

2025



**01.**  
**SOBRE**  
**PACIFICBLU**



Pececitos de merluza apanados



# 01. SOBRE PACIFICBLU

## GRI (2-1)

Con base en la ciudad de Talcahuano, Región del Biobío, PacificBlu se ha consolidado como la principal compañía nacional en la producción y comercialización de alimentos del mar. Su modelo productivo integra la captura selectiva de merluza común, su procesamiento con valor agregado y su comercialización, con un fuerte foco en el mercado nacional y una estrecha relación con las comunidades donde opera.

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 700 personas, de las cuales un 50% corresponde a mujeres.

La actividad de captura de merluza común se desarrolla a través de dos embarcaciones altamente tecnificadas, operadas por tripulaciones con vasta experiencia. Estas utilizan redes de arrastre, diseñadas para obtener una alta selectividad y reducir el impacto en el ecosistema, posicionando a la compañía entre las operaciones más eficientes y responsables a nivel nacional e internacional.

La materia prima capturada es procesada íntegramente para el consumo humano en tres plantas, donde se elaboran productos frescos, congelados y con valor agregado. En 2025, el 82% 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 la seguridad alimentaria de la población en Chile.

Este modelo se implementa en estrecha vinculación con el entorno local. PacificBlu mantiene una relación activa y permanente con las comunidades y organizaciones de Talcahuano, promueve una agenda continua de inclusión y avanza de manera progresiva en la implementación de su estrategia climática, posicionándose como un 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 entre ellos trabajadores, comunidades vecinas, clientes, proveedores, autoridades, entidades regulatorias, gremios y organizaciones de la sociedad civil que cumplen un rol fundamental en el desarrollo sostenible y la proyección de la compañía.



## Trabajadores y trabajadoras

- **Intereses:** Remuneraciones, bienestar y clima laboral, calidad de vida, capacitación, desarrollo profesional, estabilidad 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 RR.HH. y contacto directo.



## Directorio y Gerente General

- **Intereses:** Rentabilidad y sostenibilidad del negocio a largo plazo, adecuada gestión de riesgos y desempeño financiero.
- **Canales de comunicación:** Reuniones de directorio, página web y redes sociales corporativas, contacto directo, canales de denuncias.



## Clientes

- **Intereses:** Cumplimiento de compromisos de suministro, calidad e inocuidad de los productos, entregas oportunas, procesos productivos sostenibles que cumplan altos estándares y con la normativa vigente.
- **Canales de comunicación:** Reuniones, redes sociales corporativas, ferias internacionales, canales de denuncias, correo electrónico, programa puertas abiertas.



## Comunidad vecina

• **Intereses:** Creación de empleo directo e indirecto, contribución al desarrollo social y económico regional, cuidado y valoración del medio ambiente, convivencia armónica con la operación y comunicación fluida y permanente.

• **Canales de comunicación:** Mesas tripartitas, mesas territoriales, reuniones bilaterales, WhatsApp, página web y redes sociales corporativas, contacto directo, canales de denuncias, actividades y programa de puertas abiertas.



## Autoridades locales y sectoriales

• **Intereses:** Cumplimiento de la normativa vigente y contribución al desarrollo 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 de puertas abiertas.



## Organizaciones gremiales, sociales y Empresariales

• **Intereses:** Generación de valor para la comuna y región, compromiso con iniciativas de interés común y colaboración para la materialización de proyectos.

• **Canales de comunicación:** Página web y redes sociales corporativas, reuniones, actividades, canales de denuncias, programa de puertas abiertas.



## Aliados comerciales (Proveedores-Contratistas)

• **Intereses:** Establecimiento de relaciones comerciales de largo plazo, desarrollo de proveedores y cumplimiento de pagos en los plazos establecidos y, de acuerdo con las condiciones pactadas.

• **Canales de comunicación:** Canales de denuncias, página web y redes sociales corporativas y contacto directo.

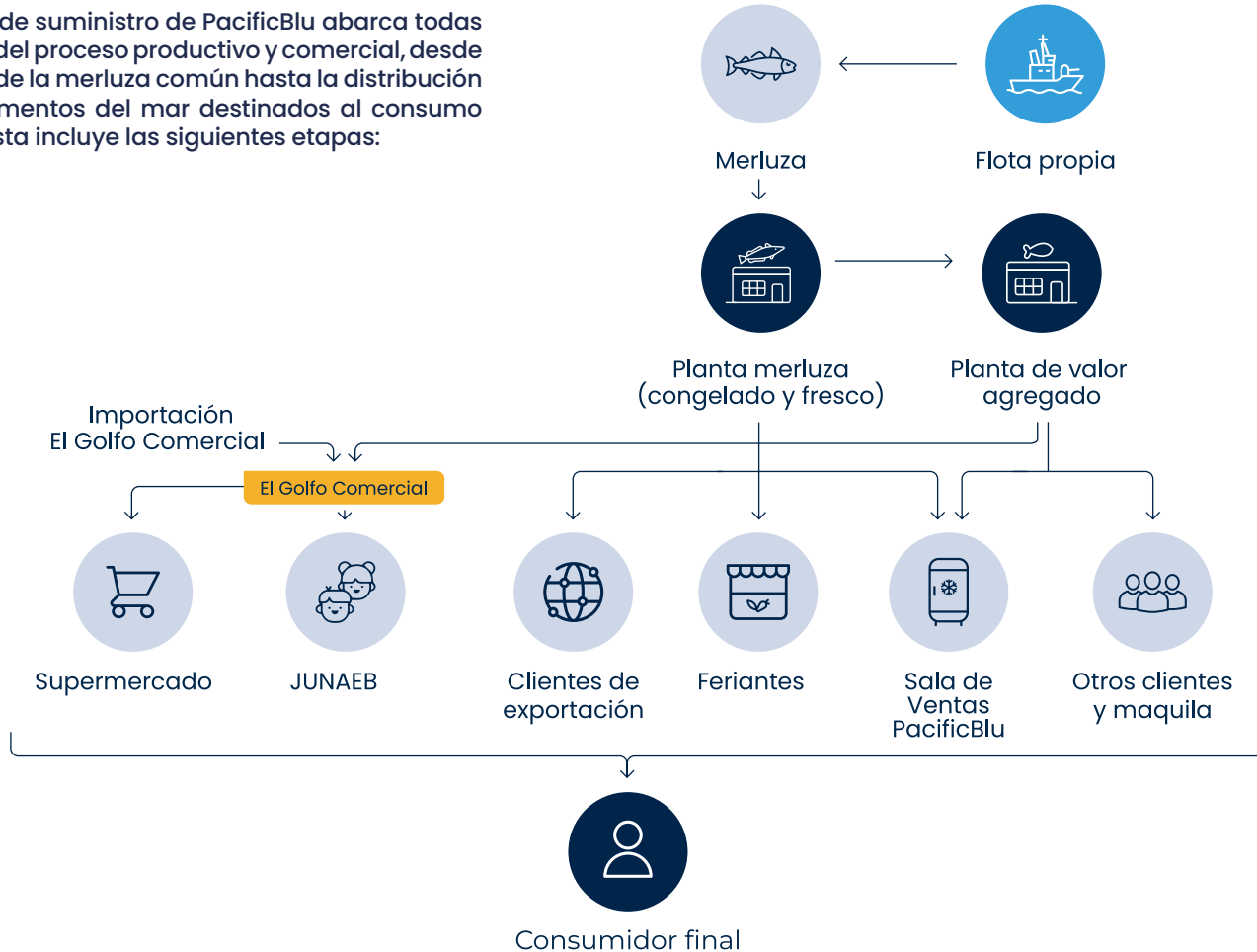
Alimentamos saludablemente a los  
chilenos y al mundo llevando los mejores  
sabores del mar a su mesa.



# 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 etapas:



## 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 continua, 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 2025 **merluza común:**

1. Merluza fresca
2. Filetes congelados
3. HGT
4. Fishblocks
5. Pulpa

### Productos 2025 **merluza de cola:**

1. Filetes congelados
2. Fishblocks
3. Pulpa



## Planta de 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 2025 Planta de **Valor Agregado**

1. Filete de merluza apanada
2. Filete de merluza a la romana
3. Figuritas marinas de merluza
4. Pececitos apanados de merluza
5. Dinos de merluza
6. Nugget de merluza
7. Coctelitos de merluza
8. Varitas de merluza apanada
9. Fish finger de merluza
10. Rollitos apanados de merluza
11. Croqueta de merluza pankó
12. Hamburguesa natural de merluza
13. Hamburguesa apanada de merluza
14. Lomo de merluza
15. Filete preformado apanado de merluza

NUEVOS PRODUCTOS 2025

- Rollitos tempura de salmón
- Nuggets apanados de salmón
- Lomo de salmón tempura
- Hamburguesa de salmón





HAMBURGUESAS  
DORADAS DE MERLUZA

HAMBURGUESAS  
DORADAS DE MERLUZA

HAMBURGUESAS  
DORADAS DE MERLUZA

HAMBURGUESAS  
DORADAS DE MERLUZA



# Compromiso con la seguridad alimentaria nacional

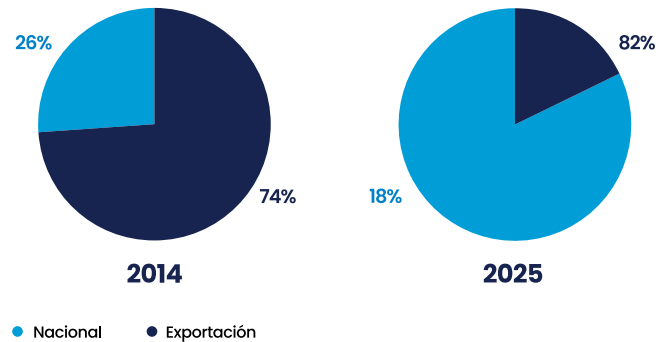
GRI (3-3) (417-1)



PacificBlu reconoce su aporte a la seguridad alimentaria del país, en línea con los principios promovidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. En este contexto, la compañía ha desarrollado un modelo productivo orientado a garantizar el abastecimiento del mercado nacional con productos del mar nutritivos, inocuos y de alta calidad, asegurando además su trazabilidad en toda la cadena de valor.

En 2025, el 82% de la producción de PacificBlu se destinó al mercado nacional, consolidando a la empresa como uno de los principales proveedores de productos del mar para el consumo humano en Chile.

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.

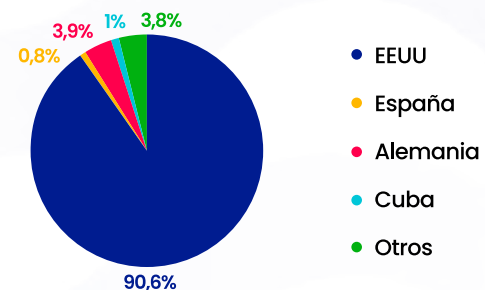


## Ventas

Ventas	2022	2023	2024	2025
Exportación	18%	21%	22%	18%
Nacional	82%	79%	78%	82%

En el periodo reportado, PacificBlu continuó impulsando una estrategia de expansión de sus productos de valor agregado en mercados de América Latina, al mismo tiempo que avanzó en el desarrollo de nuevas oportunidades para los subproductos de merluza en la industria de alimentos para mascotas.

Del total de merluza común exportada, **los destinos se distribuyen de la siguiente manera:**



En 2025, la compañía continuó ampliando su presencia más allá del canal moderno (grandes cadenas de supermercados), profundizando 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 mantiene una posición de liderazgo 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 continúa participando en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de JUNAEB, distribuyendo más de 750.000 raciones mensuales de merluza común apanada. 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.

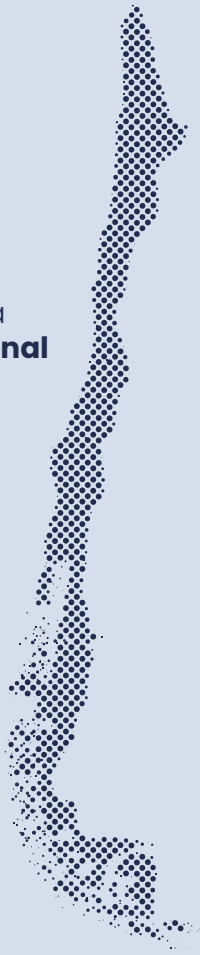
Otra línea destacada corresponde a la venta directa de merluza fresca seleccionada a ferias libres a más de 26 comunas de la Región Metropolitana y Valparaíso, facilitando el acceso a este recurso, a precio fijo y con abastecimiento continuo durante todo el año. Esta iniciativa elimina la intermediación,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

Durante 2025, PacificBlu atendió a más de 90 clientes en diversas comunas del Gran Santiago y Valparaíso, participando en 300 ferias libres.

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, desarrollo local y acceso a alimentos del mar con alto valor nutricional.

Presencia a nivel nacional



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



Sala de Ventas en Talcahuano.



Entrega de más de **750.000** de raciones de merluza apanada al mes a la JUNAEB.



Abastecimiento a almacenes de barrio y tiendas de conveniencia.



Distribución de merluza fresca a **Ferias Libres**.

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

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

En PacificBlu, la gestión de la inocuidad y calidad 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 continua. 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.



## Incorporación y mantenimiento de políticas de calidad, seguridad alimentaria y etiquetado

GRI (2-24)

Durante el año 2025, la Planta Merluza y la Planta de Valor agregado han mantenido y reforzado sus políticas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria a través de la implementación y cumplimiento continuo de la certificación IFS FOOD.

Esta certificación implica una revisión sistemática y exhaustiva de cada componente del manual integrado de gestión y el Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en los principios HACCP, los Procedimientos Operacionales Estándar (POS) y el Programa de Pre-Requisitos previos. Comprometidos con el cumplimiento de la legislación vigente aplicable y con desarrollar y mantener una actitud preventiva y proactiva en materia de calidad, inocuidad, legislación, seguridad y salud ocupacional, medio ambiente y trabajar con rigurosidad en temas de seguridad alimentaria, fraude y defensa alimentarios a lo largo de todo su proceso productivo.

# Certificaciones **y sellos**

## Certificaciones Planta de Merluza y Planta de Valor Agregado



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

HACCP es un sistema preventivo, con base científica, diseñado para garantizar la inocuidad alimentaria, reconocido 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. La supervisión y verificación del cumplimiento de la norma se realiza a través del PAC (programa de aseguramiento de calidad) y es de responsabilidad de Sernapesca.



### Norma IFS (International Food Standard)

La Norma IFS Food reconocida por Global Food Safety Initiative (GFSI), permite la revisión de los productos y los procesos de producción para evaluar la capacidad de un fabricante de alimentos de producir productos inocuos, auténticos y de calidad, de acuerdo con los requisitos legales y las especificaciones de los clientes.

Ayuda a satisfacer las crecientes demandas de transparencia y trazabilidad en el mercado,

contribuyendo a mejorar la integridad del producto y a incrementar la eficiencia.

Desde 2015, la planta de merluza cuenta con certificación IFS Food, y desde 2020, la planta de valor agregado también se encuentra certificada bajo este estándar. Ambas plantas han sido calificadas anualmente con categoría High Level, correspondiente al nivel más alto de esta certificación.



### Certificación de Cadena de Custodia para la especie Merluza Común

Nuestra certificación de Cadena de Custodia (CoC) garantiza la trazabilidad del producto desde la pesquería certificada de origen hasta el consumidor final.

El consumidor ha adquirido un producto proveniente de una instalación certificada por el Marine

Stewardship Council (MSC), lo que asegura su origen en una pesquería sostenible y responsable. Además, esta certificación contribuye a mitigar el riesgo de fraude alimentario y de sustitución de especies, aspectos críticos para la transparencia y confianza en la industria pesquera.

## Certificaciones Planta de Merluza

### 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.

### 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 Sala de ventas PacificBlu

### 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.





PacificBiu

Merluza  
Filete natural  
apanado

● Sin aditivos de origen animal  
● Sin conservantes  
● Sin colorantes  
● Sin azúcar añadido

Producto de la pesca  
pesca de la zona  
de pesca sostenible

100% Pescado  
pesca de la zona  
de pesca sostenible



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

GRI (2-22)

En 2025, PacificBlu reafirmó su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) promovidos por la Organización de las Naciones Unidas, alineando su gestión y estrategia a siete objetivos globales prioritarios.

A continuación, se detallan los ODS priorizados por la compañía y las principales acciones e iniciativas de PacificBlu asociadas a 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 2025 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).
- 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 jurel en conserva y merluza común congelada alimentando a más de 3 mil adultos mayores de Establecimientos de Adultos Mayores (ELEM) en las regiones del Maule, Biobío, Ñuble y Araucanía.
- 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 2025 PacificBlu

- PacificBlu desarrolla alimentos del mar saludables, con alto valor nutricional, sin sellos, fomentando dietas equilibradas en la población chilena.
- Promueve condiciones laborales seguras, programas de salud preventiva y apoyo psicosocial para sus trabajadores y trabajadoras.
- 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 2025 PacificBlu

- PacificBlu fomenta la participación femenina en todos los niveles de la operación, con un 50% de mujeres en la dotación total.
- Ha implementado una agenda 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 2025 PacificBlu

- Genera más de 700 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 fortalece Libertad- Gaete”, que busca capacitar y potenciar a emprendedores de la comunidad local.

## 12. Producción y consumo responsable



### 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 2025 PacificBlu

- Certificada por SCS Global Services bajo el estándar internacional del Programa Zero Waste, logrando valorizar el 98,3% de los residuos generados en sus plantas de proceso durante 2024.
- Implementa un modelo de producción con trazabilidad integral de sus materias primas y productos, promoviendo el uso responsable de recursos marinos de origen legal.
- Participa en el Acuerdo de Producción Limpia (APL) para pescadores industriales de la Región del Biobío, promoviendo prácticas sostenibles y el mejoramiento continuo de su desempeño ambiental y productivo.
- Cuantifica sus emisiones de carbono, impulsando el desarrollo de potenciales proyectos de reducción y alternativas eficientes de gestión ambiental.
- El 100% de su consumo de energía eléctrica proviene de fuentes renovables, acreditado mediante certificados internacionales I-REC que garantizan el uso de energía limpia y sostenible.

## 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 2025 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 en sostenibilidad con sus grupos de interés, promoviendo la corresponsabilidad y el diálogo abierto sobre sostenibilidad.
- ✓ La empresa obtuvo la certificación internacional "Zero Waste Program" otorgada por la casa certificadora SCS Global Services, al lograr una valorización del 98,3% del total de residuos generados en planta, lo que refleja su compromiso con la reducción del impacto ambiental de sus operaciones.
- ✓ El 100% del consumo eléctrico de la compañía proviene de fuentes renovables certificadas por I-REC, 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 2025 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 merluza de cola, y en 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.



Rollitos tempura de salmón

# Hechos destacados 2025



## Marzo

Vinculación con la comunidad

**PacificBlu se convierte en sponsor oficial del Club Deportivo Naval**

En un hito que refuerza su vínculo con Talcahuano, PacificBlu oficializó su patrocinio al Club Deportivo Naval para la temporada 2025. La alianza fue presentada públicamente durante una ceremonia en el Teatro Dante, donde se dio a conocer la nueva camiseta del club con el logo de la compañía. Esta colaboración refleja una identidad compartida con la ciudad puerto y el compromiso de PacificBlu con el deporte, la vida saludable y el desarrollo comunitario, consolidando su presencia como actor activo en la vida social y cultural del territorio.



## Abril

Vinculación con la comunidad

**PacificBlu realiza taller de chocolatería con niñas de residencia en Talcahuano**

En el marco de su programa PacificBlu Más Vecino, la compañía, junto al Liceo Técnico de Talcahuano, desarrolló un taller de chocolatería dirigido a niñas y adolescentes de la residencia Santa Victoria. La actividad permitió generar un espacio de aprendizaje y recreación en torno a la elaboración de productos de Semana Santa. Esta iniciativa da continuidad a una relación de colaboración de más de cinco años, fortaleciendo el vínculo con la comunidad y promoviendo instancias de apoyo y bienestar.



## Mayo

Contexto regulatorio y continuidad operacional

**PacificBlu anuncia cierre de operaciones tras aprobación de nuevo fraccionamiento**

La compañía informó el cierre de sus operaciones productivas a partir de 2026, luego de la aprobación en Comisión Mixta de la reducción del fraccionamiento industrial de merluza común. Según señaló la empresa, la medida hacía inviable la continuidad operacional en las condiciones definidas por la ley. La decisión implicaba un impacto directo en más de 800 trabajadores y cerca de 2.400 empleos indirectos, marcando uno de los momentos más complejos en la historia reciente de la compañía.



## Junio

Vinculación con la comunidad

### Dirigentes vecinales visitan plantas de PacificBlu en Talcahuano

En el marco del programa Puertas Abiertas, vecinos de los sectores Libertad y Gaete recorrieron las instalaciones productivas de la empresa, conociendo en terreno sus procesos, estándares y avances en sostenibilidad. La instancia permitió generar un diálogo directo con la comunidad en un contexto desafiante para la industria. La actividad reforzó el compromiso de PacificBlu con la transparencia, el empleo local y la vinculación con su entorno.



**Marcel Moenne**  
Gerente general de PacificBlu

19:32 BILL GATES ANUNCIÓ EL CIERRE DE SU FUNDACIÓN

Contexto regulatorio y continuidad operacional

### PacificBlu revierte cierre y valora acuerdos alcanzados en Comisión Mixta

Tras los acuerdos adoptados en el Congreso en torno a la pesquería de la merluza común, PacificBlu anunció la reversión de su decisión de cierre. La empresa valoró que las medidas incorporaran criterios técnicos y una visión integral para la recuperación del recurso y la protección del empleo. Este hito permitió restablecer condiciones mínimas para la continuidad de la operación, dando una señal de estabilidad para la compañía y el territorio.



## Julio

Vinculación con la comunidad

### PacificBlu y Mesa Empresas firman convenio para proyectos comunitarios

En conjunto con empresas del sector y la Fundación Huella Local, PacificBlu suscribió un convenio para impulsar iniciativas de desarrollo en los barrios Libertad y Gaete. El acuerdo busca avanzar en proyectos de alto impacto comunitario que podrían beneficiar a más de 15.000 vecinos. La iniciativa refuerza el trabajo colaborativo entre sector público, privado y sociedad civil, consolidando un modelo de desarrollo territorial basado en el diálogo y la acción conjunta.



## Agosto

Producción y seguridad alimentaria

**PacificBlu fortalece aporte al programa de alimentación escolar de JUNAEB**

La compañía consolidó su presencia en el Programa de Alimentación Escolar con más de 750.000 de raciones mensuales de productos de merluza común. Con cobertura en seis regiones del país, PacificBlu se posiciona como un actor relevante en la provisión de proteína marina para estudiantes del sistema público. Este avance refleja su compromiso con la nutrición, la alimentación saludable y la seguridad alimentaria en Chile.



Sostenibilidad y medio ambiente

**PacificBlu celebra certificación Zero Waste Program con reconocimiento a trabajadores**

Tras obtener la certificación internacional Zero Waste Program, la empresa reconoció a trabajadores clave en la implementación del sistema de gestión de residuos. El proceso permitió alcanzar una valorización superior al 95% de los residuos generados en sus plantas. Este hito refleja el compromiso de PacificBlu con la economía circular y la sostenibilidad, destacando el rol de sus equipos en la construcción de una cultura ambiental al interior de la organización.



## Septiembre

Sostenibilidad y medio ambiente

**PacificBlu detiene operaciones durante veda biológica de merluza común**

Como parte de las medidas de conservación del recurso, la compañía paralizó sus operaciones de captura y proceso durante todo el mes de septiembre. La veda protege el período reproductivo de la especie, contribuyendo a su sustentabilidad en el largo plazo. Esta acción refleja el compromiso de PacificBlu con la gestión responsable de los recursos marinos y el cumplimiento de la normativa vigente.



## Octubre

Personas y cultura organizacional

### PacificBlu recibe sello de excelencia en inclusión laboral y conciliación

La empresa fue reconocida con el Sello de Excelencia en Responsabilidad Social Inclusiva y Conciliación Laboral, otorgado por la Fundación Chilena para la Discapacidad. La distinción destaca prácticas que superan los estándares normativos en inclusión y bienestar laboral. Este reconocimiento reafirma el compromiso de PacificBlu con una cultura organizacional más equitativa, diversa y centrada en las personas.



Sostenibilidad y medio ambiente

### PacificBlu recibe sello de cuantificación, reducción y excelencia por el programa Huella Chile

PacificBlu recibió los sellos de Cuantificación, Reducción y Excelencia del programa Huella Chile, reconocimiento otorgado a organizaciones comprometidas con la gestión y disminución de sus emisiones de carbono.

Esta distinción refleja el trabajo sostenido de la compañía en medición de huella de carbono, implementación de acciones de reducción y fortalecimiento de una gestión ambiental responsable.



## Noviembre

Personas y cultura organizacional

### PacificBlu realiza operativo de evaluación nutricional para sus trabajadores

En alianza con la Universidad de las Américas, la compañía desarrolló un nuevo operativo de evaluación nutricional dirigido a sus trabajadores. La iniciativa permitió evaluar indicadores de salud y entregar orientación personalizada, promoviendo hábitos de vida saludable. Este programa forma parte de una agenda permanente orientada al bienestar integral y la prevención en los espacios laborales.



## Diciembre

Sostenibilidad y medio ambiente

### PacificBlu avanza en proceso de certificación internacional MSC para la pesquería de merluza común

Durante 2025, PacificBlu desarrolló un intenso trabajo técnico y operativo para avanzar en el proceso de certificación del estándar internacional Marine Stewardship Council (MSC) para la pesquería industrial de merluza común, hito que culminaría con la obtención oficial de la certificación en marzo de 2026. Este proceso implicó el compromiso permanente del equipo de flota para demostrar altos estándares de selectividad, trazabilidad y buenas prácticas pesqueras, junto con el apoyo técnico del Instituto de Investigación Pesquera (Inpesca) y la evaluación independiente de Global Trust.



Personas y cultura organizacional

### PacificBlu participa en celebración navideña junto a comunidades de Talcahuano

En el marco de la Mesa Empresas Libertad-Gaete, la compañía apoyó actividades navideñas mediante la entrega de dulces a juntas de vecinos del sector. La iniciativa benefició a niños, niñas y adolescentes, fortaleciendo tradiciones comunitarias y el trabajo colaborativo en el territorio. Esta acción refleja el compromiso sostenido de PacificBlu con sus comunidades vecinas.



Anillos de merluza apanados

# PacificBlu ante el nuevo marco legislativo de la merluza común

GRI (3-3)

Durante 2025, la discusión legislativa y promulgación de un nuevo fraccionamiento de la pesquería de la merluza común configuró uno de los procesos regulatorios más relevantes y complejos para la compañía en la última década. La propuesta impulsada por el Ejecutivo modificó las condiciones bajo las cuales las empresas operaban desde la entrada en vigencia de la Ley de Pesca de 2012, alterando un marco que contemplaba la estabilidad de los fraccionamientos hasta el año 2032.

Este cambio generó un escenario de alta incertidumbre para el sector, al tensionar principios como la certeza jurídica y la legítima confianza en los actos del Estado. En el caso de PacificBlu, la primera propuesta radical de reducción de su participación en la cuota de captura puso en riesgo la continuidad de sus operaciones, el empleo formal de más de 800 trabajadores y trabajadoras, mayoritariamente mujeres, y su aporte al abastecimiento de alimentos del mar para el consumo humano en Chile.

La tramitación del proyecto evidenció diferencias significativas entre la Cámara de Diputadas y Diputados y el Senado, lo que derivó en la conformación de una Comisión Mixta. Esta instancia permitió alcanzar un acuerdo que estableció un nuevo fraccionamiento de 55% para el sector industrial y 45% para el sector artesanal, incorporando además medidas orientadas a fortalecer la sostenibilidad de la pesquería, como la certificación obligatoria de desembarques y la revisión de la situación de la pesquería del besugo. El acuerdo también contempló la posibilidad de avanzar a una distribución de 50% para cada sector en caso de que la cuota global de captura superara los niveles vigentes al momento de la aprobación de la ley, escenario que no se materializó, ya que para 2026 la cuota fue nuevamente reducida.

Si bien este acuerdo permitió restablecer condiciones mínimas para la continuidad operacional de la compañía y resguardar el empleo formal, el escenario posterior evidenció nuevas dificultades. En particular, la cuota global de captura de merluza común para 2026 fue reducida por segundo año consecutivo en un 15%, alcanzando las 29.703 toneladas. Esta disminución profundizó la complejidad del contexto operativo para toda la industria, al restringir aún más la disponibilidad del recurso en un escenario ya tensionado por los cambios regulatorios.

Esta disminución se suma a la reducción estructural derivada del nuevo fraccionamiento, configurando un escenario desafiante para la viabilidad económica de la actividad. A ello se agregan factores críticos como la persistencia de la pesca ilegal, identificada como una de las principales causas del deterioro del recurso, y la falta de avances sustantivos en su control efectivo.

Asimismo, medidas comprometidas durante la discusión legislativa, como la revisión de la veda del besugo como alternativa de diversificación productiva, no se materializaron, limitando opciones para mitigar el impacto de las restricciones sobre la merluza común.

Durante todo este proceso, PacificBlu participó activamente en el debate público e institucional, sosteniendo reuniones con autoridades y parlamentarios en el marco de la Ley de Lobby, y exponiendo antecedentes técnicos, sociales y económicos en las distintas instancias legislativas. Estas acciones se desarrollaron con total transparencia, con el objetivo de contribuir a un marco regulatorio que compatibilice la sostenibilidad del recurso con la continuidad de la actividad productiva y el empleo formal.

