VITAPRO

2025 Memoria de Sostenibilidad

Transformar la acuicultura. Nutrir el mañana.

En Vitapro S.A. entendemos la acuicultura como un sistema productivo, social y ambiental donde cada decisión influye en la eficiencia del cultivo, en el entorno y en las personas que forman parte de esta industria.

En 2025, dimos un paso en la forma de expresar nuestro propósito. Pasamos de entender la transformación de la acuicultura como un medio para nutrir el mañana a asumir ambas dimensiones como responsabilidades simultáneas: Transformar la acuicultura. Nutrir el mañana. Este cambio refleja una evolución en cómo comprendemos nuestro rol. Por un lado, contribuimos activamente a mejorar la forma en que se produce, integrando conocimiento, tecnología y experiencia para optimizar el rendimiento.

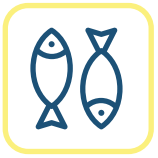
Por otro lado, asumimos el impacto de esa transformación en el largo plazo: en la responsabilidad que implica llevar alimentos saludables y de calidad que nutran las mesas del mundo, en la seguridad alimentaria como prioridad global, en el desarrollo de las comunidades y en la sostenibilidad de la industria.

Desde esta mirada, la nutrición es el punto de partida, pero no el límite. Es la palanca a través de la cual contribuimos a una acuicultura más eficiente, más responsable y con mayor capacidad de proyectarse hacia el futuro.

ÍNDICE

01 NUESTRA GESTIÓN SOSTENIBLE 

02 SOMOS VITAPRO 

03 **P1:** PROMOVER NUTRICIÓN SALUDABLE Y BIENESTAR 

04 **P2:** TRANSFORMAR LA CADENA DE VALOR 

05 **P3:** CUIDAR EL MEDIOAMBIENTE 

06 TRANSPARENCIA CORPORATIVA 

07 SOBRE ESTE REPORTE 

08 ANEXOS 

CAPÍTULO 1



Nuestra
gestión sostenible

1.1 CARTA DEL CEO DE VITAPRO

1.2 NUESTRA GESTIÓN SOSTENIBLE 2025



Fabricio Vargas
CEO Vitapro

Carta del CEO

GRI 2-22

La acuicultura latinoamericana se ha convertido en protagonista global. Lo que hace una década era una industria en desarrollo, hoy es una de las fuentes de proteína más relevantes y sostenibles del mundo. Vitapro ha crecido junto a esa transformación, y en 2025 decidimos sumar un paso más: redefinimos nuestro propósito para reflejar con mayor claridad el rol que buscamos asumir en la industria.

Transformar la acuicultura. Nutrir el mañana. Este propósito resume cómo entendemos nuestro impacto en un sector que alimenta al mundo y que debe desarrollarse con rigor, colaboración y visión de largo plazo. Nutrir el mañana implica impulsar el desarrollo de la acuicultura, de las personas que la hacen posible y de los territorios donde operamos. En ese camino, la sostenibilidad guía nuestras decisiones, integrándose de forma transversal en la generación de valor.

Este año fuimos testigos de un importante dinamismo en el mercado acuícola. Ecuador consolidó su liderazgo como principal productor y exportador mundial de camarón, con una participación activa de Nicovita. En Chile, Salmofood duplicó su producción en un entorno desafiante que exige alta capacidad de adaptación. En ambos mercados, acompañamos a los productores con soluciones nutricionales diseñadas para cada realidad productiva.

> Nutrir el mañana implica impulsar el desarrollo de la acuicultura, de las personas que la hacen posible y de los territorios donde operamos.

Este desempeño se refleja también en nuestros resultados. En 2025 alcanzamos ventas cercanas a los US$1,000 millones, con un crecimiento de 28.8% y superamos las 933,000 toneladas en volumen de producción, un 38% más que en 2024.

Es importante destacar que más del 70% de nuestras ventas nacen de productos desarrollados en nuestra red de Centros Experimentales Acuícolas (CEAs), evidencia de cómo la investigación se traduce en soluciones concretas para nuestros clientes.

Ese mismo año, fuimos reconocidos tanto por el aporte de esta red de CEA a la infraestructura científica del sector como por nuestro proyecto de transformación logística, que fortalece la sostenibilidad y la trazabilidad de nuestra cadena de suministro. Estos logros confirman que avanzamos en la dirección correcta y que nuestro mayor valor está en la consistencia de lo que hacemos cada día.

También seguimos fortaleciendo la resiliencia de nuestra cadena de suministro. En ingredientes hidrobiológicos, participamos en el Proyecto de Mejora de la Sostenibilidad de la Pesca en Ecuador, que impulsa a las pesqueras hacia certificaciones como MarinTrust; hoy, el 100% de los ingredientes de hidrobiológicos de Nicovita (pesca entera) están certificados bajo este estándar o provienen de un FIP, mientras que en Salmofood (pesca entera y subprodcutos) esta cifra alcanza cerca del 91%.

En ingredientes vegetales, implementamos nuestra Política de No Deforestación y No Conversión de Ecosistemas, y con el acompañamiento de verificadores especializados, acreditamos que nuestros proveedores utilizan materias primas de fuentes responsables. Gracias a este trabajo, logramos que proveedores clave de la región andina pasaran de una clasificación de alto a una de bajo riesgo de deforestación.

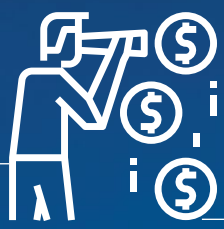
Somos una de las diez compañías líderes en alimentación acuícola a escala global, un hito construido desde nuestra capacidad de transformarnos, entender las realidades locales y trabajar de manera colaborativa. Este camino no sería posible sin el compromiso de nuestros colaboradores ni la confianza de nuestros clientes, proveedores, gremios y comunidades. A todos ellos, mi más sincero agradecimiento

Transformamos la acuicultura impulsando una industria sostenible para llevar alimentos seguros y nutritivos a más mesas y responder a los desafíos del mañana.

Fabricio Vargas

Nuestra gestión **sostenible** 2025

POSICIONAMIENTO REGIONAL



Más del **70%** de nuestras ventas proviene de productos desarrollados en nuestra red latinoamericana de I+D (CEAs).

Nuestros Centros Experimentales Acuícolas (CEAs) de Nicovita obtuvieron la **Certificación ODS** en la categoría Silver.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

CERTIFICADO ODS

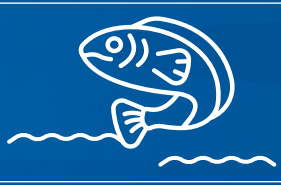
ASOLOG Asociación Logística del Ecuador

Fuimos **reconocidos por ASOLOG** *(Asociación Logística del Ecuador)* por nuestro Proyecto de Transformación Logística.

Logramos el reconocimiento ESR (Empresa Socialmente Responsable), otorgado por CERES en Ecuador.

ESR Empresa Socialmente Responsable

Nuestra Planta de Salmofood se convirtió en la primera instalación certificada en Chile para producir alimento orgánico para salmón.



HUELLA DE CARBONO



Redujimos en **7.5%** la intensidad de nuestras emisiones de Alcance 3, resultado de nuestro avance en la gestión de la cadena de valor.

ABASTECIMIENTO SOSTENIBLE

Materias primas hidrobiológicas

La harina y el aceite de pescado que adquirimos cuentan con certificación MarinTrust o provienen de FIP[1]. Cerramos el año con un cumplimiento de:

100% en Nicovita. (pesca entera)

91% en Salmofood. (pesca entera y subproductos)



Materias primas vegetales

Formulamos nuestro Plan Global:

- Compromiso de Transición de Cadenas de Suministros.
- Libre Deforestación y Conversión.



Gestionamos la evaluación y acompañamiento de un proveedor de soya de la región andina. Juntos, logramos categorizarlo como de bajo riesgo según criterios ASC Feed.

CIRCULARIDAD Y RESIDUOS

Valorizamos el **86%** del total de residuos industriales generados, en la reutilización, el reciclaje, la venta y el compostaje, equivalente a 6,058.94 ton.



EMPLEABILIDAD LOCAL

44% de nuestros **colaboradores** pertenece a las comunidades adyacentes o cercanas a nuestras operaciones en planta.



1 Fishery Improvement Project (Proyecto de Mejora Pesquera).

CAPÍTULO 2



Somos Vitapro

2.1 QUIÉNES SOMOS

2.2 RUTA HACIA LA SOSTENIBILIDAD





Quiénes **somos**

GRI 2-1

Somos un actor relevante en la cadena de valor de la acuicultura latinoamericana, con más de 35 años de experiencia acompañando el desarrollo de la industria en la región.

A lo largo de este tiempo, hemos construido una comprensión profunda de los sistemas productivos acuícolas, integrando conocimiento técnico, experiencia en terreno y una mirada regional que nos permite adaptarnos a contextos diversos. Esta trayectoria nos ha llevado a posicionarnos como un socio técnico y estratégico para los acuicultores dedicados a la producción de peces y camarones.

A través de nuestras marcas, Nicovita y Salmofood, desarrollamos soluciones nutricionales diseñadas para responder a los desafíos específicos de cada etapa productiva. Nuestro enfoque combina costo-eficiencia, rendimiento y sostenibilidad, entendiendo que estos tres elementos deben integrarse para generar valor real en la operación.

más de
35 años
de experiencia

Formamos parte de Alicorp, compañía líder en consumo masivo con trayectoria en más de 8 países y más de 150 marcas propias. Alicorp, a través de su propósito de alimentar un mañana mejor, lidera las categorías de consumo masivo, B2B y acuicultura.

¿Qué rol cumplimos en la acuicultura?

Nuestro rol va más allá de la provisión de alimento balanceado. Participamos activamente en la optimización de los sistemas productivos, trabajando de manera cercana con nuestros clientes para comprender sus desafíos y co-construir soluciones pertinentes.

Esto implica acompañar la operación en campo, ajustar formulaciones, mejorar la conversión alimenticia y contribuir a una mayor eficiencia en el uso de recursos. En ese proceso, la sostenibilidad no se gestiona como un eje independiente, sino como un criterio integrado en cada decisión técnica que tomamos.

Entendemos que una acuicultura más eficiente —en términos productivos y económicos— es también una acuicultura con menor impacto y mayor capacidad de sostenerse en el tiempo.





Nuestros valores

Nos apasiona lo que hacemos

Vivimos lo que hacemos con intensidad, poniendo energía y convicción en cada tarea, guiados por nuestro propósito.

Somos ágiles y flexibles

Respondemos al cambio con prontitud y apertura, sabiendo cuándo pensar, acelerar o ajustar el rumbo sin perder el foco.

Estamos conectados

Trabajamos como un solo equipo, alineados en objetivos, colaborando entre áreas y países para alcanzar resultados colectivos.

Vivimos el negocio

Conocemos profundamente las necesidades de nuestros clientes y entorno para co-crear soluciones personalizadas y sostenibles.

Aprendemos siempre

El aprendizaje continuo es parte de nuestra forma de crecer: nos cuestionamos, compartimos y transformamos errores en oportunidades.

Confiamos y respetamos

Actuamos con integridad, transparencia y valoración genuina de las personas, fomentando diversidad, equidad e inclusión en cada relación.

Nos hacemos cargo

Asumimos cada desafío con responsabilidad personal, actuando en nombre de la empresa sin sacrificar el valor de largo plazo.



Nuestras marcas

GRI 2-6

A través de nuestras marcas comerciales **Nicovita y Salmofood** entregamos soluciones integrales que responden de manera efectiva a las necesidades de productores de camarón, salmón y peces a escala global.

Con el cliente en el centro de nuestra gestión, combinamos nutrición de excelencia, asesoría personalizada, tecnología avanzada y prácticas sostenibles.

Garantizamos así un óptimo rendimiento en crecimiento, calidad y salud animal, a partir de productos desarrollados con ingredientes cuidadosamente seleccionados y procesos que cumplen altos estándares de calidad e inocuidad.

NICOVITA

SALMOFOOD

NICOVITA

Atendemos a los productores de camarón en Latinoamérica con operaciones de producción en Perú, Ecuador y Honduras. Combinamos nutrición, tecnología y sostenibilidad para maximizar la rentabilidad y eficiencia de la producción camaronera. Nuestra presencia comercial alcanza Colombia, Venezuela, Costa Rica, Nicaragua y Panamá.

Nuestra propuesta de valor

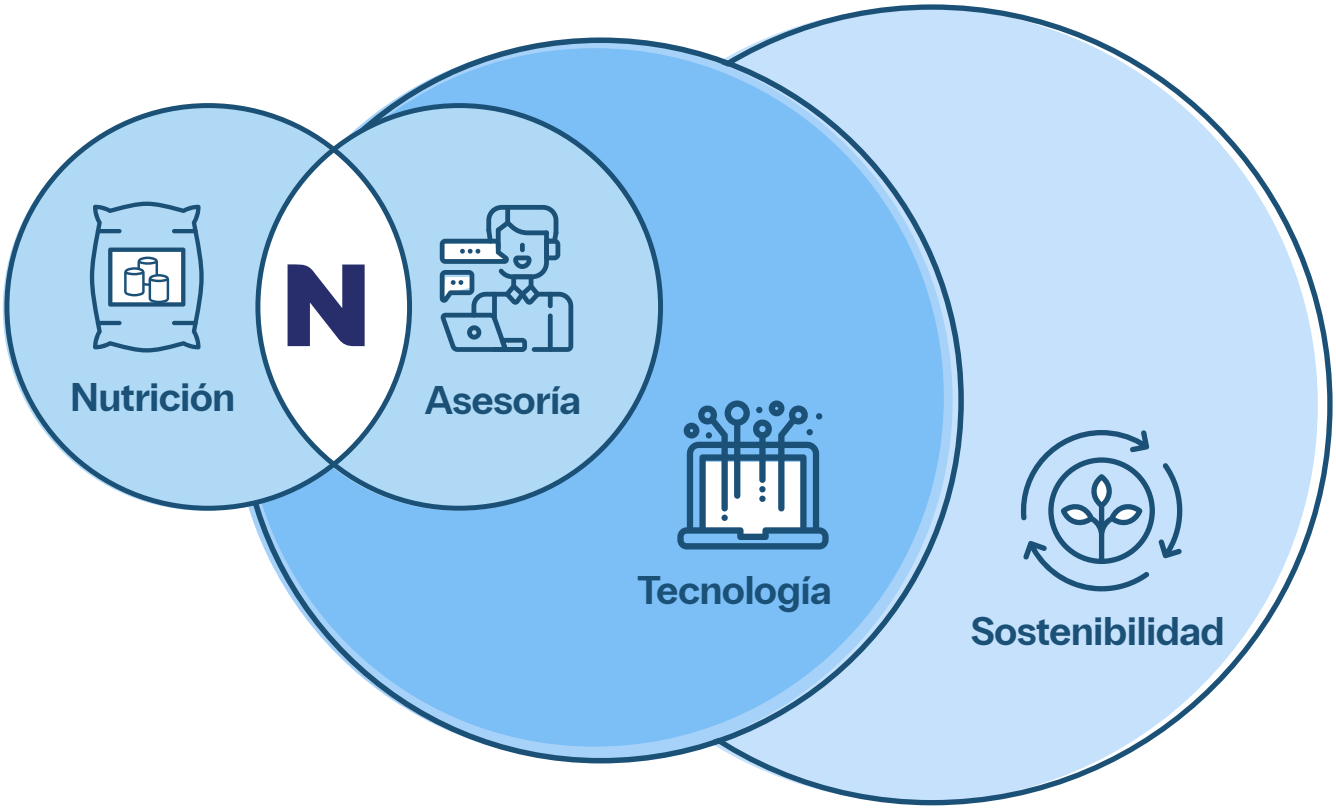
Desplegamos nuestra propuesta a través de cuatro aspectos clave:

Nutrición de excelencia:
Desarrollamos alimentos de alta calidad para una producción camaronera eficiente y saludable.

Asesoría consultiva:
Brindamos un servicio personalizado para optimizar cada fase del ciclo productivo de nuestros clientes.

Tecnología avanzada:
Implementamos herramientas y plataformas innovadoras para maximizar la alimentación y mejorar el proceso.

Sostenibilidad:
Promovemos prácticas responsables que optimizan el uso de recursos, reducen la huella ambiental y generan valor social en nuestras comunidades.



SALMOFOOD

Acompañamos a la industria salmonera con más de tres décadas de trayectoria desde nuestras operaciones en Chile, combinando conocimiento del mercado, innovación y asistencia técnica. Ofrecemos un portafolio de dietas multiespecies formuladas de manera específica y funcional para salmón atlántico, salmón del pacífico y trucha, con presencia en mercados como Rusia y China.

Nuestra propuesta de valor

Desplegamos nuestra propuesta a través de tres aspectos clave:

Nutrición de precisión:

Brindamos asesoría técnica especializada y análisis de datos para optimizar la producción.

Acompañamiento personalizado:

Nos adaptamos a las necesidades de cada cliente con soluciones innovadoras y eficientes.

Soluciones de clase mundial:

Desarrollamos tecnologías avanzadas para garantizar peces más sanos y un mejor desempeño nutricional.



Habilitador

Sostenibilidad: Promovemos prácticas responsables que reducen nuestra huella de carbono, optimizan el uso de recursos y generan valor para la industria salmonícola y las comunidades donde operamos.

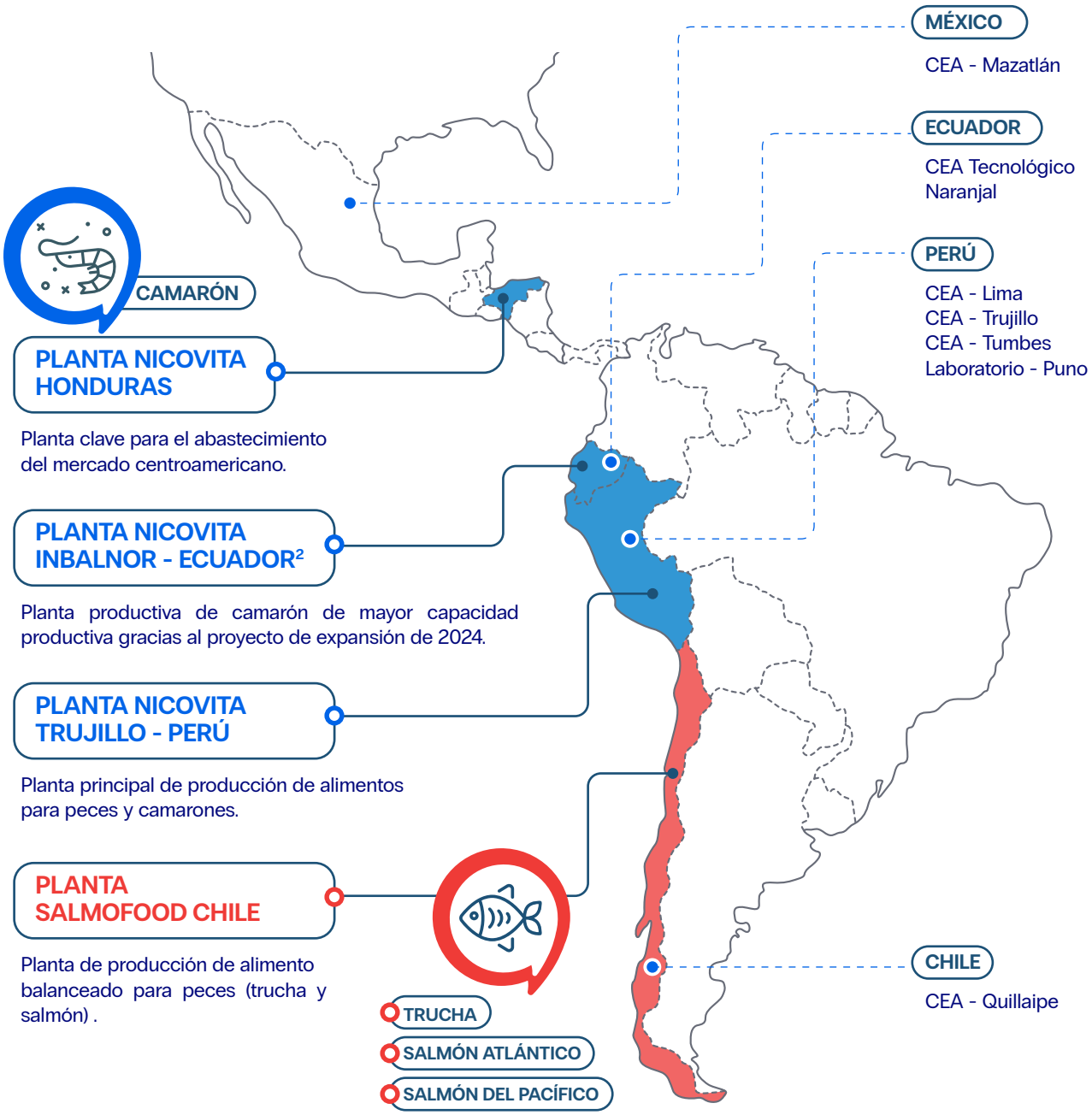
Nuestras operaciones

(GRI 2-1) (FB-AG-000.B)

Operamos en 5 plantas de producción ubicadas en Perú, Ecuador[2], Honduras y Chile.

Además, contamos con la red de innovación en acuicultura más grande de Latinoamérica, la cual está conformada por 6 Centros Experimentales Acuícolas (CEA) distribuidos en Ecuador, Perú, Chile y México, desde donde investigamos y desarrollamos soluciones nutricionales sustentables y tecnológicas en campo.





2 Dentro del predio Inbalnor operan dos plantas de producción de alimento para camarones.

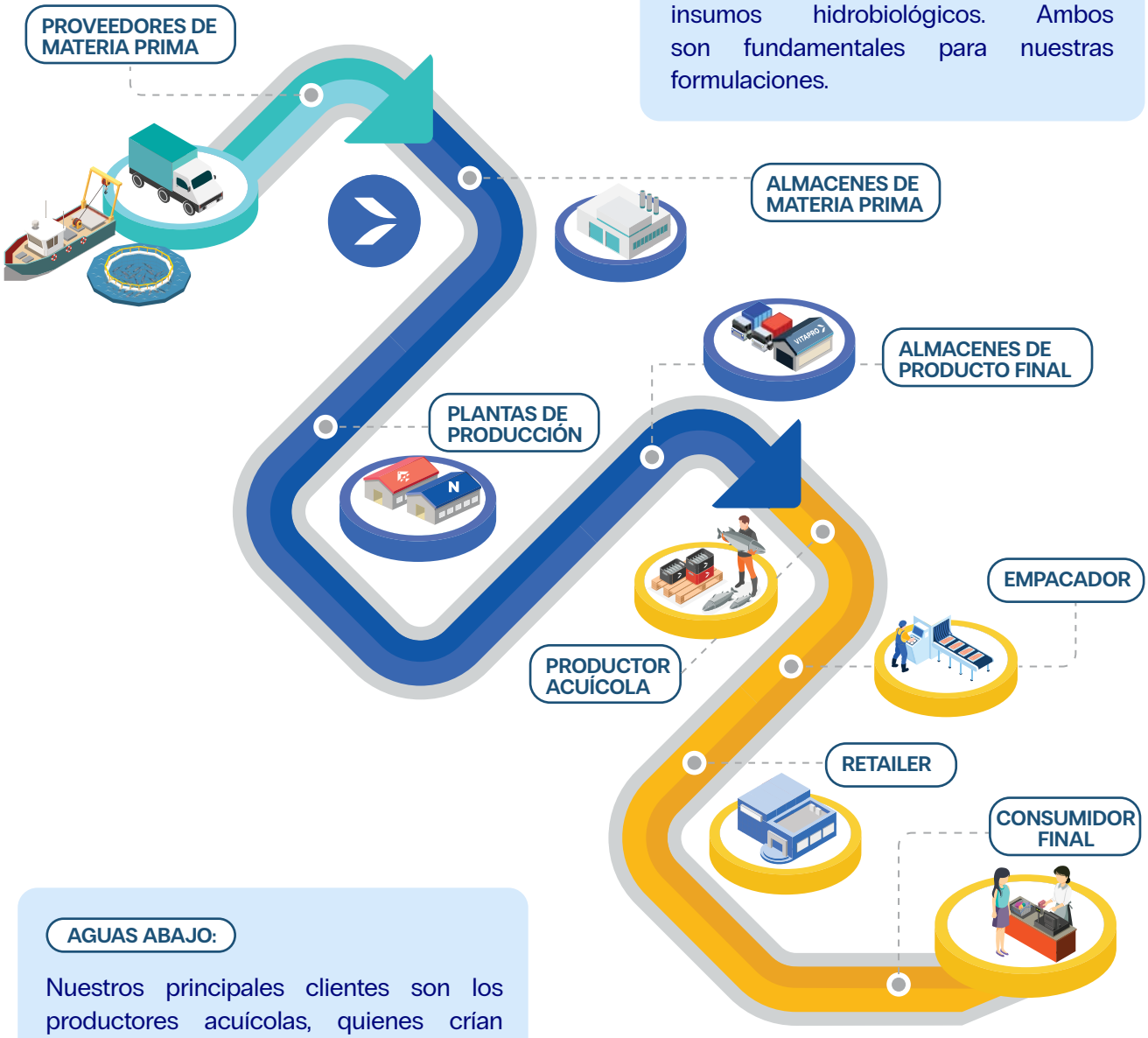
Cadena de valor

(GRI 2-6)

Como productores de alimento balanceado, impulsamos la acuicultura responsable para que los peces y camarones que se cultivan lleguen a la mesa como fuente esencial de proteína. En ese sentido, nuestra cadena de valor es la siguiente:

AGUAS ARRIBA:

Nuestros proveedores estratégicos provienen de dos sectores, el agrario que nos provee ingredientes vegetales, y el pesquero del que obtenemos insumos hidrobiológicos. Ambos son fundamentales para nuestras formulaciones.



AGUAS ABAJO:

Nuestros principales clientes son los productores acuícolas, quienes crían camarones y peces. A ellos se suman los distribuidores de alimentos, tanto minoristas como mayoristas, que llevan estos productos hasta los consumidores finales.

A lo largo de cada eslabón de nuestra cadena de valor, buscamos generar impacto positivo en la nutrición animal y humana, cumpliendo con altos estándares de inocuidad, calidad, trazabilidad y responsabilidad en todas nuestras operaciones.

Ruta hacia la sostenibilidad

(GRI 2-22)

Nuestro compromiso con el desarrollo sostenible se plasma en la Hoja de Ruta de Sostenibilidad de Vitapro, alineada con la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

A través de ella orientamos nuestras acciones para impulsar una acuicultura cada vez más sostenible, sobre la base de tres pilares que recogen nuestras prioridades ambientales, sociales y de gobernanza (ASG).



Transformar la acuicultura. Nutrir el mañana.

P1

PILAR 1

PROMOVER UNA NUTRICIÓN SALUDABLE Y BIENESTAR

- Asegurar la transparencia e inocuidad alimentaria.
- Desarrollar un portafolio de productos que contribuyan a una nutrición de precisión de manera sostenible.
- Generar un ambiente de bienestar, diversidad e inclusión donde los colaboradores pueden desarrollarse.

CONTRIBUCIÓN A LOS ODS:



REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

P2

PILAR 2

TRANSFORMAR LA CADENA DE VALOR

- Colaborar tangiblemente con nuestros clientes para que alcancen su máximo potencial.
- Crear círculos virtuosos entre Vitapro y sus proveedores promoviendo su desarrollo.
- Contribuir al desarrollo de comunidades vulnerables relacionadas de la mano de Vitapro.

CONTRIBUCIÓN A LOS ODS:



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONOMICO



INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

P3

PILAR 3

CUIDAR EL AMBIENTE

- Potenciar la circularidad buscando la eficiencia de nuestras recursos y operaciones.
- Soluciones basadas en la sostenibilidad para el cuidado del medio ambiente y la biodiversidad.
- Avanzar hacia una economía de cero emisiones a través de eficiencias energéticas, innovación y energías renovables.

CONTRIBUCIÓN A LOS ODS:



ACCIÓN POR EL CLIMA



VIDA SUBMARINA

GOBERNANZA

COMUNICACIÓN ESG Y GESTIÓN DEL CAMBIO

- Alineamiento organizacional e incentivos.
- Modelo de gobierno y estructura organizacional.
- Impacto, monitoreo y reportería.
- Estrategia de comunicaciones.

Avance en nuestros pilares

P1

PILAR 1

PROMOVER UNA NUTRICIÓN SALUDABLE Y BIENESTAR

- Renovamos las certificaciones que avalan la calidad de nuestros procesos, tales como Normas ISO, GlobalG.A.P., ASC Feed, RTRS y BPA, entre otras.
- En alianza con diferentes *startups*, desde Salmofood exploramos el uso de proteínas recombinantes para fortalecer la respuesta inmune de los peces a través de nuestro producto.
- Formamos a la primera mujer extrusorista de nuestra planta Salmofood, promoviendo la equidad en posiciones técnicas clave.
- Impartimos 6,752 horas de capacitación en salud y seguridad ocupacional (SSO).

P2

PILAR 2

TRANSFORMAR LA CADENA DE VALOR

- Desarrollamos Impulso N de Nicovita, acompañamiento a toda la fase de engorde, la más prolongada y determinante del ciclo camaronero.
- La coalición Proyecto de Mejora de la Sostenibilidad (SPS-FIP), de la que formamos parte, logró que las empresas pesqueras de Ecuador sean aptas para obtener la certificación MarinTrust de cara al 2026.
- Actualizamos el diagnóstico social en las zonas de influencia de nuestras cuatro ubicaciones. Así, identificamos necesidades transversales que estructuran nuestros planes de acción.

P3

PILAR 3

CUIDAR EL AMBIENTE

- Completamos, para todas nuestras sedes, el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) del alimento balanceado que producimos para camarón y salmón.
- Para medir con más precisión nuestras emisiones del periodo 2025, utilizamos la plataforma Sustell. Además, la utilizamos para simular fórmulas con menor huella de carbono.
- En Chile, nos adherimos a la iniciativa Science Based Targets (SBTi) y validamos nuestras metas de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) a 2032.

Gobernanza de sostenibilidad

(GRI 2-12) (GRI 2-13)

La sostenibilidad en Vitapro se gestiona bajo una estructura de gobernanza alineada al modelo corporativo de Alicorp, que asegura su integración en la toma de decisiones estratégicas.

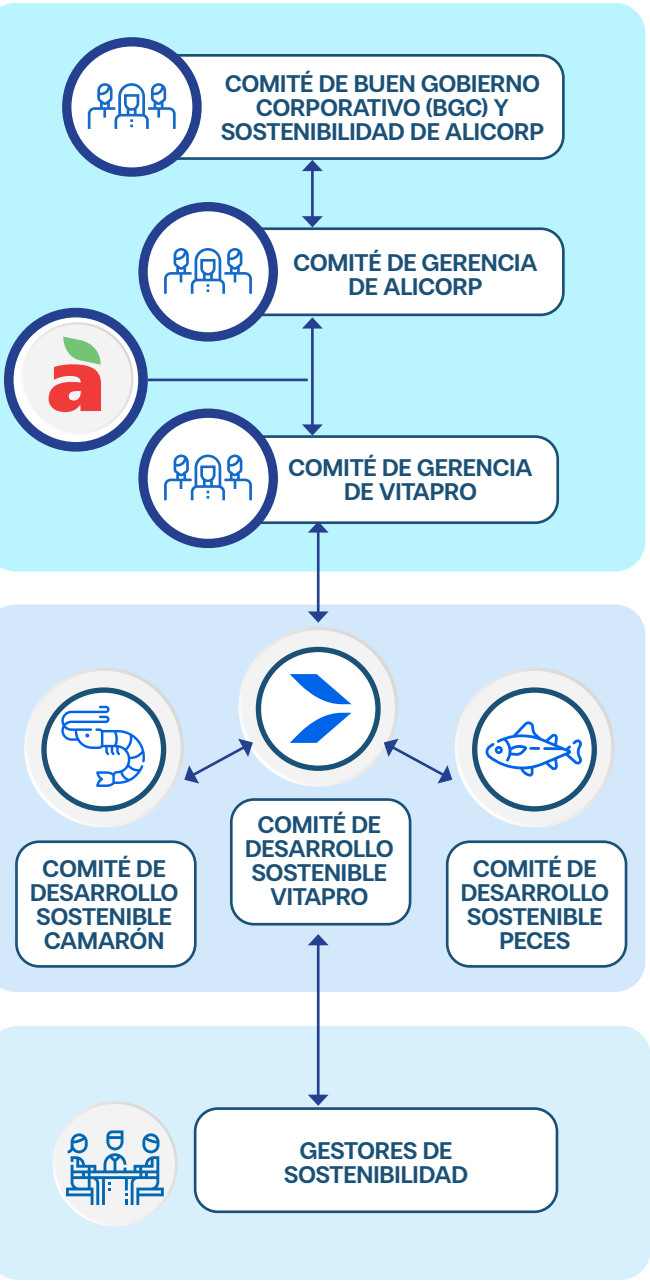
Esta estructura se organiza en **tres niveles:**

1 Los **comités de gerencia de Vitapro, y BGC y Sostenibilidad de Alicorp** son responsables de asegurar el cumplimiento de la estrategia y los planes de acción. Evalúan y aprueban las iniciativas presentadas, y destinan los recursos necesarios para el logro de los objetivos.

- Alicorp cuenta con un rol directivo y consultivo, asegurando el alineamiento de Vitapro al corporativo.

2 Los **comités de Desarrollo Sostenible** lideran los proyectos de sostenibilidad. Asimismo, monitorean indicadores clave como herramientas de gestión, asegurando una implementación eficaz y adaptada a cada unidad.

3 Los **gestores de sostenibilidad** coordinan el proceso de medición de los indicadores de sostenibilidad, así como el monitoreo y seguimiento del avance de las iniciativas establecidas.



Además, contamos con **8 mesas de trabajo colaborativas** que aseguran ejecución, seguimiento y mejora continua. Estos espacios colaborativos están conformados por un sponsor, un líder y un equipo. Operan como comités especializados garantizando que cada iniciativa se refleje en avances medibles.





Ejes de trabajo para la sostenibilidad

1

Materias Primas Sostenibles

Aseguramos el abastecimiento de materias primas responsables y trazables con un fuerte compromiso hacia la sostenibilidad, alcanzando la certificación ASC Feed en Chile, Perú, Ecuador y Honduras.



2

Sostenibilidad en Portafolio

Nuestro objetivo es brindar a nuestros clientes las mejores alternativas alineadas con los principios de sostenibilidad, integrando desempeño, calidad y responsabilidad ambiental.



3

Empaques Sostenibles

Planteamos soluciones innovadoras que minimicen el impacto ambiental de los empaques, alineando diseño y funcionalidad con criterios sostenibles. Hemos desarrollado nuestra Hoja de Ruta de Empaques centrada en la reducción del uso de plástico.



4

Gestión de Huellas en Operaciones

Buscamos la gestión y reducción de las huellas ambientales a lo largo de la cadena productiva. A través de herramientas de medición y mejora continua, buscamos optimizar el desempeño ambiental a nivel operativo.



5

Relaciones Comunitarias

Identificamos los principales desafíos sociales en nuestras zonas de influencia para trabajar de manera colaborativa con nuestras comunidades, fortaleciendo vínculos y generando valor compartido.



6

Diversidad, Equidad e Inclusión

Promovemos una cultura organizacional que respeta los derechos humanos y las relaciones laborales justas. Nuestras iniciativas buscan asegurar oportunidades equitativas y entornos laborales respetuosos y abiertos.



7

Transparencia y Reporting

Garantizamos la transparencia en el desempeño de sostenibilidad a través del análisis y el reporte de datos, consolidando información estratégica para la toma de decisiones y rendición de cuentas a nuestros grupos de interés



8

Comunicaciones y Cultura de Sostenibilidad

Promovemos una cultura sostenible mediante acciones de comunicación interna y externa, trabajando en sensibilizar y movilizar a todos los colaboradores hacia un compromiso activo con la sostenibilidad.



CAPÍTULO

3



P1

PILAR 1

Promover

nutrición saludable y bienestar

3.1 PROMOVEMOS **NUTRICIÓN SALUDABLE**

3.2 PROMOVEMOS **BIENESTAR** A NUESTROS COLABORADORES

Promovemos nutrición saludable

(GRI 3-3 Nutrición y seguridad alimentaria)

En Vitapro concebimos la nutrición como una herramienta estratégica para fortalecer la resiliencia de los sistemas acuícolas.

Salmónidos y camarones sanos, robustos y bien alimentados no solo alcanzan mejores desempeños productivos, sino que también se adaptan mejor a los desafíos del cultivo, evitando la necesidad de tratamientos farmacológicos y el uso de antibióticos, contribuyendo a una operación más eficiente y sostenible.

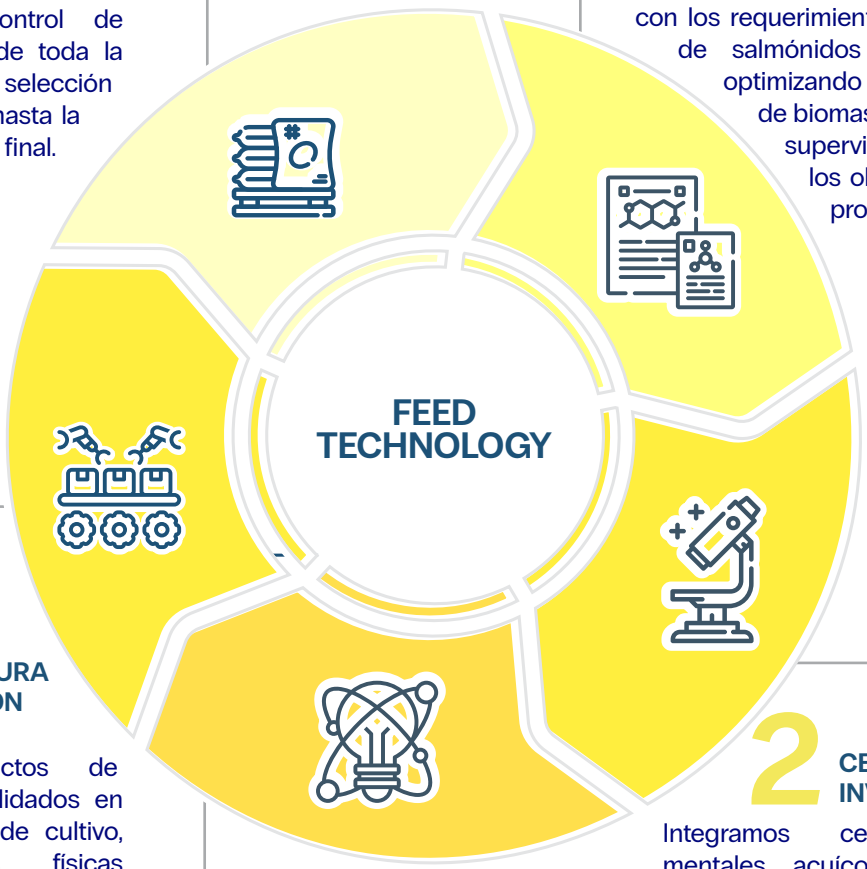
Desde esta perspectiva, la nutrición deja de ser un insumo para convertirse en una palanca que incide directamente en la salud animal, el uso eficiente de los recursos y el impacto ambiental del sistema productivo.

Nuestro enfoque se construye a partir de una articulación permanente entre **Feed Technology, Asesoría Técnica, Investigación, Innovación y áreas comerciales,** lo que nos permite identificar los desafíos reales que enfrentan los productores en campo y traducirlos en soluciones nutricionales concretas.



Ciclo de formulación de soluciones nutricionales

Investigamos y desarrollamos soluciones nutricionales sostenibles, validadas en condiciones reales de cultivo, enfocadas en las necesidades de nuestros clientes y alineadas con los más altos estándares de la industria.



1 CENTRO DE NUTRICIÓN Y FORMULACIÓN

Desarrollamos dietas que cumplen con los requerimientos nutricionales de salmónidos y camarones, optimizando la producción de biomasa —en tamaño y supervivencia— según los objetivos de cada productor.

2 CENTRO DE INVESTIGACIÓN

Integramos centros experimentales acuícolas, así como una planta piloto y laboratorio especializado, que asegura un proceso continuo, ágil, adaptativo de investigación y desarrollo.

3 CENTRO DE INNOVACIÓN

Impulsamos soluciones integrales orientadas al desempeño productivo, que articulan alimentos de alto desempeño, tecnología aplicada, soluciones data & digital y asesoría técnica en campo.

4 MANUFACTURA DE PRECISIÓN

Fabricamos productos de alto desempeño, validados en condiciones reales de cultivo, con propiedades físicas consistentes para su óptimo desempeño en agua.

5 ESTÁNDARES DE CALIDAD

Aseguramos el control de calidad a lo largo de toda la cadena, desde la selección de materias primas hasta la entrega del producto final.

Nutrición de precisión: diseñamos formulaciones para contextos reales



El desarrollo de nuestras soluciones nutricionales parte de una premisa común: no existe una formulación nutricional única óptima, sino configuraciones específicas que responden a las condiciones biológicas de cada especie, su etapa productiva y los objetivos de cada acuicultor.

Bajo este enfoque, tanto en Nicovita como en Salmofood, la formulación se construye a partir de modelos nutricionales avanzados que integran requerimientos fisiológicos —proteínas, lípidos, aminoácidos, vitaminas y minerales— con variables operativas y ambientales, permitiendo optimizar la conversión de alimento en biomasa y el desempeño productivo.

NICOVITA

Estrategia de formulación

La formulación en camarones se desarrolla en contextos productivos altamente variables, donde factores como **salinidad, temperatura, calidad de agua y manejo de cultivo presentan fluctuaciones constantes.**

En este escenario, la estrategia nutricional que planteamos prioriza dietas que maximicen la eficiencia productiva y fortalezcan la capacidad de adaptación del organismo frente a entornos dinámicos.



Sergio Castillo

GERENTE DE FEED TECHNOLOGY - CAMARONES

Buscamos transformar las exigencias del cultivo de camarón en oportunidades de innovación sostenible, integrando precisión nutricional y flexibilidad tecnológica para desarrollar formulaciones costo-eficientes que respondan a las necesidades reales de cada acuicultor.

Desafíos que aborda la formulación

El principal desafío en camarón es sostener el desempeño productivo en condiciones no controladas. Esto nos exige soluciones nutricionales que no solo optimicen la conversión alimenticia, sino que también contribuyan a la estabilidad metabólica, a la respuesta inmune y a la resiliencia del organismo frente a cambios en el entorno.

Innovaciones en formulación 2025

Validación de aditivos funcionales:

En nuestros centros experimentales acuícolas de Perú y Ecuador, evaluamos 14 nuevos aditivos funcionales, de los cuales 6 avanzaron a fase de validación productiva, logrando mejoras en digestibilidad y en absorción de nutrientes en etapas tempranas del cultivo.

Adaptación para alimentación automática:

Ajustamos nuestras formulaciones para su uso en sistemas de alimentación automatizada, asegurando estabilidad física del pellet y eficiencia de consumo. Estas soluciones han acompañado el crecimiento del segmento, que pasó de 5% a 40% en los últimos años.

Investigación en condiciones desafiantes:

Desarrollamos 17 estudios orientados a mejorar el desempeño de nuestras dietas en épocas frías y bajas salinidades.



SALMOFOOD

Estrategia de formulación

En el cultivo de salmónidos, la formulación se desarrolla en sistemas productivos altamente controlados, pero con una mayor complejidad en la integración de variables. La estrategia nutricional combina modelos biológicos con criterios de sostenibilidad, e incorpora en el diseño de las dietas no solo requerimientos fisiológicos del pez, sino también factores de emisión, origen de materias primas y desempeño del producto final. De esta manera, la formulación se configura como un sistema multidimensional que articula **crecimiento, salud, calidad del filete, costo y huella ambiental.**



Paulo Alarcón

GERENTE DE FEED TECHNOLOGY - PECES

Las formulaciones que vamos creando buscan conciliar las tensiones propias de la acuicultura moderna: responder a un mercado cada vez más exigente en calidad y trazabilidad, sin comprometer los compromisos ambientales que definen el futuro del negocio de salmónidos y peces.

Desafíos que aborda la formulación



Uno de los principales desafíos que tenemos es gestionar *trade-offs* entre distintos criterios de sostenibilidad que pueden ser contrapuestos. En nuestra industria existe la necesidad de reducir la presión sobre recursos hidrobiológicos particularmente pelágicos. Sin embargo, el aceite de pescado cumple un rol clave en la formulación nutricional de salmónidos, por su aporte de ácidos grasos esenciales como EPA y DHA[3] , lo que exige optimizar su uso sin comprometer el valor del producto final ni la sostenibilidad del abastecimiento. Por ello, seguimos fortaleciendo nuestra estrategia de abastecimiento sostenible de materias primas hidrobiológicas, siendo un gran porcentaje de las cuales tiene certificación bajo criterios de sostenibilidad, así como de insumos de origen vegetal, alineados con nuestra Política de No Deforestación y No Conversión de Ecosistemas.

3 EPA (ácido eicosapentaenoico en español) y DHA (ácido docosahexaenoico en español) son ácidos grasos omega-3 esenciales en la nutrición de peces.

Innovaciones en formulación 2025

Avanzamos en la ampliación del alcance de la formulación a lo largo del ciclo productivo:

Dietas para agua dulce:

Ingresamos al segmento de alimentación en etapas tempranas en Chile, desarrollando una estrategia nutricional integral que acompaña todas las fases productivas del cultivo de salmónidos. Esto nos permite asegurar trazabilidad durante todo el ciclo, con una visión clara del desempeño biológico y la eficiencia productiva de nuestras soluciones.

Dieta Raw:

Presentamos al mercado local la primera dieta certificada para cultivos de salmón orgánico, anteriormente disponible solo mediante importación. Este hito fue posible gracias a la adaptación de nuestros procesos productivos y al aseguramiento del suministro de materias primas orgánicas, nos posicionó como la primera planta certificada del país en elaborar este tipo de dietas.

BITE:

Desarrollamos Bite, un innovador aditivo palatante formulado con aminoácidos libres y nucleótidos que optimiza el sabor, aroma y textura de las dietas. Al mitigar el rechazo al alimento procesado y reducir el desperdicio en la columna de agua, potencia la salud, el crecimiento y la eficiencia alimenticia, lo que lo consolida como una herramienta estratégica para maximizar el desempeño productivo.





Ingredientes alternativos en formulaciones

En Vitapro, entendemos como **ingredientes alternativos** aquellas materias primas no convencionales que complementan o sustituyen parcialmente a los insumos tradicionales, integrándose de manera progresiva en nuestras formulaciones para optimizar el desempeño productivo y la sostenibilidad del sistema.

A diferencia de enfoques centrados únicamente en ingredientes emergentes, en Vitapro priorizamos su viabilidad técnica y aplicación efectiva en condiciones reales de cultivo.

En 2025, comenzamos con la incorporación de ingredientes alternativos en las matrices de formulación, con el objetivo de buscar optimizar simultáneamente desempeño productivo y sostenibilidad. Ampliamos el uso de los siguientes ingredientes alternativos:

- Aceites de microalgas, que aportan ácidos grasos esenciales como EPA y DHA.
- Proteínas de origen unicelular (bacterias, levaduras y hongos), desarrolladas mediante procesos biotecnológicos.
- Subproductos de distintas cadenas productivas, que contribuyen a modelos de economía circular.

Evaluamos y validamos continuamente estas nuevas fuentes nutricionales para asegurar su desempeño biológico, estabilidad y aplicabilidad a escala industrial.

Contamos con un portafolio especializado

(GRI 2-6)

En función de estos avances, en 2025, fortalecimos nuestras estrategias de formulación y de **innovación**. Por ello, ahora contamos con un portafolio orientado al desarrollo de soluciones en áreas prioritarias como **nutrición inteligente y salud acuícola integral**. Esta visión nos permite equilibrar la mejora continua de nuestro portafolio actual con la exploración de nuevas capacidades que respondan a las necesidades futuras de la industria. Desde esta perspectiva, nuestro enfoque en tecnología de alimentos combina dos líneas complementarias:



Nutrición básica:

Dietas formuladas para satisfacer los requerimientos esenciales de crecimiento y supervivencia.



Nutrición especializada:

Incorporación de aditivos funcionales y nutrientes específicos que fortalecen el sistema inmune, mejoran la respuesta frente a enfermedades y promueven la integridad de piel y tejidos.

Frente a los riesgos asociados a las altas densidades y al estrés, incorporamos una batería de insumos funcionales — glucanos, nucleótidos, fitobióticos, ácidos orgánicos, prebioticos y probióticos, simbióticos y aminoácidos funcionales — que apoyan la salud animal, reduciendo la necesidad de tratamientos antibióticos en peces y respaldando modelos de cultivo de camarón libres de antibióticos.



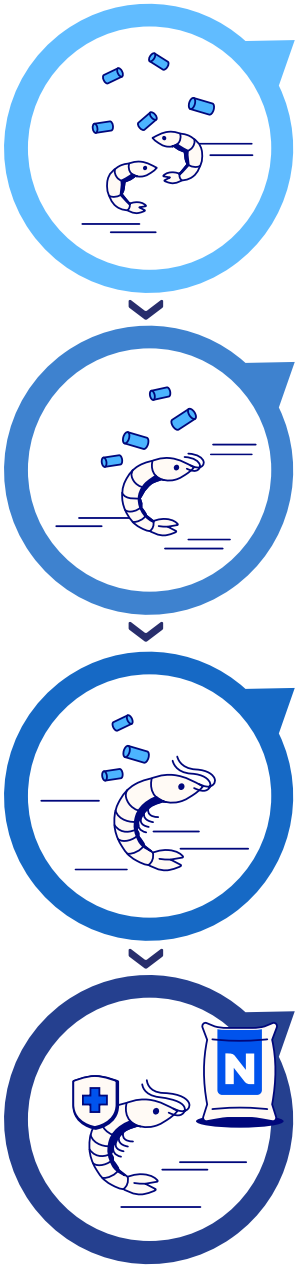
Brenda Bowler

HEAD DE INNOVACIÓN

Para Vitapro, la innovación va más allá del producto: es crear y capturar valor en distintos horizontes. Nuestro portafolio, que hoy articula nutrición básica y especializada, es el punto de partida desde el cual buscamos expandir capacidades y construir soluciones con impacto duradero para la industria.

NICOVITA

En el negocio de soluciones alimenticias para camarón, nos enfocamos en las fases productivas: inicial, pre engorde y engorde. Contamos con productos como Origin, Katal y Classic, formulados con niveles óptimos de proteína que responden a las necesidades de cada etapa. Esta segmentación, combinada con asesorías consultivas y tecnología, maximiza resultados, reduce el factor de conversión alimenticia (FCA) y asegura la sostenibilidad de los cultivos.



FASE	PRODUCTO	PROTEÍNA (MINIMO)
INICIAL DE CULTIVO	Origin	45%
PRE ENGORDE	Katal Precria	40%
	Katal Post Transferencia	38%
	Classic Precria	35%
	Classic Post Transferencia	35%
FASE DE ENGORDE	Katal	35%
	Katal Proterra	28 o 35%
	Classic	35%
	Finalis	35%
	Qualis	28 o 35%
	Qualis E+	35%
LÍNEA DE SALUD	Térap	35%
	Térap E+	35%

SALMOFOOD

Para el mercado del salmón, contamos con un portafolio que responde con precisión a cada etapa y necesidad del cultivo: Engorde, Funcionales, CareBlocks y dietas terapéuticas. Mediante soluciones especializadas como Bac Defence, Oxycare y Restore, mitigamos desafíos productivos y sanitarios de la industria. Bajo un enfoque de nutrición de precisión y asesoría técnica, promovemos el crecimiento óptimo y la salud de los peces, impulsando operaciones más eficientes, rentables y sostenibles









ESTRATEGIA	LÍNEA DE PRODUCTO	SUB-CATEGORÍA DE PRODUCTO
AGUA DULCE	Multiespecie	Vita Fry
		Vita Alevín
		Vita Transfer S (Salar)
	Coho	Vita Transfer S SW (Sea Water)
		Vita Transfer C (Coho)
AGUA DE MAR	Salar	Transfer Salar
		Explorador AE (Alta Energía)
		Explorador XG (Extra Growth)
	Coho	Transfer Coho
		Chelín ME (Media Energía)
		Chelín AE (Alta Energía)
	Trucha	Transfer Trucha
		Lemuy
		Lemuy AE (Alta Energía)
FUNCIONALES	Multiespecie	Restore DF (Dieta Funcional)
	Coho	Ictus DF (Dieta Funcional)
CAREBLOCKS	Defence	Viral
		Skin-G
		Recover
		Bac Defence Bac Defence +
	Relief	Antiox+
		Liver
		Oxycare
	Improve	Topgrade
		Bite
		Extramile
TERAPÉUTICOS	SFM (Salmofood Medicado)	
	SFM AE (Salmofood Medicado Alta Energía)	
	SFM XG (Salmofood Medicado Extra Growth)	



Eficiencia nutricional y de recursos

Para monitorear nuestra eficiencia, empleamos indicadores clave del sector que aplican a ambas líneas de negocio:

Factor de conversión alimenticia (FCA)

El FCA (o FCR por sus siglas en inglés) mide la eficiencia con la que los animales convierten el alimento que consumen en biomasa. Es decir, cuántos kilogramos de alimento son necesarios para producir un kilogramo de proteína animal.

EFICIENCIA DEL ALIMENTO BALANCEADO EN LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA*



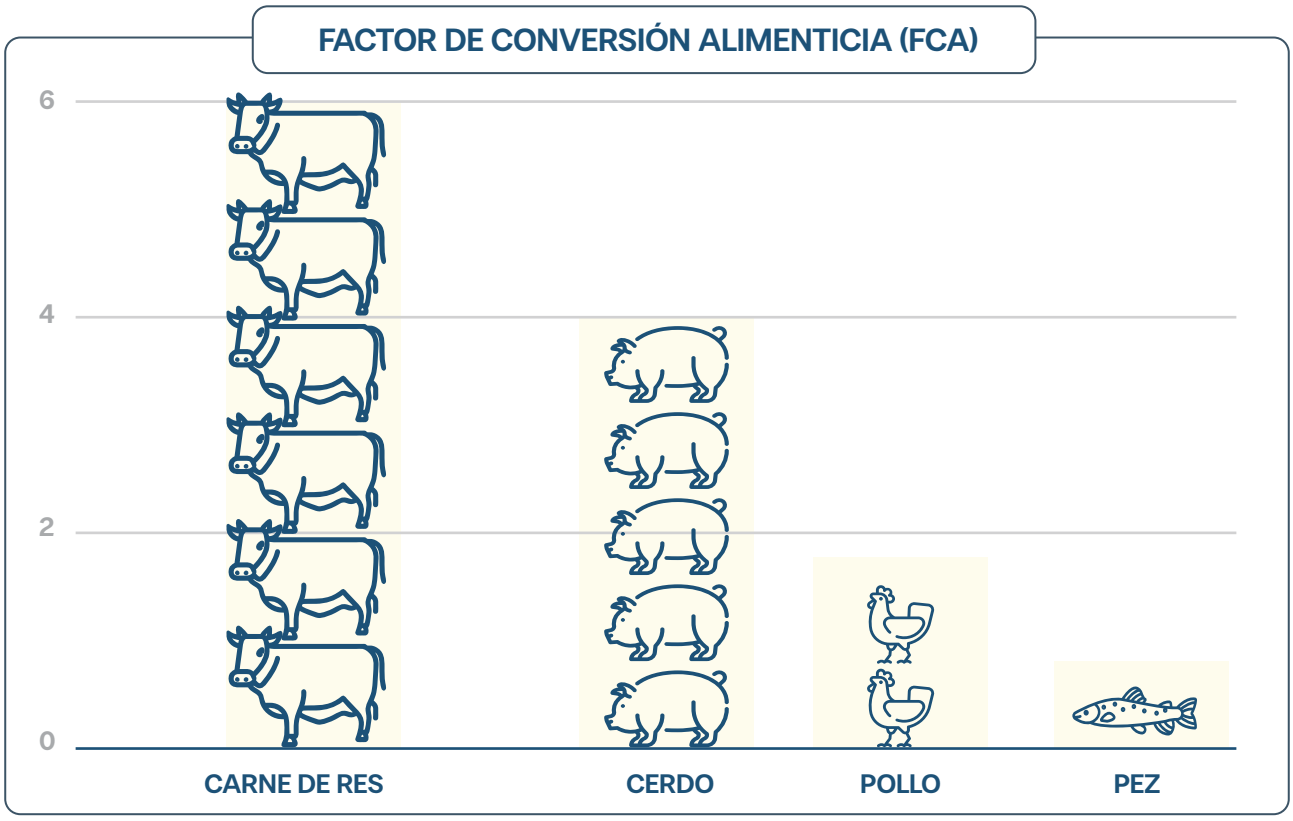
* Fuente: Elaboración propia

Los peces y camarones son **organismos ectotermos,** es decir, no requieren gastar energía para mantener su temperatura corporal,



En este indicador, los peces y los camarones destacan por su alta eficiencia en comparación con otras fuentes de proteína animal. Esto se explica, en parte, por una característica clave: son organismos ectotermos, es decir, no requieren gastar energía para mantener su temperatura corporal, ya que dependen del entorno para regularla.

A diferencia de aves y mamíferos, que destinan una parte importante de su energía al mantenimiento térmico, los organismos acuáticos pueden dirigir una mayor proporción del alimento consumido hacia el crecimiento. Como resultado, presentan valores de FCA más bajos y, por tanto, una mejor conversión alimenticia.

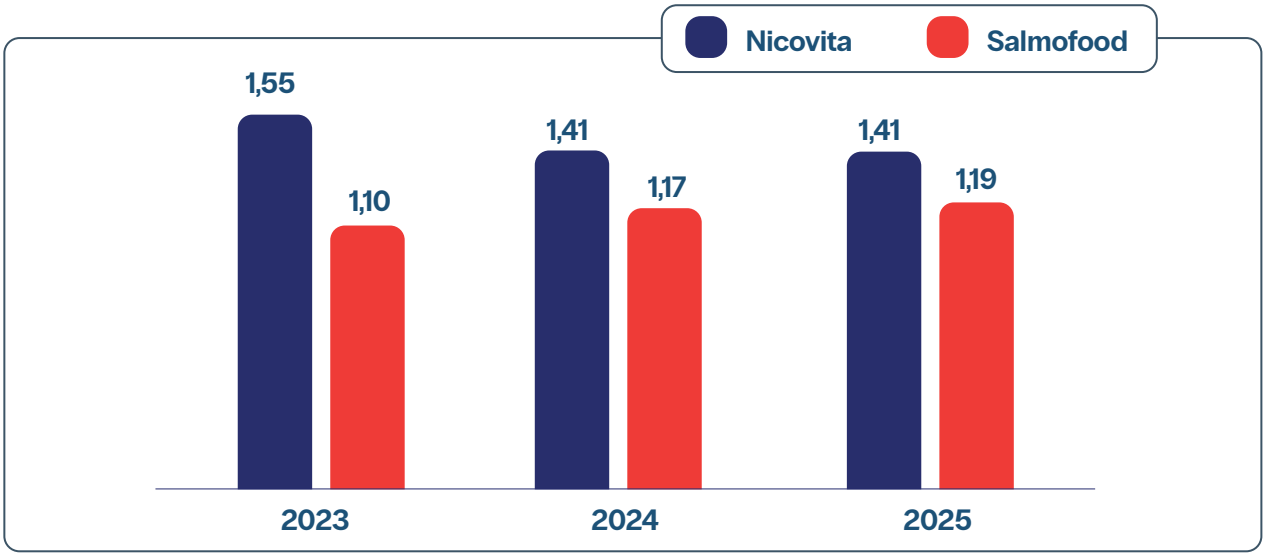


* Fuente: Global Seafood Alliance

Bajo este contexto, nuestros resultados muestran desempeños consistentes con los niveles más eficientes del sector, con diferencias propias de cada sistema productivo.

> “El FCA permite evidenciar cómo la nutrición se posiciona como una palanca clave tanto para la eficiencia productiva como para la gestión del impacto ambiental en acuicultura, en la medida en que mejoras en conversión implican una menor demanda de insumos y una reducción potencial en las emisiones y pérdidas asociadas al sistema productivo.”

FACTOR DE CONVERSIÓN ALIMENTICIA (FCA)



Nicovita

En el negocio de camarón, el FCA registró una disminución de aproximadamente 9% en 2024, que se consolidó en 2025. Esto representa una menor cantidad de alimento requerida por unidad de biomasa producida respecto a años anteriores.

Salmofood

En salmónidos, el FCA se mantuvo en estándares altamente competitivos. Si bien presentó un ligero aumento, este incremento no debe interpretarse como un mayor requerimiento de alimento, sino debe considerarse la naturaleza multivariable del cultivo de salmón, en que factores como temperatura, etapa productiva, estrategias de alimentación, salud de los peces y criterios operativos de medición influyen directamente en el indicador.

Estos resultados reflejan la evolución que hemos tenido en Vitapro en:

- Formulación,
- Selección de materias primas y
- Desempeño biológico bajo condiciones de cultivo variables.

En conjunto, estos avances tienen implicancias directas en la eficiencia productiva y el desempeño ambiental, considerando que el alimento constituye uno de los principales impulsores de impacto en la acuicultura.



Fish in : fish out (FIFO)

El indicador FIFO mide la cantidad de pescado silvestre requerida para producir una unidad de biomasa acuícola. Su reducción evidencia avances en eficiencia nutricional y en la optimización del uso de ingredientes hidrobiológicos.

EFICIENCIA DEL ALIMENTO BALANCEADO EN LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA*



PESCADO ENTERO Y SUBPRODUCTOS

destinados a la producción de harina y aceite de pescado.

ALIMENTO BALANCEADO

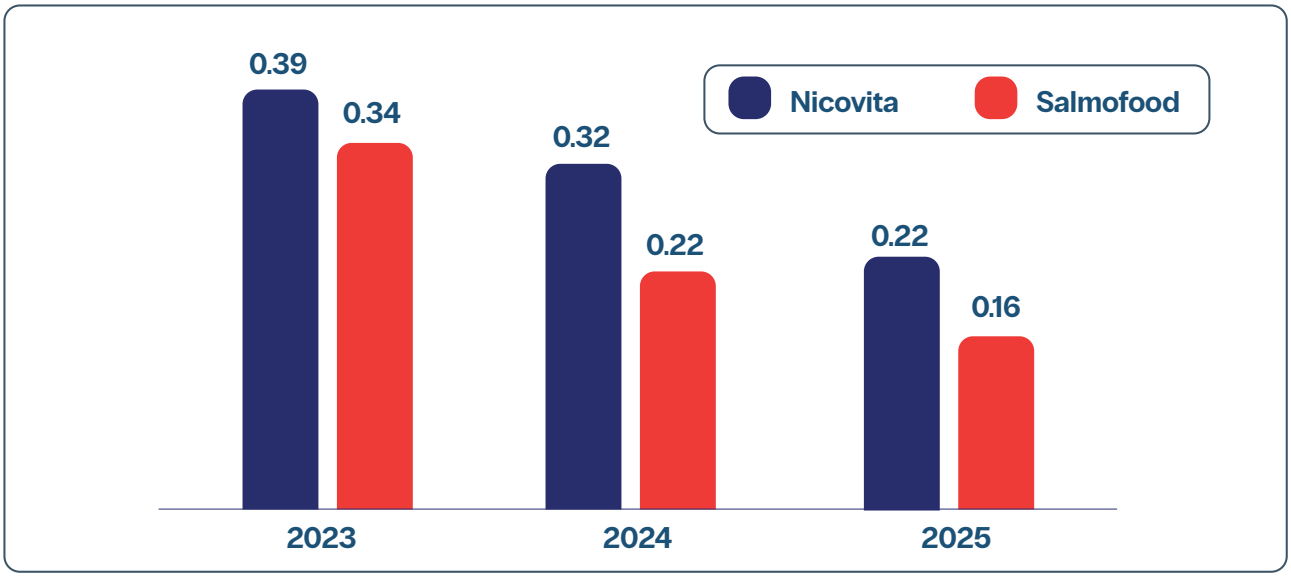
BIOMASA ACUÍCOLA

producida a partir de su incorporación en dietas balanceadas

* Fuente: elaboración propia

En este contexto, nuestros resultados evidencian una reducción significativa en ambos negocios.

FISH-IN : FISH-OUT (FIFO)



Nicovita

En el negocio de camarón, disminuimos el FIFO en 38% desde 2023. En términos operativos, se requieren cerca de 0.23 kg de pescado silvestre para producir 1 kg de camarón.

Salmofood

En el negocio de salmón, la reducción es aún más pronunciada. Desde 2023 hemos disminuido el indicador en 53%, es decir, en promedio, 1 kg de pescado silvestre permite producir más de 6 kg de salmón.

La evolución de nuestros resultados de FIFO en ambos negocios refleja transformaciones estructurales profundas en la formulación y el abastecimiento de materias primas hidrobiológicas. Destacan tres avances clave:

- La optimización en el uso de ingredientes marinos.
- La incorporación creciente de subproductos de la industria pesquera (que no ejercen presión adicional sobre pesquerías dirigidas).
- La diversificación progresiva de la matriz nutricional.

Esta última no solo representa un logro técnico: al disminuir nuestra exposición a disrupciones en cadenas de suministro globales, nos hace más resilientes frente a la volatilidad que hoy caracteriza los mercados de materias primas. Cada punto porcentual de reducción en nuestro índice FIFO significa menos toneladas de pescado silvestre destinadas a la producción de harina y aceite de pescado, lo que alivia la presión sobre ecosistemas marinos y contribuyendo directamente a la sostenibilidad de las pesquerías de las que dependemos a largo plazo.



Construimos una infraestructura científica que valida nuestras soluciones nutricionales

(GRI 3-3 Transformación tecnológica, innovación y desarrollo)

En Vitapro, la investigación es un pilar del negocio que nos permite convertir conocimiento en soluciones nutricionales para la acuicultura. A través de la ciencia aplicada, desarrollamos dietas más eficientes y respondemos a los desafíos sanitarios y ambientales del sector.

Este enfoque se sustenta en una infraestructura científica que valida nuestras formulaciones antes de su implementación a escala productiva. Esta incluye:

- Una planta piloto para la producción y prueba de dietas experimentales.
- Laboratorios centrales que realizan análisis nutricionales, fisicoquímicos y de calidad de materias primas, balanceado, peces y camarones.
- Y una red de centros experimentales acuícolas (CEAs), donde las soluciones se evalúan en condiciones controladas y de campo para asegurar su desempeño en distintos entornos.

Hitos

2025 en I+D+i



Ventas impulsadas por innovación

Más del 70% de nuestras ventas provienen de productos desarrollados en nuestra red de CEAs (desde 2021).

Infraestructura científica reconocida a nivel regional

Obtuvimos la certificación ODS categoría Silver otorgada por Grupo Ekos (Ecuador) a nuestra red de centros experimentales acuícolas (Nicovita), que destaca su aporte al desarrollo de infraestructura científica, innovación aplicada y soluciones tecnológicas para la acuicultura (ODS 9).

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

Nicovita

CEA Tecnológico – Guayaquil



Objetivo:

EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS DE CULTIVO Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

- Desarrollo de herramientas para mejorar productividad (ej.: monitoreo automatizado, sensores).
- Pruebas en sistemas abiertos que replican condiciones de piscinas acuícolas latinoamericanas.
- **Sinergia con la planta Inbalnor:** Integración de IA para análisis de datos en tiempo real.

CEA Nutrición– Tumbes



Objetivo:

EVALUACIÓN DE FÓRMULAS E INSUMOS EN CULTIVOS Y PRUEBAS DE *BENCHMARKING.*

- Investigación en sistemas de producción abiertos y cerrados.
- Reducción de impacto ecológico (manejo de efluentes, uso de recursos).

CEA Nutrición – Lima

Objetivo:

OPTIMIZACIÓN DE MODELO NUTRICIONAL EN ENSAYOS DE CULTIVO Y DIGESTIBILIDAD A DIFERENTES TEMPERATURAS Y SALINIDADES.

- Desarrollo de dietas especializadas y estudios de digestibilidad.
- Optimización de alimentos para maximizar crecimiento y eficiencia en época fría y baja salinidad.

ALIANZA ACADÉMICO - CIENTÍFICA:

UCSUR (PERÚ):

- Contamos con un CEA desarrollado en convenio con la Universidad Científica del Sur, alianza que hemos renovado para operar en laboratorios especializados bajo condiciones controladas. Esta colaboración genera valor mutuo, al contribuir tanto al desarrollo de nuestras investigaciones como a la formación práctica de estudiantes.

CEA Nutrición – Trujillo



Objetivo:

EVALUACIÓN DE PRUEBAS DE CONSUMO ALIMENTICIO

- Mejora de la palatabilidad y atractabilidad de nuestras dietas.
- Estudios de comportamiento alimenticio.

Planta Piloto

Objetivo:

PRUEBAS DE PROCESO Y PROCESAMIENTO DE DIETAS EXPERIMENTALES

- Complementa el trabajo de investigación de los CEAs, fabricando las dietas experimentales a menor escala.

CEA de desafío– Mazatlán



Objetivo:

ESTUDIOS DE PATOLOGÍAS PARA MEJORA DEL MANEJO SANITARIO DEL CAMARÓN.

- Enfocado en pruebas de patógenos regionales (bacterias, virus) y desarrollo de soluciones para mejorar la supervivencia.
- Validación de tecnologías en condiciones reales con cepas latinoamericanas.
- **Innovación clave:**

  Protocolos sanitarios adaptados a brotes y estrés ambiental.

ALIANZA ACADÉMICO - CIENTÍFICA:

CIAD (MÉXICO):

- CEA desarrollado en alianza con el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo para la Acuicultura de México para pruebas de desafío con patógenos en camarón, accediendo a infraestructura y *expertise* especializado.



Salmofood

Laboratorio de Peces – Puno



Objetivo:

CONTROL SANITARIO PARA DETECCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES

- Diagnóstico de enfermedades en peces con un enfoque especializado en truchas.
- Herramienta para el seguimiento sanitario de planteles productivos.

CEA – Quillaipe



Objetivo:

NUTRICIÓN AVANZADA Y DESARROLLO DE DIETAS PARA SALMONICULTURA.

- Fortalecimiento continuo de nuestros productos mediante el diseño, desarrollo y validación de soluciones nutricionales.
- Evaluación de ingredientes funcionales enfocados en la salud de peces, el desarrollo sostenible y la optimización del ciclo productivo.
- Colaboración estratégica con clientes y proveedores orientados a resolver desafíos productivos ampliando nuestros servicios y experiencias a la industria.

Compromiso ambiental:

Con el objetivo de una mejora continua, incorporando tecnologías y elevando aún más nuestros estándares, en 2025 presentamos voluntariamente una declaración de impacto ambiental (DIA) para la Estación Experimental de Quillaipe, luego de dos años de estudios que evaluaron nuestro impacto en el ecosistema, la comunidad y el entorno.

- El CEA Quillaipe cuenta con sistemas de recirculación y reúso de agua tipo Recirculating Aquaculture System (RAS), que permiten una operación altamente eficiente: solo entre 20% y 30% del agua utilizada es de reposición, mientras que el 70%–80% restante se recircula dentro del sistema.

ALIANZA ACADÉMICO - CIENTÍFICA:

UNIVERSIDAD AUSTRAL (CHILE):

- Colaboración permanente en programas de magíster y doctorado en nutrición acuícola, formando talento especializado y desarrollando investigación de frontera, integrando proyectos de desarrollos alternativos y de circularidad.



CRIA UNIVERSIDAD DE CHILE:

- Inicio de colaboración en 2025 con este centro de investigación en nutrición animal.

***STARTUPS* BIOTECNOLÓGICAS:**

- Trabajo conjunto a *startups* con enfoque en la búsqueda de soluciones preventivas de salud y mejoras de rendimiento en salmones.

Nuevas líneas de investigación

En 2025, iniciamos diversas líneas de investigación orientadas a anticipar desafíos futuros y explorar nuevas fronteras nutricionales en cada una de nuestras líneas de negocio:

En Salmón:

CONTROL DE CALIGUS:

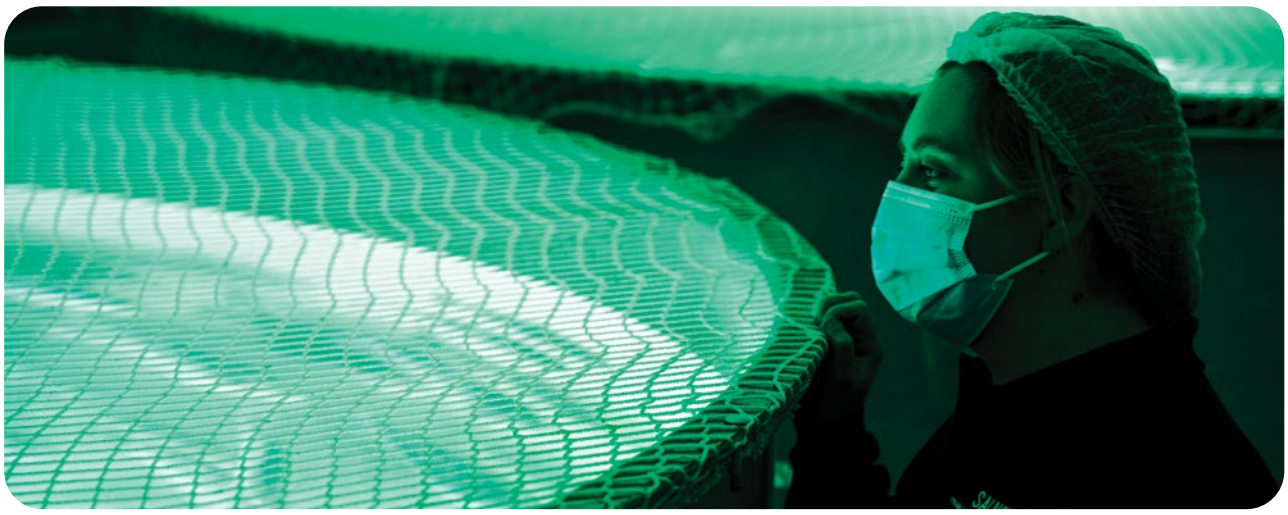
Tras certificar a nuestro equipo en técnicas de conteo e identificación por Sernapesca, iniciamos ensayos con aditivos funcionales que puedan contribuir al control de este ectoparásito, una de las principales problemáticas sanitarias de la salmonicultura.

INGREDIENTES CON ENFOQUE DE CIRCULARIDAD:

Exploramos el potencial de subproductos de otras industrias, como la vitivinícola y la frutícola, como fuentes alternativas de ingredientes.

ALIANZAS BIO-TECNOLÓGICAS:

Con diferentes startups, exploramos el uso de proteínas recombinantes para fortalecer la respuesta inmune de los peces. Asimismo, aplicamos herramientas de genómica y transcriptómica[4] para abordar problemáticas complejas como la melanosis y las cataratas, condiciones que afectan la calidad del producto final.



4 Genómica y transcriptómica: Herramientas que permiten analizar el material genético y la actividad génica de los organismos, respectivamente, para identificar con precisión los mecanismos biológicos detrás de enfermedades o condiciones que afectan la salud y calidad de la proteína.

En camarón:

VALIDACIÓN DE METODOLOGÍAS DE DIGESTIBILIDAD:

Implementamos nuevas pruebas con el asesoramiento de expertos internacionales, fortaleciendo el rigor científico de nuestras evaluaciones y la precisión en la formulación de dietas.







Pablo Leyton

DIRECTOR CORPORATIVO DE FEED TECHNOLOGY

En Vitapro, la investigación, las alianzas estratégicas y el trabajo conjunto con nuestros clientes son la base desde la cual construimos soluciones nutricionales que hoy contribuyen a elevar los estándares globales de la acuicultura.

Certificaciones que avalan nuestros avances en la industria

(GRI 3-3 Calidad e inocuidad de los alimentos)



Continuamos renovando las certificaciones que avalan la calidad de nuestros procesos, prácticas de manufactura y responsabilidad en la cadena de valor:

Certificaciones

	ECUADOR	PERÚ	HONDURAS	CHILE
SGI (ISO 9001, 14001, 45001) Certifica el cumplimiento de las normas ISO 9001, 14001 y 45001, implementadas como Sistema de Gestión Integrado (SGI) que abarca la gestión de la calidad, el medio ambiente, y la salud en el trabajo.	✓	✓	✓	
ISO 50001 Certifica el marco de gestión para mejorar la eficiencia energética de la organización de forma continua y medible.				✓
Supplier Ethical Data Exchange Evalúa la gestión de riesgos sociales y ambientales de la empresa a lo largo de su cadena de suministro.	✓	✓	✓	✓
Global G.A.P. Certifica la producción agrícola sostenible bajo estándares de seguridad alimentaria, protección del medio ambiente, bienestar animal y seguridad laboral.	✓	✓	✓	✓
Buenas Prácticas de Acuicultura Certifica el cumplimiento de estándares de responsabilidad ambiental, seguridad alimentaria, bienestar social y trazabilidad de la cadena de valor.	✓	✓	✓	✓
Sistema Global de Estándares Establece estándares para la gestión de riesgos y trazabilidad de productos en la cadena de suministro.	✓	✓		
ASC Feed Certifica prácticas responsables en la producción de alimentos para acuicultura, con enfoque en sostenibilidad, trazabilidad e integridad en la cadena de suministro.	✓	✓	✓	✓
Round Table on Responsible Soy Certifica el compromiso con estándares internacionales que promueven una producción de soya ambiental y socialmente responsable, asegurando trazabilidad en toda la cadena de valor.				✓
Operador Económico Autorizado Acreditación que certifica a la empresa como operador de confianza en comercio exterior ante la autoridad aduanera peruana, garantizando la seguridad y trazabilidad de su cadena logística bajo estándares internacionales.		✓		

Promovemos bienestar para todos nuestros colaboradores

(GRI 3-3 Atracción y fidelización del talento humano)

Gestión de talento humano

En Vitapro impulsamos una gestión del talento basada en un entorno de respeto, inclusión y equidad con el objetivo de fortalecer una cultura centrada en las personas, con espacios seguros que fomentan su crecimiento y bienestar. Seleccionamos de forma transparente a profesionales alineados a nuestros valores[5].



5 Sírvase revisar el anexo Prestaciones y beneficios laborales para mayor información sobre este asunto.

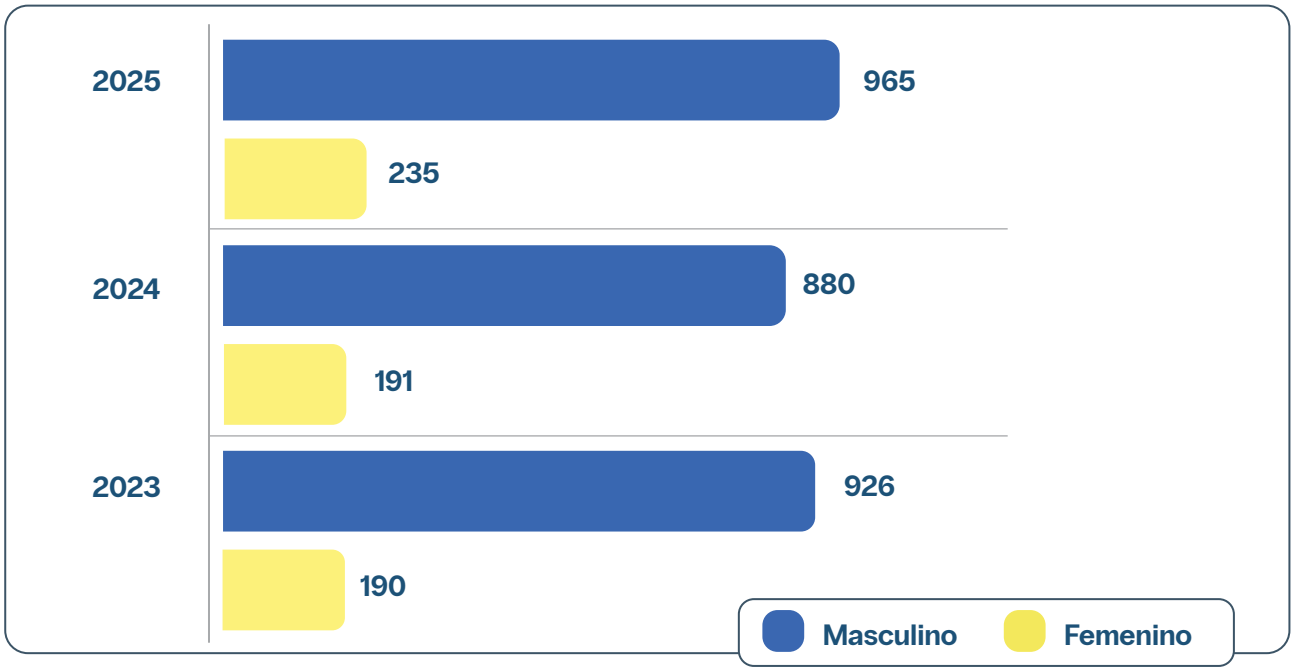
Para ello, contamos con un modelo de gestión de talento que responde a tres preguntas clave:

- ¿Qué talento necesitamos?
- ¿Qué talento tenemos?
- ¿Cómo cerramos brechas? *(fit to role)*

Al cierre de 2025, contamos con **1,200 colaboradores en nuestras cuatro geografías**.



TOTAL DE COLABORADORES POR AÑO Y GÉNERO (GRI 2-7)





Gabriel Seracchioli

DIRECTOR CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS Y ASUNTOS CORPORATIVOS

Reconocemos que nuestro mayor valor son nuestros colaboradores, quienes con su pasión y talento determinan la capacidad de Vitapro de crecer, innovar y responder a los desafíos de una industria en constante transformación.

Fortalecimos nuestros equipos con la incorporación de nuevos talentos, bajo un enfoque de selección equitativo.

Para ello, implementamos prácticas que que amplían el acceso a oportunidades y potencian el talento diverso:

- Evaluación de perfiles sin datos personales que puedan generar sesgos.
- Convocatorias abiertas que invitan activamente a personas con discapacidad.
- Formación continua en selección equitativa para nuestros equipos.



Así, en Vitapro buscamos promover procesos de reclutamiento más justos y accesibles.

Diversidad, equidad e inclusión

(GRI 3-3 Diversidad, igualdad de oportunidades y no discriminación)

En Vitapro, fortalecemos nuestro enfoque de diversidad, equidad e inclusión (DEI) a partir de una revisión continua de nuestras prácticas y de la experiencia de nuestros colaboradores.

En 2025 realizamos un diagnóstico participativo con espacios de escucha para identificar percepciones, necesidades y desafíos en materia de inclusión. Los resultados han sido insumo para definir iniciativas y lineamientos que fortalezcan una cultura segura, equitativa y respetuosa.

Este compromiso se encuentra respaldado por políticas corporativas como la de **Prevención del Hostigamiento Sexual,** orientada a garantizar entornos de trabajo libres de acoso, y la **Política Corporativa de Compensaciones y Administración Salarial** que establece lineamientos claros para asegurar una gestión salarial equitativa y consistente en toda nuestra organización.



(GRI 405-1)

Hitos

de DEI en nuestras operaciones



Del total de mujeres en Vitapro, el 39 % se desempeña en áreas STEM[6], superando los niveles de participación femenina observados a nivel global en disciplinas técnicas y evidenciando avances concretos en la reducción de brechas en roles especializados.

(Fuente: WEF, Global Gender Gap Report, 2023)

Formamos a la primera mujer **extrusorista**

En la industria, el rol del extrusorista implica operar y controlar la extrusora, uno de los equipos más complejos en la producción de alimento balanceado. En esta etapa los ingredientes se transforman en pellets mediante temperatura, presión y humedad.

Históricamente, este rol ha sido desempeñado casi exclusivamente por hombres debido a que requiere una alta especialización técnica y se desarrolla en entornos industriales donde la participación femenina ha sido limitada por sesgos de género y menores oportunidades de formación.

En 2025, rompimos con ese patrón formando a la primera mujer extrusorista de nuestra planta de Salmofood, marcando un hito en la incorporación de talento diverso en posiciones técnicas clave y demostrando que estas funciones pueden ser desempeñadas con éxito por más mujeres.



Tania Hernández

EXTRUSORISTA SALMOFOOD

> Ser la primera mujer extrusorista significa dejar un legado que abre puertas a muchas compañeras para romper estereotipos y atreverse a ser referentes en áreas técnicas y pesadas. Las invito a perder el miedo, aprovechar las oportunidades y demostrar que no existen límites cuando se tiene pasión y determinación.

6 Por las siglas en inglés de *science, technology, engineering, and mathematics.*

Protocolo de Prevención de Acoso y Violencia

Como parte de nuestro compromiso con entornos de trabajo seguros y respetuosos, contamos con lineamientos y procedimientos para la atención de casos, que garantizan confidencialidad, imparcialidad y protección de las personas involucradas. A continuación, presentamos los principales ejes y fases de actuación:



EJES DE ATENCIÓN

- **Protección.**
  Proteger la intimidad y dignidad de las personas afectadas.
- **Confidencialidad.**
  Mantener la reserva estricta de la información asociada a la denuncia
- **Imparcialidad.**
  Garantizar un tratamiento justo para todas las partes involucradas.
- **Protección y restitución de las víctimas.**
  Proteger y restaurar derechos y salud de las víctimas.
- **Interpretación más favorable.**
  Aplicar interpretaciones que protejan y amparen a las víctimas.
- **No reincidencia.**
  Evitar la repetición de comportamientos agresivos o inapropiados.

FASES

- **Solicitud de intervención.**
  Las denuncias deben hacerse a través de recursos humanos o Línea Ética Alicorp.
- **Investigación.**
  Tras la denuncia, el Comité de Ética recopila información y realiza una valoración inicial confidencial.
- **Resolución.**
  Dependiendo del informe, se fomentará el diálogo, resolverá conflictos o aplicará sanciones según el reglamento.



Fernando Flor

GERENTE CORPORATIVO DE GESTIÓN, TALENTO Y CULTURA

Promover el bienestar de nuestros colaboradores no es solo una política, es una convicción. Cuando las personas se sienten respetadas, incluidas y en equilibrio, dan lo mejor de sí y eso se refleja en cada resultado que logramos como organización.

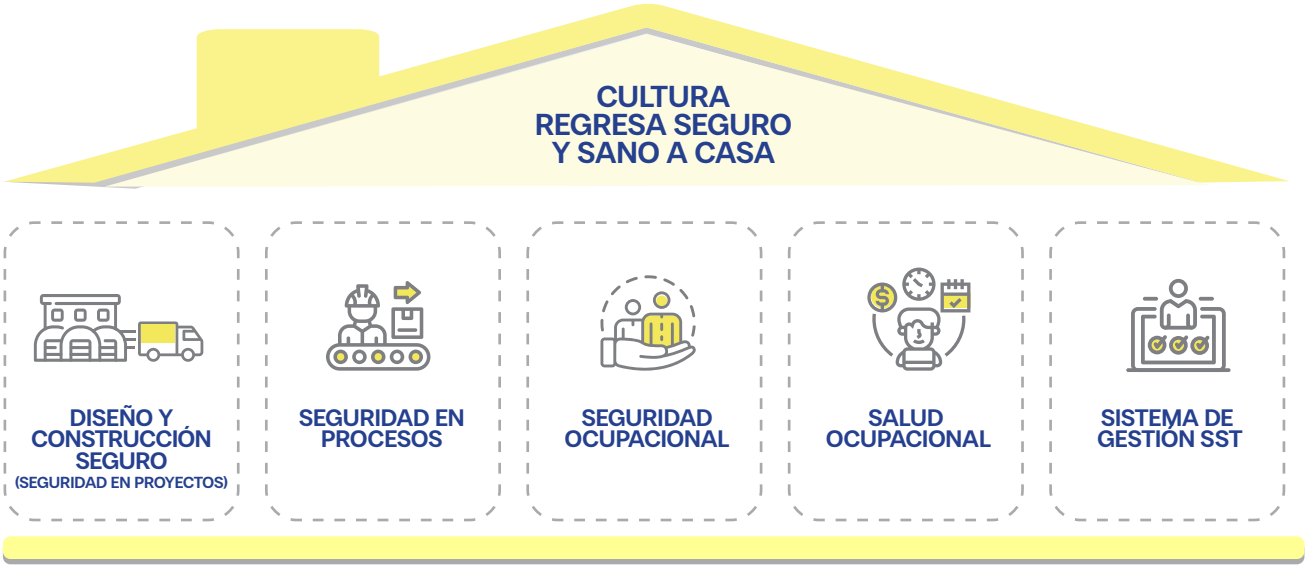
Operaciones seguras (SST)

(GRI 3-3 Salud y Seguridad Ocupacional) (GRI 403-1) (GRI 403-8)

Priorizamos la seguridad y el bienestar de nuestros colaboradores. Para ello, contamos con el Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional, implementado en todas nuestras operaciones, alineado a la normativa vigente y a estándares como ISO 45001.

Este sistema se evalúa de forma periódica a través de auditorías externas y controles internos, lo que permite asegurar su eficacia y alineación con los objetivos estratégicos de la organización.

Nuestra gestión preventiva abarca a colaboradores directos, contratistas y proveedores, y se enfoca en la identificación y gestión de los principales riesgos a los que está expuesto nuestro personal. En ese marco, nuestra estrategia se estructura en cinco pilares que orientan y fortalecen nuestra gestión en seguridad y salud.



Además, **gestionamos proactivamente los riesgos con potencial** de generar consecuencias graves, mediante la implementación de medidas preventivas que permitan reducir su ocurrencia e impacto. **Abordamos** los siguientes riesgos clave:

- Cuidado integral de la salud (salud mental, física, nutrición y bienestar)
- Atrapamiento o contacto con maquinaria
- Incendios y atención de emergencias
- Exposición a agentes físicos
- Ergonomía



Principales iniciativas y actividades en el 2025

Programa Cero Accidentes Graves

Promovemos una cultura preventiva basada en la identificación de riesgos críticos y la protección activa de la vida de nuestros colaboradores.

Semana de la seguridad y salud en el trabajo

Jornadas en todas las operaciones orientadas a identificar riesgos y reforzar la cultura de prevención.

Recertificación ISO 45001

Reafirmamos nuestro compromiso con la mejora continua en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo bajo estándares internacionales.

Formalizamos el área de salud ocupacional en todas las plantas de Nicovita

Fortaleciendo la gestión preventiva y el cuidado integral de nuestros colaboradores.

Campañas estandarizadas de salud ocupacional

Implementamos iniciativas alineadas que permiten gestionar riesgos de forma más eficiente y fortalecer hábitos de cuidado en el entorno laboral

Desempeño de seguridad y salud ocupacional[7]

(GRI 403-5) (GRI 403-9) (FB-AG-320a.1)



0
fatalidades en total

3
accidentes incapacitantes

202
sesiones de capacitación en SSO

1.16
índice de frecuencia promedio de lesiones[8]

6,752
horas de capacitación en SSO

977
colaboradores capacitados en SSO

7 Sírvase revisar el anexo Desempeño en SSO para mayor información sobre este asunto.
8 La tasa divulgada se ha calculado por cada 1,000,000 de horas trabajadas.

CAPÍTULO

4



P2

PILAR 2

Transformar

la cadena de valor

4.1 VALOR PARA CLIENTES

4.2 ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

4.3 RELACIONAMIENTO CON LA COMUNIDAD

Valor para clientes



(GRI 3-3 Generación de valor para los clientes)

Entendemos que nuestro crecimiento está ligado al éxito de quienes cultivan camarones y salmones. Por ello, actuamos como aliado estratégico que acompaña al cliente con conocimiento, tecnología y cercanía.

De ese modo, construimos conjuntamente soluciones que fortalecen la sostenibilidad de la industria acuícola.

De manera adicional a nuestros programas de formación continua (PFC) dirigido a nuestros clientes, en 2025 les brindamos **asesoría técnica** mediante visitas presenciales, reuniones y workshops.

Asesoramiento a clientes		
Indicador[9]	**Línea de negocio**	**Año 2025**
N° Visitas a fincas (camarón) y granjas (peces)	Nicovita	2,599
	Salmofood	165
N° Reuniones técnicas	Nicovita	48
	Salmofood	40
N° Workshops (transferencias de conocimientos)	Nicovita	18
	Salmofood	6



Kristel Méndez

GERENTE EJECUTIVO DE MARKETING ESTRATÉGICO

Entender las necesidades de nuestros clientes es el punto de partida para desarrollar iniciativas que generen valor. A través de sistemas integrales de nutrición para los diversos cultivos de camarón, buscamos contribuir al desempeño productivo de nuestros clientes, impulsar su crecimiento y responder a los desafíos de una industria en constante evolución.

9 Cabe mencionar que el recuento para Nicovita es solo de Ecuador.

Gracias a nuestro esfuerzo, mantenemos un nivel de confianza óptimo por parte de nuestros clientes. Así, cerramos el año con el siguiente ***Net Promoter Score*** **(NPS):**

Satisfacción del cliente		
Marca	**2024**	**2025**
Nicovita	74%	78%
Salmofood	91%	88%

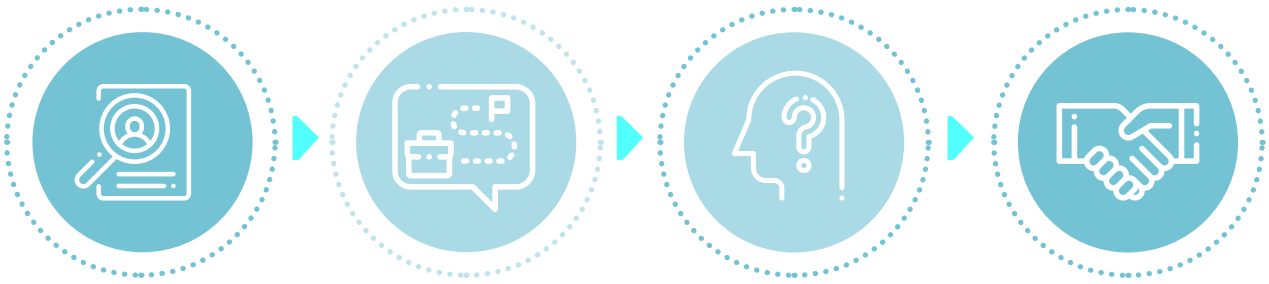
Desde 2024, ampliamos nuestra base de clientes encuestados en más de un 30% en ambas marcas, incorporando una **mayor diversidad de perfiles y percepciones**

Asesoramiento técnico

La creciente tecnificación del sector y la complejidad de los desafíos actuales nos han llevado a impulsar un cambio en nuestra forma de brindar asesoramiento técnico.

Frente a esta realidad, hemos evolucionado el rol del asesor técnico de una mirada reactiva a una gestión estratégica que comprende la integralidad del sistema de cultivo.

Este nuevo enfoque está liderado por equipos multidisciplinarios que combinan experiencia en nutrición, sanidad, manejo productivo y tecnologías aplicadas. Nuestro modelo de acompañamiento se estructura en torno a varios componentes:



DIAGNÓSTICO SITUACIONAL | **GESTIÓN POR PROYECTOS** | **TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO** | **CONSTRUCCIÓN COLABORATIVA DE SOLUCIONES**



Wagner Vargas

DIRECTOR DE ASESORÍA TÉCNICA

Acompañar a nuestros clientes a lo largo de todo su ciclo productivo es nuestra forma de crecer juntos: a través del diagnóstico, la asesoría técnica y la innovación continua, convertimos cada desafío en una oportunidad real de mejora y desempeño sostenible.



NICOVITA

Aplicación en Nicovita

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

CENTRO DE EXCELENCIA Y CONOCIMIENTO PARA EL CULTIVO DEL CAMARÓN

Nuestros programas de formación continua (PFC) para el sector camaronero han evolucionado desde iniciativas dispersas hacia una estructura institucionalizada.

Este programa cuenta con 4 pilares:

METODOLOGÍA | **LIDERAZGO** | **DIVERSIDAD** | **INVESTIGACIÓN**

En 2025, llevamos a cabo 52 entrenamientos internos, acumulando un total de

758 horas de formación.

En cuanto a capacitaciones externas, desde el PFC brindamos contenidos y acompañamiento en la preparación del storytelling y la cocreación de presentaciones para **21 exposiciones en 10 ferias acuícolas**.

Además, realizamos **9 entrenamientos a clientes en finca, desplegados en 31 sesiones, equivalentes a 748 horas destinadas a acompañamiento externo.**



Desde este centro, aseguramos que nuestros equipos técnico, comercial y administrativo tengan el know-how para ayudar a los clientes a ser más rentables al tiempo que reducen su impacto ambiental.

- **Programas de Formación**

  Alinean y fortalecen el conocimiento de todos los colaboradores de la empresa.

- **Upskilling**

  Generan una actualización en los conocimientos técnicos de los colaboradores de acuerdo con las exigencias del mercado.

- **Reskilling**

  Entrenamientos para generar perfiles integrales para una fácil adaptación a nuevos roles.

- **PFC Administrativo**

  Formación para áreas administrativas, comerciales y soporte para acercarlas al negocio acuícola; se gestionan múltiples cohortes por alta demanda.

- **Programa Trainee**

  Programa de un año donde se forma nuevo talento mediante rotaciones interdepartamentales, desde la demanda de materias primas hasta la cosecha del camarón.

CONSTRUCCIÓN COLABORATIVA DE SOLUCIONES

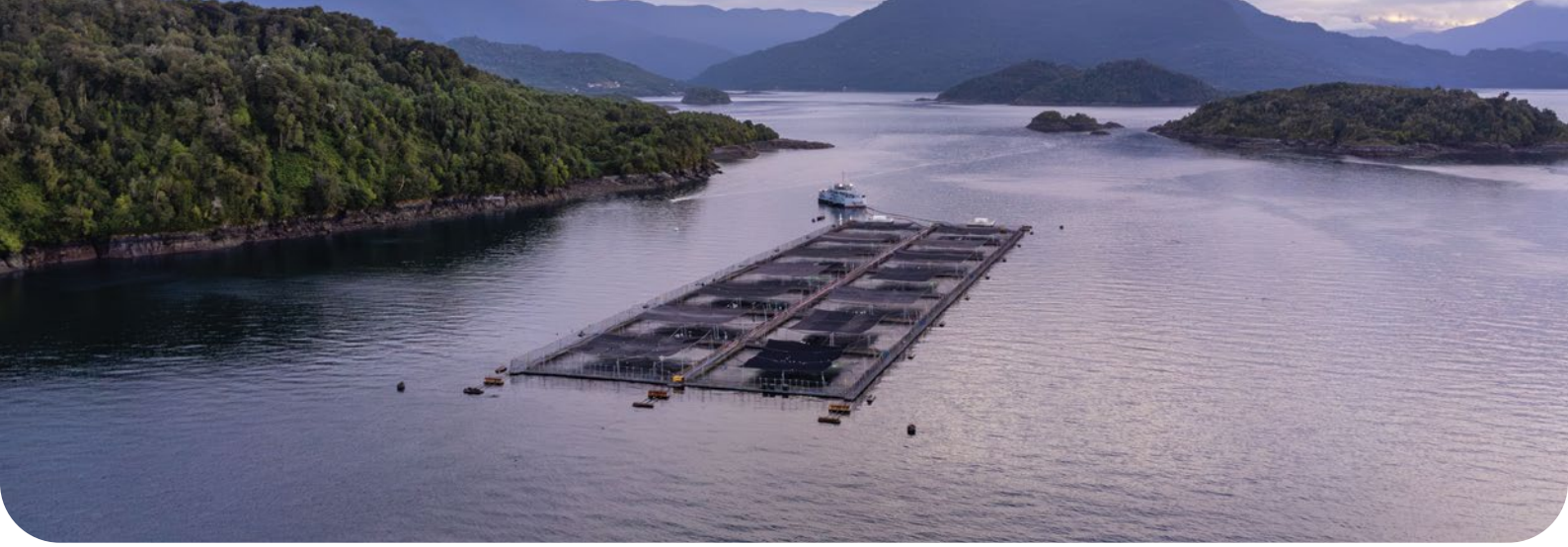
PRUEBAS COLABORATIVAS DE DIETAS PARA NICOVITA

Innovamos en nuestra forma de desarrollar nuevas dietas para camarón:

Desde 2025, luego de validar nuestras hipótesis en laboratorio, llevamos las dietas a pruebas en campo junto a nuestros clientes. La retroalimentación que recibimos nos permite ajustar formulaciones y protocolos de uso.

De ese modo, aseguramos que el producto final se alinee con las condiciones ambientales de cultivo. Garantizamos entonces menor desperdicio de recursos y mayor eficiencia al lograr:

- Acortar los tiempos de desarrollo.
- Incrementar la pertinencia de nuestras soluciones



SALMOFOOD

Aplicación en Salmofood

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

TRANSFER SUMMIT: DESARROLLO DE CAPACIDADES EN SALMONICULTURA

- Organizamos el primer encuentro nacional dedicado exclusivamente a la etapa de transferencia en la salmonicultura, fase crítica donde conviven el agua dulce y el agua de mar, determinante para el éxito productivo del ciclo.
- Durante una jornada completa, más de 350 asistentes accedieron a conferencias magistrales, paneles de discusión enfocados en los desafíos específicos de esta etapa. Entre las temáticas abordadas destacaron la preparación nutricional, bioseguridad, manejo del estrés durante el transporte y optimización de protocolos de transferencia.
- El encuentro consolidó un espacio de intercambio técnico entre expertos nacionales e internacionales, y propició un diálogo entre la investigación global y las necesidades concretas de la industria local.



CONSTRUCCIÓN COLABORATIVA
DE SOLUCIONES

DIETA RAW DE SALMOFOOD

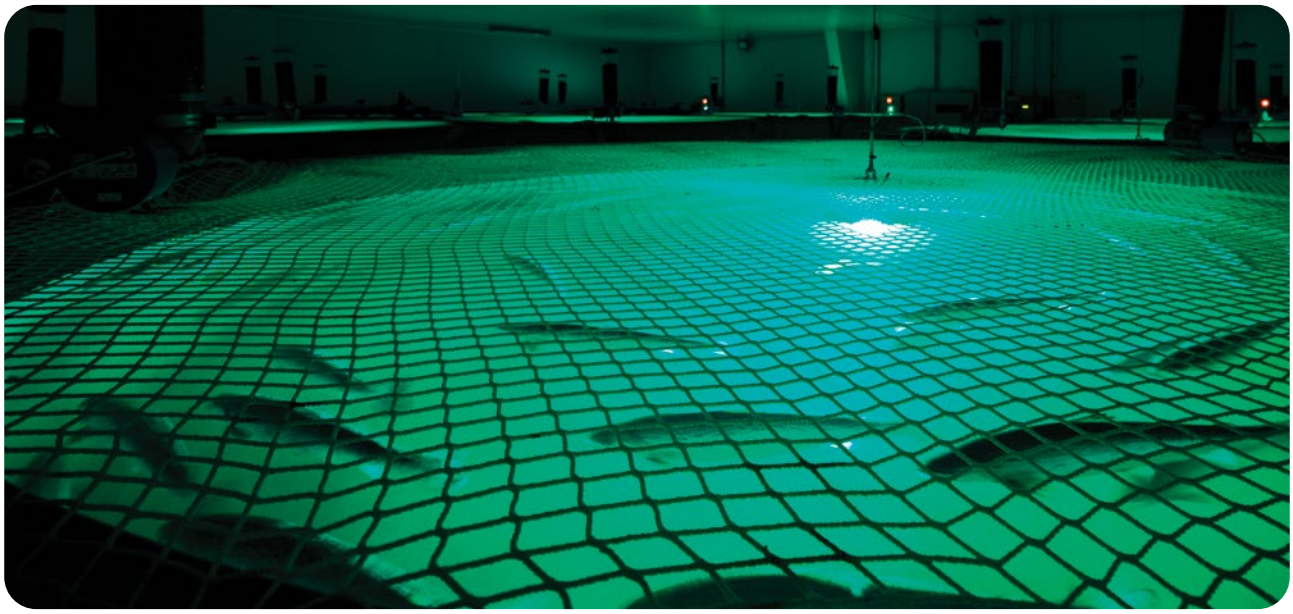
- La creciente preferencia de los consumidores por productos marinos sostenibles ha llevado a nuestros clientes a buscar certificaciones orgánicas, evidenciando la necesidad de una planta local para producir este tipo de alimento para salmones.
- El reto estratégico que nos plantearon fue claro: desarrollar y certificar en Chile una solución de alimento orgánico de producción local, respondiendo a las exigencias del mercado sin depender de la importación.
- Aceptamos el desafío de formular, producir y certificar en 6 meses una dieta bajo los estándares de la Unión Europea:

En febrero de 2025, nuestra planta en Castro se convirtió en la primera instalación certificada en Chile para producir alimento orgánico para salmón, permitiendo que nuestros clientes lo incorporen en sus cultivos.

Alcanzamos este hito gracias a nuestra sólida trayectoria en sostenibilidad vinculada a materias primas certificadas y fortalecimiento de prácticas sostenibles en proveedores latinoamericanos.



- Nuestro aprendizaje con certificaciones como ASC Feed, Global G.A.P., BAP y RTRS Chain of Custody fue clave para superar con éxito el proceso de auditoría.



Inteligencia aplicada al cultivo

(GRI 3-3 Transformación tecnológica, innovación y desarrollo)

En Vitapro, la tecnología no es un fin, sino una herramienta para mejorar la eficiencia de los recursos naturales y la resiliencia de los cultivos acuícolas de nuestros clientes.

Por eso desarrollamos herramientas que convierten los datos en decisiones oportunas, anticipan eventos críticos y optimizan el uso de recursos a partir de tres ejes:

1



MAYOR SUPERVIVENCIA DE POBLACIONES CULTIVADAS

Reducción de pérdidas y menor presión sobre biomasa silvestre

2



EFICIENCIA EN EL USO DEL ALIMENTO

Mejorar el FCR y generar menos residuos orgánicos

3



OPTIMIZACIÓN DEL AGUA Y ENERGÍA POR KILO PRODUCIDO

Reducción de huella hídrica y de carbono

ENFOQUE TRANSVERSAL

Fit Nutrition Technology

En 2025 continuamos consolidando un enfoque que integra nutrición y manufactura desde el diseño inicial. Esta es una de las palancas transversales de nuestra estrategia de innovación.

Entendemos que la digestibilidad de los nutrientes depende tanto de la formulación como del proceso productivo. Por ello, este año nos enfocamos en lo siguiente:

- **Ajustar el peletizado para optimizar la liberación de nutrientes:** Lo que contribuye a una mejor absorción por parte del animal y, por tanto, a un uso más eficiente de cada kilo de alimento balanceado.
- **Refinar los perfiles de extrusión según las características de cada fórmula:** Para mejorar la estabilidad del pellet en el agua, reduciendo pérdidas y desperdicio.
- **Optimizar la manufactura para extraer el máximo valor de los ingredientes:** Maximizando el aprovechamiento de los recursos invertidos en cada dieta.

El resultado son dietas más potentes que se traducen en tres beneficios clave para la sostenibilidad del cultivo:

- Mayor supervivencia
- Mayor eficiencia de conversión alimenticia
- Menor impacto ambiental

ENFOQUE NICOVITA

SISTEMAS INTEGRALES DE NUTRICIÓN PARA LOS DIVERSOS CULTIVOS DE CAMARÓN

2024 Lanzamos **Inicio N,** un sistema integral para la etapa inicial del cultivo de camarón.

2025 Con **Impulso N**, extendimos el acompañamiento a toda la fase de engorde, la más prolongada y determinante del ciclo camaronero.

INICIO N DE NICOVITA

Las primeras semanas marcan el destino de toda la cosecha. Por eso contamos con Inicio N, un sistema integral que acompaña al productor en esta etapa crítica con el objetivo de maximizar la supervivencia y optimizar el uso de cada insumo.

Sus componentes se articulan en tres líneas:

NUTRICIÓN ESPECIALIZADA

Formulamos dietas para primeras etapas optimizando proteínas y evitando excesos. Esto mejora la condición sanitaria y reduce los nutrientes que el animal elimina en sus heces, disminuyendo la contaminación del agua.

ASESORÍA TÉCNICA DE ALTO NIVEL

Integramos conocimientos en nutrición, salud animal y manejo productivo. Así, promovemos cultivos más sanos, mayor supervivencia y un uso más eficiente de los recursos.

TECNOLOGÍA DE ALIMENTACIÓN DE PRECISIÓN

Proveemos herramientas que permiten al productor dosificar la cantidad necesaria de alimento. Esto reduce el alimento sobrante que se pierde en el estanque, mejora el aprovechamiento del pienso y evita la acumulación de residuos en el fondo.



Carlos Quispe

DIRECTOR DE CATEGORÍA CAMARÓN

Contar con un sistema integral que responda tanto a la etapa inicial como a la fase de engorde cambia completamente la forma en que el productor enfrenta los desafíos del cultivo. Inicio N e Impulso N de Nicovita son nuestra respuesta concreta para promover una acuicultura más resiliente y sostenible.

IMPULSO N DE NICOVITA

Con este sistema damos continuidad a la ruta estratégica iniciada en 2024, ampliando nuestro enfoque hacia una acuicultura más precisa, resiliente y sostenible.

Impulso N responde a los principales desafíos del cultivo moderno mediante soluciones que buscan aportar estabilidad a los resultados productivos.

Enfocado en reducir la incertidumbre en el desempeño de los cultivos y minimizar pérdidas asociadas a eventos imprevistos, garantiza la crianza sostenible de camarones.

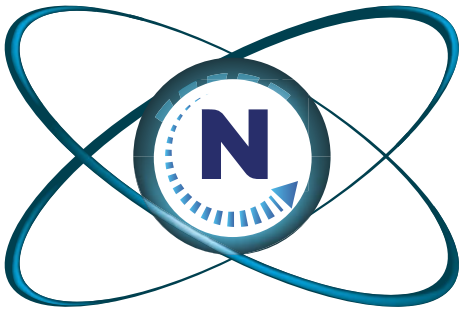
Desplegamos este sistema a partir de cuatro pilares:

Incorporamos ingredientes funcionales directamente en el pellet para mejorar la **salud intestinal** y la **respuesta inmune** del camarón. Esto aumenta su resiliencia frente a estrés térmico o desafíos sanitarios, **reduciendo pérdidas** y estabilizando su desempeño.

Nutrición Dinámica y Funcional

Acompañamos al productor con monitoreo y estrategias de alimentación ajustadas a condiciones como temperatura o calidad de agua. Esto **anticipa contingencias, reduce la incertidumbre** en la cosecha y evita el uso ineficiente de insumos.

Asesoría Especializada



Cuidado de la Salud y Resilencia Animal

Articulamos soluciones nutricionales funcionales con acompañamiento y buenas prácticas. Esto **fortalece la capacidad del camarón** frente a entornos variables, contribuyendo a una **mayor supervivencia** y menor necesidad de intervenciones externas.

Tecnología y Data

Impulsamos alimentación automática móvil y herramientas basadas en datos para optimizar la distribución del alimento. Esto r**educe el alimento no consumido, evita residuos** en el fondo del estanque y mejora la eficiencia del proceso.

ENFOQUE SALMOFOOD

MODELOS PREDICTIVOS BASADOS EN INTELIGENCIA ARTIFICIAL

En Salmofood hemos desarrollado herramientas predictivas que permiten a nuestros clientes anticipar eventos críticos y ajustar su gestión con mayor precisión.

Estos modelos, construidos con inteligencia artificial, analizan históricos de producción, variables oceanográficas y comportamiento de los peces.

A partir de este análisis, generamos reportes semanales personalizados por centro de cultivo, contribuyendo a una mayor supervivencia de los peces, una reducción del desperdicio de alimento y un uso más eficiente de los recursos por kilo producido.

Nuestros modelos se enfocan en tres áreas clave:

PREDICCIÓN DE FLORACIONES MICROALGALES

Estos organismos micros-cópicos pueden multiplicarse rápidamente en altas concentraciones y afectar la calidad del agua. Anticipamos su aparición para que el productor pueda reducir o suspender la alimentación antes de que el cultivo se vea afectado

PRONÓSTICO DE OXÍGENO DISUELTO

Proyectamos cómo evolucionará el oxígeno en cada centro de cultivo, ayudando a programar los sistemas que oxigenan el agua y a prevenir situaciones de hipoxia que podrían afectar la salud de los peces.

MODELOS DE CRECIMIENTO Y CONSUMO DE ALIMENTO

Estimamos cuánto pesan los peces en cada centro de cultivo y, en base a ello, cuánto alimento necesitan día a día. Esto nos permite ajustar la alimentación a lo que realmente requieren, reduciendo el desperdicio y optimizando el uso del alimento.

Esta información se comparte semanalmente con los equipos técnicos de nuestros clientes, fortaleciendo su capacidad de toma de decisiones y contribuyendo a una producción más eficiente y sostenible.



Ramiro Larios

DIRECTOR DE CATEGORÍA PECES

Hoy la industria salmonera exige más que soluciones puntuales: integrar modelos predictivos, monitoreo constante y acompañamiento técnico en un solo enfoque. Todo ello nos permite entregarle al productor la información correcta en el momento correcto, contribuyendo a un cultivo más eficiente, sostenible y resiliente.

Abastecimiento Sostenible

(GRI 3-3 Calidad e inocuidad de los alimentos) (FB-AG-430a.3)
(GRI 3-3 Abastecimiento responsable)

En Vitapro entendemos que la sostenibilidad de nuestro negocio comienza en el origen de nuestras materias primas. Por ello, gestionamos el abastecimiento bajo un enfoque responsable que prioriza la trazabilidad y el cumplimiento de estándares ambientales y sociales en toda nuestra cadena de valor. Trabajamos de la mano con nuestros proveedores, especialmente de materias primas críticas, para asegurar prácticas alineadas a nuestros principios y a las exigencias del mercado.

Impulsamos relaciones basadas en la transparencia, la evaluación continua y la mejora permanente. De ese modo, no solo garantizamos la calidad e inocuidad de nuestros productos, sino que también promovemos una cadena de suministro más resiliente, eficiente y comprometida con el desarrollo sostenible.

Proveedores de materias primas

(GRI 3-3 Abastecimiento responsable) (GRI 13.23.3) (GRI 13.23.4)

Nuestro compromiso con la sostenibilidad empieza desde el origen. Por ello, aseguramos que las materias primas utilizadas en nuestros productos provengan de fuentes responsables que protejan los ecosistemas y la biodiversidad.

Gestionamos a nuestros proveedores estratégicos según el tipo y el origen de las materias primas críticas que nos suministran, con enfoques específicos que han evolucionado en el tiempo:



- **Proveedores de materias primas hidrobiológicas**
- **Proveedores de materias primas vegetales**



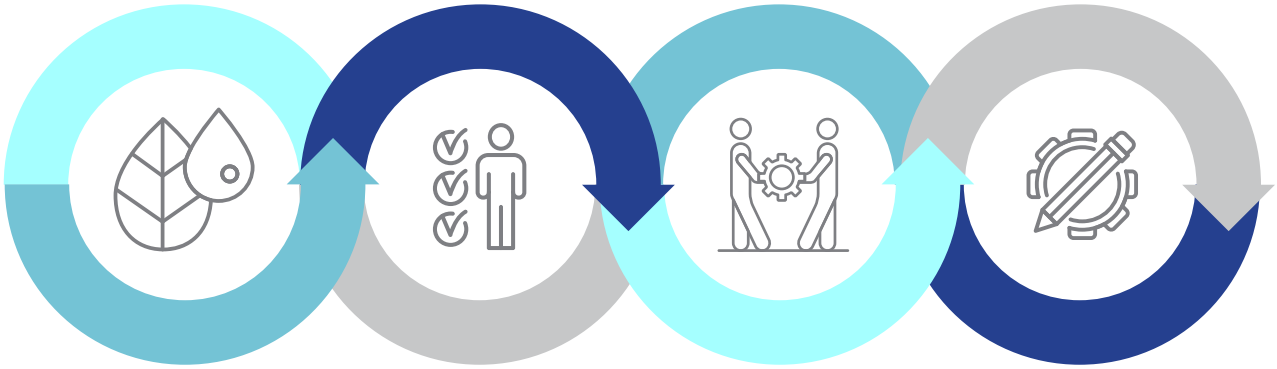
Kathya Tennison

GERENTE CORPORATIVA DE CALIDAD Y SGI

Trabajar de cerca con nuestros proveedores, comprender sus realidades y acompañarlos en el cierre de brechas es lo que da sustancia a nuestro compromiso con el abastecimiento responsable. Es el enfoque basado en la transparencia y la mejora continua lo que garantizan una cadena de suministro sólida y alineada con los estándares de sostenibilidad internacionales.

DEBIDA DILIGENCIA EN PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS

Acompañar a nuestros proveedores en su desarrollo implica conocerlos en profundidad. Nuestro objetivo es comprender integralmente al proveedor, identificar riesgos y brechas, y definir oportunidades de mejora. Para ello, aplicamos una debida diligencia que evalúa múltiples dimensiones:



AMBIENTAL	SOCIAL	LEGAL	CALIDAD Y TRAZABILIDAD
Origen de las materias primas, impactos en biodiversidad, deforestación	Condiciones laborales, derechos humanos.	Cumplimiento normativo en cada país de operación	Estándares técnicos y control del producto.

A partir de esta evaluación, seguimos una ruta de madurez que comienza con la clasificación del proveedor según su nivel de cumplimiento, continúa con la definición conjunta de criterios y expectativas, y avanza hacia un acompañamiento activo para cerrar brechas. Este proceso implica seguimiento continuo y reevaluaciones periódicas, permitiendo que los proveedores evolucionen hacia prácticas más responsables.



Materias primas hidrobiológicas

(FB-AG-430a.1) (GRI 13.3.10) (GRI 13.10.4)

La harina y el aceite de pescado son materias primas fundamentales para la nutrición acuícola. En Vitapro, nuestro suministro proviene principalmente de subproductos de pesca entera de especies pelágicas.

Por ello, nuestra gestión parte de una mirada estratégica orientada a la mejora continua. De ese modo, brindamos acompañamiento a los proveedores que puedan requerirlo para fortalecer sus prácticas en sostenibilidad.

De esta forma, no solo aseguramos materias primas de origen responsable para nuestra operación, sino que contribuimos a transformar la pesca artesanal e industrial de Latinoamérica, fortaleciendo la capacidad del sector local y construyendo una cadena de valor sostenible en la región.

PORCENTAJE DE MATERIAS PRIMAS HIDROBIOLÓGICAS CERTIFICADAS, POR PAÍS

PESCA ENTERA					
Marca	**País**	**Certificación**	**2023**	**2024**	**2025**
Nicovita	Ecuador	MarinTrust	100%	100%	100%
		Total	**100%**	**100%**	**100%**
	Perú	MarinTrust	100%	100%	100%
		Total	**100%**	**100%**	**100%**
	Honduras	MarinTrust	100%	100%	100%
		MSC	100%	-	-
		Total	**100%**	**100%**	**100%**
Salmofood	Chile	MarinTrust	75%	89%	57%
		MSC	-	-	24%
		Total	**75%**	**89%**	**81%**

SUBPRODUCTOS DE PESCA ENTERA					
Marca	**País**	**Certificación**	**2023**	**2024**	**2025**
Nicovita[10]	Ecuador	FIP	41%	46%	42%
		Marin Trust	59%	54%	46%
		Total	**100%**	**100%**	**88%**
	Perú	MarinTrust	32%	18%	18%
		Total	**32%**	**18%**	**18%**
	Honduras	MarinTrust	100%	100%	100%
		Total	**100%**	**100%**	**100%**
Salmofood	Chile	MarinTrust	51%	81%	100%
		Total	**51%**	**81%**	**100%**

10 En el 2025, dentro de la certificación MarinTrust en Nicovita, se incluyen subproductos de pesca entera adquiridos de fuentes acuícolas.

En 2025, continuamos **garantizando que el 100% de nuestras materias primas hidrobiológicas** provenientes de pesca entera utilizadas en Perú, Ecuador y Honduras cuenten con certificaciones reconocidas o provengan de Programas de Mejora de la Pesquería (FIP):



MATERIAS PRIMAS HIDROBIOLÓGICAS DE PESCA ENTERA CERTIFICADAS

	2023	2024	2025
Nicovita	100%	100%	100%
Salmofood	75%	89%	81%

Además, a nivel corporativo cerramos el año con un incremento significativo del 12% en nuestro porcentaje total de materias primas hidrobiológicas certificadas a lo largo de los cuatros países donde operamos, respecto del año anterior:

TOTAL DE MATERIAS PRIMAS HIDROBIOLÓGICAS CERTIFICADAS: PESCA ENTERA Y SUBPRODUCTOS

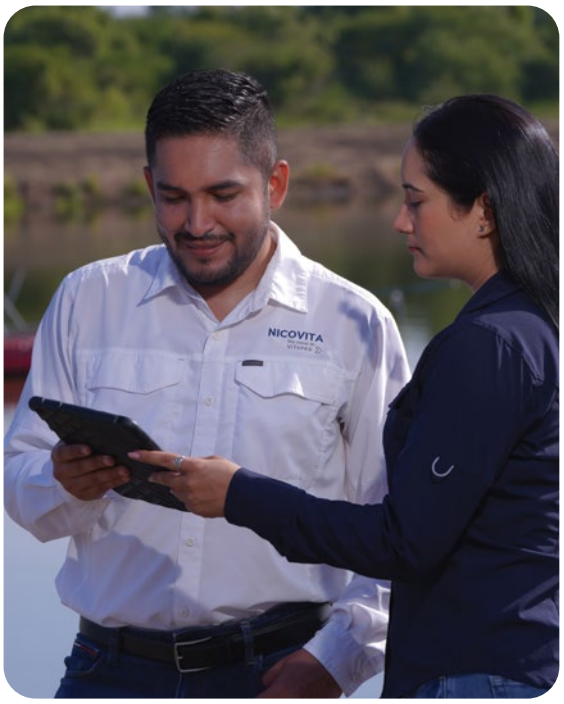
	2023	2024	2025	
Nicovita	85%	79%	93%	+ 14%
Salmofood	68%	84%	91%	+ 7%
Vitapro	82%	80%	92%	+ 12%

De ese modo, fortalecemos nuestra cadena de suministro alineándola con las **mejores prácticas del sector.**



ECUADOR: PROYECTO DE MEJORA EN EL SECTOR PESQUERO

(GRI 2-28)



En diciembre de 2025, las empresas pesqueras[11] de Ecuador, agrupadas en el *Proyecto de Mejora de la Sostenibilidad de la Pesca de Pequeños Pelágicos de Ecuador (SPS-FIP)* obtuvieron un resultado favorable frente a la revisión de MarinTrust, y lograron calificar como aptas para obtener la respectiva certificación de cara a 2026. Este hito fue posible gracias a un esfuerzo colectivo que articuló a actores públicos, científicos y privados, con el acompañamiento técnico de *Sustainable Fisheries Partnership* (SFP).

En Vitapro asumimos este compromiso como propio. Por eso, desde su constitución en 2018, formamos parte de la coalición de productores de alimentos balanceados y procesadores de harina de pescado que impulsaron el SPS-FIP.

Junto a otros actores de la industria, participamos en un modelo de gobernanza colaborativa, enfocando esfuerzos en:

- Cofinanciamiento de evaluaciones científicas y medidas de manejo bajo un esquema de costos compartidos.
- Implementación conjunta de herramientas de trazabilidad como bitácoras electrónicas, programa de observadores y capacitaciones a tripulaciones.
- Alineación con el plan de gestión pesquera nacional, el primero en su tipo en Ecuador, que permitió cumplir con los estándares exigidos por MarinTrust.



Jimmy Anastacio

COORDINADOR DE SPS –FIP ECUADOR

El SPS-FIP ha demostrado que la cooperación público-privada es fundamental para enfrentar desafíos complejos de sostenibilidad. Las empresas participantes han probado que es posible trabajar juntas para elevar los estándares del sector. En este proceso, Vitapro y las demás empresas de balanceado han sido aliadas clave para consolidar una proveeduría más responsable en la cadena de valor.

11 Empresas pesqueras de peces pelágicos, es decir, aquellos que viven en aguas medias o cerca de la superficie, y que limitan al máximo su contacto con el fondo marino y la costa, siendo de pequeño tamaño.

Materias primas vegetales

(FB-AG-430a.1) (FB-AG-250a.2) (GRI 101-4) (GRI 13.4.3)

Para nosotros, la sostenibilidad en la cadena de materias primas vegetales es una condición habilitante de la calidad. Por ello, hemos asumido un compromiso con la promoción de buenas prácticas agrícolas en nuestros proveedores.

La experiencia que hemos desarrollado con las materias primas hidrobiológicas, es trasladada hacia aquellas vegetales con el mismo rigor. En ese sentido, nuestra *Política de No Deforestación y No Conversión de Ecosistemas* nos orienta hacia un abastecimiento de materias primas vegetales libre de estos impactos.

Para darle cumplimiento, hemos implementado evaluaciones específicas por país y proveedor, adaptando los criterios de sostenibilidad al contexto de cada territorio. Así, en 2025 formulamos un plan global que guiará nuestra implementación en los próximos años.

Nuestro enfoque de evaluación contempla niveles que nos permite conocer a profundidad a nuestros proveedores:

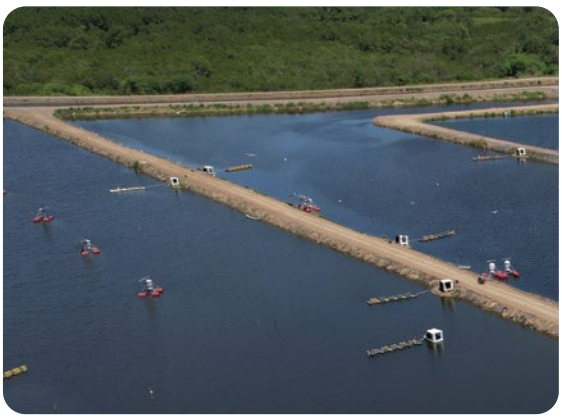
1. Evaluamos la materia prima para comprender el contexto y los riesgos generales.
2. Evaluamos al fabricante que procesa la materia prima, para identificar prácticas específicas.
3. Establecemos el nivel de riesgo de deforestación, para plantear criterios de mejora adaptados a la realidad de cada fabricante.
4. Construimos planes de trabajo conjuntos para impulsar al fabricante en la adopción progresiva de prácticas de sostenibilidad.

Gracias a este esfuerzo colaborativo, en 2025 logramos avances significativos en la gestión del riesgo de deforestación de nuestra soya.

El 53% de la soya de Vitapro fue de bajo riesgo.

MATERIA PRIMA SOYA ADQUIRIDA SEGÚN RIESGO DE DEFORESTACIÓN EN 2025

MARCA	NIVEL RIESGO DEFORESTACIÓN	PORCENTAJE
Nicovita	Bajo	59%
	Medio	28%
	Alto	13%
Salmofood	Bajo	9%
	Medio	50%
	Alto	41%

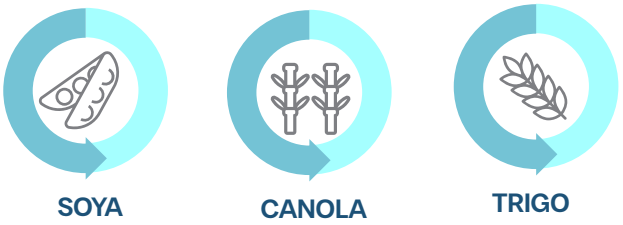


PLAN DE ACCIÓN HACIA UNA CADENA LIBRE DE DEFORESTACIÓN

Nos hemos trazado el objetivo de poner fin a la deforestación en nuestras cadenas de suministro agrícolas:

- Compras directas a 2025
- Compras indirectas a 2027
- Eliminarlas a 2030

Las materias primas vegetales enmarcadas por este compromiso son:



CASO DESTACADO DE PROVEEDOR DE SOYA - REGIÓN ANDINA

Nuestro modelo de debida diligencia cobra especial relevancia en el trabajo realizado con uno de nuestros aliados estratégicos de soya en la región andina.

Debido a su origen geográfico, este proveedor fue inicialmente categorizado como de alto riesgo de deforestación.

Como parte de nuestro enfoque de abastecimiento responsable, iniciamos un proceso de evaluación integral que incluyó:

- Acompañamiento técnico
- Levantamiento de información
- Herramientas especializadas

Para ello, gestionamos una consultoría con un tercero especializado que evaluó tanto la materia prima como al fabricante que la procesa.

El estudio concluyó que el riesgo real de deforestación del proveedor es bajo, resultado que se alinea con los criterios del estándar ASC Feed, marco que respalda los hallazgos del análisis. Esto nos permite cumplir con los requisitos de abastecimiento sostenible.

Hacia 2026, profundizaremos en el factor de emisión de huella de carbono y otros aspectos de trazabilidad.

Cabe precisar que, para la evaluación de riesgo de materias primas como la soya, el estándar ASC Feed reconoce cuatro esquemas:

1.- Origen de la materia prima,
2- Evaluación sectorial o subnacional de la materia prima,
3- Evaluación del proveedor fabricante del producto y
4- Certificaciones.



En el caso de nuestro proveedor de soya en la región andina, el tercero especializado combinó los esquemas 2 y 3 para determinar su clasificación de riesgo.

Trazabilidad y responsabilidad

(GRI 3-3 Trazabilidad y responsabilidad de ingredientes) (GRI 13.23.1)

En Vitapro, la trazabilidad es un pilar clave para asegurar la transparencia, calidad y confiabilidad de nuestros productos.

Contamos con sistemas que permiten identificar el origen y las condiciones de producción de las materias primas y materiales adquiridos, garantizando su inocuidad y cumplimiento de estándares a lo largo de toda la cadena.

Realizamos el seguimiento eficiente de cada insumo a lo largo de toda la cadena mediante tecnología blockchain, con lo que podemos garantizar trazabilidad en tiempo real.



Karla Coronel

DIRECTORA CORPORATIVA DE SUPPLY CHAIN

Garantizar trazabilidad a lo largo de toda la cadena exige tecnología robusta y procesos que evolucionen con el sector. Desde el origen de las materias primas hasta la entrega final, cada avance en digitalización y automatización nos acerca a una operación más eficiente, confiable y alineada con los estándares que la acuicultura moderna demanda.

Para fortalecer el monitoreo de la trazabilidad de nuestros productos, contamos con soluciones digitales como **Nicotrack y Salmotrack,** que permiten al productor de camarón y salmón realizar un seguimiento integral de sus pedidos de alimento balanceado, desde la compra hasta la entrega final.

Estas herramientas, desarrolladas inicialmente hace varios años e implementadas desde 2020, han sido retomadas y fortalecidas durante 2025, incorporando mejoras alineadas a las necesidades actuales del sector y geografías.

Esta plataforma ofrece más de diez funcionalidades que brindan visibilidad en tiempo real del estado de los pedidos, permitiendo conocer con mayor precisión la fecha, hora y lugar de entrega. Además, integra tecnología satelital y una aplicación móvil utilizada por los choferes, lo que facilita el registro inmediato de cada entrega y la gestión oportuna de cualquier incidencia.

FLUJO DE TRAZABILIDAD DE LA INFORMACIÓN

COMPRAS



Evaluación y aprobación de compra de ingredientes y materiales de envase.

ALMACÉN



Evaluación de ingreso de ingredientes y materiales.

Inspecciones periódicas y Liberación.

PRODUCCIÓN



Consumos de materiales

Controles de proceso y producto

Notificación / Liberación de Producto Terminado

DISTRIBUCIÓN



Ingreso y almacenamiento de producto terminado

Despacho y traslado.

El desarrollo y evolución de esta herramienta se ha basado en la escucha activa a los productores, lo que ha permitido optimizar la experiencia de usuario y generar beneficios como una mayor rapidez en la resolución de imprevistos, el acceso a alertas vía correo electrónico y SMS, y la revisión de entregas históricas.

Gracias a estas capacidades, se ha logrado mejorar la eficiencia operativa, reducir incidencias y fortalecer la confianza en el proceso logístico, asegurando un mayor control y transparencia en toda la cadena de suministro.

RECONOCIMIENTO ASOLOG 2025 – EXCELENCIA LOGÍSTICA

Nuestro **"Proyecto de Transformación Logística"** fue premiado por su enfoque en eficiencia, sostenibilidad y trazabilidad en la cadena de suministro.

En 2025, Vitapro fue reconocido por la Asociación Logística del Ecuador (ASOLOG) por su **Proyecto de Transformación Logística,** una iniciativa que refleja nuestro compromiso con la eficiencia, la sostenibilidad y la trazabilidad en la cadena de suministro.



Este reconocimiento es el resultado de un esfuerzo colectivo orientado a cuestionar y mejorar continuamente nuestros procesos, con una visión clara: construir una operación logística más ágil, transparente y alineada con los desafíos del sector acuícola.

El proyecto propone una transformación progresiva de la gestión de materias primas y producto terminado, basada en tres ejes estratégicos:

- Infraestructura de alto impacto
- Digitalización integral
- Automatización inteligente

Gracias a este enfoque, se proyecta una capacidad instalada superior a **95,000 toneladas y un ahorro anual estimado de más de cuatro millones de dólares.**

Asimismo, la iniciativa impulsa mejoras significativas en productividad, cumplimiento normativo y nivel de servicio al cliente, fortaleciendo la competitividad de Vitapro en un contexto de crecimiento sostenido de la acuicultura en la región.

Relacionamiento con las comunidades



En Vitapro, concebimos el relacionamiento comunitario como una expresión concreta de nuestro compromiso con el desarrollo sostenible. No se trata de acciones aisladas, sino de una decisión estratégica orientada a construir vínculos activos, transparentes y de largo plazo con las comunidades de nuestra zona de influencia, en plena concordancia con los marcos regulatorios nacionales e internacionales aplicables en cada país donde operamos.[12]

Articulamos nuestra gestión a través del **Manual Corporativo de Gestión Social y su respectivo Plan de Gestión Social,** instrumentos que establecen la estructura, lineamientos y procesos para planificar, ejecutar y dar seguimiento a nuestras acciones sociales, identificando las necesidades locales y reafirmando nuestro compromiso con la sostenibilidad a largo plazo.

PILARES PARA LA CONTRIBUCIÓN SOCIAL

TRABAJO DIGNO
Promovemos el empleo local

EDUCACIÓN
Fortalecemos capacidades técnicas

NUTRICIÓN
Impulsamos seguridad alimentaria

DIVERSIDAD E INCLUSIÓN
Promovemos la equidad e inclusión en la gestión y el acceso a oportunidades.

12 Entre los marcos de referencia: Convenio 169 de la OIT | Perú: Ley General del Ambiente (Ley N° 28611) | Ecuador: Reglamento al Código Orgánico del Ambiente | Chile: Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental (D.S. N° 40)

Gobernanza de relacionamiento comunitario

Para asegurar una gestión eficaz y coherente, estructuramos una gobernanza de relacionamiento comunitario que articula dos niveles complementarios:

Nivel estratégico: define los lineamientos, aprueba iniciativas y vela por la alineación con los objetivos corporativos de sostenibilidad.

Nivel operativo: conformado por el comité ejecutivo, especialistas sociales y relacionistas comunitarios presentes en los territorios, quienes mantienen el vínculo directo con las comunidades, lideran los procesos de comunicación y diálogo, y actúan como canal de escucha ante inquietudes y expectativas del entorno.



Esta estructura nos permite responder con agilidad a las dinámicas sociales de cada contexto, manteniendo la coherencia que exige una gestión social responsable a escala regional.

BUSCAMOS IMPACTAR POSITIVAMENTE

(GRI 413-1)

En 2025 actualizamos nuestros diagnósticos sociales en las zonas de influencia de nuestras cuatro operaciones. A partir de este ejercicio, identificamos necesidades transversales que estructuran nuestros planes de acción:

	NECESIDADES IDENTIFICADAS	PLAN DE ACCIÓN 2025
INFRAESTRUCTURA Y MOVILIDAD	Identificamos oportunidades de mejora en accesibilidad y seguridad vial	Bridamos mantenimiento de vías de acceso comunitarias. Asimismo, impulsamos el mantenimiento y la mejora de la infraestructura comunal.
COMUNICACIÓN Y TRANSPARENCIA	Identificamos la necesidad de fortalecer el conocimiento sobre nuestras operaciones y políticas de sostenibilidad.	Generamos espacios de diálogo, visitas guiadas a planta para líderes comunitarios y comunicación proactiva con vecinos y organizaciones locales.
EMPLEO Y VINCULACIÓN LOCAL	Reconocemos que las comunidades valoran el empleo local como un eje prioritario de relacionamiento.	Promovemos programas de pasantías con liceos enfocados en la elaboración industrial de alimentos, a través del programa organizado por SalmonChile (600 hrs de práctica).

100% de nuestras plantas cuentan con diagnósticos sociales realizados entre los años 2023 y 2026.

¿CÓMO LO HACEMOS?

1. **Analizamos los impactos de la operación y el relacionamiento local:**
Identificamos los principales impactos, riesgos y antecedentes de relacionamiento con el entorno.

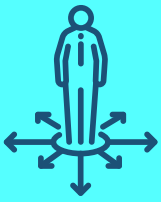
2. **Mapeamos áreas de influencia y actores:**
Delimitamos el área de influencia e identificamos a los principales grupos de interés.

3. **Escuchamos a la población:**
Recogemos percepciones, expectativas y preocupaciones de los actores locales.

4. **Priorizamos temas clave:**
Identificamos los temas sociales más relevantes para la operación y su entorno.

Empleabilidad local

En 2025 seguimos promoviendo la empleabilidad local como un eje prioritario de nuestro relacionamiento comunitario. En cada una de nuestras operaciones, priorizamos la contratación de personas provenientes de las comunidades de nuestra zona de influencia, contribuyendo al desarrollo económico de los territorios donde operamos.



 71%

 36%

 25%

 78%

GESTIÓN DE COMUNICACIÓN

(GRI 2-25)

Mantenemos una comunicación activa y bidireccional con las comunidades de nuestra zona de influencia, a través de dos modalidades complementarias.

COMUNICACIÓN PROACTIVA

Iniciativas que impulsamos hacia nuestros grupos de interés:

- Visitas periódicas a las instalaciones espacios de diálogo comunitario.
- Difusión de información sobre nuestras operaciones y estándares ambientales.
- Comunicación semestral sobre los mecanismos de atención disponibles.

Estas acciones buscan reducir brechas de información, fortalecer la confianza y anticipar situaciones que puedan derivar en conflicto.

COMUNICACIÓN REACTIVA

Responde a las consultas, solicitudes y quejas que los vecinos y organizaciones locales nos dirigen. Para ello, contamos con dos canales formales de recepción:

- Garita de seguridad de cada instalación.
- Contacto directo con el Relacionista Comunitario, disponible de forma presencial, telefónica o por mensajería.

Toda comunicación recibida es registrada, gestionada con plazos definidos y trazada en nuestro software de gestión social Delfos, garantizando transparencia y seguimiento en cada caso.

CAPÍTULO

5



P3

PILAR 3

Cuidar el ambiente

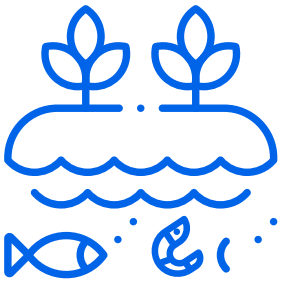
5.1 ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA

5.2 HUELLA DE CARBONO

5.3 EMPAQUES SOSTENIBLES

5.4 GESTIÓN DE RESIDUOS

Cuidar el ambiente



(GRI 3-3 Protección de la biodiversidad e impactos en ecosistemas acuáticos) (GRI 101-4)

Nuestro Modelo de Gestión Ambiental se articula a lo largo de todos nuestros niveles operativos, incorporando los principales aspectos de impacto ambiental.

Este modelo se estructura en seis ejes de acción:

- Ecosistema
- Ingredientes y materiales
- Manufactura
- Soluciones nutricionales
- Cultivos acuícolas
- Residuos



Asimismo, promovemos el desarrollo de una cultura ambiental que impulse la adecuada implementación de este modelo, en coherencia con nuestras operaciones.

Esta cultura se fortalece a través de:

- La implementación de métricas que monitorean el desempeño ambiental de nuestros productos a lo largo de su ciclo de vida.
- La integración de los riesgos ambientales a lo largo de nuestra cadena de valor en la gestión integral de riesgos.
- La reducción y mitigación de nuestros impactos implementando nuevas tecnologías y/o procesos que aseguren una producción más eficiente y limpia.
- La generación de valor al promover el ecodiseño asistido por herramientas que generan información.



Análisis de Ciclo de Vida

(FB-AG-110a.3) (GRI 101-4)

Para tomar decisiones con datos reales y ofrecer a los productores información ambiental precisa y ágil, en 2025 completamos el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) del alimento balanceado que producimos para camarón y salmón. Enmarcado en las normas ISO 14040 y 14044, buscamos construir junto a ellos rutas de reducción de impacto.

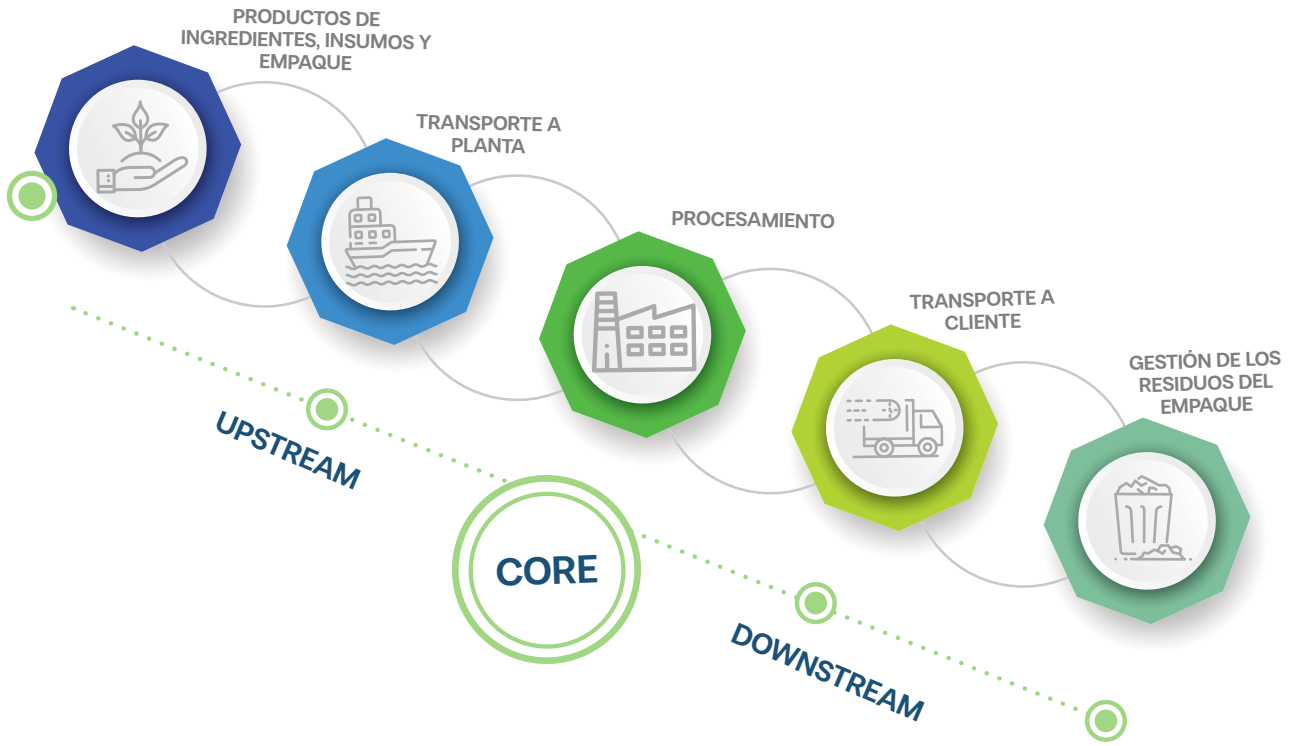
Al integrar el ACV como práctica corporativa mediante la implementación de Sustell en todas nuestras unidades de negocio en 2025[13], hoy podemos calcular la huella ambiental de nuestras dietas en tiempo real y ofrecer trazabilidad a cada cliente mediante datos personalizados según la fórmula específica que utilizan.

Con un alcance desde la producción de materias primas hasta la entrega del alimento balanceado a nuestros clientes, evaluamos variables de rendimiento ambiental para identificar nuestras principales fuentes de emisiones.

No partimos de cero. La experiencia acumulada por Salmofood en Chile desde 2022 nos dio la base metodológica para extender el ACV en 2025 a Nicovita en Ecuador, Perú y Honduras.



13 Sírvase revisar el anexo Resultados del Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para mayor información sobre Salmofood.



VARIABLE	UNIDAD	¿QUÉ MIDE?
Potencial de Calentamiento Global	kg CO_2 eq	Gases de efecto invernadero
Acidificación	kg SO_2 eq	Emisiones que generan lluvia ácida
Eutrofización	kg N eq / kg P eq / mol N eq	Exceso de nutrientes en agua y suelo
Agotamiento de la capa de ozono	kg CFC-11 eq	Daño a la capa de ozono
Formación de ozono fotoquímico	kg NMVOC eq	Emisiones que generan smog
Uso de recursos – fósiles	Megajulios (MJ)	Extracción de combustibles fósiles
Uso de recursos – metales y minerales	kg Sb eq	Extracción de recursos minerales
Consumo de agua	m^3	Agua disponible relativa por estrés hídrico
Uso de suelo	m^2año	Ocupación y transformación del suelo

Huella de Carbono

(GRI 3-3 Adaptación al clima y resiliencia)

En línea con nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad, en Vitapro estamos comprometidos con medir y reducir nuestra huella ambiental, que contempla la generación de emisiones y el uso responsable del recurso hídrico.

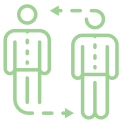


Estrategia de Huella de Carbono

(GRI 3-3 Emisiones)

Nos enfocamos en medir y reducir nuestras emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), priorizando el indicador de intensidad, toneladas de CO_2eq por tonelada de alimento producido, ya que, al pertenecer a una industria en constante crecimiento, este indicador revela el nivel de eficiencia de nuestra producción en materia de emisiones.

En ese sentido, desplegamos acciones a partir de 3 frentes:



DESARROLLO DE PROVEEDORES Y NUEVOS PARTNERS

- Trabajo con proveedores para reducción de su huella
- Medición de HC de proveedores
- Análisis de proveedores en materias primas claves

AGUAS ARRIBA



MEJORES PRÁCTICAS Y TRAZABILIDAD DE LA HUELLA DE CARBONO EN LAS PLANTAS

- Medición de factores de emisión por **plantas**
- Medición de Huella de Carbono por **dieta**
- Reducción del riesgo energético impulsando la eficiencia energética

PRODUCCIÓN



CREAR VALOR A TRAVÉS DE DIETAS PARA ESPECIES CON MENOR HUELLA

- Trazabilidad en las emisiones de carbono asociadas a cada dieta
- Implementación de herramienta Sustell a nivel corporativo
- Medición y gestión del impacto ambiental en la cadena de valor

AGUAS ABAJO

AVANCES 2025

Realizamos una calibración al estudio de emisiones al incorporar la operación de la segunda planta del predio Inbalnor (Ecuador), permitiéndonos contar con una medición más precisa tanto para 2025 como para el periodo 2024.

Nuestro mayor desafío en materia de emisiones se **concentra en el Alcance 3** que representa el 97 % de nuestra huella de carbono total, refleja que el impacto más significativo ocurre en las actividades de la cadena de valor – aguas arriba y aguas abajo – que en nuestras operaciones directas.

PARTICIPACIÓN POR ALCANCE EN 2025[14]



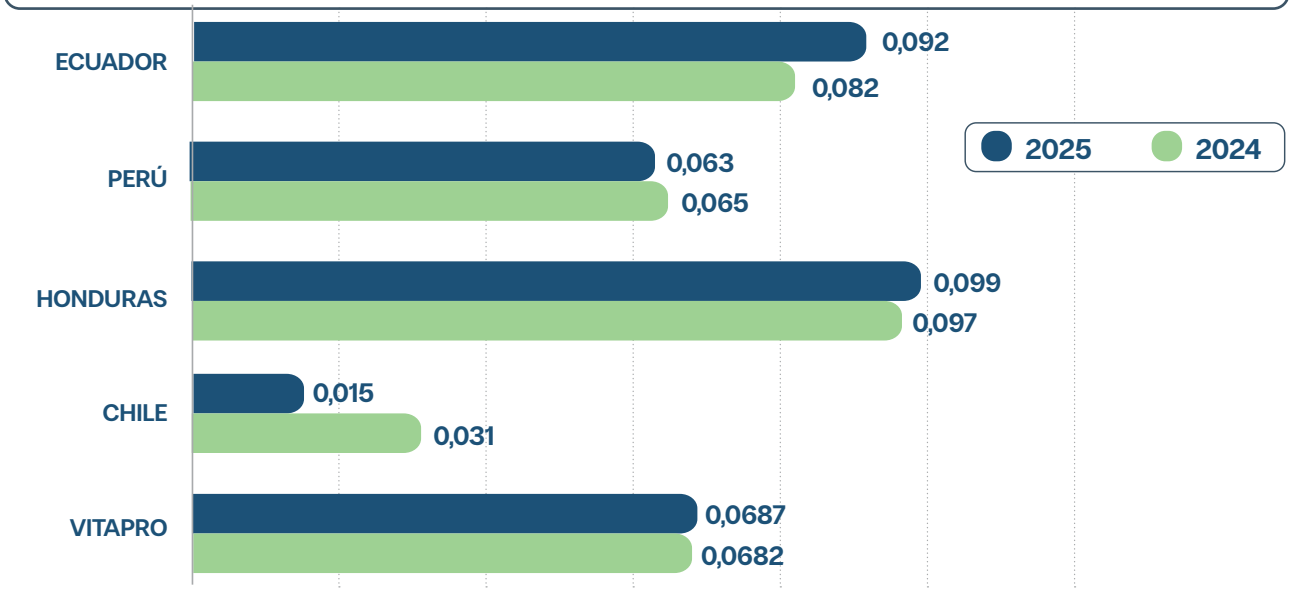
ALCANCE 1 Y 2

Emisiones directas e indirectas[15]

(GRI 305-4) (FB-AG-110a.2)

En 2025, la intensidad consolidada de emisiones directas e indirectas fue de 0,069 tCO_2e/ton[16], manteniéndose prácticamente estable respecto al año anterior. Este resultado se alcanzó en un contexto de crecimiento significativo en capacidad productiva, lo que refleja la efectividad de los esfuerzos en eficiencia energética desplegados durante el año.

EVOLUCIÓN INTENSIDAD A1+A2



Nuestras operaciones de Perú y Chile muestran una tendencia de reducción sostenida, mientras que Ecuador y Honduras presentan oportunidades de mejora en las que concentramos nuestros esfuerzos hacia 2026.

14 Sírvase revisar el anexo Huella de carbono por alcance para más información sobre cada alcance y precisiones metodológicas del cálculo.
15 Sírvase revisar el anexo Gestión de la energía para mayor información sobre este asunto.
16 tCO_2e por tonelada de alimento producido.

ACCIONES 2026

- Optimización del sistema de vapor: reducción de presión en calderas y mejora en recuperación de condensados.
- Incorporación de contratos de suministro eléctrico renovable.
- Optimización de calderas, secadores y control de purgas en extrusión.
- Mejoras en eficiencia energética en sistemas de molienda, extrusión y aire comprimido.
- Extensión de la certificación ISO 50001 a nuestras operaciones en Ecuador, estándar que garantiza una gestión sistemática y eficiente de la energía y que ya forma parte de nuestra operación en Chile.



Javier Alva

GERENTE CORPORATIVO DE INGENIERÍA

La descarbonización de nuestras operaciones es un trabajo de largo aliento que exige tanto rigor técnico como capacidad de adaptación. Cada planta tiene su propia realidad energética, y es justamente esa complejidad la que nos impulsa a planificar con precisión, a anticipar escenarios y a tomar decisiones que nos acerquen consistentemente a una operación más eficiente y con menor impacto ambiental.

META 2030

Reducción del 30% en la intensidad de emisiones de Alcance 1 y Alcance 2.



ALCANCE 3

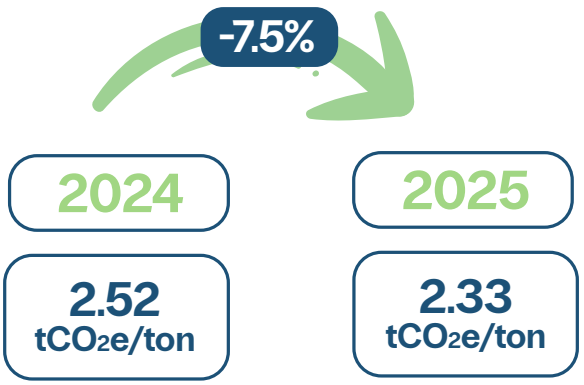
Emisiones en la cadena de valor

(GRI 305-4) (GRI 305-5) (GRI 201-2) (FB-AG-440a.1)

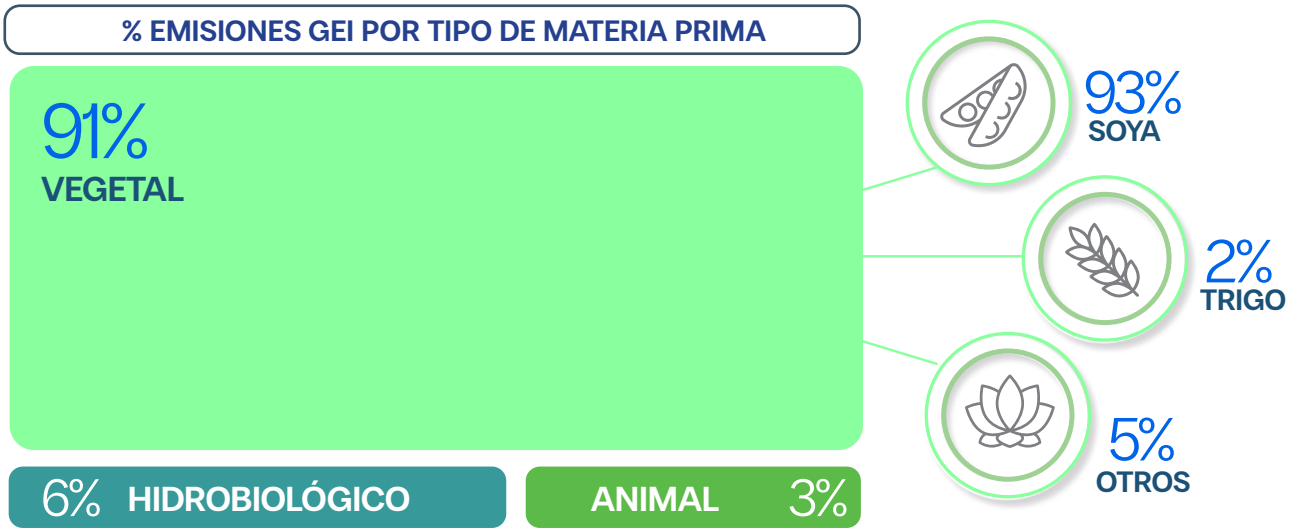
En 2025, destacamos la reducción del 7.5% en la intensidad de emisiones de Alcance 3. Este resultado refleja el avance de nuestra gestión en la cadena de valor.

El 87% de estas emisiones corresponde a la adquisición de materias primas. Esa fracción significativa se compone de la siguiente manera:

INTENSIDAD DE EMISIONES ALCANCE 3



% EMISIONES GEI POR TIPO DE MATERIA PRIMA



Sabemos que los ingredientes vegetales presentan múltiples desafíos en cuanto a gestión de huella de carbono. Es por ello, que nuestro compromiso con el abastecimiento sostenible cobra vital relevancia, pues trabajamos activamente con nuestros proveedores en la construcción conjunta de factores de emisión reales, fortaleciendo la trazabilidad de nuestra cadena de valor e impactando directamente en nuestra estrategia de formulación.

Hoy la huella de carbono es una variable integrada en los procesos de toma de decisiones de formulación, a la par del costo, la salud de salmónidos y camarones, y la calidad del producto final. Gestionar estos trade-offs con datos reales es lo que nos permite avanzar con rigor y sin comprometer el rendimiento nutricional.

A través de Sustell proyectamos escenarios de reducción de huella por fórmula, adaptados a las necesidades específicas de cada cliente, ofreciendo alternativas concretas —como la reducción de derivados de soya o la incorporación de ingredientes sostenibles— sin afectar el costo ni el desempeño productivo.

SALMOFOOD: OBJETIVOS SBTI

(FB-AG-110a.2)

En Chile, nos adherimos a la iniciativa Science Based Targets (SBTi), una organización internacional que promueve la acción climática corporativa y permite a empresas como la nuestra desempeñar un papel activo en la lucha contra la crisis climática.

En ese sentido, dentro del Alcance 3 diferenciamos las emisiones de la siguiente manera:

1 **FLAG *(Forest, Land and Agriculture):*** Relacionadas con el cambio de uso de suelo y actividades agrícolas y forestales, medidas también a nivel de commodity.

2 **NO FLAG:** Correspondientes al resto de emisiones de la cadena de valor, como energía, transporte y procesos industriales.

En el 2025, para nuestro proceso de producción de alimento balanceado para peces, validamos nuestras metas de reducción de emisiones de GEI a 2032, partiendo de una línea base en 2022:

HORIZONTE 2032

		2022	2032
ALCANCE 1 + 2	-42%	3,567 tCO_2	2,069 tCO_2
			-1,468 tCO_2

Incluye nuestro compromiso de mantener en cero las emisiones del Alcance 2 al 2030.

ALCANCE 3 NO FLAG	-42%	169,376 tCO_2	98,238 tCO_2
			-71,139 tCO_2
ALCANCE 3 FLAG	-36.4%	31,245 tCO_2	19,882 tCO_2
			-11,363 tCO_2
ALCANCE 3[17] FLAG COMMODITY	-41%	1.89 tCO_2	1.12 tCO_2
			-0,77 tCO_2

17 Esta meta mide la intensidad de emisión por la adquisición de soya (ton. CO_2/ton. de materia prima fresca).

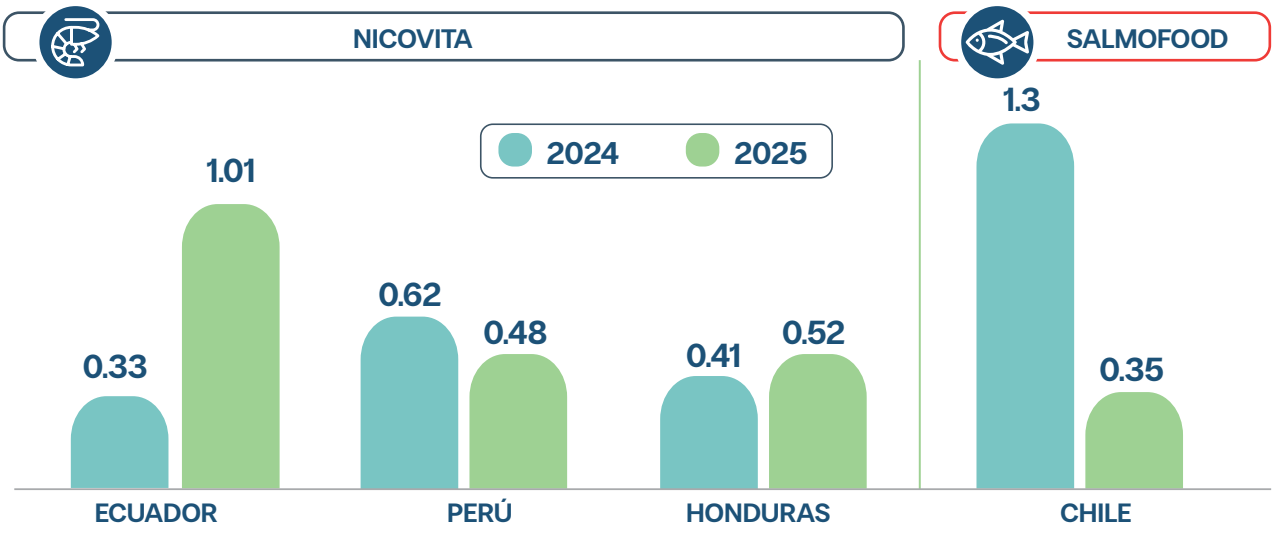
Huella de agua

(GRI 3-3 Eficiencia y excelencia operacional) (GRI 303-1) (GRI 303-2) (GRI 303-3) (GRI 303-4) (GRI 303-5) (FB-AG-140a.1) (FB-AG-140a.2) (FB-AG-140a.3)

En línea con nuestro ACV, medimos el volumen total de agua utilizada directa e indirectamente desde el cultivo de materias primas hasta la producción de pellets en nuestras plantas[18].

Este análisis nos permite identificar los indicadores que explican nuestra huella de agua por ubicación geográfica, principalmente el origen de los ingredientes vegetales y la matriz energética de cada planta, determinando así los puntos críticos que guían nuestra mejora continua por país.

HUELLA DE AGUA POR TIPO DE ALIMENTO 2025



Asimismo, junto al trabajo en conjunto que realizamos con nuestros proveedores, buscamos reducir nuestra huella de agua promoviendo buenas prácticas agrícolas que garanticen una gestión más eficiente del recurso[19].

CONSUMO TOTAL DE AGUA 634.84 miles de m^3

TRATADO Y VERTIMIENTO 49.81 miles de m^3

CUMPLIMIENTO Y MONITOREO

- Operamos respaldados por una gestión sólida y la consolidación de nuestros proyectos de tratamiento de efluentes.
- Realizamos un monitoreo mensual del caudal y la carga contaminante de los efluentes antes de su descarga en cuerpos de agua receptores.
- De esta forma, prevenimos riesgos y aseguramos el cumplimiento de las normativas nacionales en cada operación, registrando 0 casos de incumplimiento al cierre del año.

18 Mientras que la Huella Hídrica solo mide el volumen de agua que ingresa y sale del proceso productivo, nuestra Huella de Agua abarca también las fuentes de agua y la evaluación de estrés hídrico tanto de la fuente como de las materias primas.

19 Sírvase revisar el anexo Gestión del agua para mayor información sobre extracción, vertido y consumo.

Empaques sostenibles

(GRI 3-3 Materiales de embalaje y economía circular) (FB-FR-430a.4)

Nuestra **Hoja de Ruta de Circularidad 2030** se basa en el cumplimiento competitivo, de ese modo, aterrizamos nuestro compromiso con la reducción del uso de plástico en nuestros empaques mediante tres frentes:

TRAZABILIDAD DE EMPAQUES

Mejores métricas permitan la gestión de empaques en nuestro proceso productivo

Dar trazabilidad a clientes

Visibilización de buenas prácticas

MEJORES PRÁCTICAS CON PROVEEDORES

Trasladar la necesidad de sacos (de MP y PT) con menor impacto ambiental hacia nuestra cadena

Trabajamos con proveedores que incorporan nuevas tecnologías para la fabricación de sacos con pellet reciclado, reduciendo las mermas de empaques en la etapa de producción.

EXTENDER VIDA ÚTIL DE EMPAQUES Y CREAR ALTERNATIVAS

Impulsar mejor tratamiento (reciclabilidad, reutilización, coprocesamiento) y recolección de empaques

Evaluar innovaciones orientadas a la reducción del uso de plástico en la cadena de valor



A nivel corporativo, realizamos la gestión integral de empaques que provienen de las materias primas adquiridas. Asimismo, en 2025 desplegamos iniciativas específicas por geografía, destacando:

- **CHILE:** Entregar alimento balanceado en maxisacos y reciclar empaques posconsumo mediante logística inversa.
- **ECUADOR:** Reciclar empaques posconsumo.
- **PERÚ:** Reducir el uso de *strech film*.
- **ECUADOR, PERÚ Y HONDURAS:** Reducir el gramaje de los empaques para nuestro producto terminado.

- En línea con la Ley REP (Ley 20.920) —normativa que establece metas de recolección y validación que aumentan progresivamente cada año— en Salmofood gestionamos todos los empaques en la cadena de valor, superando el mínimo exigido con una reciclabilidad del 80% en 2025. Complementamos esto con una logística inversa para la recuperación de sacos en las granjas de nuestros clientes.

Gracias a nuestros esfuerzos, al cierre del año logramos reducir en:

2% nuestro volumen de plástico utilizado.



(GRI 301-3)

De ese modo, el alcance de nuestra gestión difiere según la geografía. Desde Salmofood, en Chile recuperamos mediante logística inversa los maxisacos del alimento balanceado que producimos, destinándolos a reciclaje. Desde Nicovita, valorizamos los sacos de materias primas: en Ecuador y Perú gestionamos su reciclaje, mientras que en Honduras los comercializamos para su reutilización. Los porcentajes reportados se calculan sobre el total de empaques plásticos utilizados en cada país, de acuerdo con el alcance descrito[20].

Por tanto, contamos con una proporción de sacos recuperados diferenciada por país:

PROPORCIÓN DE SACOS RECUPERADOS

ECUADOR:	PERÚ:
35%	59%
HONDURAS:	**CHILE:[21]**
21%	84%

Los tipos de plástico utilizados en nuestros empaques son polipropileno y polietileno.





20 Sírvase revisar el anexo Gestión de envases y materiales para mejor comprensión de precisiones metodológicas.
21 Se consideran solo maxisacos (polipropileno).

NICOVITA: PROYECTO PILOTO DE CIRCULARIDAD

En nuestra búsqueda por diseñar un modelo de circularidad con potencial de ser escalado a nivel corporativo, activamos un sistema de material reciclado estable.

En 2025, llevamos a cabo nuestro piloto de recuperación de sacos (PT) de la mano con Encamex (Copacigulf). Esto nos permitió:

- Probar satisfactoriamente el modelo.
- Obtener data crítica para evaluar la oportunidad de escalamiento



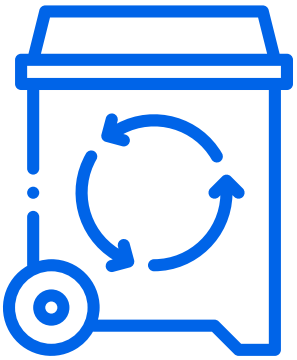


Luis Fernando Gonzáles

GERENTE DE ABASTECIMIENTO Y LOGÍSTICA

Gestionar empaques de forma sostenible requiere involucrar a toda la cadena: proveedores, clientes y operaciones. Cada contexto tiene sus particularidades y es justamente eso lo que nos exige creatividad, colaboración y una visión de largo plazo en cada decisión que tomamos.

Gestión de residuos



(GRI 3-3 Manejo responsable de residuos industriales)
(GRI 306-1) (GRI 306-2) (GRI 306-3) (GRI 306-4) (GRI 306-5) (GRI 13.9.2)

Nuestro enfoque de gestión de residuos se basa en la economía circular como eje estratégico:

- Reducir la generación
- Maximizar la valorización
- Asegurar que los residuos que no pueden ser valorizados reciban un tratamiento ambientalmente adecuado

En residuos logramos valorizar

86%

mediante la reutilización, el reciclaje, la venta y el compostaje.

Durante 2025, gestionamos un total de 7,022.51 toneladas de residuos (1% de carácter peligroso). Además, **logramos valorizar el 86%** (equivalente a 6,058.94 ton) del total mediante la reutilización, el reciclaje, la venta y el compostaje[22].

PORCENTAJE DE RESIDUOS VALORIZADOS POR PAÍS

ECUADOR	PERÚ	HONDURAS	CHILE
90.34%	97.68%	35.32%	77.49%

22 Sírvase revisar el anexo Volumen de residuos generados para mayor información.

Debido a nuestro crecimiento operacional, la generación de residuos aumento en 9%.

TOTAL DE RESIDUOS POR UBICACIÓN, EN TONELADAS



	VOLUMEN (TONELADAS)	PARTICIPACIÓN
ECUADOR	1,703.85 ton	24%
PERÚ	2,465.35 ton	35%
HONDURAS	104.57 ton	2%
CHILE	2,748.74 ton	39%
	7,022.51 ton	100%

Por otro lado, durante el proceso productivo de alimento balanceado, se genera una fracción de pellets que no es reintegrada al proceso.

Parte de esta fracción puede comercializarse como barredura, tal como ocurre en Ecuador y Perú, donde se evita su disposición como residuo.

Solo aquella porción que no logra comercializarse se convierte en desecho alimenticio.

En el transcurso de 2025, el residuo alimentario alcanzó las 466.13 toneladas, equivalentes al 6.6% de la barredura generada.



CAPÍTULO

6



Transparencia corporativa

6.1 GOBIERNO CORPORATIVO

6.2 ÉTICA Y CUMPLIMIENTO

Gobierno Corporativo



(GRI 3-3 Ética, cultura empresarial y gobernanza) (GRI 2-12)

Durante 2025, en Vitapro continuamos consolidando una gobernanza sólida, fortalecida por la alineación con los estándares y lineamientos corporativos de Alicorp. Este proceso nos permitió seguir afianzando una cultura basada en la integridad, la transparencia y la responsabilidad en la gestión.

Este enfoque se refleja en nuestro día a día, en que promovemos una conducta ética en todos los niveles de la organización. Para ello, contamos con herramientas como el canal de ética, que facilita la detección y la gestión oportuna de cualquier situación que pueda ir en contra de nuestros principios.

Asimismo, incorporamos la sostenibilidad como un eje clave en nuestra toma de decisiones. Con la participación de miembros del Directorio en el Comité de Sostenibilidad y Buen Gobierno de Alicorp, nos permite integrar buenas prácticas y asegurar una visión estratégica en la gestión del negocio.

Gracias a este enfoque, **cerramos el año sin sanciones ni incumplimientos normativos,** reafirmando nuestro compromiso con una gestión ética y responsable, y fortaleciendo la confianza de nuestros grupos de interés.

Estructura del Directorio

(GRI 2-9) (GRI 2-10) (GRI 2-11) (GRI 2-15) (GRI 2-18)

Nuestra gobernanza se articula a través de la estructura corporativa de Alicorp, e incluye su Directorio, comités y alta gerencia, con lo que podemos asegurar una gestión estratégica, integrada y alineada con nuestra visión de negocio.

El Directorio, conformado por nueve miembros, cumple un rol clave en la supervisión y dirección de la compañía, contando con facultades de gestión y representación legal. Su amplia experiencia en el ámbito empresarial, tanto a nivel regional como global, aporta una perspectiva diversa y robusta para la toma de decisiones estratégicas.

En línea con nuestro compromiso con la integridad, el Directorio también vela por la adecuada gestión de posibles conflictos de interés, supervisando situaciones como la participación en otros directorios, vínculos accionariales o relaciones con proveedores que pudieran afectar la objetividad en la toma de decisiones.

Por su parte, la Junta de Accionistas es responsable de la designación de los miembros del Directorio. Este proceso se rige por un sistema que garantiza una representación equitativa, en el que cada acción otorga un número de votos equivalente a la cantidad de directores que serán elegidos, lo que promueve un adecuado equilibrio en la gobernanza de la compañía.

Manuel Enrique Romero Valdez
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO *

José Antonio Onrubia Holder
DIRECTOR TITULAR

Marco Aurelio Peschiera Fernández
DIRECTOR TITULAR

Fernando Romero Belismelis
DIRECTOR TITULAR

Calixto Romero Guzmán
DIRECTOR TITULAR

Aristides de Macedo Murgel
DIRECTOR TITULAR

Leslie Pierce Diez-Canseco
DIRECTOR TITULAR INDEPENDIENTE

Walter Susini
DIRECTOR TITULAR INDEPENDIENTE

Ignacio Hojas Álvarez
DIRECTOR TITULAR INDEPENDIENTE

93%
de asistencia promedio en 2025

En 2025, el Directorio se reunió en 14 ocasiones, registrando una asistencia promedio de 93%, porcentaje mayor al del 2024. Asimismo, se realizó la autoevaluación anual, orientada a revisar su desempeño en la toma de decisiones, así como el aporte y cumplimiento individual de cada uno de sus integrantes.

* El presidente del Directorio de Alicorp no es parte de la plana ejecutiva de Vitapro.

Comités del Directorio

(GRI 2-9) (GRI 2-13) (GRI 2-17)

Los comités constituyen instancias clave de apoyo al Directorio de Alicorp. Actualmente, el corporativo cuenta con seis comités que, además, acompañan y orientan a la gerencia de Vitapro en la toma de decisiones estratégicas, asegurando la adopción de prácticas alineadas a los estándares del grupo.



Asimismo, los miembros independientes del Directorio participan activamente en estos comités, lo que fortalece la objetividad y solidez de su gestión.

Comité de Auditoría	Velan por la transparencia de la información financiera hacia el mercado y apoyan al Directorio mediante la revisión de los procesos contables y de los sistemas de control interno.
Comité de Buen Gobierno Corporativo y Sostenibilidad	Supervisan la aplicación de los principios de Buen Gobierno Corporativo, impulsando su implementación y promoviendo la adopción de mejores prácticas en sostenibilidad.
Comité de Inversiones	Brindan asesoría al Directorio y a la Gerencia General en la evaluación de inversiones e iniciativas estratégicas, así como en el seguimiento de las inversiones realizadas por la compañía.
Comité de Riesgos	Monitorean y gestionan los principales riesgos a los que está expuesta la organización, incluyendo aquellos vinculados a materias primas, así como aspectos financieros, tributarios y legales.
Comité de Talento, Compensaciones y Nómina	Revisan de forma periódica la gestión del talento, incluyendo las estrategias de compensación, políticas y programas dirigidos a los niveles ejecutivos.
Comité de Marketing	Evalúan la estrategia de marketing y analizan la viabilidad de nuevos lanzamientos, el retiro de marcas y la expansión hacia nuevas categorías o mercados.

Nuestra gestión ejecutiva[23]

Nuestra alta dirección está integrada por diez miembros, responsables de liderar la ejecución y la supervisión de los objetivos estratégicos de la compañía. Esta estructura contempla una Gerencia General, tres direcciones país y seis direcciones corporativas, lo que asegura una gestión articulada y alineada con nuestra visión organizacional.

Fabricio Vargas
CEO

VITAPRO

Carlos Quispe*
DIRECTOR DE CATEGORÍA CAMARÓN

Ramiro Larios*
DIRECTOR DE CATEGORÍA PECES

Allan Cooper*
DIRECTOR CORPORATIVO DE ESTRATEGIA Y CREACIÓN DE VALOR

Wagner Vargas
DIRECTOR DE ASESORÍA TÉCNICA

Karla Coronel*
DIRECTORA CORPORATIVA DE SUPPLY CHAIN

Iván Chang
DIRECTOR COMERCIAL

Pablo Leyton*
DIRECTOR CORPORATIVO DE FEED TECHNOLOGY

Martín Williams
DIRECTOR DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS

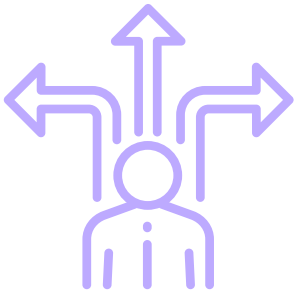
Javier San Miguel
DIRECTOR CORPORATIVO DE FINANZAS Y DDA (DIGITAL, DATA Y ANALÍTICA)

Gabriel Seracchioli*
DIRECTOR CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS Y ASUNTOS CORPORATIVOS

Edward Lazo*
DIRECTOR CORPORATIVO DE OPERACIONES

23 Plana de gestión ejecutiva actual a la fecha de publicación de esta memoria
* Miembros del Comité de Desarrollo Sostenible de Vitapro

Ética y cumplimiento



(GRI 3-3 Ética, cultura empresarial y gobernanza) (GRI 3-3 Monitoreo y cumplimiento regulatorio)
(GRI 2-15) (GRI 2-16) (GRI 2-24) (GRI 2-27)

Durante 2025, registramos un desempeño sólido en cumplimiento normativo, sin casos de infracciones relacionadas con legislación o regulaciones aplicables en materia de calidad, seguridad y ambiente en los países donde operamos. Asimismo, no se presentaron procedimientos, sanciones ni multas vinculadas a libre competencia o actos de corrupción.

Entre nuestros principales lineamientos, aseguramos el estricto cumplimiento de las leyes y regulaciones en todas las jurisdicciones donde tenemos presencia, abarcando ámbitos laborales, ambientales, fiscales y de competencia. Este compromiso se refuerza con la aplicación consistente de nuestras políticas corporativas, las cuales orientan una conducta ética y promueven una gestión responsable en toda la organización.

Nuestros principales lineamientos incluyen:

- Política Corporativa de Ética y Cumplimiento.
- Política Corporativa de Regalos y Atenciones.
- Política Corporativa de Donaciones.
- Política Corporativa de Uso de Información Privilegiada.
- Política Corporativa de Seguridad de la Información.
- Política Corporativa de Libre Competencia.
- Política Corporativa de Prevención de Fraude y Corrupción
- Política Corporativa de Conflicto de Intereses.

Integridad Corporativa

(GRI 2-23)

Actuar con integridad es clave para fortalecer relaciones de confianza y generar vínculos sólidos con nuestros grupos de interés. Por ello, promovemos una gestión basada en la transparencia y el respeto por altos estándares éticos en todas nuestras operaciones.

En esa línea, no toleramos prácticas como la corrupción, el soborno o cualquier forma de competencia desleal, y velamos porque nuestras relaciones comerciales y nuestra cadena de valor se desarrollen bajo principios de responsabilidad y transparencia.

Es por ello que contamos con la Guía de Compromisos Éticos que orienta el comportamiento y las decisiones de nuestros colaboradores. Este documento fomenta, además, un entorno de trabajo basado en la integridad y la honestidad en todos los niveles de la organización.



CON NUESTRA GENTE

Promovemos un entorno laboral basado en el respeto y la confianza, pilares fundamentales en las relaciones entre nuestros colaboradores, quienes impulsan el desarrollo de la compañía. Asimismo, procuramos brindarles un espacio de trabajo seguro y saludable.





CON LA COMPAÑÍA Y SUS ACCIONISTAS

Asumimos el compromiso de actuar con responsabilidad en todo momento, resguardando y fortaleciendo el valor de la compañía.

CON EL ESTADO, SOCIEDAD Y MEDIO AMBIENTE

Nos relacionamos con entidades y funcionarios públicos bajo estrictos estándares éticos, previniendo cualquier práctica de corrupción. Asimismo, actuamos con respeto hacia el entorno en el que operamos, asegurando el cumplimiento riguroso de la normativa vigente en cada país donde desarrollamos nuestras actividades.





CON CLIENTES, CONSUMIDORES, PROVEEDORES Y COMPETIDORES

Promovemos relaciones con clientes, consumidores, proveedores y competidores fundamentadas en el respeto, la transparencia y una visión de largo plazo.

CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y ASOCIACIONES

Aseguramos una comunicación clara y confiable sobre la compañía y sus operaciones, a través de canales oficiales y voceros autorizados, garantizando información precisa y oportuna.





Canal Ético

(GRI 2-26)

En Vitapro promovemos la ética a través de canales diseñados para prevenir y gestionar posibles incumplimientos al Código de Ética. Estos mecanismos permiten a los usuarios reportar situaciones de manera anónima y segura, sin riesgo de represalias, a través de nuestra Línea Ética. Los canales disponibles son:

CENTRAL TELEFÓNICA POR PAÍS:

- PERÚ: 0800-78510
- ECUADOR: 1800-001-163
- CHILE: 800-914-243
- HONDURAS: 504-2235-9286

PÁGINA WEB

- www.lineaeticaalicorp.com



Cuando una denuncia involucra al gerente, esta se canaliza directamente al Comité de Ética Corporativo. En los demás casos, la gestión corresponde al Comité de Ética Local, bajo la supervisión y el seguimiento del comité corporativo.

CAPÍTULO

7



Sobre
este reporte

7.1 CÓMO LEER ESTA MEMORIA

7.2 ANÁLISIS DE MATERIALIDAD

7.3 RELACIONAMIENTO CON GRUPOS DE INTERÉS

Cómo leer esta memoria



(GRI 2-2) (GRI 2-3) (GRI 2-4) (GRI 2-14)

Presentamos la Memoria de Sostenibilidad 2025 de Vitapro, en la que reafirmamos nuestro compromiso con el desarrollo sostenible de nuestras operaciones y las personas con quienes trabajamos en Ecuador, Perú, Honduras y Chile.

En nuestra memoria, elaborada anualmente desde 2017, evidenciamos nuestro desempeño en materia ambiental, social y de gobernanza (ASG), factores clave para la sostenibilidad de nuestro negocio y de interés para nuestras partes interesadas.

La elaboración de esta memoria fue liderada por la Gerencia ESG y Asuntos Corporativos y aprobada por el Comité de Gerencia de la compañía.

Su desarrollo se realizó en referencia a los siguientes marcos de sostenibilidad:

- Estándares Universales del *Global Reporting Initiative* – GRI (versión 2021).
- Estándares Sectoriales GRI para Agricultura, Acuicultura y Pesca (versión 2022 V1.1).
- *Sustainability Accounting Standards Board* - SASB para Productos Agrícolas (versión 2023).

A través de esta memoria, rendimos cuentas de nuestras acciones y resultados en sostenibilidad, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a partir del desarrollo de temas materiales vinculados a los tres pilares de nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad.

Para facilitar la lectura del reporte hemos incluido las siguientes guías:

- Referencias a los estándares GRI y SASB abordados, al inicio de cada sección.
- Se incluyen anexos con los índices de contenido GRI y SASB utilizados, al final del reporte.
- Esta Memoria de Sostenibilidad no cuenta con verificación externa por tercera parte.

Cabe mencionar que no hemos realizado cambios sustanciales en la información correspondiente al periodo anterior, la cual se presenta cuando se hace necesario establecer la comparación. Solo procedimos con un ajuste muy puntual en la data sobre huella de carbono (p. 89).

Análisis de Materialidad



(GRI 3-1) (GRI 3-2)

Contamos con un análisis de doble materialidad elaborado en 2024 acorde con las orientaciones de la GRI, del SASB y de la IFRS *(International Financial Reporting Standard)*, así como otros marcos y estándares de sostenibilidad.

Este análisis permite identificar y priorizar los aspectos más relevantes desde el punto de vista del impacto en el entorno y en grupos de interés, así como en el negocio.

Como resultado de ello, logramos identificar los riesgos y oportunidades asociados a factores externos como el cambio climático, la escasez de recursos, las modificaciones regulatorias y las expectativas de los grupos de interés.

Integramos de igual modo los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) en nuestra estrategia de negocio, en búsqueda de asegurar que la sostenibilidad sea un pilar fundamental para la toma de decisiones.

El análisis de doble materialidad comprendió las siguientes etapas:

1

CONSOLIDACIÓN DE TEMAS POTENCIALES:

A partir de un análisis de información interna, sectorial (nacional e internacional), de tendencias y estándares internacionales de sostenibilidad, construimos un listado de 27 temas potencialmente materiales.

2

CARACTERIZACIÓN DE IMPACTOS, RIESGOS Y OPORTUNIDADES:

Una vez identificados los temas potencialmente materiales, llevamos a cabo un proceso de caracterización de impactos potenciales, reales, directos e indirectos, así como de riesgos y oportunidades asociados a cada uno de los temas.

3

VALORACIÓN INTERNA (RIESGOS Y OPORTUNIDADES):

Identificamos 37 riesgos alineados a 27 temas potenciales, evaluados según flujo de caja, EBITDA, financiamiento y probabilidad de ocurrencia. Todo esto en cumplimiento de los requisitos de la NIIF S1 e IFRS.

4

VALORACIÓN INTERNA (IMPACTOS):

Realizamos sesiones de trabajo con distintos equipos para evaluar los impactos potenciales y reales, considerando criterios de alcance, probabilidad, escala y remediación.

5

CONSULTA A LOS GRUPOS DE INTERÉS:

En cumplimiento del principio de involucramiento de grupos de interés, los temas identificados deben ser evaluados por colaboradores, clientes, proveedores y comunidades. Esta actividad está en proceso de realización.

Inventario de Temas de Sostenibilidad Materiales



DOBLEMENTE MATERIALES

15 Trazabilidad y responsabilidad de ingredientes.

18 Generación de valor para los clientes.



MATERIALIDAD FINANCIERA

11 Monitoreo y cumplimiento regulatorio.



MATERIALIDAD DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL

1 Nutrición y seguridad alimentaria.

2 Calidad e inocuidad de los alimentos.

4 Atracción y fidelización del talento humano.

10 Ética, cultura empresarial y gobernanza

14 Eficiencia y excelencia operacional.

16 Abastecimiento responsable.

17 Gobierno de datos y seguridad de la información

19 Transformación tecnológica, innovación y desarrollo (I+D).

21 Emisiones

27 Protección de la biodiversidad e impactos en ecosistemas acuáticos.

Manejo responsable de residuos industriales



GESTIÓN CONTINUA

12 Competitividad y desempeño económico.

20 Adaptación al clima y resiliencia

24 Materiales de embalaje y economía circular

3 Diversidad, igualdad de oportunidades y no discriminación.

Salud y Seguridad Ocupacional

Relacionamiento con grupos de interés

(GRI 2-29)

Atendemos las necesidades y expectativas de nuestros grupos de interés y trabajamos juntos por el desarrollo de la acuicultura. Para asegurarnos de que estas relaciones sean de mutuo beneficio, generamos estrategias y mecanismos de retroalimentación por cada nivel establecido.

ACCIONISTAS

Los accionistas son los representantes del Grupo Alicorp, corporación que nos respalda. Su rol trasciende la propiedad para impulsar nuestra gobernanza, alinear la visión corporativa con la creación de valor sostenible y asegurar el cumplimiento de los más altos estándares de desempeño.

GREMIOS Y AUTORIDADES

Cumplimos proactivamente con los requerimientos regulatorios de autoridades y gremios del sector, y colaboramos estrechamente con asociaciones acuícolas en investigación, innovación y desarrollo de la industria.

COLABORADORES

Mantenemos relaciones cercanas con nuestros colaboradores a través de nuestros canales de comunicación interna y los business partner de recursos humanos en todas nuestras operaciones.

COMUNIDAD

Estrechamos lazos de confianza con los actores de las comunidades donde operamos. Nos relacionamos a través de los líderes de las plantas y nuestros equipos de desarrollo sostenible y relaciones comunitarias.

PROVEEDORES

Sostenemos vínculos comerciales mediante nuestra área de compras y áreas usuarias de los diversos bienes y servicios que adquirimos

CLIENTES

Contamos con canales directos de atención, así como la gestión personalizada de nuestros equipos comerciales y asesores técnicos.

CAPÍTULO 8



Anexos e índices

8.1 ANEXOS

8.2 ÍNDICE DE CONTENIDOS GRI

8.3 ÍNDICE SASB

Anexos

Prestaciones y beneficios laborales

(GRI 401-2)



- Horarios flexibles y modalidades de trabajo remoto para favorecer el equilibrio vida-trabajo.
- Licencias extendidas por paternidad y adopción; esta última con 90 días, equiparándola a la licencia por maternidad sin distinción de género.
- Reconocimiento de uniones de hecho, incluidas las parejas del mismo sexo.
- Extensión del seguro de salud a parejas del mismo sexo, incluso en países donde la unión civil no está legalmente reconocida.

Número de contratistas

(GRI 2-8) (FB-RN-000.B)



La contratación de contratistas en nuestras plantas depende del número y alcance de los proyectos en ejecución. Por ello, se gestiona de manera descentralizada por cada área usuaria y medimos el promedio de contratistas que ha ingresado a planta de manera mensual.

N° DE CONTRATISTAS EN PLANTA DURANTE 2025

	ECUADOR	PERÚ	HONDURAS	CHILE
Promedio de contratistas x mes	1,191	249	264	150
Actividades	Mantenimiento / limpieza, estiba, ingeniería, transporte. Nota: En Perú no se incluye transporte.			

Desempeño en SSO

(GRI 403-9) (FB-AG-320a.1)

Para el 2025[24], registramos los siguientes resultados en los indicadores gestionados:

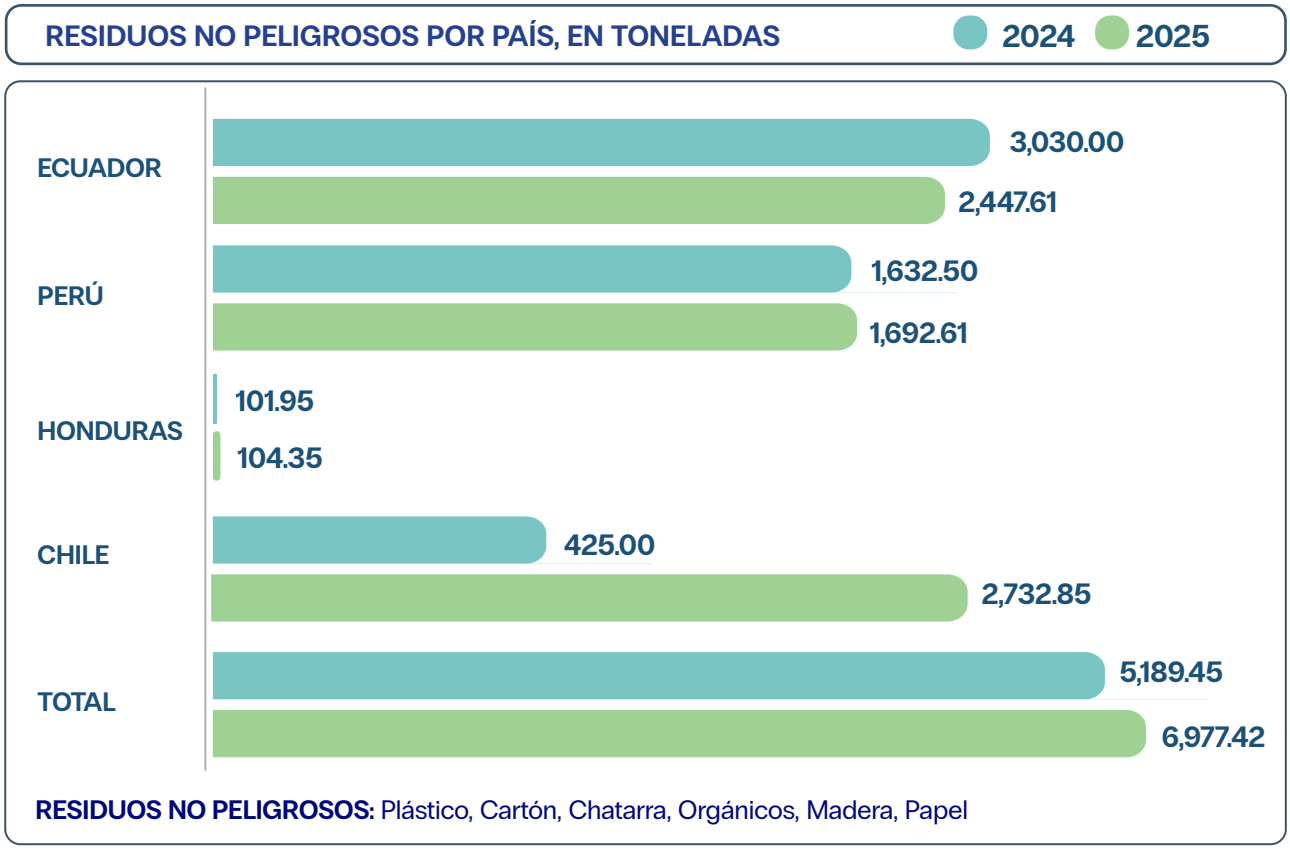
INDICADOR*	COLABORADORES	CONTRATISTAS
N° total de fatalidades	0	0
N° total de lesiones	3	3
N° de accidentes registrables	3	2
N° de enfermedades registrables	2	0
Total de horas trabajadas	2,582,956.63	1,562,740.00
Tasa de incidentes registrables (TRIR)	0.39	0.26
Tasa de fatalidad	0	0

24 Todas las tasas divulgadas se han calculado por cada 200,000 horas trabajadas.

Volumen de residuos generados

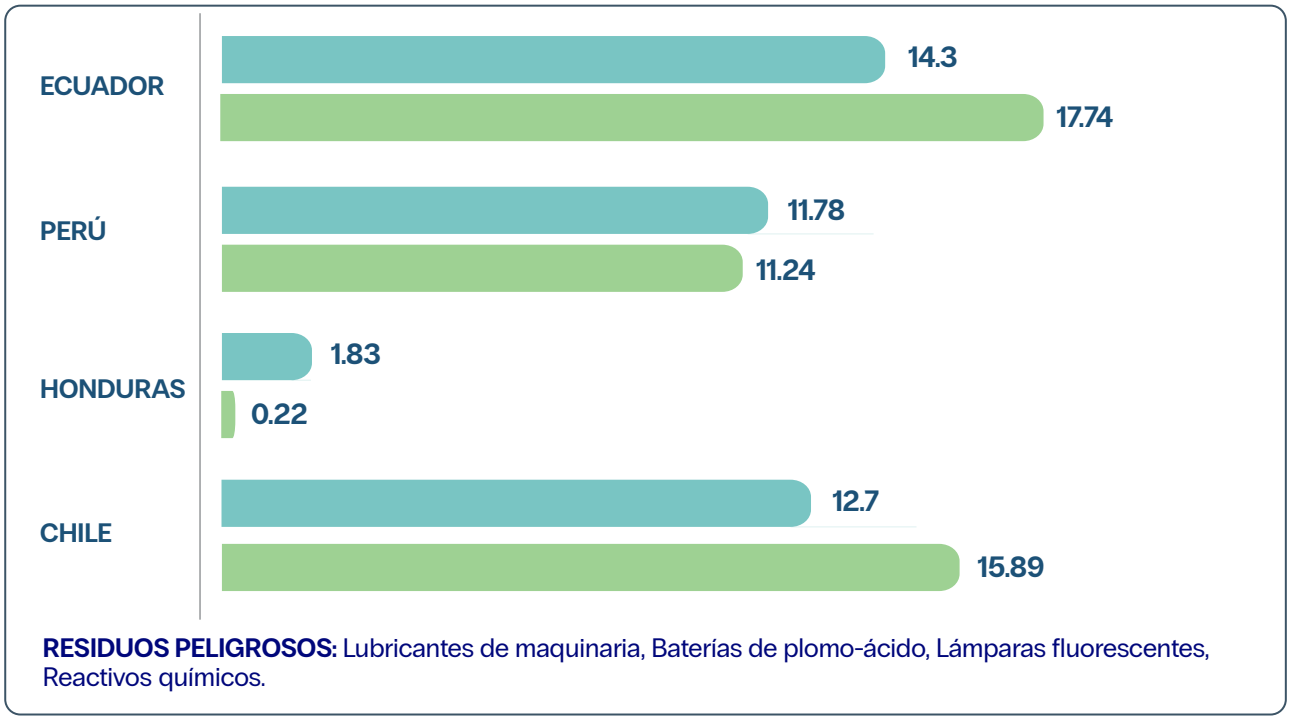
(GRI 306-1)

RESIDUOS NO PELIGROSOS POR PAÍS, EN TONELADAS



RESIDUOS NO PELIGROSOS: Plástico, Cartón, Chatarra, Orgánicos, Madera, Papel

RESIDUOS PELIGROSOS POR PAÍS, EN TONELADAS



RESIDUOS PELIGROSOS: Lubricantes de maquinaria, Baterías de plomo-ácido, Lámparas fluorescentes, Reactivos químicos.

Gestión de envases y materiales

(GRI 301-3)

NOTA METODOLÓGICA SOBRE PROPORCIÓN DE SACOS RECUPERADOS

Vitapro

La proporción de sacos recuperados expresa qué parte del total de empaques plásticos comprendidos en el alcance de cada geografía fue valorizada, mediante reciclaje o reutilización, durante el periodo 2025. El indicador se calcula dividiendo el peso de los sacos recuperados entre el peso total de sacos del alcance correspondiente. Todos los pesos se determinan mediante pesaje directo y se expresan en toneladas. **El alcance y el mecanismo de valorización difieren según la operación:**

Ecuador

Perú

El indicador comprende los sacos de materias primas que ingresan a nuestras plantas. El total de sacos se determina a partir de los registros de compra, mientras que los sacos recuperados corresponden a aquellos entregados a gestores ambientales autorizados (Ecuador) o empresas recicladoras (Perú), cuyo peso se sustenta en los certificados emitidos por dichas entidades. Esta información se consolida mensualmente por cada operación.

Honduras

El indicador comprende los sacos de materias primas y de producto terminado. Dada la condición de zona libre de la operación, la normativa aduanera exige que todo material de desecho salga de planta facturado; bajo este marco, los sacos vacíos se almacenan, se pesan en planta y se venden a terceros para su reutilización. Los sacos recuperados corresponden al peso vendido, sustentado en el pesaje directo y las facturas de venta registradas en SAP.

Chile

El indicador comprende los maxisacos de polipropileno de producto terminado recuperados mediante logística inversa. Los maxisacos despachados a los centros de cultivo permanecen en la embarcación durante la descarga y retornan vía marítima a puerto, donde son retirados por un gestor autorizado con resolución sanitaria que los transforma en pellets de plástico reciclado. Cada retiro se pesa en nuestra planta y se documenta mediante certificados de disposición final que detallan fecha, punto de recolección, material y peso. El total de sacos corresponde al peso de los empaques despachados, calculado a partir de la base de despachos, convirtiendo el tonelaje de alimento a unidades de empaque según formato y multiplicando cada unidad por su peso verificado en planta.

Huella de carbono por alcance

(GRI 305-1) (GRI 305-2) (GRI 305-3) (FB-AG-110a.1)

ALCANCE 1: EMISIONES DIRECTAS DE GEI GENERADAS POR LAS OPERACIONES PROPIAS, EN tCO_2e

PAÍS	2023	2024	2025
PERÚ	9,225	7,801	7,025
HONDURAS	949	792	606
ECUADOR	8,993	17,943	33,748
CHILE	711	3,988	3,326

ALCANCE 2: EMISIONES INDIRECTAS PRO CONSUMO DE ELECTRICIDAD COMPRADA, EN tCO_2e

PAÍS	2023	2024	2025
PERÚ	4,844	4,253	4,565
HONDURAS	3,179	2,124	2,227
ECUADOR	3,987	9,391	12,418
CHILE[25]	3,914	-	-

ALCANCE 3: OTRAS EMISIONES INDIRECTAS EN LA CADENA DE VALOR, EN tCO_2e

PAÍS	2023	2024	2025
PERÚ	507,608	529,680	473,412
HONDURAS	120,000	79,343	56,809
ECUADOR	823,819	844,637	1,281,530
CHILE	341,476	258,812	352,888

25 En Chile se ha utilizado electricidad con certificación I-REC (International Renewable Energy Certificate), lo que permite contabilizar esa porción como libre de emisiones bajo el enfoque basado en el mercado.

PRECISIONES METODOLÓGICAS

- **Gases incluidos en el cálculo:**

  CO_2, CH_4, N_2O, HFC, PFC, SF_6 y NF_3.

- **Emisiones biogénicas:**

  Registramos 1.847 tCO_2e clasificadas como “fuera de alcance” (emisiones biogénicas u otras fuentes no incluidas en los Alcances 1, 2 o 3), registradas en la operación de Chile.

- **Año base:**

  2022, seleccionado conforme al GHG Protocol como primer periodo con datos primarios validados y cobertura operativa completa, garantizando trazabilidad y consistencia para el seguimiento de nuestra huella de carbono de Vitapro.

- **Factores de emisión:**

  Del Departamento Británico de Alimentos y Asuntos Rurales (DEFRA por sus siglas en inglés) y del Ministerio de Energía de Chile para del Sistema Eléctrico Nacional (SEN) y Sistema Eléctrico de Aysén (SEA), en sus versiones más actualizadas.

- **Marco utilizado:**

  Estándar Corporativo de Contabilidad y Reportes, del Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GHG).

Resultados del Análisis de Ciclo de Vida (ACV)

ACV DEL ALIMENTO BALANCEADO PRODUCIDO

Nicovita | **2.35 CO_2** | **EMITIDO POR CADA 1KG DE ALIMENTO BALANCEADO PRODUCIDO.**

CATEGORÍA	VALOR	UNIDAD
Cambio climático - Total	2.35	kg CO_2 eq
Cambio climático - Biogénico	0.11	kg CO_2 eq
Cambio climático - Fósil	0.46	kg CO_2 eq
Cambio climático - Uso de la tierra y Cambio en el uso de la tierra	1.78	kg CO_2 eq

Salmofood | **1.81 CO_2** | **EMITIDO POR CADA 1KG DE ALIMENTO BALANCEADO PRODUCIDO.**

CATEGORÍA	VALOR	UNIDAD
Cambio climático - Total	1.81	kg CO_2 eq
Cambio climático - Biogénico	7.95×10^{-3}	kg CO_2 eq
Cambio climático - Fósil	0.97	kg CO_2 eq
Cambio climático - Uso de la tierra y Cambio en el uso de la tierra	0.83	kg CO_2 eq

Gestión de la energía

(GRI 302-1) (FB-AG-130a.1)

CONSUMO OPERATIVO DE ENERGÍA POR TIPO DE FUENTE, EN GJ

	FUENTES NO RENOVABLES	FUENTES RENOVABLES	ELECTRICIDAD EN LA RED	CALEFACCIÓN Y VAPOR
ECUADOR	511,257.13	0	276,639.41	470,737.50
PERÚ	123,785.06	0	108,430.67	92,334.00
HONDURAS	7,675.20	0	12,867.70	6,155.34
CHILE	44,093.69	290,330.39	RENOVABLE[26]	0
TOTAL	686,811.07	290,330.39	397,937.99	569,226.84

FUENTES RENOVABLES
14.93%

ELECTRICIDAD EN LA RED
23.98%

ECUADOR TOTAL DE CONSUMO OPERATIVO
1,258,634.04 GJ

PERÚ TOTAL DE CONSUMO OPERATIVO
324,549.73 GJ

HONDURAS TOTAL DE CONSUMO OPERATIVO
26,698.45 GJ

CHILE TOTAL DE CONSUMO OPERATIVO
334,424.08 GJ

TOTAL DE CONSUMO OPERATIVO DE ENERGÍA
1,944,306.29 GJ

26 En Chile se ha utilizado **electricidad** con certificación I-REC (International Renewable Energy Certificate), lo que permite contabilizar ese consumo dentro de fuentes renovables. Por otro lado, el consumo de **vapor** equivale a la suma de combustible líquido alternativo (no renovable) y biomasa (renovable), data previamente considerada en los respectivos ítems. Para evitar el solapamiento, en ambos casos se ha contabilizado solo una vez.

Gestión del agua

(GRI 303-1) (FB-AG-140 a.1)

EXTRACCIÓN, VERTIDO Y CONSUMO DE AGUA, EN MEGALITROS (MILES DE M³)

	EXTRACCIÓN	VERTIDO	CONSUMO
ECUADOR	506.15	14.40	491.75
PERÚ	88.36	9.07	79.29
HONDURAS	14.919	9.81060	5.1084
CHILE	76.14	17.34	58.80
TOTAL	685.569	50.6206	634.9484

INDICADORES DE ESTRÉS HÍDRICO

Alcance

Evaluamos nuestras cuatro geografías de operación mediante Aqueduct, el Atlas de Riesgos del Agua del World Resources Institute (WRI). Esta herramienta clasifica a 4 de nuestras 5 operaciones en Perú con niveles de estrés hídrico significativo; mientras que Ecuador, Honduras y Chile no presentan esta condición.

Niveles de estrés hídrico en Perú

Extremadamente alto (>80%)	Planta Nicovita Trujillo, donde se produce alimento balanceado para camarones.
	CEA Trujillo, enfocado en evaluación de pruebas de consumo alimenticio.
	CEA Lima, enfocado en evaluación de pruebas de consumo alimenticio.
Alto (40-80%)	CEA Tumbes, enfocado en evaluación de fórmulas e insumos en cultivos y pruebas de *benchmarking*.

Extracción

El agua extraída en las ubicaciones con estrés hídrico significativo en Perú representa el 12.91% respecto del total extraído.

Consumo

El agua consumida en las ubicaciones con estrés hídrico significativo en Perú representa el 12.49% respecto del total consumido.

Riesgos y oportunidades de ingredientes vegetales frente al cambio climático

(FB-AG-440a.1)

CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

- Vitapro, como empresa del sector aquafeed, no siembra ningún cultivo. Sin embargo, cuenta con proveedores de materia prima vegetal para la elaboración del alimento balanceado tanto para camarón como para salmón.
- La soya y el trigo son las materias primas vegetales de mayor relevancia frente al cambio climático, la descripción de impactos, riesgos y oportunidades (IROs) se enfoca en estas dos.
- Vitapro no cuenta con escenarios climáticos para el abordaje de IROs sobre sus materias primas vegetales. En su lugar, ha desarrollado un Análisis de Ciclo de Vida del alimento balanceado que produce, sobre el cual se reporta a continuación.

Vitapro: Impactos y Riesgos

SOYA



Los derivados de soya se identifican como uno de los mayores contribuyentes al Potencial de Calentamiento Global (GWP), principalmente por su vínculo con la deforestación y el cambio en el uso del suelo. Este efecto es más relevante en los alimentos para camarón, cuya formulación incluye cerca de un 40 % de derivados de soya.

TRIGO



El trigo se posiciona como el principal contribuyente al indicador de consumo de agua (AWARE). Este indicador mide el volumen de agua consumida, así como evalúa la disponibilidad hídrica en las cuencas de origen, reflejando el grado de estrés hídrico asociado al cultivo y procesamiento del grano. El trigo adquirido de Estados Unidos y Honduras proviene de regiones con mayor estrés hídrico y uso intensivo de riego, aumentando considerablemente su impacto.

Vitapro: Oportunidades

Vitapro tiene la oportunidad de reducir la huella ambiental de sus alimentos de camarón y salmón implementando acciones estratégicas en su cadena de suministro y operaciones:

- Trabajar directamente con proveedores de trigo y soya para obtener información primaria, lo que permitirá contar con datos reales y reducir significativamente la incertidumbre en los resultados, logrando mediciones más representativas de GWP y AWARE.
- Priorizar proveedores con prácticas agrícolas sustentables que integren eficiencia energética e hídrica.
- Avanzar hacia el uso de electricidad 100% renovable en planta mediante contratos certificados (como I-REC) o autogeneración.
- Optimizar las rutas de transporte, foco en Perú, para disminuir el consumo de combustibles fósiles.

Geografías: Impactos y Riesgos

Nicovita

- Ecuador
- Perú
- Honduras

SOYA	El trigo y los derivados de soya destacan por su contribución a la Acidificación y Eutrofización marina, terrestre y de agua dulce debido al uso de fertilizantes, emisiones durante el cultivo y efluentes en el procesamiento.	Los derivados de soya son relevantes en el **Agotamiento de la capa de ozono y en el Uso de recursos fósiles y metales y minerales**, por el consumo de combustibles fósiles y químicos en sus ciclos de vida. También destacan como principal contribuyente al **Uso de suelo**, dada su relación con la deforestación y la gran superficie de cultivo que requiere.
TRIGO		

Salmofood

- Chile

SOYA	El concentrado proteico de soya destaca como principal contribuyente al **Uso de recursos fósiles**, por su procesamiento.
OTROS (RAPS)	El aceite de raps es relevante en **Acidificación y Eutrofización.**

ÍNDICE DE CONTENIDOS GRI

Declaración de uso	Vitapro ha elaborado su Memoria de Sostenibilidad 2025 con referencia a los Estándares GRI para el periodo comprendido entre el 01 de enero y el 31 de diciembre del 2025.
GRI 1 usado	GRI 1: Fundamentos 2021
Estándares Sectoriales GRI aplicables	GRI 13: Sectores Agricultura, Acuicultura y Pesca 2022

ESTÁNDAR GRI / OTRA FUENTE	CONTENIDO	UBICACIÓN # DE PÁGINA	Requisitos para la omisión	Referencia Estándar Sectorial
CONTENIDOS GENERALES				
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-1 Detalles organizacionales	12-13, 18		
	2-2 Entidades incluidas en el reporte de sostenibilidad de la organización	112		
	2-3 Período de reporte, frecuencia y punto de contacto	112, 135		
	2-4 Actualización de información	112		
	2-5 Verificación externa	Esta memoria no cuenta con verificación externa		
	2-6 Actividades, cadena de valor y otras relaciones comerciales	15-17, 19, 36-38		
	2-7 Empleados	52		
	2-8 Trabajadores que no son empleados	119	Información no disponible	
	2-9 Estructura y composición de la gobernanza	102-104		
	2-10 Designación y selección del máximo órgano de gobierno	103		
	2-11 Presidente del máximo órgano de gobierno	102		
	2-12 Función del máximo órgano de gobierno en la supervisión de la gestión de los impactos	23, 102		
	2-13 Delegación de la responsabilidad de gestión de los impactos	23, 104		
	2-14 Función del máximo órgano de gobierno en la presentación de informes de sostenibilidad	112		
	2-15 Conflictos de interés	102, 106		
	2-16 Comunicación de inquietudes críticas	106		
	2-17 Conocimientos colectivos del máximo órgano de gobierno	104		
	2-18 Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno	103		
	2-19 Políticas de remuneración	-	Confidencial. Su divulgación brindaría información sensible a los competidores.	
	2-20 Proceso para determinar la remuneración	-		
	2-21 Ratio de compensación total anual	-		
	2-22 Declaración sobre la estrategia de desarrollo sostenible	6-7, 20-22		

ESTÁNDAR GRI / OTRA FUENTE	CONTENIDO	UBICACIÓN # DE PÁGINA	Requisitos para la omisión	Referencia Estándar Sectorial
GRI 2: Contenidos Generales 2021	2-23 Compromisos y políticas	106		
	2-24 Incorporación de los compromisos y políticas	106		
	2-25 Procesos para remediar los impactos negativos	81		
	2-26 Mecanismos para solicitar asesoramiento y plantear inquietudes	109		
	2-27 Cumplimiento de la legislación y las normativas	106		
	2-28 Afiliación a asociaciones	74		
	2-29 Enfoque de la participación de los grupos de interés	115		
	2-30 Convenios de negociación colectiva	-	No procede. Solo las operaciones en Chile cuentan con convenios de negociación colectiva y sindicatos.	
TEMAS MATERIALES				
GRI 3: Temas materiales 2021	3-1 Proceso de determinación de los temas materiales	113		
	3-2 Lista de temas materiales	114		
TEMAS DOBLEMENTE MATERIALES				
TRAZABILIDAD Y RESPONSABILIDAD DE INGREDIENTES				
GRI 3: Temas Materiales 2022	3-3 Gestión de temas materiales	77-78		13.23.1 13.23.3 13.23.4
GENERACIÓN DE VALOR PARA LOS CLIENTES				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	60-65		
TEMAS DE MATERIALIDAD FINANCIERA				
MONITOREO Y CUMPLIMIENTO REGULATORIO				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	106-107		
TEMAS DE MATERIALIDAD DE IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL				
NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	28-35		13.9.1 13.9.2
GRI 413: Comunidades locales 2016	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo	80-81		13.12.2

ESTÁNDAR GRI / OTRA FUENTE	CONTENIDO	UBICACIÓN # DE PÁGINA	Requisitos para la omisión	Referencia Estándar Sectorial
CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	49-50, 70		13.10.1 13.10.4
ATRACCIÓN Y FIDELIZACIÓN DEL TALENTO HUMANO				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	51-53		
GRI 401: Empleo 2016	401-2 Prestaciones para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	118		
ÉTICA, CULTURA EMPRESARIAL Y GOBERNANZA				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	102, 106		
EFICIENCIA Y EXCELENCIA OPERACIONAL				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	93		13.7.1
GRI 302: Energía 2016	302-1 Consumo de energía dentro de la organización	89		
	302-4 Reducción del consumo energético	89		
GRI 303: Agua y efluentes 2018	303-1 Interacción con el agua como recurso compartido	93, 126		13.7.2
	303-2 Gestión de los impactos relacionados con el vertido de agua	93		13.7.3
	303-3 Extracción de agua	126		13.7.4
	303-4 Vertidos de agua	93		13.7.5
	303-5 Consumo de agua	93		13.7.6
ABASTECIMIENTO RESPONSABLE				
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	3-3 Gestión de temas materiales	70-76		13.4.3
TRANSFORMACIÓN TECNOLÓGICA, INNOVACIÓN Y DESARROLLO (I+D)				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	44-49, 66-69		
EMISIONES				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	88-91		13.1.1

ESTÁNDAR GRI / OTRA FUENTE	CONTENIDO	UBICACIÓN # DE PÁGINA	Requisitos para la omisión	Referencia Estándar Sectorial
GRI 305: Emisiones 2016	305-1 Emisiones directas de GEI (alcance 1)	122-123		13.1.2
	305-2 Emisiones indirectas de GEI asociadas a la energía (alcance 2)	122-123		13.1.3
	305-3 Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	122-123		13.1.4
	305-4 Intensidad de las emisiones de GEI	89, 91		13.1.5
	305-5 Reducción de las emisiones de GEI	91		13.1.6
PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD E IMPACTOS EN ECOSISTEMAS ACUÁTICOS				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	84		13.3.1 13.3.10
GRI 101: Biodiversidad 2024	101-4 Identificación de los impactos sobre la biodiversidad	75-76, 84-87		13.3.5
MANEJO RESPONSABLE DE RESIDUOS INDUSTRIALES				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	98		
GRI 306: Residuos 2020	306-1 Generación de residuos e impactos significativos relacionados con los residuos	98		13.8.2
	306-2 Gestión de impactos significativos relacionados con los residuos	98-99		13.8.3
	306-3 Residuos generados	98, 120		13.8.4
	306-4 Residuos no destinados a eliminación	98		13.8.5
	306-5 Residuos destinados a eliminación	98		13.8.6
TEMAS DE GESTIÓN CONTINUA				
ADAPTACIÓN AL CLIMA Y RESILIENCIA				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	88		13.2.1
GRI 201: Desempeño Económico 2016	201-2 Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático	91		13.2.2
MATERIALES DE EMBALAJE Y ECONOMÍA CIRCULAR				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	94-97		
GRI 301: Materiales 2016	301-3 Productos y materiales de envasado recuperados	96		

ESTÁNDAR GRI / OTRA FUENTE	CONTENIDO	UBICACIÓN # DE PÁGINA	Requisitos para la omisión	Referencia Estándar Sectorial
DIVERSIDAD, IGUALDAD DE OPORTUNIDADES Y NO DISCRIMINACIÓN				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	53-55		
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades 2016	405-1 Diversidad de órganos de gobierno y empleados	54		13.15.2
SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL				
GRI 3: Temas Materiales 2021	3-3 Gestión de temas materiales	56-57		13.19.1
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo 2018	403-1 Sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	56		13.19.2
	403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos e investigación de incidentes	56		13.19.3
	403-3 Servicios de salud en el trabajo	57		13.19.4
	403-5 Formación de trabajadores sobre salud y seguridad en el trabajo	57		13.19.6
	403-8 Cobertura del sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo	56		13.19.9
	403-9 Lesiones por accidente laboral	57, 119		13.19.10

ÍNDICE SASB

AGRICULTURAL PRODUCTS / PRODUCTOS AGRÍCOLAS

TEMA	CÓDIGO	MÉTRICA	UBICACIÓN
Emisión de gases de efecto invernadero	FB-AG-110a.1	Emisiones brutas globales de alcance 1	122
	FB-AG-110a.2	Análisis de la estrategia o el plan a corto y largo plazo para gestionar las emisiones de alcance 1, los objetivos de reducción de emisiones y un análisis del cumplimiento de dichos objetivos	89-90, 92
Gestión de la energía	FB-AG-130a.1	(1) Energía operativa consumida, (2) porcentaje de electricidad de la red, (3) porcentaje de renovables	125
Gestión del agua	FB-AG-140a.1	(1) Total de agua extraída, (2) total de agua consumida, porcentaje de cada una en regiones con un estrés hídrico inicial alto o extremadamente alto	93, 124
	FB-AG-140a.2	Descripción de los riesgos asociados a la gestión del agua y análisis de las estrategias y prácticas implementadas para mitigarlos	93
	FB-AG-140a.3	Número de casos de incumplimiento relacionados con los permisos, las normas y la normativa sobre la calidad del agua	93
Seguridad alimentaria	FB-AG-250a.2	Porcentaje de productos agrícolas procedentes de proveedores certificados por un programa de certificación de seguridad alimentaria reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)	75
Salud y seguridad en el trabajo	FB-AG-320a.1	(1) Total recordable incident rate (TRIR), (2) fatality rate, and (3) near miss frequency rate (NMFR) for (a) direct employees and (b) contract employees	57, 119
Nota:	Omisión por confidencialidad del NMFR. La tasa de frecuencia de casi accidentes se mide y monitorea internamente como parte de nuestro sistema de gestión de SSO, pero no se divulga públicamente por tratarse de información sensible desde el punto de vista competitivo. Se reporta el TRIR y la tasa de fatalidad desagregadas por empleados directos y contratistas en la sección de Anexos.		
Impactos ambientales y sociales de la cadena de suministro de ingredientes	FB-AG-430a.1	(1) Porcentaje de productos agrícolas adquiridos que cuentan con la certificación de una norma medioambiental o social independiente, y (2) porcentajes por norma	75
	FB-AG-430a.3	Análisis de la estrategia para gestionar los riesgos medioambientales y sociales derivados de los cultivos por contrato y el abastecimiento de materias primas	70-76
Suministro de ingredientes	FB-AG-440a.1	Identificación de los principales cultivos y descripción de los riesgos y oportunidades que plantea el cambio climático	91, 127
Métricas de la actividad	FB-AG-000.B	Número de instalaciones de procesamiento	18

RESTAURANTS / RESTAURANTES

TEMA	CÓDIGO	MÉTRICA	UBICACIÓN
Métricas de la actividad	FB-RN-000.B	Número de empleados en (1) establecimientos propios y (2) franquicias	119
Nota:	Información sobre contratistas no disponible		

FOOD RETAILERS & DISTRIBUTORS / RETILERS DE ALIMENTOS Y DISTRIBUIDORES

TEMA	CÓDIGO	MÉTRICA	UBICACIÓN
Gestión de los impactos ambientales y sociales en la cadena de suministro	FB-FR-430a.4	Análisis de estrategias para reducir el impacto ambiental de los envases	94-97

(GRI 2-3)

UBICACIÓN DE OFICINAS:

Ecuador:
Av. De las Américas N° 406 - Guayaquil.

Perú:
Av. 28 de Julio 1150, Miraflores – Lima & Av. Panamericana Norte s/n – Tumbes.

Honduras:
Kilometro 52, carretera que conduce de San Pedro Sula a Tegucigalpa, C.A-5.

Chile:
Benavente N° 550 Of. 8-A Puerto Montt.

CONTACTO:

Ext_Reporting@vitapro.com.ec

VITAPRO