

Mayo 2016

### Necesidad de un Protocolo

El Instituto Tecnológico del Salmón (INTESAL de SalmonChile) es un referente científico y tecnológico de la salmonicultura en Chile. La misión de INTESAL es "ser un motor articulador y generador de información científica-tecnológica de vanguardia, confiable, rigurosa y oportuna que contribuya a la toma de decisiones relacionadas con el desarrollo de una salmonicultura sustentable en Chile". La transferencia y difusión de información desde INTESAL hacia los asociados a SalmonChile A.G. y las distintas organizaciones, instituciones y personas con interés en la industria se hace a través de seminarios, talleres, publicaciones científicas, informes periódicos, circulación de documentos y del envío directo de información a quienes la solicitan al correo electrónico [requerimientos@intesal.cl](mailto:requerimientos@intesal.cl). Todo lo anterior en estricto cumplimiento a las normas y principios de libre competencia y que han de regir nuestra actividad.

En este contexto, el establecimiento de un protocolo de recepción y entrega de información es requisito para garantizar la transparencia y consistencia en la recepción y entrega de información, así como también para que esta cumpla con las recomendaciones que han venido efectuando las autoridades nacionales y extranjeras de libre competencia en materia de tratamiento e intercambios de información.

Este **Protocolo de Entrega de Información** describe los tipos de información primaria<sup>1</sup> que administra INTESAL y establece los principios, criterios y responsables de la recepción y entrega de información.

### Contenidos

- 1 Necesidad de un Protocolo
- 2 Tipos de Información
- 3 Principios Generales
- 4 Recepción de Datos e Información
- 5 Criterios de Entrega de Información
- 5 Elaboración de Informes
- 6 Responsables

### Tipos de Información

INTESAL administra cinco bases de datos de información primaria que recibe de las empresas productoras de salmónes asociadas a SalmonChile, más información de empresas no asociadas que participan en los dos sistemas de reporte de información semanal (i.e., Caligus On-Line y Mortalidad On-Line).

Base de Datos	Frecuencia	Representatividad (2015)
Productiva y Sanitaria Engorda en mar	Mensual	90%
Productiva y Sanitaria Agua Dulce	Mensual	90%
Caligus	Semanal	> 95%
Mortalidad	Semanal	> 95%
Fitoplancton	Quincenal / Estacional	NA

<sup>1</sup>Definimos como información primaria a todas aquellas variables que INTESAL recibe directamente de las empresas productoras. Son variables que no requieren cálculos adicionales para ser determinadas, independiente de que puedan ser agregadas y/o resumidas en distintos niveles.

Las bases de datos Productiva y Sanitaria Mensual de Engorda y Agua Dulce contienen información de las principales variables productivas y sanitarias de la industria y son la base de una parte relevante de los análisis que realiza INTESAL para evaluar el impacto de modificaciones reglamentarias. Las bases de datos de Caligus y Mortalidad semanal, además de ser una fuente de información para la realización de análisis y estudios puntuales, permiten el monitoreo de las condiciones sanitarias de la industria con una semana de desfase (base de datos de Caligus) y dos semanas de desfase (base de datos de Mortalidad). La base de datos de Fitoplancton, por su parte, consiste en un registro de la abundancia de fitoplancton y variables ambientales de hasta 26 años en áreas relevantes para la salmonicultura.

## Principios Generales



La información primaria que administra INTESAL en sus bases de datos tiene como principal objetivo permitir el desarrollo de análisis y estudios que contribuyan a la comprensión de la industria por parte de los actores que se desempeñan en el mercado acuícola, así como de los asociados de SalmonChile A.G. Considerando que los propietarios de la información que administra INTESAL son cada una de las empresas que le reporta, que los informes que elabora INTESAL se venden a empresas e instituciones no asociadas a SalmonChile (e.g., bancos e instituciones financieras), y que INTESAL colabora en investigación científica que utiliza como base la información productiva y sanitaria de la industria, es importante considerar los siguientes principios generales en la entrega de información:

*Los principios generales que guían la recepción y entrega de información dicen relación con el resguardo de la confidencialidad, el uso final que se le dará a la información, seguir las normas y principios de la normativa de libre competencia, así como las recomendaciones efectuadas por las autoridades nacionales y extranjeras sobre el tratamiento de la información relativa a variables competitivamente sensibles, que Intesal se reserva el derecho de entrega de información, y el nivel de procesamiento.*

1. INTESAL deberá resguardar y velar en todo momento y hasta donde le sea posible por la confidencialidad de la información recibida y velar porque el uso para el cual se ha solicitado sea fidedigno y acorde a la normativa de libre competencia. Todos los informes de INTESAL están protegidos por registros de propiedad intelectual.
2. La información sobre variables competitivamente sensibles sólo se entregará/informará siguiendo los criterios de antigüedad y frecuencia recomendados por la Fiscalía Nacional Económica en su documento "Guía sobre Asociaciones Gremiales", así como los estándares exigidos al respecto por la normativa y principios de libre competencia en los mercados.
3. INTESAL se reserva el derecho de rechazar requerimientos de información, sobre todo cuando éstos comprometan sus obligaciones de confidencialidad en el manejo de información o se refieran a materias competitivamente sensibles.
4. INTESAL no realizará análisis y/o estudios en base a solicitudes puntuales, a excepción de los requerimientos realizados por el Directorio de INTESAL y/o SalmonChile.

## Recepción de Datos e Información

La recepción de la información que compone cada una de las cinco bases de datos que administra INTESAL será recibida de manera anónima a través de un procedimiento informático que codifique y encripte la identidad de las empresas que aportan la información. El objetivo de esto es que INTESAL pueda distinguir información que pertenece a distintas empresas pero no identificar a que empresa en particular pertenece. INTESAL podrá acceder a la identidad de la información con autorización de su Gerente General cuando esto sea necesario para:

- i. Apoyar a las empresas asociadas en situaciones de contingencia y para prevenir perjuicios económicos, ambientales, sanitarios y a la salud de las personas (P. Ej. Florecimientos Algales Nocivos, Erupciones Volcánicas, Movilizaciones Sociales)
- ii. Verificar una situación de evidente riesgo sanitario en centros de cultivo (P. Ej. Elevada tasa de mortalidad y/o prevalencia de enfermedades)
- iii. Rectificar errores aparentes en los datos / información recibida

## Criterios de Entrega de Información

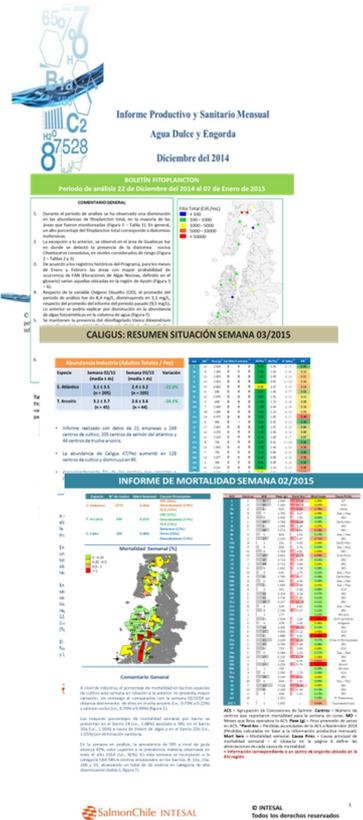
Los siguientes criterios regirán la entrega de información por parte de INTESAL:

1. INTESAL sólo entregará / informará sobre variables competitivamente sensibles cuando estas hayan cumplido 6 meses de antigüedad y se enviarán agragadas a nivel de industria. Las variables competitivamente sensibles son:
  - i. Número de ovas, alevines y smolts en centros de agua dulce
  - ii. Peso de alevines y smolts en centros de agua dulce
  - iii. Siembra de peces en centros de engorda en mar
  - iv. Número y peso de peces en centros de engorda en mar
  - v. Biomasa de peces en centros de engorda en mar
  - vi. Y toda aquella información estratégica que podría resultar determinante en los procesos de toma de decisión de una empresa competidora.
2. INTESAL entregará / informará sobre variables estrictamente sanitarias y de carácter técnico a nivel de ACS y con una periodicidad semanal y mensual
3. INTESAL podrá entregar información a nivel de empresa y centro de cultivo y sobre variables competitivamente sensibles a sus colaboradores científicos en el marco de un acuerdo y/o contrato de trabajo cuyo objetivo sea el desarrollo de investigación científica con relevancia para la salmonicultura y bajo el amparo de un acuerdo de confidencialidad. INTESAL también podrá entregar información a nivel de empresa y centro de cultivo a empresas que solicitan su propia información.

7. La información entregada por INTESAL no podrá ser a su vez entregada, bajo ninguna circunstancia, a terceros sin la autorización de INTESAL
8. Los requerimientos de información se responderán, en principio, de acuerdo a su orden de llegada
9. Los requerimientos de información de empresas e instituciones asociadas a SalmonChile tendrán preferencia en los tiempos de entrega por sobre los requerimientos de no asociados

## Elaboración de Informes

INTESAL elabora cinco informes periódicos, cuatro de los cuales son repartidos gratuitamente a los asociados a SalmonChile. Todos están disponibles para la venta a empresas e instituciones no asociadas. Los cinco informes que elabora INTESAL son:



### 1. Informe Productivo y Sanitario Mensual Agua Dulce y Engorda Versión 1 (Para Asociados)

Entrega información mensual y acumulada de las principales variables sanitarias de la industria del salmón de Chile para las etapas de producción en agua dulce y engorda en mar. Contiene información resumida por región, macrozonas y agrupación de concesiones (ACS). Las variables competitivamente sensibles son entregadas agrupadas a nivel de industria y con un desfase de 6 meses, en línea con las recomendaciones de la Fiscalía Nacional Económica y las normas y principios de la normativa de libre competencia.

### 2. Informe Productivo y Sanitario Mensual Agua Dulce y Engorda Versión 2 (Para Terceros NO vinculados a la Industria del salmón)

Consiste en una versión del Informe Productivo que contiene información sobre variables competitivamente sensibles a nivel de ACS y periodicidad mensual. Este informe no está disponible para empresas vinculadas a la industria del salmón. Sólo puede ser adquirido mediante un contrato comercial y convenio de confidencialidad por terceros no vinculados a la producción (P. Ej. Bancos, Corredoras de Bolas, etc.) Las secciones de Agua Dulce y Engorda pueden ser compradas por separado. Este informe también tiene una versión trimestral a la venta en inglés.

### 3. Boletín Quincenal de Fitoplancton

Resume la situación quincenal de fitoplancton en la X, XI y XII región, destacando las áreas de riesgo de floraciones algales nocivas en base a un análisis histórico de la información

**4. Informe Semanal de Caligus**

*Resume la situación de caligidosis en la industria, destacando las alzas y bajas de cargas parasitarias, la presión de baños antiparasitarios y el estado de los centros de alta diseminación. Contiene información resumida por ACS.*

**5. Informe Semanal de Mortalidad**

*Resume la mortalidad semanal, destacando las principales causas de mortalidad por especie y el estado de los centros de alta diseminación de SRS. Contiene información resumida por ACS.*

## Responsables

El responsable de la recepción de los datos e información que componen cada una de las cinco bases de datos que administra INTESAL es el Jefe del Área de Informática, quien deberá establecer un protocolo informático específico de acuerdo a los principios y criterios destacados en este protocolo.

La elaboración periódica de informes y su cumplimiento con los principios y criterios destacados en este protocolo es responsabilidad del Jefe de Área de Análisis. En su ausencia, la supervisión recaerá sobre el Gerente General de INTESAL.

Los requerimientos de información recibidos a través del correo [requerimientos@intesal.cl](mailto:requerimientos@intesal.cl) serán distribuidos desde la Gerencia General de INTESAL al Jefe del Área de Análisis y al o los Jefes de Área con competencia en el requerimiento. El responsable último de la coordinación y envío de la información solicitada es el Jefe del Área de Análisis. En su ausencia, la responsabilidad será del Jefe de Área que tenga más competencia en el tema específico del requerimiento. Todos los Jefes de Área de INTESAL deberán tener conocimiento de las disposiciones de este protocolo y mantener capacitaciones periódicas en materia de libre competencia.