

Corporación Pesquera Inca S.A.C

Memoria Anual 2012

## INDICE

Declaración de responsabilidad

Capitulo 1. Corporación Pesquera Inca S.A.C	02
Administración	02
Reseña de la empresa	06
Recursos humanos	08
Control de calidad y certificaciones	08
Panorama del sector	10
Historia de la industria Peruana de pesca anchovetera	11
Oferta y demanda de la harina y aceite de pescado	11
Descripción de principales actividades	14
Pesca propia	14
Oferta anchoveta por parte de terceros	15
Planta de procesamiento	15
Procesamiento de harina de pescado	17
Procesamiento de aceite de pescado	18
Áreas del negocio	18
Medio Ambiente	20
Nuestro compromiso con la responsabilidad social	21
Resumen del año	22
Capitulo 2. Estados Financieros Auditados	24
Capitulo 3. Información General del Emisor	26

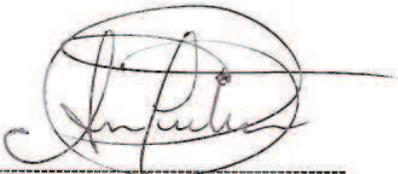
## ANEXOS

Anexo Nro. 1: Cuestionario de buen Gobierno Corporativo

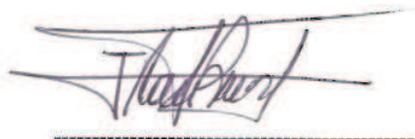
Anexo Nro. 2: Estados Financieros Auditados

## DECLARACION DE RESPONSABILIDAD

El presente documento contiene información veraz y suficiente respecto al desarrollo del negocio de Corporación Pesquera Inca SAC durante el año 2012 Sin perjuicio de la responsabilidad que compete al emisor, los firmantes se hacen responsables por su contenido conforme a los dispositivos legales aplicables



Angel Chiri Gutierrez  
Gerente de Finanzas  
Corporación Pesquera Inca S.A.C.



Martin Ruiz  
Contador General  
Corporación Pesquera Inca S.A.C.

## Capítulo 1

Corporación Pesquera Inca S.A.C

### Administración

La empresa COPEINCA SAC al ser una sociedad anónima cerrada no cuenta con directorio, por lo que a continuación se presentaran los principales funcionarios:

**Cuadro 1. Principales Funcionarios**

Nombre	Cargo
Pablo Trapunsky	Gerente General
Giuliana Cavassa	Gerente Legal
Carlos Cipra	Contralor
Angel Chiri	Gerente de Finanzas
	Gerente de Logística
Douglas Buchelli	Gerente de Producción
Nathalie Mas	Gerente de RR.HH
Francesca Carnesella	Gerente de Asuntos Corporativos
Diego Cateriano	Gerente de Flota

A continuación se presenta una reseña de los principales funcionarios mencionados:

#### **Pablo Trapunsky**

##### **Gerente General**

El Sr. Trapunsky es Ingeniero Mecánico con especialización en Sistemas de Producción, Materiales y Robótica de la Universidad Technion, Israel. Posee una amplia experiencia en compañías multinacionales en el Perú y el extranjero, enfocada principalmente en proyectos de ventas técnicas, supervisión en construcción, puesta en marcha de plantas y equipos, entrenamiento de personal y servicios de asesoramiento técnico. También ha estado involucrado en otros procesos industriales tales como generación de energía, la industria azucarera, plantas de gas, refinerías de petróleo y la producción de harina de pescado. En COPEINCA, como Gerente de Operaciones y Gerente General Adjunto, ha administrado todas nuestras operaciones, tales como la extracción, la producción, la logística, las ventas, los envíos, la seguridad, la calidad, el mantenimiento y otros proyectos. Fue nombrado Gerente General en el año 2011.

#### **Clemencia Barreto**

##### **Gerente de Logística**

La Sra. Barreto obtuvo el grado de Ingeniero Industrial de la Universidad de Lima y se especializa en cadenas de abastecimiento y manejo de procesos logísticos. Tiene experiencia en gestión de proveedores a nivel internacional, implementación y manejo de redes de distribución global, comercio exterior, y tratados internacionales. Hasta el 2007 era la gerente responsable del departamento de compras corporativas en la multinacional Belcorp S.A., una corporación peruana dedicada a la industria de belleza y cosméticos.

**Douglas Buchelli****Gerente de Producción**

El Sr. Buchelli obtuvo el grado de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Agraria La Molina, Perú, cuenta con estudios de especialización en competencias de gestión directivas en la Universidad de Piura, actualmente cursa un Magíster en Administración de Empresas en la UPC. Cuenta con una sólida y amplia experiencia de 21 años en el área de Producción, antes de formar parte del equipo de COPEINCA, el Sr. Buchelli trabajó en diversas empresas, entre ellas, Agroindustria Backus y Avinka S.A. Ingresó a COPEINCA en el año 2004 como Superintendente de Planta en Chimbote, fue transferido a las sedes de Bayóvar y Chancay, y fue ascendido a su cargo actual en el año 2007.

**Francesca Carnesella****Gerente de Asuntos Corporativos**

La Srta. Carnesella es economista de la Universidad del Pacífico con una maestría en administración de empresas de la Universidad de Piura y estudios de postgrado en comunicaciones en la Pontificia Universidad Católica del Perú. Posee una vasta experiencia en las áreas de imagen corporativa, comunicaciones, administración pública, y relaciones institucionales. Ella se ha desempeñado como asesora del Ministro de Economía y Finanzas, Ministro de Energía y Minas, Presidente de la Comisión de Promoción de la Inversión Privada, y fue nombrada Directora de Relaciones Públicas y Comunicaciones del BBVA Banco Continental y Gerente de la Fundación BBVA, así como Directora de Imagen Corporativa y Relaciones Públicas de TIM Perú (ahora Claro).

**Angel Chiri Gutierrez****Gerente de Finanzas**

El Sr. Chiri obtuvo el grado de Bachiller en Economía en la Pontificia Universidad Católica del Perú y una maestría en administración de empresas en la Universidad de ESADE Business School en España. Cuenta con una amplia experiencia en finanzas corporativas, banca y asesorías financieras en diversos rubros, incluyendo energía, infraestructura, agro-exportación, pesquería, inmobiliario, entre otros. En los últimos años ha laborado previamente en organizaciones como BBVA en España y Perú y el Banco Internacional del Perú - Interbank.

**Diego Cateriano****Gerente de Flota**

El Sr. Cateriano obtuvo el grado de ingeniero industrial de la Universidad de Lima y el grado de magíster en administración de empresas de la Universidad de Piura, Perú. Posee una vasta experiencia en empresas de nivel mundial en proyectos de dirección estratégica, procesos, tecnología y cambios de organización en las áreas de Operaciones, Logística, Ventas y Servicio al Cliente, principalmente en los sectores de transporte, consumo y telecomunicaciones. El Sr. Cateriano ha sido Gerente de Logística Comercial en DINO S.R.L. (Distribuidora Norte Pacasmayo), Gerente de Cadena de Abastecimiento en Cementos Pacasmayo (Grupo Hochschild) y Gerente de Distribución en DINET S.A. (un operador logístico).

**Giuliana Cavassa****Gerente Legal**

La Sra. Cavassa obtuvo el grado de abogado de la Pontificia Universidad Católica del Perú y realizó estudios de postgrado en leyes civiles en la Universidad de Salamanca, España. Más recientemente, ha participado en un programa gerencial de dirección y liderazgo en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas y la Universidad de Tonji en Shanghai. Antes de formar parte de nuestro equipo, trabajó en los estudios de abogados Cauvi, Ferraro, Devoto & del Solar y Delfino, Pasco, Isola & Avendaño, y también se ha desempeñado como consultora del Ministerio de Trabajo y del Ministerio de la Producción en el Despacho del Viceministro de Pesquería.

**Carlos Cipra****Contralor**

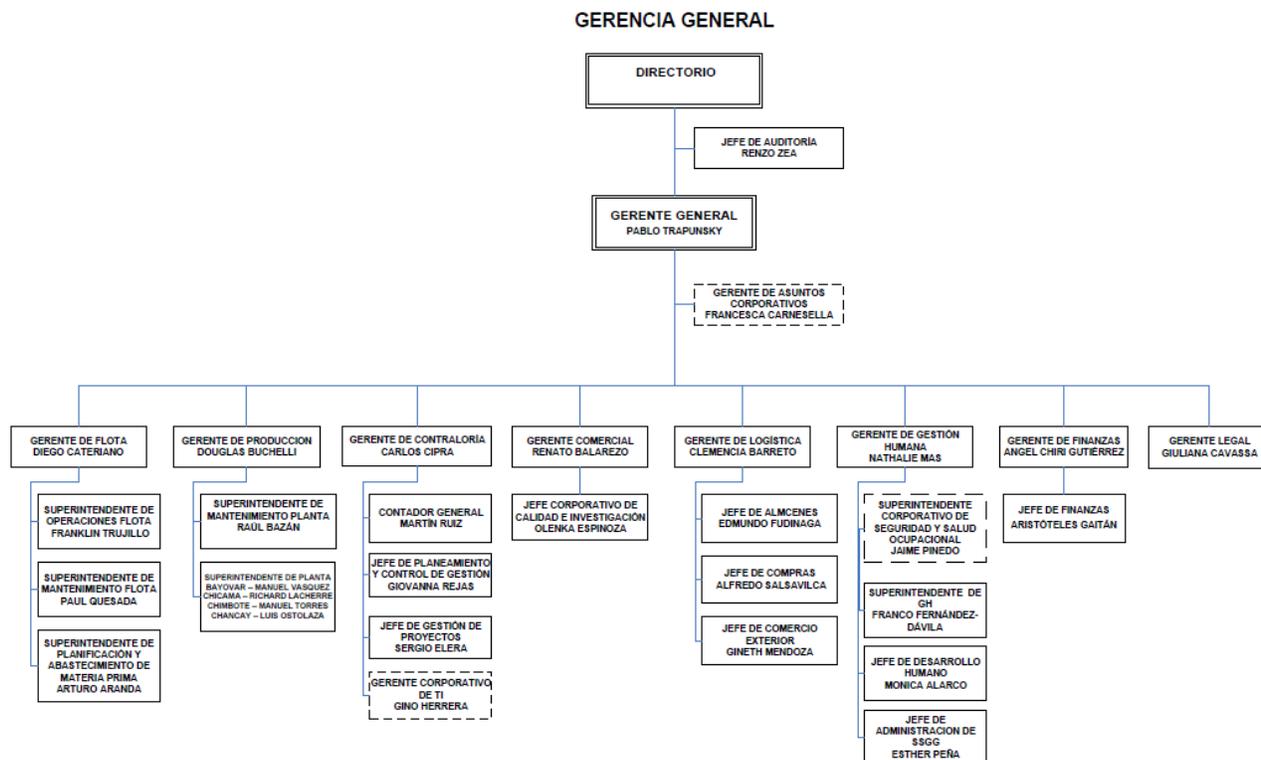
El Sr. Cipra es auditor interno certificado (CIA), certificado en gestión de riesgos (CIRM), certificado en el aseguramiento de gestión de riesgos (CRMA) y contador público colegiado (CPC). Cuenta con el grado de magíster en administración de empresas de la Universidad San Ignacio de Loyola, con una especialización en auditoría interna y gestión de calidad. En COPEINCA se ha desempeñado como Jefe en los departamentos de contabilidad, finanzas, auditoría interna, recursos humanos, administración, y gestión de riesgos, como Contador General, Gerente de Finanzas y Contabilidad, Gerente de Auditoría Interna, y Gerente de Gestión de Riesgos. En enero del 2011 fue ascendido al cargo de Contralor.

**Nathalie Mas****Gerente de Recursos Humanos**

La Sra. Mas cuenta con el grado de psicólogo de la Universidad de Lima, con una especialización en Recursos Humanos. Ella ha asesorado y brindado consultoría en la gestión de recursos humanos a empresas líder del sector privado peruano como Pacífico Seguros y Pacífico Vida. En COPEINCA se ha desempeñado en diversos cargos incluyendo Coordinadora de Reclutamiento y Selección, Coordinadora de Capacitación y Desarrollo, Jefe de Desarrollo Humano, y Jefe de Recursos Humanos y Gestión Humana. Ella ha ocupado su cargo actual desde enero del 2008.

A continuación se presenta la estructura organización de Corporación Pesquera Inca S.A.C.

Cuadro 2. Organigrama Corporación Pesquera Inca S.A.C



## RESEÑA DE LA EMPRESA

### RESEÑA HISTÓRICA

Corporación Pesquera Inca (“Copeinca”) fue fundada por la familia Dyer en el año 1994. Desde esa fecha, la Compañía ha sido una de las empresas de más rápido crecimiento en la industria de harina y aceite de pescado. La Compañía empezó sus operaciones con una planta de procesamiento de pescado en Bayóvar, ubicado en el norte de Perú, con una capacidad de procesamiento de 68 toneladas métricas por hora.

Entre el 2005 y 2007 se adquirieron las siguientes empresas pesqueras:

- Del Mar S.A. y Pesca Peru Huarmey, empresas pesqueras con plantas de procesamiento en Paita, Huarmey y Casma con una capacidad total de procesamiento de 92 TM/h y cinco embarcaciones con una capacidad de bodega de 3,700 m<sup>3</sup>.
- Jadran, empresa pesquera peruana con una flota de ocho barcos que representan una capacidad de bodega total de 2,348 m<sup>3</sup> y un centro logístico en Chimbote;

En el 2007 Copeinca International S.L.U, accionista de Copeinca S.A.C., adquirió la siguiente empresa, la cual fue fusionada en el mismo año:

- Pesquera Newton, empresa pesquera peruana con una flota de tres barcos que representan una capacidad de bodega total de 972 m<sup>3</sup> y una planta de harina de pescado cerca del puerto de Chimbote;

La matriz Copeinca ASA adquirió las siguientes empresas, las cuales fueron fusionadas con Copeinca S.A.C entre los años 2007 y 2008:

- San Fermín, una empresa pesquera peruana dedicada a la elaboración de harina y aceite de pescado, con una planta en la ciudad de Chancay, y con una capacidad total de procesamiento de 80 toneladas métricas por hora y una flota de seis barcos con una capacidad de bodega total de 1,278 m<sup>3</sup>.
- Fish Protein, empresa peruana dedicada a la elaboración de harina y aceite de pescado con una planta en la ciudad de Chimbote y una capacidad de procesamiento de 185 toneladas métricas por hora;
- Pesquera Ribar, empresa pesquera peruana con una flota de diez barcos con una capacidad de bodega total de 4,192 m<sup>3</sup>;
- Fish Corp. y Frigorífico Alianza, dos empresas peruanas que son propiedad conjunta de una planta de congelado para consumo humano;
- Pacific Fishing Business, empresa pesquera peruana con una flota de seis barcos con una capacidad de bodega total de 2,338 m<sup>3</sup> y una planta de procesamiento de harina de pescado situada cerca del puerto de Chancay, con una capacidad de procesamiento de 60 toneladas métricas por hora;
- Piangesa, compañía pesquera peruana dedicada a la elaboración de harina y aceite de pescado, con tres plantas en las ciudades de Chicama, Chimbote y Huarmey, con una capacidad de procesamiento de 355 toneladas métricas por hora y una flota de cinco buques con una capacidad de bodega total de 2,250 m<sup>3</sup>.

De esta manera, a través de adquisiciones y fusiones efectuadas entre los años 2005 y 2008, Copeinca se posicionó como el segundo mayor productor de harina de pescado en el Perú concentrando el 10.7% de la cuota de pesca permitida.

En el 2008, el gobierno peruano cambió el marco regulatorio de pesca de un sistema de cuotas de la industria a un sistema de cuotas individuales, que es similar al régimen vigente en Chile y Noruega. Bajo el sistema de cuotas individuales, a cada titular de una licencia de pesca se le asignó una cuota individual en función de la capacidad de bodega de la flota y los volúmenes históricos de capturas durante los últimos cinco años.

En el 2009 como resultado del sistema de cuotas individuales, Copeinca se centró en reducir costos de operación, mayor calidad y mejores rendimientos. Copeinca logró operar sólo con 30 de los 67 barcos y 6 de un total de 12 plantas.

En el 2010, la gerencia decide dar baja a 33 barcos que se encontraban fuera de uso, transfiriendo sus correspondientes licencias y cuotas a otros barcos operativos; finalmente la compañía operó con 26 de 32 barcos. Asimismo Copeinca operó con 6 plantas.

En el 2010, Copeinca colocó con éxito un bono internacional (144A/RegS) por US\$ 175 millones a una tasa de 9%. De esta manera se logró asegurar una estructura de deuda estable, la reducción del servicio de deuda anual en más de 50% y el acceso a una nueva fuente de financiamiento de largo plazo. Durante el 2010, se completó la reorganización de los activos y la primera parte del Plan de Inversión de dos años ascendente a US\$ 80 millones. Los primeros US\$ 50 millones fueron destinados a mejoras en plantas y barcos con el fin de mejorar los rendimientos de producción y reducir aún más el impacto medioambiental.

En el 2011, Copeinca operó en promedio con 30 embarcaciones, puesto que la Gerencia decidió hacer eficiente el uso de la flota. En ese mismo año se construyeron 3 nuevos barcos de última generación: Incamar I, II y III con una capacidad de bodega de 800 M3 cada una, permitiéndole ser una de las empresas más eficientes del sector.

Asimismo, Copeinca convirtió las plantas que operaban bajo el sistema Flame Dried FAQ a la nueva tecnología Steam Dried (SD), logrando producir el 100% de harina de pescado SD por primera vez en su historia, lo cual incrementó la calidad de sus productos.

El 70% de la producción de harina de pescado fue Super Prime y Prime gracias al uso de las nuevas tecnologías de refrigeración a bordo de los barcos. La Compañía ha continuado mejorando márgenes y reduciendo sus costos de operación trabajando con 5 plantas.

Actualmente Copeinca opera en promedio con 28 barcos puesto que la Gerencia continúa con sus esfuerzos de hacer el uso más eficiente de la flota de la compañía.

En el 2012, Copeinca logró incrementar sus ventas en aproximadamente 19% con respecto al ejercicio anterior, acumulando un total de S/.831 millones de nuevos soles, este incremento se obtiene por mayores volúmenes de venta excepcionalmente altos durante el primer trimestre del 2012 como resultado a volúmenes significativamente mayores producidos durante la segunda temporada de pesca del 2011.

Por otro lado, Copeinca extrajo alrededor del 10% de la cuota de jurel y caballa autorizada por el gobierno peruano, aproximadamente 11,900 TM.

Durante el 2012 el gasto en CAPEX ascendió a US\$ 20 millones y contempló varios proyectos menores destinados a continuar con la reducción de la huella ecológica de la compañía.

## RECURSOS HUMANOS

En el siguiente cuadro se muestra el personal empleado por Corporación Pesquera Inca S.A.C

**Cuadro 3. Personal empleado por Copeinca.**

Categoría	2012	
	Contratado	Indeterminado
Gerentes	-	9
Superintendentes	-	9
Jefes	3	46
Empleados	55	131
Obreros	60	454
Practicantes	26	-
Patrones	9	44
Especialistas	43	77
Tripulantes	73	427
<b>Total</b>	<b>269</b>	<b>1197</b>

## CONTROL DE CALIDAD Y CERTIFICACIONES

El área de calidad e investigación, es la responsable del Sistema de Gestión de Calidad el cual se basa en los principios de gestión de la norma ISO9001 y los principios de seguridad alimentaria del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). A lo largo del proceso se han establecido diversos controles para asegurar la calidad de nuestros productos con el objetivo de cumplir los más altos estándares. Asimismo, es la encargada del mantenimiento y seguimiento a los sistema de Gestión Ambiental, del estándar IFFO y de Friend of the Sea.

Copeinca cumple con las regulaciones internacionales así como los estándares calidad requeridos por nuestros clientes y nuestros principales mercados de exportación

### GMP+B2

Para cumplir con los requisitos cada vez más exigentes del mercado, las plantas cuentan con la certificación GMP+B2. Este consiste en un sistema de control de calidad aplicado por los fabricantes de comida para animales en aras de garantizar la seguridad de los alimentos suministrados a los consumidores finales. Se trata de un sistema de control preventivo que garantiza la inocuidad previa a la elaboración del alimento para animales e, indirectamente, para los seres humanos. La certificación GMP+B2 se aplica a la totalidad del proceso productivo, desde el instante en que se recepciona la materia prima hasta el almacenamiento del producto final.

### GMP B3

Copeinca cuenta con procesos de comercialización, transporte y trasbordo de sus productos, debidamente certificados y trazables; con la finalidad de contar con un sistema completo en inocuidad de los ingredientes.

## **BASC**

Esta certificación direcciona y previene los riesgos asociados a los narcóticos, terrorismo, y contrabando de mercancías. BASC tiene por objeto anticipar el riesgo de infiltración en el envío de nuestros productos. Esto se logra gracias al control de los procesos operativos, el personal, el acceso, la infraestructura, los proveedores e incluso los clientes. La certificación constituye un programa de negocios establecido por el sector privado con el apoyo de la aduana de los EE.UU., así como organismos públicos nacionales e internacionales. Copeinca renueva este proceso de certificación anualmente.

## **ISO14000 & OHSAS 18001**

Copeinca cuenta con un Sistema integrado de ambiente, seguridad y salud ocupacional, basado en las normas ISO 14001 (Sistema de Gestión ambiental) y OHSAS 18001 (Sistema de Seguridad y salud ocupacional), con el objetivo de reducir el impacto medioambiental de la empresa y mejorar las condiciones de salud y seguridad de nuestros trabajadores.

A la fecha nuestra plantas de Bayovar, Chicama, Chimbote e Ilo ha logrado obtener la certificación ISO 14000 y OHSAS 18000. Finalmente, nuestra planta de Chancay iniciará la implementación de las normas para obtener ambos certificados. La obtención de todas estas certificaciones se trabaja en base a un comité creado para cada planta; en la que el gerente de la planta respectiva, los jefes de área y los trabajadores, se reúnen semanalmente para monitorear lo avanzado y evaluar las acciones que deben tomarse

## **IFFO**

Copeinca “opera un sistema bien gestionado que asegura que sus materias primas marinas son extraídas de manera responsable y procesadas según el Estándar de IFFO”.

Las Prácticas Responsables se concentran en 3 pilares principales:

- Abastecimiento Responsable: de materia prima pesquera (no INDNR) proveniente de las pesquerías que cumplen con los principios clave del Código de Conducta de FAO para pesquerías responsables.
- Trazabilidad Responsable: desde la harina y aceite de pescado hacia las pesquerías que cumplen con este estándar.
- Producción Responsable: de harina y aceite de pescado que cumplan con los estándares de salubridad.

## **Friend of the Sea**

La certificación "Friends of the Sea" demuestra que los productos de Copeinca provienen de una fuente sostenible en el tiempo, tomando como referencia los estrictos criterios de sostenibilidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO).

## PANORAMA DEL SECTOR

Perú es considerado el mayor productor y exportador de harina y aceite de pescado en el mundo. En el 2011 representó aproximadamente el 30% de la producción de harina de pescado a nivel mundial, y el 32% de la producción mundial de aceite de pescado. De manera similar constituyó el 40% y 27% del total de las exportaciones de harina y aceite de pescado en el mundo según la IFFO. Las industrias pesqueras peruanas se benefician de las favorables condiciones geográficas y climáticas, en particular de sus aguas frías y poco profundas, ricas en plancton. Más aún, una corriente de agua fría Antártica conocida como la corriente de Humboldt fluye hasta las costas de Chile y Perú en dirección Sur, causando que las aguas profundas, frías y ricas en nutrientes, se eleven a lo largo de la costa. Esto genera que afloren nitratos y fosfatos de los fondos marinos. Este afloramiento crea condiciones favorables para las especies marinas y, en particular para la anchoveta, que es la única especie que el gobierno peruano permite emplear para la producción de harina de pescado.

La industria pesquera del Perú constituye una pieza clave dentro de la economía del país. Según el Banco Central de Reserva, desde el año 2000 a la fecha el sector ha generado en promedio el 0.46% del producto interno bruto del país anualmente. La importancia tradicional del sector ha sido sostenida principalmente por los recursos explotables de las aguas territoriales del Perú, tales como la anchoveta, sardina, jurel y caballa. Su explotación ha contribuido al crecimiento y desarrollo de la industria pesquera del Perú.

La industria pesquera en el Perú es en ocasiones afectada por el fenómeno El Niño. Este fenómeno conlleva a la alteración natural de los patrones climáticos normales, trayendo consigo fuertes lluvias desde el ecuador hasta la costa del Perú. Si bien la intensidad y la fuerza de El Niño varían, por lo general suele frenar el ascenso de aguas frías, ricas en nutrientes. Como resultado disminuyen los niveles de plancton, afectando al resto de la cadena alimenticia. Esto trae como consecuencia un menor número de peces y biomasa, en especial de anchoveta, lo que afectará la producción de harina de pescado. El Niño ocurre aproximadamente entre cada dos y siete años, y suele durar aproximadamente un año. Sin embargo, una vez que El Niño ha pasado, se esperará un mayor volumen de anchoveta para la siguiente temporada de pesca.

La harina y aceite de pescado son los principales productos elaborados en base a la anchoveta. La harina de pescado es una sustancia marrón de consistencia similar al polvo. Se obtiene después de la cocción, prensado, secado y molienda de anchovetas enteras. Se produce casi exclusivamente a partir de especies pequeñas y huesudas de pescado graso (como la anchoveta) cuya demanda para el consumo humano es muy baja. La harina de pescado es una excelente fuente de proteínas y es de muy alta digestibilidad, cuenta con ácidos grasos beneficiosos, y vitaminas – minerales esenciales. Hoy en día, el método más utilizado para la producción de harina de pescado es el steam dried, la harina SD se produce usando calor indirecto, lo que resulta en un producto con un mayor contenido proteico. El aceite de pescado se extrae durante el proceso de producción de harina de pescado.

La harina de pescado se utiliza principalmente como fuente de proteína en la industria de la acuicultura y en el crianza de cerdos y aves de corral. Al poseer grandes concentraciones de proteínas digeribles, la harina de pescado contiene más energía que muchas otras fuentes de proteínas, y proporciona Omega-3, rico en ácido docosahexaenoico, o DHA y abundante ácido eicosapentaenoico, o EPA; ambos se consideran valiosos compuestos para el crecimiento rápido de los animales.

## **HISTORIA DE LA INDUSTRIA PERUANA DE PESCA DE ANCHOVETA**

Las mejoras tecnológicas en la pesca, así como una creciente demanda por alimento para ganado tras la Segunda Guerra Mundial, hicieron de la harina de pescado una mercancía valiosa en 1950. Debido a los abundantes recursos marinos, el Perú se convirtió en el primer país a nivel mundial en cuanto a volúmenes extraídos. La exportación de anchoveta lideró las exportaciones peruanas de esa década; del mismo modo, la anchoveta se volvió indispensable para la producción de harina de pescado. Sin embargo, a mediados de 1960, los signos de la sobrepesca comenzaron a aparecer en las costas norte y central del Perú; y desde 1970 a 1973, los niveles de captura de anchoveta se derrumbaron, causando que la industria de la anchoveta luchara por sobrevivir durante la década de 1970. Un fuerte episodio de El Niño en 1984 marcó un mínimo histórico en la captura de la biomasa de anchoveta. Después de esta dramática disminución, el gobierno peruano y el sector pesquero comenzaron a colaborar para recuperar la biomasa con el fin de apoyar a la industria y mantener viable la actividad pesquera.

En la década de 1990 el gobierno introdujo estrictas cuotas de pesca e instauró la restricción o prohibición de la emisión de nuevas licencias de pesca y nuevos permisos para la instalación de plantas de procesamiento. Además, se introdujeron prohibiciones estacionales para que los peces puedan desovar. Sin embargo, en 1998 ocurrió nuevamente un fenómeno El Niño, este fue el más fuerte jamás registrado en el Perú. Esto provocó una fuerte disminución en el nivel de biomasa de anchoveta, la captura anual se redujo en aproximadamente un 79.6%, llegando tan solo a 1,2 millones de toneladas métricas extraídas. Se debe tener en cuenta que el volumen de captura promedio es de siete millones entre 1993 y 1998 – según datos de IMARPE. A pesar de contar con El Niño en 2002 y 2003, los niveles de biomasa de anchoveta se mantuvieron saludables a comienzos del 2000, en parte como resultado de una mayor vigilancia, y gracias a la implementación de sistemas de información y control que han ayudado a preservar la biomasa de anchoveta.

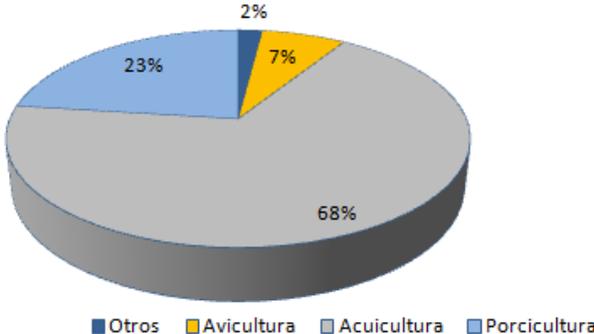
En el 2008 el gobierno peruano cambió el marco normativo para la extracción de anchoveta; se abandonó el sistema de cuotas para el agregado de la industria y se establecieron las cuotas transferibles individuales o ITQ. Dicho cambio persigue la protección del medio ambiente, la preservación de la biomasa de anchovetas, la promoción de tecnologías limpias, el desarrollo del uso sostenible de los recursos marinos y el aumento de la eficiencia asignativa en el sector. En el marco del sistema de ITQ, a cada titular de licencia se le asignó un límite del volumen de captura en función de su capacidad de flota y el nivel de capturas históricas de anchovetas de los últimos cinco años. En la actualidad, nuestra captura autorizada representa aproximadamente el 10.7% del total de captura de anchoveta en la región centro-norte del Perú y el 3.2% del total admisible de captura de anchoveta en el sur. Estos cambios generalmente han aliviado la presión sobre los recursos marinos. De manera similar, han permitido la mejora de las condiciones de seguridad para los tripulantes, y han permitido a las empresas pesqueras utilizar sus recursos de manera más eficiente.

## **OFERTA Y DEMANDA DE LA HARINA Y ACEITE DE PESCADO**

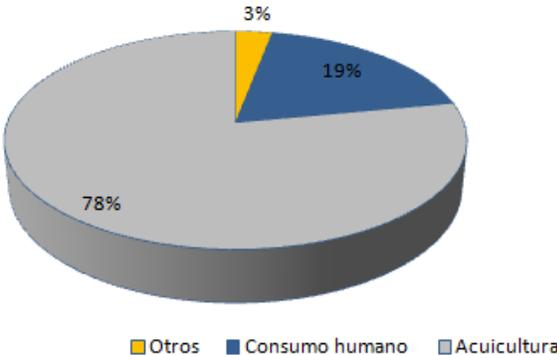
La harina y el aceite de pescado se utilizan principalmente como fuentes de proteína y energía en la alimentación de peces y animales de granja. Según la IFFO, en el 2011 la industria de la acuicultura fue el principal consumidor de harina y aceite de pescado, representando el 68% de la demanda mundial total de harina de pescado y el 78% de la demanda mundial total de aceite de pescado.

Los siguientes gráficos establecen el uso global de harina y aceite de pescado en el 2011.

### Usos de la harina de pescado 2011



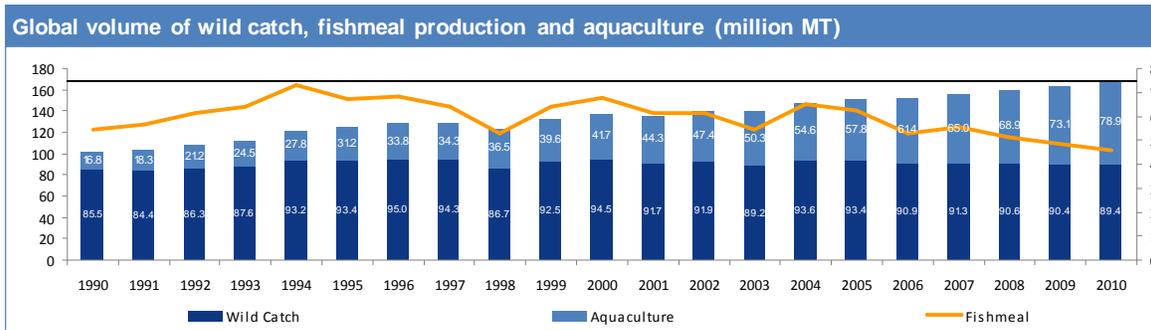
### Usos del aceite de pescado 2011



Fuente: IFFO, Fishmeal & Fish Oil Statistical Yearbook, 2012.

Según la IFFO, China presenta los mayores niveles de producción en acuicultura a nivel mundial, sumando cerca del 54.9% de la producción mundial en el 2011. El siguiente gráfico compara el crecimiento de la acuicultura, el crecimiento de la industria pesquera en mar abierto y la producción mundial de harina de pescado. Como se puede apreciar, el aumento de la demanda de la acuicultura ha superado de manera significativa lo que ha sido esencialmente una oferta fija de harina de pescado. La captura en mar abierto, por el contrario, se ha mantenido relativamente constante desde la década de 1980, producto de las restricciones vía las cuotas establecidas por los gobiernos y una disminución general en los niveles disponibles para captura.

#### Cuadro 4. Producción de harina de pescado, acuicultura y captura mundial.



Fuente: FAO "Food and Agriculture Organization".

Consideramos que son varios los factores que han contribuido al crecimiento de la demanda por harina y aceite de pescado. Entre los más significativos tenemos:

- Un aumento en el nivel de consumo de comida marina, directo e indirecto, debido al crecimiento de la población a nivel global.
- Clase medias más numerosas, particularmente en mercados emergentes donde se destina mayor ingreso al consumo de proteínas.
- Mayor interés en hábitos alimenticios saludables.
- La captura en mar abierto está sobrepasando los niveles sustentables. Esto hace que la acuicultura resulte una atractiva alternativa para satisfacer la creciente demanda.
- Las cuotas de captura instauradas por diversos gobiernos están limitando el crecimiento de la oferta de harina de pescado.
- Bajos niveles de sustituibilidad entre las proteínas de la harina de pescado y las proteínas vinculadas a la soya. También el requerimiento de porcentajes mínimos de proteínas, en base a pescado, en la acuicultura.

## DESCRIPCIÓN DE PRINCIPALES ACTIVIDADES

A la fecha hemos generado casi la totalidad de nuestros ingresos a través de las ventas de harina y aceite de pescado. Cabe resaltar que el aceite de pescado es un co-producto, y su elaboración depende del proceso productivo de la harina de pescado. Durante el 2012 las ventas de harina y aceite de pescado representaron, respectivamente, el 76.7% y 21.2% de nuestras ventas consolidadas. Nuestros productos SD tienen diferentes grados de calidad, entre estos tenemos la harina de pescado súper prime, prime y estándar. Los productos de harina de pescado SD aportan una prima extra debido a su alto contenido en proteínas y su más sencilla digestibilidad.

La siguiente tabla proporciona un desglose, por producto, de las ventas y volúmenes para los períodos indicados.

Producto	2012		2011	
	Volumen (TM)	Ventas (S/.000)	Volumen (TM)	Ventas (S/.000)
Harina de pescado	178,753	638,294	148,589	556,175
Aceite de pescado	41,932	176,811	35,246	128,281
Consumo humano	11,869	11,639	9,887	12,727
Otros	-	4,661	-	1,968
<b>TOTAL</b>	<b>232,554</b>	<b>831,405</b>	<b>193,722</b>	<b>699,151</b>

## PESCA PROPIA

En la actualidad la única fuente permitida en el Perú para la elaboración de harina de pescado es la anchoveta. Entre otras especies aptas para la producción de harina y aceite de pescado tenemos la sardina y el jurel; no obstante, el gobierno peruano ha limitado el aprovechamiento de estas especies para el consumo humano. En circunstancias inusuales, como un fuerte fenómeno de El Niño, el Ministerio de la Producción ha permitido temporalmente la captura de otras especies para la producción de harina de pescado, aunque no podrá hacerlo en el futuro.

En promedio, un navío tarda un día completo (alrededor de 20 horas) en alcanzar la zona de pesca, pescar, regresar a puerto, y descargar su captura. El tamaño de la tripulación de nuestras naves varía entre 18 y 23 personas.

En junio de 2008, el gobierno peruano estableció el sistema de ITQ. Lo que resultó en el otorgamiento de cuotas individuales a cada barco con licencia. Estas cuotas son transferibles entre las naves controladas por la misma empresa. Es decir, cada nave con licencia válida puede pescar hasta lo permitido por la cuota que se le calcule. Nuestra cuota de pesca representa aproximadamente el 10.7% del total admisible de capturas en el centro-norte de la costa peruana y el 3.2% en el sur de la costa peruana.

El sistema de ITQ se puso en práctica durante la primera temporada de pesca del 2009, con este nuevo sistema, durante el 2011, se extrajo un total de 658,520 TM y en el 2012 se extrajo 371,950 TM. Bajo el nuevo sistema de cuotas, se pescó aproximadamente por unos 100 días, cantidad muy superior a los aproximadamente 30 días de la primera temporada de pesca del 2008. Como resultado de estos cambios, hemos reducido nuestras plantas operativas de 12 a 5 (incluyendo la planta de Ilo en el sur), y nuestra flota

operativa se ha reducido de 65 a 28 naves. Más aún, la implementación del nuevo sistema de ITQ ha permitido la mejora de nuestra productividad, permitiendo la implementación de tecnología SD en el 100% de nuestras plantas.

### **OFERTA DE ANCHOVETA POR PARTE DE TERCEROS**

Debido a la introducción del sistema ITQ y con nuestra gran capacidad de producción, también procesamos pescado comprado a terceros a precios de mercado con el fin de aumentar nuestra participación en el mercado. La mayoría de veces se realiza la compra a pequeños operadores de naves de madera lo cuales no cuentan con plantas de procesamiento de harina de pescado, por lo que venden sus capturas a empresas con capacidad de procesar harina de pescado. Durante el 2012 el pescado comprado a terceros representó el 29% del pescado procesado en nuestras plantas, 6% mayor comparados al 2011.

Generalmente aprovechamos esta oferta adicional de anchoveta para complementar nuestra captura y aumentar nuestra producción de harina y aceite de pescado. Más aún, competimos con otros productores de harina de pescado por la compra de anchoveta a terceros. Para asegurar el abastecimiento de materia prima por parte de terceros, ocasionalmente se efectúan pagos adelantados.

### **PLANTAS DE PROCESAMIENTO**

Copeinca tiene cinco plantas procesadoras de harina de pescado distribuidas a lo largo de la costa peruana: Bayóvar, Chicama, Chimbote, y Chancay; donde la pesca está permitida durante dos temporadas. Dichas temporadas consisten en períodos de aproximadamente seis meses no consecutivos del año. Contamos con una planta ubicada en el sur, Ilo, que comenzó a operar en agosto del 2008. Bajo el marco regulatorio vigente para la pesca en el sur, la extracción de anchoveta está permitida durante todo el año.

El siguiente mapa indica la ubicación de nuestras plantas de procesamiento en el Perú y la sede administrativa en Lima.

**Cuadro 5. Ubicación de las plantas procesadoras y sede administrativa en Lima.**



*Fuente: [www.copeinca.com.pe](http://www.copeinca.com.pe)*

La siguiente tabla muestra la capacidad de procesamiento de nuestras plantas, todas con sistema Steam Dried.

**Cuadro 6. Capacidad de procesamiento por planta**

Planta	Capacidad (TM/h)
Bayovar	170
Chicama ACP	160
Chimbote ACP	250
Chancay	168
Ilo	90
<b>Total</b>	<b>838</b>

Después de la implementación del sistema de ITQ, el número de días de pesca aumentó de aproximadamente de 50-60 días a 180. Ahora tenemos un período de pesca más largo y somos capaces de pescar a plenitud nuestra cuota individual. Como resultado, ya no tenemos que apresurarnos en la captura de anchoveta, por lo que somos capaces de planificar mejor nuestra estrategia de pesca. Debido a estos cambios se superó la capacidad de procesamiento, lo que motivó el cierre de plantas en los puertos donde había dos o más plantas de procesamiento, manteniendo sólo las plantas más modernas, eficientes y amigables con el medio ambiente.

Desde el 2008, hemos cerrado cinco de nuestras plantas de procesamiento, dos de las cuales fueron vendidas a terceros, otra fue completamente desmantelada, y otra es empleada como taller de flota. Para el año 2012 nuestra capacidad conjunta de procesamiento de harina de pescado fue de aproximadamente 838 toneladas métricas por hora y todas las líneas de procesamiento son Steam Dried.

## **PROCESAMIENTO DE LA HARINA DE PESCADO**

Copeinca produce harina de pescado usando a la anchoveta como materia prima. Una vez extraída del mar, la anchoveta es transportada directamente de las naves de pesca a nuestras plantas a través de sistemas de bombeo instalados en barcasas. En Bayóvar y Chimbote no se requieren dichos sistemas puesto se tienen acceso directo gracias a la construcción de muelles. Una vez que la anchoveta llega a nuestras plantas, pasa por diferentes etapas antes de convertirse en harina de pescado. Lo primero es pesar la materia prima y analizar las muestras respectivas, luego se transporta a las tolvas de almacenamiento donde se cocinan, cuelean, y prensan. A continuación los líquidos sufren una decantación, centrifugación y pulido para obtener aceite de pescado. Los sólidos se secan, se enfrían, se muelen, y, finalmente son empacados para su venta y distribución como harina de pescado.

La materia prima se suministra usando una cinta transportadora desde los contenedores de almacenamiento hacia la cocina, donde se calienta a una temperatura que oscila entre los 95-96 grados centígrados. Cocinar la materia prima ayuda a coagular las proteínas y esterilizar el producto, el cual será filtrado y prensado con el propósito de separar los líquidos de los sólidos. Al presionar el producto se exprimen los líquidos, lo cual es importante para mejorar el rendimiento del aceite y la calidad de la harina de pescado. Del mismo modo, el proceso reduce la humedad tanto como sea posible, reduciendo al mínimo la cantidad de calor necesaria durante el proceso de secado.

Los líquidos pasan por decantadores y centrifugas; el proceso se puede separar en tres fases. (i) el aceite de pescado se envía a los tanques de almacenamiento, (ii) las materias sólidas se combinan con los otros sólidos que salen de las prensas, y (iii) el tratamiento del agua de cola. Este último consiste en la evaporación de la misma, persiguiendo la concentración para poder recuperar la proteína soluble y los sólidos restantes. En esta etapa, el concentrado y la torta prensada, resultante del proceso de prensado, se transmiten a los secadores.

El propósito del proceso de secado es convertir la mezcla de torta de prensa, el material extraído del decantador de lodos y el concentrado del proceso de evaporación, en una harina de pescado seca y estable. Cada una de las plantas de procesamiento utiliza un sistema de secado multi – etapa para lograr un nivel óptimo de humedad.

La harina SD requiere un sistema de secado indirecto (vapor y / o aire caliente), la misma se seca a temperaturas más bajas, lo que resulta en un mayor contenido proteico. Después del secado, la mezcla de

harina de pescado alimentará un molino, luego se le añadirá un antioxidante para estabilizar la mezcla. Por último, la harina de pescado se empaqueta. El ratio de producción oscila aproximadamente 23.5% entre 25%. El producto final contiene aproximadamente de 64% a 72% de proteína, por lo que es una buena fuente de alimento en la acuicultura y la ganadería.

## **PROCESAMIENTO DE ACEITE DE PESCADO**

El aceite de pescado crudo se compone principalmente de la grasa extraída en la producción de la harina de pescado. El aceite de pescado comienza a procesarse cuando se cocina por primera vez la materia prima, esto con el propósito de esterilizar y separar la grasa de los sólidos. La grasa (transformada en una sustancia líquida) se envía a un decantador que separa los sólidos del aceite; en este punto del proceso aún contiene una gran cantidad de agua. Luego el líquido es centrifugado para separar el aceite del agua y del resto de las sustancias líquidas (agua de cola). Por último, el aceite de pescado es enviado a una pulidora con el fin de reducir y, si es posible, eliminar pequeñas cantidades de agua y sólidos para producir un producto más estable.

El aceite de pescado hecho en base a anchovetas es altamente valorado debido a su gran contenido de Omega-3, el cual es rico en EPA y DHA. Nuestro aceite de pescado se utiliza principalmente como alimento para peces en la industria de la acuicultura. Sin embargo, en los últimos años la demanda de aceite de pescado ha ido creciendo debido a un reciente interés en sus beneficios a la salud. Es decir, existe un mayor conocimiento sobre las propiedades de los ácidos grasos del Omega-3 (EPA y DHA) sobre la dieta humana. Algunos estudios sugieren que los ácidos grasos del omega-3 pueden mejorar las funciones cerebrales, disminuir los triglicéridos y reducir el riesgo de ataques cardíacos. El aceite de pescado es una de las más abundantes fuentes, actualmente disponibles, de ácidos grasos (EPA y DHA); más aún, el aceite de anchoveta peruana tiene una alta concentración de estos ácidos grasos en comparación con el aceite de pescado de muchas otras especies marinas.

El ratio de producción oscila entre aproximadamente 4.3% y 6.1%. Este ratio depende del tamaño y la grasa de la anchoveta. Debido al crecimiento del mercado de Omega-3 para el consumo humano, hemos invertido en tecnología para poder segmentar el aceite de pescado acorde a su nivel de contenido de EPA y DHA, por lo que podremos orientar el aceite con el más alto grado de calidad al mercado.

## **ÁREAS DE NEGOCIO**

El negocio principal de COPEINCA es la producción de harina y aceite de pescado, pero también aprovecha las licencias de sus naves para pescar especies destinadas al consumo humano directo.

Desde el 2009 cuando se implementó la legislación ITQ en el Perú, la Compañía se enfocó en buscar eficiencias operativas (reducción de plantas y barcos) y buscar la generación de productos con mayor valor agregado.

Las plantas de procesamiento están ubicadas estratégicamente a lo largo del litoral peruano y cuentan con certificación GMP-B2 (Good Manufacturing Practices for Animal Feed Sector – Buenas Prácticas de Manufactura para el Sector de Alimentación Animal), BASC (Business Alliance for Secure Commerce – Alianza Empresarial para el Comercio Seguro), IFFO RS (Responsible Source – Fuente Responsable), ISO 14000 (Environmental Management System – Sistema de Gestión Ambiental), OHSAS (Occupational Health

and Safety Management Systems – Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Laboral) y en la reglamentación de la Unión Europea en relación al aceite de pescado para consumo humano.

Desde el año 2005, la Compañía voluntariamente ha iniciado la publicación de Informes de Sostenibilidad de acuerdo a los estándares de la Iniciativa Global de Reporte - Global Reporting Initiative (GRI) 2002, y de las normas para estados financieros del Instituto ETHOS de Brasil. Esto se ha realizado para poder medir los esfuerzos de la Compañía hacia el logro de sistemas de gestión social y ambiental más eficientes y sostenibles.

### **Harina de Pescado**

El comercio de harina de pescado en el año 2012 representó ventas de aproximadamente 178,750 TM, de las cuales el 100% fue conformado por harina secada al vapor *Steam Dried* (SD). Las exportaciones conformaron el 100% y China fue el principal mercado de exportación, representando aproximadamente un 68% del volumen total.

La estrategia comercial de la Compañía es mantener el enfoque dirigido hacia el fomento de las relaciones a largo plazo con el cliente y de crear conciencia de marca, y ahora fomentar mejores y más homogéneos productos para ellos. Esta estrategia es realizada por un equipo de ventas que administra la cartera de clientes, e incluye realizar visitas periódicas a los clientes, lo cual permite una mayor comprensión de las necesidades específicas de los clientes. Esta estrategia a largo plazo, la cual es viable por un sistema ERP-SAP que proporciona trazabilidad total de los productos finales, ha permitido que la Compañía tenga una estable cartera de clientes leales, con contratos de abastecimiento con los principales participantes del mercado.

### **Aceite de Pescado**

El comercio de aceite de pescado en el año 2012 representó ventas de aproximadamente 41,900 TM. Las exportaciones conformaron el 89.21% de las ventas, y Dinamarca fue el principal mercado de exportación, conformando aproximadamente el 41.3% del volumen total.

El desarrollo de mercados de mayor valor ha convertido el aceite de pescado en un co-producto de la harina de pescado en lugar de un sub-producto de bajo valor. Más aún, el alto contenido de componentes de ácido graso omega-3, como la EPA y DHA, ha aumentado la demanda del sector nutracéutico, que está compitiendo con la acuicultura debido a su limitada disponibilidad.

Para cumplir con la nueva reglamentación de seguridad alimentaria, la Compañía ha obtenido certificación de todas sus plantas y su flota para cumplir con los requisitos de la Unión Europea para la exportación de aceite de pescado para consumo humano.

### **Consumo Humano Directo**

Durante varios años la presencia de estas especies en las costas peruanas era nula, pero el año 2011 nos llevó de regreso de 3 a 5 años atrás, llegando a un nivel de captura de 240,000 TM. Este año, recién logramos capturar, como país, alrededor de 120,000 TM. La producción de harina de pescado a partir de estas especies está prohibida en el Perú, y por lo tanto el 100% de la captura es dirigida hacia los mercados de consumo humano.

La flota de Copeinca hoy en día consiste en 28 naves, 20 de las cuales cuentan con sistemas RSW a bordo (refrigeración), y 12 de ellas tienen licencias para capturar Jurel y Caballa. En el 2012 logramos capturar 11,900 TM, resultando en aproximadamente un 10% de la cuota. En nuestro caso, todo ello fue vendido a plantas de enlatados y a mercados de pescado fresco.

## **MEDIO AMBIENTE**

Los avances tecnológicos y la sensibilización con el medio ambiente son parte del día a día en cada una de nuestras actividades cotidianas. Por ese motivo, Copeinca en su afán de formar parte de ese cambio y establecer los primeros hitos diferenciadores en la industria pesquera, ha optado por utilizar una nueva tecnología más amigable con el medio ambiente que permita la recuperación de sólidos suspendidos, clarificación de líquidos, extracción de aceite entre otros, a través del método de deshidratado directo en el agua de bombea. Dicha tecnología consiste en la separación de sólidos (primera fase) y líquidos (segunda fase) a través de la fuerza centrífuga del Decantador Hiller. Este sistema nos permite consumir menor cantidad de productos químicos por m<sup>3</sup> de agua de bombeo, menores pérdidas y mayor recuperación de harina de mejor calidad, mayor ahorro de energía, optimización y simplificación de las operaciones y un sistema más limpio de recuperación de sólidos y líquidos. Este sistema logra identificar a Copeinca como una empresa que busca optimizar sus procesos sin dañar el medio ambiente.

Esta tecnología ya ha sido probada en la segunda temporada de producción 2012 en una de nuestras plantas, por lo cual esperamos implementar dicho sistema en todas nuestras plantas de procesamiento. Terminando así con la última etapa hacia el cumplimiento de los Límites Máximos Permisibles (LMP) establecidos por el gobierno. Todas las plantas han sido convertidas a procesos SD (Steam Dried), reduciendo totalmente las emisiones de vapor al aire ambiental, y así reduciendo los fuertes olores y vapores.

Inversiones significativas para el mejor uso de combustible, mediante mejores calderas para producir vapor, permitirán ampliar las operaciones respetuosas del medio ambiente. La Compañía ha renovado cerca del 60% de sus calderas al tipo de calderas de cuatro pasos (*4 pass wetback*), lo cual nos permite ser más eficientes y disminuir el nivel de consumo de combustible. Sin embargo, aún estamos a la espera que el Gobierno Peruano inicie el proyecto para distribuir gas natural a lo largo de la costa, lo cual le permitiría a la Compañía, y al resto de la industria, evitar más contaminación al quemar aceite pesada de mala calidad.

La Compañía enfatiza su posición como líder en el uso de tecnología para disminuir el impacto ambiental, y se compromete a hacer todo lo posible para superar estos problemas. Un ejemplo claro es que el año pasado invertimos más de US\$ 5.4 millones de dólares en gastos e inversiones ambientales, involucrando mejoras en la gestión de residuos sólidos, en el tratamiento de los distintos tipos de efluentes que se generan, en capacitaciones y concientización al personal.

Estamos orgullosos de decir que todas nuestras plantas cumplen con todos los requisitos de la Unión Europea para producir aceite para consumo humano, que todas nuestras plantas producen aceite de pescado de la más alta calidad, tanto para consumo humano como para acuicultura, y que Copeinca está totalmente certificado para la exportación a la Unión Europea.

En resumen, la estrategia de la Compañía se enfoca en la producción de la manera más eficiente, tanto a nivel económico como ambiental.

## **NUESTRO COMPROMISO CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL**

Desde el 2005, COPEINCA decidió desarrollar el negocio bajo un enfoque de desarrollo sostenible, como una manera inteligente de hacer negocios, respetando los derechos humanos y comprometiéndose a apoyar a la sociedad a través de proyectos sostenibles. Por lo tanto, para asegurar el sostenimiento del negocio, es un prerequisite indispensable el garantizar que los principios éticos, el respeto por las personas y el medio ambiente se cumplan mediante acciones según los desafíos de sostenibilidad definidos por la Compañía con la asesoría de PricewaterhouseCoopers.

La política de Responsabilidad Social se ejecuta día a día con el apoyo de aliados estratégicos, llevándose a cabo programas y actividades para el bienestar de los diferentes Grupos de Interés. Durante el 2012 se han llevado a cabo programas de desarrollo en comunidades aledañas que responden al diagnóstico inicial realizado durante el 2011. Asimismo, se ha fortalecido la relación con las Asociaciones de Productores de Harina y Aceite de Pescado (APROs) con quienes se ha venido ejecutado un plan de desarrollo comunitario. Por segundo año, se llevaron a cabo mesas de diálogo en Chimbote, Piura y Lima con la finalidad de recibir una retroalimentación directa por parte de los principales grupos de interés con relación al desempeño de la organización en materia social, ambiental y económica. Por primera vez el Informe de Sostenibilidad del 2011 recibió la máxima certificación “A+” por la Iniciativa de Reporte Global (GRI) y en él está plasmada toda la gestión de la empresa en materia social, económica y ambiental.

Los invitamos a leer el Informe de Sostenibilidad 2012 a través de la página web: [www.copeinca.com.pe](http://www.copeinca.com.pe)

## RESUMEN DEL AÑO

El 2012 fue un año bastante retador para la industria pesquera peruana. Enfrentamos un moderado “El Niño”, que hizo que la biomasa de anchoveta se desplace a aguas más profundas, causando una reducción del 40% del volumen en comparación con el promedio histórico (alrededor de 3.5 millones de TM contra 5.5 millones de TM). Esto resultó en mayores dificultades operacionales, como cierre de puertos y prohibición de pesca, lo que incrementó los costos dramáticamente.

En marzo de este año, Jorge Ramirez asumió el cargo de Gerente de Finanzas, el cual desempeño hasta Octubre, posteriormente asumió el cargo Angel Chiri.

La importante reducción en el volumen fue en parte compensada por el atípico alto inventario inicial del año (vendido durante el primer trimestre), y por el incremento en los precios de la harina y aceite de pescado; con lo que nuestros resultados de fin de año, a pesar de todo, estuvieron muy cerca de lo proyectado.

Por otro lado, obtuvimos la certificación "Friends of the Sea", la cual demuestra que los productos de Copeinca provienen de una fuente sostenible en el tiempo, tomando como referencia los estrictos criterios de sostenibilidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO).

Durante el 2012 el gasto en CAPEX ascendió a US\$ 20 millones y contempló varios proyectos menores destinados a continuar con la reducción de la huella ecológica de la compañía. El proyecto más relevante concretó la puesta en marcha de la solución para alcanzar los niveles máximos permitidos de sólidos y grasas en los efluentes de las plantas (requerimiento de las autoridades). Actualmente, el sistema se encuentra en funcionamiento y está logrando mejores niveles que los esperados en la planta de Chancay, por lo que la compañía ya se encuentra invirtiendo en aras de contar con la misma solución en todas las plantas procesadoras para el 2013.

Al mismo tiempo, la compañía trabaja constantemente en mejorar su infraestructura. Durante el 2012 hubo mejoras en nuestra planta de Chancay, incluyendo las oficinas administrativas, laboratorios, almacenes, talleres de mantenimiento y otras construcciones. Actualmente nuestra planta de Chancay esta a la par de las plantas de Chicama, Ilo y Bayovar.

El EBITDA para este año fue aproximadamente S/.272 millones, importe por debajo de lo esperado, y como se explicó, se debió a la reducción en la cuota autorizada y a los altos costos de producción.

El año empezó con un inusual alto nivel de inventario debido a la alta cuota otorgada para la segunda temporada de pesca en el 2011, y los precios estuvieron en niveles de US\$ 1,250/TM FOB para calidad Super Prime (SP). En Mayo, los precios alcanzaron los US\$ 1,550/TM FOB SP debido a la presencia de una enorme onda Kelvin (una masa de agua cálida). Luego, en Setiembre, y antes del anuncio de la cuota para la segunda temporada de pesca, los precios se ubicaron alrededor de US\$1,650/TM FOB ante el temor de un extendido “El Niño” para la segunda temporada de pesca.

No fue hasta después del anuncio de la cuota de mercado, cuando los mercados reaccionaron y los precios experimentaron el incremento más significativo del año, que los precios llegaron a niveles de US\$ 2,100/TM FOB SP.

En lo que respecta a la operación, el desempeño de la compañía estuvo bastante bueno; a pesar de que las actividad pesquera fue complicada durante el 2012 a raíz de que la mayoría de peces se concentró en zonas

estrechas en el centro de Perú, y el promedio de captura de las embarcaciones pesqueras cayó hasta casi la mitad si lo comparamos con el 2011, particularmente en la segunda temporada de pesca. De igual manera, la compañía fue capaz de completar su cuota en ambas temporadas (mientras que el resto de industrias del sector capturaron entre 92% y 96%), y también adquirió un mayor volumen de terceros.

Con respecto a la pesca de especies para el consumo humano directo, la compañía fue capaz de capturar el 10% de la cuota de jurel y caballa. No obstante, es notable que la cuota anual para estas especies fue reducida en un 50%, desde 240,000 TM en el 2011 a 120,000 TM en el 2012.

## Capítulo 2

### Estados Financieros Auditados

#### Resumen financiero

Los ingresos fueron de S/.831 millones de nuevos soles en el 2012, comparado con los S/.699 millones de nuevos soles obtenidos en el 2011. El volumen de ventas de harina y aceite de pescado fue de 178,753 TM y 41,932 TM respectivamente en el 2011, superiores a las 148,589 TM y 35,246 TM respectivamente en el 2011. El precio promedio obtenido por tonelada de producto fue de S/.3,767 de nuevos soles en el 2012, con una disminución de S/.36 nuevos soles frente a los S/.3,803 nuevos soles obtenidos en el 2011.

El EBITDA se redujo en 7% y alcanzó los S/.272 millones de nuevos soles en ingresos de S/.831 millones de nuevos soles, comparado con un EBITDA de S/.292 millones de nuevos soles en ingresos de S/.699 millones de nuevos soles en el 2011.

El EBITDA por tonelada en el 2012 fue de S/.1,233 de nuevos soles por TM, menor que en el 2011 (S/.1,590 nuevos soles por TM), debido principalmente a un incremento en el costo del producto por tonelada en el 2012 (US\$ 892 dólares americanos/TM vs US\$ 778 dólares americanos/TM), lo cual se atribuye a la reducción significativa en la captura debido a la menor cuota otorgada.

La utilidad bruta aumentó de S/.302 millones de nuevos soles (43%) en el 2011 a S/.304 millones de nuevos soles (37%) en el 2012.

El costo de productos vendidos (CV) para el 2012 fue de S/.527 millones de nuevos soles (S/.2,388 por TM), una disminución frente a los S/.397 millones de nuevos soles (S/.2,158 por TM) en el 2011. El incremento en el costo de productos vendidos (CV) se explica principalmente por: el aumento en los precios de materia prima, gastos de veda asignados a menores volúmenes de producción y mayor consumo de combustible por embarcación derivado de las dificultades de captura presentadas en la segunda temporada 2012, como consecuencia de la reducción en la cuota asignada.

La utilidad operativa se redujo de S/.204 millones de nuevos soles en el 2011 a S/.192 millones de nuevos soles para el 2011.

Los gastos financieros en el 2012 fueron de S/.56 millones de nuevos soles, menores frente a los S/.57 millones de nuevos soles generados en el 2011.

La utilidad neta se redujo de S/ 139 millones de nuevos soles a S/.132 millones de nuevos soles para el 2012.

Los activos totales de la compañía alcanzaron los S/.1,360 millones de nuevos soles al 31 de diciembre de 2012, una disminución de S/.201 millones de nuevos soles comparado con el fin de año 2011. Esto es el resultado principalmente de menores niveles de inventario por el monto de S/.122 millones de nuevos soles, una reducción en efectivo y equivalentes de efectivo por S/.62 millones de nuevos soles, una reducción en las cuentas por cobrar comerciales por S/.27 millones de nuevos soles, una reducción en otras cuentas por cobrar por S/.13 millones de nuevos soles contrarrestado con el incremento en los activos disponibles para la venta en S/.14 millones de nuevos soles e incremento en las propiedades, plantas y equipos por S/.9 millones de nuevos soles.

El total de pasivos disminuyó en S/.206 millones de nuevos soles, de S/.1,073 millones de nuevos soles a S/.867 millones de nuevos soles, como resultado de: pago de deudas a largo a plazo por el importe de S/.79 millones de nuevos soles, pago de financiamiento de inventario por el monto de S/.68 millones de nuevos soles, reducción de la provisiones a largo plazo por el importe de S/.31 millones de nuevos soles así como reducción por pago de otras cuentas por pagar comerciales en un importe de S/.28 millones de nuevos soles.

La Compañía obtuvo un capital de trabajo (activos corrientes menos pasivos corrientes) de S/.96 millones de nuevos soles en diciembre del 2012 comparado con los S/.183 millones de nuevos soles en diciembre del 2011. Esta disminución resulta de mantener un menor nivel de inventarios (71% menos) y como resultado de la disminución de la deuda a corto plazo y una subsecuente disminución en efectivo.

Al 31 de Diciembre del 2012, Copeinca generó un flujo neto de S/.99 millones de nuevos soles, de los cuales S/.229 millones de nuevos soles fueron generados por actividades de operación, disminuidos por S/.235 millones de nuevos soles aplicados para actividades de financiamiento y S/.57 millones de nuevos soles aplicados en actividades de inversión. El Saldo final de Caja se redujo en S/.63 millones de nuevos soles, de S/.162 millones de nuevos soles en 2011 a de S/.99 millones de nuevos soles en 2012.

### **Capítulo 3.**

#### **INFORMACIÓN GENERAL DEL EMISOR**

##### **DENOMINACIÓN Y DOMICILIO DEL EMISOR**

Copeinca es una Sociedad Anónima Cerrada, constituida y existente bajo las leyes de la República del Perú. Sus oficinas administrativas están ubicadas en Calle Francisco Graña No. 155, Urbanización Santa Catalina, distrito de La Victoria. Su número telefónico es 213-4000 y el número de fax es 213-4030.

##### **CONSTITUCIÓN E INSCRIPCIÓN EN REGISTROS PÚBLICOS**

COPEINCA se constituyó como una Sociedad Anónima mediante Escritura Pública de fecha 13 de julio de 1994, otorgada ante el Notario de Piura Doctor Rómulo J. Cevasco Caycho, la misma que corre inscrita en la partida electrónica N°. 00111026 (antes, ficha No. 626) del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Piura.

Mediante Junta General de Accionistas de fecha 29 de mayo de 2007, se acordó la adaptación de COPEINCA a la forma societaria de una Sociedad Anónima Cerrada sin Directorio. Dicho Acuerdo se encuentra inscrito en el asiento B00022 de la partida electrónica de la sociedad, mencionada en el párrafo anterior.

##### **CAPITAL SOCIAL**

Al 31 de diciembre de 2012, el capital social del Emisor ascendió a la suma de S/. 457,417,784 nuevos soles, representado por 457,417,784 acciones comunes con derecho a voto, cada una de un valor nominal de S/. 1.00 (un y 00/100 Nuevo Sol), íntegramente suscritas, totalmente pagadas y distribuidas de la siguiente manera:

- Copeinca ASA es propietaria de 207'469,961 acciones.
- Copeinca Internacional S.L.U. es propietaria de 249'947,823 acciones.

Por acuerdo de la Junta General de Accionistas celebrada el 30 de noviembre de 2012 se aprobó la reducción del capital social de la Compañía por S/.20,862,727 nuevos soles mediante la amortización de 20,862,727 acciones de propiedad de PFB Fisheries B.V.

Así mismo, al 31 de diciembre de 2012, la cuenta acciones de inversión está representada por 12,095 acciones de inversión, cuyo valor nominal es de S/.6 cada una.

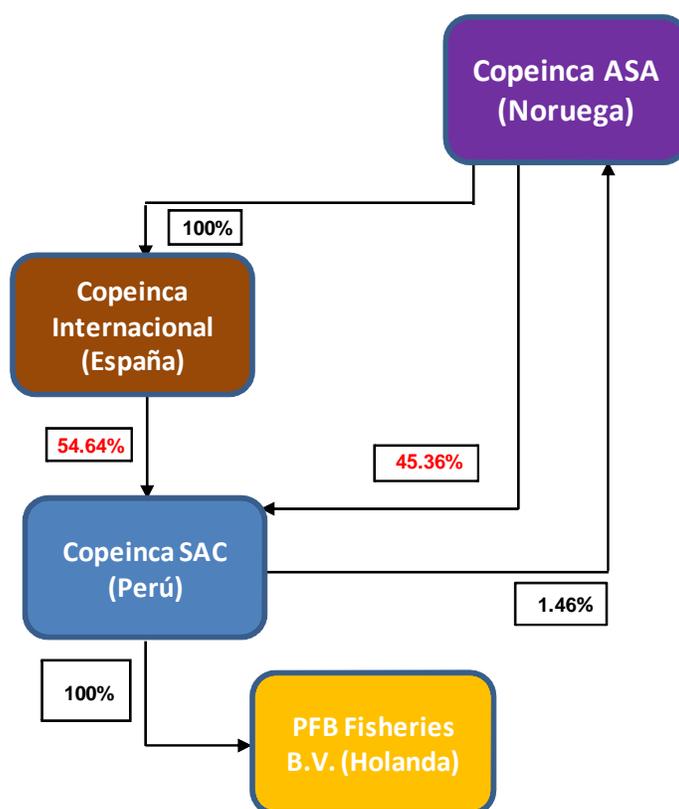
##### **CLASE DE ACCIONES CREADAS Y EMITIDAS**

La compañía cuenta con acciones comunes y de inversión.

##### **ESTRUCTURA ACCIONARIA**

La estructura de propiedad de Copeinca, sobre la base de su capital social inscrito en los Registros Públicos es la siguiente:

# GRUPO COPEINCA



Accionistas	Participación Accionaria	
	Acciones	%
Copeinca ASA	207,469,961	45.36%
Copeinca Internacional SLU	249,947,823	54.64%
<b>Total</b>	<b>457,417,784</b>	<b>100.00%</b>

Elaboracion Corporación Pesquera Inca S.A.C

**ANEXO No. 1**

**Cuestionario de buen Gobierno Corporativo**

**ANEXO No. 2**  
**Estados Financieros Auditados**