de 8 años en todas sus instalaciones, a producir de manera responsable y a realizar un manejo adecuado de los residuos que genera.

Durante los últimos años, han aparecido sistemas productivos más eficientes los cuales están cambiando el modelo económico actual a un modelo de economía circular, que pretende impulsar un crecimiento económico sostenible. Uno de los pilares de este modelo, es la reutilización de materiales que hasta ahora se desechaban, introduciéndolos de nuevo en el sistema productivo como materias primas o recursos de valor.

La producción de salmón es la más eficiente comparada con otras fuentes de producción de proteínas, lo cual es medible a través de diversos índices tales como huella de carbono, retención de proteínas y porción comestible, entre otros. La porción comestible es la cantidad de producto de un determinado alimento después de quitarle todo lo que no se puede ingerir y se calcula dividiendo la carne comestible por el peso corporal total, alcanzando para el caso del salmón un 68%. El 32% restante, corresponde a vísceras, esquelones y recortes, los cuales se gestionan de tal manera de evitar su disposición final y destinarlos a otros usos, por ende son destinados como materias primas para otras industrias. La recuperación de nutrientes y materia orgánica en materias primas secundarias con valor añadido convierte un problema de gestión de residuos en una oportunidad económica y reduce la vulnerabilidad del sector.

Somos conscientes de que el manejo adecuado de este tipo de residuos de la producción, es vital para minimizar su impacto al medio ambiente. Estos residuos orgánicos, provenientes de nuestras plantas de proceso de San José y Tomé, junto con las mortalidades de los centros de cultivo, son los más significativos de la operación de Salmones Camanchaca. Estos son recuperados y enviados a plantas reductoras que los transforman en otros productos tales como harina y aceite de pescado. De esta manera, son introducidos nuevamente al sistema aportando a un modelo de negocio más circular.

## COMPROMISO DE DESPERDICIOS



Con el fin de dar seguimiento a la cantidad de residuos orgánicos generados en la empresa, y la diferenciación de éstos, contamos con un indicador de recuperación de nutrientes, el cual indica las toneladas generadas anualmente, por tipo de residuo orgánico.

De los nutrientes recuperados en nuestras operaciones, podemos considerar algunos que son más significativos desde el punto de vista de su importancia para el consumo humano, como son la proteína y los ácidos grasos omega 3. Por ello calculamos sus volúmenes en base al total de residuos orgánicos recuperados de nuestra operación, para ser considerados como un indicador de nuestra actividad.

**ALFREDO TELLO GILDEMEISTER**  
**GERENTE TÉCNICO Y SOSTENIBILIDAD**  
**SALMONES CAMANCHACA S.A.**