



REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD
2025



FoodCorp Chile S.A.

RUT: 87.913.200-2 | **Giro:** Pesca Industrial

Av. Pedro Aguirre Cerda 995, Lo Rojas, Coronel. Región del Biobío.

(41) 2922400 | rcoronel@fcc.cl

www.fcc.cl

Elaboración: Plan | Comunicaciones Estratégicas

Diseño: Estudio Andes

Fotografías: Verónica Parra

Revisión: Maria Josse Sanchez - Widmer Sandoval

Aprobación: Andrés Daroch



Tabla de Contenido

2025

	Carta del Gerente General	04
	La Empresa	05
	Cronología histórica	07
01	Crear Valor Duradero	08
	Información Operacional	09
	Nuestro producto: El Jurel chileno	10
	Cadena de Valor	11
	Cifras Operacionales	13
	Nuestros Mercados	14
	Trabajadores	15
	Resultados del Ejercicio	16
	Contribución a los ODS de Naciones Unidas	17
	Ética y Anticorrupción	18
02	Proteger Nuestros Océanos	19
	Pesquería Sustentable	20
	Nuestras Certificaciones	21
03	Mejorar Nuestro Clima	22
	Cambio climático	23
	Gases de Efecto Invernadero (GEI)	24
	Nuestro Desempeño	25
	Gestión Ambiental en las Operaciones	27
	Gestión de Residuos	28
04	Empoderar a Nuestra Gente	29
	Condiciones Laborales	30
	Salud y Seguridad Ocupacional	32
05	Fortalecer Nuestra Comunidad	34
	Contribuciones Sociales	35
	Alianzas y Asociaciones	37



Carta del Gerente General



Estamos muy contentos de poder presentar a nuestra comunidad este nuevo Reporte de Sustentabilidad, correspondiente a la gestión medioambiental, social y de gobierno corporativo de FoodCorp Chile S.A. durante el año 2025.

Como filial del grupo noruego Austevoll Seafood ASA, hacemos propia la estrategia de desarrollo sustentable corporativa, a través de cuatro pilares: proteger nuestros océanos, mejorar nuestro clima, empoderar a nuestra gente y fortalecer a nuestra comunidad. Estos objetivos son la base de este reporte.

El año fue particularmente complejo para nosotros y para la industria. Comenzamos con una incierta discusión parlamentaria de un proyecto de ley que, finalmente, fue aprobado a mediados de año. Si bien nos afecta con menores cuotas de pesca, termina con la gran incertidumbre que había creado su tramitación.

La naturaleza también hizo su parte para complejizar nuestra operación. Después de varios años de tener caladeros de pesca de jurel muy cerca de nuestra planta, presenciamos una migración que nos llevó a navegar grandes

distancias para obtener el recurso. Se puso a prueba una vez más la resiliencia de nuestro equipo, con éxito, gracias al profesionalismo y gran esfuerzo de todo nuestro equipo humano. ¡Gracias!

Los invitamos a revisar el contenido de este informe y a enviarnos sus comentarios y sugerencias de mejora.

Andrés Daroch Coello
Gerente General



La Empresa

FoodCorp es una empresa chilena que posee una gran tradición en la pesca industrial. Desde 1991 es parte del grupo noruego Austevoll Seafood ASA y trabaja con recursos que son capturados desde las ricas y puras aguas del Océano Pacífico Sur.

Un selecto equipo humano garantiza la más alta calidad de nuestros productos del mar, tanto para consumo humano directo como indirecto: harina, aceite de pescado y congelado de pescado elaborados en base a jurel, caballa y jibia.

Ubicación

Nuestras instalaciones (oficinas corporativas, planta de proceso, frigorífico y centro de distribución), se encuentran en el centro geográfico de Chile continental, en el Golfo de Arauco, específicamente en la comuna de Coronel, Región del Biobío, zona reconocida como la "Capital Pesquera del país" y la "Capital Mundial del Jurel".

Esta es un área privilegiada debido a la riqueza y variedad de sus recursos marinos y a su estratégica posición geográfica, en una región que ofrece puertos y un encadenamiento logístico altamente desarrollado, con una buena red de carreteras e infraestructura industrial y comercial que favorece la exportación de nuestros productos.

Visión

Calidad para el mundo.

Misión

Ser el proveedor líder de productos pelágicos sustentables, enfocados en la innovación, responsabilidad social y altos estándares medioambientales, optimizando la cadena de valor y entregando emocionantes soluciones al mercado.





Los Pilares de nuestra matriz **Austevoll Seafood**

Crear Valor Duradero

Proteger Nuestros Océanos

Mejorar Nuestro Clima

Empoderar a Nuestra Gente

Nuestros valores en **FoodCorp**

Integración

Innovación

Ser los mejores en lo que hacemos

Responsables

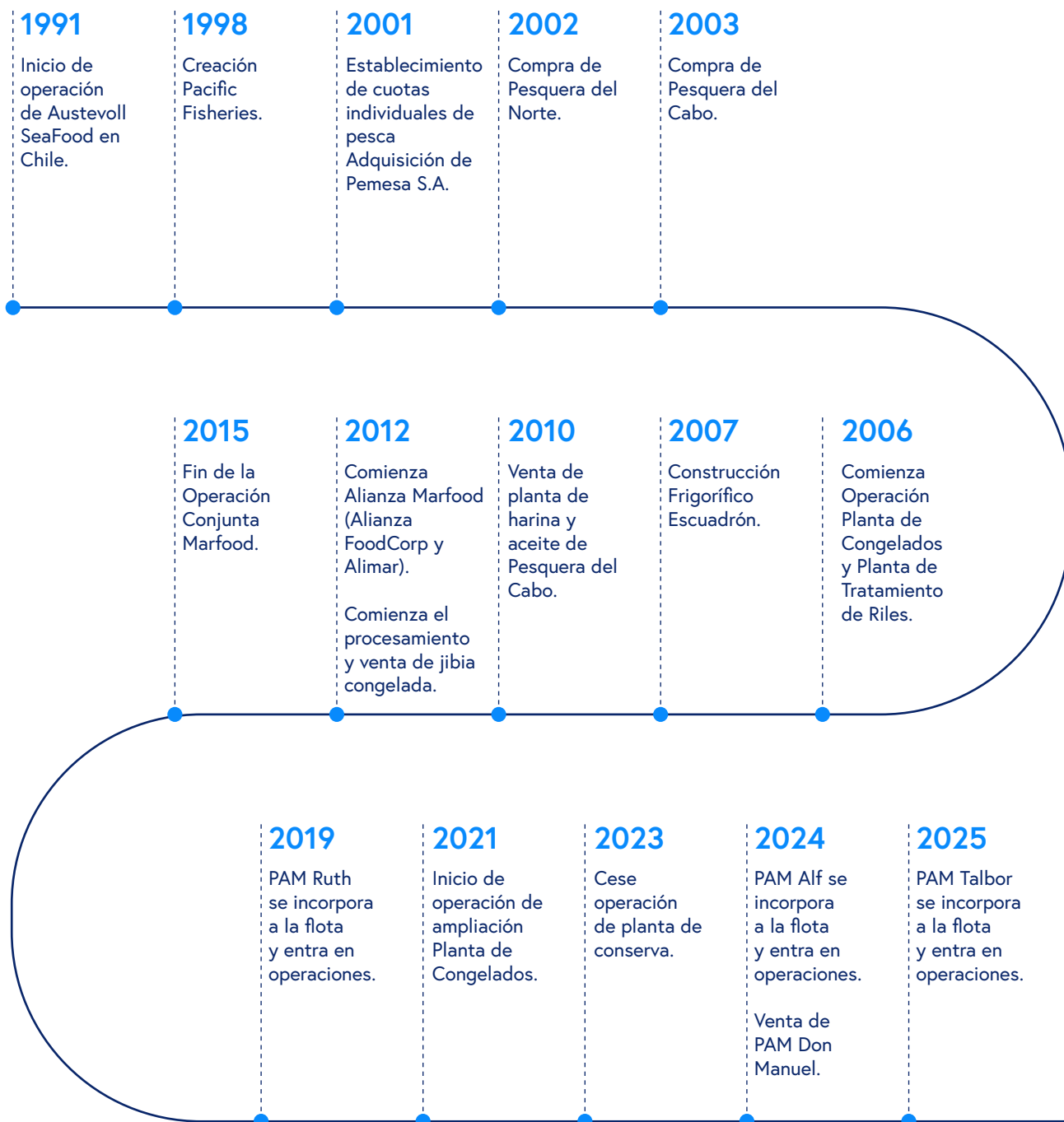
Confiables y creíbles

Proceso de decisión
corporativa adecuada





Nuestra Historia





01

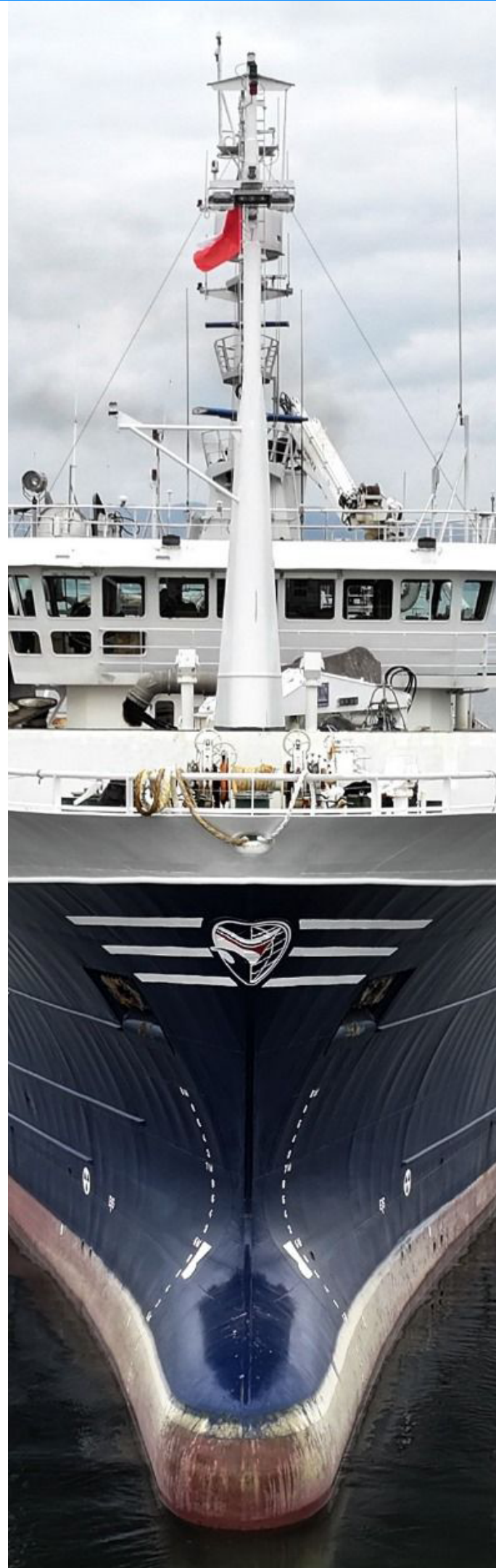
CREAR VALOR DURADERO



Información Operacional

La **captura sostenible** de recursos pesqueros es desarrollada por **embarcaciones propias de FoodCorp** o son **adquiridas a pescadores artesanales**. Estos productos son consumidos en Chile y 21 países en América, Europa, Asia y África.

En 2025 se alcanzó una producción de 118.225 toneladas, a partir de la captura de 192.561 toneladas de materia prima. Un 76,99% correspondió a productos destinados a consumo humano directo. **Este proceso generó 611 empleos directos.**





Nuestro Producto

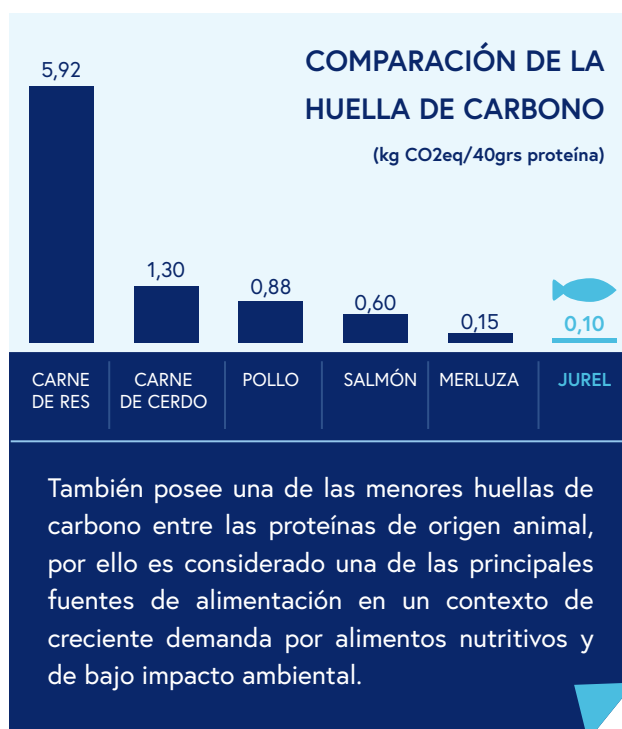
El Jurel chileno

El jurel ha estado presente a lo largo de la historia de Chile, acompañando el desarrollo de regiones como el Biobío y sus comunas costeras.

Es reconocido como un súper alimento por sus múltiples beneficios nutricionales. Posee un alto contenido de Omega 3, es bajo en calorías y alto en proteínas. Además, aporta vitaminas A, B, D y minerales como hierro, magnesio, yodo y calcio, contribuyendo al fortalecimiento del sistema inmune, muscular, óseo, cerebral y cardiovascular.

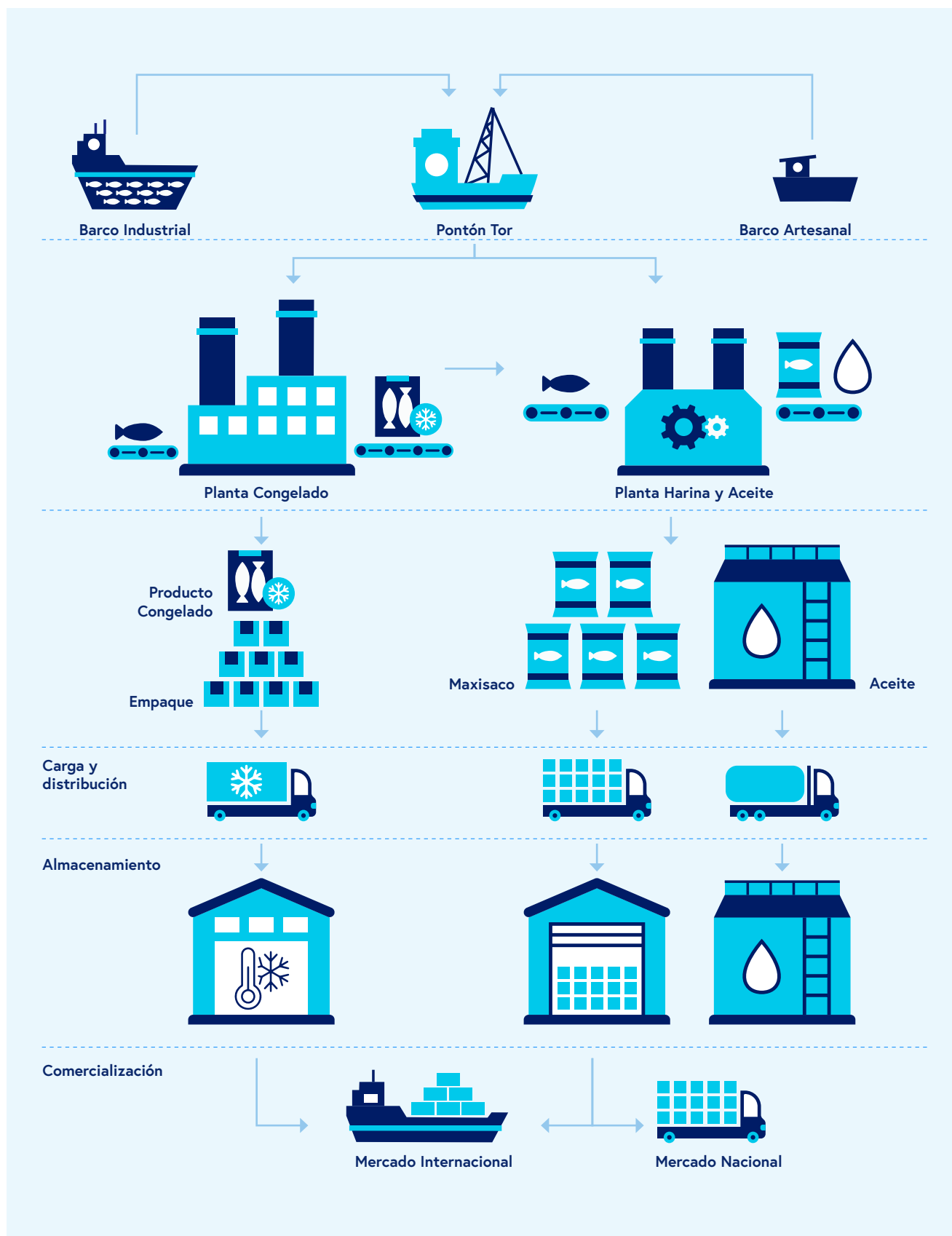
Actualmente, Chile posee el 66% de la cuota de captura asignada por la Organización Regional de Ordenación Pesquera del Pacífico Sur y la Región del Biobío concentra el 54% de los desembarques nacionales.

El jurel chileno es además reconocido internacionalmente como un caso exitoso de recuperación sostenible, gracias a un manejo responsable basado en criterios científico-técnicos que permitió revertir su condición de sobreexplotación durante la última década.





Cadena de Valor





Cadena de Valor



CAPTURA

FoodCorp cuenta con una flota de cuatro embarcaciones equipadas con sistemas de monitoreo de posicionamiento y control de volumen capturado. La pesca con redes de cerco corresponde a un método altamente selectivo y sustentable, que incorpora tecnologías hidroacústicas para la localización de biomásas, contribuyendo a una extracción más precisa y responsable de los recursos marinos.



PLANTA DE CONGELADOS

La materia prima es trasladada directamente desde pontón hacia las líneas de proceso, donde se realiza una selección por tamaño. Posteriormente, el producto es empacado y sometido a un proceso de congelación en túneles, alcanzando temperaturas inferiores a -18°C , con el objetivo de asegurar su calidad e inocuidad.



PLANTA DE HARINA Y ACEITE

Se procesa materia prima artesanal y descarte de planta congelados, los cuales pasan por etapas de cocción, secado, molienda y ensacado para producir harina; mientras que el aceite, es extraído desde el prensado, centrifugado y decantación. Ambos productos cumplen con los estándares exigidos por la certificación Marin Trust.



COMERCIALIZACIÓN

Posterior a su almacenamiento, ya sea en bodegas propias o externas, los productos de FoodCorp pueden ser destinados tanto al mercado nacional como también a mercados internacionales, abasteciendo a diversos destinos en Europa, Asia, África, entre otros.



Cifras Operacionales

CAPTURAS



192.561
toneladas
(150.239 toneladas en 2024)

PRODUCCIÓN



118.225
toneladas
(100.008 toneladas en 2024)

Congelado

91.026
toneladas
(78.828 toneladas en 2024)

Harina y Aceite

27.198
toneladas
(21.179 toneladas en 2024)

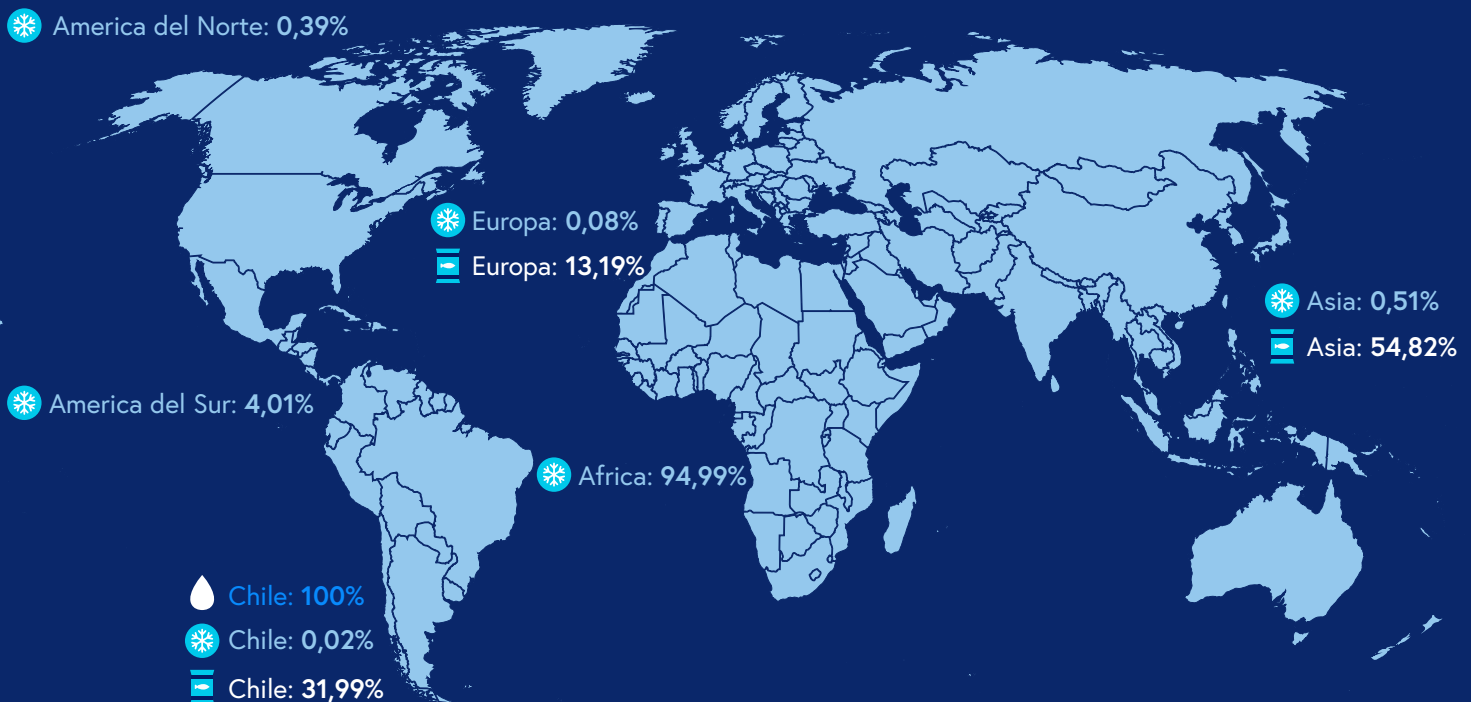




Nuestros Mercados

FoodCorp Chile S.A. comercializa sus productos en mercados nacionales e internacionales, manteniendo presencia en destinos estratégicos de América, Europa, Asia y África. La diversificación de sus exportaciones y su

participación en mercados altamente exigentes evidencian el compromiso de la compañía con la calidad, la trazabilidad y el cumplimiento de estándares internacionales en cada una de sus líneas de producto.



Ventas Aceite

Ventas Congelado

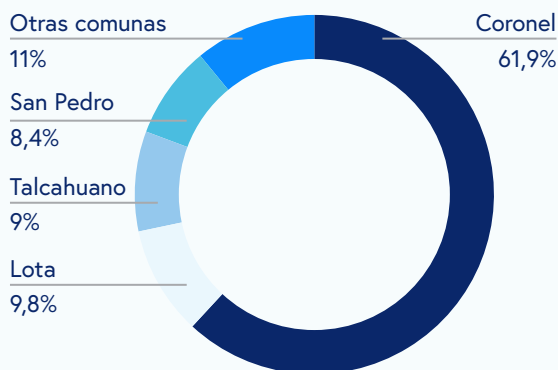
Ventas Harina



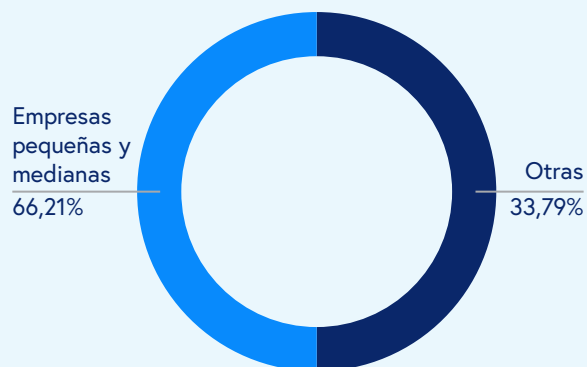
Trabajadores

611
Trabajadores
directos

Comunas de Origen



Proveedores
734
empresas



Trabajadores
de contratistas
residentes
139
personas

PARTICIPACIÓN FEMENINA

Las mujeres representaron el 27,82% de la dotación total de FoodCorp, equivalente a 170 trabajadoras. Una parte importante de ellas corresponde a jefas de hogar, reflejando el aporte de la compañía a la generación de empleo y al desarrollo económico de numerosas familias.

ALTA SINDICALIZACIÓN Y DIÁLOGO PERMANENTE

El 94% de la dotación del periodo se encuentra sindicalizada, cifra significativamente superior al promedio nacional, estimado en un 16%. En este contexto, la compañía promueve una relación basada en el diálogo y la colaboración, realizando al menos una reunión mensual con representantes sindicales.



Resultados del Ejercicio 2025

Ingresos y Rentabilidad

	2024	2025
Ingresos y otros ingresos	117.289	139.581
Ebitda antes del ajuste de biomasa	28.989	30.568
Depreciación, amortización, deterioro	(4.976)	(5.530)
EBIT antes del ajuste de biomasa	24.013	25.038
Beneficio operativo	24.013	25.038
Beneficio neto del año	17.425	17.612
Flujo de caja de la operación	8.493	16.262

Cifras de Balance

	2024	2025
Patrimonio	130.104	136.486
Deuda neta que devenga intereses	(396)	12.323
Compra de activos tangibles e intangibles	8.037	17.206

Cifras Operativas Clave

	2024	2025
Pescado	Toneladas	Toneladas
Capturas Propias Jurel/Caballa	133.200	145.678
Compras	17.039	46.883
Sardina/Anchoa/Otros	17.005	46.883
Calamar gigante	34	-

TOTAL	150.239	192.561
--------------	----------------	----------------





Contribución a ODS de Naciones Unidas

FoodCorp Chile respalda la Agenda de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) promovidos por la Organización de las Naciones Unidas. En línea con los lineamientos de nuestra casa matriz, Austevoll Seafood ASA (AUSS), durante el periodo reportado nuestras operaciones y gestión contribuyeron al cumplimiento de nueve de estos objetivos.





Ética y Anticorrupción

NUESTRO DESAFÍO

Crear valor sustentable a través de las buenas prácticas de gobierno corporativo y ética.

Dar cumplimiento a la Ley 20.393 sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas y Ley 21.595 sobre delitos económicos y ambientales, mediante la operación de un Modelo de Prevención de Delitos (MPD).

NUESTRO DESEMPEÑO

Ley N.º 20.393 sobre Responsabilidad Penal de las Personas Jurídicas: Durante el período reportado, se mantuvo la gestión y monitoreo de los delitos contemplados en esta normativa, mediante mecanismos de prevención interna y detección.

Ley N.º 21.595 sobre Delitos Económicos y Ambientales: Durante 2025 continuó la implementación de acciones asociadas a esta normativa, incluyendo capacitaciones al personal interno respecto de los nuevos delitos incorporados por la ley.

Despliegue del proceso de debida diligencia: Durante el período reportado se registraron 2 procesos de evaluación de debida diligencia para clientes. No obstante, se desarrollaron procesos de revisión para 501 proveedores, correspondientes tanto a personas naturales como jurídicas.



The background of the entire page is a photograph of ocean waves. In the foreground, a dark blue semi-transparent rectangle is centered. The number '02' is written in large white font inside this rectangle. Below the rectangle, the text 'PROTEGER NUESTROS OCÉANOS' is written in white. At the bottom of the image, the white wake of a boat is visible on the water.

02

PROTEGER NUESTROS OCÉANOS



Pesquería Sustentable

NUESTRO DESAFÍO

Desarrollar un modelo de servicio sustentable y cuidar el medio ambiente a través de la protección y el respeto por el entorno donde operamos.

Implementar medidas que garanticen la calidad, legalidad de origen y frescura de la materia prima adquirida a los pescadores artesanales.

Certificar las operaciones bajo estándares internacionales de calidad e inocuidad, así como de sustentabilidad en el manejo de los recursos pesqueros que se procesan.

NUESTRA GESTIÓN DE LA CALIDAD

Orientada a garantizar la inocuidad, la calidad y la trazabilidad en cada uno de nuestros procesos y productos, mediante un enfoque de mejora continua, excelencia operativa y alineación con estándares internacionales.

94,24%

Porcentaje del volumen
capturado que corresponde
a especies certificadas.

*FoodCorp
Chile S.A. está
comprometida
en satisfacer los
requerimientos
de calidad
de nuestros
mercados,
logrando altos
estándares
de calidad
e inocuidad
de nuestros
productos.*





Nuestras Certificaciones



Estándar internacional que verifica el origen y autenticidad de los ingredientes y productos alimenticios para consumo humano indirecto, en particular harina y aceite de pescado.



El Marine Stewardship Council avala una captura de jurel con los criterios de sostenibilidad y pesca responsable que promueve la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).



Certificación internacional de suministro responsable y cadena de custodia de la materia prima utilizada en procesos de harina y aceite de pescado.

Las líneas de producción cuentan con distintas certificaciones internacionales de calidad e inocuidad alimentaria aplicable a su producción. Durante el periodo reportado, se completó el proceso regular de auditoría y re certificación de nuestro Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC).





03

MEJORAR NUESTRO CLIMA



Cambio Climático

NUESTRO DESAFÍO

- Cumplir con la normativa y los estándares nacionales e internacionales en gestión ambiental, a pesar de que la pesca tiene una de las huellas de carbono más bajas en comparación a otras fuentes de proteína animal.
- Evaluar oportunidades y adaptaciones tecnológicas o de procesos que mejoren nuestro desempeño ambiental, en particular, la reducción de emisiones de gases contaminantes.
- Cumplir con los objetivos definidos por Austevoll Seafood ASA en materia de reducción de gases de efecto invernadero (GEI).



Sistema de
Gestión
ISO 50001:2018

www.tuv.com
ID 9000036226

NUESTRO DESEMPEÑO

Gestión de energía bajo la Norma ISO 50.001:

Durante 2025 se continuó fortaleciendo la gestión energética a través del Sistema de Gestión de Energía, orientado a reducir el consumo y mejorar el desempeño energético. Durante el período se logró una reducción de 11,8% del consumo energético en la planta de congelados, gracias a modificaciones en la geometría de los túneles, disminuyendo los tiempos de congelación. Adicionalmente, se logró una reducción de 7,8% en el consumo de vapor de la planta de harina.

Recambio de equipos en planta de harina:

Durante 2025 finalizó el proyecto de recambio de equipos críticos de la planta, enfocado en mejorar la eficiencia energética integral del proceso y disminuir impactos ambientales asociados a la operación, como la generación de olores.

Abastecimiento con gas licuado (GLP):

La incorporación de gas licuado ha permitido reducir emisiones de dióxido de nitrógeno y dióxido de azufre, además de mejorar la eficiencia operacional respecto de combustibles utilizados anteriormente. Esta medida ha contribuido a la disminución de emisiones contaminantes en Coronel, comuna declarada zona saturada por material particulado.

Abastecimiento energético:

Durante el período reportado, el 99,4% del abastecimiento eléctrico de la compañía provino de Energías Renovables No Convencionales (ERNC).





Gases de Efecto Invernadero

Austevoll Seafood ASA definió lineamientos para abordar y reportar la reducción de Gases de Efecto Invernadero (GEI), en base a tres alcances que deben ser reportados de forma obligatoria:

ALCANCE 1

Se refiere a las emisiones directas. Incluye el consumo de combustibles para combustión estacionaria o transporte, de barcos pesqueros y plantas de proceso. También incluye emisiones de procesos químicos.

ALCANCE 2

Alude a las emisiones directas de energía comprada, como electricidad, calefacción o refrigeración.

ALCANCE 3

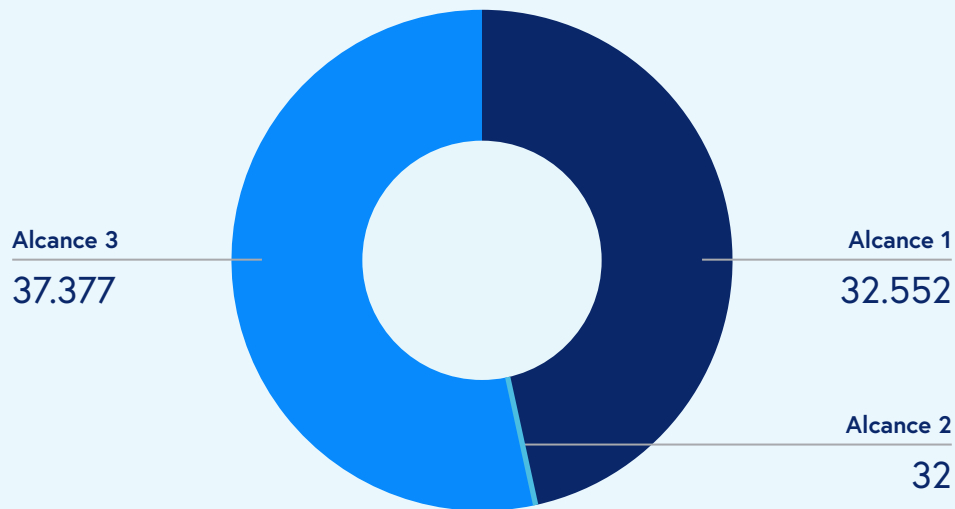
Son todas las demás emisiones indirectas, como viajes, bienes comprados y manejo de residuos.





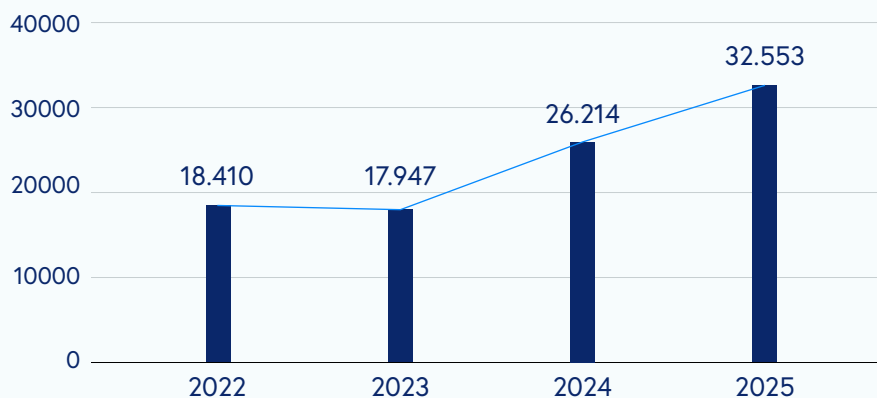
Nuestro Desempeño

GRÁFICO EMISIÓN TOTAL 2025
(Kg CO₂eq)



La intensidad fue de 0,27 ton CO₂eq/ton producida.

EMISIONES ALCANCE 1

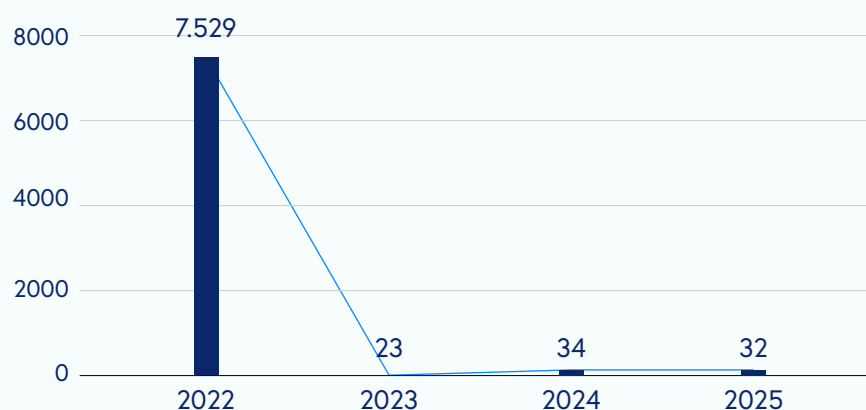


Las emisiones de alcance 1 registraron un aumento de 24,18% respecto de 2024, asociado principalmente al incremento en las distancias recorridas para las actividades de captura de pesca.



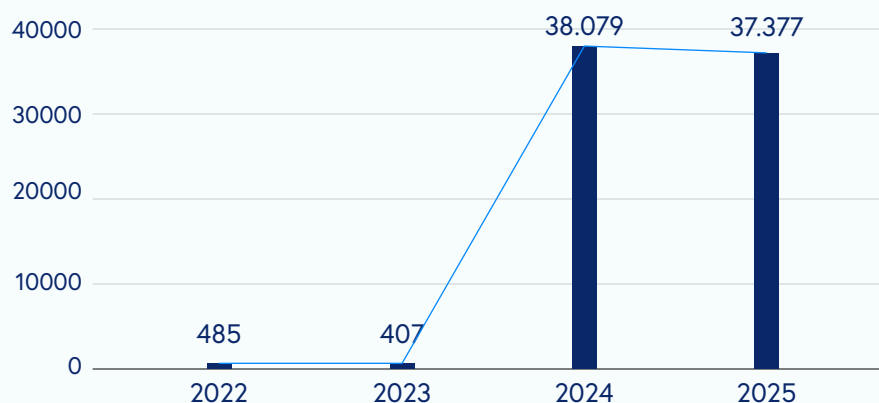
Nuestro Desempeño

EMISIONES ALCANCE 2



Desde 2023, FoodCorp Chile cuenta con un certificado de origen que acredita que el 100% de la energía consumida en su instalación de Coronel proviene de fuentes de energía renovable, contribuyendo significativamente a la reducción de emisiones. Gracias a esto, durante 2025 las emisiones asociadas al alcance 2 disminuyeron en un 7,16%.

EMISIONES ALCANCE 3



En 2024 se realizó la medición completa del alcance 3, incorporando 12 de las 15 categorías establecidas por el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GEI), lo que incrementó significativamente el indicador reportado. Durante 2025, se logró una reducción de 1,84% en las emisiones de alcance 3 respecto del año anterior.



Gestión Ambiental en las Operaciones

NUESTRO DESAFÍO

- Desarrollar un modelo de operación sustentable y cuidar el medio ambiente, a través de la protección y el respeto por el entorno.
- Implementar medidas que garanticen la frescura de la materia prima adquirida a los pescadores artesanales, considerando que es crucial para controlar la generación de olores.
- Mantener una actitud proactiva y transparente en la gestión de impactos ambientales.
- Impulsar la mejora continua de las operaciones, promoviendo una gestión cada vez más eficiente y sustentable.



NUESTRO DESEMPEÑO

Operación de scrubber en planta de harina:

FoodCorp Chile mantuvo la operación de equipos lavadores de gases (scrubber), tecnología que utiliza ozono y agua de mar para disminuir y controlar emisiones odoríferas asociadas al proceso productivo.

Planificación de zarpe para embarcaciones artesanales:

Se continuó coordinando los zarpes de embarcaciones artesanales de acuerdo con la capacidad operativa de planta y el volumen de pesca en pozos, con el objetivo de prevenir la generación de olores molestos.

Protocolo para transporte de pesca por la vía pública:

La compañía mantuvo el uso de camiones certificados que acreditan condiciones de hermeticidad, cumpliendo con los estándares y normativas vigentes para el transporte de materia prima.

Acuerdo de Producción Limpia (APL):

En conjunto con la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, PIBB y otras empresas del rubro pesquero, FoodCorp Chile continuó avanzando en la implementación de compromisos asociados al APL. Esta iniciativa contempla acciones orientadas a reducir emisiones de gases de efecto invernadero, optimizar el uso del agua, aumentar la eficiencia energética, fortalecer la gestión de residuos e incorporar prácticas de economía circular, además de promover instancias de capacitación para colaboradores y comunidades. El acuerdo tiene una duración de dos años y, durante sus primeros ocho meses de ejecución, la compañía alcanzó un avance de 44,2% en los compromisos adquiridos.



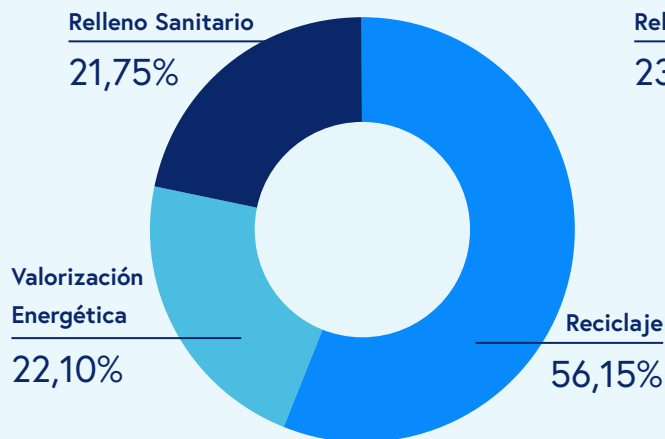


Gestión de Residuos

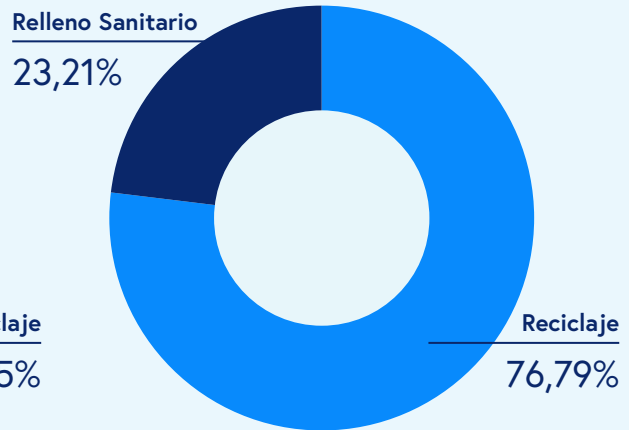
Total residuos valorizados
78,16%

Tasa de generación de residuos
(ton residuo/ton producida)
15,71

GESTIÓN RESIDUOS NO PELIGROSOS



GESTIÓN RESIDUOS PELIGROSOS



LEY REP (RESPONSABILIDAD EXTENDIDA DEL PRODUCTOR)

En cumplimiento de la normativa sobre responsabilidad del productor respecto de sus residuos, la compañía continuó implementando planes de gestión y campañas orientadas a aumentar la valorización de materiales como plásticos, pallets de madera, cartón y metales.

VALORIZACIÓN DE RESIDUOS

Durante 2024 se valorizó el 49,5% de los residuos generados en planta a través de reciclaje, mientras que un 28,2% fue destinado a producción de energía. Esto representó un aumento de 1,2% en la valorización total de residuos respecto del año anterior.

PROYECTO DE COMPOSTAJE

Durante el período se implementó un proyecto de compostaje de residuos orgánicos en el casino principal de FoodCorp, iniciativa que permitió aumentar la valorización de este tipo de residuos en 2.900 kilos entre septiembre y diciembre de 2025.



04

EMPODERAR A NUESTRA GENTE



Condiciones Laborales

NUESTRO DESAFÍO

- Cumplir estrictamente con la legislación laboral vigente.
- Mantener un buen clima organizacional, asegurando el acceso a beneficios y una compensación justa para los trabajadores.
- Promover espacios de crecimiento personal, desarrollo laboral y formación continua, en línea con los valores de la compañía.
- Contribuir al desarrollo local mediante la generación de empleo de calidad.
- Fomentar entornos de trabajo seguros, saludables e inclusivos, evitando cualquier tipo de discriminación por raza, nacionalidad, género, orientación sexual, apariencia, creencias u otras condiciones.
- Impulsar la optimización y digitalización de los procesos de gestión de personas, facilitando el acceso a información y herramientas para los trabajadores.





Condiciones Laborales

NUESTRO DESEMPEÑO

Estabilidad laboral:

Durante el período reportado, el 67,59% de los trabajadores de la compañía, equivalente a 413 personas, mantuvo contrato indefinido.

Equidad salarial:

Desde 2009, FoodCorp mantiene una política de igualdad salarial para igual función, independiente del género.

Fortalecimiento de competencias laborales:

Durante 2025 se realizaron capacitaciones orientadas a fortalecer conocimientos y habilidades en distintas funciones productivas, alcanzando un promedio de 6 horas de formación por trabajador.

Cumplimiento de la Ley de Inclusión Laboral:

La compañía mantuvo un porcentaje de dotación superior al exigido por la normativa vigente.

Mejora de entorno psicosocial:

A partir de los resultados de las encuestas psicosociales realizadas en 2024, durante 2025 se desarrollaron instancias de conversación y trabajo conjunto entre colaboradores y profesionales de la Mutual de Seguridad CChC, orientadas a identificar oportunidades de mejora en el entorno laboral.

Reforzamiento en la implementación de Ley Karin:

Durante el período se realizaron tres capacitaciones relacionadas con la implementación de la Ley Karin,

con una participación total de 170 trabajadores.

Exámenes preventivos:

En 2025 se llevaron a cabo 4 operativos de exámenes de Vida Sana, en los que participaron 44 personas; 6 operativos de examen PAP, con una cobertura total de 169 personas. A esto se añaden 60 exámenes de mamografía a trabajadoras y un operativo de vacunación contra la influenza con un total de 269 trabajadores participantes.

Becas para hijos de trabajadores:

La compañía entregó becas a 10 hijos de trabajadores que cursan estudios superiores y que obtuvieron un desempeño académico destacado.

Fortalecimiento de servicios de alimentación:

Durante 2025 se avanzó en la estandarización del servicio de alimentación en ambos casinos de la planta FoodCorp de Coronel.

Mejora de plataformas digitales:

Se continuó avanzando en la implementación de plataformas digitales para la gestión y control de personal, facilitando el acceso de los trabajadores a información laboral, beneficios y solicitudes internas.

Apoyo social:

La compañía promovió la difusión de información sobre distintos beneficios disponibles para los trabajadores y realizó entrega de víveres a empresas contratistas.



Salud y Seguridad Ocupacional

NUESTRO DESAFÍO

- Garantizar un ambiente de trabajo con adecuadas condiciones de salud, seguridad e higiene, proporcionando la condición de la integridad física y mental, salud y seguridad de los trabajadores propios y de contratistas, que se exprese en una disminución sostenida de la cantidad de personas lesionadas o accidentadas.
- Implementar un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional que integre a trabajadores propios como de contratistas, fortalezca la cultura preventiva y asegure el cumplimiento normativo, incorporando enfoque de género y mejora continua.
- Fortalecer nuestra gestión preventiva mediante la implementación de planes formales de control de riesgos, aplicados sistemáticamente y respaldados por la mutualidad, asegurando el cumplimiento normativo y altos estándares de calidad.





Salud y Seguridad Ocupacional

NUESTRO DESEMPEÑO

Accidentabilidad laboral:

Durante el período reportado, la tasa de accidentabilidad alcanzó un 5,15%, sin registrarse incidentes con consecuencias fatales.

Cambio de mutualidad:

Durante 2025 se concretó el cambio de mutualidad a Mutua de Seguridad CChC.

Protocolos preventivos reglamentarios:

Durante 2025, se aplicaron evaluaciones cualitativas de 5 protocolos del Ministerio de Salud (MINSAL) basados en agentes de riesgo presentes en el trabajo, orientados a la vigilancia de la salud y prevención de enfermedades profesionales.

Fiscalizaciones:

Durante el período reportado no se registraron fiscalizaciones por parte de la Dirección del Trabajo.

Gestión preventiva de empresas contratistas:

La organización gestiona las actividades de empresas contratistas con un enfoque preventivo integral, promoviendo la participación del Comité Paritario en tareas que puedan afectar la seguridad y salud. Asimismo, mantiene un control sistemático mediante inspecciones, observaciones y auditorías, junto con la verificación de medidas de control.

Cobertura adicional de salud:

La compañía mantuvo un seguro complementario que contempla atención médica y dental, asumiendo el costo correspondiente al trabajador, quien además puede incorporar de manera voluntaria a su grupo familiar.

Capacitación en salud y seguridad Ocupacional:

Durante 2025, un total de 2.296 trabajadores fueron capacitados en materias de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), fortaleciendo sus competencias preventivas y contribuyendo activamente al desarrollo de una cultura organizacional basada en el autocuidado, la prevención de riesgos y el cumplimiento de la normativa vigente.

Rediseño matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos:

La gestión de riesgos incorporó un enfoque integral que considera perspectiva de género y personas sensibles, evaluando riesgos diferenciados. Asimismo, prioriza la jerarquía de controles, privilegiando medidas de eliminación, sustitución y controles de ingeniería por sobre el uso de EPP. La matriz incluye riesgos físicos, psicosociales y ergonómicos, mantiene trazabilidad ante cambios e incidentes e incorpora la participación del Comité Paritario y de los trabajadores en la identificación y evaluación de riesgos.





05

FORTALECER A NUESTRA COMUNIDAD



Contribuciones Sociales

NUESTRO DESAFÍO

- Contribuir al desarrollo local en ámbitos que trascienden la generación de empleo.
- Apoyar el desarrollo comunitario y el trabajo de instituciones sociales del entorno.
- Fortalecer una relación cercana, colaborativa y transparente con las comunidades vecinales y autoridades locales.



NUESTRO DESEMPEÑO

Relación con dirigentes vecinales:

La Compañía mantuvo un diálogo permanente y una política de puertas abiertas con juntas de vecinos y organizaciones locales y regionales, acogiendo y respondiendo activamente sus solicitudes y consultas.

Banco de Alimentos del Mar:

Por quinto año consecutivo, FoodCorp participó de este programa del Gremio orientado a entregar alimentación gratuita, de alto valor proteico y rica en Omega 3 a residentes de Establecimientos de Larga Estadía para Adultos Mayores (ELEAM) e instituciones sin fines de lucro de las regiones del Biobío, Ñuble, Maule y La Araucanía. En 2025, FoodCorp donó 292 cajas de jurel y 2.190 kilos de merluza común, equivalentes a 18.012 raciones de pescado entregadas a más de mil adultos mayores residentes de 35 instituciones de la Región del Biobío, que forman parte de esta iniciativa.

Operativos de limpieza del borde costero:

FoodCorp participó y colaboró en actividades de retiro de residuos desde playas y embarcaciones artesanales. Durante el período, colaboradores de la compañía participaron en dos jornadas de limpieza de playas, que reunieron a un total de 250 personas.

Exámenes preventivos:

En conjunto con Fundación Arturo López Pérez (FALP), FoodCorp realizó operativos gratuitos de mamografías dirigidos a vecinas pertenecientes a juntas de vecinos de los cerros aledaños, alcanzando una participación de 30 personas.

Apoyo a organizaciones sociales:

La Compañía realizó aportes financieros destinados al desarrollo de festividades tradicionales y actividades comunitarias, incluyendo celebraciones del Día de la Madre, Día del Niño, Navidad y Día del Dirigente Vecinal.



Contribuciones Sociales

Apoyo Social a la Escuela Rosa Medel de Coronel:

FoodCorp colaboró con aportes monetarios, materiales para actividades estudiantiles y apoyo en transporte para la comunidad escolar.

Colaboración con la Asociación de Padres de Niños Discapacitados (APANDI):

La Compañía mantuvo su apoyo a esta organización orientada a la formación e inserción laboral de jóvenes con necesidades educativas especiales, mediante un aporte económico mensual.

Colaboración a la congregación de las Hermanitas de los Pobres:

FoodCorp realizó aportes mensuales de alimentos a esta congregación.

Colaboración a la Federación de trabajadores (FESTRACH):

La Compañía realizó aportes económicos mensuales en apoyo a trabajadores del sector.

Proyecto Gestión de Residuos Pesca Artesanal Caleta Lo Rojas:

A través de Pescadores Industriales del Biobío y en conjunto con otras empresas del rubro, FoodCorp colaboró en el desarrollo del proyecto de gestión de residuos de la pesca artesanal en Caleta Lo Rojas, ejecutado entre el 1 de febrero y el 30 de junio. Durante el período se recolectaron 4.710,4 kg de residuos sólidos, participaron 101 embarcaciones activas y se valorizó un total de 840 litros de aceites lubricantes usados. Además, se recuperaron 352 kg de cordeles y se recolectaron segregadamente 77,8 kg de botellas plásticas, favoreciendo una disposición más segura y diferenciada de residuos peligrosos y reciclables.

Visitas de alumnos de universidades locales:

La Compañía desarrolló visitas orientadas a dar a conocer el funcionamiento del sector y sus procesos productivos. Durante 2025 participaron 46 estudiantes y 7 profesores de universidades locales.





Alianzas y Asociaciones



Fundación Arturo López Pérez (FALP):

Es el principal instituto oncológico privado y sin fines de lucro del país. Se dedica al diagnóstico, tratamiento, investigación y prevención del cáncer. FoodCorp cuenta con un convenio con la institución para el acceso a precios preferenciales ante enfermedades oncológicas de sus trabajadores.



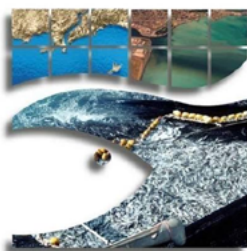
CESFAM Carlos Pinto:

Es uno de los principales centros de atención primaria de la comuna. El vínculo establecido permite el desarrollo de exámenes y asistencia médica oportuna para trabajadores, que pueden acceder a exámenes de sangre, EMP y PAP anualmente. Además, esta colaboración permite una mejor coordinación entre el recinto y los trabajadores inscritos para el seguimiento de resultados, toma de horas, entre otros.



Parque Empresarial Escuadrón:

Gremio que agrupa a empresas ubicadas en el Parque Empresarial Escuadrón de la comuna de Coronel. Nuestra participación permite mantener un diálogo para el mejoramiento de las condiciones para los trabajadores y transportistas del sector, en materias como iluminación, pavimentación, limpieza y acceso a la zona. Asimismo, ser parte de esta asociación fortalece el desarrollo de competencias de trabajadores, con la entrega de planes de formación y capacitaciones, al igual que el acceso a prestación de beneficios laborales y de salud.



Inpesca:

Mantenemos contacto de manera permanente con el Instituto de Investigación Pesquera (INPESCA), sociedad privada vinculada con la investigación científica marina que se ha consolidado en una fuente de información valiosa para la toma de decisiones en base a criterios científicos.



Alianzas y Asociaciones



UDT:

Participamos durante 2025 con la Unidad de Desarrollo Tecnológico y otras empresas manufactureras en el desarrollo del proyecto "Escalamiento e Implementación de Tecnologías para el desarrollo de una economía circular en la industria de Manufactura y Empresas de Servicio", financiado por CORFO. Esta iniciativa busca desarrollar procesos de valorización de residuos que puedan ser escalados e implementados a nivel regional.



Pescadores
Industriales
del **Biobío**.

Pescadores Industriales del Biobío A.G.:

Pescadores Industriales del Biobío es el gremio que agrupa a los principales actores del sistema alimentario chileno en base a productos marinos sostenibles, quienes operan desde la zona centro sur de Chile contribuyendo de manera decisiva a la alimentación de la población y al desarrollo económico y social de la Región.



PACTO GLOBAL:

Dependiente de Naciones Unidas, esta organización es parte de la red de sostenibilidad empresarial más grande del mundo, con presencia en más de 160 países y más de 26.000 participantes. En Chile, son más de 220 empresas las suscritas a esta plataforma que busca alinear las prácticas organizacionales con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, promoviendo un crecimiento responsable que impacte positivamente en el desarrollo de las comunidades locales y su entorno. FoodCorp es parte de Pacto Global desde hace 17 años.



SENDA:

Junto al Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (SENDA), institución pública orientada al fortalecimiento de culturas preventivas que reduzcan factores de riesgo por consumo de sustancias nocivas en espacios laborales, nos apoyamos durante 2025 en la implementación, difusión y vinculación de nuestro programa de prevención de alcohol y drogas.



FoodCorp Chile S.A.
www.fcc.cl