



RICARDO GARCÍA, VICEPRESIDENTE DE SALMONES CAMANCHACA:

“La salmonicultura chilena ofrece una oportunidad única para producir de forma respetuosa alimentos sanos y nutritivos”

Nuestro país, beneficiado por una extensa zona económica exclusiva, se sitúa estratégicamente para contribuir de forma significativa a la creación de un sistema alimentario más sostenible. Esta posición es clave para proveer alimentos ricos en nutrientes esenciales a una población mundial en crecimiento, con una menor huella de carbono en comparación con otras fuentes de proteínas animales, como la carne de res, cerdo y pollo.

Con más de tres décadas en la industria acuícola, Salmones Camanchaca abarca integralmente la cadena de producción: desde la generación de ovas, operaciones en tierra y mar, hasta plantas de procesamiento primario y de valor agregado, finalizando con la distribución en 35 países.

La empresa cuenta con más de 1.770 colaboradores, con un notable 88% de empleo local en las regiones de Biobío, Los Lagos y Aysén. Su participación en la salmonicultura representa una respuesta prometedora ante el reto de nutrir a una población mundial en aumento, en un contexto donde la crisis climática y ambiental exige una transformación urgente de los sistemas alimentarios.

Ricardo García, vicepresidente de Salmones Camanchaca, destaca la importancia de preservar los ecosistemas naturales para el futuro de la humanidad y del planeta. Enfatiza que “la salmonicultura chilena



SALMONES CAMANCHACA

Nuestro país, con su inmensa zona económica exclusiva, está en una posición privilegiada para liderar la producción sostenible de salmón, un alimento esencial con una huella de carbono significativamente más baja que otras proteínas animales.

ofrece una oportunidad única para producir de forma respetuosa alimentos sanos y nutritivos, con un impacto menor en comparación con la agricultura y ganadería terrestre”. Esta ventaja es vital en un mundo donde cada hectárea de tierra cuenta.

Según fuentes citadas, el sistema alimentario actual ocupa

el 50% de la tierra habitable del planeta, dejando espacios limitados para expandir la producción terrestre. En este contexto, la salmonicultura aprovecha zonas marítimas no habitables, una ventaja competitiva para producir alimentos esenciales. En Chile, por ejemplo, esta industria ocupa



menos del 1% de la superficie de mares interiores de las regiones australes.

La visión de Salmones Camanchaca es ser un referente en productividad y sostenibilidad en la industria. Su misión de alimentar al mundo desde el mar refleja un compromiso con la producción responsable y

sostenible. Esta perspectiva se extiende a su relación con diferentes stakeholders, buscando crear valor a largo plazo y respetando la integridad ambiental, social y cultural de las comunidades donde opera.

La empresa ha desarrollado una estrategia robusta, posicionándose como pionera en

integrar prácticas sostenibles en todas las facetas de su operación. Este enfoque de mejora continua en sostenibilidad le ha valido reconocimientos consecutivos en el índice Dow Jones Sustainability MILA Pacific Alliance Index y en el Dow Jones Chile.

El Modelo de Sostenibilidad de Salmones Camanchaca se centra en cinco pilares clave que trascienden la producción de proteínas de alto valor y rentabilidad, incluyendo la preservación de ecosistemas saludables, empleo significativo y comunidades prósperas. Alfredo Tello, gerente Técnico y de Sostenibilidad, subraya la importancia de “ser excelentes operacionalmente, respetuosos y transparentes en cuanto a los impactos y métodos de producción”. La empresa busca fortalecer la asociatividad y comprensión de la identidad local, capacitando a los actores involucrados para abordar desafíos comunes de manera organizada y efectiva.