

REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD

20
25

SALMONES **AYSÉN**



**En Salmones Aysén
estamos comprometidos
con la transparencia,
sostenibilidad y trazabilidad
en cada etapa de la
producción del salmón Coho**



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 2025 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

Contenidos

05 / Una mirada a
Salmones Aysén

24 / Creación de
valor

29 / Certificaciones

32 / Medio
Ambiente

45 / Bienestar y salud
de peces

52 / Economía
circular

59 / Cambio
climático

67 / Nuestros
colaboradores

83 / Nuestras
comunidades

93 / Sobre este
reporte

96 / Anexos

01

Una mirada
a Salmones
Aysén

MENSAJE DEL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO · HITOS RELEVANTES DEL 2025 · RESULTADOS 2025 · COMPARACIÓN AÑOS ANTERIORES · ¿QUIÉNES SOMOS?
NUESTRA MISIÓN Y VISIÓN · NUESTROS VALORES · NUESTRA HISTORIA · GOBIERNO CORPORATIVO Y DIRECTORIO · CUMPLIMIENTO ÉTICO, TRANSPARENCIA Y GESTIÓN
DEL RIESGO · ESTRATEGIA DE NEGOCIOS · TRAZABILIDAD · CALIDAD E INOCUIDAD

Mensaje del presidente del directorio

Con profunda satisfacción y un alto sentido de responsabilidad, les presento nuestro quinto Reporte de Sostenibilidad. Cada año que pasa, este ejercicio se vuelve menos un informe y más una conversación honesta con quienes han depositado su confianza en este proyecto: nuestros colaboradores, clientes, comunidades y todos quienes creen, como nosotros, que es posible producir alimentos de calidad cuidando el entorno que los hace posibles.

Hace años tomamos una decisión que en su momento podía parecer arriesgada: especializarnos exclusivamente en salmón Coho. Hoy esa apuesta sigue demostrando ser la correcta. No solo por su eficiencia biológica y su valor nutricional, sino porque nos obligó como empresa a buscar la excelencia en lo que hacemos, con una calidad y una coherencia que responden a los desafíos alimentarios del futuro. Esa decisión define quiénes somos.

2025 fue un año en que esa forma de pensar se tradujo en resultados concretos. Alcanzamos un uso de antibióticos en mar de cero gramos por tonelada, certificamos bajo el exigente estándar Raised Without Antibiotics a nueve de nuestros centros, y un 97% de nuestra biomasa opera hoy bajo los estándares internacionales más rigurosos de la industria. Pero más que las cifras, lo que me enorgullece es lo que hay detrás de ellas: años de decisiones consistentes en bioseguridad, nutrición y bienestar animal, tomadas incluso cuando el camino fácil hubiera sido otro.

Lo mismo puedo decir de nuestra gente. Una tasa de accidentabilidad de 0,53% — una de las mejores de nuestra historia — no es un número que se gestiona desde un escritorio. Es el resultado de una cultura donde cuidar al otro es parte de cómo trabajamos, no un programa adicional.

Este año también dimos un paso estructural importante con la puesta en marcha de Estero Bonito, nuestro segundo centro de esmoltificación en estuario. Más allá de la eficiencia que aporta, esta inversión refleja algo que como Directorio consideramos esencial: controlar nuestra propia cadena de valor para poder responder por cada etapa de lo que producimos, sin depender de terceros en los eslabones que definen la calidad y sanidad de nuestro salmón.

Avanzamos también en conocer mejor nuestra propia huella —medimos por primera vez nuestro consumo de agua— y en darle una segunda vida a nuestros activos, reacondicionando pontones en lugar de reemplazarlos. Son decisiones que parecen pequeñas pero que reflejan una forma de entender el crecimiento: uno que no se mide solo en toneladas, sino en la calidad de las relaciones que construimos con el territorio. Las capacitaciones a vecinos, el apadrinamiento de escuelas rurales, el apoyo a emprendimientos como el de vecinas de Panitao que hoy confeccionan productos a partir de materiales reciclados de nuestra operación: todo eso es, para nosotros, tan parte del negocio como la producción misma.

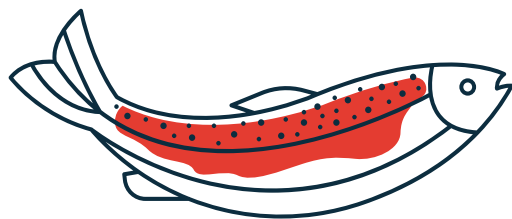
Sé que quedan desafíos importantes por delante, para la industria y para nosotros. No pretendo decir que el camino está resuelto. La sostenibilidad no es una meta que se alcanza una vez y se archiva; es una forma de tomar decisiones que hay que sostener año a año, incluso cuando nadie está mirando.

A todos quienes hacen parte de este proyecto —colaboradores, clientes, proveedores, comunidades— gracias por su confianza y su trabajo. Los invito a recorrer este reporte con la misma convicción con la que nosotros seguimos creyendo que es posible producir el mejor salmón Coho del mundo, de manera responsable y pensando en las generaciones que vienen.

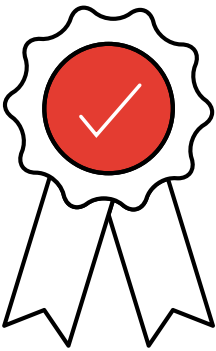
Con afecto y gratitud,
PABLO BARAONA UNDURRAGA
 Presidente del Directorio Salmones Aysén

Hitos relevantes del 2025

Durante el año 2025 alcanzamos una serie de hitos relevantes en nuestra gestión, entre los que destacan:



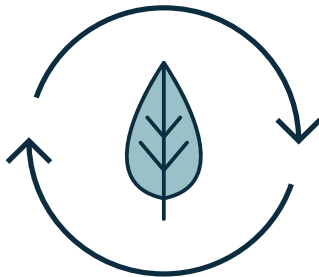
Iniciamos la operación de nuestro **segundo centro de esmoltificación en estuario**, correspondiente al centro Estero Bonito, fortaleciendo nuestras capacidades productivas.



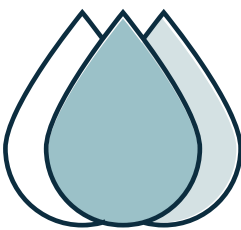
Con el fin de garantizar la transparencia, nuestro protocolo **Raised Without Antibiotics (RWA)** fue verificado por un tercero independiente, **certificando que un 80% de nuestros centros operaron completamente libres de uso de antibióticos en todo su ciclo productivo.** Es importante destacar que, bajo nuestros rigurosos controles internos, el 100% de la producción de la compañía cerró su etapa de mar sin ningún tipo de tratamiento.



Obtuvimos el **segundo mejor resultado del sector en tasa de accidentabilidad**, alcanzando un índice de **0,53%** reflejo de nuestro compromiso con la seguridad y salud de nuestros trabajadores



Implementamos, por primera vez, **un proyecto de reacondicionamiento de dos pontones**, promoviendo la economía circular mediante la reutilización de materiales en estructuras clave para la operación.



Medimos por primera vez nuestra huella hídrica, considerando la totalidad de las operaciones bajo nuestra administración y estableciendo el año 2024 como línea base para la gestión futura.

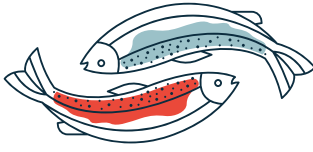
Cifras destacadas

0



Escape de peces

3,29



Tasa de mortalidad de peces

2.031



Colaboradores totales

0



Fallecimientos

0,53%



Tasa de accidentabilidad trabajadores propios

87%



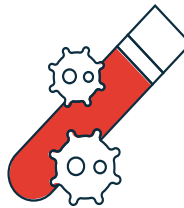
biomasa certificada ASC

10%



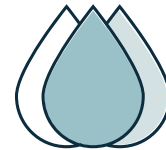
biomasa certificada BAP

0



Uso de antibióticos en mar
(g API por tonelada de salmón)

53.123



Uso de agua total en ML

1,09



Tasa de conversión económica (eFC)

95,3%



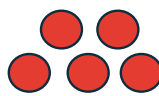
Tasa de valorización residuos orgánicos

35%



Tasa de valorización residuos inorgánicos

0,24



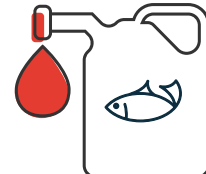
FIFO

0,16



FFDR harina

0,58



FFDR aceite

Comparación años anteriores

Indicador	2021	2022	2023	2024	2025
Residuos no peligrosos generados (ton)	14.164	13.557	13.555	12.859	9.030
Residuos inorgánicos reciclados y/o valorizados (ton)	278	362	292	506	377
Residuos orgánicos reciclados y/o valorizados (ton)	11.664	11.614	12.795	11.136	8.651
Residuos peligrosos generados (ton)	19,74	32,79	41,87	20,08	38
Consumo de energía (kWh/año)	28.819.029	44.127.997	53.746.911	48.638.629	55.021.097
Emisiones GEI totales (ton CO ₂ eq)	129.514	152.591	158.282	171.553	196.363
Intensidad de emisiones (ton CO ₂ eq/ton WFE)	4,16	3,85	3,42	3,19	3,68
Tasa de conversión de alimento (kg alimento/kg biomasa)	1,08	1,1	1,06	1,12	1,09
Tasa de dependencia de peces de captura, en harina de pescado	0,31	0,15	0,12	0,05	0,16
Tasa de dependencia de peces de captura, en aceite de pescado	1,36	2,4	1,26	0,64	0,58
Indicador FIFO (Fish in:Fish out)	0,6	0,57	0,33	0,16	0,24
Colaboradores totales	3.157	4.016	3.158	2.323	2.031
% colaboradores con contrato indefinido	16%	18%	23%	28%	30%
% colaboradores con contrato plazo fijo	84%	82%	77%	72%	70%
% colaboradores mujeres	46%	43%	40%	37%	35%
% colaboradores hombres	54%	57%	60%	63%	65%
% colaboradores chilenos	99%	99%	99%	99%	99%
% colaboradores extranjeros	1%	1%	1%	1%	1%
N° fallecimientos	0	0	0	0	0
N° casos de lesiones con grandes consecuencias	0	0	0	0	0
Tasa de frecuencia de accidentes trabajadores propios	34,7	24,5	15,9	6,68	2,83
Tasa de frecuencia de accidentes de subcontratados	-	-	21,3	16,1	8,37

Indicador	2021	2022	2023	2024	2025
Tasa de accidentabilidad trabajadores propios	-	4,93%	3,24%	1,27%	0,53%
Tasa de accidentabilidad subcontratados	-	-	2,52%	2,09%	1,75%
N° colaboradores capacitados	665	278	620	474	391
Horas de capacitación	33.977	16.643	65.271	55.273	69.699
% productos clasificados como no conforme, que no fueron despachados a clientes	No presentado	0,48%	0%	0%	0%
% productos retirados del mercado por no cumplir con estándares de calidad e inocuidad	0%	0%	0%	0%	0%
N° centros de agua mar certificados ASC	8	13	12	12	12
N° centros de agua mar certificados BAP	3	5	6	5	3
% biomasa certificada	63%	84%	89%	96%	97%
N° casos de incumplimiento de la legislación y normativas, que derivaron en multas	No presentado	7	13	15	12

¿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 salmonicultura 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 salmonicultora 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 salmones 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.



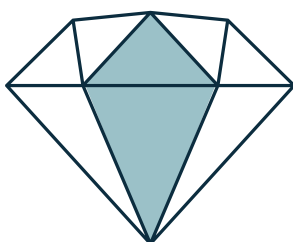
Compromiso

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



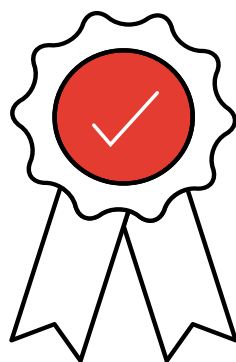
Seguridad

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



Respeto

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



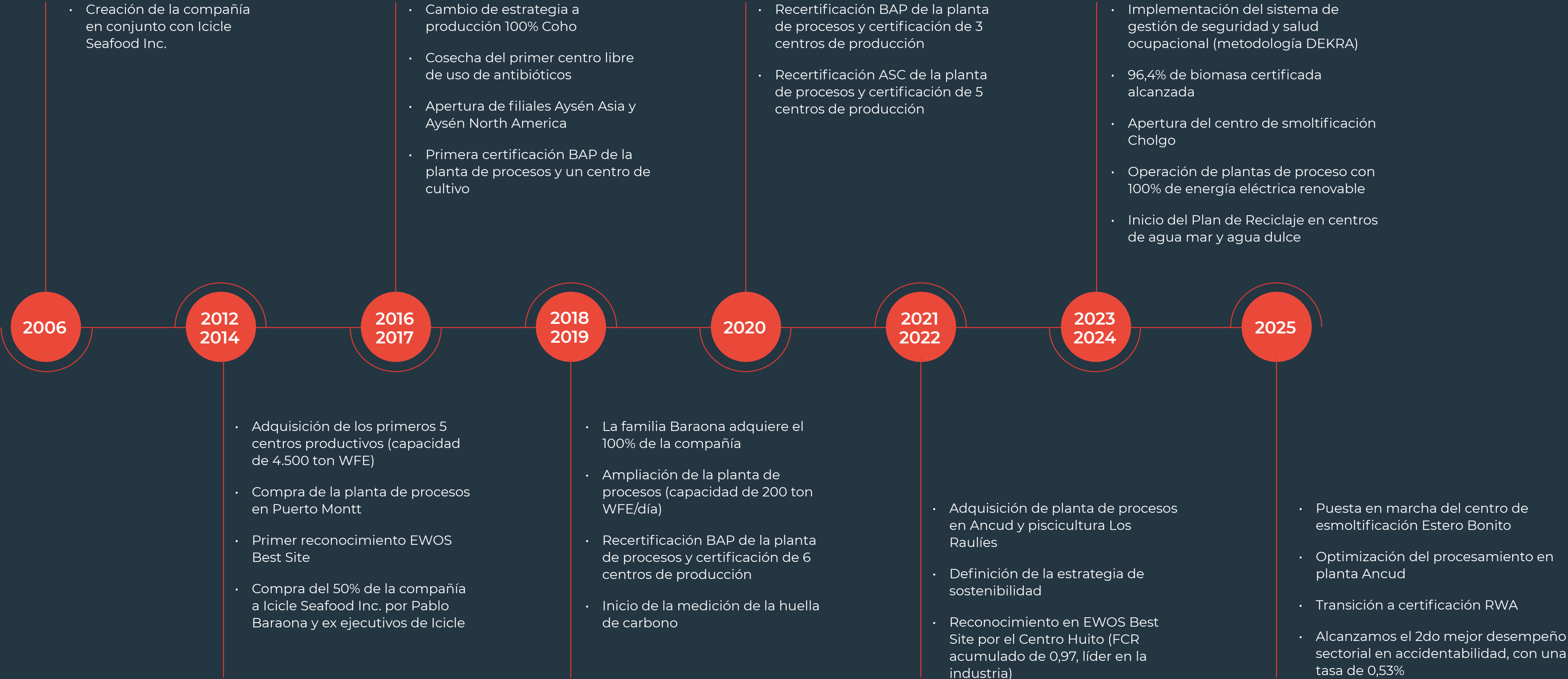
Excelencia e innovación

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.



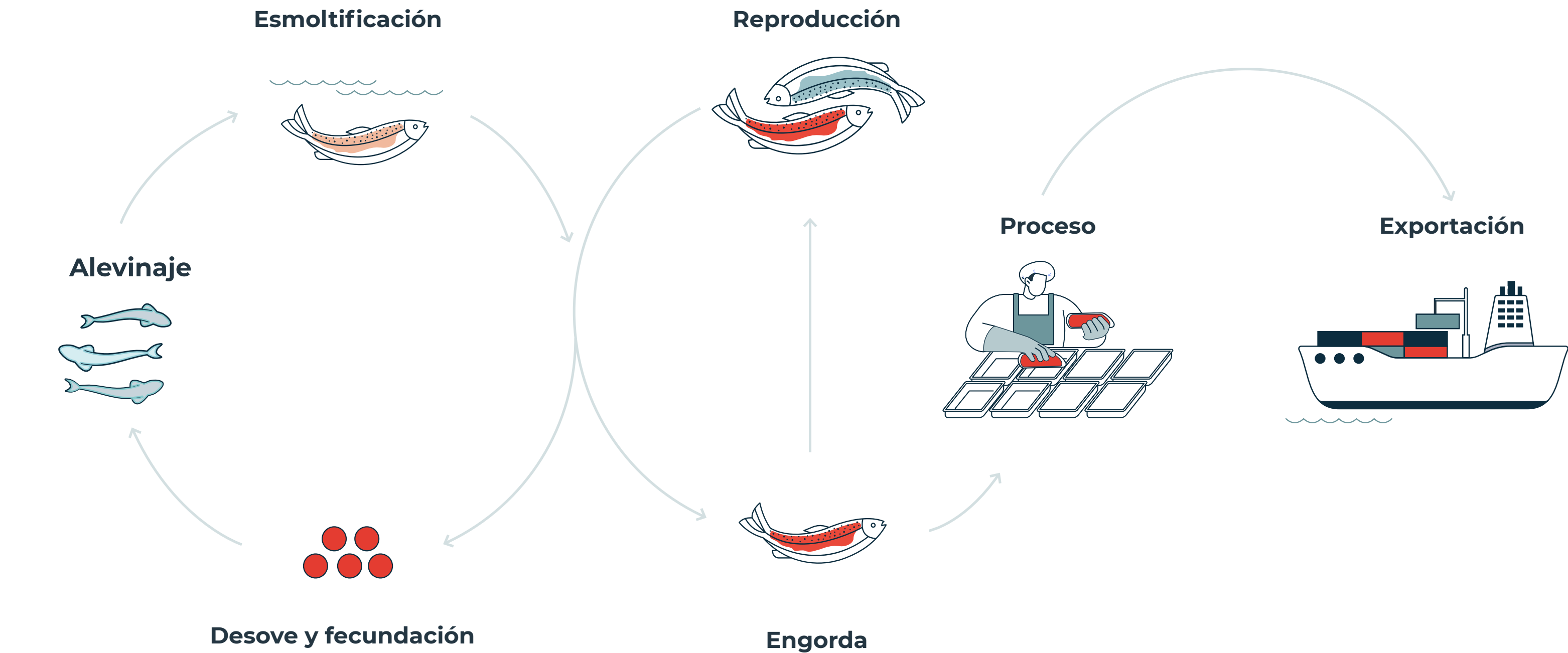
SALTY FILLET
COUNTRY OF ORIGIN: CHILE
N° PLANT: 20104
N° LOT: 21A250743N
WEIGHT: 1.500g SALMON
RECEIVED DATE: 10/12/2025
RECEIVED TIME: 18:00
RECEIVED FROM THE FILM BEFORE THAWING
TEMPERATURE: -18°C
MADE TO REMOVE
ALL BONES FROM OUR SALMON.
HOWEVER SOME MAY REMAIN.
ELABORATION DATE: 10/12/2025
CONSUMING DATE: 10/12/2027

Nuestra Historia



Nuestra cadena de valor

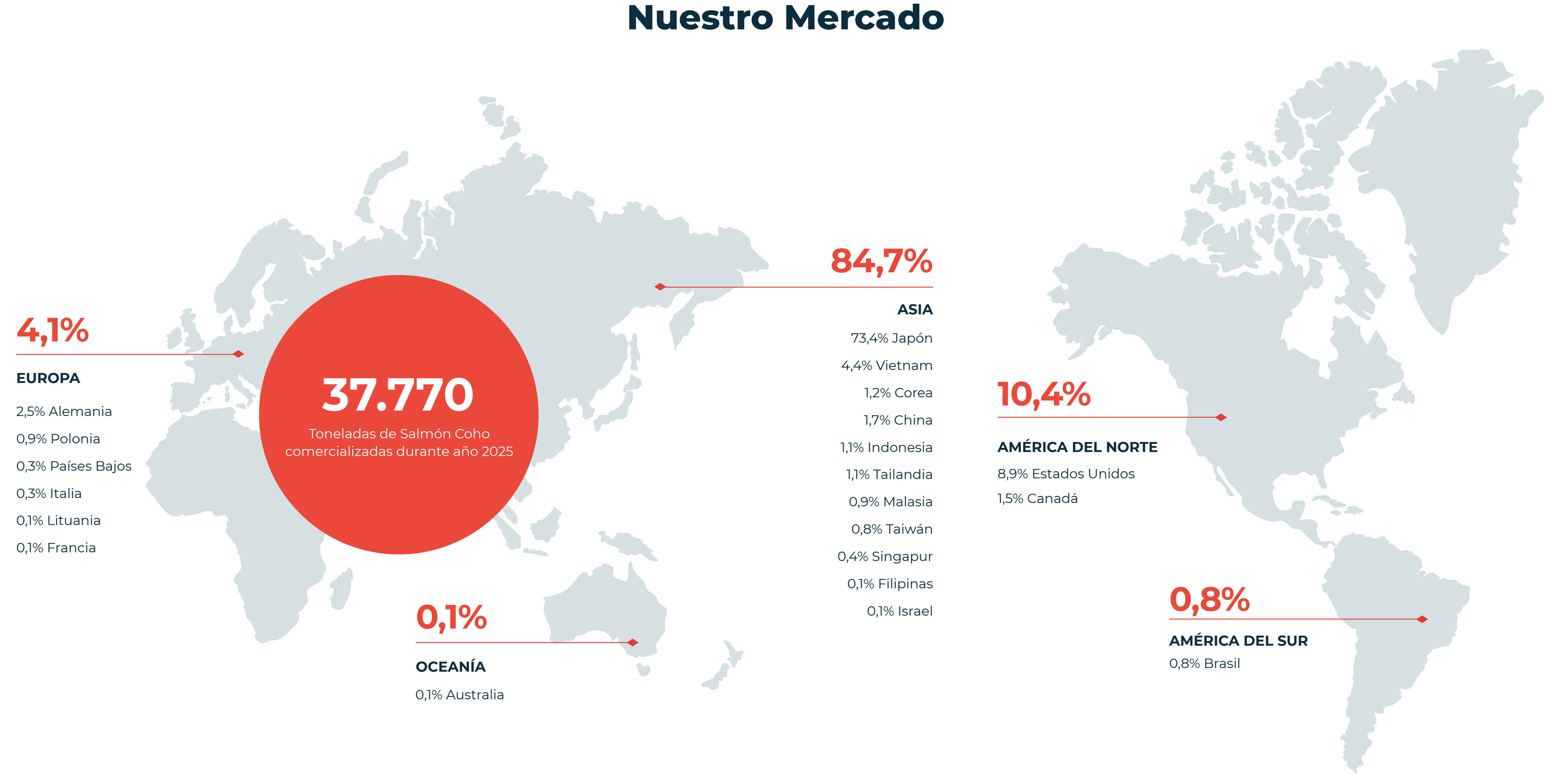
Controlamos completamente el ciclo del producto, de manera de asegurar la sostenibilidad y la trazabilidad de nuestros productos.



Desove y fecundación Las ovas son fecundadas e incubadas en instalaciones de agua dulce. Tras la eclosión, los alevines se alimentan inicialmente de su saco vitelino, fuente de nutrientes esencial durante las primeras etapas de crecimiento. Piscicultura	Alevinaje Tras la absorción del saco vitelino, los peces comienzan su primera alimentación activa y son criados bajo estrictos controles nutricionales hasta alcanzar un peso de entre 8 y 10 g. Piscicultura	Esmoltificación A partir de los 10 g, los peces atraviesan un período de adaptación fisiológica a la salinidad que se extiende entre 4 y 8 meses. Al finalizar esta etapa, se convierten en smolts de entre 100 y 500 g, listos para ser trasladados a los centros de engorda en agua de mar. Piscicultura, centros en río y estuario	Engorda Los smolts son trasladados a centros de cultivo en el mar, donde completan su crecimiento en agua salada. La etapa de engorda finaliza cuando los peces alcanzan el peso óptimo de cosecha, que generalmente oscila entre 3,5 y 4,7 kg. Centros de Mar	Reproducción Paralelamente al ciclo productivo, se desarrolla un programa de mejoramiento genético que permite seleccionar y resguardar reproductores de alto valor biológico. Posteriormente, estos son destinados a las pisciculturas para el desove y la producción de nuevas generaciones, asegurando la continuidad y calidad genética de los peces. Centros de Mar a Pisciculturas	Proceso Al alcanzar el peso óptimo de cosecha, los salmones son trasladados a la planta de proceso, donde son transformados bajo estrictos estándares de calidad e inocuidad alimentaria, dando origen al portafolio de productos de valor agregado de Salmones Aysén. Planta de procesos	Exportación Nuestros productos llegan a mercados de todo el mundo, con un 99% de los envíos realizados por vía marítima. La distribución se concentra principalmente en Asia, América del Norte y Europa, permitiéndonos abastecer a clientes en los principales mercados internacionales. Mercados Globales
---	---	---	--	--	---	--

Operaciones
durante el 2025

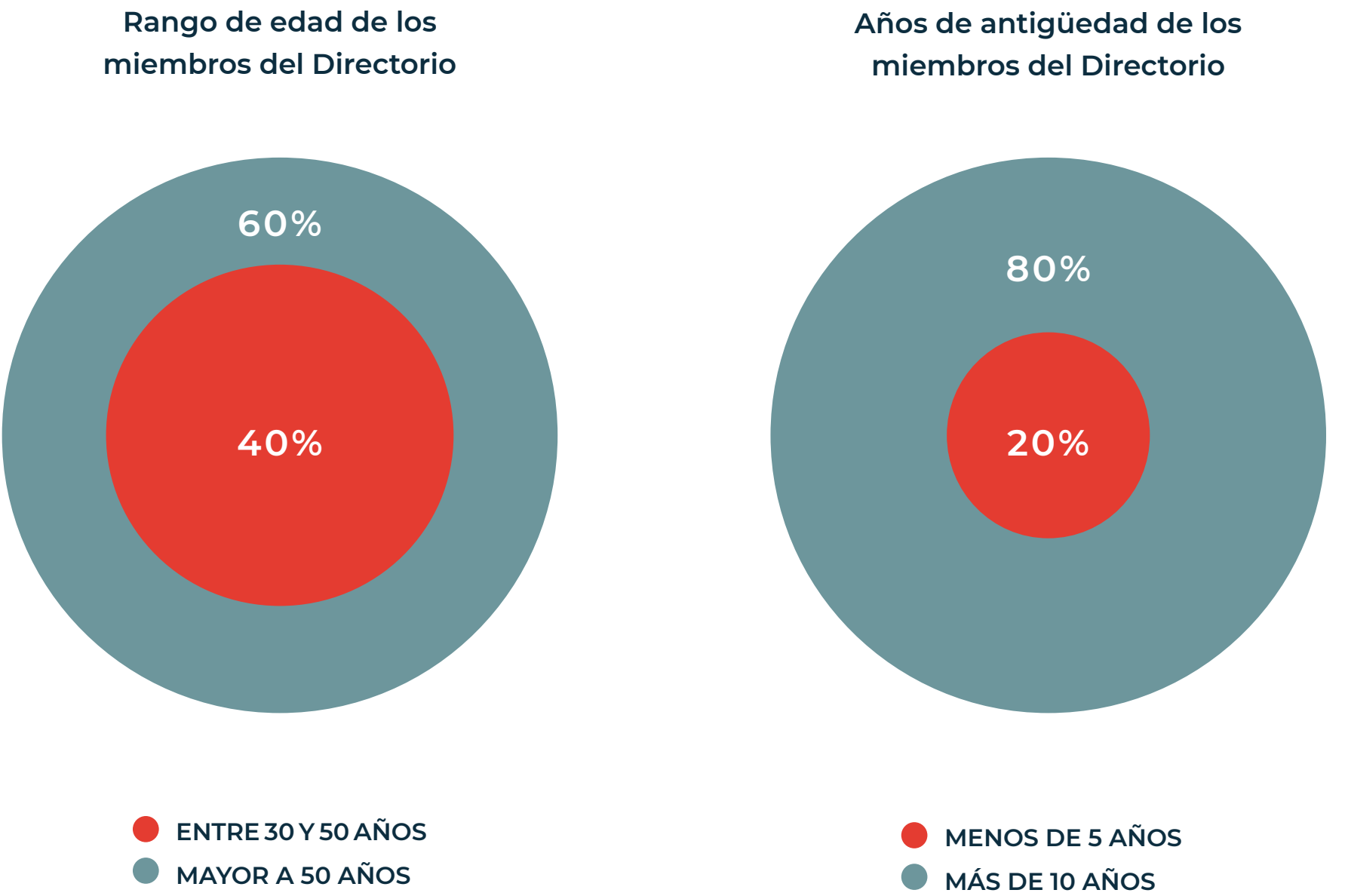




Gobierno corporativo y directorio

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.



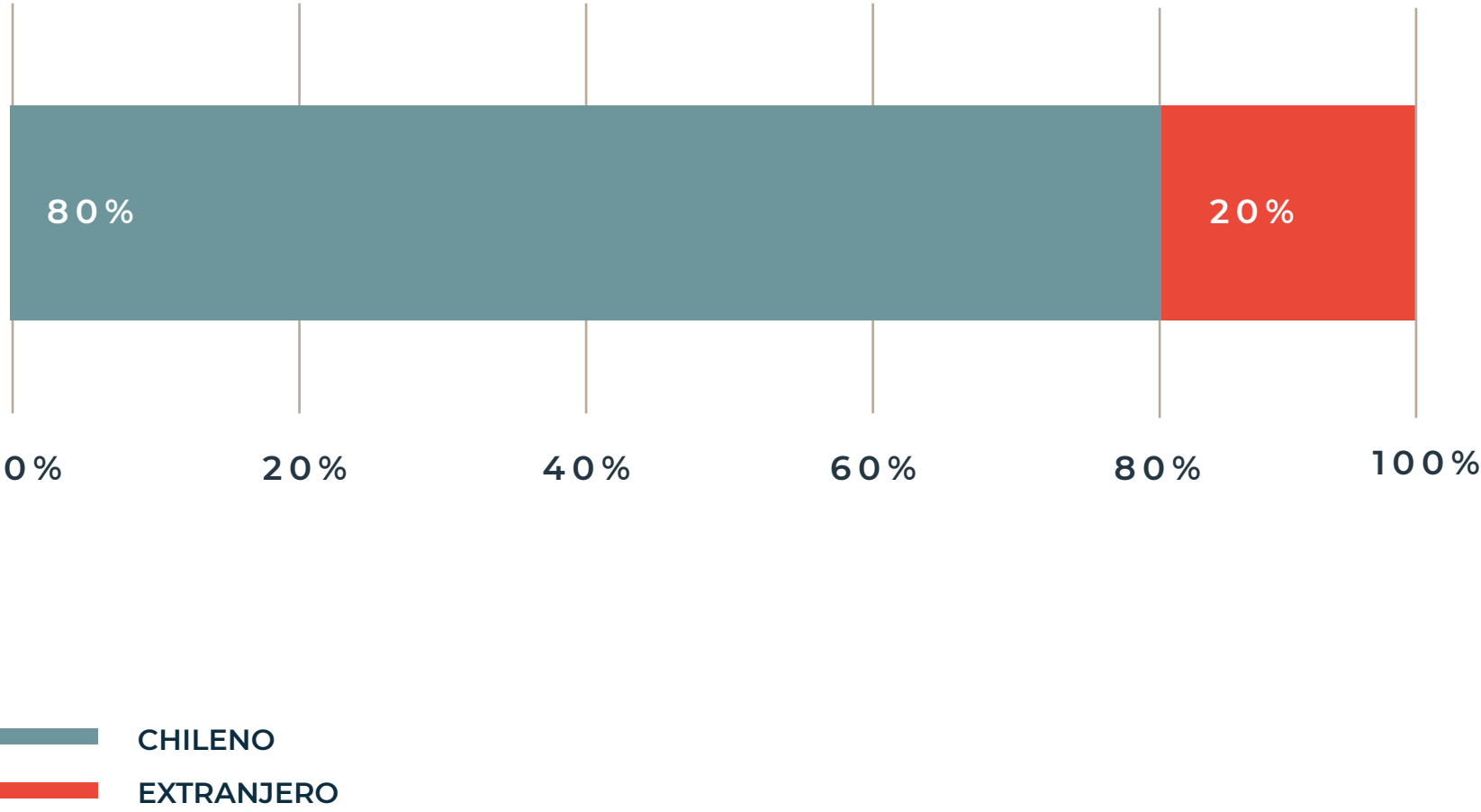
Sr. Pablo Baraona Undurraga
Presidente

Nombre	Cargo
Sr. Pablo Baraona Undurraga	Presidente
Sr. Pablo Baraona Covarrubias	Director
Sr. Aníbal Baraona Covarrubias	Director
Sr. Dennis Guhlke	Director
Sr. Jorge Baraona González ¹	Director

¹ Estuvo en el cargo de Director hasta octubre de 2025.

Gobierno corporativo y directorio

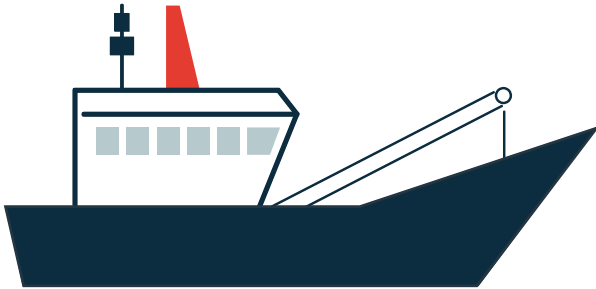
Nacionalidad de los miembros del Directorio



Comités



Comité Comercial



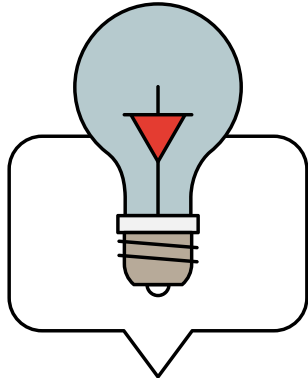
Comité Productivo



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 a 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.

* 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.

POLÍTICAS

- **Protección contra el trabajo infantil**
- **Seguridad y Salud Ocupacional**
- **Negociación colectiva y libertad sindical**
- **Acoso laboral y sexual**
- **Relaciones comunitarias**
- **Capacitaciones en Salmones Aysén**
- **Cumplimiento social para contratistas y subcontratistas de Salmones Aysén**
- **Contratación**
- **Inclusión, diversidad y no discriminación**
- **Medio ambiente y sostenibilidad**

NUESTROS CÓDIGOS DE CONDUCTA

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

ANTICORRUPCIÓN

En Salmones Aysén rechazamos la corrupción, el soborno, el cohecho y el fraude en todas sus formas, así como conductas como la negociación incompatible, la apropiación indebida y la administración desleal, ya que socavan el Estado de Derecho y constituyen una amenaza para los valores y principios de la compañía.

Anualmente realizamos evaluaciones internas para prevenir y gestionar riesgos de corrupción, junto con difundir a todos los colaboradores los lineamientos del Modelo de Prevención del Delito. Durante el año, fortalecimos estas acciones mediante capacitaciones sobre la nueva Ley de Delitos Económicos y Medioambientales, dirigidas al Directorio, Gerencias, Subgerencias y Jefaturas. Estas instancias permitieron reforzar el compromiso con el cumplimiento normativo y una conducta empresarial responsable.

En línea con lo anterior, promovemos la transparencia en nuestra cadena de valor y a partir de agosto comenzamos a entregar a nuestros proveedores nuestras políticas, procedimientos y códigos de ética, incorporando esta práctica dentro del proceso de creación y registro de proveedores.

Durante 2025 no se registraron casos de corrupción, resultado que refleja la efectividad de las medidas implementadas para prevenir conductas indebidas.



MODELO DE PREVENCIÓN DEL DELITO

Nuestro Modelo de Prevención del Delito (MPD) promueve la integridad y transparencia de la compañía, en línea con la Ley N° 20.393, con el objetivo de prevenir conductas delictivas y gestionar posibles conflictos de interés. Para ello, implementamos un sistema de control y monitoreo basado en políticas, procedimientos y una matriz de riesgo que nos permite identificar y mitigar riesgos en nuestras operaciones. En 2025 evaluamos cerca del 50% de nuestras instalaciones, proyectando completar el resto durante el primer semestre de 2026.

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. En Salmones Aysén se gestionan todas las denuncias con profesionalismo, además de garantizar el anonimato del denunciante, en caso de ser requerido. Cabe señalar que, en 2025 no recibimos denuncias de ningún tipo.

CANAL DE DENUNCIAS

Contamos con un canal de denuncias, reclamos, quejas y sugerencias disponible para colaboradores y grupos de interés internos y externos, a través de la plataforma BUK y un enlace web. Su objetivo es facilitar la comunicación, canalizar inquietudes y resguardar el cumplimiento de nuestros estándares éticos, incluyendo la prevención de prácticas como el trabajo forzoso, en línea con nuestro compromiso con la certificación ASC.

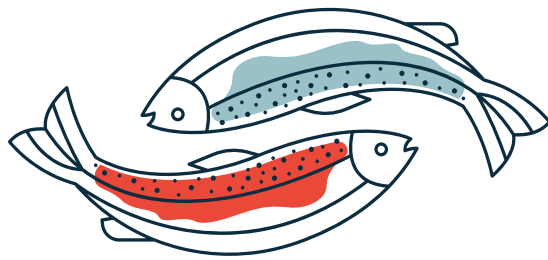
CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Durante el año 2025, se registraron 12 casos de incumplimiento normativos no significativos que derivaron en multas, donde el valor monetario fue de \$33.044.905.

Por otro lado, no se registraron demandas asociadas con la competencia desleal, prácticas monopólicas y contra la libre competencia durante el año 2025.

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.



Agua dulce y mar

Controlamos y supervisamos las etapas de piscicultura y engorda a través de FT Farming, sistema que asegura la trazabilidad de los procesos de cultivo desde la ova hasta la cosecha.

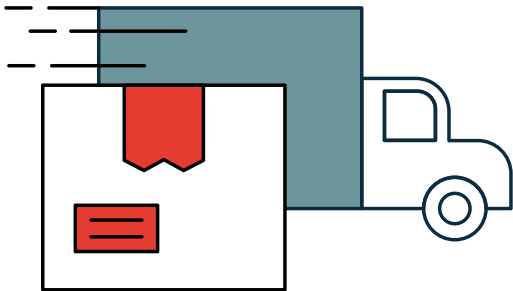
En el caso de las instalaciones externas con las que operamos, garantizamos la trazabilidad de nuestros peces a lo largo de toda la cadena productiva, asegurando además que todos los centros cumplan con los estándares ambientales, laborales y legales establecidos.



Plantas de proceso

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

En el caso de las instalaciones externas que procesan nuestros peces, contamos con contratos que regulan el cumplimiento de estándares ambientales, laborales, sanitarios y legales.



Proveedores de materias primas

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 GLOBALG.A.P. realizando seguimientos verificación de los requisitos mediante auditorías externas.

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



Calidad e inocuidad

En Salmones Aysén estamos comprometidos con la inocuidad de los alimentos y con la prevención y reducción de la pérdida de alimentos a lo largo de nuestra cadena de suministro. Para ello, hemos implementado prácticas rigurosas en todas nuestras operaciones, así como políticas internas, programas operacionales y sistemas de gestión orientados a asegurar la calidad, la inocuidad y la eficiencia operacional.

Prácticas que aseguran la calidad e inocuidad de nuestros productos

Contamos con un conjunto de iniciativas que permiten identificar los peligros a los que se enfrentan nuestros productos durante la línea productiva, entre las que se incluyen el Programa de Aseguramiento de Calidad, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y el Programa Operacional de Saneamiento.

PCC1	PCC2	PCC3
Evaluación organolépticamente y control documental de las materias primas recepcionadas	Detección de metales en los productos	Control de etiquetado, asegurando el cumplimiento de requisitos normativos y de información al consumidor

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.

Calidad e inocuidad

Prácticas que aseguran la calidad e inocuidad de nuestros productos

La eficacia de nuestras acciones se sustenta en la capacitación continua de nuestros colaboradores, la implementación de sistemas de trazabilidad, la realización de auditorías externas y la obtención de certificaciones bajo estándares internacionales, las cuales validan el desempeño de nuestros sistemas y aseguran el cumplimiento de los requisitos nacionales e internacionales en materia de seguridad alimentaria, calidad e inocuidad.

Debido a lo anterior, durante el 2025 ninguno de nuestros productos fue retirado del mercado por motivos de inocuidad de alimento.

Reducción de las pérdidas en el proceso productivo

Entre las principales prácticas implementadas para reducir las pérdidas se encuentran la evaluación y control de materias primas en recepción, el monitoreo de los procesos productivos y de los puntos críticos de control (PCC), así como la gestión de inventarios y la trazabilidad, con el fin de asegurar una adecuada rotación de productos y el control de lotes y fechas. A ello se suma la capacitación continua del personal en buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.

Complementamos estas acciones cumpliendo con estándares internacionales como ASC, BAP y BRCS, y gestionamos de forma responsable aquellos productos que no cumplen requisitos para consumo humano, asegurando su correcta disposición y trazabilidad.

INICIATIVA

Implementación de tecnología de nanoburbujas en la planta Ancud

Durante 2025 se implementó un sistema de nanoburbujas en la Planta Ancud. Este procedimiento consiste en la inyección controlada de burbujas de tamaño nanométrico en el agua utilizada en los procesos de limpieza, lavado y saneamiento.

Estas burbujas presentan alta estabilidad y capacidad de dispersión permitiendo mejorar la remoción de materia orgánica, biofilms y microorganismos y de esta manera, optimizando la eficacia de los programas de limpieza y desinfección.

La incorporación de esta tecnología contribuye a:

- Incrementar la capacidad de remoción de materia orgánica y biofilms adheridos a superficies, equipos y líneas de proceso, facilitando su desprendimiento durante las etapas de limpieza.
- Reducir la carga microbiológica mediante la generación de especies reactivas de oxígeno y el aumento de la eficiencia de los agentes sanitizantes.
- Mejorar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección (L&D), optimizando los tiempos de contacto y la acción mecánica del agua.
- Disminuir la probabilidad de contaminación cruzada, reforzando el control de peligros biológicos asociados a la inocuidad alimentaria.

Esta iniciativa contribuye a una operación más eficiente y sustentable mediante la optimización en el uso de recursos, la reducción potencial en el consumo de insumos químicos y el fortalecimiento de los estándares de inocuidad alimentaria.

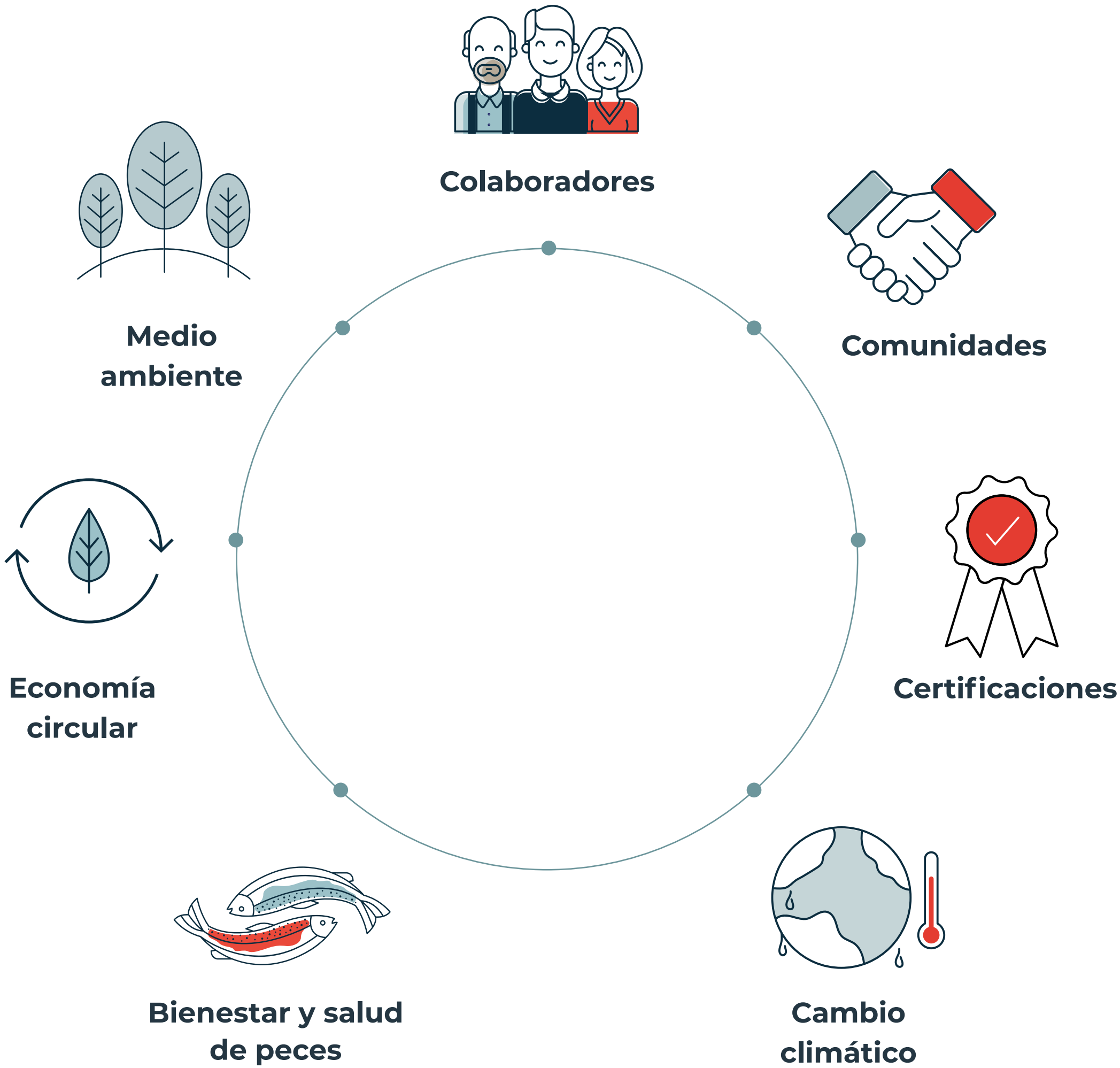
02

Creación de valor

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD • APOORTE A LA ODS • GRUPOS DE INTERÉS • AFILIACIÓN A ASOCIACIONES

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.



Aporte a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (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



Desde 2020 somos parte del Consejo del Salmón, asociación gremial que impulsa una cadena productiva competitiva y sustentable, promoviendo empleos de calidad y altos estándares en integridad y buenas prácticas.

A través de esta instancia, participamos en iniciativas como limpieza de costas, desarrollo de lineamientos frente a contingencias, mortalidad masiva y eventos FAN, además de reportes de sostenibilidad y estrategias de comunicación para el sector.



Somos parte de la Global Salmon Initiative, una organización que promueve la producción de salmón como una fuente sostenible de proteína, con foco en la acción climática, el respeto por la naturaleza y sistemas alimentarios sostenibles.

En este espacio colaboramos en el desarrollo de lineamientos ambientales, metodologías para medir la huella de producto y el reporte de indicadores de salud de peces y sostenibilidad.

03

Certificaciones

CERTIFICACIONES POR TIPO DE INSTALACIÓN

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 diversas certificaciones y procesos de auditorías externas, las que se llevan a cabo tanto en centros de cultivo como también en plantas de proceso, las que respaldan nuestro compromiso con los estándares nacionales e internacionales.

NUESTRAS METAS

Metas

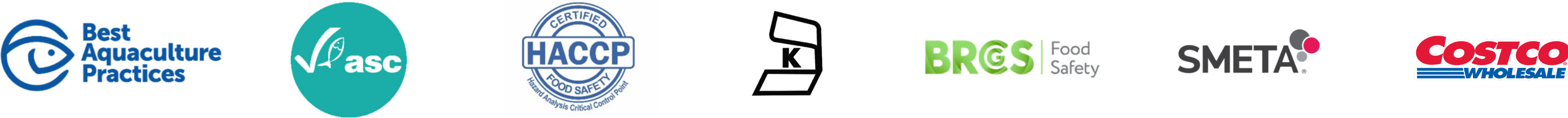
- Dirigir los esfuerzos para certificar el 100% de biomasa proveniente de centros productivos, enfocándonos en certificaciones como Aquaculture Stewardship Council (ASC) y Mejores Prácticas Acuícolas (BAP por sus siglas en inglés), que buscan asegurar una acuicultura sostenible.

Avances 2025

- 

 • Alcanzamos el 97% de biomasa certificada

- Mantener certificaciones.





97%

Total Biomasa certificada



10%

Biomasa certificada BAP

3%

No certificada

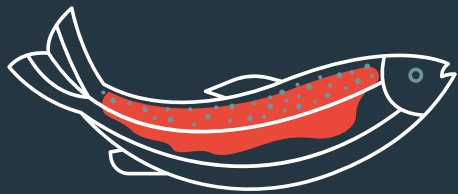
87%

Biomasa certificada ASC



Plantas de procesos

- 1 ASC
 1 BAP
 1 HACCP
 1 KOSHER
- 1 BRCGS
 1 SMETA
 1 COSTCO



Centros de Agua Dulce

- 2 ASC
 1 BAP



Centros de Agua Mar

- 12 ASC
 3 BAP

04

Medio
Ambiente



BIODIVERSIDAD • GESTIÓN HÍDRICA • DIETAS SOSTENIBLES PARA NUESTROS PECES

NUESTRAS METAS

Metas	Avances 2025
Al 2026, alcanzar INFAs² 100% aeróbicas considerando plan preventivo de recuperación de fondo.	✓
Establecer un plan de recuperación de restos náufragos consolidados hacia el 2026.	✓ Plan consolidado que comenzó su ejecución en septiembre.
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.	✓ FFDRm de 0,16 y FFDRo de 0,58
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.	▢ Tasa de conversión económica de 1,09

²Informe ambiental que a partir de muestreos evalúa el estado del fondo marino sobre los centros de cultivo.



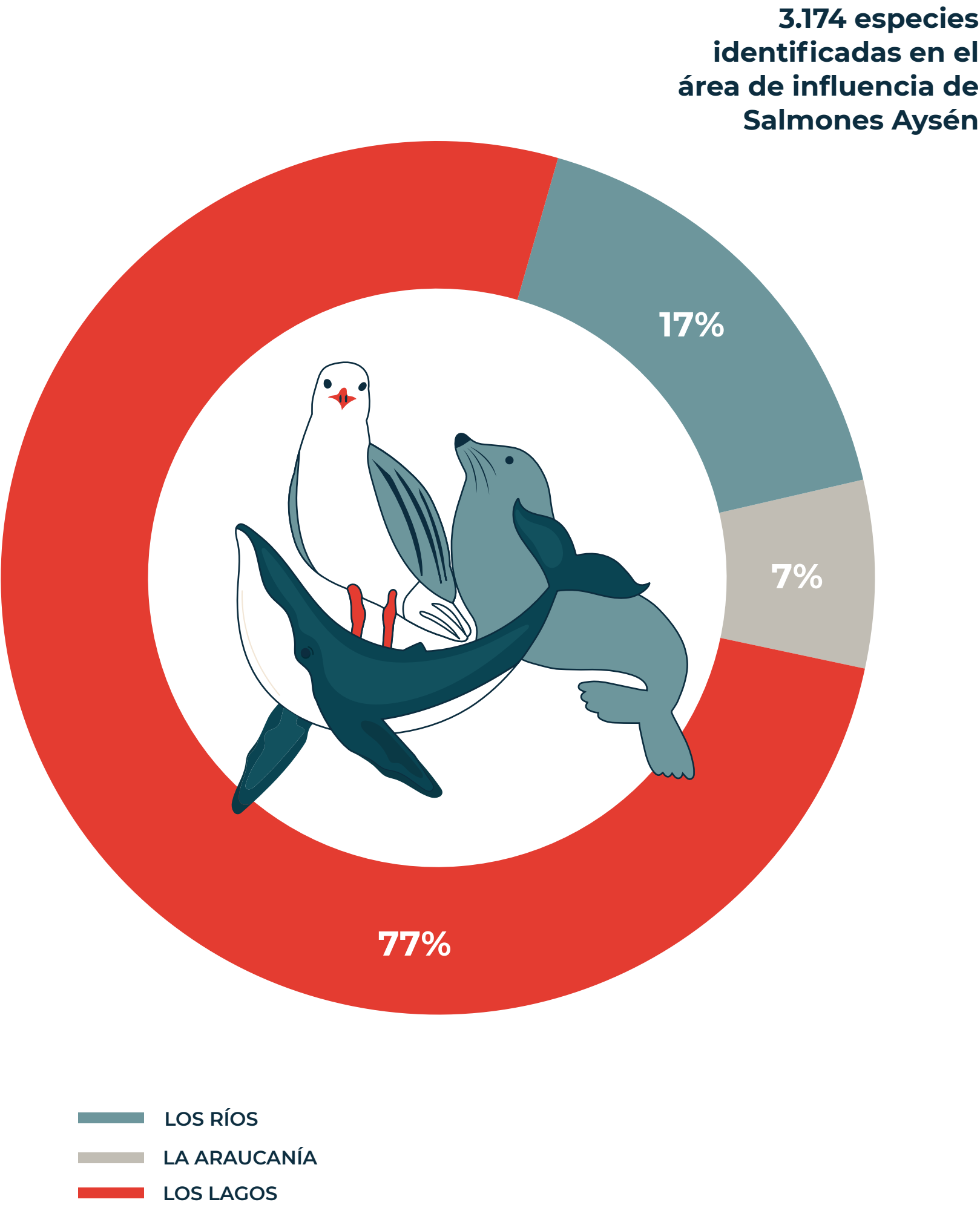
Biodiversidad

En Salmones Aysén procuramos 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 2025, contamos con una concesión aledaña al Parque Nacional Alerce Andino. Si bien, no es dentro de un área protegida, procuramos llevar a cabo todos los protocolos necesarios para monitorear la biodiversidad que se encuentre en estado de conservación según la IUCN.

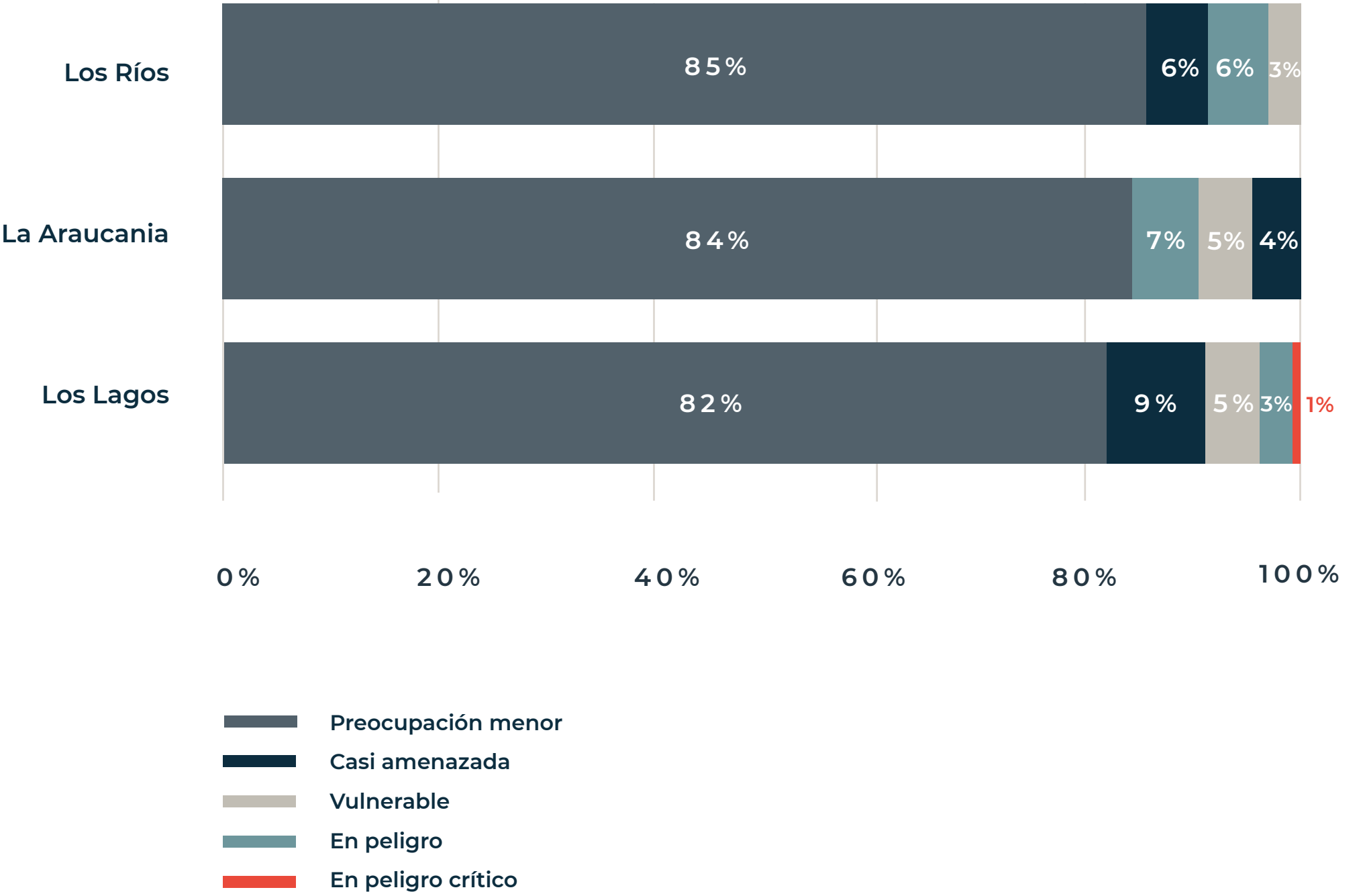
Como parte de nuestros monitoreos, y con el fin de identificar posibles daños en áreas de operación, se elabora una matriz de aspectos e impactos, además de un Plan de Interacción con la Fauna Silvestre y el Entorno y un Protocolo de Avistamiento e Interacción con Mamíferos Marinos.

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





Los avistamientos de animales, según su clasificación³ por la IUCN, se distribuyen según:



³ 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.



INFORMES AMBIENTALES (INFA)

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



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.

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.

También nos preocupamos de aplicar todos los tratamientos necesarios para cumplir con la normativa asociada a los efluentes que regresan a los ríos.

En el caso de las emisiones atmosféricas, estas son cuantificadas e informadas en RETC (Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminantes).



Centros de cultivos de agua mar y ríos

Durante la etapa de cultivo podrían generarse diversos impactos potenciales, como por ejemplo el escape de peces, la decantación de alimento y heces de peces al fondo marino, la emisión de riles y residuos, entre otros.

Para prevenir y gestionar estos impactos, en Salmones Aysén nos regimos por exigentes estándares ambientales, respaldados por certificaciones internacionales como BAP y ASC, velando por:

- Minimizar la interacción de nuestras faenas sobre la fauna.
- Mantener en 0 el escape de peces a través de nuestro Protocolo*.
- Utilizar antimicrobianos solo cuando es estrictamente necesario.
- 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.
- Contar con un plan de recuperacion de restos náufragos.

En el caso de las emisiones atmosféricas, estas son cuantificadas e informadas en RETC.



*Protocolo de escape de peces considera mantenciones periódicas, capacitaciones y uso de materiales de calidad.





Planta de procesos

De manera general, nuestros impactos están establecidos e identificados según las evaluaciones de impacto ambiental de nuestras instalaciones

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.

A través de la certificación de las instalaciones bajo el estándar BAP, se evidencia la gestión de lo mencionado con anterioridad a través de la verificación mediante auditorías que se realizan de manera externa y que exigen el cumplimiento de tales estándares.

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.

En el caso de las emisiones atmosféricas estas son cuantificadas e informadas en RETC (Registro de Emisiones y Transferencia de Contaminantes).





Proveedores

En Salmones Aysén promovemos una cadena de suministro responsable, asegurando que nuestros proveedores cumplan con estándares y certificaciones en materia ambiental, contribuyendo así a la reducción de impactos en los ecosistemas. Para ello, incorporamos en nuestros contratos cláusulas asociadas al cumplimiento normativo ambiental, estableciendo que cualquier incumplimiento puede derivar en el término de la relación contractual.

- Instalaciones de externos:** corresponden a centros donde se cultivan los peces hasta las etapas de alevines y smolt, así como plantas de proceso primarias y secundarias. A estos proveedores les exigimos el cumplimiento de la normativa ambiental y de nuestros estándares internos, necesarios para mantener certificaciones como ASC y BAP. En este contexto, realizamos auditorías internas para verificar su desempeño, el cual posteriormente es validado en auditorías externas asociadas a dichas certificaciones.
- Proveedores de alimento:** exigimos altos estándares relacionados con la protección de ecosistemas naturales, incluyendo la trazabilidad de los ingredientes utilizados. Verificamos las especies de origen (principalmente pesca pelágica), evaluando su estado en listas de conservación, así como su desempeño en indicadores de sostenibilidad. Adicionalmente, solicitamos información sobre emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a la producción del alimento, junto con certificaciones de las plantas proveedoras.

Si bien no contamos con información completa para la totalidad de nuestros proveedores, nuestras certificaciones ASC y BAP nos exigen avanzar en la recopilación de antecedentes ambientales y sociales, especialmente en el caso de proveedores estratégicos. Durante 2025 trabajamos con Salmofood y Ewos, quienes proporcionaron información sobre la trazabilidad de sus materias primas y la sostenibilidad de sus operaciones.



Nivel organizacional

Como Salmones Aysén, formamos parte del gremio Consejo del Salmón, donde desarrollamos planes en conjunto a otras empresas para reducir el impacto en los ecosistemas, con iniciativas como los planes de limpieza de playas de sumideros, entre otros.

Adicionalmente estamos adheridos al GSI con quienes se trabaja para lograr una acuicultura cada vez más sustentable, a través de instancias colaborativas con los demás integrantes del gremio.

Durante 2025, el 100% de la biomasa cosechada no presentó carga ambiental, ya que todos los centros cosechados cumplieron con condiciones aeróbicas al finalizar el ciclo productivo. Asimismo, no ha sido necesario establecer asociaciones con terceros para la restauración o protección de hábitats, dado que no se han registrado afectaciones en las áreas donde se desarrollan nuestras operaciones.



INICIATIVA

DESARROLLO DE MODELO DE GESTIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES

Durante el año 2025 el equipo de concesión y medioambiente de Salmones Aysén desarrolló un modelo de gestión de riesgos ambientales basado en la identificación y análisis de incumplimientos normativos. Paralelamente, se inició la construcción de un modelo matemático que, en una primera etapa, permite diagnosticar la condición ambiental de cada centro de agua mar mediante un sistema de categorización tipo “semáforo”. Esto facilita la visualización temprana de posibles desviaciones y el seguimiento sistemático del desempeño ambiental.

En la segunda etapa que se llevará a cabo durante el 2026, el modelo buscará incorporar capacidades predictivas que permitan simular distintos escenarios a partir de la interacción con variables productivas. Esto permitirá anticipar potenciales impactos ambientales y evaluar alternativas operacionales antes de su concretarse.

La aplicación de esta herramienta contribuye directamente a la sostenibilidad de la compañía, fortaleciendo la gestión preventiva de riesgos ambientales, mejorando el cumplimiento normativo, optimizando la toma de decisiones operacionales y promoviendo una producción más responsable y eficiente. De esta manera, se favorece la protección de los ecosistemas marinos, la continuidad operacional de los centros de cultivo y la generación de valor sostenible en el largo plazo.

Gestión hídrica

La reducción, conservación y reutilización 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 dispositivos permiten verificar el consumo hídrico en función de los volúmenes de extracción autorizados y efectivamente utilizados, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente.

Asimismo, con el propósito de controlar los impactos sobre los cuerpos de agua receptores y prevenir alteraciones ecológicas, el proceso incorpora sistemas de tratamiento, tales como decantación y/o filtración de alta eficiencia. Junto con lo anterior, se realizan muestreos periódicos en las instalaciones con el objetivo de detectar posibles variaciones en los parámetros de calidad del agua, verificar el cumplimiento del caudal ecológico establecido y asegurar el cumplimiento de la norma de emisión D.S. N.º 90/2000.



Concesiones Río y Mar

Para los centros de agua mar con base en tierra, el uso de agua se asocia a agua de pozo y agua potable rural (APR) para fines de habitabilidad, generando descargas hacia sistemas propios de tratamiento de aguas servidas.

En el caso de los pontones, utilizamos agua desalinizada para la habitabilidad, destinada a servicios higiénicos y duchas. Estas aguas servidas son tratadas mediante una Planta de Tratamiento Físico-Químico (PTAS), con el propósito de ser devueltas al mar cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos en la normativa vigente.

Adicionalmente, contamos con una alternativa a la PTAS que permite la evaporación de las aguas servidas generadas, evitando su descarga al mar.

En Salmones Aysén establecemos metas orientadas a mantener las condiciones ambientales aeróbicas mediante el uso de dietas de alta flotabilidad y digestibilidad. Esta estrategia nos permite minimizar la sedimentación del alimento no consumido y optimizar el Factor de Conversión Económico (FCe), reflejando una máxima eficiencia nutricional y un menor impacto en el entorno bentónico.

Planta de procesos

Nuestras plantas disponen de caudalímetros para el monitoreo preciso del flujo hídrico. Este recurso proviene tanto de captaciones propias como de agua potable adquirida a terceros, para la cual se dispone de registros a través de boletas y facturas. En el caso de Planta Ancud, se incluye el abastecimiento desde pozos y agua de mar.

En lo que respecta a la gestión de Residuos Industriales Líquidos (Riles), la descarga de efluentes tratados al medio marino en Planta Ancud se realiza en estricto cumplimiento de la normativa vigente y los compromisos contractuales. Esta operación es respaldada por un Plan de Vigilancia Ambiental (PVA) de periodicidad semestral, diseñado para evaluar y asegurar la estabilidad biológica y fisicoquímica del fondo marino en el área de influencia de la descarga.

GESTIÓN DE LOS IMPACTOS

Con el propósito de mitigar el impacto sobre el recurso hídrico, implementamos un monitoreo constante de los efluentes en nuestras pisciculturas y en Planta Ancud. Esta gestión se complementa con un estricto seguimiento transversal a las concentraciones de nitrógeno y fósforo en todas nuestras operaciones, incluyendo los centros de cultivo, asegurando así el control del aporte de nutrientes al medio acuático.

EXTRACCIÓN DE AGUA

La extracción de agua en todas las instalaciones y áreas donde Salmones Aysén mantiene operaciones alcanzó los 53.123 ML⁴. Esta cifra considera, de manera desagregada, el agua adquirida a terceros, las captaciones desde fuentes subterráneas (pozos), así como los recursos hídricos continentales y marinos.

Durante 2025 operamos casi en su totalidad en zonas sin estrés hídrico⁵, con una mínima participación en Chiloé (0,1% del consumo). Utilizamos agua de pozos, vertientes y fuentes superficiales en pisciculturas, la cual es debidamente tratada y restituida al correspondiente cuerpo de agua. En nuestra planta de Ancud, el agua proviene de pozos y del mar para uso en procesos industriales.



Tabla 3: Extracción de agua según tipo de fuente (ML)⁶

Fuente	Piscicultura procesos	Piscicultura potable	Centros agua mar y río	Plantas de proceso	Oficinas administrativas
Agua superficial	51.363,7	0,96	0,00	0,00	0,00
Agua subterránea	1.546,9	0,6	0,89	54,29	0,00
Agua Marina	0,00	0,00	5,32	80,35	0,00
Agua producida	0,00	0,00	0,00	0	0,00
Agua de terceros	0,00	0,56	1,31	66,55	1,83
Total (ML)	52.910,6	2,12	7,52	201,2	1,83

Durante el año 2025, debido al cambio de proveedor del sistema de telemetría de las pisciculturas, fue necesario estimar los flujos de agua. En este contexto, no fue posible utilizar los registros provenientes de los totalizadores, por lo que el consumo de agua se estimó utilizando los promedios diarios de los caudales registrados, los cuales sirvieron de base para calcular el volumen de agua consumido durante todo el período 2025 en las pisciculturas.

⁴ML: Megalitros

⁵Se consideró estrés hídrico a las zonas declaradas con escasez hídrica por resolución vigente de la DGA. Decreto MOP N.º 47, de 21 de marzo de 2025, que prorroga la declaración de zona de escasez hídrica en la provincia de Chiloé, Región de Los Lagos.

⁶Contamos con información de los sólidos disueltos de Piscicultura procesos pero no de los sólidos disueltos totales en todas las fuentes de extracción de agua restantes, por lo que nuestro reporte considera el consolidado sin la apertura de agua dulce y otras aguas (GRI 303-3.c).



INICIATIVA

RECAMBIO DE BOTELLONES DE AGUA A SISTEMA DE FILTRACIÓN DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO

Durante el año 2025 nuestra compañía inició la implementación de un sistema de filtración de agua para el consumo en oficinas, pisciculturas y plantas de proceso, a modo de realizar el recambio de botellones de agua.

A lo largo de 2025 se instalaron 18 equipos, y para el siguiente periodo se proyecta la instalación de 45 equipos más.

Esta iniciativa pretende evitar 1.980 recargas de agua de 20L en un año, que equivale a la reducción en el uso de plástico de 1.260 kilos, y por ende evitar la emisión de 13.392 de kgCO₂e.

INICIATIVA

COMIENZO DE LA GESTIÓN HÍDRICA EN SALMONES AYSÉN

Durante 2025, Salmones Aysén realizó por primera vez una medición integral de su desempeño hídrico, incorporando la evaluación de la Huella de Agua conforme a la norma ISO 14046 y de la Huella Hídrica bajo la metodología Water Footprint Network (WFN), estableciendo el año 2024 como línea base para futuras comparaciones. El estudio abarcó todas las operaciones de la compañía, incluyendo centros de agua dulce, agua mar, plantas de proceso y áreas administrativas, considerando el ciclo productivo completo del salmón Coho desde la incubación hasta el procesamiento final. La evaluación permitió cuantificar tanto los consumos directos como los impactos indirectos asociados a la cadena de valor mediante un enfoque de Análisis de Ciclo de Vida.

Los resultados muestran que los centros de agua dulce presentan la mayor intensidad de uso hídrico (1,72 m³/kg WFE), seguidos por los centros de agua mar (0,98 m³/kg WFE), mientras que las plantas de proceso y las áreas administrativas registran intensidades significativamente menores. A nivel consolidado los resultados son los siguientes:

Huella de Agua de

2,80
m³/kg WFE

bajo ISO 14046



Huella Hídrica total de

3,58
m³/kg WFE

según la metodología WFN.



Esta información constituye una base estratégica para fortalecer la gestión sostenible del recurso hídrico, orientar iniciativas de eficiencia y respaldar la toma de decisiones alineadas con estándares internacionales.

Dietas sostenibles para nuestros peces

En Salmones Aysén promovemos el uso de dietas acuícolas sostenibles, colaborando estrechamente con nuestros proveedores en el desarrollo de iniciativas que permitan mitigar la presión sobre los ecosistemas marinos y reducir la huella de carbono asociada a la cadena de suministro.

En este contexto, trabajamos continuamente en mejorar la eficiencia en el uso de alimento, optimizando el proceso de alimentación de salmones. A través de innovación tecnológica, ajustes nutricionales y un manejo más preciso en los centros de cultivo, buscamos aumentar la digestibilidad y eficiencia del alimento, avanzando hacia factores de conversión cada vez más bajos. Esta optimización controla directamente el impacto ambiental en el entorno bentónico, maximizando simultáneamente la eficiencia operacional y el desempeño económico de las operaciones.

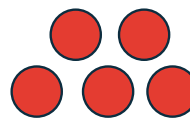
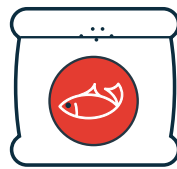


Asimismo, promovemos el abastecimiento de dietas con un menor impacto sobre los recursos pesqueros silvestres. En este sentido, avanzamos en la reducción del uso de ingredientes marinos en las dietas, especialmente aquellos provenientes de la pesca pelágica, alineando nuestra estrategia nutricional con los más altos estándares internacionales y las mejores prácticas globales de suministro responsable.

DEPENDENCIA DE PECES DE FORRAJES (FFDR) E ÍNDICE FIFO

FFDR harina pescado

0,16

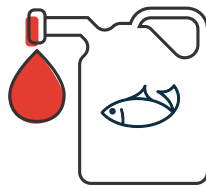


0,24

FIFO

FFDR aceite pescado

0,58



ABASTECIMIENTO SOSTENIBLE DE MATERIAS PRIMAS MARINAS

Ingredientes marinos* certificados o en Proyectos de Mejora Pesquera

83,9%

Incluyendo MSC, MarinTrust, Comprehensive FIP, Basic FIP, MarinTrust Improvers Program

*Incluye trimming

Durante 2025, el 83,9% de nuestros ingredientes marinos provino de fuentes certificadas o en proceso de mejora pesquera, incluyendo estándares reconocidos como MSC, MarinTrust y programas Fishery Improvement Projects (FIP). Este indicador refleja el compromiso de Salmones Aysén con el abastecimiento responsable, priorizando materias primas de pesquerías gestionadas de manera sostenible o que avanzan activamente hacia mejores prácticas, contribuyendo así a la conservación de los recursos marinos y a la transparencia en la cadena de suministro.

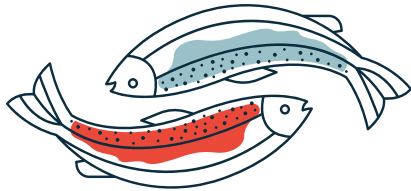
A woman with dark hair and glasses, wearing a dark jacket, is focused on a handheld device. She is standing in front of a large tank filled with salmon. The scene is dimly lit, with light reflecting off the water and the fish. The overall tone is professional and scientific.

05

Bienestar y salud
de los peces

BIENESTAR ANIMAL, USO RESPONSABLE DE ANTIMICROBIANOS

Bienestar y salud de peces



NUESTRAS METAS

Metas

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

Avances 2025



- Realización de un diagnóstico para evaluar la línea base en términos de bienestar animal, con el fin de orientar la política a la realidad de Salmones Aysén y de la industria.



- 9 de 16 centros certificados, equivalentes al 56% de nuestras instalaciones y a 29.620 toneladas de biomasa certificadas (cosecha viva).

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 anestesias, 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 terapéuticas 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 ejemplares, el cual se ejecuta estrictamente bajo protocolos que resguardan el bienestar animal, baños con acondicionadores de agua, entre otros.

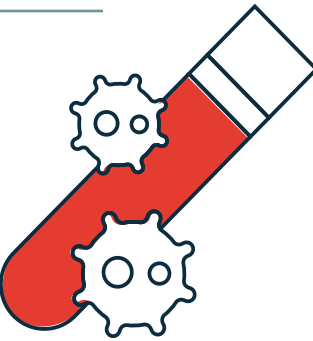
USO DE ANTIBIÓTICOS

En Salmones Aysén asumimos la responsabilidad de resguardar la salud y el bienestar de nuestros peces mediante una estrategia basada en el uso de vacunas y dietas funcionales que fortalecen su sistema inmunológico, privilegiando soluciones no farmacológicas para la prevención y el control de enfermedades. Frente a desafíos sanitarios, promovemos un uso estrictamente responsable y acotado de antibióticos, los cuales se aplican exclusivamente con fines terapéuticos, bajo prescripción y supervisión veterinaria.

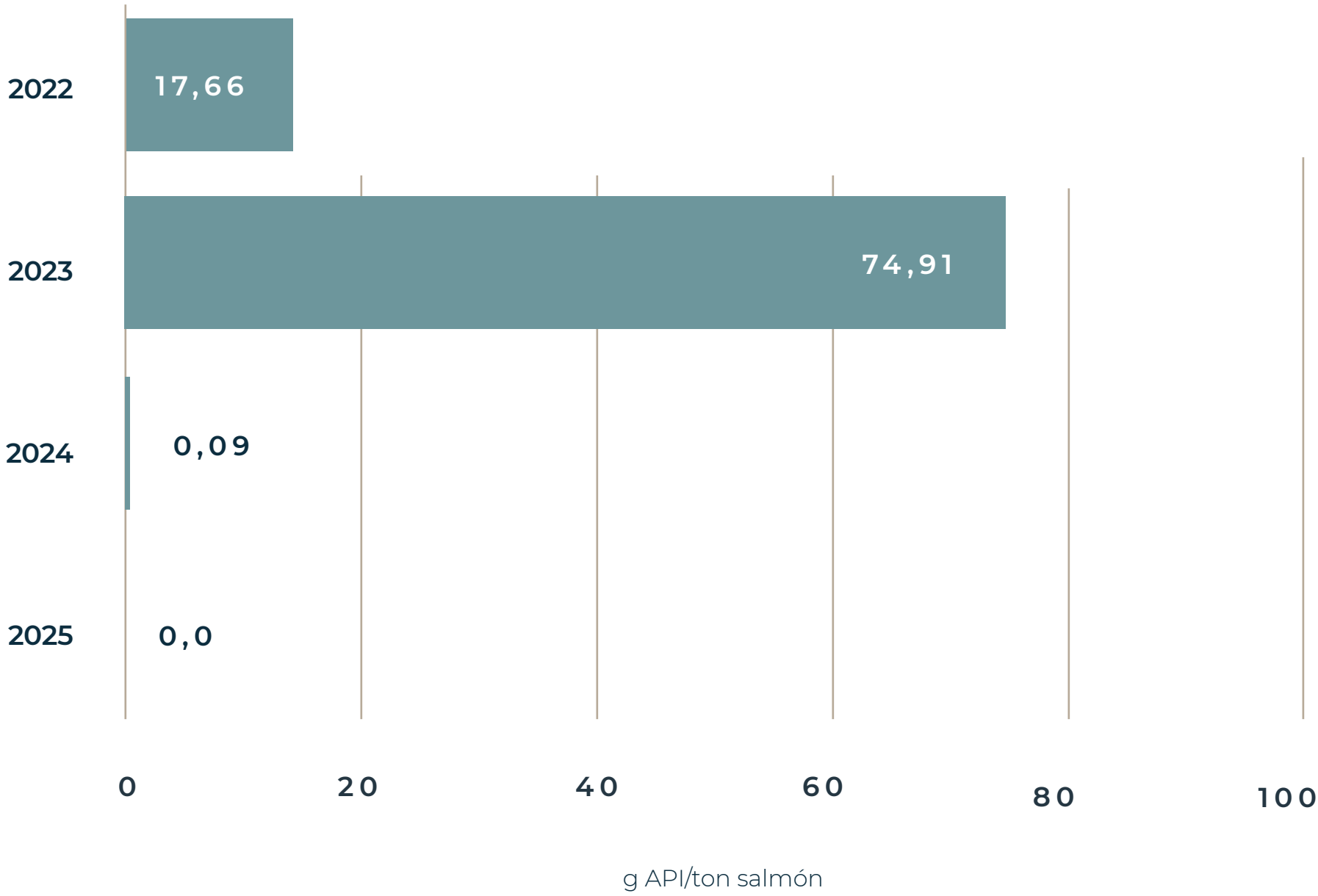
Los antibióticos se utilizan principalmente para tratar la Enfermedad Bacteriana del Riñón (BKD) y, en menor medida, la Septicemia Rickettsial Salmonídea (SRS). En agua dulce, contamos con un plan sanitario enfocado en reducir progresivamente el uso de tratamientos para BKD, mientras que para SRS, de menor incidencia en salmón coho, implementamos sistemas de monitoreo y control que permiten prevenir su aparición y mitigar sus efectos.

Durante el ejercicio, Salmones Aysén avanzó significativamente en su estrategia de producción libre de uso de antibiótico al incorporar la certificación internacional Raised Without Antibiotics (RWA), la cual verifica la ausencia de tratamientos antimicrobianos durante todo el ciclo de vida del pez. Este hito complementa y eleva el alcance del Programa para la Reducción del Uso de Antimicrobianos (PROA) de Sernapesca, el cual valida la fase de cultivo marino, manteniendo algunos centros adscritos a esta iniciativa pública como un pilar de respaldo institucional y cumplimiento con las directrices gubernamentales.

29.629 toneladas de biomasa certificadas RWA
 5.084 toneladas de biomasa certificadas PROA



Uso de antibióticos en mar durante los últimos años*



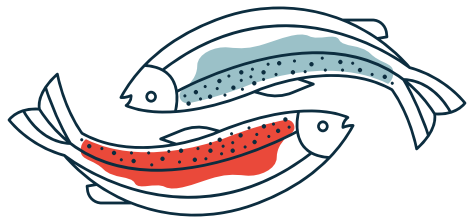
* Gramos de principio activos aplicados a centros productivos, dividido por las toneladas cosechadas recibidas en planta más la mortalidad anual del salmón coho. No incluye centro reproductor.

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

MORTALIDAD DE LOS PECES

3,29

TASA DE MORTALIDAD DE PECES



Causa de muerte⁷

Oxígeno	20%
Ictericia	19%
Desadaptado	19%
Daño mecánico	15%
Lobo marino	7%
Deforme	7%
Transporte	6%
BKD	2%
Otras causas ⁸	3%

⁷Tasa 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)

⁸Otras causas abarcan productiva, bloat, pájaro, exophialosis, madurodesconocida, sin causa aparente y otros.



INICIATIVA



CERTIFICACIÓN LIBRE DE USO DE ANTIBIÓTICOS (RAW)

En 2025, Salmones Aysén obtuvo por primera vez la certificación Raised Without Antibiotics (RWA), estándar internacional que acredita que la producción se realiza sin el uso de antibióticos durante todo el ciclo productivo, desde la ova hasta la cosecha.

Durante el período, nueve centros de agua mar fueron certificados bajo este estándar, alcanzando una biomasa cosechada de 29.620 toneladas en peso vivo.

La compañía presenta uno de los índices de uso de antibióticos más bajos de la industria y la obtención de esta certificación constituye un hito relevante, que respalda nuestros esfuerzos en materia de producción responsable y certifica el cumplimiento de altos estándares sanitarios a lo largo de toda nuestra operación.



INICIATIVA

USO DE IA PARA EL BIENESTAR DE PECES

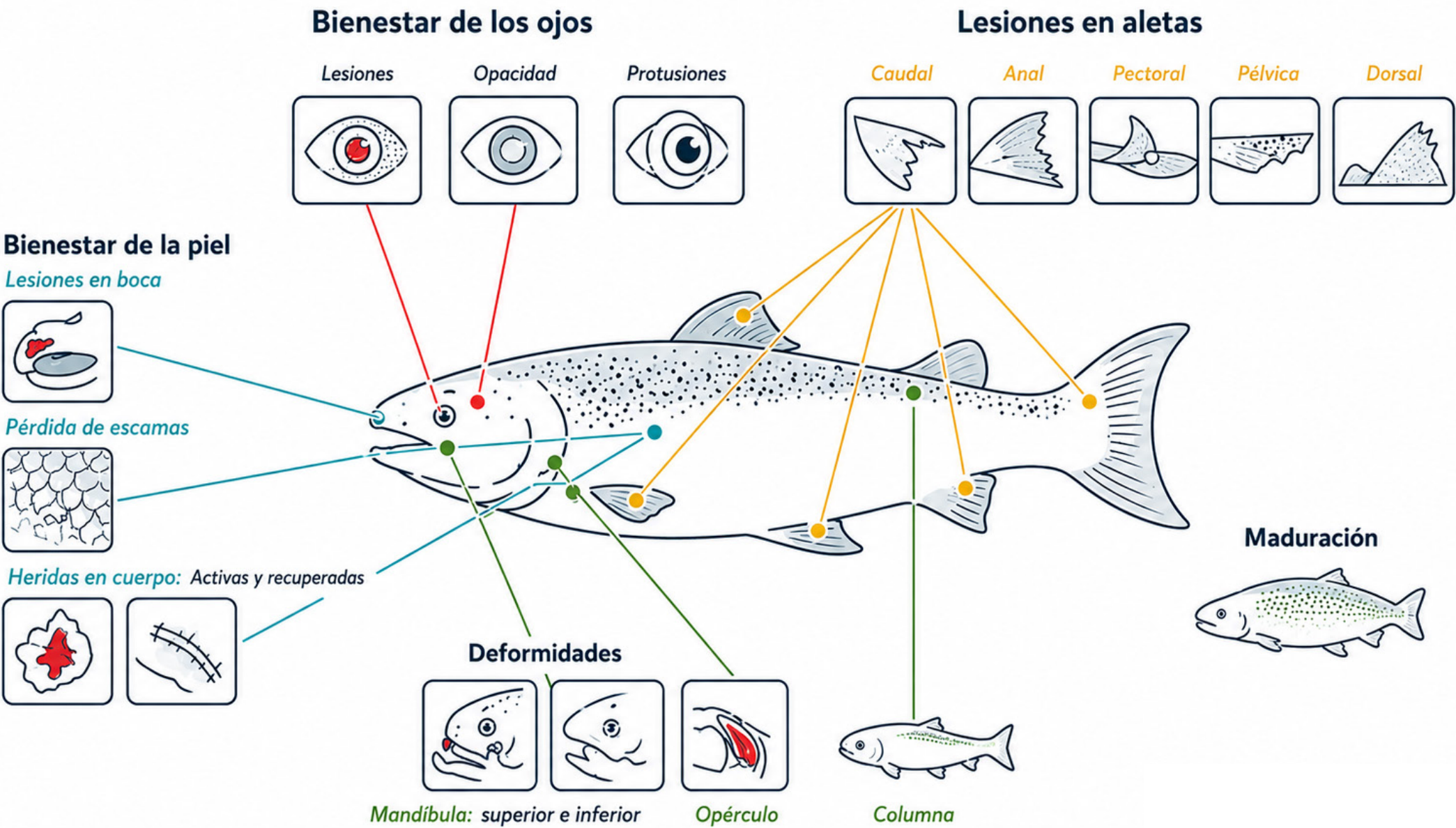
Durante 2025, el centro Codihue implementó un plan piloto en conjunto con Aquabyte, empresa especializada en soluciones de monitoreo acuícola basadas en inteligencia artificial, para incorporar un sistema de cámaras orientado a la detección temprana de condiciones de salud de los peces y a la optimización de la eficiencia operativa en los centros. Esta tecnología permite analizar de forma continua el comportamiento y condición de los peces, generando información clave para la toma de decisiones.

Esta iniciativa resulta especialmente relevante, ya que la efectividad de este tipo de herramientas depende de la recopilación continua de datos que permitan su mejora y desarrollo.

Entre sus principales beneficios se destacan:

- Generación de alertas tempranas ante desviaciones en indicadores de bienestar, lo que permite una intervención oportuna y evita la escalación de problemas.
- Disminución significativa de la manipulación y del muestreo manual, reduciendo el estrés y el riesgo de lesiones en los peces.

En Salmones Aysén reafirmamos nuestra convicción de que la inteligencia artificial es una herramienta estratégica para el progreso de la industria y un pilar fundamental para fortalecer nuestros estándares de bienestar animal.





INICIATIVA

AVANZANDO EN BIENESTAR ANIMAL

Durante 2025 iniciamos una evaluación diagnóstica de bienestar animal en colaboración con la consultora Asvet, con el objetivo de analizar el estado de nuestros peces a lo largo de los distintos procesos del ciclo productivo. Este levantamiento técnico buscó determinar la factibilidad y el valor potencial de avanzar hacia una certificación bajo estándares de bienestar animal.

El trabajo contempló un diagnóstico inicial orientado a identificar eventuales brechas en los procedimientos y procesos productivos, considerando los criterios y lineamientos establecidos por distintos estándares en la materia.

Este diagnóstico incluyó la evaluación de puntos críticos asociados a las prácticas de producción y manejo, permitiendo analizar el nivel de alineación de las operaciones con los requisitos de bienestar animal. A partir de este análisis, se generó una base técnica que permitirá evaluar de manera informada la pertinencia de avanzar hacia una certificación en este ámbito.

06

Economía Circular

RESIDUOS, CLASIFICACIÓN Y TIPO DE DISPOSICIÓN O RECICLAJE

Economía Circular

NUESTRAS METAS

Metas

- Mantener la tasa de valorización y reciclaje de residuos sobre el 80% (incluye orgánicos e inorgánicos)
- Alcanzar una tasa de valorización de residuos inorgánicos⁹ del 30% al 2026 y del 50% al 2030.

Avances 2025

- Tasa de valorización del 88%
- Tasa de valorización de residuos inorgánicos de 35%

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.

10.205

TON DE RESIDUOS
GENERADOS EN 2025*

12%

ENVIADOS A
ELIMINACIÓN

88%

ENVIADOS A
VALORIZACIÓN



<1%

RESIDUOS
PELIGROSOS

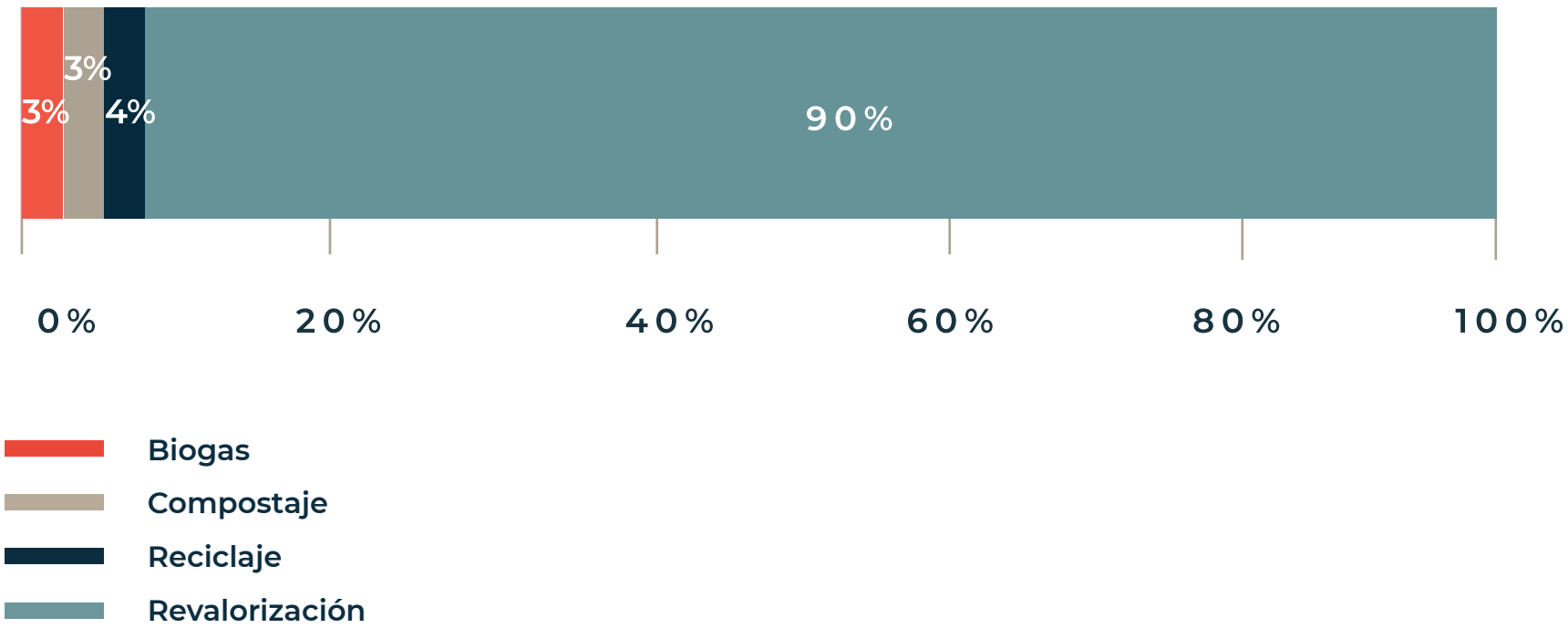
99,6%

RESIDUOS NO
PELIGROSOS

VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante el 2025, Salmones Aysén valorizó 9.030 ton de residuos no peligrosos, donde un 90% fueron revalorizados¹⁰ y enviados a plantas reductoras, con el fin de producir harinas y aceites destinados a la industria de nutrición animal y alimentos para mascotas (pet food). Por otro lado, un 3% fueron tratados en compostaje¹¹, un 3% la generación de biogas¹² y un 4% en a procesos de reciclaje tradicional¹³.

Tipo de valorización



¹⁰ La revalorización considera la transformación de tejidos animales en harina y aceite de pescado, a través de su procesamiento en plantas reductoras.

¹¹ Por compostaje nos referimos a procesos para lodos biológicos de piscicultura que generan compost.

¹² Valorización de los lodos para generar biogás.

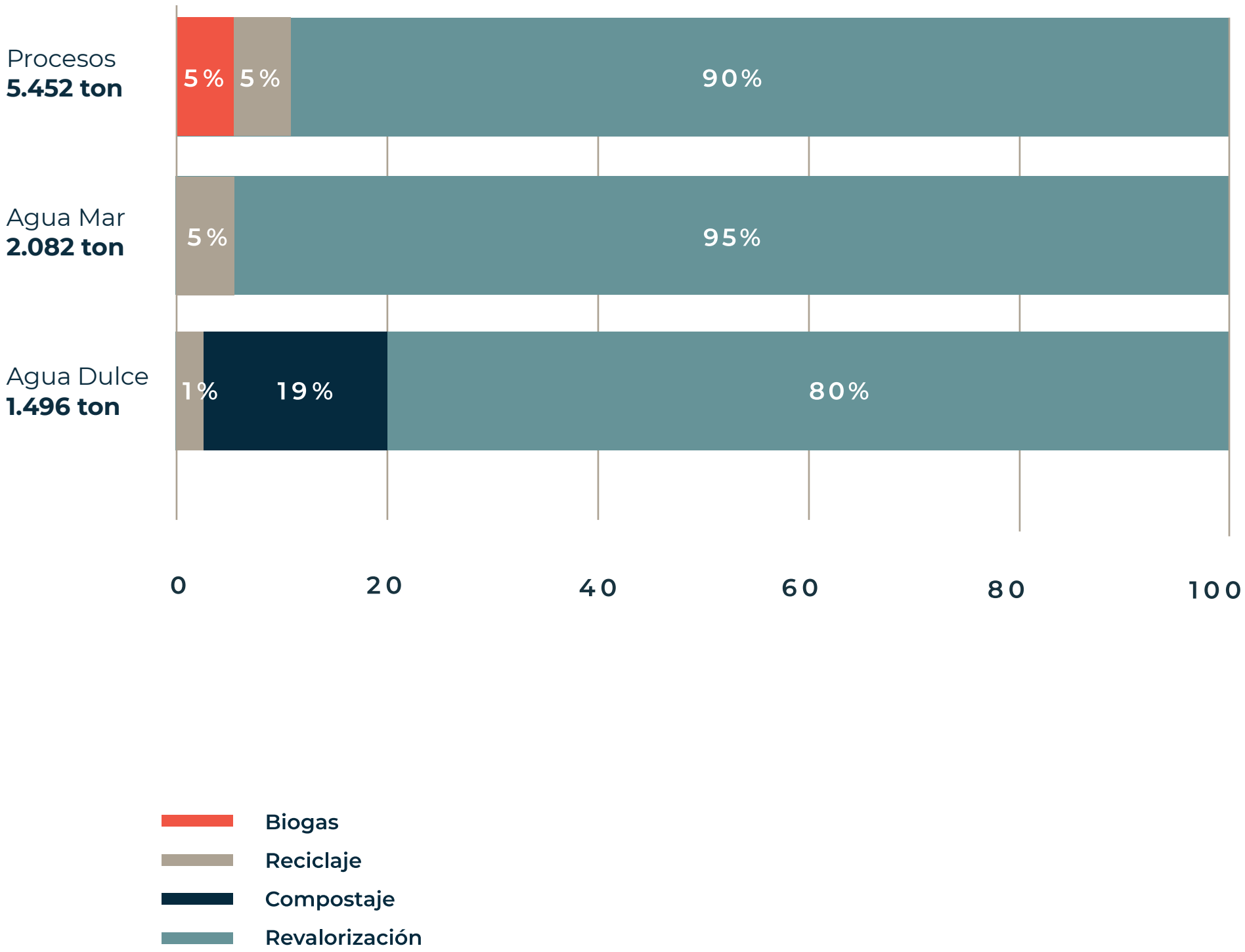
*Durante 2025 no destinamos residuos peligrosos a reciclaje, reutilización, o revaloración.

¹³ El reciclaje se refiere a el procesamiento de plásticos, cartón y otros residuos inorgánicos con el fin de obtener materias primas para otro uso.

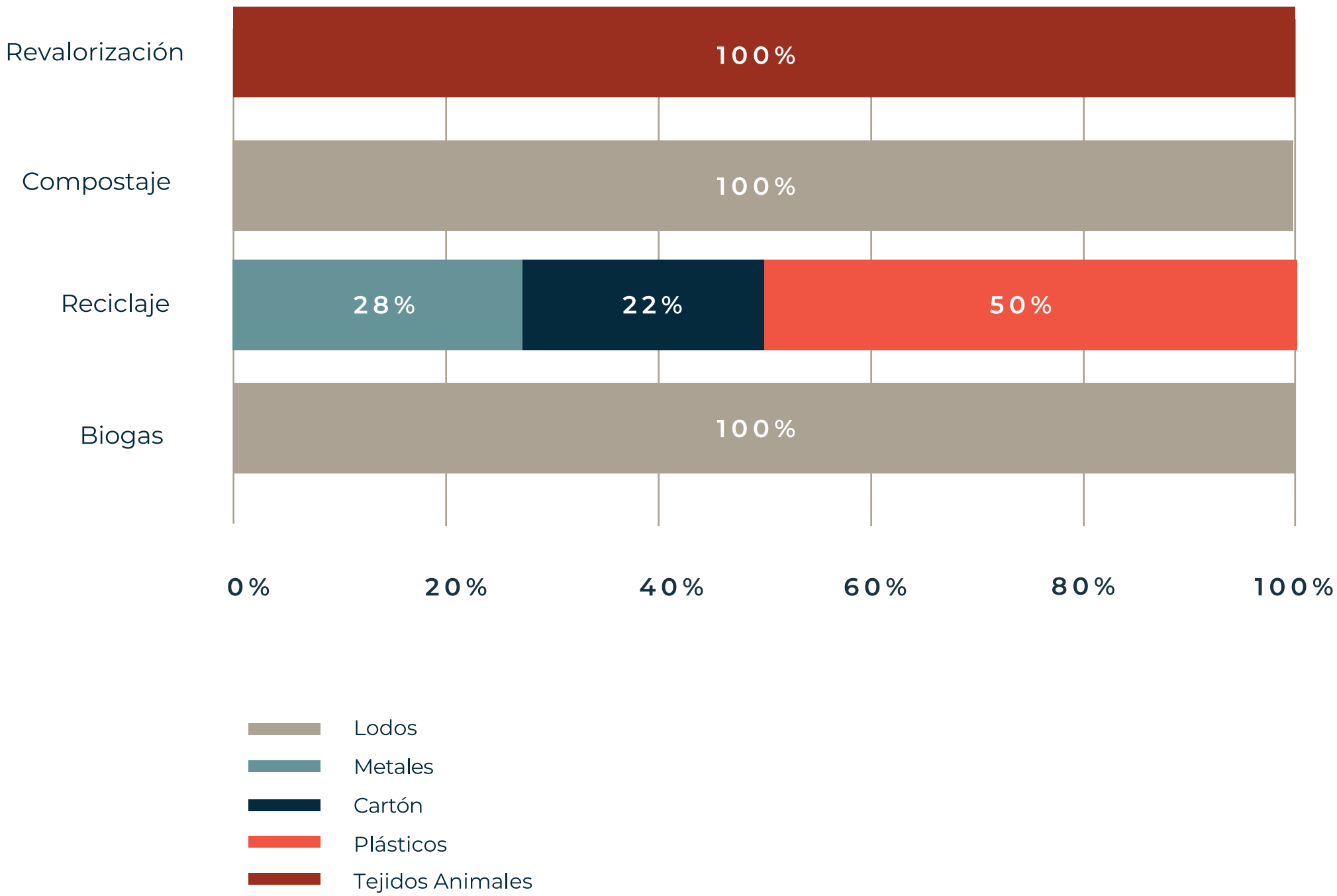
⁹ No se consideran los residuos de tejidos animales y lodos.

* 1.175 ton del total de residuos son enviados a eliminación. 9.030 ton del total de residuos son valorizados.

Residuos valorizados por área



Composición de los residuos, por tipo de valorización¹⁴

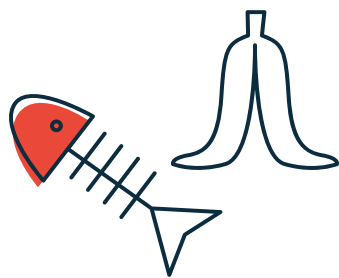


¹⁴ El compostaje de madera y escombros corresponden a menos del 1%, por lo que no se incluyeron en el gráfico. El reciclaje de aceite de cocina, vidrios y RAEE corresponden a menos del 1%, por lo que no se incluyeron en el gráfico.

TASAS DE VALORIZACIÓN

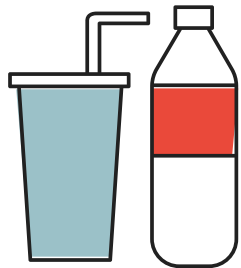
Desde 2023 implementamos la medición de la Tasa de Valorización de residuos orgánicos e inorgánicos, los cuales corresponden a indicadores internos calculados según la siguiente fórmula:

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



95,3%

TASA DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS



35%

TASA DE VALORIZACIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS

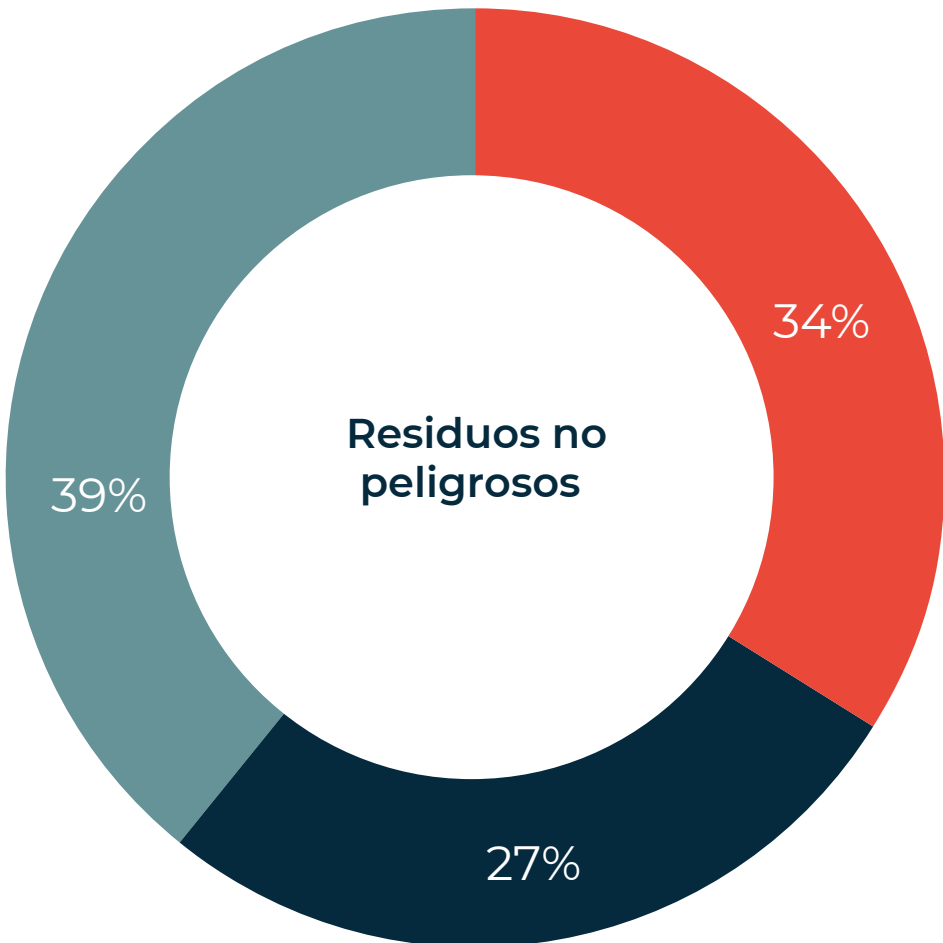
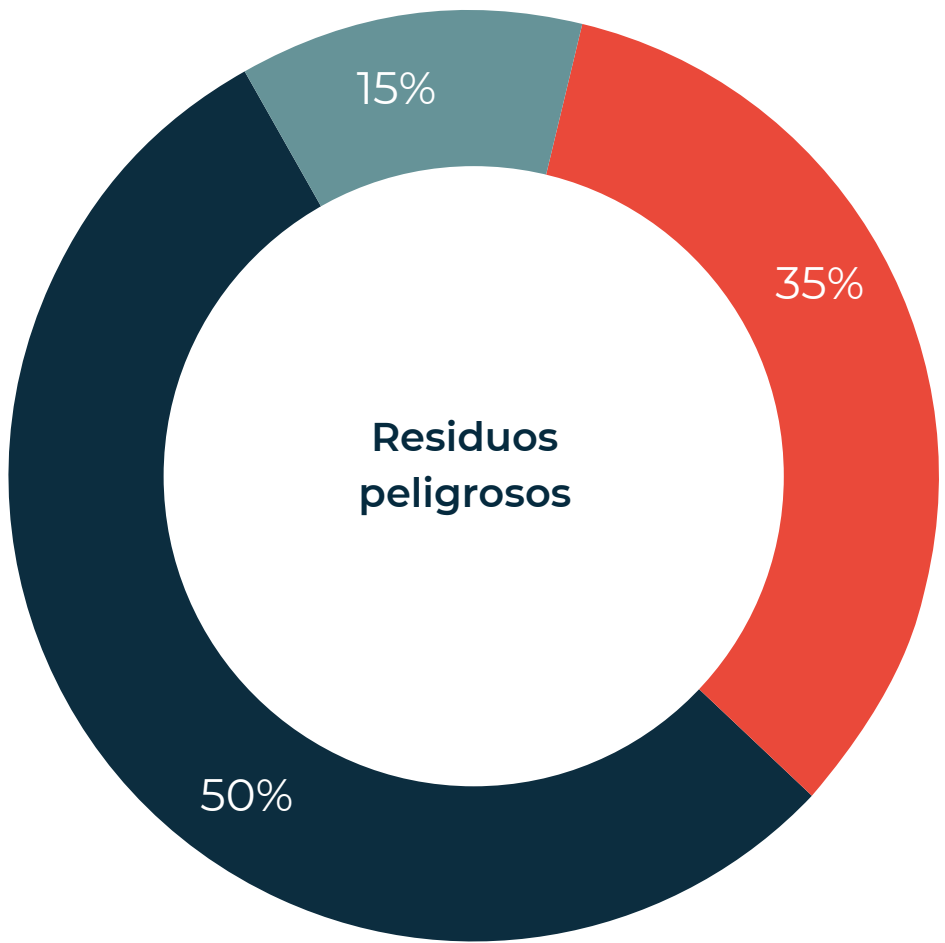
RESIDUOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS A ELIMINACIÓN¹⁵

38

TON DE RESIDUOS PELIGROSOS ENVIADOS A RELLENO DE SEGURIDAD

1.137

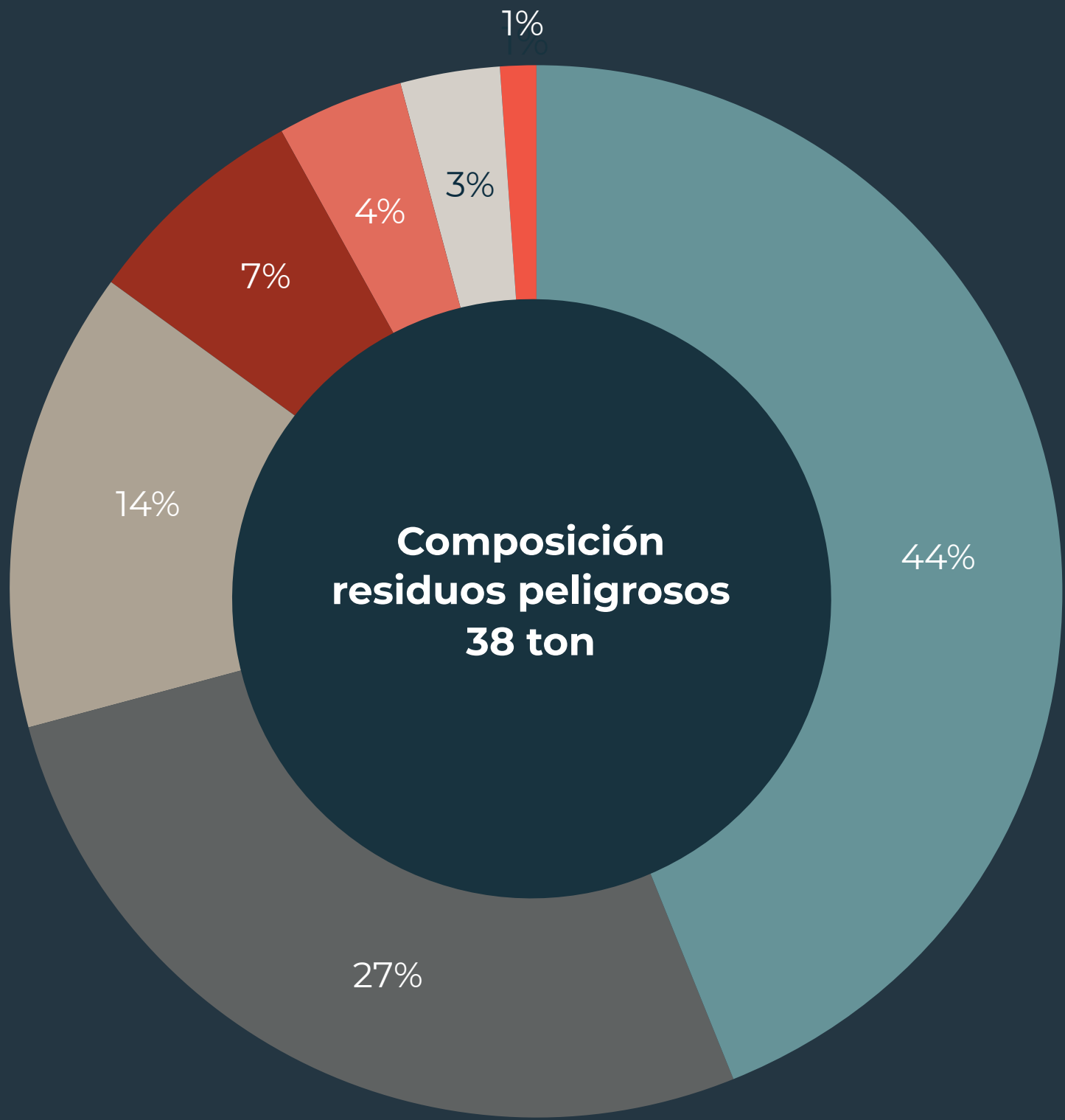
TON DE RESIDUOS NO PELIGROSOS ENVIADOS A RELLENO SANITARIO (ELIMINACIÓN)¹⁶



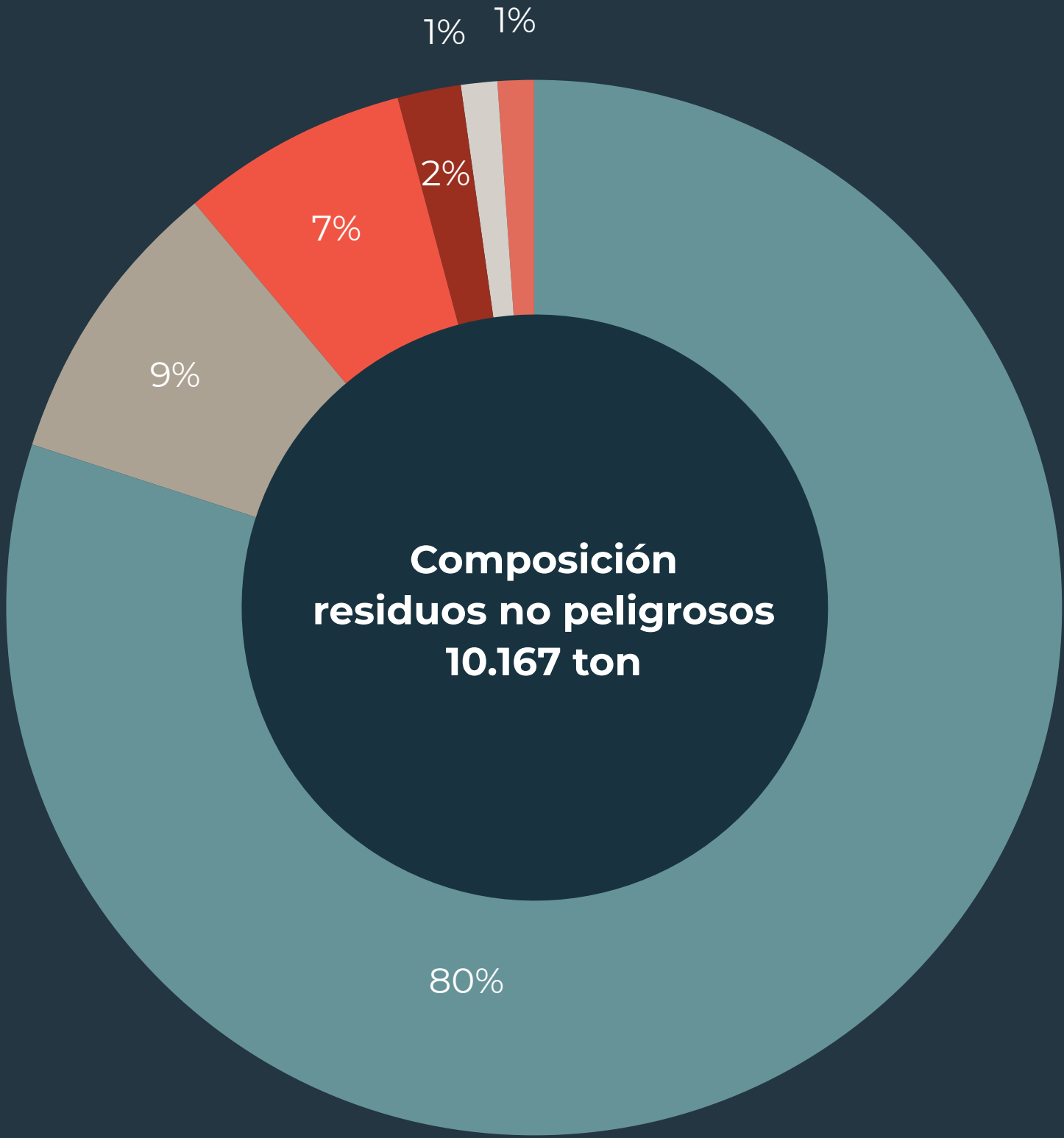
- AGUA DULCE
- AGUA DE MAR
- PLANTAS

¹⁵En total, se enviaron 1.175 residuos a eliminación.
¹⁶La eliminación de residuos no peligrosos asimilables a domiciliarios es a relleno sanitario y no a vertederos, mientras que lodos son enviados a monorelleno.

Composición de residuos peligrosos y no peligrosos



- QUÍMICOS VENCIDOS
- ACEITE USADO Y RESIDUOS CONTAMINADOS CON ACEITE USADO
- HIDROCARBUROS CONTAMINADOS Y RESIDUOS CONTAMINADOS CON HIDROCARBUROS
- ENVASES VACÍOS VACUNAS
- BATERÍAS DE PLOMO
- OTROS
- ENVASES VACÍOS DE QUÍMICOS



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



INICIATIVA

REACONDICIONAMIENTO DE PONTÓN

Durante 2025 se habilitaron dos pontones reacondicionados para la operación en Estero Bonito (SAYSEN XIII) y Calbuco (SAYSEN XIV). El principal propósito de este proyecto fue implementar un modelo de alta reutilización que, junto con la reconversión del casco retirado en una nueva plataforma, permitió recuperar hasta un 90% del material original.

Esta iniciativa se traduce en una menor demanda de materiales vírgenes y, por ende, en una reducción en la necesidad de producir nuevos insumos. En particular, se estima que se reutilizaron 42,28 toneladas de acero en SAYSEN XIII y 37,08 toneladas en SAYSEN XIV. Esto equivale a evitar la emisión de aproximadamente 159 toneladas de gases de efecto invernadero (GEI) y a un ahorro estimado de entre 1.600 y 2.000 m³ de agua.



INICIATIVA

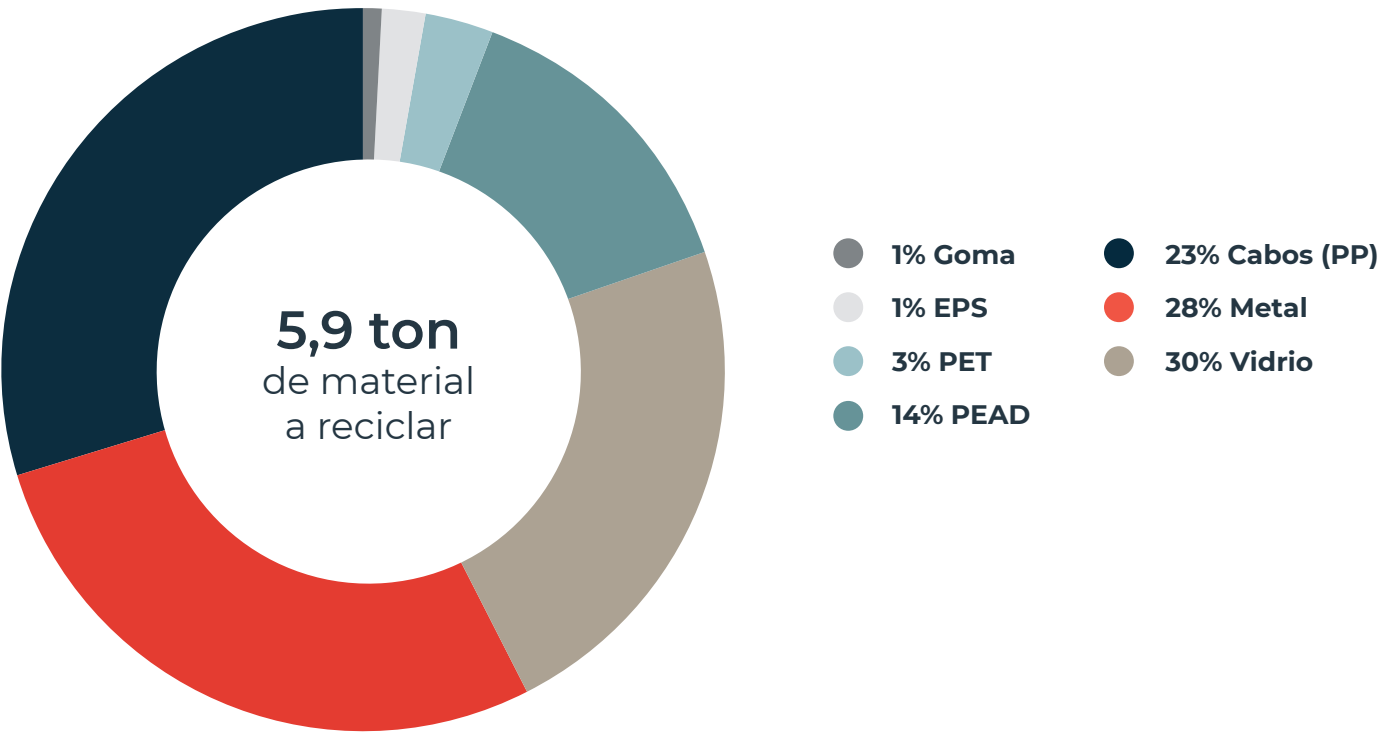
LIMPIEZA DE PLAYA SECTOR HUITO-CARACOLITO-METRENCUE
2023 – 2025

Desde 2023, en Salmones Aysén, junto a Rema Limitada, hemos impulsado un programa de limpieza de playas en los sectores de Huito, Caracolito y Metrencue, en la comuna de Calbuco. Esta iniciativa se ha implementado con la participación de un grupo de diez mujeres de la Comunidad del Rosario, con quienes se han realizado nueve jornadas de limpieza, abarcando aproximadamente 16 kilómetros de costa en cada intervención.

Durante este período, se han retirado cerca de 29,5 toneladas de residuos, de los cuales alrededor de un 20% ha sido recuperado y destinado a reciclaje, contribuyendo a la valorización de materiales y a la reducción del impacto ambiental.

La comunidad ha valorado positivamente esta iniciativa, ya que ha permitido mantener espacios costeros más limpios, saludables y seguros para las familias del sector. De este modo, la actividad trasciende la limpieza de playas, consolidándose como una acción que refleja compromiso con el medio ambiente y con el bienestar de quienes utilizan estos espacios.

Asimismo, esta experiencia se ha transformado en un referente para otros sectores, que han manifestado interés en replicar este modelo de trabajo colaborativo.



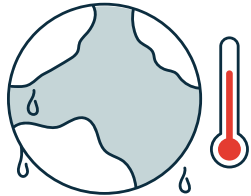
07

Cambio
Climático



EMISIONES GEI • ADAPTACIÓN AL CLIMA Y RESILIENCIA

Cambio climático



NUESTRAS METAS

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.
- Analizar, hacia el año 2026, proyectos de abastecimiento de energía más sostenibles, con el propósito de obtener ahorros y eficiencia, disminuyendo los consumos por biomasa cosechada.
- Contar con proveedores de alimento que consideren la disminución de su huella de carbono dentro de sus estrategias de sostenibilidad. Lo anterior proyectando al 2030 bajar un 30% en nuestras emisiones asociadas al consumo de alimento.

Avances 2025

- A la fecha se cuenta con un 44%, pero seguimos esforzándonos para alcanzar, en el largo plazo, el 100% de energía eléctrica ERNC.
- Se están realizando evaluaciones técnico-económicas para implementar los proyectos de eliminación de gas freón.
- Junto con el diagnóstico realizado en 2025, se han analizado proyectos que permitan reducir el consumo de energía.
- 8% de reducción, considerando como base el 2021.

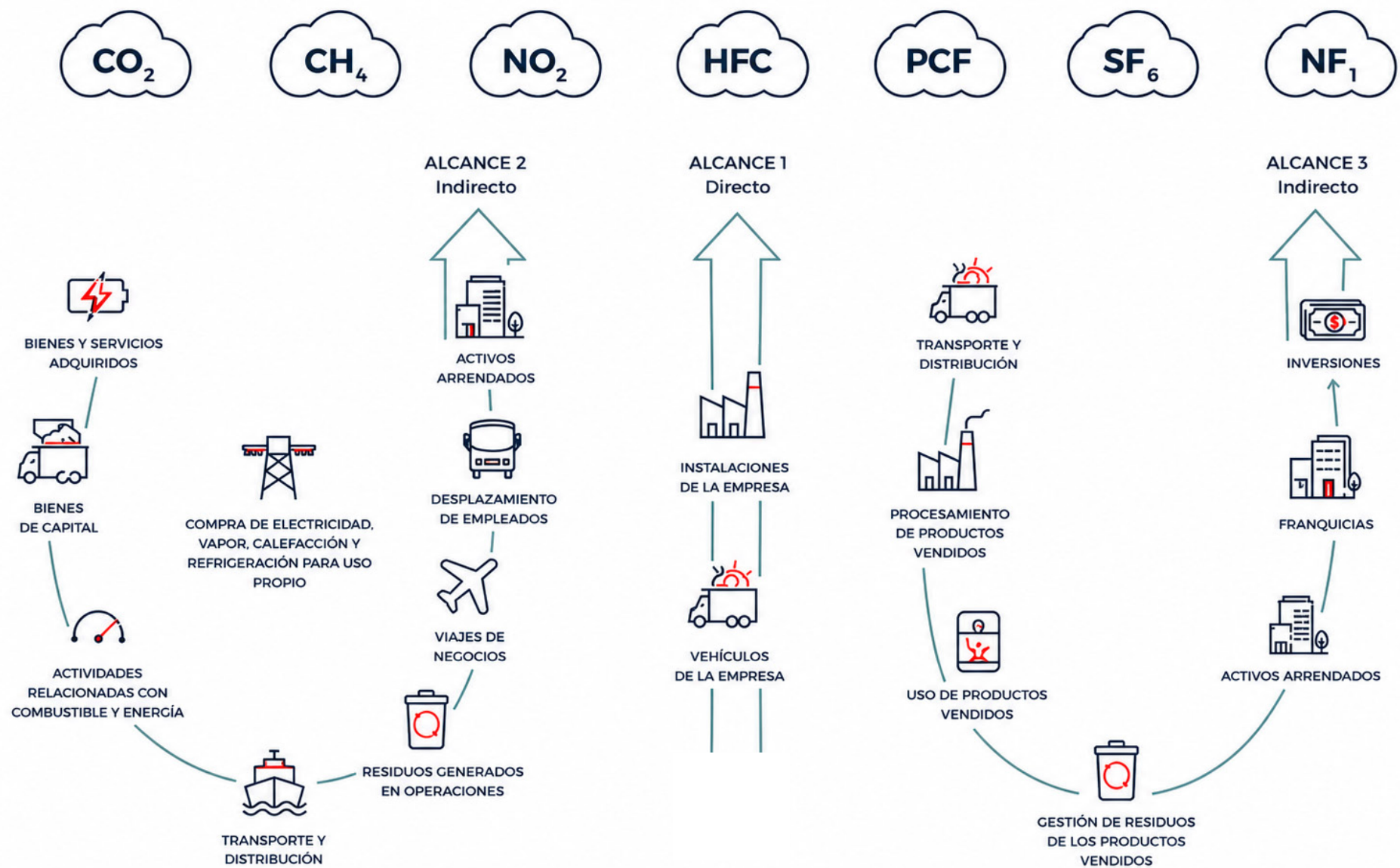
Emisiones GEI

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.

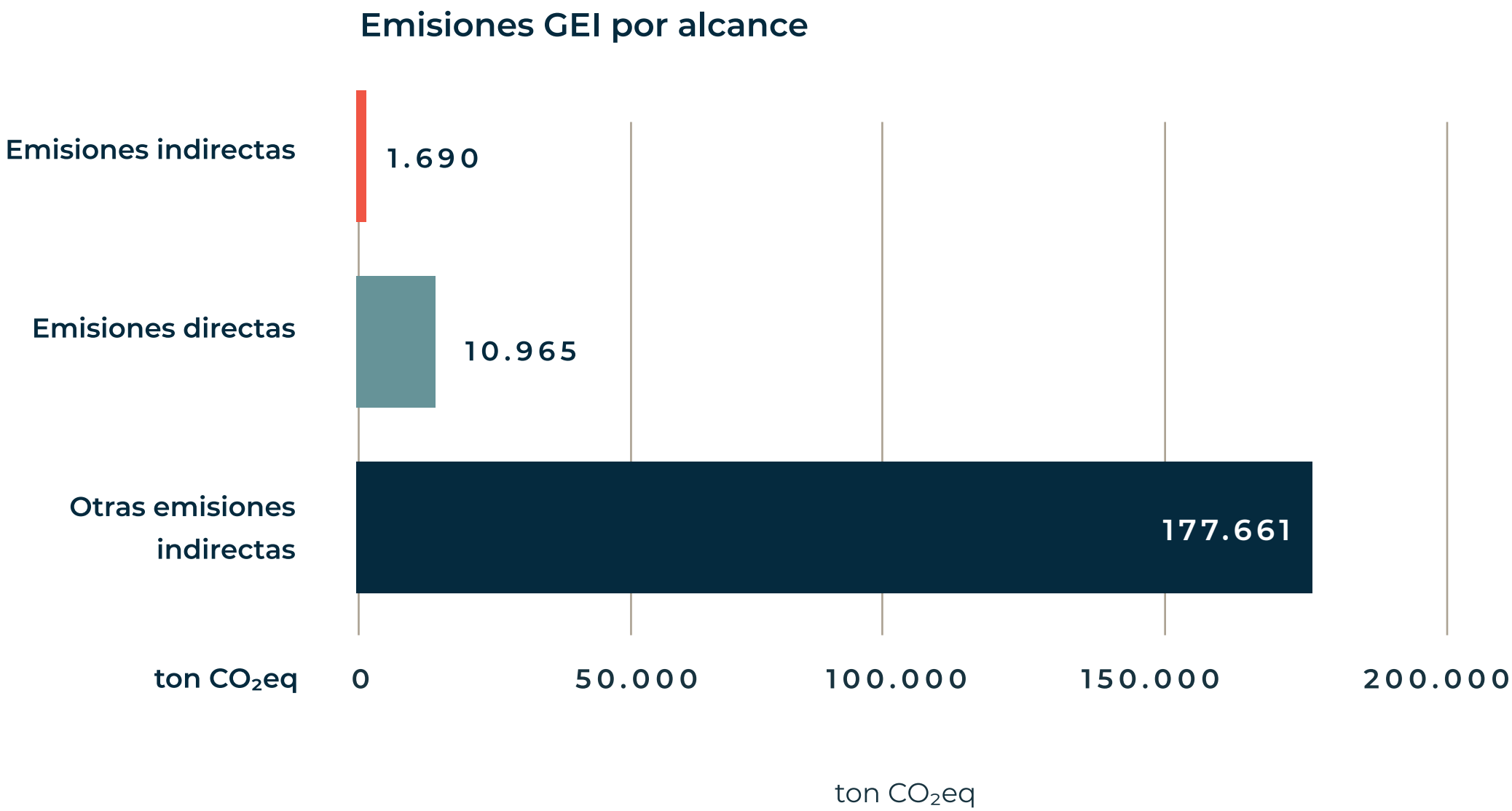
HUELLA DE CARBONO CORPORATIVA

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

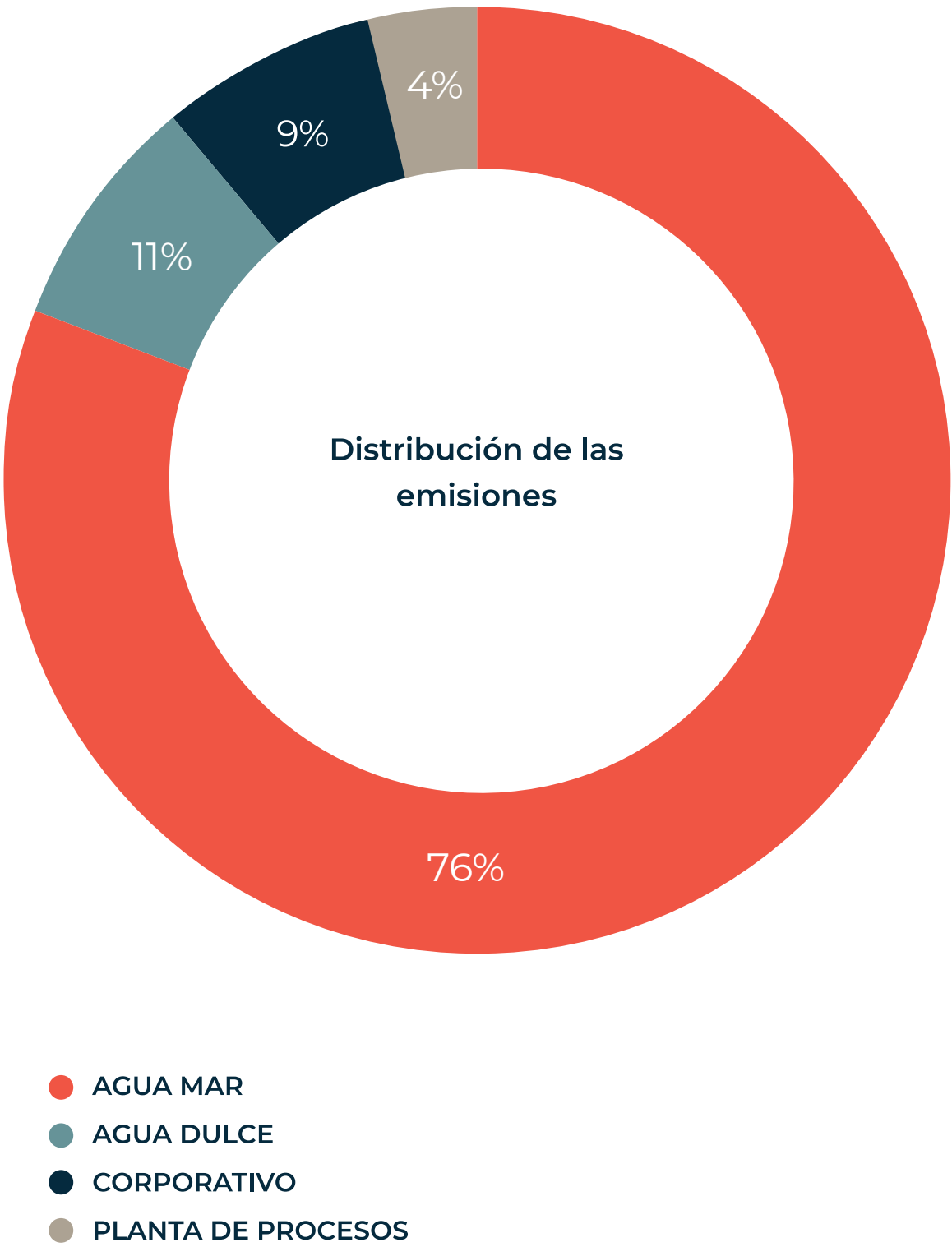


Durante el 2025 fuimos responsables de la emisión de **190.316** tonCO₂eq¹⁷



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

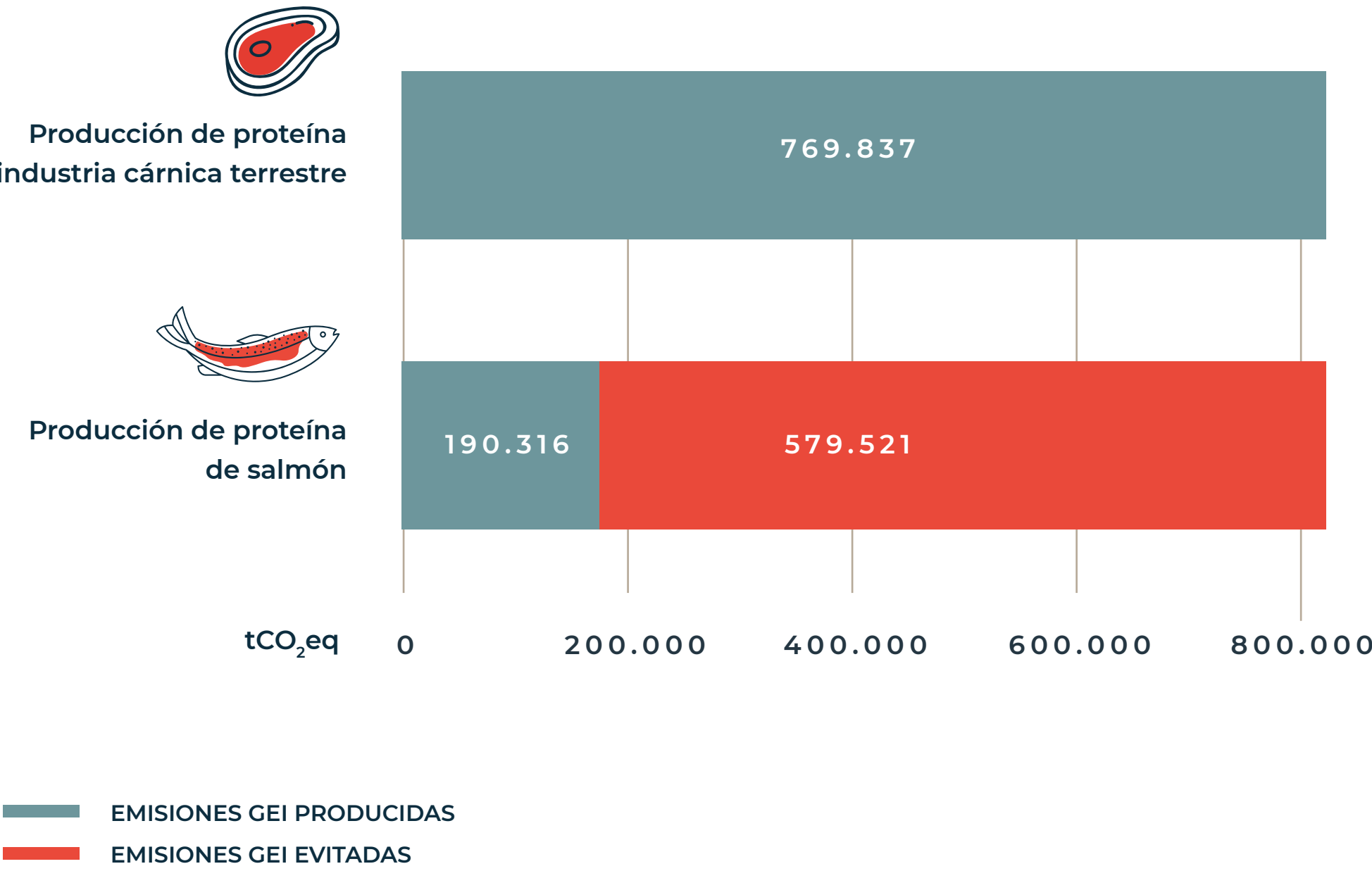
¹⁷ Incluye maquilas



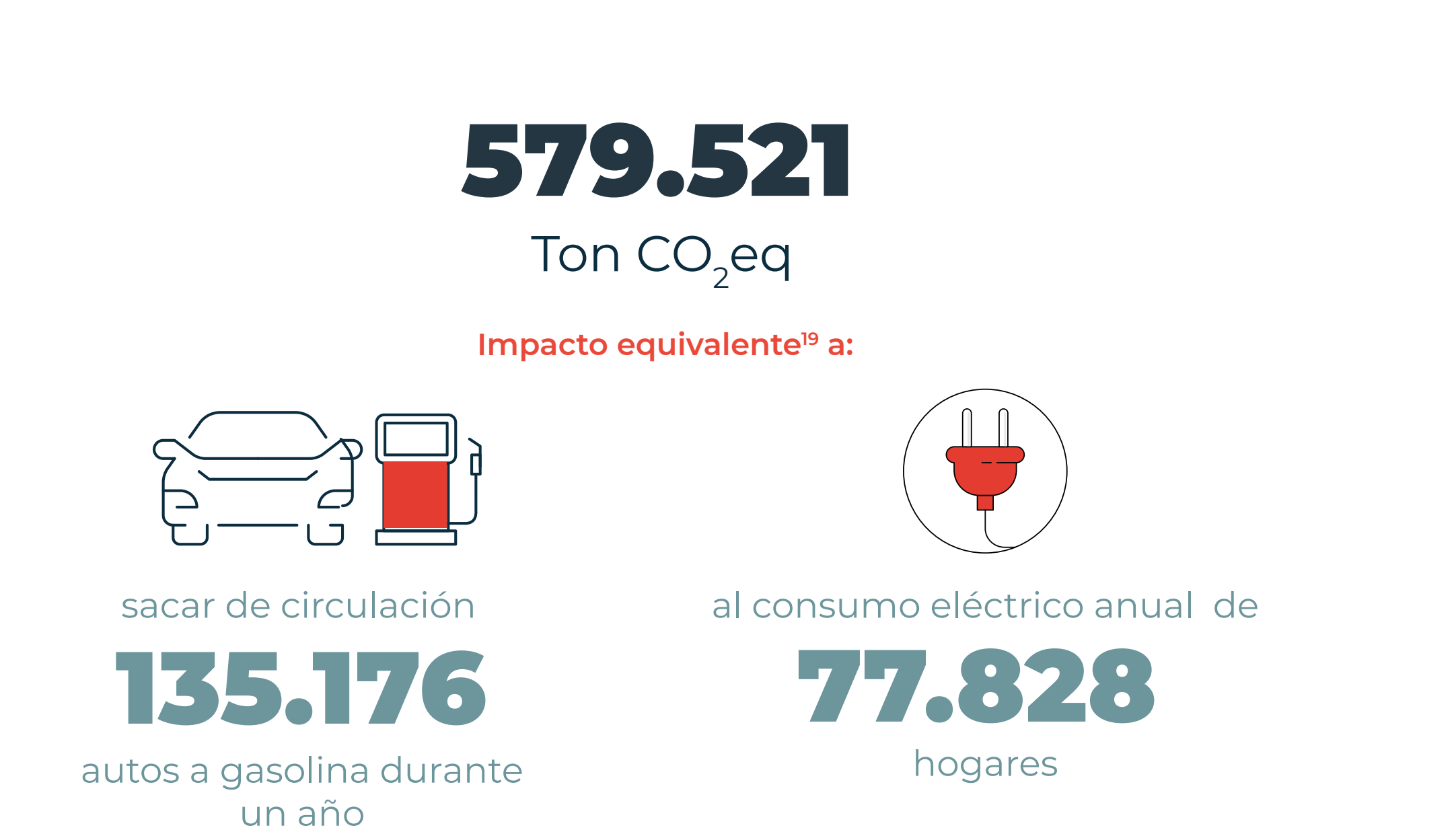
LA HUELLA DEL SALMÓN:
 UNA ELECCIÓN EFICIENTE PARA EL PLANETA

Para dimensionar el valor ambiental de nuestro producto, comparamos el impacto de la producción de Salmones Aysén frente a las principales industrias de proteína terrestre (vacuno, cerdo y pollo).

Mientras que para el cálculo de la carne terrestre solo se consideran sus emisiones directas y de energía (alcances 1 y 2), en Salmones Aysén aplicamos un estándar más exigente, sumando también toda nuestra cadena de suministro (alcance 3). Incluso bajo este escenario de medición integral, el salmón demuestra ser una alternativa de baja huella de carbono, permitiendo evitar de forma masiva la generación de gases de efecto invernadero.



Durante 2025, la producción de Salmones Aysén alcanzó las 35.278 toneladas de producto terminado, registrando una huella de carbono corporativa integral de 190.316 ton CO₂eq. En términos comparativos, generar esa misma cantidad de volumen a partir de una matriz de proteínas terrestres tradicionales¹⁸ genera un impacto sustancialmente mayor, emitiendo un total de 769.837 ton CO₂eq. De esta manera, al preferir el salmón de Salmones Aysén, se evita la emisión neta de 579.521 ton CO₂eq al medio ambiente, consolidando nuestro producto como una alternativa altamente eficiente y de bajo impacto climático.

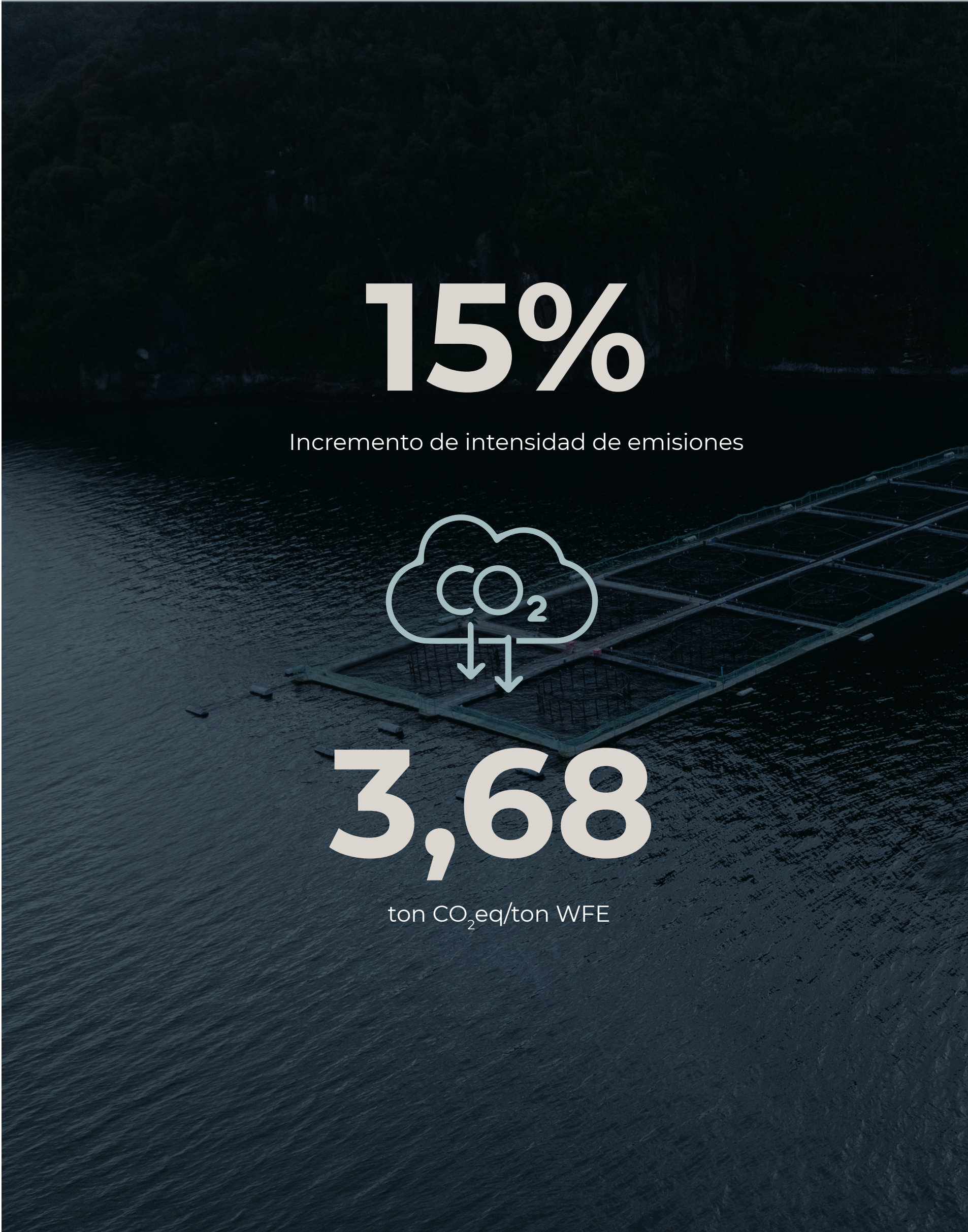
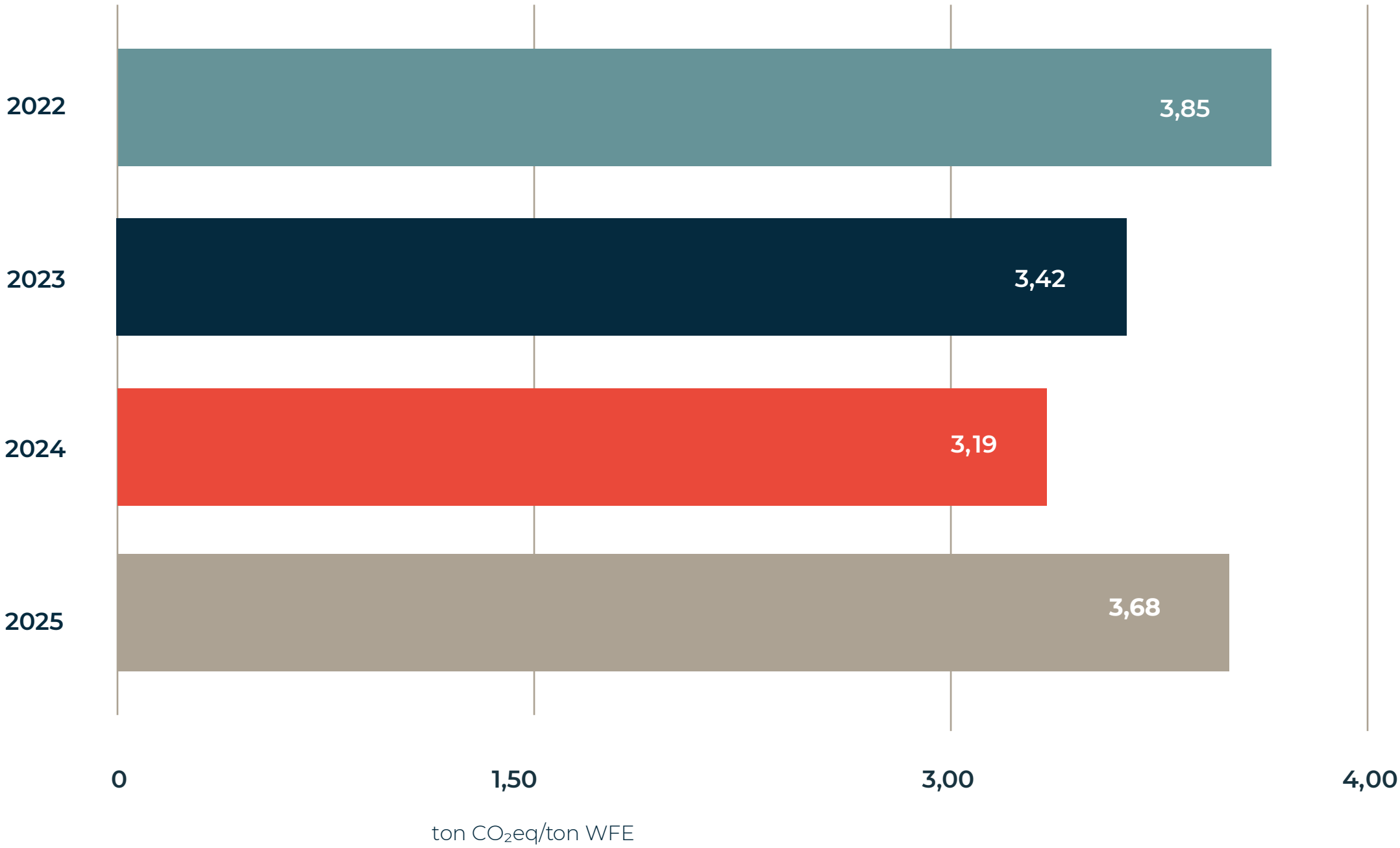


¹⁸ La proteína de animal de campo se modeló como 22% vacuno, 38% cerdo y 40% pollo.
¹⁹ El comparativo de emisiones relaciona distintas huellas de carbono de objetos o situaciones cotidianas, y cuál sería su eco-equivalencia relacionada a la proteína de salmón. Para el cálculo de estas equivalencias se utilizó la calculadora de la EPA (2023).

INTENSIDAD DE LAS EMISIONES

Durante el 2025, la intensidad de las emisiones fue de 3,68 ton CO₂eq/ton WFE. Si bien esta cifra refleja un incremento del 15% y 8% en comparación con los niveles de emisión de 2024 y 2023, el indicador muestra estabilidad a largo plazo con una disminución del 4% respecto a 2022.

Cabe destacar que el aumento en el indicador de intensidad de emisiones (tCO₂e/t WFE), se explica principalmente por el consumo anual de alimento, el cual representa aproximadamente el 75% de las emisiones de CO₂ equivalente. En este período, dicho consumo no presentó una correlación directa con la biomasa efectivamente cosechada (t WFE), ya que una proporción significativa de la biomasa permaneció en el agua y será cosechada durante el año 2026. En consecuencia, se espera que esta situación tenga un efecto favorable sobre el indicador de intensidad de emisiones del próximo período, reflejándose en una disminución durante 2026.



CONSUMO DE ENERGÍA

Durante el 2025 Salmones Aysén consumió un total de 55.021.097 kWh a lo largo de todas sus operaciones²⁰, cifra que significa un aumento de 13,1% en comparación al 2024.

Este aumento se explica principalmente por la incorporación de nuevas unidades productivas, correspondientes a un centro de engorda y dos centros de smoltificación en estuario, lo que incrementó el consumo de combustible asociado a las operaciones. Adicionalmente, contribuyó la consolidación de iniciativas orientadas al cuidado del medioambiente, entre las que destacan el Plan Preventivo de Recuperación de Fondo Marino y el Plan de Recuperación de Restos Náufragos, cuya ejecución requirió el uso de barcasas y equipos de inyección de oxígeno, por consiguiente, un mayor consumo de combustible.

El ratio de intensidad del consumo energético fue de **1,065 MWh/ton WFE** para el 2025, cifra que aumentó un 7,5% en comparación con el 2024.



Fuente	Consumo (kWh)
Bencina	1.272.053
Diésel	29.170.664
GLP	13.548.996
Electricidad renovable	4.844.449
Electricidad sin certificado de origen	6.184.935
TOTAL	55.021.097



INICIATIVA

PLAN DE AUDITORÍAS ENERGÉTICAS

En diciembre de 2025 iniciamos un plan de auditorías energéticas, orientado a identificar oportunidades de mejora en nuestros procesos y optimizar el uso de la energía a lo largo de la cadena productiva.

Este plan comenzó en los centros de agua mar Lin Lin y Conchas Blancas, y permitirá definir los principales focos de acción para avanzar en una mayor eficiencia energética y, con ello, contribuir a la reducción de la huella de carbono de la compañía.

²⁰ Para el cálculo se consideran exclusivamente los centros de Salmones Aysén, dejando fuera las maquilas.



Adaptación al clima y resiliencia

Una de las principales consecuencias del cambio climático es la alteración de los ecosistemas, lo que refuerza la necesidad de identificar riesgos e implementar medidas preventivas frente a eventuales fenómenos de origen natural.

En Salmones Aysén realizamos un seguimiento continuo de las condiciones ambientales, como la temperatura y el oxígeno disuelto, con el fin de resguardar el bienestar de los peces e implementar medidas oportunas cuando sea necesario.

Al mismo tiempo, reconocemos nuestro impacto en emisiones de gases de efecto invernadero, por lo que hemos impulsado acciones como la reconversión de sistemas de refrigeración, el uso de energías menos contaminantes y la optimización del transporte, priorizando el traslado marítimo. Además, promovemos mejoras en nuestra cadena de valor, incentivando a proveedores a aumentar la eficiencia de sus procesos y reducir su huella de carbono.

AMENAZAS DERIVADAS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

Variables oceanográficas críticas, como la temperatura y el oxígeno disuelto, son monitoreadas de manera continua, ya que desviaciones prolongadas respecto de sus rangos óptimos pueden afectar la aptitud de determinadas zonas para el cultivo de salmón en el largo plazo.

Adicionalmente, contamos con una matriz de riesgos y oportunidades que nos permite identificar de forma sistemática las principales amenazas a las que se enfrenta la compañía, así como definir las estrategias y medidas necesarias para su adecuada gestión.

Riesgo	Métodos de gestión
Cambio en la temperatura y en la concentración de oxígeno disuelto del agua	El aumento de temperatura y la disminución de oxígeno disuelto en el agua pueden afectar el proceso productivo del salmón, ya que estas alteraciones en el medio cambian las condiciones óptimas de crecimiento. Para gestionar este riesgo, mantenemos un monitoreo continuo de estas variables en los centros de cultivo, para poder llevar un registro de su variación y aplicar medidas en la operación en caso de ser necesario, por ejemplo, la inyección de oxígeno suplementario, asegurando la estabilidad ambiental de la biomasa.
Aumento de la floración de algas nocivas dañinas para los peces en el largo plazo debido al aumento de temperatura del agua	Contamos con sistemas de monitoreo que permiten reducir los tiempos de respuesta ante eventuales aumentos de eventos de Floraciones de Algas Nocivas (FAN). Esto facilita la implementación oportuna de medidas de mitigación, como el uso de cortinas de burbujas de oxígeno u otras tecnologías disponibles, con el fin de disminuir su impacto durante el ciclo productivo.
Aumento excesivo de consumos de energía	El cambio climático y sus consecuencias resultan en la ejecución de nuevas regulaciones que obligan a las empresas a entregar información sobre la energía que se consume a nivel corporativo, y generar medidas de eficiencia energéticas en el largo plazo. Para mitigar este riesgo, se tiene como proyección la implementación de un plan de eficiencia energética dentro de un periodo de 2 a 4 años, comenzando en 2024.



Riesgo	Métodos de gestión
Uso de gases refrigerantes que tienen como impacto la liberación de GEI (Gases de Efecto Invernadero)	Los gases, como el Freón, tienen un impacto significativo ya que la emisión de un 1 kg tiene un impacto del orden de 1 ton de CO₂eq. 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 amoniaco como refrigerante que es libre de GEI.
Procesos de combustión menos eficientes	En línea con los esfuerzos por reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) asociadas a la combustión para la generación de energía, se implementó el recambio de diésel a gas licuado de petróleo (GLP) en procesos de combustión para botes y generadores. Asimismo, se han incorporado nuevas tecnologías orientadas al uso de combustibles más sustentables.
Uso de energía eléctrica de fuentes no renovables	Con el fin de ayudar en la reducción de los impactos asociados al uso de energía eléctrica, en Salmones Aysén priorizamos la compra directa de energía eléctrica a proveedores que certifiquen su origen de fuente renovable.
Aumento de GEI por el transporte del producto al consumidor final	En Salmones Aysén priorizamos 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 de CO₂ que si se realizara por avión.

08

Nuestros Colaboradores



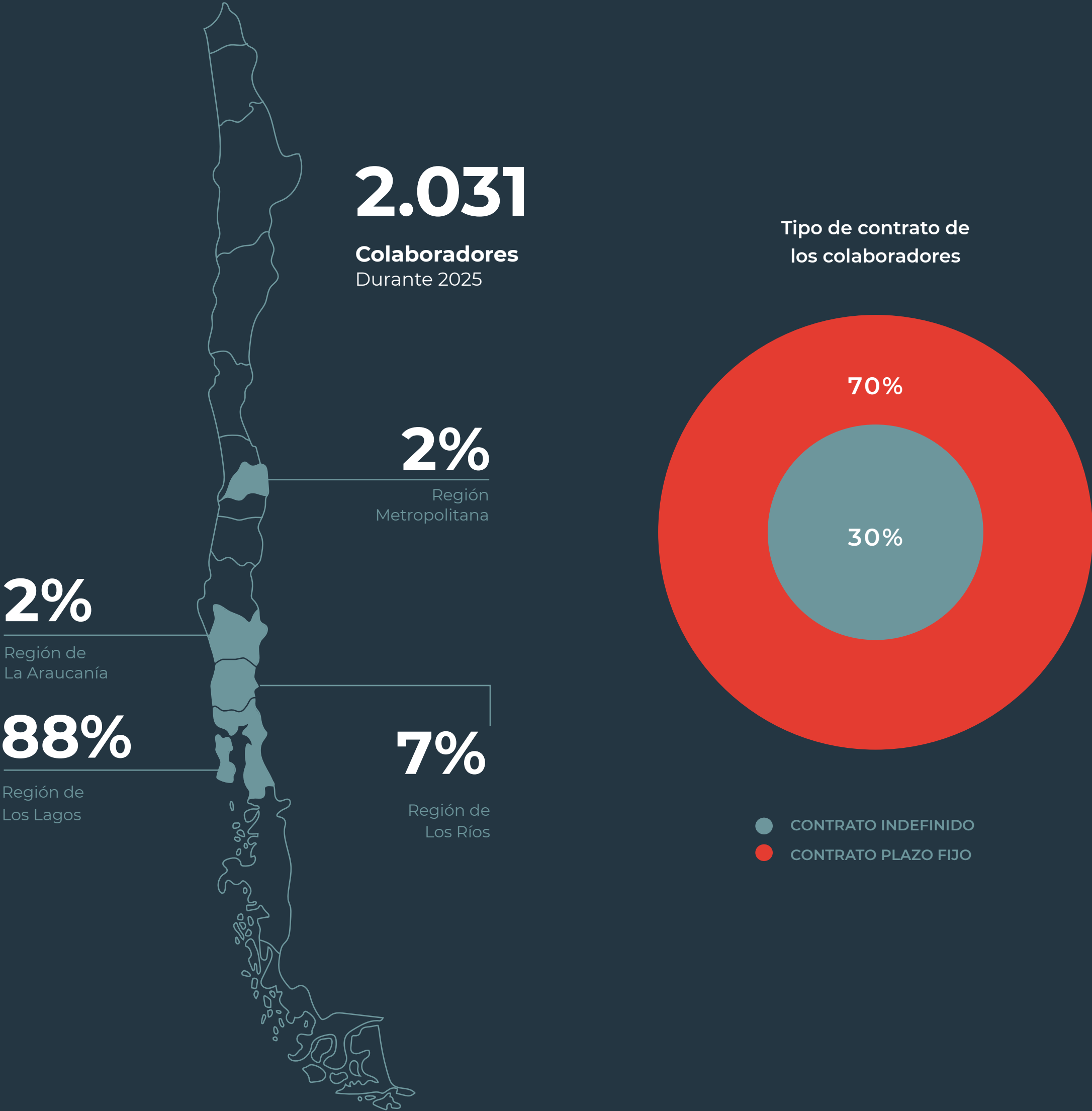
PRÁCTICAS DE EMPLEO · EQUIDAD DE GÉNERO, DIVERSIDAD E INCLUSIÓN · SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL · CAPACITACIÓN Y DESARROLLO

Para Salmones Aysén siempre ha sido prioridad el poder brindar a cada trabajador la oportunidad de crecimiento y desarrollo personal. Nos caracterizamos por una alta retención de talento, con colaboradores que han acompañado la trayectoria institucional desde sus orígenes. Debido a lo anterior, es que se ha creado una cultura de colaboración, compañerismo y empatía, factores clave que impulsan el crecimiento sostenible del negocio y proyectan de manera sólida el liderazgo de la compañía en el mercado global de Coho.

NUESTRAS METAS

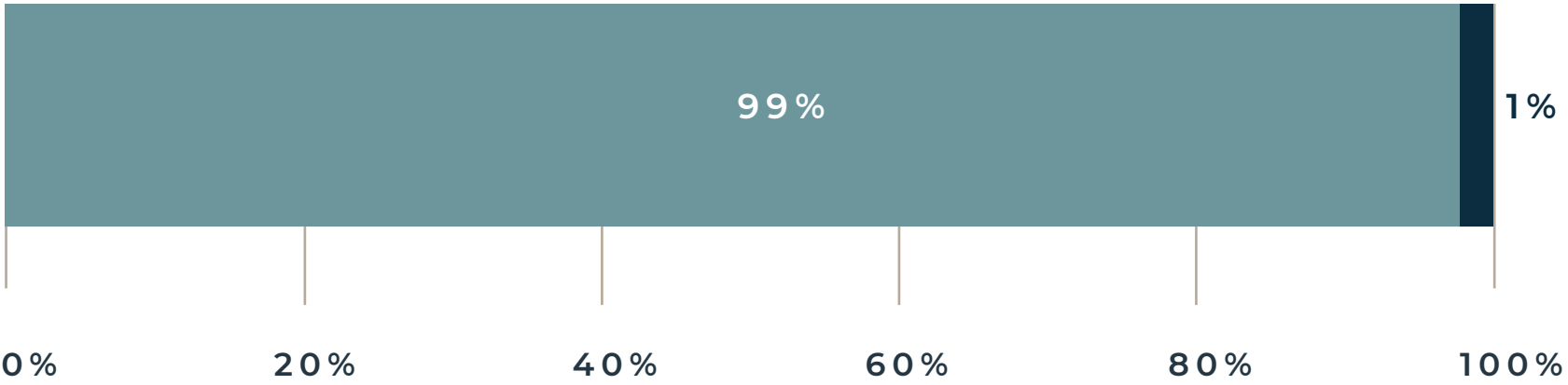
Metas	Avances 2025
Reducir tasa de accidentabilidad en un 30% al 2024, comparado con el 2023.	Reducción del 84%
Alcanzar y mantener tasa de accidentabilidad no superior al 1% al año 2026.	Tasa de accidentabilidad del 0,53%
Al 2026 no contar con casos de lesiones graves o fatales (LGF) y mantener en el tiempo.	
Contar con una participación superior al 90% en nuestras próximas encuestas de clima laboral.	Participación del 92%
Al 2026, contar con un resultado global de clima organizacional del 86%.	Se ha alcanzado un 81%
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.	

* 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.

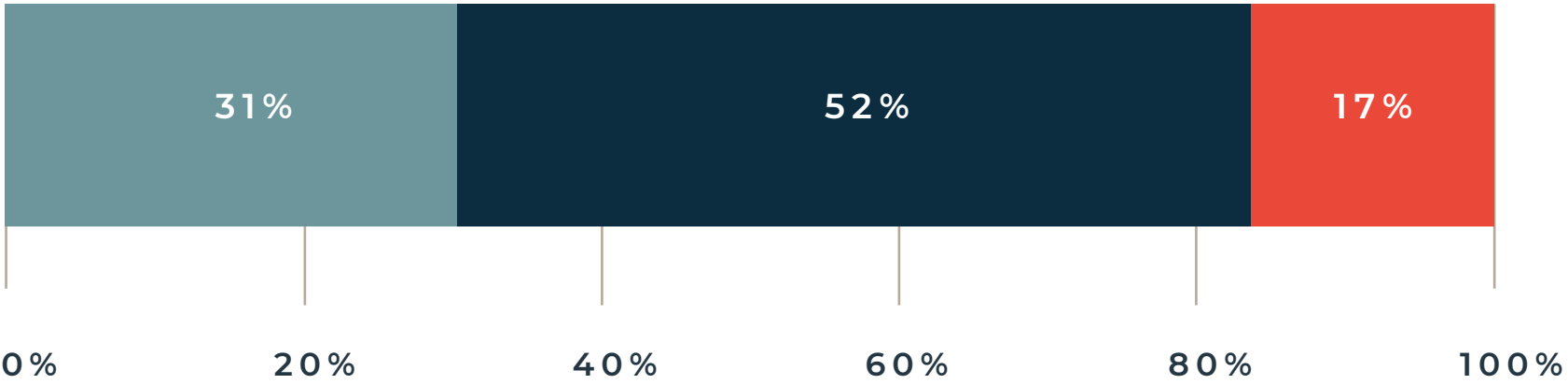




Información acerca de los colaboradores



CHILENO
EXTRANJERO



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

Prácticas de empleo

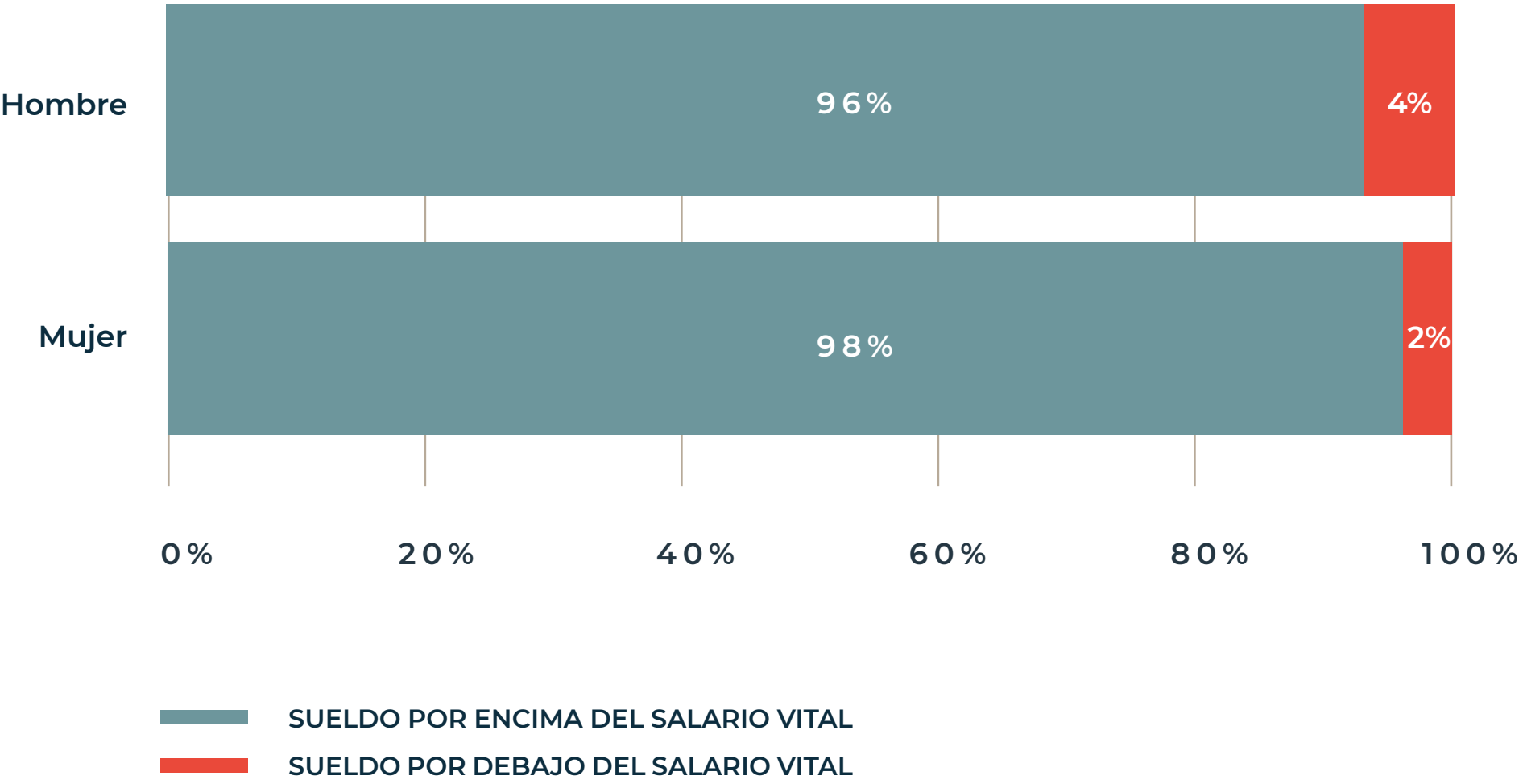
Nuestra Política de Contratación considera los ejes de objetividad, oportunidad, igualdad, confidencialidad e integridad, y promueve el desarrollo y fortalecimiento de nuestros equipos de trabajo. En este marco, ofrecemos igualdad de oportunidades laborales, sin discriminación por sexo, color, religión, credo, raza, edad, origen, nacionalidad, etnia, estado civil, orientación sexual, discapacidad, afiliación sindical, opinión pública u origen social, en conformidad con la legislación vigente.

REMUNERACIONES

Nos basamos en una estrategia y planes presupuestarios, con el fin de retribuir a nuestros colaboradores en base a parámetros objetivos y de mercado. De esta manera, atraemos, motivamos y retenemos los talentos dentro de Salmones Aysén, así como también llevamos adelante nuevos desafíos, manteniendo una equidad interna y competitividad externa.

Si bien el detalle de las remuneraciones se mantiene bajo reserva por políticas de privacidad, se informa con transparencia que sobre el 97% de nuestros colaboradores reciben un sueldo sobre el salario vital, donde el Valor de Referencia Anker para áreas no metropolitanas de Chile corresponde a aproximadamente \$696.155 pesos chilenos, después de impuestos y cotizaciones previsionales y de salud.

Sueldo sobre el salario vital²¹

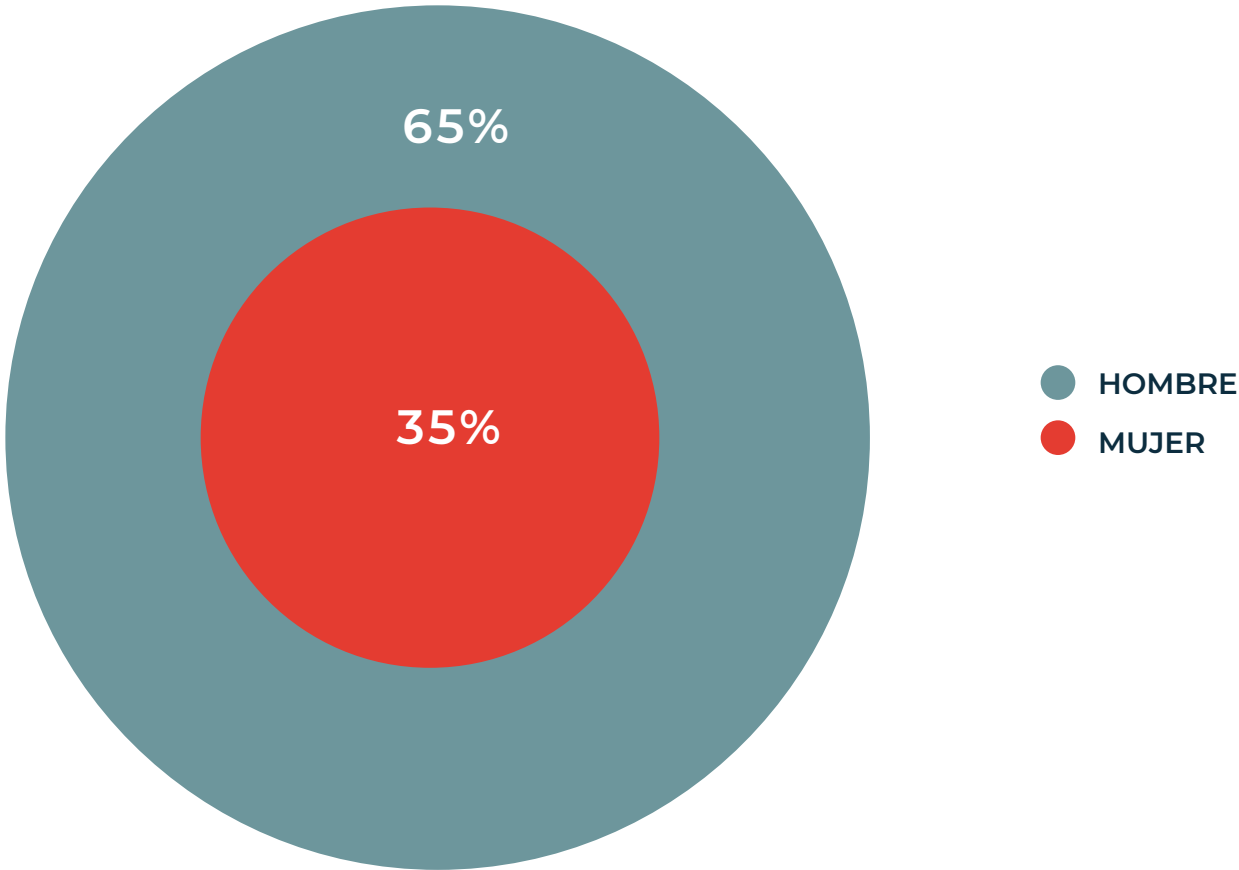


²¹ Indicador no incluye el porcentaje de trabajadores que no son empleados (contratistas), ya que no contamos con información suficiente y robusta para monitorear y gestionar ese indicador.

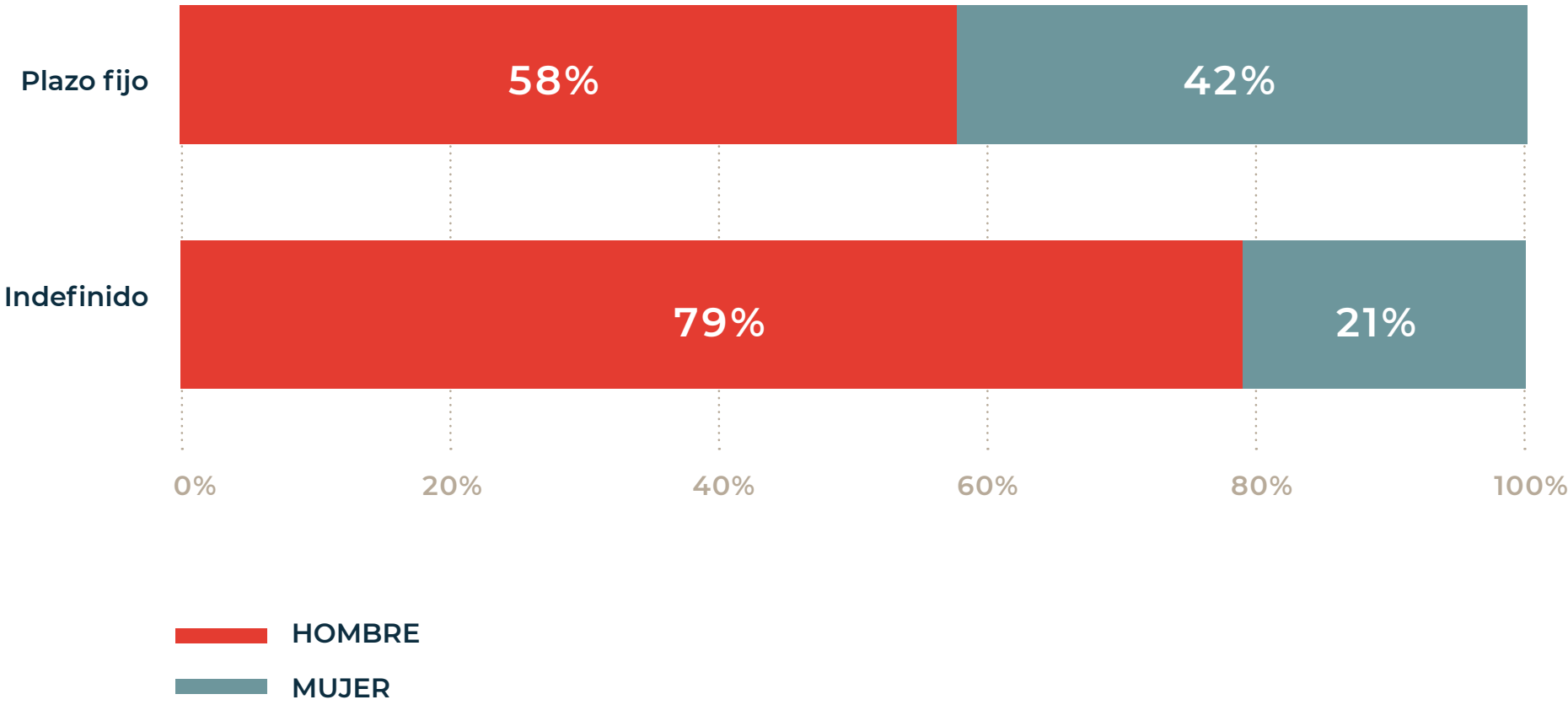
Equidad de Género, Diversidad e Inclusión

En Salmones Aysén contamos con una Política de Inclusión, Diversidad y No Discriminación, mediante la cual promovemos un trato digno y respetuoso hacia todas las personas, fomentando relaciones cercanas y un ambiente laboral positivo. Como compañía, rechazamos cualquier tipo de discriminación por motivos de raza, religión, orientación sexual u otras condiciones, velando por la igualdad de oportunidades para todas las personas que forman parte de la organización.

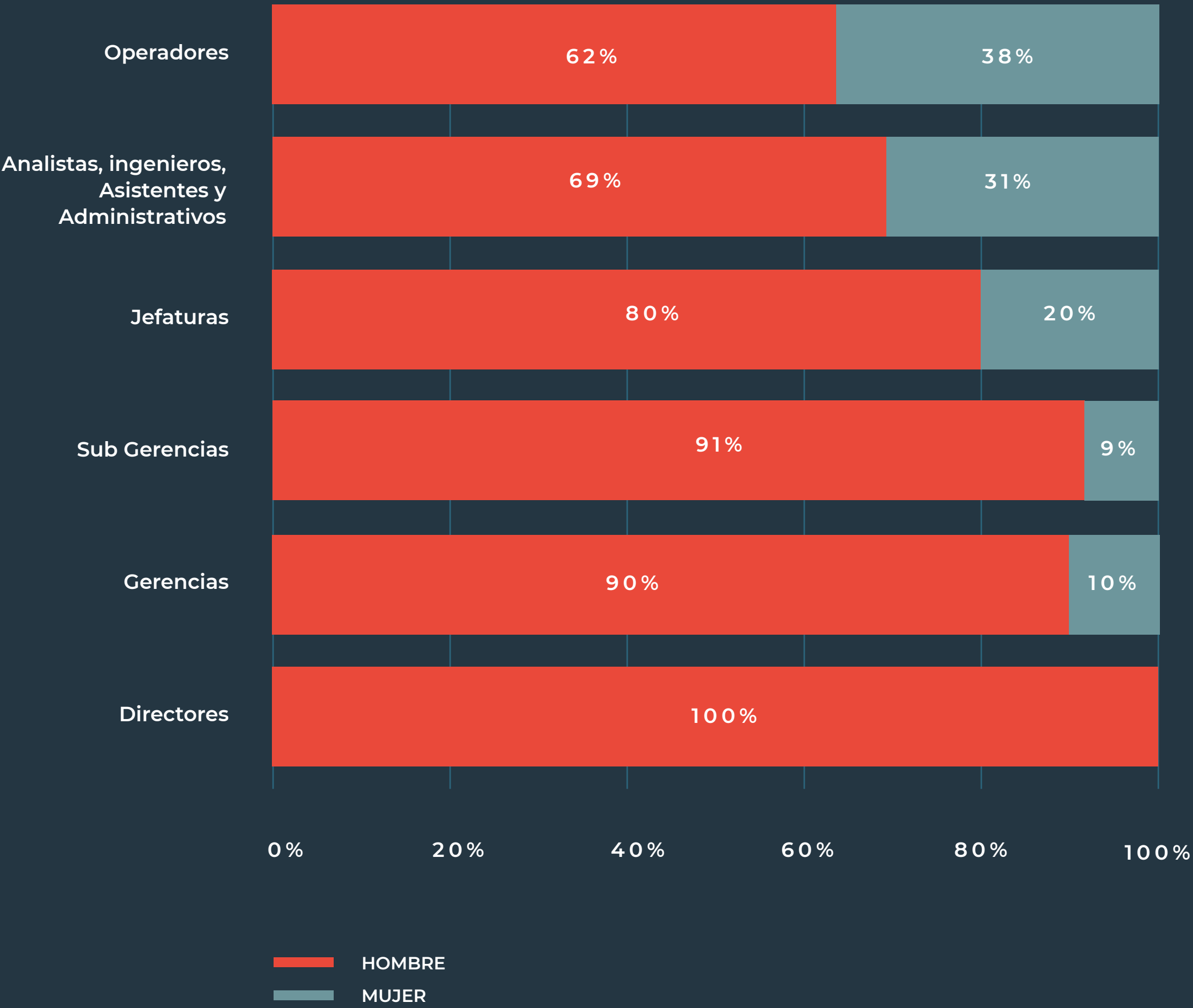
Distribución de los colaboradores



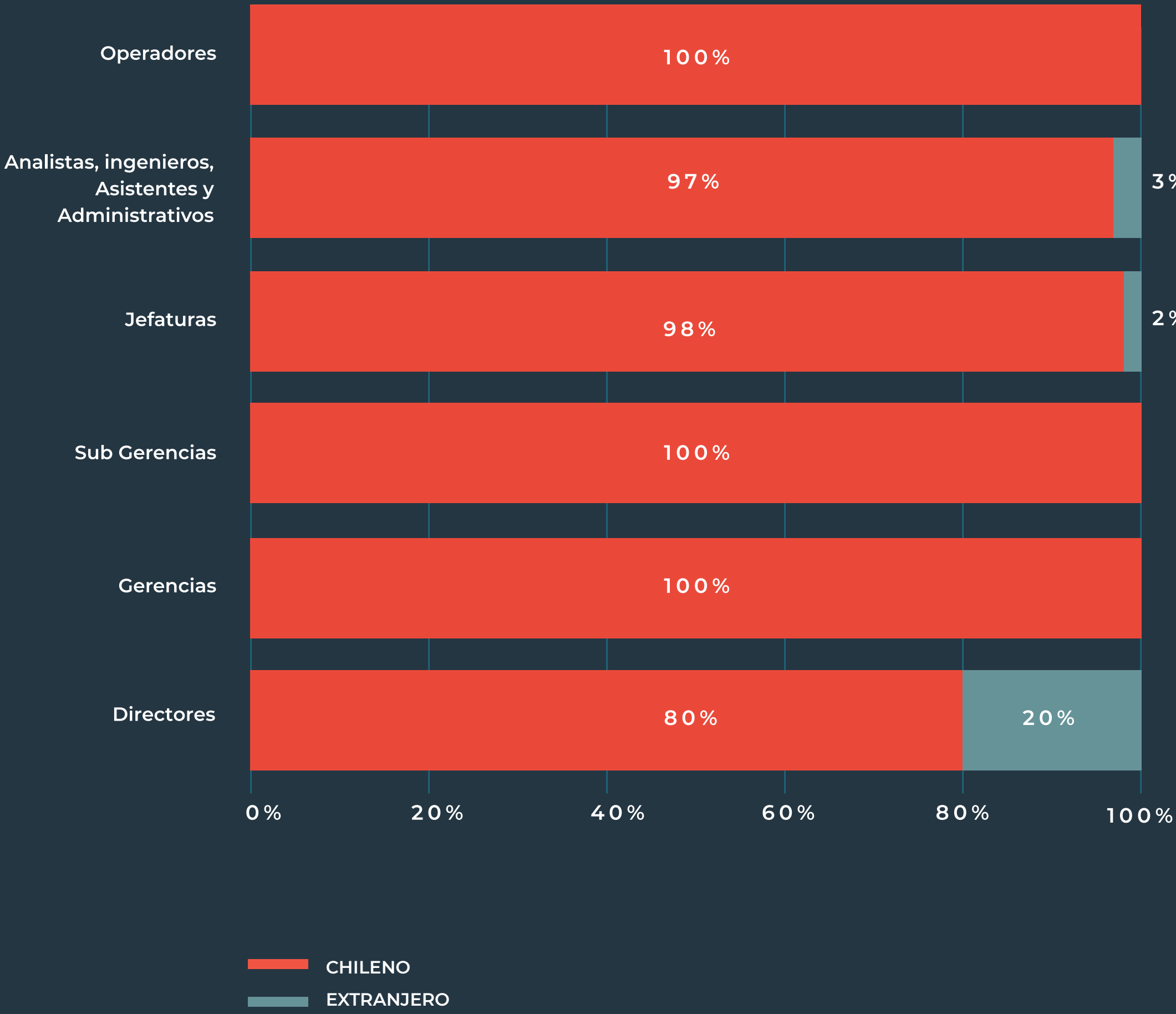
Distribución de los trabajadores según tipo de contrato y sexo



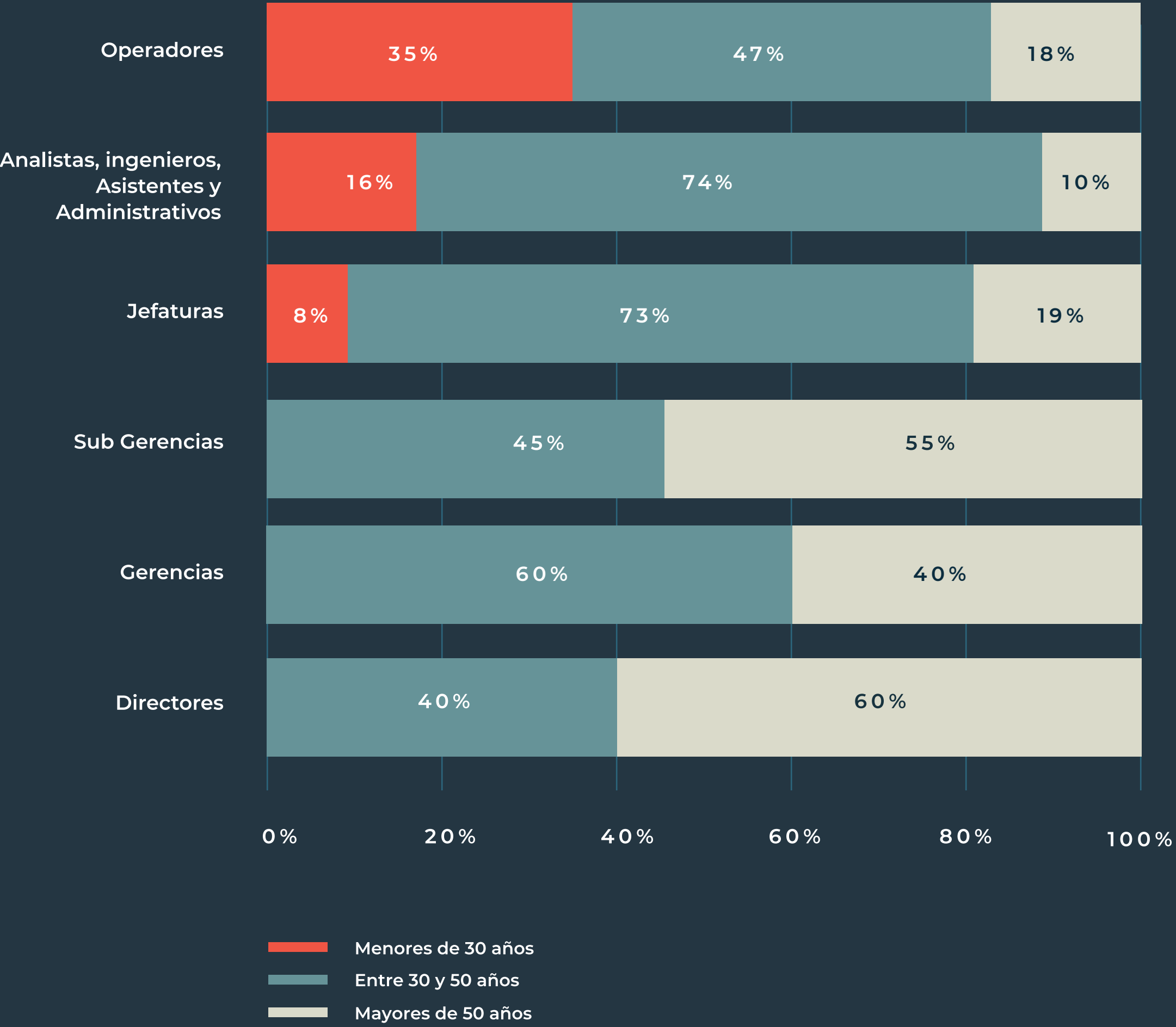
Distribución de cargos según sexo



Distribución de cargos según nacionalidad



Distribución de cargos según rango de edad

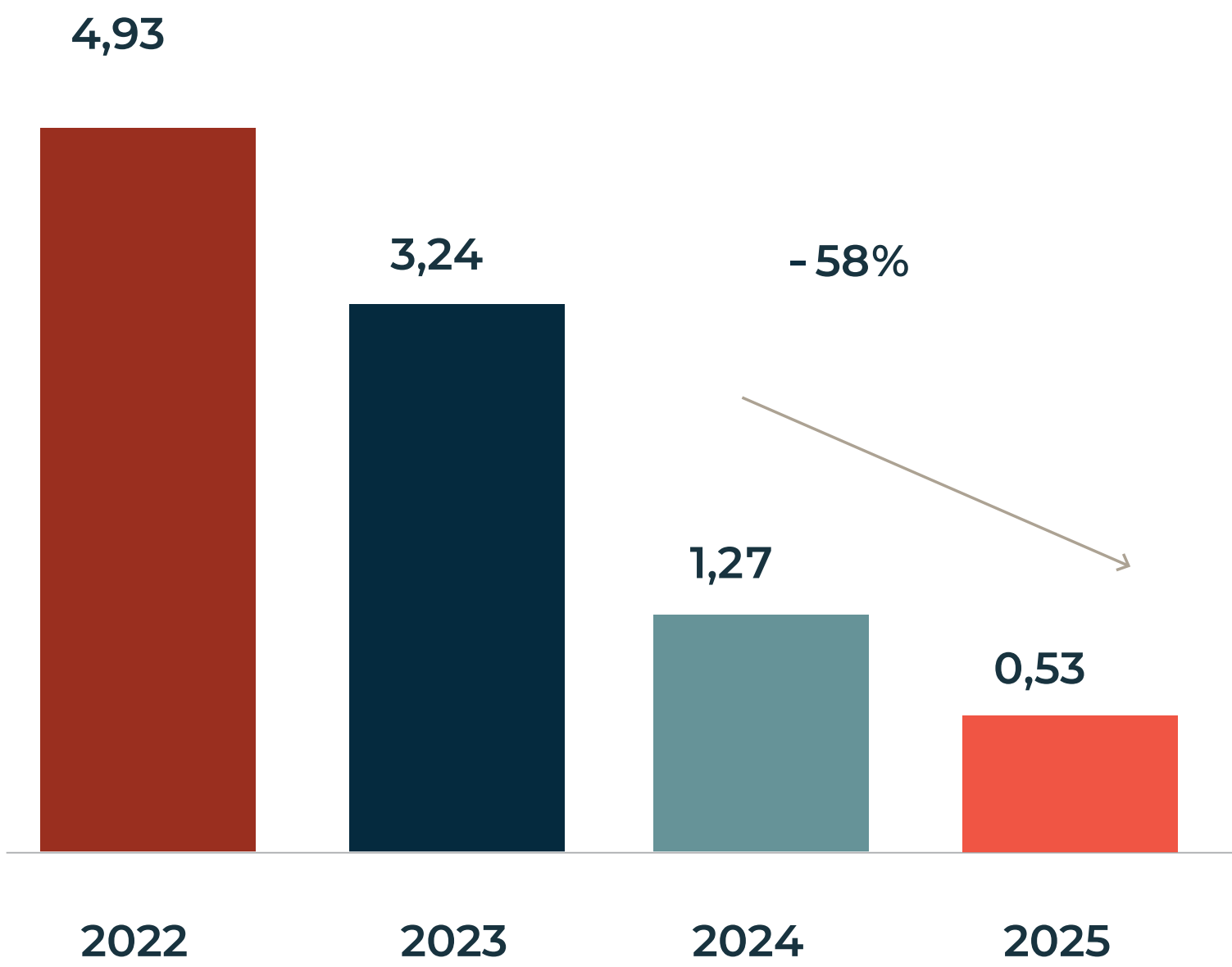


Salud y seguridad ocupacional

En Salmones Aysén mantenemos un fuerte compromiso con la Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) de todas las personas que forman parte de la compañía. En este marco, impulsamos de manera continua iniciativas orientadas a proteger su integridad, partiendo por contar con una Política de Seguridad y Salud Ocupacional que aplica a colaboradores propios, contratistas y subcontratistas, en todas las instalaciones. Esto, basado en 4 ejes estratégicos que guían nuestras acciones como empresa.



Disminución de la tasa de accidentabilidad de trabajadores propios entre los años 2022 - 2025



SISTEMA DE GESTIÓN

Durante 2024, dimos un paso relevante con la implementación de la metodología DEKRA en nuestro sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional, fortaleciendo así nuestros estándares preventivos y de control de riesgos. Esto se ha consolidado durante el 2025 lo cual se demuestra con las cifras alcanzadas de tasa de accidentabilidad como se muestra a continuación.

Nuestro Modelo de Seguridad define 7 dimensiones: Disciplina Operacional, Gestión de Contratistas, Gestión de Riesgos, Gestión de Incidentes y Emergencias, Salud Ocupacional, Conversaciones Movilizadoras y Personas Preparadas. Este sistema de gestión se ha puesto en marcha por requerimientos legales de la Ley 16.744, DTO 44, DTO 7, DTO 67, y tipificador de multas de la Dirección del Trabajo.

En Salmones Aysén promovemos activamente la prevención de accidentes y enfermedades laborales mediante la entrega de herramientas y conocimientos que permitan a nuestros colaboradores desempeñar sus funciones de manera segura. Para ello, fortalecemos continuamente la capacitación y formación técnica en materia de seguridad.

PREVENCIÓN DE RIESGOS

A través de una Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos, identificamos los principales riesgos que requieren mayor atención y gestión, con el fin de implementar medidas orientadas a su mitigación. Los riesgos clasificados como críticos son priorizados para reducir su nivel de exposición, mientras que aquellos definidos como significativos son abordados mediante planes de mejora específicos.

Adicionalmente, desde 2022 contamos con el programa “Inicio Seguro”, mediante el cual los trabajadores comienzan su jornada reforzando prácticas preventivas, destacando su relevancia en la reducción de incidentes y en la consolidación de una cultura de seguridad.

COMITÉ PARITARIO EN PLANTA PUERTO MONTT Y ADMINISTRACIÓN PUERTO MONTT

EJES

- 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

RIESGOS PARA LA SALUD Y SEGURIDAD

Nuestro sistema de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) tiene como foco la vigilancia permanente de las condiciones de trabajo que puedan afectar la salud de nuestros colaboradores, incluyendo instalaciones, prácticas laborales y cumplimiento de la normativa vigente. Aseguramos cobertura total de nuestros trabajadores y promovemos la prevención a través de la adaptación del trabajo, la organización de primeros auxilios y la gestión de emergencias.

Identificamos como una de las actividades de mayor riesgo el buceo en centros de cultivo, donde existe exposición a condiciones como la osteonecrosis disbárica. Asimismo, los accidentes más frecuentes corresponden a caídas, golpes, cortes y atrapamientos. Para prevenir estos riesgos, implementamos el uso de elementos de protección personal, señalética, demarcación de áreas y listas de chequeo para faenas críticas, reforzando además la capacitación continua de nuestros equipos.

La identificación y gestión de riesgos se realiza de forma sistemática, considerando reportes de incidentes, auditorías, inspecciones y requisitos legales, entre otros. Estos antecedentes se consolidan en matrices de riesgo que abarcan todas nuestras operaciones, permitiéndonos identificar peligros relevantes, como riesgos biológicos, ergonómicos, climáticos y asociados al uso de sustancias, y definir medidas de control, priorizando su eliminación, sustitución o mitigación, junto con la formación constante de nuestros colaboradores.

	Colaboradores	Contratistas
Principales peligros SAY 2025	Riesgos atrapamientos, cortes, estrés laboral.	Autoinoculación en el caso del personal de vacunación, atrapamiento y corte del personal de buceo
Medidas específicas tomadas	- Identificación de oportunidades de mejora en relación con aspectos que pueden afectar al estrés laboral, según resultados de encuesta de clima. - Realización de capacitaciones constantes. - Campaña tus manos en modo SAY que marca el énfasis en la protección de las manos. - Campaña y concurso de seguridad promoviendo el autocuidado.	- Ajuste en etapa de anestesiado de peces, implementación de dedales e inspección de manos y dedos pre-inicio de faenas. - Re-instrucción maniobras de corte, estandarización cuchillos con punta roma, posicionamiento seguro ante de efectuar maniobras de corte y evaluación del oleaje. - Campaña tus manos en modo SAY que marca el énfasis en la protección de las manos.

En 2025 como Salmones Aysén destacamos importantes hitos y medidas que refuerzan nuestro compromiso con la Salud y Seguridad Ocupacional de nuestros colaboradores:

2.334

Verificaciones de faenas críticas

La verificación de faenas críticas es una instancia clave para confirmar que los controles están activos y los estándares se cumplen, antes y durante la ejecución del trabajo.



Antes de cada tarea, detente, observa y actúa con seguridad. Tus manos son tu principal herramienta: protégelas, respeta el estándar y haz de la seguridad una decisión consciente en cada movimiento.

1.470

Capacitaciones en proceso

Las capacitaciones de seguridad entregan herramientas clave para identificar riesgos, aplicar los estándares y tomar decisiones seguras en cada tarea.

347

Auditorías a empresas de servicios

Las auditorías con nuestras empresas contratistas permiten verificar en terreno y a nivel documental el cumplimiento de los estándares operacionales y de seguridad definidos.

93%

Cumplimiento Acreditación Laboral

Caminatas de seguridad

Las caminatas de seguridad en conjunto a los líderes de áreas, son una oportunidad para estar presentes en terreno, observar con atención y conversar abiertamente sobre seguridad.

589

Capacitaciones en Farming

75 Simulacros realizados

Los simulacros nos permiten prepararnos, practicar y responder de forma oportuna ante situaciones de emergencia.



A continuación, se presentan los principales indicadores salud y seguridad operacional. Cabe destacar que no existen exclusiones relevantes en el análisis y reporte de lesiones por accidente laboral (conforme lo solicita el GRI 12.19.10/403-9), ya que se incluyen tanto colaboradores propios como subcontratados, según el indicador.

Los indicadores de tasa de lesiones registrables²², tasa de lesiones con grandes consecuencias²³, tasa de fatalidades²⁴ y tasa de frecuencia de accidentes²⁵ se calcularon basándose en 1.000.000 horas trabajadas.

0%

Tasa de fallecimiento para trabajadores propios y subcontratados

0%

Tasa de lesiones con grandes consecuencias para trabajadores propios y subcontratados

12

Casos lesiones por accidente laboral subcontratados

6

Casos lesiones por accidente laboral trabajadores propios

2,83

Índice de frecuencia de accidentes trabajadores propios²⁶

8,37

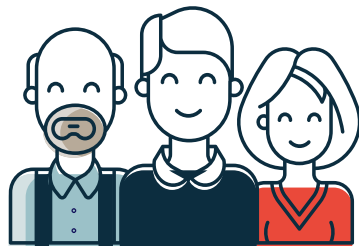
Índice de frecuencia de accidentes de subcontratados²⁷

1,75%

Tasa de accidentalidad subcontratados

0,53%

Tasa de accidentalidad trabajadores propios



3,06

Tasa de ausencia trabajadores propios

19,7%

Tasa de gravedad para trabajadores propios

²²Tasa de accidentabilidad: número de accidentes del trabajo ocurridos en un período /por el número promedio anual de trabajadores.

²³Tasa de lesiones con grandes consecuencias, se considera si las consecuencias de las lesiones se extienden por más de 6 meses. Criterio considerado según se informa a Global Salmon Initiative

²⁴Se han considerado trabajadores propios y contratistas activos en instalaciones de la empresa durante 2025.

²⁵Tasa de frecuencia de accidentes: número de lesionados por millón de horas trabajadas por todo el personal en el periodo anual.

²⁶Indicadores consideran 2.120.650 HH (propios)

²⁷Indicadores consideran 1.434.080 HH (contratistas)

INICIATIVA

MEJORANDO AÑO A AÑO EN LA SEGURIDAD DE NUESTROS TRABAJADORES

Desde 2022, en Salmones Aysén hemos implementado un sistema orientado a fortalecer la gestión de Seguridad y Salud Ocupacional, con el objetivo de promover el bienestar y la seguridad de las personas en sus operaciones.

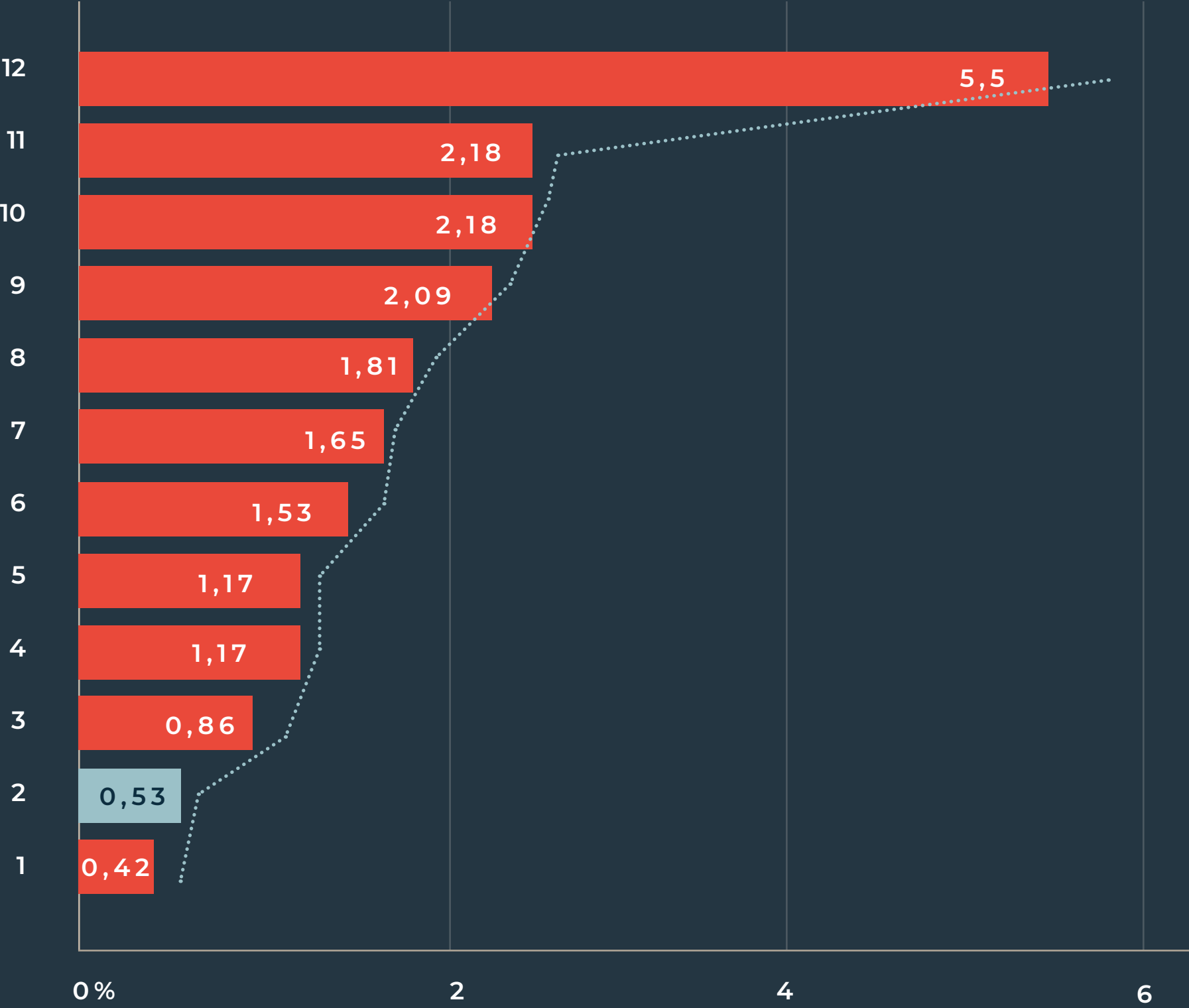
Este trabajo se ha desarrollado mediante la aplicación de metodologías de Seguridad Estratégica de DEKRA, como LGF y Liderazgo en Seguridad, las cuales han permitido reforzar la gestión preventiva y el compromiso organizacional en esta materia.

Adicionalmente, hemos desarrollado planes de trabajo y alianzas colaborativas junto a la ACHS, estableciendo programas con objetivos claros y alcanzables para fortalecer la prevención de riesgos laborales.

Como resultado de estas iniciativas, en Salmones Aysén hemos avanzado en la consolidación de una cultura preventiva, destacando el involucramiento progresivo de sus líderes en la implementación y seguimiento de los planes preventivos.

En 2025 alcanzamos una tasa de accidentabilidad de 0,53% lo que nos posicionó en el segundo lugar a nivel de la industria en este indicador, de acuerdo con el benchmark entregado por la ACHS.

Tasa de accidentabilidad CTP principales empresas industria salmonera

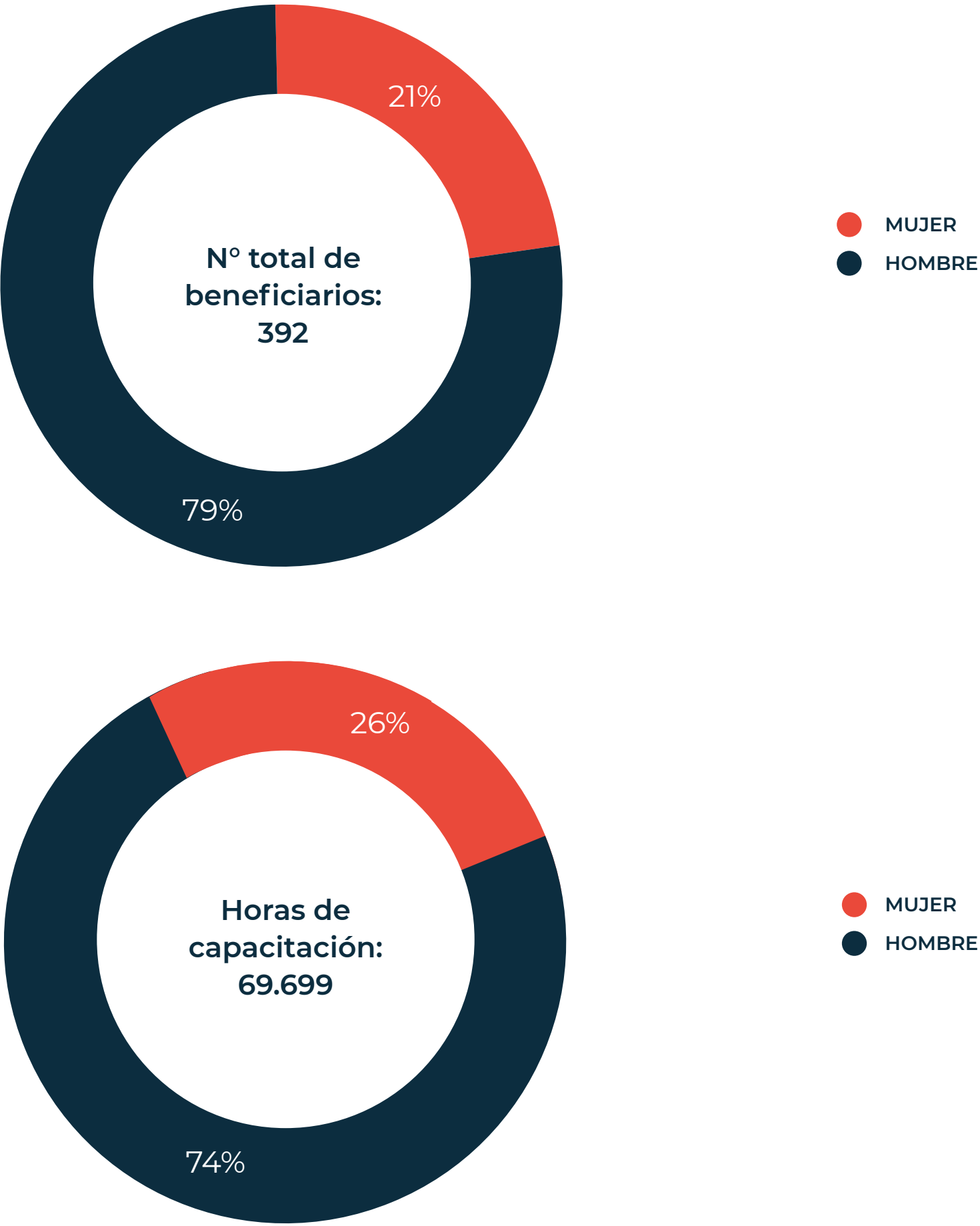


Capacitación y Desarrollo

En Salmones Aysén contamos con un plan anual de cursos y capacitaciones, enfocado en el desarrollo de habilidades técnicas y competencias conductuales de nuestros colaboradores.

Durante 2025 realizamos 22 cursos orientados a fortalecer las capacidades de nuestros equipos, abordando temáticas normativas, técnicas y de desarrollo personal. También, 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, donde 8 aprobaron sus estudios de forma satisfactoria.

Beneficiados con cursos de capacitación y horas de capacitación según sexo²⁴



²⁴ Las cifras consideran solo personal contratado, no postcontrato.

Clima laboral

En 2023 implementamos la encuesta de clima laboral, con el objetivo de evaluar la percepción de nuestros colaboradores respecto a las relaciones entre equipos, jefaturas, gerencias y la organización en su conjunto. Desde entonces, esta medición se ha aplicado de manera anual, permitiéndonos hacer seguimiento a su evolución. A continuación, se presentan los resultados obtenidos para 2025.

92%

de participación

81%

Resultado general de la encuesta

65,5%

Resultado pregunta "equilibrio entre vida personal y laboral"

COMPARACIÓN 2024



1,5 puntos porcentuales menos de participación



8,2 puntos porcentuales de aumento



8,8 puntos porcentuales de aumento

ENCUESTA DE CLIMA LABORAL

Indicadores evaluados



+

Confianza



Felicidad

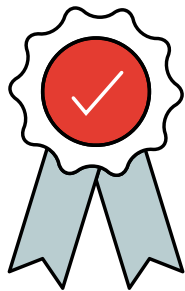


Compromiso

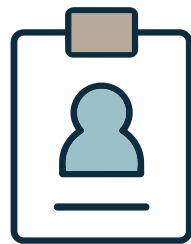
Dimensiones mejor evaluadas



Amistad



Valoración



Rol

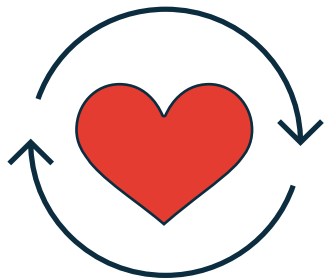
Dimensiones a mejorar



Equidad



Sentido humano



Integridad

INICIATIVA

ACADEMIA SAY

En Salmones Aysén, creemos que nuestro mayor valor reside en las personas y su conocimiento. Nuestra visión al futuro y el compromiso con nuestros equipos nos impulsan a buscar formas de preservar y compartir el conocimiento interno.

Así, nace durante el 2025 “Academia SAY”, una nueva plataforma de capacitaciones donde nuestros colaboradores se pueden formar en distintos temas, apoyándolos en su desarrollo profesional con herramientas clave que faciliten su trabajo diario.

ACADEMIA SAY

Conoce nuestros nuevos cursos:

- Modelo Observación de Conductas STAR
Subgerentes y Jefaturas.
- Entrenamiento en Inteligencia Artificial
Todos
- Procedimiento de Control de Acceso y Procesos Normativos en Subcontratación
Jefes de Centro, Asistentes de Centro y Administradores de servicios
- Sensibilización Encuesta de Clima 2025
Participantes de la encuesta

¡NUEVOS CURSOS!



09

Nuestras Comunidades

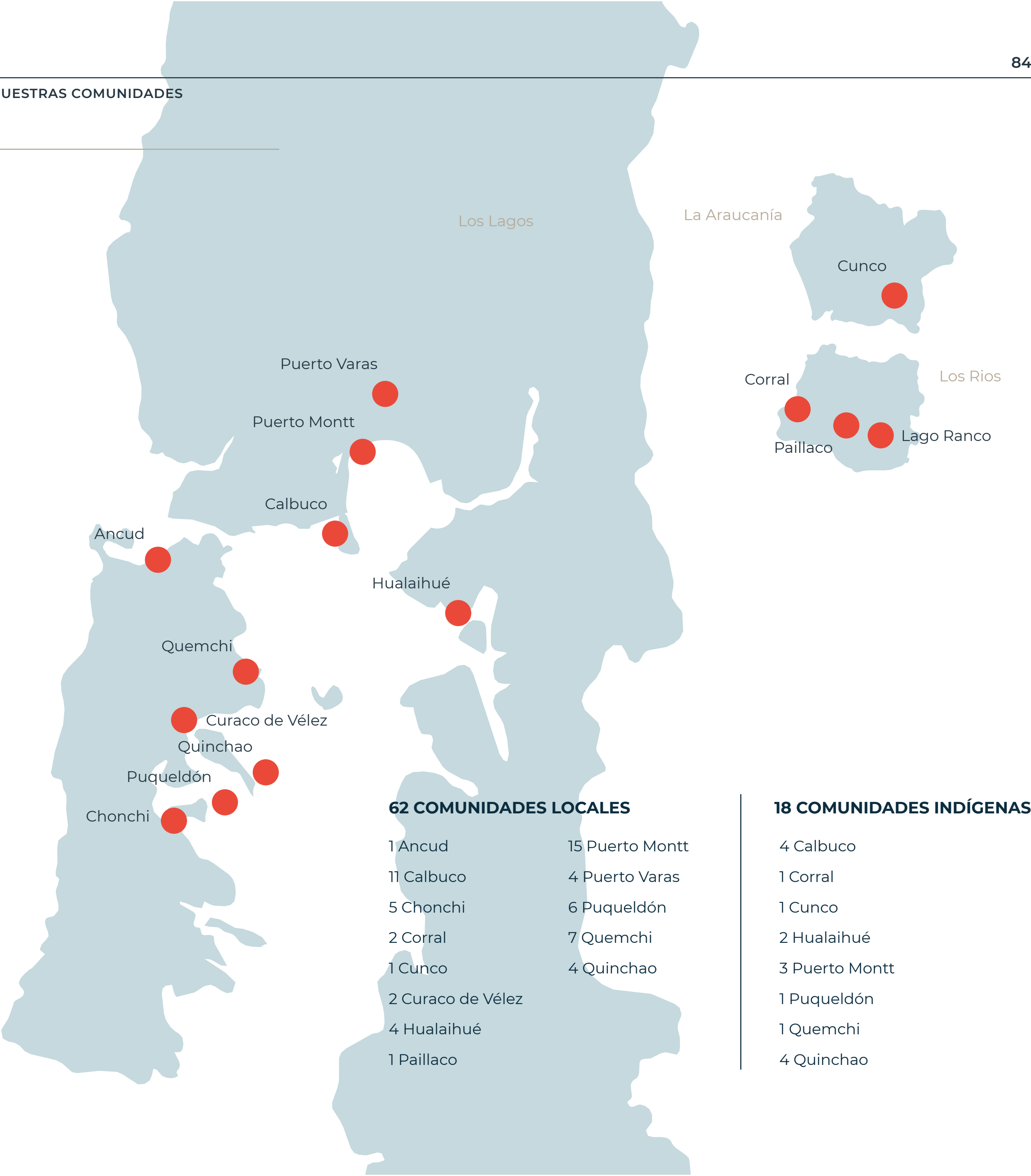


PROMOVRIENDO EL EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL

Nuestras comunidades

NUESTRAS METAS

Metas	Avances 2025
Potenciar puertas abiertas generando 15 instancias anuales.	 Realizamos 9 instancias.
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.	
Al 2026, tener al menos una iniciativa anual con proveedores locales y mantener.	





En Salmones Aysén, las comunidades constituyen un pilar fundamental de nuestra gestión, por lo que promovemos una relación basada en la responsabilidad social, fomentando el desarrollo y bienestar de las personas. En este marco, consideramos activamente los intereses de las comunidades, fortaleciendo relaciones de confianza a través de prácticas que generen beneficios mutuos.

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 2025 se coordinaron 9 visitas a nuestras instalaciones, donde participaron 77 vecinos, representantes de instituciones públicas y educacionales. En estas visitas los vecinos pudieron conocer en terreno la forma en que operamos, resolviendo dudas junto a personal de los centros visitados.

Acercamiento del salmón

En 2025 comenzamos con una nueva iniciativa que tiene por objetivo que nuestros vecinos conozcan el salmón producido cerca de sus territorios. A través de degustaciones gratuitas, tuvimos un alcance de más de 900 personas, las que pudieron acceder a probar el producto de Salmones Aysén.

Programas de capacitación

Realizamos 6 cursos de capacitación durante el 2025, donde los alumnos aprendieron técnicas de cocina y repostería, manejo de resina epóxica, medicina ancestral, electricidad domiciliaria y de conservas. En total se vieron beneficiados 117 vecinos.

Relación con pescadores y usuarios del borde costero

Realizamos 42 iniciativas con usuarios del borde costero, enfocándonos en limpieza de playas, visitas a nuestras instalaciones y otras actividades. En total, se vieron beneficiados de forma directa e indirecta 476 pescadores y usuarios del borde costero.

En este contexto, también colaboramos con sindicatos de pescadores de Caleta La Arena y Maillen mediante el aporte a estudios de monitoreo, contribuyendo al cumplimiento de exigencias normativas necesarias para la extracción de sus productos.



Limpieza de playas

En 2025 recolectamos **90.788** kg de residuos en la limpieza de siete sectores de áreas costeras, abarcando un total de **287** km, priorizando playas que tienden a acumular desechos debido a las corrientes marinas.

Para esta labor, privilegiamos el apoyo a proveedores locales, contratando personas de las comunidades para la ejecución de las actividades, generando así un impacto positivo tanto en el ámbito social como ambiental.

Estas acciones complementan nuestras obligaciones normativas, que exigen la limpieza de sectores aledaños a nuestras faenas, extendiendo voluntariamente nuestro alcance a otras áreas y contribuyendo activamente al cuidado del entorno y al bienestar de las comunidades.

Desarrollo local

A lo largo del 2025 realizamos distintas iniciativas que generaron un impacto positivo en la comunidad y en el entorno en que desarrollamos nuestras operaciones.

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. Además, donamos materiales en desuso, como redes y mobiliario de oficina, a juntas de vecino y comunidades de nuestro territorio de influencia, sumado a los distintos aportes e inversiones locales a organizaciones comunitarias.

Del mismo modo, este año nos centramos en mantener y reforzar el vínculo con instituciones públicas, principalmente municipalidades, con el fin de apoyar las actividades en beneficio de nuestros vecinos.

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 **10** escuelas rurales de las comunas de Calbuco, Chonchi, Hualaihué, Quemchi, Puerto Montt y Puerto Varas, creando instancias de aprendizaje complementarias para los alumnos y apoyándolos con la compra de útiles, uniformes, entre otros.

En 2025 realizamos **7** charlas sobre medio ambiente, reciclaje y bienestar animal, además de la entrega de materiales escolares y regalos de navidad, beneficiando a cerca de 70 alumnos.

Iniciativa de prácticas estudiantiles

Desde 2021 colaboramos con diversos liceos e institutos profesionales, ofreciendo prácticas escolares en nuestros centros de agua mar.

En 2025 se vieron beneficiados **63** alumnos de Hualaihué, Puerto Montt, Ancud, Quinchao y Chonchi, quienes lograron ganar experiencia en centros de agua mar y planta de procesos.

Proyecto ReDiseña

Nuestro programa tiene por objetivo aportar en la economía local, entregando capacitaciones y herramientas para el desarrollo de PYMEs alineadas con la sostenibilidad.

Desde Salmones Aysén seguimos apoyando a Eluney, PYME conformada por mujeres de Panitao, quienes confeccionan *merchandising* a partir de EPP reciclado. Durante 2025 Eluney concretó la formalización y venta de sus primeros productos, mochilas y bolsos, que fueron repartidos a colaboradores de nuestra empresa.

Además, este año sumamos un nuevo proyecto: Conservación de conocimiento ancestral. Este proyecto busca mantener y mejorar el conocimiento de hierbas medicinales, capacitando a vecinas de la Isla Caucahue, Quemchi, en técnicas de conservación de hierbas, realización de cosméticos y otros productos. Un hito relevante en esta primera etapa fue la construcción de un invernadero comunitario, donde las alumnas pudieron obtener las materias primas para sus productos.



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 voluntarias, enfocándonos en recoger residuos tanto de nuestra industria como de otras.

De esta forma somos capaces de controlar el potencial impacto generado por los residuos de la industria salmonicultora.

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, pueden surgir interferencias al realizarse maniobras operacionales, ya que los remolques podrían tener una vista limitada de objetos ubicados en la superficie, como espineles o líneas de cultivos de mitílidos.

En 2025 recibimos dos reclamos por afectación accidental a materiales de pescadores. El primero fue presentado por un sindicato debido a daños en líneas de cultivo de choritos tras la maniobra de una embarcación de servicio, mientras que el segundo se debió a la pérdida de material de pesca, el cual fue confundido con residuos y descartado durante una jornada de limpieza del centro. Ambos casos fueron cerrados tras dialogar con los afectados y reponer íntegramente el material correspondiente.

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

Se identifica un impacto potencial por la generación de malos olores 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.

Durante 2025 se recibió un reclamo por parte de un vecino, asociado a la generación de malos olores producto de la acumulación de redes. Ante esta situación, se sostuvo una reunión con el afectado, instancia en la que se acordaron medidas de mitigación orientadas a mejorar la gestión del recambio y retiro de redes.

En este contexto, Salmones Aysén se comprometió a coordinar el retiro de las redes de manera simultánea a la llegada del camión transportista, evitando su acumulación en el centro y previniendo la reiteración de esta situación.

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 2025 recibimos dos reclamos por ruidos molestos, realizándose el monitoreo de ruido y análisis de impacto correspondiente. Tras sostener reuniones con las personas afectadas, los reclamos fueron cerrados al verificarse que ambos centros cumplen con los niveles de ruido establecidos en la normativa vigente.

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.



INICIATIVA

Proyecto “Conservación de conocimiento ancestral”

Durante el año 2025 se inició el proyecto “Conservación de Conocimiento Ancestral”, iniciativa orientada a rescatar, fortalecer y proyectar los saberes tradicionales en torno al uso de hierbas medicinales.

El proyecto beneficia a vecinas de la Isla Caucahue en la comuna de Quemchi, a través de capacitaciones en técnicas de conservación de hierbas, elaboración de cosmética natural y desarrollo de otros productos derivados de plantas medicinales. En esta primera etapa se suma la construcción de un invernadero comunitario, el cual permitirá asegurar el acceso a materia prima y promover la producción local con identidad territorial.



INICIATIVA

Procesos de capacitación y apoyo en reciclaje a escuela rural “Caleta La Arena”

En Salmones Aysén sabemos que las buenas prácticas en economía circular deben comenzar a inculcarse desde la infancia, considerando que los niños son el futuro de nuestro planeta.

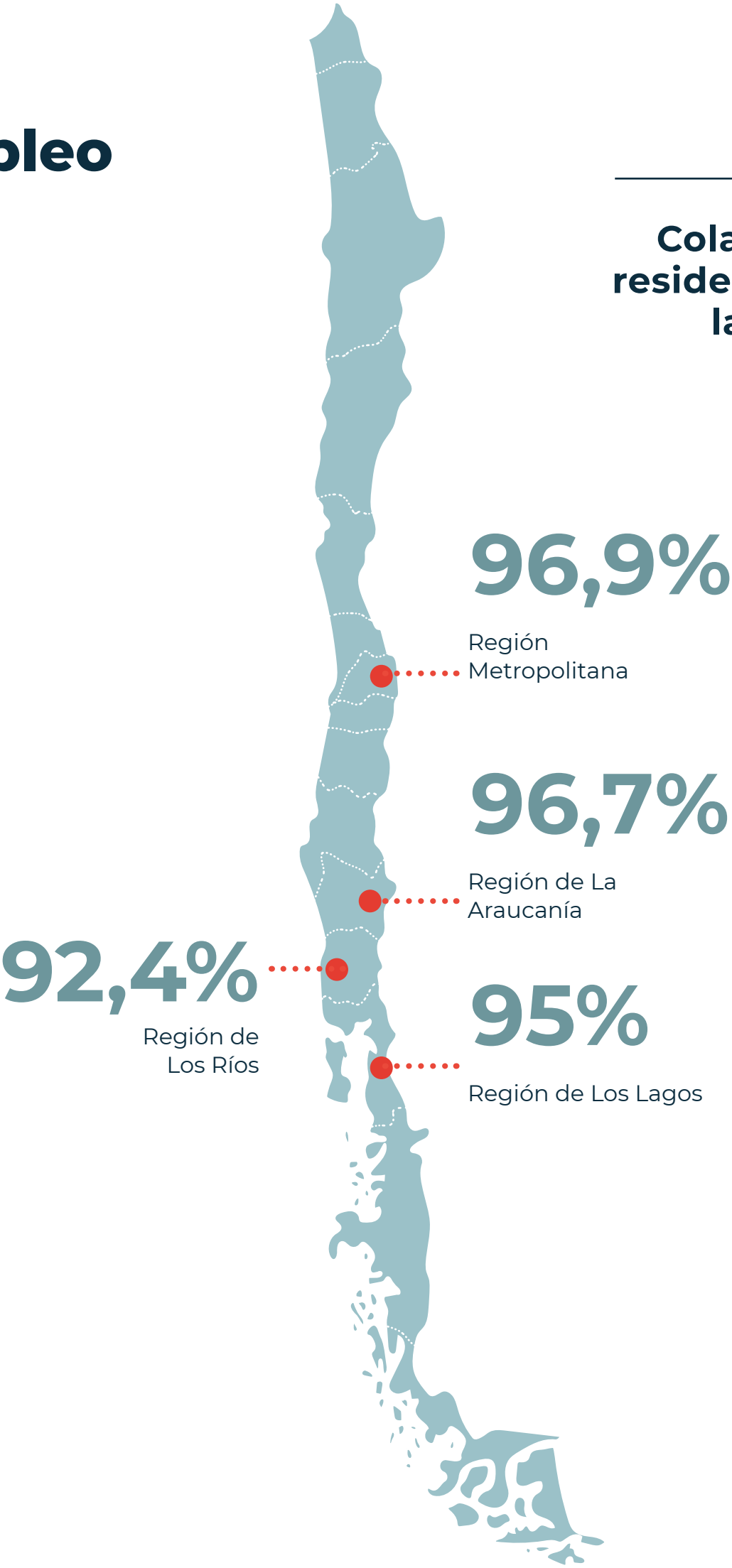
En nuestros planes de capacitación del año 2025 incluimos actividades dirigidas a establecimientos educativos, como la Escuela Rural Caleta La Arena, que recibió una capacitación en economía circular y reciclaje, donde además se realizó la donación de contenedores para facilitar sus procesos de gestión de residuos.

Esta iniciativa contempla el retiro y reciclaje de los residuos por parte de nuestro socio estratégico en nuestro plan de Reciclaje, la empresa “REMA”.

Promoviendo el empleo
y desarrollo local

CONTRATACIÓN LOCAL

Colaboradores que
residen y trabajan en
la misma región



Nuestros proveedores locales durante 2025

Desde nuestros inicios orientamos nuestro que hacer 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.

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.

A nivel nacional trabajamos con

803 Pymes

140 No Pymes

Otras Regiones

328 Pymes
97 No Pymes

Región de Los Lagos

471 Pymes
42 No Pymes

Región de Aysén

1 Pymes
1 No Pymes

Región de Magallanes

3 Pymes



INICIATIVA

Consolidación emprendimiento local

Durante el año 2024 en el marco del proyecto “ReDiseña”, la compañía dio origen a la PYME Eluney, la cual se consolidó durante el año 2025 con el apoyo y acompañamiento de Salmones Aysén.

Esta iniciativa promovió el emprendimiento local a través de capacitaciones y formación empresarial, al mismo tiempo que impulsó un modelo de economía circular basado en la reutilización de indumentaria corporativa en desuso; tales como trajes de agua, trajes térmicos, botas y otros insumos para la elaboración de productos de *merchandising*.



Este proceso conllevó a lograr concretar la primera venta comercial de Eluney y cerrar el ciclo del proyecto, integrando de manera efectiva la reducción de residuos, la valorización de materiales y la generación de oportunidades económicas para la comunidad local. Así, de esta manera contribuir a la creación de valor social y ambiental en el territorio.

10

Sobre este
Reporte

METODOLOGÍA · MATERIALIDAD · VERIFICACIÓN EXTERNA

METODOLOGÍA

Este documento corresponde a una versión resumida del Reporte de Sostenibilidad 2025, el cual sigue la metodología definida por el Global Reporting Initiative (GRI). 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 hemos desarrollado un proceso participativo con trabajadores, comunidades y clientes, orientado a identificar y priorizar los impactos sociales, ambientales y económicos que Salmones Aysén genera en su entorno. En 2025 realizamos una capacitación en sostenibilidad y un taller online dirigido a todos nuestros colaboradores, con el objetivo de fortalecer la comprensión y gestión de estos impactos. Adicionalmente, analizamos un estudio de percepción realizado con comunidades aledañas a nuestras operaciones, lo que nos permitió incorporar su visión en este proceso.

Como resultado, este proceso permitió validar los 14 temas materiales previamente definidos, los cuales fueron aprobados por el Directorio, el Gerente Técnico y el Jefe de Sostenibilidad.



Materialidad



Colaboración con empresas del sector



Relacionamiento y desarrollo de las comunidades



Limpieza de sectores aledaños



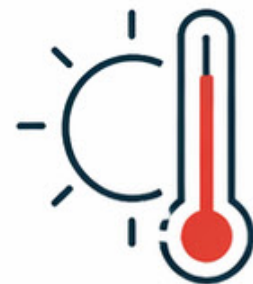
Contratación local



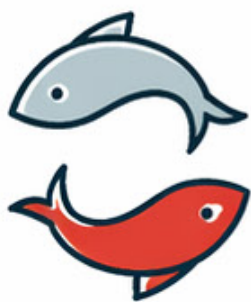
Contaminación del agua



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

Anexos

Anexo A: Informe de verificación de Inventario de GEI 2025



Informe de verificación de Inventario de GEI 2025

Desarrollado por: ImplementaSur (Asesorías en Negocios y Sustentabilidad SpA).

A solicitud de:





Mayo 2026



Objetivos

El objetivo de esta verificación es revisar y expresar una opinión con respecto a la declaración del inventario de GEI del año 2025 de Salmones Aysén siguiendo los lineamientos de la Norma ISO 14064-3:2019.

Resultados de verificación

La verificación del Inventario de GEI de Salmones Aysén ha concluido siguiendo el plan de verificación planteado y considerando las emisiones de sus 43 instalaciones, más las emisiones de maquilas y frigoríficos externos. Según lo observado por ImplementaSur, el inventario de emisiones de la organización para el período desde el 1 de enero de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025 comprende actividades asociadas a las siguientes categorías:

Tabla 0-1: Categorías incluidas en el inventario de emisiones de Salmones Aysén

Categoría	Salmones Aysen
Emisiones directas	• Combustión estacionaria
	• Combustión móvil
	• Emisiones fugitivas
Emisiones indirectas	• Emisiones indirectas de GEI provenientes de la energía importada
	• Emisiones indirectas de GEI provenientes del transporte
	• Emisiones indirectas de GEI provenientes de productos que utiliza la organización

Los resultados se presentan considerando todas las instalaciones de la organización y utilizando la metodología basada en la ubicación para las emisiones asociadas al uso de electricidad.

Tabla 0-2: Resultados inventario de emisiones de Salmones Aysén

Categoría / subcategoría	Emisión GEI	
	tCO ₂ e	%
Emisiones directas de GEI	10.965	5,56%
Combustión estacionaria	5.734	2,91%
Combustión Móvil	4.961	2,52%
Uso suelo, cambios en el uso de suelo y Silvicultura	-	-
Procesos industriales	-	-
Emisiones fugitivas	270	0,14%
Emisiones indirectas de GEI causadas por energía importada	2.495	1,27%
Electricidad importada	2.495	1,27%
Otra energía importada y/o pérdidas T&D	-	-
Otras emisiones indirectas de GEI causadas por	183.715	93,17%
Transporte	20.377	10,33%



Categoría / subcategoría	Emisión GEI	
	tCO ₂ e	%
Bienes y servicios utilizados	163.338	82,84%
Uso de productos de la organización	-	-
Emisión GEI total	197.176	100,00%

ImplementaSur realizó una verificación de nivel de aseguramiento limitado de acuerdo con las especificaciones presentadas en la Norma ISO 14064/3:2019, con orientación para la verificación y validación de declaraciones sobre gases de efecto invernadero. En nuestra opinión, a partir del proceso y los procedimientos realizados, no hay evidencia que indique que la declaración de GEI de la organización:

- No es materialmente correcta y no es una representación justa de los datos y la información de GEI.
- No se ha preparado de acuerdo con Normas Internacionales afines sobre cuantificación, seguimiento e informe de GEI, o con normas prácticas nacionales pertinentes.

En nuestra opinión, el inventario de GEI de Salmones Aysén. reportado presenta fielmente, en todos los aspectos, las emisiones de GEI de la organización según la norma ISO 14064/1:2019: Gases de efecto invernadero – Parte 1: Especificaciones con orientaciones a nivel organizacional para la cuantificación y el informe de emisiones y remociones de gases de efecto invernadero.



Sofía Martínez Riveros
 Verificador principal
 Rut:18.636.785-5



 ImplementaSur
  @ImplementaSur
  info@implementasur.cl



www.implementasur.com

Declaración ISAE 3000



Verificación Independiente de una selección de indicadores del Reporte de Sostenibilidad 2025 de Salmones Aysén

Declaración ISAE 3000 (2020) preparada

para Salmones Aysén

29 de julio de 2026

Verificación Independiente de una selección de indicadores del Reporte de Sostenibilidad 2025 de Salmones Aysén: Declaración ISAE 3000 (2020)

Naturaleza de la verificación

Este es un reporte preparado por SLR Consulting para Sebastián Soto, Jefe de Sostenibilidad de Salmones Aysén.

SLR Consulting ha realizado una verificación con garantía limitada sobre una selección de información de sostenibilidad divulgada en el Reporte de Sostenibilidad 2025 de Salmones Aysén de acuerdo con los principios para la definición de la calidad de la información establecidos por GRI: precisión, claridad, comparabilidad, integridad, puntualidad y verificabilidad.

Cuando fue aplicable, la información fue evaluada considerando los requerimientos de los estándares temáticos pertinentes y de GRI 13: Agricultura, Acuicultura y Pesca.

Nuestro trabajo ha incluido una revisión de los siguientes indicadores seleccionados. En el Anexo de esta declaración se entrega un resumen de los valores asegurados.

Nombre del indicador	Estándar
Extracción de agua	GRI 13.7.4 / GRI 303-3
Residuos no destinados a eliminación	GRI 13.8.5 / GRI 306-4
Residuos destinados a eliminación	GRI 13.8.6 / GRI 306-5
Basura recolectada de playas sumideros	Indicador propio
Lesiones por accidente laboral	GRI 13.19.10 / GRI 403-9
Total de colaboradores capacitados	Indicador propio
Total de horas de capacitación recibidas	Indicador propio
Diversidad en órganos de gobierno y empleados	GRI 13.15.2 / GRI 405-1
Porcentaje de empleados cuyo trabajo es pagado por encima del salario digno	GRI 13.21.3

La verificación cubre el período desde el 1 de enero 2025 al 31 de diciembre 2025, y los datos corresponden a operaciones en Chile controladas por Salmones Aysén.

La Administración de Salmones Aysén es responsable de la preparación, recopilación, consolidación y presentación de la información que ha sido objeto de verificación, así como de establecer y mantener los controles internos necesarios para asegurar su adecuada elaboración. Por su parte, SLR Consulting es responsable por su aseguramiento.

El encargo fue desarrollado de acuerdo con el International Standard on Assurance Engagement (ISAE) 3000 (Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information) (2020).

SLR Consulting ha cumplido con los requerimientos de independencia, ética profesional y control de calidad estipulados en ISAE 3000 (2020) Requerimientos 3a y 3b.

Actividades de aseguramiento

El trabajo de aseguramiento fue solicitado en mayo de 2026 y finalizado en julio de 2026. Se mantuvo evidencia y documentación de respaldo de las reuniones, entrevistas y comunicaciones asociadas al encargo de aseguramiento. El proceso de verificación y comentarios fue llevado a cabo por un equipo multidisciplinario de dos personas, correspondientes a un Consultor y un Researcher, y Germán Sáenz, Director que cumplió la función de supervisor.

El trabajo de aseguramiento se llevó a cabo a un **nivel limitado** e involucró las siguientes actividades:



- Entrevistas y reuniones de seguimiento con los responsables de las distintas áreas del desempeño de sostenibilidad de Salmones Aysén incluidas en la auditoría (agua, residuos, capacitación, personas, remuneración, salud y seguridad), para comprender los procesos de gestión interna, y la elaboración, validación y reporte de los indicadores.
- Revisión de los procedimientos y sistemas utilizados para registrar y analizar datos de desempeño de sostenibilidad, con el fin de evaluar su solidez.
- Pruebas selectivas sobre una muestra de datos consolidados y sus registros subyacentes, con el fin de verificar la consistencia y precisión de los informes.
- Una revisión de las metodologías y definiciones aplicadas en la preparación de cada indicador frente al estándar de reporte definido.
- Revisión del Reporte de Sostenibilidad 2025 para evaluar la presentación de los indicadores de sostenibilidad seleccionados y las afirmaciones asociadas con los Principios de Precisión, Claridad, Comparabilidad, Integridad, Puntualidad y Verificabilidad de GRI, así como la orientación correspondiente para la elaboración de informes de GRI estándares sectoriales y temáticos considerados.

Nuestra Experiencia e Independencia

SLR Consulting es una consultora global especialista en sostenibilidad estratégica, que asesora corporaciones que buscan mejorar su desempeño económico, social y medioambiental, y es un auditor líder en responsabilidad corporativa y sostenibilidad.

Este es el quinto año consecutivo que SLR Consulting brinda servicios de verificación independiente en materia de sostenibilidad corporativa para los informes de sostenibilidad de Salmones Aysén. Durante el período en revisión, SLR Consulting no ha brindado ningún otro servicio a este cliente.

Conclusión

En base a los procedimientos aplicados y la evidencia obtenida, nada ha llamado nuestra atención que nos lleve a concluir que la información de sostenibilidad descrita anteriormente no ha sido preparada, en todos sus aspectos materiales, de conformidad con los Principios para la definición de la calidad de la información establecidos por GRI de Precisión, Claridad, Comparabilidad, Integridad, Puntualidad y Verificabilidad, y, donde relevante, los criterios y estándares temáticos correspondientes definidos en GRI 13, el estándar sectorial para Agricultura, Acuicultura y Pesca.

Germán Saenz, Director

SLR Consulting

Santiago, Chile

29 de julio de 2026



Anexo: Indicadores de Sostenibilidad seleccionados para esta Verificación Limitada (2025)

Estándar	Nombre del indicador	Categoría	Unidad	Valor (2025)
GRI 13.7.4 / 303-3	Extracción de agua			
	a. La extracción de agua total de todas las áreas en megalitros, y un desglose de este total según las fuentes siguientes, si procede: i. aguas superficiales; ii. aguas subterráneas; iii. aguas marinas; iv. agua producida; v. agua de terceros.	Cuantitativo	Mega litros	53.123
	b. La extracción total de agua de todas las zonas sometidas a estrés hídrico en megalitros, y un desglose de este total según las fuentes siguientes, si procede: i. Agua superficial; ii. Agua subterránea; iii. Agua marina; iv. Agua producida; v. Agua de terceros, y un desglose de este total en función de las fuentes de extracción que figuran en los puntos i-iv.	Cuantitativo	Mega litros	54,78 0.1%
GRI 13.8.5 / 306-4	Residuos no destinados a eliminación			
	a. Peso total de los residuos no destinados a eliminación en toneladas métricas y desglose de este total en función de la composición de los residuos.	Cuantitativo	Toneladas métricas	9.030
	b. Peso total de los residuos peligrosos no destinados a eliminación en toneladas métricas, y desglose de este total según las siguientes operaciones de valorización: i. preparación para la reutilización; ii. reciclaje; iii. otras operaciones de valorización.	Cuantitativo	Toneladas métricas	0
	c. Peso total de los residuos no peligrosos no destinados a eliminación en toneladas métricas y desglose de este total en función de las siguientes operaciones de valorización: i. preparación para la reutilización; ii. reciclaje; iii. otras operaciones de valorización.	Cuantitativo	Toneladas métricas	9.030 318,6 Compostaje 3% 243,4 Biogás 3% 377,6 Reciclaje 4% 8.089,8 Revalorización 90%
	d. Por cada operación de valorización incluida en los Contenidos 306-4-b y 306-4-c, un desglose del peso total en	Cuantitativo	Toneladas métricas	<u>Proceso (plantas):</u> 243,42 Biogás 5%

	toneladas métricas de los residuos peligrosos y no peligrosos no destinados a eliminación: i. en las instalaciones; ii. fuera de las instalaciones.			265,93 Reciclaje 5% 4.918,3 Revalorización 90% <u>Agua mar:</u> 101,56 Reciclaje 5% 1.979,5 Revalorización 95% <u>Agua dulce:</u> 9,90 Reciclaje 1% 294 Compostaje 19% 1.192,04 Revalorización 80%
	e. Información contextual necesaria para entender los datos y la manera en que se recopilaron.	Cualitativo	No aplica	Ver Reporte de Sostenibilidad, sección Economía Circular, Valorización de los Residuos
GRI 13.8.6 / 306-5	Residuos destinados a eliminación			
	a. Peso total de los residuos destinados a eliminación en toneladas métricas y desglose de este total en función de la composición de los residuos.	Cuantitativo	Toneladas métricas	1.175
	b. Peso total de los residuos peligrosos destinados a eliminación en toneladas métricas y desglose de este total en función de las siguientes operaciones de eliminación: i. incineración (con recuperación energética); ii. incineración (sin recuperación energética); iii. traslado a un vertedero; iv. otras operaciones de eliminación.	Cuantitativo	Toneladas métricas	38
	c. Peso total de los residuos no peligrosos destinados a eliminación en toneladas métricas y desglose de este total en función de las siguientes operaciones de eliminación: i. incineración (con recuperación energética); ii. incineración (sin recuperación energética); iii. traslado a un vertedero; iv. otras operaciones de eliminación.	Cuantitativo	Toneladas métricas	1.137
	d. Por cada operación de eliminación incluida en los Contenidos 306-5-b y 306-5-c, un desglose del peso total en toneladas métricas de los residuos peligrosos y no peligrosos destinados a eliminación: i. en las instalaciones; ii. fuera de las instalaciones.	Cuantitativo	Toneladas métricas	<u>Residuos Peligrosos:</u> 5,49 (15%) Plantas, 18,96 (50%) Agua dulce 13,27 (35%) Agua mar <u>Residuos No Peligrosos:</u> 287,8 (39%) Plantas 301,98 (27%) Agua dulce

				387,8 (34%) Agua mar
	e. Información contextual necesaria para entender los datos y la manera en que se compilaron.	Cualitativo	No aplica	Ver Reporte de Sostenibilidad, sección Economía Circular, Residuos Peligrosos y No Peligrosos
Indicador propio	Basura recolectada de playas sumideros			
	Residuos recolectados en programa de limpieza de playas	Cuantitativo	Toneladas métricas	90,79
GRI 13.19.10 / 403-9	Lesiones por accidente laboral			
	a. Para todos los empleados: i. La cantidad y la tasa de fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral;	Cuantitativo	Número y tasa %	0 y 0%
	ii. La cantidad y la tasa de lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (sin incluir fallecimientos);	Cuantitativo	Número y tasa %	0 y 0%
	iii. La cantidad y la tasa de lesiones por accidente laboral registrables;	Cuantitativo	Número y tasa %	6 y 2,83%
	iv. Los principales tipos de lesiones por accidente laboral;	Cualitativo	No aplica	Riesgos de atrapamiento, cortes y estrés laboral
	v. La cantidad de horas trabajadas.	Cuantitativo	Horas	2.120.650
	b. Para todos los trabajadores que no sean empleados, pero cuyos trabajos o lugares de trabajo estén controlados por la organización: i. La cantidad y la tasa de fallecimientos resultantes de una lesión por accidente laboral;	Cuantitativo	Número y tasa %	0 y 0%
	ii. La cantidad y la tasa de lesiones por accidente laboral con grandes consecuencias (sin incluir fallecimientos);	Cuantitativo	Número y tasa %	0 y 0%
	iii. La cantidad y la tasa de lesiones por accidente laboral registrables;	Cuantitativo	Número y tasa %	12 y 8,37%
	iv. Los principales tipos de lesiones por accidente laboral;	Cualitativo	No aplica	Autoinoculación en el caso del personal de vacunación, atrapamiento y corte del personal de buceo.
	v. La cantidad de horas trabajadas.	Cuantitativo	Horas	1.057.712
	c. Los peligros laborales que presentan un riesgo de lesión con grandes consecuencias, incluido: i. de qué modo se han determinado estos peligros; ii. cuáles de estos peligros han ocasionado o contribuido a ocasionar lesiones con grandes consecuencias durante el periodo objeto del informe; iii. las medidas tomadas o proyectadas para eliminar estos peligros y minimizar riesgos mediante la jerarquía de control.	Cualitativo	No aplica	Ver Reporte de Sostenibilidad, sección Salud y seguridad ocupacional
	d. Las medidas tomadas o proyectadas para eliminar otros peligros laborales y minimizar riesgos mediante la jerarquía de control.	Cualitativo	No aplica	Ver Reporte de Sostenibilidad, sección Salud y seguridad ocupacional

	e. Si las tasas se han calculado por cada 200.000 o por cada 1.000.000 horas trabajadas.	Cuantitativo	Número	1.000.000
	f. Si hay trabajadores excluidos de este contenido, incluidos los tipos de trabajadores y el motivo para la exclusión.	Cualitativo	No aplica	Se han considerado trabajadores propios y contratistas activos en instalaciones de la empresa durante 2025.
	g. Cualquier tipo de información contextual necesaria para comprender cómo se han recopilado los datos, como estándares, metodologías o supuestos usados.	Cualitativo	No aplica	Ver Reporte de Sostenibilidad, sección Salud y seguridad ocupacional
Indicador propio	Total de colaboradores capacitados			
	Número de colaboradores capacitados (personal propio)	Cuantitativo	Número y Porcentaje género	391; 79% hombres, 21% mujeres
Indicador propio	Total de horas de capacitación recibidas			
	Número de horas de capacitación recibidas por el total de empleados	Cuantitativo	Horas	69.699
GRI 13.15.2 / 405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados			
	a. Porcentaje de personas dentro de los órganos de gobierno de la organización en cada una de las siguientes categorías de diversidad: i. género;	Cuantitativo	Porcentaje	Directores: 100% hombres
	ii. grupo de edad: menores de 30 años, entre 30 y 50 años, mayores de 50 años;	Cuantitativo	Porcentaje	Directores: 40% entre 30 y 50 años, 60% sobre 50 años
	iii. otros indicadores de diversidad, cuando proceda (como grupos minoritarios o vulnerables).	Cuantitativo	Porcentaje	Directores: 80% chilenos, 20% extranjeros
	b. Porcentaje de empleados por categoría laboral en cada una de las siguientes categorías de diversidad: i. género;	Cuantitativo	Porcentaje	Gerencia: 90% hombres, 10% mujeres Subgerencia: 91% hombres, 9% mujeres Jefatura: 80% hombres, 20% mujeres Analistas, ingenieros, asistentes y administrativos: 69% hombres, 31% mujeres Operadores: 62% hombres, 38% mujeres Total: 65% hombres, 35% mujeres
	ii. grupo de edad: menores de 30 años, entre 30 y 50 años, mayores de 50 años;	Cuantitativo	Porcentaje	Gerencia: 0%, 60%, 40% Subgerencia: 0%, 45%, 55% Jefatura: 8%, 73%, 19% Analistas, ingenieros, asistentes y administrativos: 16%, 74%, 10% Operadores: 35%, 47%, 18% Total: 31%, 52%, 17%



	iii. otros indicadores de diversidad, cuando proceda (como grupos minoritarios o vulnerables): nacionalidad	Cuantitativo	Porcentaje	Gerencia: 100% chilenos, 0% extranjeros Subgerencia: 100% chilenos, 0% extranjeros Jefatura: 98% chilenos 2% extranjeros Analistas, ingenieros, asistentes y administrativos: 97% chilenos, 3% extranjeros Operadores: 100% chilenos, 0% extranjeros Total: 99% chilenos, 1% extranjeros
	iv. otros indicadores de diversidad, cuando proceda (como grupos minoritarios o vulnerables): según tipo de contrato desglosado por género	Cuantitativo	Porcentaje	Plazo fijo: 42% mujeres, 58% hombres Plazo indefinido: 21% mujeres y 79% hombres Total plazo fijo: 70% Total plazo indefinido: 30%
	v. otros indicadores de diversidad, cuando proceda (como grupos minoritarios o vulnerables): según representación territorial de los colaboradores	Cuantitativo	Porcentaje	Región de la Araucanía 2,36%, Región de los Ríos 7,19%, Región de Ñuble 0,05%, Región de O'Higgins 0,10%, Región de Valparaíso 0,15%, Región del Biobío 0,10%, Región del Maule 0,05%, Región Metropolitana 2,02% Región de los Lagos 87,84% Otras Regiones 0,15%
GRI 13.21.3	Empleados cuyo trabajo es pagado por encima del salario digno			
	Porcentaje de empleados cuyo trabajo es pagado por encima del salario digno, desglosado por género.	Cuantitativo	Porcentaje	97% empleados, 96% hombres, 98% mujeres



SLR Consulting LATAM

Rosario Norte 100, Piso 14

Las Condes

Santiago, Chile

E: chile@slrconsulting.com

T: +562 2580 6500

W: www.slrconsulting.com

LinkedIn: www.linkedin.com/company/slr-consulting

SALMONES **AYSÉN**