Sobre *PacificBlu*

Juntos por la salud de las *personas y del planeta*

Con base en la ciudad de Talcahuano, PacificBlu se ha consolidado como la principal compañía nacional en la producción y comercialización de alimentos del mar. Su actividad se centra en la captura, procesamiento y comercialización de merluza común, una especie reconocida como una “proteína perfecta” por ser un alimento saludable para las personas y, al mismo tiempo, beneficioso para el planeta debido a su baja huella de carbono e hídrica en su captura. Su operación está impulsada por un equipo humano de más de 800 personas, de las cuales un 51% corresponde a mujeres, proporción que se eleva al 63% en las plantas de proceso, consolidando un liderazgo en la inclusión laboral femenina dentro del sector pesquero.

La actividad de captura de merluza común de PacificBlu se desarrolla a través de dos embarcaciones altamente tecnificadas, operadas por una tripulación con vasta experiencia. Estas embarcaciones utilizan redes de arrastre de última generación lo que posiciona a la compañía entre las operaciones más eficientes y responsables del mundo, de acuerdo con datos del Instituto de Fomento Pesquero (IFOP).

La materia prima capturada es procesada íntegramente para el consumo humano en tres plantas ubicadas en Talcahuano, donde se elaboran productos frescos, congelados y con valor agregado. En 2024, el 78% de la producción tuvo como destino el mercado nacional, abasteciendo supermercados, almacenes de barrio, ferias libres y el programa de alimentación escolar de JUNAEB lo que refleja el compromiso de la empresa con la nutrición y seguridad alimentaria de la población chilena.

El compromiso de PacificBlu va más allá de la producción: la empresa mantiene una estrecha relación con su entorno territorial, impulsa una robusta agenda de equidad de género, y desarrolla una estrategia climática que la sitúa como referente en sostenibilidad dentro de la industria pesquera nacional.

Identidad

Propósito

Alimentar de forma saludable a las personas en Chile y el mundo, llevando el mejor sabor del mar a sus mesas.

Misión

Producir alimentos del mar saludables y de primera calidad mediante un modelo productivo que asegure el respeto del medio ambiente y la sustentabilidad, agregando valor a los recursos marinos y distribuyéndolos a todo Chile y al mundo.

Visión

Ser la empresa líder de alimentos del mar en Chile con permanente innovación en productos atractivos y saludables para mejorar la calidad de vida de los chilenos y el mundo.

Valores

- Integridad
- Colaboración
- Compromiso
- Proactividad
- Respeto
- Pasión
- Flexibilidad
- Profesionalismo

Grupos de *interés*

GRI (2-22)

PacificBlu reconoce y valora a todas las personas, comunidades, instituciones y organizaciones que se relacionan directa o indirectamente con su operación productiva, comercial y social. Estos actores conforman sus Grupos de Interés, los cuales son esenciales para la sostenibilidad de la compañía.

1 *Trabajadores y trabajadoras*

- **Intereses:** Remuneraciones, bienestar y clima, calidad de vida, capacitación, desarrollo profesional y desempeño de la compañía.
- **Canales de comunicación:** Reuniones con sindicatos, comité paritario de higiene y seguridad, reuniones de equipo, canales de denuncias, whatsapp, newsletter digital, ficheros, página web y redes sociales corporativas, contacto de RRHH, contacto directo.

2 *Directorio y Gerente General*

- **Intereses:** Capitalización de la inversión y un desempeño financiero que permita la sostenibilidad de la compañía en el tiempo.
- **Canales de comunicación:** Reuniones de directorio, página web y redes sociales corporativas, contacto directo, canales de denuncias.

3 *Clientes*

- **Intereses:** Cumplimiento de compromisos de suministro, calidad y seguridad de los productos, en los plazos acordados. Procesos productivos que cumplan estándares y normas. Operaciones sostenibles.
- **Canales de comunicación:** Reuniones, redes sociales corporativas, ferias internacionales, canales de denuncias, correo electrónico, programa puertas abiertas.

4 *Comunidad vecina*

- **Intereses:** Creación de empleo directo e indirecto, apoyo para el desarrollo social y económico de la comunidad, cuidado y valoración del medio ambiente y la comunidad en general. Comunicación fluida y permanente.
- **Canales de comunicación:** Mesas tripartitas, reuniones bilaterales, whatsapp, página web y redes sociales corporativas, contacto directo, canales de denuncias, actividades, programa puertas abiertas.

5 *Autoridades locales y sectoriales*

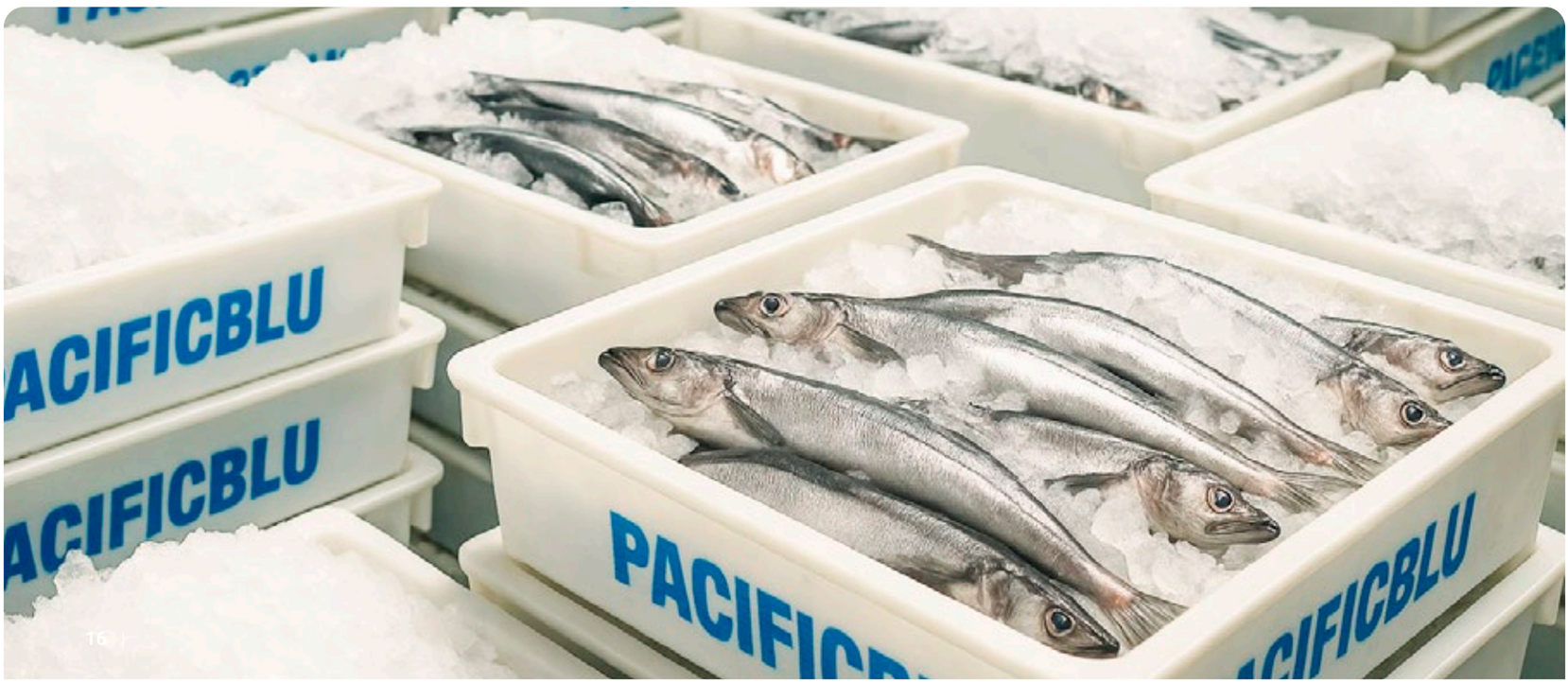
- **Intereses:** Cumplimiento de leyes y en el impacto económico, ambiental y social de la empresa en su comuna, región y país.
- **Canales de comunicación:** Página web y redes sociales corporativas, reuniones a través de Ley del Lobby, programa puertas abiertas.

6 *Organizaciones gremiales, sociales y empresariales*

- **Intereses:** Apoyo para la creación de valor a la comuna y región. Compromiso con las iniciativas que son de interés de las organizaciones. Aporte de recursos de la compañía para la materialización de proyectos.
- **Canales de comunicación:** Página web y redes sociales corporativas, reuniones, actividades, canales de denuncias, programa puertas abiertas.

7 *Aliados comerciales (Proveedores- contratistas)*

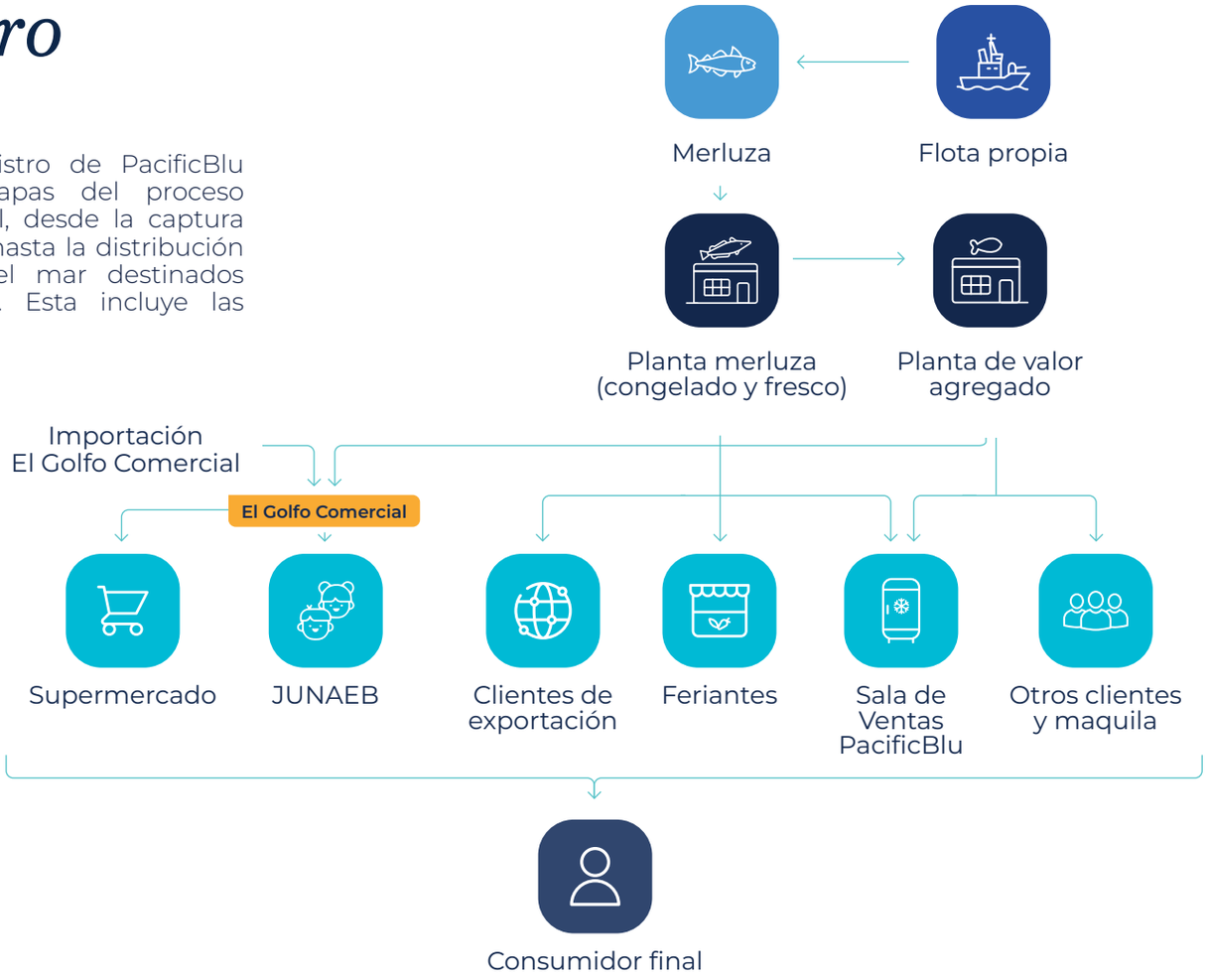
- **Intereses:** Establecimiento de una relación comercial que perdure en el tiempo. Desarrollo de proveedores. Pagos dentro de los plazos establecidos y, según las condiciones acordadas.
- **Canales de comunicación:** Canales de denuncias, página web y redes sociales corporativas, contacto directo.



Cadena de *suministro*

GRI (2-6) (3-3)

La cadena de suministro de PacificBlu abarca todas las etapas del proceso productivo y comercial, desde la captura de la merluza común hasta la distribución final de alimentos del mar destinados al consumo humano. Esta incluye las siguientes fases:



Flota

Está integrada por tres barcos: PAM Bonn, PAM Polaris II y PAM Biomar IV (fuera de operación desde agosto de 2019 debido a la entrada en vigencia de la Ley de la Jibia) los que están equipados con tecnología de última generación que permite realizar faenas de captura de merluza común mediante redes de arrastre de manera selectiva, precisa y eficiente.

Plantas *de proceso*

Planta Merluza

El procesamiento de merluza común en PacificBlu se realiza mediante fileteo manual, complementado con equipos mecánicos de última generación. La operación es ejecutada por personal altamente experimentado, lo que garantiza productos con acabada técnica y prolijidad. La congelación de los filetes IQF se lleva a cabo en túneles de congelación contínua, lo que asegura una conservación óptima de las propiedades del producto. La planta cuenta con una capacidad instalada para procesar hasta 1.100 toneladas de materia prima al mes.

Productos 2024 merluza común:

- Merluza fresca
- Filetes congelados
- HGT
- Fishblocks
- Pulpa

Productos 2024 merluza de cola:

- Filetes congelados
- Fishblocks
- Pulpa

Merluza natural

Planta Valor Agregado

La planta de valor agregado está compuesta por dos unidades productivas: la planta de apanados y la planta de hamburguesas.

Se especializa en la elaboración de productos preelaborados y de alto valor agregado. Cuenta con sistemas automatizados de empaque que permiten operar en diversos formatos, tales como flowpack, estuches, envases para retail y granel.

Su capacidad instalada alcanza las 400 toneladas mensuales, con una alta versatilidad para producir más de 100 variedades de productos a base de merluza y otras proteínas, adaptándose a los requerimientos de distintos clientes.

Productos 2024 Planta Valor Agregado:

- Filete de merluza apanada
- Filete de merluza a la romana
- Figuritas marinas de merluza
- Pececitos apanados de merluza
- Dinos de merluza
- Nugget de merluza
- Coctelitos de merluza
- Varitas de merluza apanada
- Fish finger de merluza
- Rollitos apanados de merluza
- Croqueta de merluza panko
- Crocante de merluza
- Hamburguesa natural de merluza
- Hamburguesa apanada de merluza
- Lomo de merluza

+ Productos nuevos

- Lomo de merluza kaisser
- Trozo de merluza kaisser
- Hamburguesa napolitana apanada de merluza
- Anillos de merluza cebolla apanados
- Bocaditos barbecue de merluza
- Choritos apanados
- Croqueta de jurel

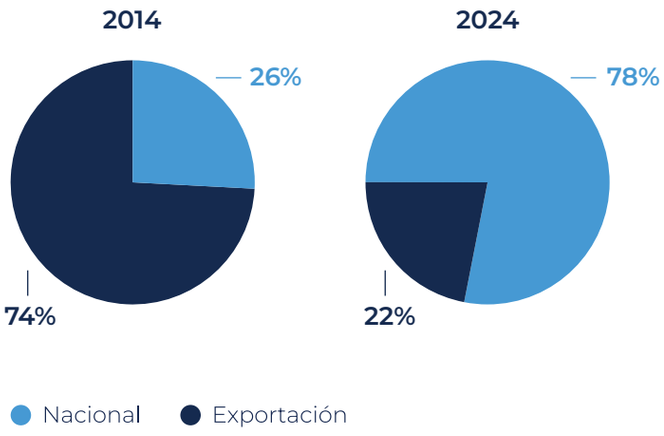
Trozo de merluza kaisser

Compromiso con la *seguridad alimentaria nacional*

GRI (3-3) (203-1) (417-1)

PacificBlu reconoce su contribución a la seguridad alimentaria del país, en línea con los principios de la FAO. Para ello, ha desarrollado un modelo productivo que prioriza el abastecimiento del mercado nacional con productos del mar seguros, trazables y provenientes de fuentes legales y sostenibles.

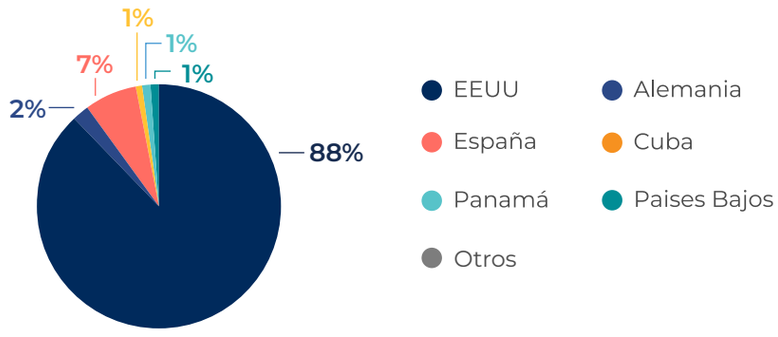
En 2024, el 78% de la producción de PacificBlu se destinó al mercado nacional, posicionando a la empresa como uno de los principales proveedores de productos del mar para el consumo humano en Chile.



Ventas de merluza común (exportación v/s venta nacional)

Ventas de exportación	*2018*	*2019*	*2020*	*2021*	*2022*	*2023*	*2024*
Exportación	52%	41%	37%	24%	18%	21%	22%
Nacional	48%	59%	63%	76%	82%	79%	78%

Del total de merluza común exportada el año 2024, los destinos se distribuyen de la siguiente manera:



Durante 2024, PacificBlu ha impulsado una estrategia de expansión de sus productos de valor agregado en mercados de América Latina, al mismo tiempo que trabaja en el desarrollo de oportunidades para los subproductos de merluza en la industria de alimentos para mascotas.

Un pilar clave en esta estrategia ha sido la marca propia El Golfo reconocida por su oferta de productos congelados y apanados elaborados con merluza común.

Desde ese mismo año, la compañía comenzó a ampliar su presencia más allá del canal moderno (grandes cadenas de supermercados), desarrollando una estrategia de entrada al canal tradicional mediante alianzas con grandes distribuidores, lo que ha permitido el acceso a salas de venta, casinos y a un mayor número de almacenes de barrio en distintas regiones del país. Esta iniciativa busca diversificar los puntos de acceso, trascendiendo el circuito exclusivo de supermercados tradicionales y abarcando también supermercados regionales, tiendas de conveniencia y comercios de proximidad.

En el canal moderno, PacificBlu es líder en la producción de marcas propias de merluza común congelada, principalmente para los supermercados Líder y Unimarc.

Adicionalmente, a través de la marca El Golfo, la empresa participa en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de JUNAEB, distribuyendo más de un millón de raciones mensuales. Esta contribución permite mejorar la calidad nutricional de la alimentación escolar pública, impactando de forma directa en la salud y el desarrollo de niños y niñas a lo largo del país.

Otra línea destacada ha sido la venta directa de merluza fresca seleccionada a ferias libres a más de 26 comunas de la Región Metropolitana y Valparaíso, facilitando el acceso a este recurso, a precio fijo y con abastecimiento continuo durante todo el año. Esta iniciativa elimina la intermediación, permitiendo que la empresa llegue directamente a los feriantes, y asegurando el consumo de pescado legal, capturado bajo estrictos criterios de sostenibilidad.

Durante 2024, PacificBlu atendió a más de 80 clientes en diversas comunas del Gran Santiago y Valparaíso, participando en 255 ferias libres. La compañía mantiene relaciones comerciales de más de cinco años con la mayoría de estos clientes, lo que ha permitido entregar merluza fresca de manera constante y ampliar la presencia en nuevas ferias a lo largo del país.

Complementariamente, la empresa opera una Sala de Ventas en sus instalaciones en Talcahuano, ofreciendo productos del mar a precios accesibles a la comunidad, junto con un servicio de distribución a domicilio en la Región del Biobío. Esta sala cuenta con la certificación Sello Azul de Sernapesca, que acredita el origen legal y trazable de los productos ofrecidos.

A través de estas acciones, PacificBlu reafirma su rol como actor clave en la seguridad alimentaria nacional, integrando sostenibilidad, legalidad, desarrollo local y acceso a alimentos del mar con alto valor nutricional.

Presente en el
98%
de supermercados a lo largo del país

Sala de Ventas en Talcahuano

Abastecimiento a almacenes de barrio y tiendas de conveniencia

Distribución de merluza fresca a Ferias Libres

Entrega de
1 millón
de raciones de merluza apanada al mes a la JUNAEB

Sistema de gestión y control: calidad, inocuidad y *confianza certificada*

GRI (416-1) (416-2) (417-1) (417-2) (417-3)

En PacificBlu, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria constituye un compromiso transversal, que se implementa a través de un sistema integrado enfocado en el cumplimiento normativo, la seguridad de los productos y la responsabilidad ambiental. Este modelo de gestión ha sido diseñado para dar respuesta a las exigencias regulatorias tanto del mercado nacional como de los principales destinos internacionales.

El sistema es auditado de forma periódica bajo los protocolos del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), así como mediante estándares reconocidos a nivel global, lo que permite verificar su eficacia y fomentar la mejora contínua. Esta rigurosidad ha sido clave para sostener altos niveles de desempeño y confianza en los procesos productivos.

A ello se suma una robusta plataforma de trazabilidad, que permite seguir cada producto desde su origen hasta el consumidor final, junto con un plan específico de prevención de actos maliciosos, acorde a los requerimientos de mercados de alto estándar como Estados Unidos y la Unión Europea.

A su vez, PacificBlu garantiza el cumplimiento de la normativa de etiquetado nacional, asegurando que todos sus productos contengan información veraz, clara y completa sobre su composición, origen, propiedades nutricionales y condiciones de almacenamiento. No existen casos de incumplimiento de la normativa de etiquetado en el periodo 2024.

En 2024, PacificBlu no registró ningún caso de retiro de productos del mercado (“recall”); tampoco fue necesario retirar productos por condiciones inapropiadas, ni se incurrió en infracciones relacionadas con la seguridad alimentaria. Estos resultados reafirman el compromiso de la compañía con la entrega de alimentos del mar seguros, confiables y valorados por clientes y consumidores tanto en Chile como en el extranjero.

Durante el periodo evaluado, la organización no ha registrado casos de incumplimiento de la normativa ni de códigos voluntarios relacionados con comunicaciones de marketing, incluyendo publicidad, promoción o patrocinio.

Incorporación y mantenimiento de políticas de calidad, seguridad alimentaria y etiquetado *Planta Merluza, año 2024*

GRI (2-24) (417-2)

Durante el año 2024, la Planta Merluza ha mantenido y reforzado sus políticas de Aseguramiento de Calidad y Seguridad Alimentaria a través de la implementación y cumplimiento contínuo de la certificación IFS FOOD V08. Esta certificación implica una revisión sistemática y exhaustiva de cada componente del Manual del Programa de Aseguramiento de Calidad, incluyendo los principios HACCP, los Procedimientos Operacionales Estándar (POS) y el Programa de Pre-Requisitos previos. Asimismo, se ha dado cumplimiento al Manual Integrado de Gestión de Seguridad Alimentaria y Calidad de Producto, garantizando el cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad requeridos en sus distintas etapas, desde la llegada de las materias primas hasta la entrega al cliente, a través del diseño, implementación y control del plan de aseguramiento de calidad preventiva y correctiva, cuidando no afectar el medio ambiente, cumpliendo las políticas de la Empresa y legislación vigente aplicable, y con el desarrollo de una actitud preventiva y proactiva en materias de calidad e inocuidad, seguridad y salud ocupacional, y rigurosidad en temas de “Seguridad Alimentaria, Fraude Alimentario y Defensa Alimentaria”.

En este periodo no se han registrado casos de incumplimiento relacionados con la información o el etiquetado de productos y servicios, lo cual da cuenta del compromiso de la planta con la transparencia y el cumplimiento normativo en materia de rotulado.

Certificaciones *y Sellos*

Norma HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control)

HACCP es un sistema de gestión de seguridad alimentaria, aceptado en Chile y en el mundo, basado en la identificación de peligros en la producción de alimentos y la implementación de medidas preventivas en puntos críticos de control a lo largo de la cadena de suministro. Su implementación es esencial para garantizar la inocuidad alimentaria y cumplir con los requisitos legales y de los clientes. La supervisión y verificación del cumplimiento de la norma es responsabilidad de Sernapesca.

Certificación HALAL

Esta certificación es importante para los consumidores musulmanes, ya que les permite identificar los productos que cumplen con los requisitos religiosos y éticos de su cultura. En el caso de PacificBlu, la certificación Halal garantiza que todos sus productos han sido procesados y envasados de acuerdo con los principios islámicos, lo que incluye la selección cuidadosa de los ingredientes, la limpieza y el procesamiento adecuado, y la ausencia de cualquier sustancia prohibida por la ley islámica.

Norma IFS (International Food Standard)

Reconoce que la empresa cumple con el estándar de seguridad y calidad alimentaria, reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), la que establece normas y requisitos internacionales para sistemas de gestión de seguridad alimentaria, proporciona herramientas y recursos para su implementación y certificación, y fomenta la innovación y mejora contínua en la gestión de la inocuidad alimentaria. Desde 2015 PacificBlu se encuentra certificada por IFS Food 7, siendo calificada todos los años con categoría High Level, el nivel más alto de esta certificación.

Certificación Kosher

La certificación Kosher es una garantía para los consumidores de que los productos alimenticios que compran cumplan con los requisitos dietéticos y religiosos judíos, elaborados bajo estrictas normas de limpieza y calidad a través de auditorías periódicas que se realizan en las instalaciones.

Sello Azul Sernapesca

Con el Sello Azul, Sernapesca certifica que la Sala de Ventas de PacificBlu cumple con la trazabilidad de todos sus productos, lo que respalda su origen legal. Desde 2017, la Sala de Ventas cuenta con esta importante certificación, lo que refleja el compromiso sostenido de la empresa con la legalidad y la pesca responsable.

Compromiso con los *objetivos de desarrollo sostenible (ODS)*

GRI (2-22)

En 2024, PacificBlu reafirmó su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) impulsados por la Organización de las Naciones Unidas, alineando su gestión a 7 de los 17 objetivos globales. Estos compromisos reflejan la convicción de la compañía de que la sostenibilidad económica, social y ambiental debe ser parte integral de su operación.

A continuación, se detallan los ODS priorizados y las acciones concretas de PacificBlu en cada uno de ellos:

2. Hambre Cero

Metas ONU

2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

Acciones 2024 PacificBlu

- Contribuye activamente a la seguridad alimentaria del país mediante su alta participación en el mercado nacional, presente en supermercados, almacenes de barrio, ferias libres y en el Programa de Alimentación Escolar (JUNAEB), donde entrega más de 1 millón de raciones mensuales de merluza apanada.
- Mediante su Sala de Ventas, ofrece productos del mar a precios accesibles para las comunidades locales.
- PacificBlu también participa en el Banco de Alimentos del Mar de Pescadores Industriales del Biobío, mediante la entrega de alimentos a más de 3 mil adultos mayores. Desde que parte este programa en el año 2020, hasta el año 2024, se han entregado más de 1.500.000 raciones de jurel en conserva y merluza común congelada.
- Colabora con la residencia Santa Victoria, que acoge a niñas y adolescentes, y con el Hogar Madre Teresa de Calcuta, que atiende a adultos mayores vulnerables.
- Promueve el acceso alimentario mediante tarjetas de descuento para vecinos y vecinas en su Sala de Ventas.

3. Salud y Bienestar

Metas ONU

3.8 Lograr la cobertura sanitaria universal, en particular en países en desarrollo para la protección contra los riesgos financieros, el acceso a servicios de salud esenciales de calidad y el acceso a medicamentos, además de reducción de riesgos para la salud nacional y mundial.

Acciones 2024 PacificBlu

- PacificBlu desarrolla alimentos del mar saludables, con alto valor nutricional y sin sellos, fomentando dietas equilibradas en la población chilena.
- Promueve condiciones laborales seguras, programas de salud preventiva y apoyo psicosocial para sus colaboradores.
- La empresa mantiene un desarrollo permanente de nuevos productos saludables orientados al mercado nacional.

5. Igualdad de género

Metas ONU

Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública.
Aprobar y fortalecer políticas acertadas y leyes aplicables para promover la igualdad de género y el empoderamiento de todas las mujeres y las niñas a todos los niveles.

Acciones 2024 PacificBlu

- PacificBlu fomenta la participación femenina en todos los niveles de la operación, con un 51% de mujeres en la dotación total y un 63% en las plantas de proceso.
- Ha implementado una agenda activa de equidad de género y condiciones laborales inclusivas.

8. Trabajo Decente y Crecimiento Económico

Metas ONU

Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación.
Promover el desarrollo con actividades productivas, creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios. financieros.

Acciones 2024 PacificBlu

- Genera más de 800 empleos formales en la Región del Biobío, promoviendo condiciones de trabajo seguras, estables y con derechos laborales garantizados.
- Prioriza la contratación local y el desarrollo de proveedores regionales .
- En conjunto con la Mesa Empresas de Libertad-Gaete, impulsó el programa “Yo emprendo Libertad-Gaete”, que busca capacitar y potenciar a emprendedores de la comunidad local.

12. Producción y consumo responsables

Metas ONU

Lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales. Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.
Reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

Acciones 2024 PacificBlu

- Certificada bajo el estándar internacional Zero Waste, valorizando el 95,53% de sus residuos en 2023.
- Implementa un modelo de producción circular, con trazabilidad total de sus materias primas y productos, y fomenta el consumo responsable de recursos marinos legales y sostenibles.
- Participa en el Acuerdo de Producción Limpia (APL) para el Manejo Sustentable de Residuos Asimilables a Domiciliarios de tres embarcaciones pesqueras.
- El 100% de su consumo de energía eléctrica proviene de fuentes renovables, certificado mediante contratos con ENEL respaldados por certificados I-REC.

13. Acción por el clima

Metas ONU

Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes nacionales.
Mejorar la educación, la sensibilización y la capacidad humana e institucional respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a él, la reducción de sus efectos y la alerta temprana.

Acciones 2024 PacificBlu

- PacificBlu cuenta con una Estrategia Climática estructurada en torno a tres pilares fundamentales:
  - ✓ Ser líderes en pesca sustentable, garantizando prácticas extractivas responsables y alineadas con la preservación de los ecosistemas marinos.
  - ✓ Ser líderes en estrategias de economía circular y acciones que enfrenten el cambio climático.
  - ✓ Mantener una comunicación activa y transparente de los avances climáticos con sus grupos de interés, promoviendo la corresponsabilidad y el diálogo abierto sobre sostenibilidad.
- En 2024, la empresa obtuvo la ***certificación internacional "Zero Waste" otorgada por SCS Global Services,*** al lograr una valorización del 95,53% del total de residuos generados en planta, lo que refleja su compromiso con la reducción del impacto ambiental de sus operaciones.
- Además, el 100% del consumo eléctrico de la compañía proviene de fuentes renovables certificadas por I-REC, a través de un contrato con ENEL, consolidando así una matriz energética limpia y trazable.

14. Vida submarina

Metas ONU

De aquí a 2025, prevenir y reducir significativamente la contaminación marina de todo tipo, en particular la producida por actividades realizadas en tierra, incluidos los detritos marinos y la polución por nutrientes.
Gestionar y proteger sosteniblemente los ecosistemas marinos y costeros para evitar efectos adversos importantes, incluso fortaleciendo su resiliencia, y adoptar medidas para restaurarlos a fin de restablecer la salud y la productividad de los océanos.

Acciones 2024 PacificBlu

- Opera bajo estrictos criterios de sustentabilidad pesquera y certifica el 100% de sus desembarques, asegurando que su merluza proviene de capturas legales y trazables.
- Participa activamente en instancias de manejo responsable, como los Comités de Manejo de la merluza común y la merluza de cola, y el Consejo Zonal de Pesca.
- La empresa tiene una alta selectividad en sus capturas y ha implementado medidas eficaces para reducir el descarte.
- Mantiene un convenio a través de su gremio con BirdLife International, orientado a la reducción de la mortalidad incidental de aves marinas.

Hechos destacados *2024*

08 Marzo

Más mujeres, más equidad

En el marco del Día Internacional de la Mujer, PacificBlu reconoció el rol clave de sus trabajadoras, quienes representan más del 51% de la dotación total y un 63% en las plantas de proceso. La empresa avanza con firmeza en igualdad de género mediante protocolos y acciones alineadas con la Norma Chilena NCh3262 sobre igualdad de género y conciliación de la vida laboral, familiar y personal.

01 Abril

Alegría compartida en la Residencia Santa Victoria

Como cada año, PacificBlu celebró junto a niñas y adolescentes de la Residencia Santa Victoria una jornada especial con motivo de la Pascua de Resurrección, marcada por la dulzura, el juego y el afecto. Voluntarios y trabajadoras de la empresa participaron activamente en esta instancia, que no solo brinda momentos de alegría, sino que también fortalece los vínculos comunitarios y reafirma el compromiso social sostenido de PacificBlu con las organizaciones del entorno.

10 Mayo

PacificBlu expone sus reparos a la nueva Ley de Pesca

En la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados y Diputadas, el Gerente General Marcel Moenne advirtió que el proyecto de ley en discusión pone en riesgo la continuidad operacional de PacificBlu. Si bien la empresa no se opone a una nueva normativa, cuestiona aspectos que afectan la competitividad del sector y la estabilidad laboral del empleo formal en la Región del Biobío.

Hechos destacados *2024*

14 Agosto

La empresa abre sus puertas a las familias

Niños, niñas y familiares de trabajadores visitaron la planta de merluza y la planta de valor agregado de PacificBlu. La actividad, realizada en el marco del Día del Niño, permitió conocer los procesos productivos y destacar el esfuerzo y compromiso humano detrás de cada producto que llega a las mesas chilenas.

20 Agosto

Cocina, comunidad, colaboración

Dirigentes vecinales, vecinos y niñas de la residencia Santa Victoria participaron en talleres de cocina organizados junto al Liceo Técnico de Talcahuano. Estas actividades, apoyadas por PacificBlu, fortalecen habilidades, vínculos comunitarios y el compromiso con el entorno.

03 Octubre

Preocupación por decisión legislativa que amenaza empleos

PacificBlu alertó sobre el grave impacto de la decisión de la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados y Diputadas, que reduce a la mitad la cuota industrial de la merluza común. La medida pone en riesgo la continuidad de la empresa y cientos de empleos formales en la Región del Biobío.

Hechos destacados *2024*

10 Octubre

Avanzamos con menor huella de carbono

El Ministerio del Medio Ambiente reconoció a PacificBlu por la reducción de su huella de carbono organizacional por segundo año consecutivo en 2024. Esta distinción, otorgada por el programa HuellaChile, refleja el compromiso sostenido de la empresa con la medición, gestión y reducción de sus emisiones en toda la operación productiva.

26 Noviembre

Un nuevo #DíaNaranja en PacificBlu

Con actividades educativas y participativas, la empresa conmemoró el Día Internacional para la Eliminación de la Violencia contra la Mujer. La jornada reforzó el compromiso con la igualdad de género, el respeto mutuo y la construcción de espacios laborales seguros y conscientes.

18 Diciembre

Jardín sustentable en San Vicente

Voluntarios de PacificBlu se sumaron a la creación de un jardín ecológico en el Colegio Básico de San Vicente. Esta acción educativa y ambiental forma parte del programa de trabajo colaborativo que la empresa desarrolla con la comunidad y aliados del sector pesquero para fomentar la educación ambiental.

PacificBlu ante el nuevo marco legislativo *de la merluza común*

GRI (3-3)

Durante 2024 y la primera mitad de 2025, la discusión legislativa en torno al fraccionamiento de la pesquería de la merluza común provocó una de las crisis más significativas que haya enfrentado la industria pesquera chilena en décadas. La propuesta legal del Ejecutivo vulneró las condiciones que el Estado de Chile había planteado a las empresas cuando, en el marco de la nueva Ley de Pesca promulgada en 2012, se renunció a las autorizaciones de pesca indefinidas para optar por cambiarlas por las actuales Licencias Transables de Pesca. Una de esas condiciones esenciales era que los fraccionamientos se mantendrían sin cambios hasta el año 2032. Por ello, la aprobación de esta nueva ley vulneró el principio de la legítima confianza de los privados en los actos del Estado de Chile, situación que no fue considerada ni por el Ejecutivo ni por el Congreso durante su tramitación.

En el caso de PacificBlu, la amenaza de una reducción drástica en su participación de cuota puso en riesgo crítico la continuidad de sus operaciones, el empleo formal de más de 800 trabajadores y trabajadoras y el abastecimiento nacional de alimentos del mar destinados al consumo humano.

La tramitación del proyecto de ley fue compleja y estuvo marcada por visiones contrapuestas entre la Cámara de Diputadas y Diputados y el Senado. Mientras la Cámara aprobó una propuesta que reducía drásticamente la participación del sector industrial desde un 60% a un 30%, el Senado introdujo modificaciones orientadas a restablecer el fraccionamiento propuesto originalmente por el Ejecutivo, equivalente a un 57% para el sector industrial y 43% para el sector artesanal.

Estas diferencias obligaron a conformar una Comisión Mixta, la cual, tras intensas sesiones, logró encontrar una fórmula intermedia que permitió la viabilidad operativa de empresas como PacificBlu, permitiendo proteger empleos formales y, a la vez, favorecer al sector artesanal, que era el objetivo explícito del Gobierno en dicho proyecto de ley. El acuerdo emanado de la Comisión Mixta, en el que también fue parte el Ejecutivo, establece un fraccionamiento de 55% para el sector industrial y 45% para el sector artesanal, con la posibilidad de avanzar a un esquema 50/50 solo en caso de que la cuota global de captura aumente por la recuperación de esta pesquería. Esta solución otorga continuidad operativa a la compañía, resguarda el empleo formal y se alinea con principios de manejo sustentable y responsable de la pesquería, ya que, más allá del fraccionamiento, la nueva ley incorporó dos elementos importantes:

1. **La certificación obligatoria de los desembarques industriales y artesanales, establecida como una herramienta clave y esencial para combatir la pesca ilegal, identificada como la principal causa del estado de sobreexplotación de la merluza común. Esta medida permitirá, de forma gradual, avanzar hacia la recuperación del recurso y, con ello, el aumento de la cuota global de captura en el mediano plazo.**

2. **La revisión de la veda del besugo, especie cuya pesquería ha permanecido cerrada por más de una década, lo que abre una oportunidad para diversificar la matriz productiva y generar nuevas alternativas de desarrollo sustentable.**

Durante el desarrollo del proceso legislativo, la compañía sostuvo reuniones con parlamentarios, autoridades locales, regionales y nacionales en el marco de la Ley de Lobby, con el objetivo de presentar antecedentes técnicos, sociales y económicos que evidenciaban la gravedad del impacto que implicaba la propuesta inicial de fraccionamiento. Además, la empresa expuso como invitada en todas las comisiones de la Cámara y el Senado donde se tramitó esta ley. Estas gestiones se realizaron con total transparencia, reforzando el rol activo y propositivo de PacificBlu en la construcción de un marco regulatorio que permitiera la subsistencia de la compañía.

PacificBlu reafirma su compromiso con la pesca legal, el empleo formal y la seguridad alimentaria nacional. Estos principios seguirán siendo la base de su operación responsable, resiliente y comprometida con el desarrollo sustentable del país.