Actualización del negocio a septiembre 2026

División Pesca

Zona centro-sur:

- Capturas pelágicas de 145 mil TM:
  - Capturas propias de 82 mil TM de jurel y caballa, las que representan un 65% de la cuota propia del sur.
  - Compras a terceros de 63 mil TM destinadas a harina y aceite.

- Producción:
  - Jurel congelado: 50 mil TM.
  - Conservas: 138 mil cajas.
  - Harina: 19,5 mil TM.
  - Aceite: 8,1 mil TM.

Zona Norte:

- Capturas totales procesadas de 58 mil TM:
  - Capturas propias de jurel 19 mil TM, que representan 71% de la cuota propia del norte, y 3 mil TM de caballa.
  - Sin capturas industriales de anchoveta.
  - Compras a artesanales: 35 mil TM.
- Producción:
  - Harina: 13,7 mil TM.
  - Aceite: 2,2 mil TM.

Las ventas de jurel congelado a septiembre fueron de aproximadamente 56 mil TM, dejando un inventario al 30 de septiembre de 3 mil TM, y las de Harina y Aceite 38 mil TM y 12 mil TM respectivamente, con un inventario de 2,8 mil TM y 0,5 mil TM.

División Salmón

- Cosechas: 40 mil TM WFE:
  - Atlántico: 40 mil TM WFE con un peso de cosecha de 5,0 Kg WFE y un costo ex-jaula de US$ 4,3/Kg WFE.
  - Coho: No hubo cosechas.

Las ventas a septiembre fueron de aproximadamente 12,6 mil TM de Atlántico y 0,3 mil TM de Coho, dejando un inventario aproximado al 30 de septiembre de 9,8 mil TM en Atlántico (sin inventarios en Coho).

División Mejillones

- Cosechas procesadas de 40 mil TM (propias y compras a terceros).
- Producción:
  - Carne: 7 mil TM.
  - Entero: 5 mil TM.

El reporte completo del 3T 2026 se publicará el 24 de noviembre de 2026.
Para más información, por favor contactar:
Álvaro Marín, Head of IR, *alvaro.marin@camanchaca.cl*
Fernanda Peñailillo, IR, *fernanda.penailillo@camanchaca.cl*
Investor Relations, *inversionistas@camanchaca.cl*

Acerca de Camanchaca

La empresa participa en tres líneas de negocios:

- *Pesca Extractiva: A través de las operaciones pesquero-industriales en la zona norte y centro-sur de Chile, orientadas a consumo humano directo (aceites de pescado con alto contenido de omega 3; conservas y congelados de jurel; y langostinos y camarones), y a proteínas para consumo humano indirecto o animal, a través de harina y aceite de pescado de pelágicos pequeños.*

- *Salmonicultura: A través de las operaciones de su filial Salmones Camanchaca en las regiones de Biobío, Los Lagos y Aysén en Chile, que cubren la genética y producción de ovas propias; las pisciculturas de recirculación para salmón Atlántico y de agua dulce para otras especies; la engorda en 74 concesiones de agua-mar distribuidas en 14 barrios; dos plantas de proceso primario en la región de los Lagos; y una planta de valor agregado y frigorífico en la región del Biobío.*

- *Cultivos: A través de las operaciones en Chiloé (región de Los Lagos en Chile), orientadas a la compra de semillas y al cultivo de mejillones en tres centros de engorda propios, y al procesamiento de esta materia prima en su planta y frigorífico ubicado en Rauco, orientada al consumo humano.*

Camanchaca está integrada verticalmente en su cadena productiva y de distribución, exportando sus productos a más de 50 países a través de sus 4 oficinas comerciales en sus principales mercados. La Compañía tiene en promedio aproximadamente 4 mil empleados.