



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

## **“Informe aplicación encuesta sobre consumo de productos del mar”**

**Fecha: 30/07/2014**

**Lugar: Santiago**

- **Mercado Central**
- **Terminal Pesquero Metropolitano**
- **Restoranes con especialidad en productos del mar**

**Participantes:**

- **Guisella Muñoz, Consultor CeDePesca**

### **Objetivos y descripción de la reunión:**

El objetivo de la encuesta es obtener una estimación sobre los porcentajes de consumo de diversos productos del mar y realizar un comparativo entre el 2013 y 2014.

Como primera etapa del trabajo, se realizó la elaboración de dos cuestionarios:

1. **Establecimientos de venta de productos del mar:** Este cuestionario se aplicó en dos importantes centros de venta y distribución de pescados y mariscos (Anexo 1).

Los lugares en se aplicó la encuesta correspondieron a los siguientes:



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

- **Mercado Central:** El Mercado Central de Santiago es un recinto Patrimonial que concentra la mayor cantidad de diversidad de locales del país, ofreciendo servicios de productos, tales como: marisquería, frutería, yerbería, pescadería, restaurante, carnicería, botillería, centro de llamadas, fiambrería, panadería, venta de empanadas, farmacia, quesería, joyería e incluso guía de turismo. Todos estos servicios se encuentran a disposición del público visitante, tanto nacional y extranjeros, todos los días de año. Este lugar se caracteriza por ofrecer y mostrar lo más típico del país, platos tradicionales, productos del mar y río, frutas de la zona cercanas; una oferta vinculada a la calidad, a la frescura, y a la temporalidad de los alimentos.
- **Terminal Pesquero Metropolitano:** El Terminal Pesquero Metropolitano (TPM) fue una donación hecha por parte del gobierno Japonés a Chile el año 1996. Está ubicado en Américo Vespucio 1500, comuna de Lo Espejo. En sus inicios, el TPM contaba con una administración de carácter Público y es a partir de Junio del año 2004 que cuenta con una administración de carácter privado. Es único en su tipo y es el lugar en Santiago donde se concentra la mayor producción de los recursos del mar, siendo alrededor de mil toneladas comercializadas al mes. El objetivo principal del Terminal es fomentar el consumo y comercialización de productos del mar, siendo éste el principal nexo para la venta a Supermercados, Hoteles, Restaurantes, ferias libres y otros locales del rubro de nuestro Gran Santiago. El terminal se divide en dos sectores:
  - i. **Sector Minorista:** Está enfocado hacia las necesidades de la venta al detalle, cuenta con más de 20 locales de igual tamaño, además de cámaras de frío para pescados y mariscos, tanto frescos como congelados, camarines, duchas y baños. Este Terminal recibe más de 4000 visitas a la semana.

**Horario:** 07:00 a 15:00 horas de Martes a Domingo.

El Terminal Minorista atiende de martes a domingo, incluyendo días festivos.

- ii. **Sector Mayorista:** El Terminal Mayorista está conformado por 112 locales comerciales, de los cuales 10 cuentan con cámara propia y algunos de éstos además con sus oficinas propias. Cuenta con completos andenes de carga y descarga, cámaras de frío para pescados y mariscos frescos y congelados, sala de fileteo, sala de lavado de bandejas, planta procesadora y fábrica de hielo en escamas.



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

**Horario de entrada de los locatarios y operarios:** 23:00 a 09:00 horas de Martes a Domingo.

**2. Establecimientos de venta de alimentos preparados:** Este cuestionario fue aplicado a restaurantes con especialidad en productos del mar (Anexo 2). Los locales encuestados corresponden a los siguientes:

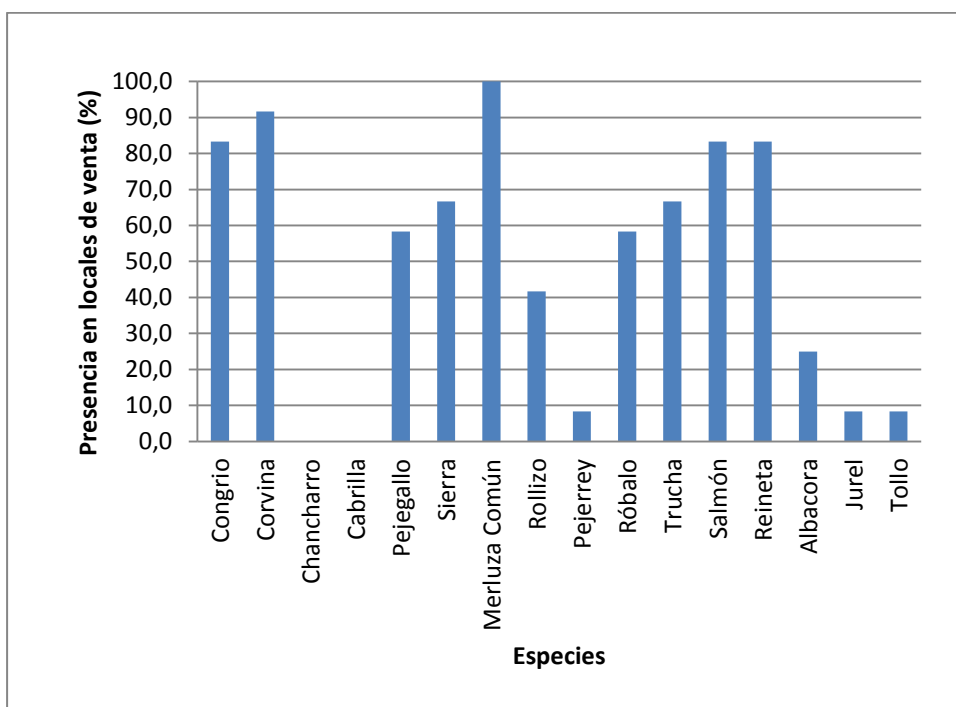
- i. Restaurante Donde Augusto (Mercado Central)
- ii. Restaurante San Antonio Lalito (Mercado Central)
- iii. Restaurante Donde Blanca (Mercado Central)
- iv. Restaurante Los Juanitos (Mercado Central)
- v. Restaurante Peruano Internacional Pachakama (Providencia, Santiago)
- vi. Restaurante Rey Neptuno (TPM)

Resultados encuestas:

**1. Establecimientos de venta de productos del mar:** Se realizó la aplicación de la encuesta a 12 locales ubicados en el Mercado Central y 10 locales ubicados en el Terminal Pesquero Metropolitano, sector minorista.

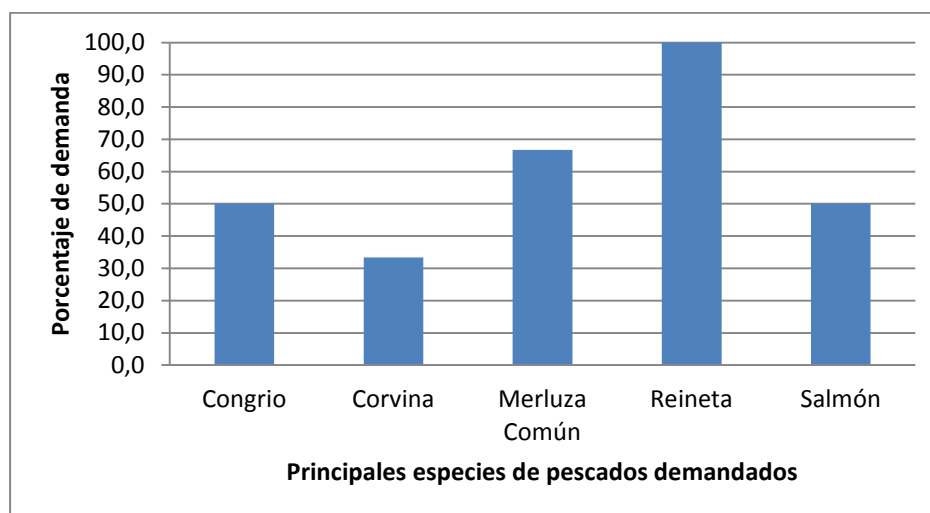
Cabe mencionar que la encuesta debió sufrir modificaciones para hacerla más comprensible y dinámica.

En la figura 1, se puede observar los porcentajes de presencia de diversas especies de pescado ofrecidas en locales del Mercado Central, destacando que la merluza común está presente en el 100% de los puestos de ventas, seguido por la corvina con un 91,7% de presencia y con un 83,3% de presencia para los recursos congrio, salmón y reineta.



**Figura 1:** Presencia de especies de pescados en locales de venta del Mercado Central, 2014.

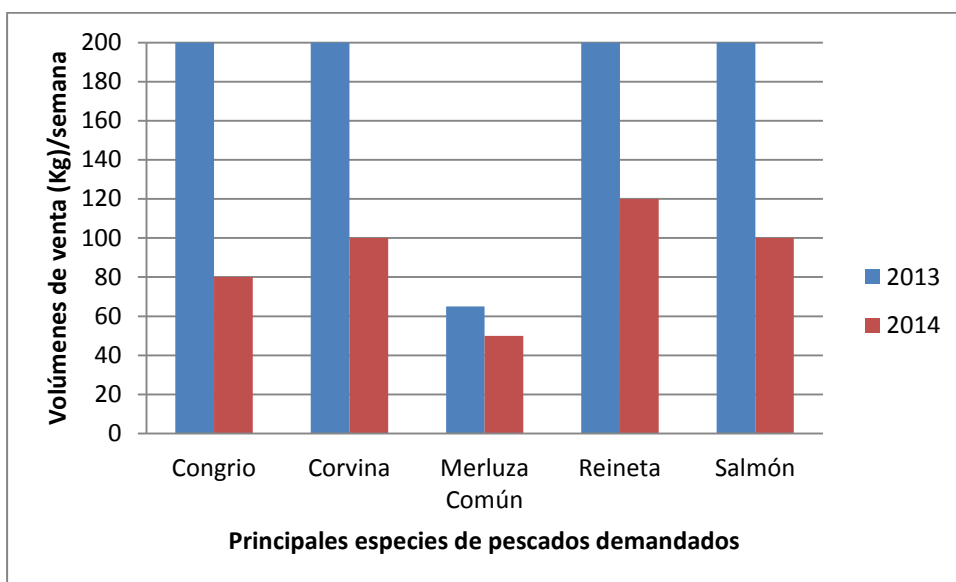
A partir de la consulta realizado en la pregunta N°1, se generó una nueva consulta tendiente a conocer cuáles eran consideradas las tres principales especies de pescados demandadas por el público del Mercado Central. En la figura 2, se observa las especies de pescados que son catalogados por los locatarios como “Productos Estrellas” por ser los más importantes en términos de volúmenes vendidos, siendo la reineta el recurso considerado por el 100% de los encuestados como el de mayor importancia, seguido por la merluza común con un 66,7% y en tercer lugar compartido entre el congrio y salmón, ambos con un 50% de importancia.



**Figura 2:** Principales especies de pescados demandados en locales de venta del Mercado Central, 2014.

Considerando las especies mencionadas por los locatarios como sus “Recursos Estrellas”, se consultó por los porcentajes de venta de cada uno de ellos, realizando el ejercicio para el 2013 y 2014. En este punto, la pregunta debió ser adaptada para un mejor entendimiento, quedando de la siguiente manera: “¿Cuántos kilos en promedio vende en una semana, de cada especie?” se pidió que compararan valores entre el 2013 y 2014. Para los locatarios era más fácil hablar sobre kilogramos, número de cajas o mallas en vez de porcentajes de venta.

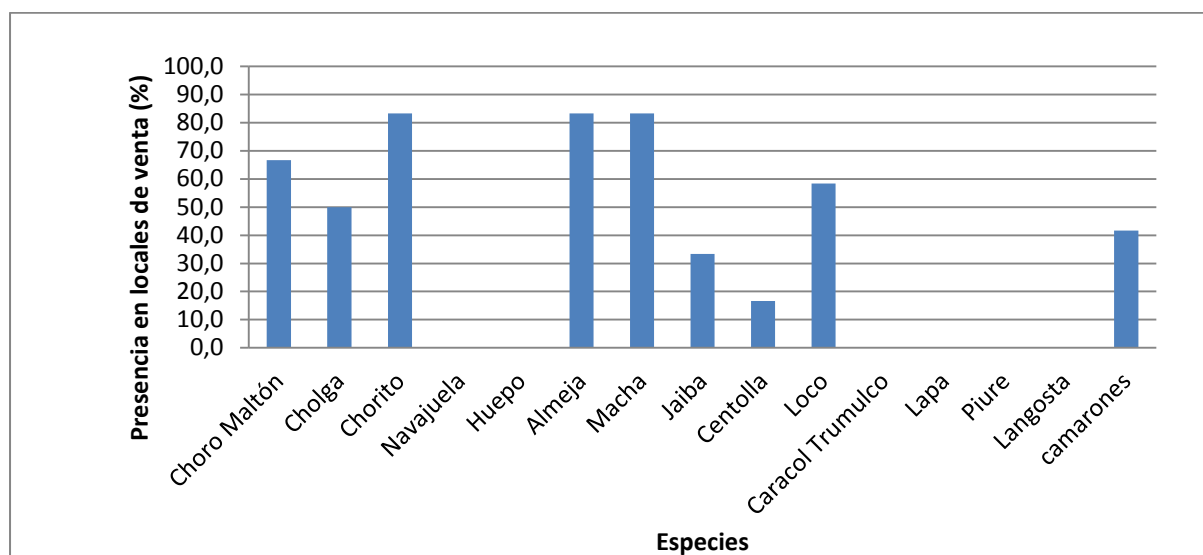
Los resultados obtenidos, muestran que en todas las especies catalogadas como “Recursos estrellas” se produjeron bajas en los volúmenes de venta del 2014 con respecto al 2013. Los valores corresponden a los volúmenes de venta (Kg) promedio por semana, pudiendo observar que la mayor baja la presenta el recurso congrio con ventas en el 2013 de 200 kg promedio semanales pasando a 80 kg promedio semanales en el 2014, lo cual representa una disminución del 60%. Es posible observar que para el recurso merluza común el volumen promedio de venta semanalmente en el 2013 eran de 65 kg disminuyendo el 2014 a 50 kg semanales, con una caída del 23% (Figura 3).



**Figura 3:** Volúmenes promedios de venta semanales de principales especies de pescado demandadas, período 2013 y 2014, Mercado Central.

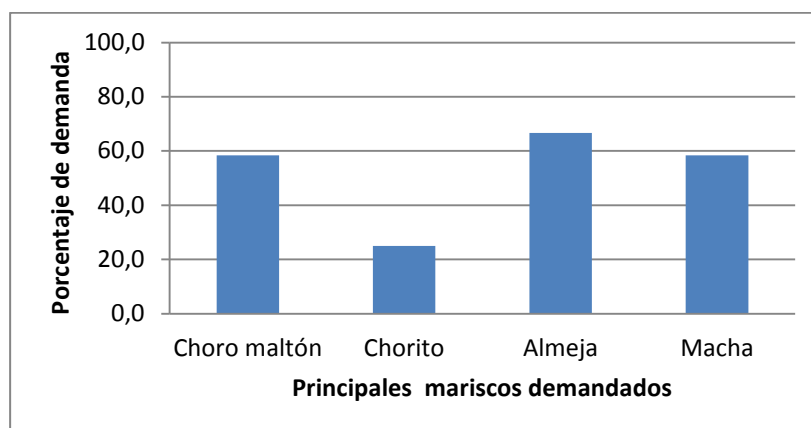
Cabe señalar que todas las especies de pescados se presentan en Fresco y el 100% de los encuestados señaló que su forma de abastecimiento era a través del Terminal Pesquero Metropolitano.

En la figura 4 se pueden observar las especies de mariscos presentes en los locales encuestados del Mercado Central, destacando con un 83,3% de presencia los recursos choritos, almejas y machas, seguidos del choro maltón con un 66,7% de presencia.



**Figura 4:** Presencia de especies de mariscos en locales de venta del Mercado Central, 2014.

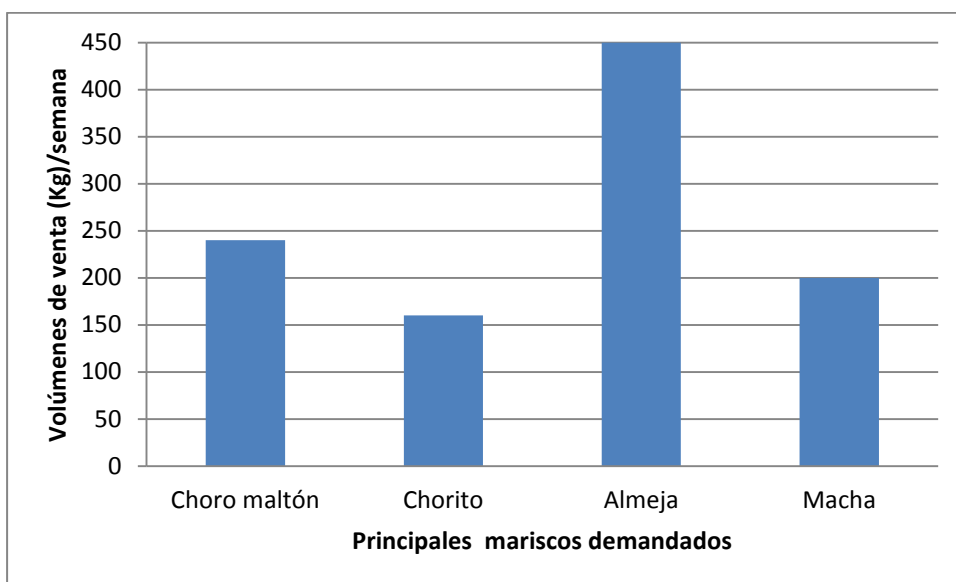
A partir de la consulta realizado en la pregunta N°1, se generó una nueva consulta tendiente a conocer cuáles eran consideradas las tres principales especies de mariscos demandadas por el público del Mercado Central. En la figura 5, se observa las especies de mariscos que son catalogados por los locatarios como “Productos Estrellas” por ser los más importantes en términos de volúmenes vendidos, siendo la almeja el recurso considerado por el 66,7% de los encuestados como el de mayor importancia, seguido por la macha y choro maltón con un 83,3% y en tercer lugar el chorito con un 25% de importancia. Cabe mencionar que los mariscos congelados corresponden a la venta de camarones y surtido de mariscos, ofreciendo el resto de los recursos en Fresco.



**Figura 5:** Principales especies de mariscos demandados en locales de venta del Mercado Central, 2014.

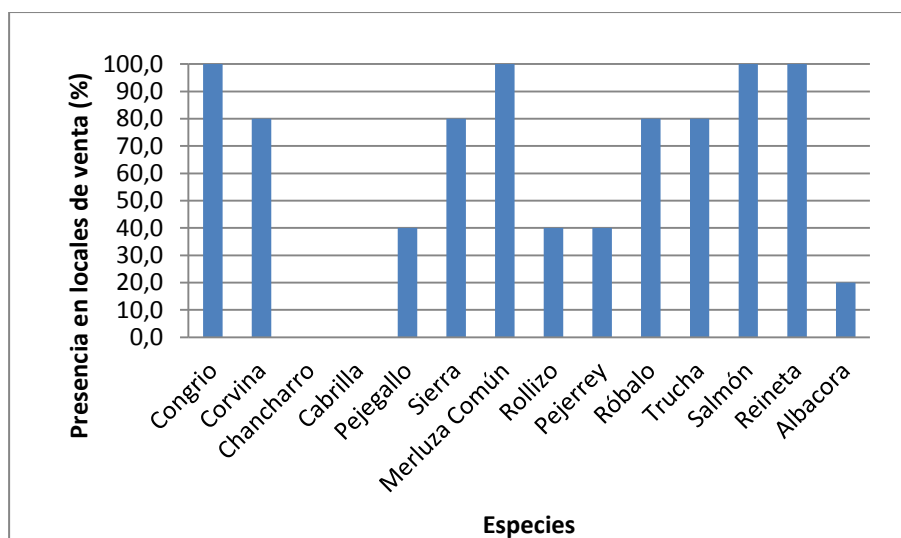
Considerando las especies mencionadas por los locatarios como sus “Recursos Estrellas”, se consultó por los porcentajes de venta de cada uno de ellos, realizando el ejercicio para el 2013 y 2014. En este punto, la pregunta debió ser adaptada para un mejor entendimiento, quedando de la siguiente manera: “¿Cuántos kilos en promedio vende en una semana, de cada especie?” se pidió que compararan valores entre el 2013 y 2014. Para los locatarios era más fácil hablar sobre kilogramos, número de cajas o mallas en vez de porcentajes de venta. Cabe destacar que en general los locatarios coincidieron en que los volúmenes de venta de mariscos, se mantenían estables y no existirían mayores diferencias entre el 2013 y 2014. Los volúmenes de venta, año 2014, entregados para las principales especies de mariscos en el 2007, destacan al recurso almeja con un promedio semanal de ventas de 450 kg, seguido del choro maltón con 200 kg semanales para continuar con la macha y el chorito, con 200 kg y 162 kg respectivamente (Fig. 6).





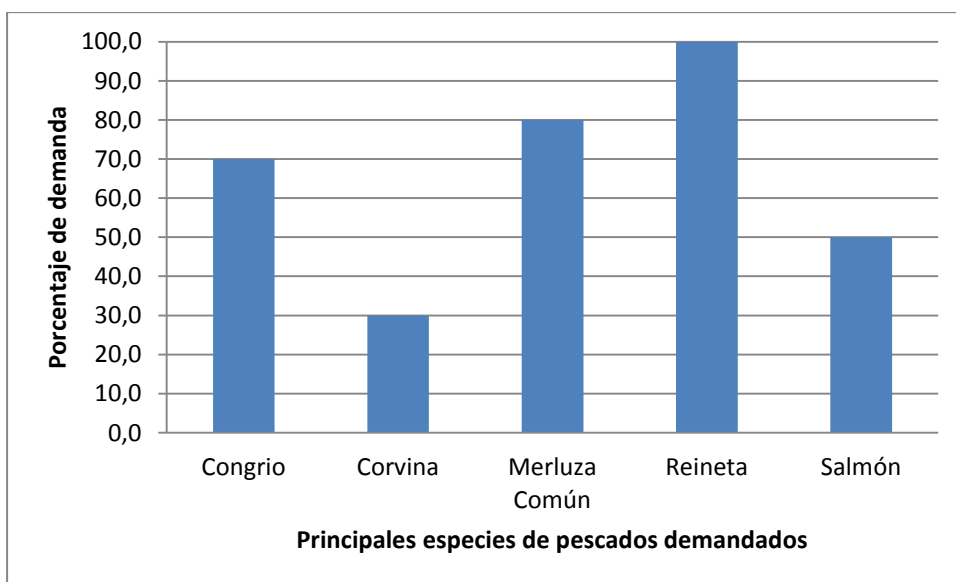
**Figura 6:** Volúmenes promedios de venta semanales de principales especies de mariscos demandadas, período 2014.

Con respecto a los resultados correspondientes a las encuestas aplicadas en el Terminal Pesquero Metropolitano (TPM), es posible observar en la figura 7, los porcentajes de presencia de diversas especies de pescado ofrecidos en locales del TPM sector minorista, destacando con un 100% de presencia: congrio, merluza común, reineta y salmón.



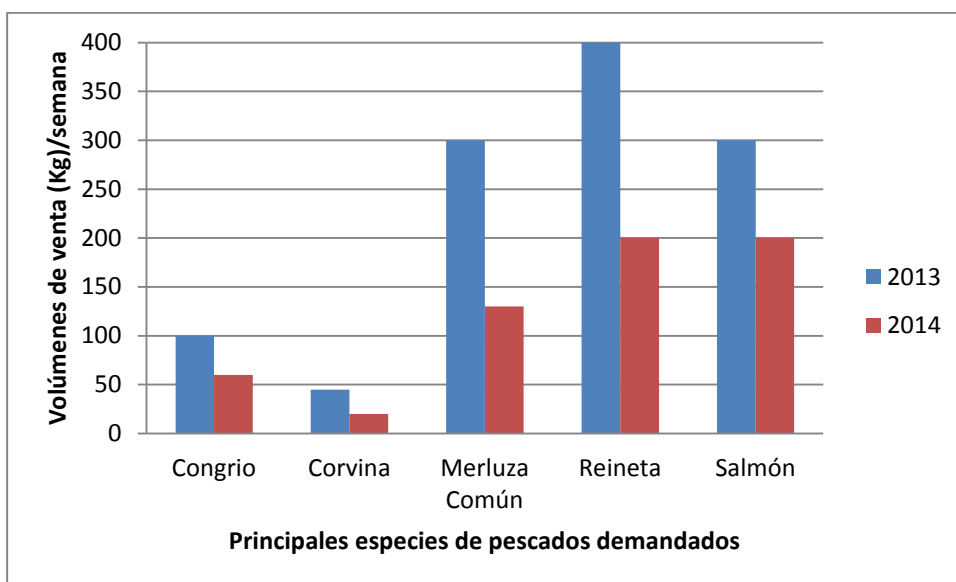
**Figura 7:** Presencia de especies de pescados en locales de venta minorista del TPM, 2014.

En la figura 8, se observa las especies de pescados que son catalogados por los locatarios como “Productos Estrellas” por ser los más importantes en términos de volúmenes vendidos, siendo la reineta el recurso considerado por el 100% de los encuestados como el de mayor importancia, seguido por la merluza común con un 80% y en tercer lugar el congrio con un 70% de importancia.



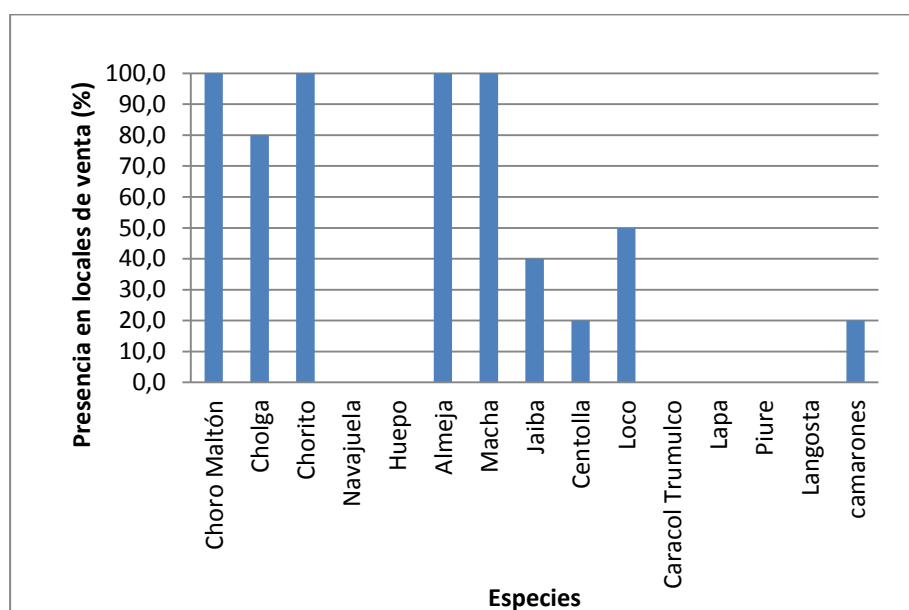
**Figura 8:** Principales especies de pescados demandados en locales de venta del TPM sector minorista, 2014.

Los resultados obtenidos, muestran que en todas las especies catalogadas como “Recursos estrellas” se produjeron bajas en los volúmenes de venta del 2014 con respecto al 2013. Los valores corresponden a los volúmenes de venta (Kg) promedio por semana, pudiendo observar que la mayor baja la presenta el recurso merluza común con ventas en el 2013 de 300 kg promedio semanales pasando a 130 kg promedio semanales en el 2014, lo cual representa una disminución del 56,7%. Es posible observar que para el recurso corvina el volumen promedio de venta semanalmente en el 2013 eran de 45 kg disminuyendo el 2014 a 20 kg semanales, con una caída del 55,6% (Figura 9).



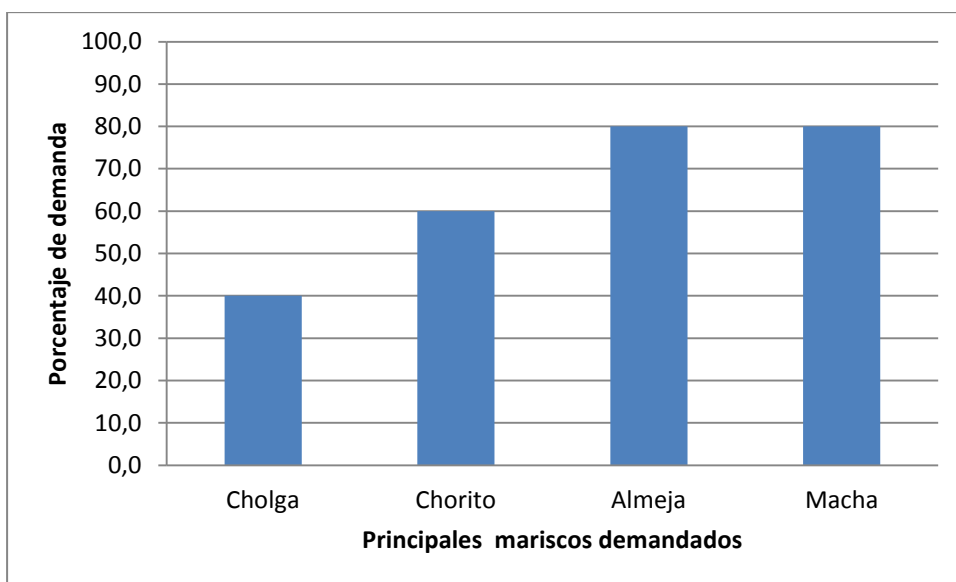
**Figura 9:** Volúmenes promedios de venta semanales de principales especies de pescado demandadas, período 2013 y 2014, TPM minorista.

En la figura 10 se pueden observar las especies de mariscos presentes en los locales encuestados del Mercado Central, destacando con un 100% de presencia los recursos choro maltón, choritos, almejas y machas.



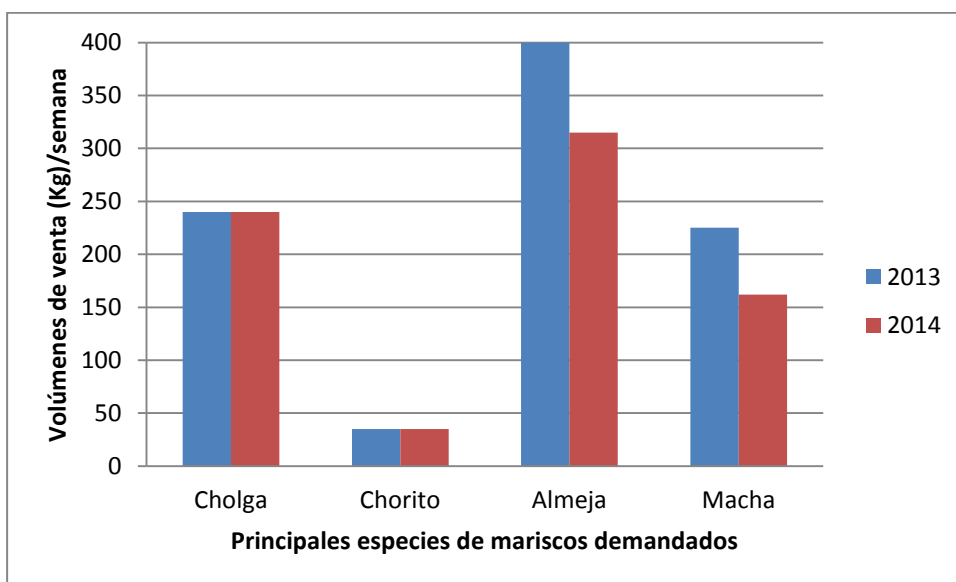
**Figura 10:** Presencia de especies de mariscos en locales de venta del TPM minorista, 2014.

En la figura 11, se observa las especies de mariscos que son catalogados por los locatarios como “Productos Estrellas” por ser los más importantes en términos de volúmenes vendidos, siendo la almeja y la macha los recursos considerados por el 80% de los encuestados como los de mayor importancia, seguido por el chorito con un 60% y la cholga con un 40% de importancia.



**Figura 12:** Principales especies de mariscos demandados en locales de venta del TPM minorista, 2014.

Con respecto a los volúmenes de venta por semana, es posible observar que existen diferencias entre los “Recursos estrellas”, con respecto al comportamientos de los volúmenes de venta, manteniéndose prácticamente sin variaciones los recursos cholga y chorito. Para los recursos almeja y macha se producen caídas de los volúmenes del 21,3 y 28% respectivamente (Fig. 13).



**Figura 13:** Volúmenes promedios de venta semanales de principales especies de mariscos demandadas, período 2013 y 2014, TPM minorista.

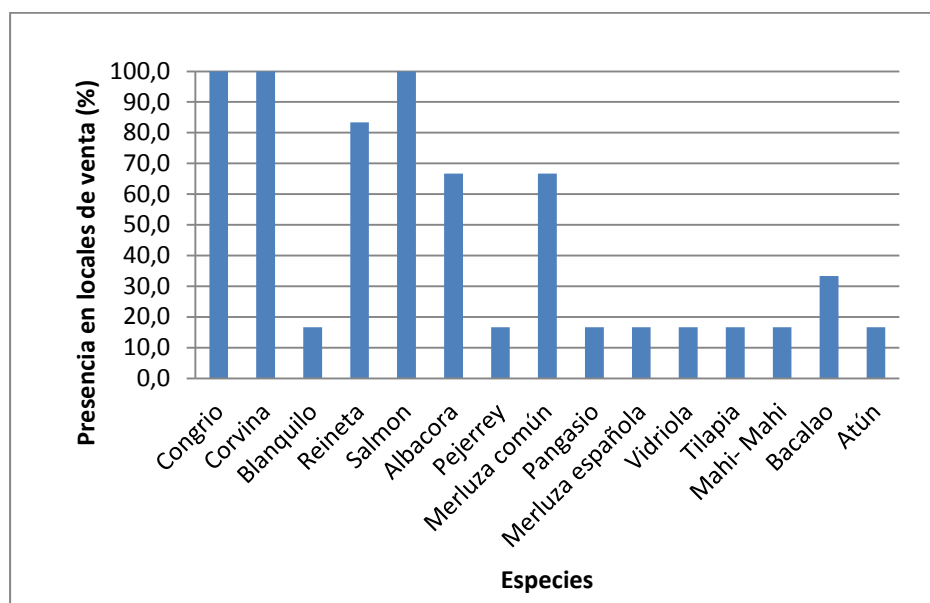
Posteriormente, se realizó la aplicación de encuestas a restaurantes con especialidad en pescados y mariscos, debiendo modificar la lista de especies sugeridas en la pregunta 2 (Anexo 2), incluyendo especies de mayor valor.

En la figura 14, se puede observar los porcentajes de presencia de diversas especies de pescado ofrecidas en los restaurantes encuestados, destacando que los recursos congrio, corvina y salmón están presentes en el 100% de los restaurantes encuestados, seguido por la reineta con un 83,3% de presencia.

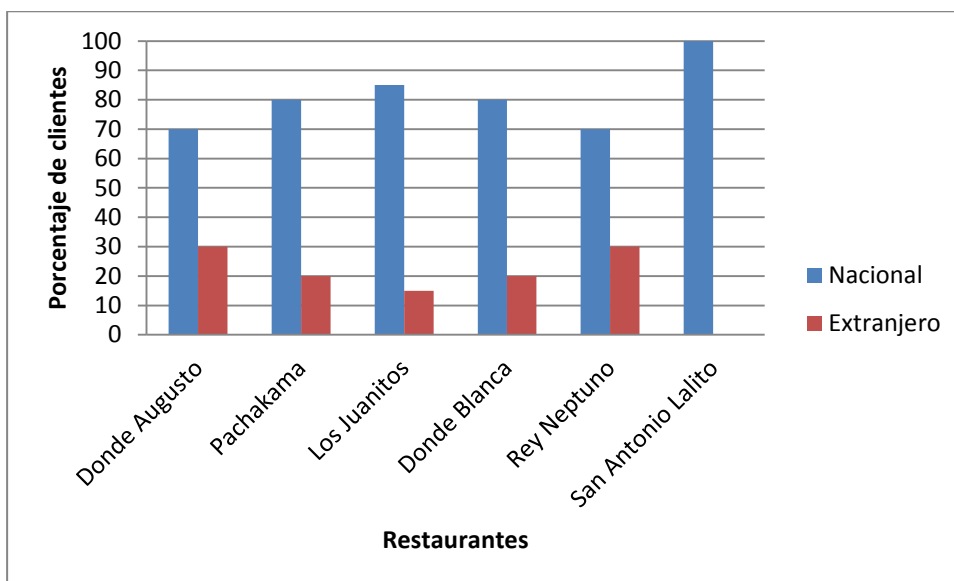
Con respecto al abastecimiento de productos del mar, el 90% tiene como principal proveedor de estos productos al Terminal Pesquero Metropolitano.

Se puede observar en la figura 15, el porcentajes de concurrencia de clientes diferenciados en clientes nacionales y extranjeros, pudiendo concluir que la proporción de clientes nacionales corresponden al 70% y los clientes extranjeros corresponden entre un 15 a 30%.

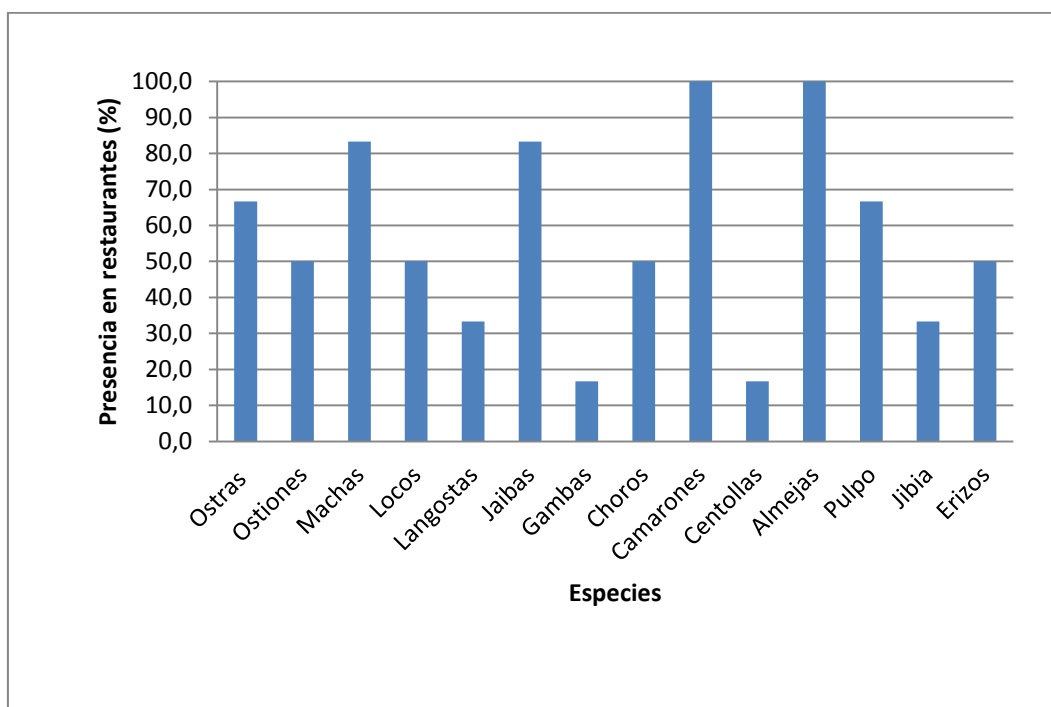
La figura 16, entrega los resultados con respecto a los mariscos disponibles en los restaurantes encuestados, siendo las almejas y camarones los que están presentes en el 100% de los restaurantes, seguido de las machas con un 83,3% de presencia.



**Figura 14:** Presencia de especies de pescados en Restaurantes de pescados y mariscos, 2014.



**Figura 15:** Proporción de clientes nacionales y extranjeros de los restaurantes encuestados, 2014.



**Figura 16:** Presencia de especies de mariscos en Restaurantes de pescados y mariscos, 2014.

### Comercio ilegal de productos del mar

Cabe señalar que en la medida que se aplicaban las encuestas, se logró conseguir información importante referente al comercio ilegal de productos del mar. En general, los locatarios del Mercado Central señalan que son frecuentemente controlados por las autoridades de SERNAPESCA, seremi de Salud e impuestos internos, situación que se contrapondría a lo que sucede en el Terminal Pesquero Metropolitano, donde existirían fuertes deficiencias en los controles ejercidos por las autoridades competentes. Continúan su relato, comentando que en el caso de SERNAPESCA, éstos realizan controles en el TPM desde las 23:00 hrs hasta las 08:00 hrs, que corresponde al horario de ingreso de los transportistas. No obstante, señalan que el mayor control lo realiza a los vehículos mayores, restándole importancia a vehículos menores, donde podría existir un importante porcentaje de actividades ilegales. Una de las locatarias comenta que posee un vehículo menor en el cual transporta los productos comprados en el terminal pesquero y nunca ha sido controlada por SERNAPESCA, realizando el ejercicio a diferentes horas y con el mismo resultado.



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

La opinión general, es que el mayor problema se concentra en el área mayorista del TPM, lugar donde llegan todos los camiones desde el sur y otras partes del país con productos del mar. Critican el nivel de ilegalidad con que actúan los locatarios mayoristas, indicando que solamente el 50% les entregan guías. Uno de los encuestados en el mercado central, señala que por ejemplo compra reineta en el TPM y la guía que le entregan dice un valor de \$300 el kilo de reineta, pero que en la realidad lo que le cobran es \$3000 el kilo, no teniendo muchas posibilidades de reclamar por dicha situación ya que se exponen a que no les vendan por “conflictivos”. Asimismo, explican el poco control en el TPM por parte de impuestos internos, quienes realizan un control sólo los días viernes.

Otro tema que algunos comentaron y otros evitaron da su opinión por temor, es que existiría un nivel importante de coimas donde estarían involucrados mayoristas del TPM y funcionarios de todas las autoridades competentes, señalando que los montos corresponderían a millones de pesos.

Otro tema que consideran necesario mejorar, es la confidencialidad de la información que se entrega a las autoridades, sobre diversas irregularidades, puesto que en ocasiones la información se filtra, poniendo en riesgo la seguridad de aquellos locatarios que quieren revertir esta situación, pudiendo inclusive ser motivo para que nadie quiere venderles productos.

Entre las soluciones que plantean a este problema, está el uso de facturas electrónicas, lo que evitaría que las guías sean reutilizadas o falseadas. También indican la importancia que tanto SERNAPESCA como las otras entidades fiscalizadoras, incrementen su presencia en el TPM, realizando más de un turno para disminuir la actividad ilegal en los horarios en que ya no se encuentran actualmente funcionarios controlando.

Es necesario un mayor compromiso por parte de todos los locatarios, para denunciar estos ilícitos y actuar de manera organizada y en conjunto, evitando así sufrir algún tipo de represalias. Se pudo observar, que existe el interés por parte del Merca Central a apoyar todas las iniciativas que tiendan a cerrar el circuito de la pesca ilegal, considerando que se sienten un grupo altamente afectados por esta situación.

### **Terminal Pesquero Metropolitano**

Luego de realizar la aplicación de encuestas, me entrevisté con el Jefe de Mercado del TPM, Sr. Jorge Sánchez, presentándome como consultora de CeDePesca y explicando brevemente nuestro trabajo. Posteriormente le solicité información sobre los volúmenes de ingreso de productos del mar, indicándome que era necesario realizar una solicitud al Sr. Marcelo Gallardo, Gerente de TPM.





**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

El Sr. Sánchez se comprometió que una vez recibida la autorización, me facilitaría toda la información necesaria, mostrándome parte de esa información, la cual contenía datos diarios sobre el ingreso de productos, tenía informes desde el 2009, sin embargo pude observar que existe un cierto desorden en la base de datos.

También me explicó en términos generales, el funcionamiento del TPM mayorista. Existen tres días denominados del “Alta” que corresponden a los días en que el mercado mayorista comienza a funcionar desde las 23:00 hrs hasta las 8:00 hrs para el ingreso y salida de vehículos y hasta las 10:00 hrs para el comercio mayorista. También existen 3 días de “Baja” donde la actividad comienza desde las 04:00 hrs hasta las 08:00 hrs.

El Sr. Sánchez, indica que con respecto al control de los transportistas, ellos como administradores del TPM poseen guardias que solicitan las guías a todo transportista que hace ingreso al recinto, cabe señalar que no es competencia de los guardias verificar si la información de la guía es fidedigna. Una copia de estas guías queda en manos de la administración para su registro y luego se traspasan a SERNAPESCA, para los respectivos controles.

Una de las falencias del sistema, según comenta el Sr. Sánchez, es que existen autoridades como el Seremi de Salud, que no poseen base de datos propias con todo el movimiento que se origina en el TPM, indicándome que cuando el seremi da entrevistas a medios de comunicación en fechas tales como Semana Santa, los datos entregados son los generados por el Señor Sánchez, no existiendo ningún tipo de verificación de los mismos.

Contraponiéndose a la información y opinión de los locatarios del Mercado Central, el Sr. Sánchez indica que existe un adecuado control por parte de las autoridades competentes, indicando que el Seremi de Saludos realiza controles todos los días desde las 05:00 hrs hasta las 08:30 hrs. Por su parte, el Servicio de Impuesto Internos realiza un exhaustivo control los sólo los días viernes desde las 23:00 hrs hasta las 08:00 hrs y SERNAPESCA, desde las 23:00 hrs 08:00 hrs.

Finalmente con respecto a la información requerida, ésta ya fue solicitada al Gerente de TPM, y se está a la espera de respuesta.



## **Conclusiones**

Con respecto a los resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas, se concluyó que tanto para el Mercado Central como para el Terminal Pesquero (TPM), existe un 100% de presencia del recurso merluza común en los puestos de venta encuestados. En el caso del Mercado Central, la corvina obtuvo un 91,7% de presencia y los recursos salmón, congrio y reineta con un 83,3% de presencia, los cuales aumentan su presencia en el TPM a un 100%.

El Mercado Central y el TPM coinciden en los recursos denominados “Productos Estrellas”, considerados así por sus volúmenes de venta, los que corresponden a la reineta, merluza común y congrio.

Fue posible observar, que todos los “Productos Estrellas” presentaron bajas en los volúmenes de venta realizando un comparativo entre el 2013 y 2014, destacando que en el caso del TPM, existió una importante caída de los volúmenes de venta de merluza común en el 2014 con respecto al año anterior, correspondiente a un 56,7% lo que se condice con la disminución de la cuota de merluza común para el año 2014 y según la apreciación de los locatarios del TPM, esta disminución también se debería al alza que ha experimentado los valores de estacionamiento en el TPM, con lo que muchos de los compradores habituales del terminal estarían prefiriendo abastecerse en ferias y otros centros de venta de productos del mar. El Mercado Central presentó una disminución en el 2014 del 23% con respecto al 2013, no reflejando con ello la disminución de la cuota de merluza que para el 2014 fue de un 50% con respecto al 2013. Esta situación podría evidenciar la existencia de una importante comercialización de carácter ilegal llevada a cabo en este recinto.

En lo que respecta a la presencia de mariscos, se observó que choritos, almejas y machas, están presentes en más del 80% de los locales encuestados, tanto en el Mercado Central como en el TPM, siendo los recursos almejas y machas, considerados para ambos establecimientos como parte de sus “Productos Estrellas”. En general, los locatarios del Mercado Central opinan que los volúmenes de venta de mariscos se mantienen relativamente estables entre el 2013 y 2014. En el caso del TPM, tampoco existirían mayores variaciones para los recursos cholga y chorito. Sin embargo, almejas y machas presentan una caída en el 2014 del 21, 3 y 28% respectivamente.

Con respecto a los resultados de las encuestas aplicadas en restaurantes con especialidad en pescados y mariscos, existió un 100% de presencia de los recursos congrio, corvina y salmón, seguido de la reineta con un 83,5% de presencia.

En cuanto a presencia de mariscos, almejas y camarones poseen un 100% de presencia en los locales encuestados y el recurso macha posee una presencia del 83,3%.



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

Es importante señalar que el Terminal Pesquero Metropolitano es considerado como el principal centro de abastecimiento de productos del mar, concentrando el 90% de las ventas mayoristas de pescados y mariscos en la Región Metropolitana, compuesto por un grupo de proveedores individuales.

### **Plan de acción recomendado**

1. Considerando que uno de los problemas asociados al comercio ilegal se genera por lo no entrega de guías por parte de proveedores mayoristas o el falseamiento o reutilización de las mismas, una de las soluciones planteadas es el uso de facturas electrónicas, para lo cual es necesario plantear esta posibilidad a representantes de impuestos internos y evaluar la factibilidad de aplicarla.
2. Es necesario plantear a “Impuestos Internos” la conveniencia de incrementar los controles tanto en el Mercado Central como en el TPM, considerando que en este último, sólo hay presencia de funcionarios los días viernes.
3. Incrementar los controles de SERNAPESCA en el Mercado Central, y evaluar la factibilidad de contar con personal de manera estable en este centro, considerando que no existen controles de acceso de productos del mar, como sí ocurre en el TPM.
4. Considerando que SERNAPESCA posee solamente un turno de trabajo en el Terminal Pesquero, es importante manifestar la conveniencia de doblar el turno de trabajo, para reducir las posibilidades de entrada de transportistas con recursos ilegales, durante las horas en las que actualmente no existe control por parte de la autoridad.
5. Impulsar un certificado de captura (trazabilidad) que involucre a todos los pescadores, considerando que acciones ilegales comienzan desde este eslabón y se traspasan al resto de la cadena de comercialización.
6. Involucrar al resto de los actores de la cadena de comercialización, con mayor énfasis en aquellos que se abastecen tanto del terminal pesquero como del mercado central, entregando información sobre el comercio ilegal de productos pesqueros, sus consecuencias y a su vez lograr un compromiso y participación de los mismos para minimizar el circuito ilegal.
7. Impulsar la creación de un certificado o sello que entregue un reconocimiento a aquellos distribuidores, supermercados, restaurantes y locales de venta de productos del mar que no adquieren productos ilegales y que realizan acciones tendientes a impulsar el consumo responsable de productos del mar.



**Centro Desarrollo y Pesca Sustentable**  
Centre for Development and Sustainable Fisheries

8. Considerando que existen situaciones donde las acciones ilegales son cometidas por desconocimiento de la ley, se hace necesaria la realización de charlas informativas, tanto en el TPM como en el mercado Central, establecimientos de venta de productos del mar, siendo fundamental la participación de todas las autoridades competentes (SERNAPESCA, Impuestos internos, Seremi de Salud).