



# Cecinas

---

PRIMER SEMESTRE

# 2008

**CECINAS  
PRIMER SEMESTRE 2008**

Periodo de la información: 2003 a 2008

Publicación semestral

Fecha de Publicación: 15 diciembre de 2008

**Instituto Nacional de Estadísticas**

Subdirección de Operaciones

Departamento de Estadísticas Agropecuarias

Departamento de Imagen Corporativa

**Profesional responsable:**

Héctor Velis Miranda, hectorvelis@ine.cl

Avenida Presidente Bulnes 418

Teléfono: (56 2) 3667777 – Fax: (56 2) 6712169

Casilla de Correo: 498 – Correo 3

Sitio Web: [www.ine.cl](http://www.ine.cl)

E-mail: [ine@ine.cl](mailto:ine@ine.cl)

Santiago de Chile

Número ISBN: 978-956-323-011-6

# ÍNDICE

<b>PRESENTACIÓN</b>	_____	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	_____	<b>7</b>
<b>METODOLOGÍA</b>	_____	<b>11</b>
<b>ESTUDIO INDUSTRIA DE CECINAS</b>	_____	<b>13</b>
Cuadro 1	Elaboración de cecinas por tipo, primer semestre. Periodo 2003-2008 _____	13
Cuadro 2	Elaboración de cecinas por tipo, según región. Primer semestre 2008 _____	15
Cuadro 3	Elaboración de cecinas por tipo, según semestre 2007-2008 _____	17
Cuadro 4	Elaboración de salchichas (vienesas y gordas), primer semestre 2005-2008, según región _____	18
Cuadro 5	Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos, primer semestre 2005-2008, según región _____	19
Cuadro 6	Elaboración de cecinas crudas maduradas, primer semestre 2005-2008, según región _____	20
Cuadro 7	Elaboración de mortadela y salchichón, primer semestre 2005-2008, según región _____	21
Cuadro 8	Elaboración de patés y pastas de jamón, primer semestre 2005-2008, según región _____	22
Cuadro 9	Elaboración de jamón (G1 y G2), primer semestre 2005-2008, según región _____	23
Cuadro 10	Elaboración de fiambres de jamón, primer semestre 2005-2008, según región _____	24
Cuadro 11	Elaboración de hamburguesas, primer semestre 2005-2008, según región _____	25
Cuadro 12	Elaboración de queso de cabeza y similares, primer semestre 2005-2008, según región _____	26
Cuadro 13	Elaboración de prietas, primer semestre 2005-2008, según región _____	27
Cuadro 14	Elaboración de pernils, primer semestre 2005-2008, según región _____	28
Cuadro 15	Elaboración de tocino y panceta, primer semestre 2005-2008, según región _____	29
Cuadro 16	Elaboración de arrollados, primer semestre 2005-2008, según región _____	30
Cuadro 17	Elaboración de carnes saladas y/o ahumadas, primer semestre 2005-2008, según región _____	31
Cuadro 18	Elaboración de salchichas (vienesas y gordas) por materia prima según región, primer semestre 2008 _____	32
Cuadro 19	Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos por materia prima según región, primer semestre 2008 _____	33
Cuadro 20	Elaboración de cecinas crudas maduradas por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	34
Cuadro 21	Elaboración de mortadelas y salchichón por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	35
Cuadro 22	Elaboración de patés y pastas de jamón por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	36
Cuadro 23	Elaboración de jamón G1 Y G2 por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	37
Cuadro 24	Elaboración de fiambres de jamón por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	38
Cuadro 25	Elaboración de hamburguesas por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	39
Cuadro 26	Elaboración de carnes saladas y/o ahumadas por materia prima, según región, primer semestre 2008 _____	40
Cuadro 27	Mano de obra utilizada en la industria de cecinas por tipo de proceso. Primer semestre 2006-2008 _____	41
Cuadro 28	Mano de obra utilizada en la industria de cecinas por tipo de proceso, primer semestre 2007-2008, según región _____	42
Cuadro 29	Mano de obra existente en la industria de cecinas por sexo y tipo de trabajo. Al 30 de junio 2008, según región _____	43
<b>ANEXOS</b>	_____	<b>45</b>
Glosario	_____	47
Ficha técnica	_____	49
Cuestionario	_____	51



# PRESENTACIÓN

En 2001 se realizó el primer estudio y catastro de la industria nacional de cecinas, a raíz de una iniciativa conjunta del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) y de la Asociación Nacional de Industriales de Cecinas (ANIC). Desde ese año se investiga periódicamente la totalidad de las fábricas de carácter industrial existentes en el país, su ubicación geográfica, la producción de cecinas por tipo y categoría, y el número de trabajadores por tipo de labor y por sexo en cada establecimiento, todo lo cual ha permitido finalmente tener una información estadística oficial sobre este sector.

Los resultados de esta investigación han permitido al sector público y privado contar con antecedentes fidedignos para la adopción de decisiones y promoción de crecimiento del sector.

Ante la conveniencia de dar continuidad a este tipo de investigaciones, este estudio se mantendrá durante 2008 y siguientes, con la perspectiva de incorporar nuevas variables que permitan completar y enriquecer la información.

El Instituto Nacional de Estadísticas y la Asociación Nacional de Industriales de Cecinas entregan a los usuarios, asociados y personeros de la cadena cárnica este importante documento que plasma el esfuerzo conjunto realizado por entidades del sector público y privado.

**Mariana Schkolnik Chamudes**  
Directora Nacional  
Instituto Nacional de Estadísticas

**Alberto Kassis Sabag Directora**  
Presidente  
Asociación Nacional de Industriales  
de Cecinas





# INTRODUCCIÓN

---

La realización de la Encuesta Nacional de Industrias Cecineras permitió actualizar su directorio, conformado por 81 empresas, en el primer semestre 2008 y distribuidas geográficamente entre las regiones de Antofagasta y de Aysen.

En el primer semestre de 2008, la elaboración industrial de cecinas ascendió a un volumen de 117.714 toneladas, lo que representa un incremento semestral de 4,9%. Este nivel de producción permite proyectar para 2008 un consumo unitario aparente de 15 kilogramos, la cifra más elevada de la serie histórica.

La principal región productora es la Metropolitana, con 67% de la producción total anual, siguiéndole en importancia la Región del Maule con 19%.

El principal producto elaborado lo constituyen las salchichas (vienesas y gordas), que representan 34,1% del total. Le siguen en importancia las mortadelas y salchichones, con una participación de 19% y las longanizas y chorizos, con 9,3%. Entre otros productos se pueden citar las hamburguesas, jamones, fiambres de jamón y patés y pastas de jamón.

La mano de obra empleada por este sector industrial alcanza en el primer semestre de 2008, un total de 7.729 trabajadores. De éstos, 5.188 laboran directamente en los procesos industriales y otros 2.541 trabajadores participan en otras etapas (administrativos, vendedores, reponedores, etc.).

La mano de obra total está compuesta por 6.456 trabajadores varones y 1.273 mujeres, con 83,5% y 16,5%, respectivamente.

Es la Región Metropolitana la que concentra el mayor número de trabajadores con 4.348 personas, es decir, 56,3% del total nacional. La Región del Maule es la segunda en importancia, con 1.328 trabajadores (17,2%).



CECINAS • PRIMER SEMESTRE

---

ESTUDIO INDUSTRIA  
NACIONAL (2003-2008)

---

**2 0 0 8**



## **METODOLOGÍA**

---

El estudio de la Industria Nacional de Cecinas, se realiza sobre la base de un censo de los establecimientos detectados en todas las regiones del país, que están incluidos en un directorio que se inició en 2001. Este registro es actualizado semestralmente a través de investigaciones en terreno realizadas por funcionarios del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) y con información obtenida de la Asociación Nacional de Industriales de Cecinas (ANIC), municipalidades, autoridades sanitarias regionales y otras fuentes del sector privado.

En 2001 se detectaron 72 industrias que cumplían con los requisitos del estudio, las que aumentaron a 81 para 2008, las cuales están distribuidas entre las regiones II de Antofagasta y XI de Aysen, incluyendo la Metropolitana.

En estos establecimientos se aplicó un cuestionario con 54 preguntas repartidas en tres capítulos, referidos a identificación de la empresa, producción industrial y mano de obra utilizada.

La información solicitada es de carácter semestral y la encuesta se realiza dos veces al año. La primera, efectuada en 2001, se desarrolló íntegramente en terreno a cargo de profesionales del INE. En los semestres siguientes parte del levantamiento se llevó a cabo a través de correo electrónico fax y teléfono, todo lo cual se complementó con el trabajo que realiza el personal del Departamento de Estadísticas Agropecuarias (INE), en terreno.

A todas las encuestas se les aplicó una validación manual y una prueba de consistencia previa a su ingreso al sistema. Una vez procesada la información se realizó un nuevo análisis de consistencia y verificación de los resultados, y se aplicó un plan de tabulación con 29 cuadros estadísticos.



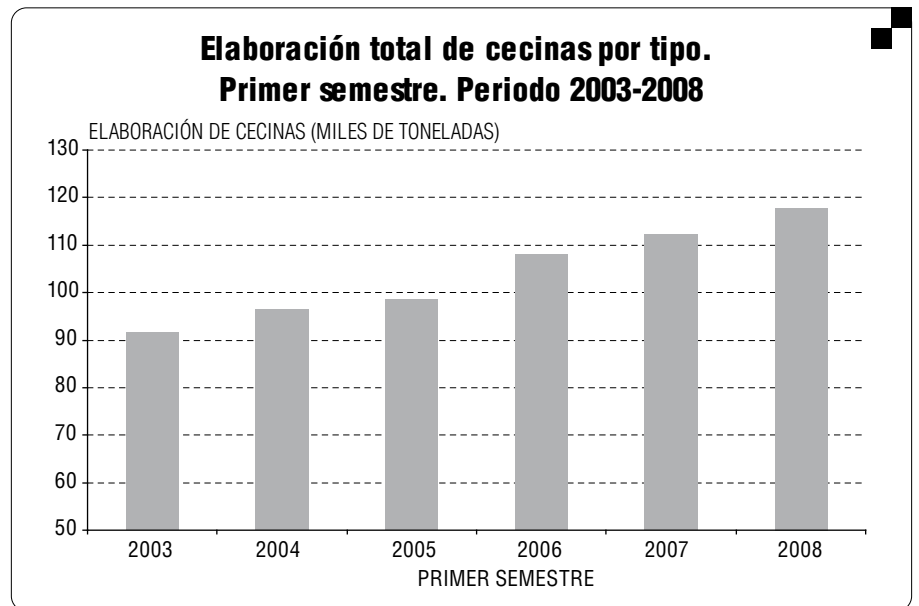
**CUADRO 1: ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, PRIMER SEMESTRE. PERIODO 2003-2008**

PRIMER SEMESTRE	Número de informantes	Tipo de cecina (kilogramos)							
		Total	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Cecinas crudas maduradas <sup>1</sup>	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)	Fiambres de jamón
2003	85	91.616.737	29.343.319	8.322.935	933.276	18.648.816	5.516.060	7.158.941	7.169.350
2004	86	95.528.554	31.942.049	8.873.164	1.157.528	19.786.901	6.051.563	7.772.496	6.571.386
2005	94	98.434.566	33.459.633	9.252.076	1.241.339	19.485.578	5.922.689	6.939.688	7.862.785
2006	89	108.113.311	37.235.223	9.700.366	1.332.109	18.545.137	6.429.661	9.403.009	9.814.005
2007	86	112.186.804	37.078.604	10.363.959	1.626.417	19.981.203	6.373.401	9.988.965	10.768.349
2008	81	117.714.419	40.093.417	10.956.724	1.793.571	21.755.719	7.004.297	11.411.135	8.443.384

<sup>1</sup> Excluye tocino y panceta

CONTINÚA ▶

FUENTE: INE

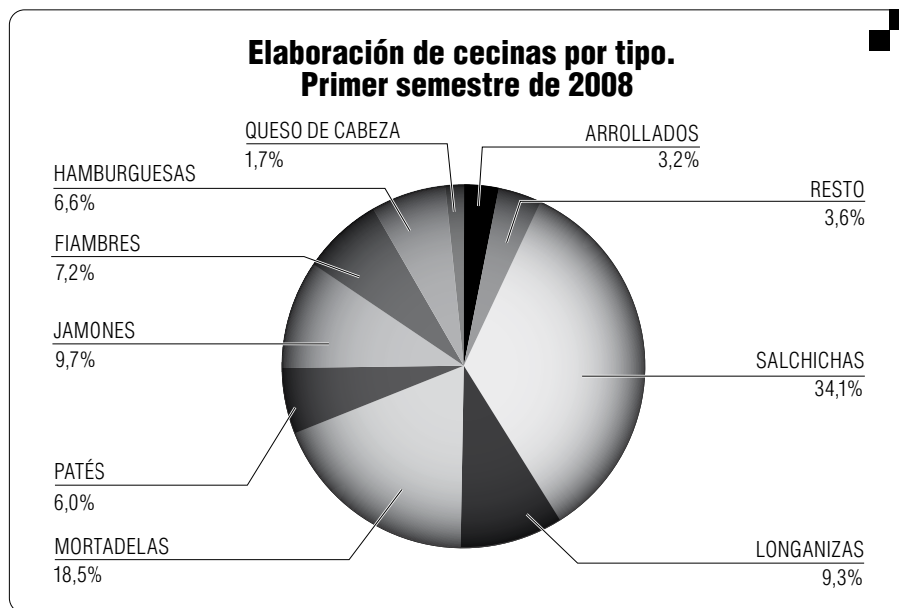


**CUADRO 1: ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, PRIMER SEMESTRE. PERIODO 2003-2008**

PRIMER SEMESTRE	Tipo de cecina (kilogramos)						
	Hamburguesas	Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas
2003	7.202.754	1.605.647	974.327	622.698	390.605	2.987.796	740.213
2004	5.904.372	1.808.519	770.462	520.009	392.015	2.991.107	986.983
2005	6.415.642	2.159.750	682.763	472.161	463.880	2.908.603	1.167.979
2006	7.676.878	2.183.918	758.011	403.776	457.849	3.054.251	1.119.118
2007	8.027.419	1.775.886	1.143.380	525.510	414.396	2.901.752	1.217.563
2008	7.784.111	1.982.332	860.981	340.505	543.662	3.743.490	1.001.091

1 Excluye tocino y panceta

FUENTE: INE



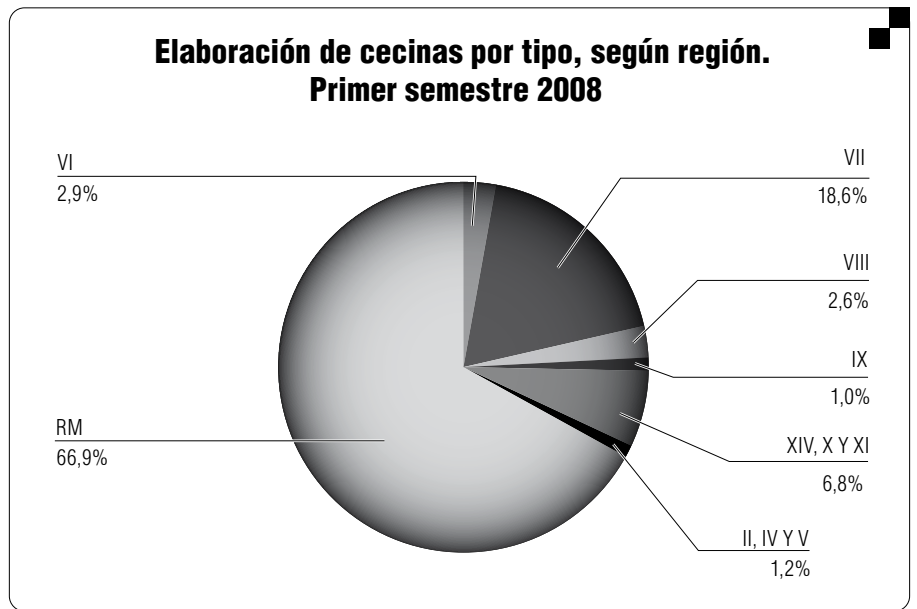
**CUADRO 2: ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN REGIÓN, PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Número de informantes	Tipo de cecina (kilogramos)						
		Total	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Cecinas crudas maduradas	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)
<b>Total</b>	<b>81</b>	<b>117.714.419</b>	<b>40.093.417</b>	<b>10.956.724</b>	<b>1.793.571</b>	<b>21.755.719</b>	<b>7.004.297</b>	<b>11.411.135</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	9	1.411.928	80.782	161.123	70.846	341.034	65.980	88.207
Metropolitana	22	78.728.741	30.345.621	5.754.866	452.706	15.707.528	4.393.652	8.907.743
VI de O'Higgins	6	3.367.601	4.353	30.881	31.900	19.664	1.032	32.085
VII del Maule	4	21.928.630	7.887.405	2.346.846	1.036.808	4.626.895	1.556.499	1.839.067
VIII del Bío-Bío	12	3.103.970	71.176	1.102.580	3.951	160.097	140.189	71.692
IX de La Araucanía	15	1.222.769	32.429	447.182	51.006	106.198	77.591	38.290
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	13	7.950.780	1.671.651	1.113.246	146.354	794.303	769.354	434.051

- No se registró movimiento

CONTINÚA ▶

FUENTE: INE

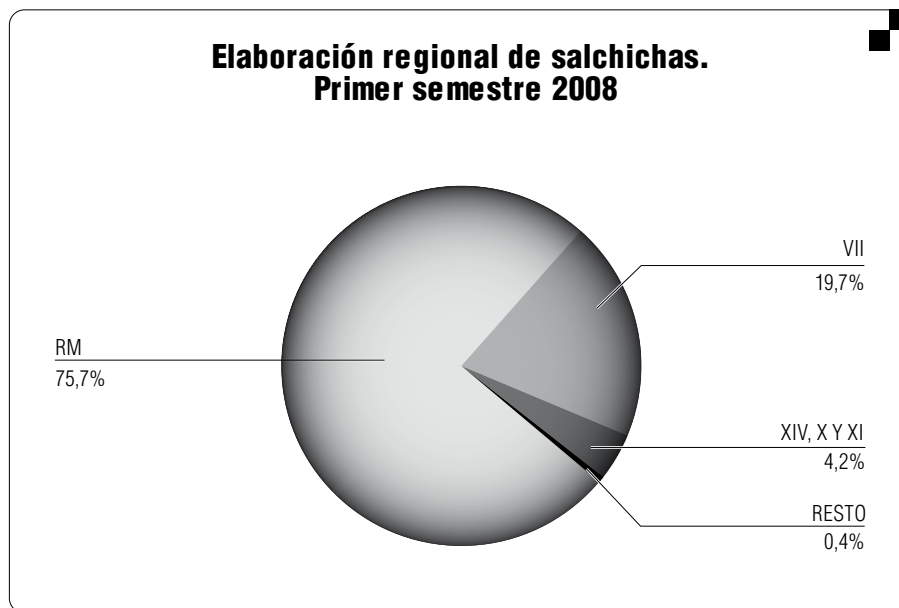


**CUADRO 2: ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Tipo de cecina (kilogramos)							
	Fiambres de jamón	Hamburguesas	Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas
<b>Total</b>	<b>8.443.384</b>	<b>7.784.111</b>	<b>1.982.332</b>	<b>860.981</b>	<b>340.505</b>	<b>543.662</b>	<b>3.743.490</b>	<b>1.001.091</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	117.883	3.848	212.343	58.908	55.454	55.945	72.564	27.011
Metropolitana	6.703.820	1.619.619	1.286.655	315.335	118.434	251.028	2.729.957	141.777
VI de O'Higgins	192	3.199.781	13.107	7.847	4.698	559	12.064	9.438
VII del Maule	1.484.082	46	97.426	171.554	35.852	109.479	516.813	219.858
VIII del Bío-Bío	25.858	993.656	65.981	126.052	69.397	26.058	166.604	80.679
IX de La Araucanía	12.445	-	125.963	71.661	32.584	21.977	130.377	75.066
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	99104	1967161	180.857	109.624	24.086	78.616	115.111	447.262

- No se registró movimiento

FUENTE: INE



**CUADRO 3 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN SEMESTRE. 2007-2008**

SEMESTRE	Número de informantes	Total	Tipo de cecina (kilogramos)													
			Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Cecinas crudas maduradas	Mortadelas y saichichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)	Fiambres de jamón	Hamburguesas	Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas
<b>2007</b>																
1er Semestre	86	112.186.804	37.078.604	10.363.959	1.626.417	19.981.203	6.373.401	9.988.965	10.768.349	8.027.419	1.775.886	1.143.380	525.510	414.396	2.901.752	1.217.563
2do Semestre	86	121.925.485	40.041.721	13.267.986	1.734.784	20.325.795	7.420.720	10.359.039	10.822.716	9.789.078	2.110.318	931.920	368.442	492.344	3.369.782	890.840
<b>2008</b>																
1er Semestre	81	117.714.419	40.093.417	10.956.724	1.793.571	21.755.719	7.004.297	11.411.135	8.443.384	7.784.111	1.982.332	860.981	340.505	543.662	3.743.490	1.001.091

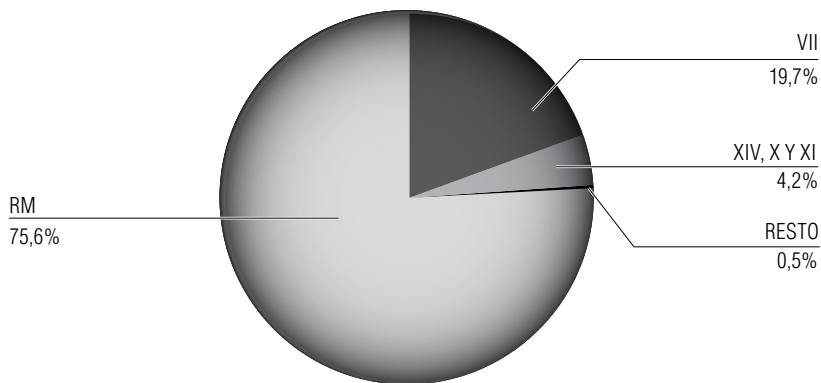
FUENTE: INE

**CUADRO 4: ELABORACIÓN DE SALCHICHAS (VIENESAS Y GORDAS), SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de salchichas (Kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>33.459.633</b>	<b>37.235.223</b>	<b>37.078.604</b>	<b>40.093.417</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	105.911	110.493	90.189	80.782
Metropolitana	27.000.199	29.285.893	28.584.581	30.345.621
VI de O'Higgins	6.071	3.628	3.709	4.353
VII del Maule	4.595.509	6.079.683	6.625.713	7.887.405
VIII del Bío-Bío	176.522	106.208	100.989	71.176
IX de La Araucanía	29.524	36.146	60.398	32.429
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	1.545.897	1.613.172	1.613.025	1.671.651

FUENTE: INE

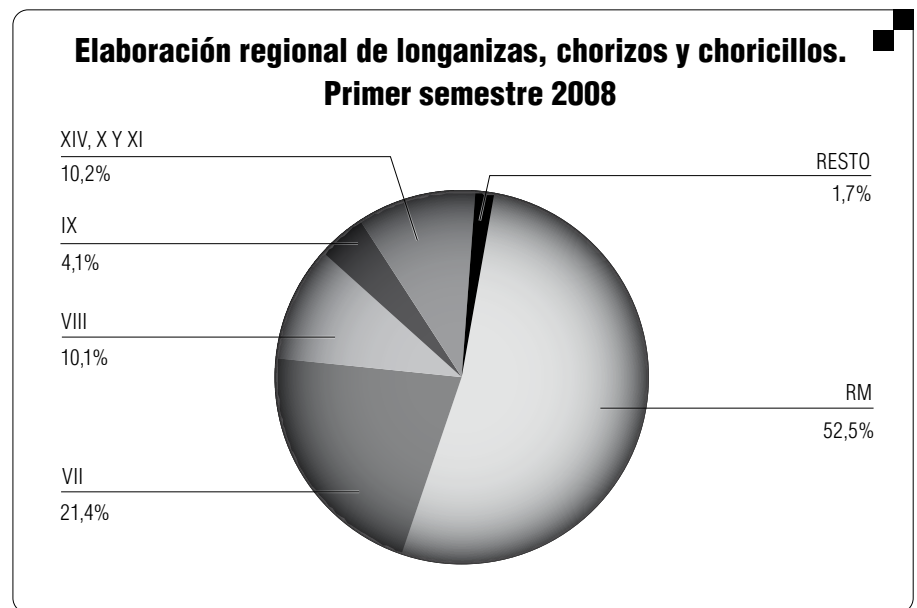
**Elaboración regional de salchichas (vianesas y gordas). Primer semestre 2008**



**CUADRO 5: ELABORACIÓN DE LONGANIZAS, CHORIZOS Y CHORICILLOS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>9.252.076</b>	<b>9.700.366</b>	<b>10.363.959</b>	<b>10.956.724</b>
II de Antofagasta, IV de Coquímbo y V de Valparaíso	145.933	144.792	141.993	161.123
Metropolitana	4.596.198	5.044.625	5.527.010	5.754.866
VI de O'Higgins	30.073	32.309	32.045	30.881
VII del Maule	1.650.006	1.792.976	1.965.337	2.346.846
VIII del Bio-Bío	1.232.760	1.162.990	1.189.892	1.102.580
IX de La Araucanía	498.656	473.997	401.248	447.182
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	1.098.450	1.048.677	1.106.434	1.113.246

FUENTE: INE



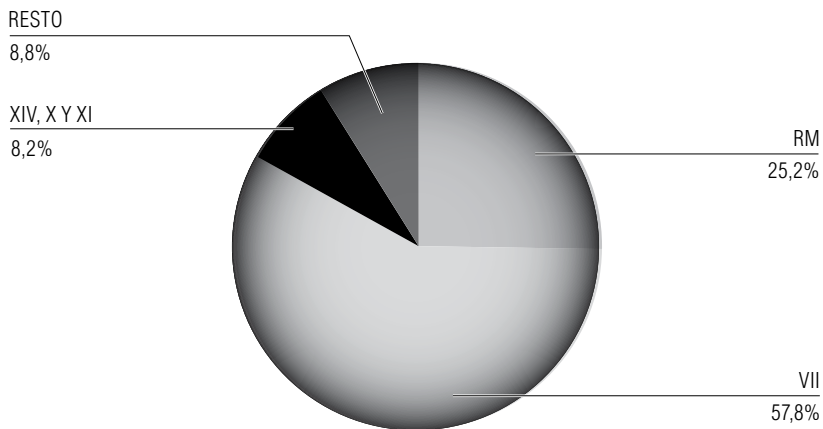
**CUADRO 6: ELABORACIÓN DE CECINAS CRUDAS MADURADAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de cecinas crudas maduras (kilogramos) <sup>1</sup>			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>1.241.339</b>	<b>1.332.109</b>	<b>1.626.417</b>	<b>1.793.571</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	47.495	37.941	75.263	70.846
Metropolitana	438.862	460.536	632.475	452.706
VI de O'Higgins	-	-	12100	31.900
VII del Maule	635.325	684.200	747.907	1.036.808
VIII del Bío-Bío	3.495	2.644	2.443	3.951
IX de La Araucanía	12.120	22.300	19.789	51.006
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	104.042	124.488	136.440	146.354

<sup>1</sup> Excluye tocino y panceta  
 - No se registró movimiento

FUENTE: INE

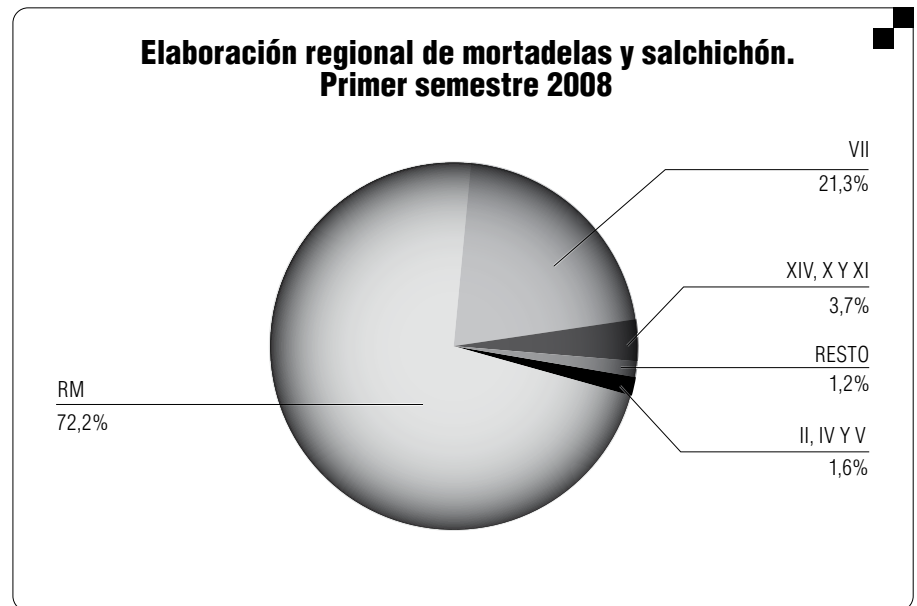
**Elaboración regional de cecinas crudas maduras. Primer semestre 2008**



**CUADRO 7: ELABORACIÓN DE MORTADELAS Y SALCHICHÓN, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de mortadelas y salchichón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>19.485.578</b>	<b>18.545.137</b>	<b>19.981.203</b>	<b>21.755.719</b>
II de Antofagasta, IV de Coquímbo y V de Valparaíso	271.717	253.975	234.055	341.034
Metropolitana	14.745.126	13.745.813	14.744.202	15.707.528
VI de O'Higgins	19.347	17.474	15.842	19.664
VII del Maule	3.643.445	3.702.180	4.054.550	4.626.895
VIII del Bío-Bío	114.729	119.585	120.198	160.097
IX de La Araucanía	86.112	63.765	81.224	106.198
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	605.102	642.345	731.132	794.303

FUENTE: INE

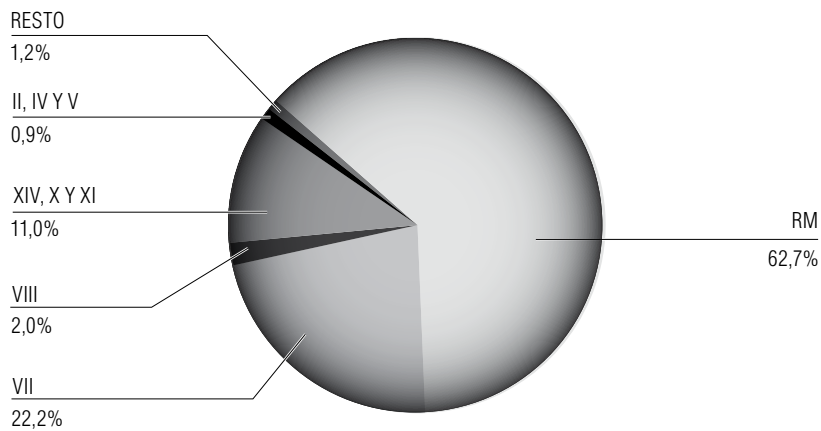


**CUADRO 8: ELABORACIÓN DE PATÉS Y PASTAS DE JAMÓN, SEGÚN REGIÓN.  
PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de patés y pasta de jamón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>5.922.689</b>	<b>6.429.661</b>	<b>6.373.401</b>	<b>7.004.297</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	125.394	89.347	75.417	65.980
Metropolitana	3.868.191	4.266.667	4.028.061	4.393.652
VI de O'Higgins	1.703	1.780	1.267	1.032
VII del Maule	1.052.816	1.235.278	1.341.387	1.556.499
VIII del Bío-Bío	151.083	132.749	125.923	140.189
IX de La Araucanía	114.785	92.264	83.385	77.591
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	608.717	611.576	717.961	769.354

FUENTE: INE

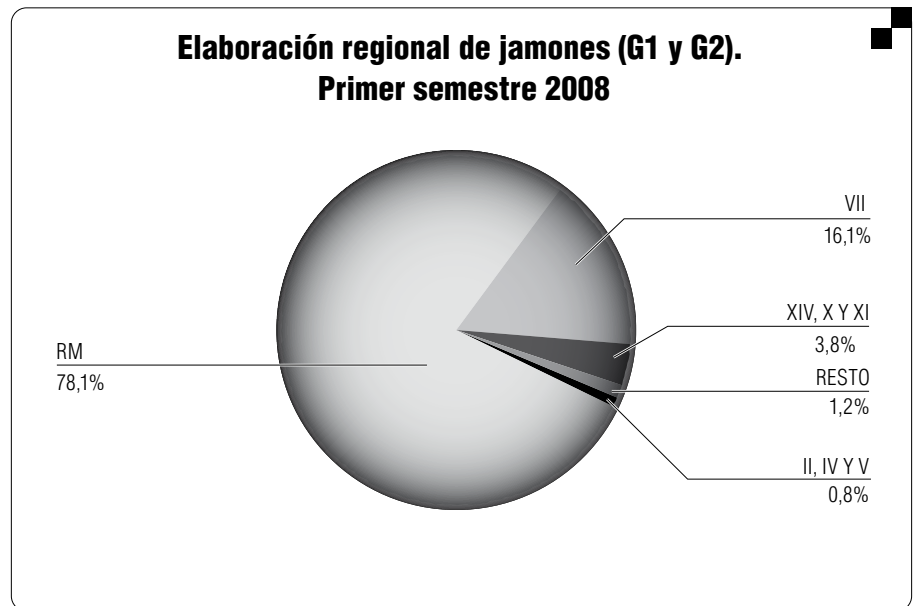
**Elaboración regional de patés y pastas de jamón.  
Primer semestre 2008**



**CUADRO 9: ELABORACIÓN DE JAMÓN (G1 Y G2), SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de jamones (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>6.939.688</b>	<b>9.403.009</b>	<b>9.988.965</b>	<b>11.411.135</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	131.715	107.213	98.074	88.207
Metropolitana	4.212.338	7.197.809	7.213.740	8.907.743
VI de O'Higgins	36.044	41.112	44.275	32.085
VII del Maule	2.009.916	1.464.193	2.050.685	1.839.067
VIII del Bío-Bío	125.021	115.463	120.894	71.692
IX de La Araucanía	31.684	31.671	30.068	38.290
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	392.970	445.548	431.229	434.051

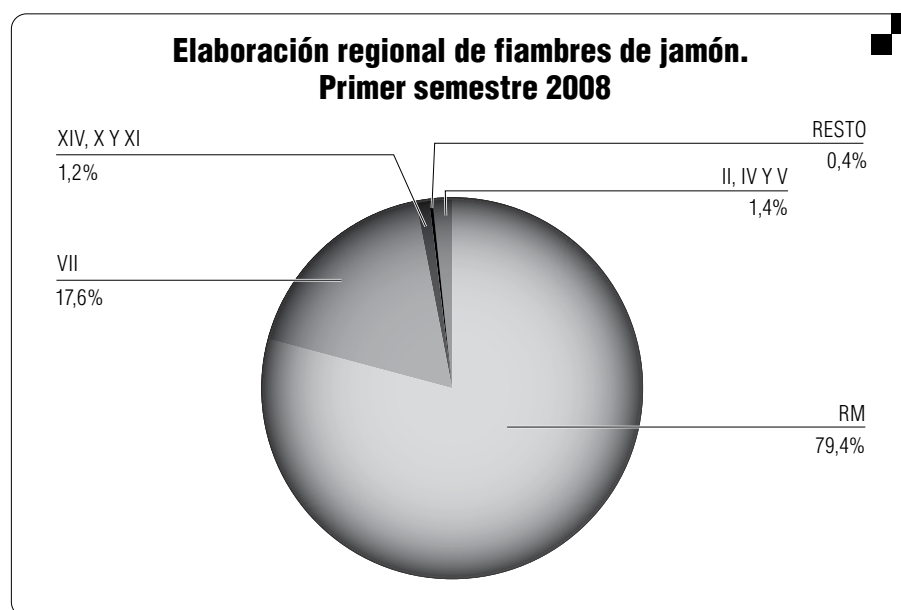
FUENTE: INE



**CUADRO 10: ELABORACIÓN DE FIAMBRES DE JAMÓN, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de fiambre de jamón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>7.862.785</b>	<b>9.814.005</b>	<b>10.768.349</b>	<b>8.443.384</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	83.423	64.685	79.934	117.883
Metropolitana	5.881.686	6.393.182	7.476.628	6.703.820
VI de O'Higgins	1.115	120	83	192
VII del Maule	1.801.561	3.246.889	3.115.737	1.484.082
VIII del Bío-Bío	38.114	36.464	22.399	25.858
IX de La Araucanía	7.827	7.768	6.554	12.445
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	49.059	64.897	67.014	99.104

FUENTE: INE

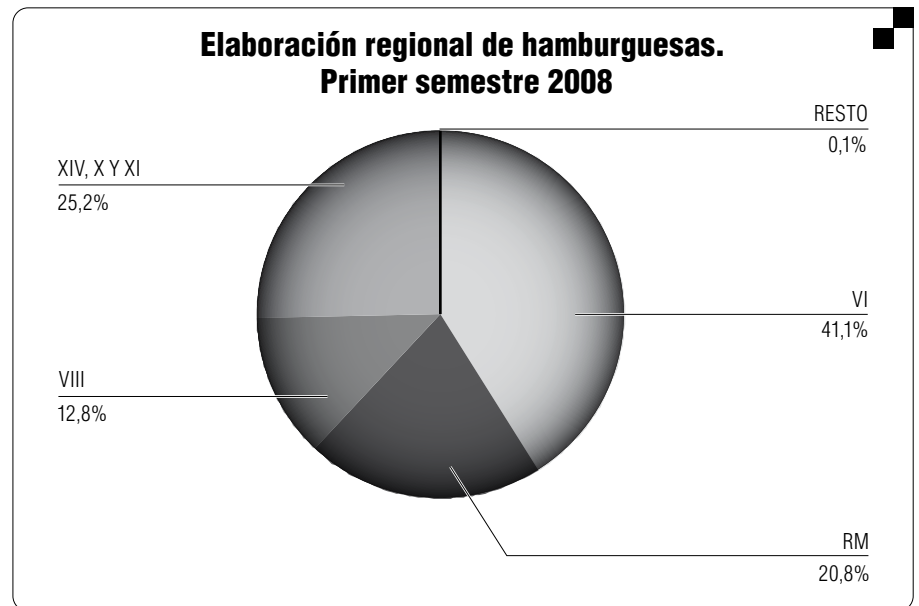


**CUADRO 11: ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de hamburguesas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>6.415.642</b>	<b>7.676.878</b>	<b>8.027.419</b>	<b>7.784.111</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	1.322	4.868	2.920	3.848
Metropolitana	2.328.441	2.789.692	2.827.380	1.619.619
VI de O'Higgins	2.324.887	2.661.995	1.541.108	3.199.781
VII del Maule	18	35	96	46
VIII del Bío-Bío	542.650	875.069	941.054	993.656
IX de La Araucanía	-	-	-	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	1.218.324	1.345.219	2.714.861	1.967.161

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

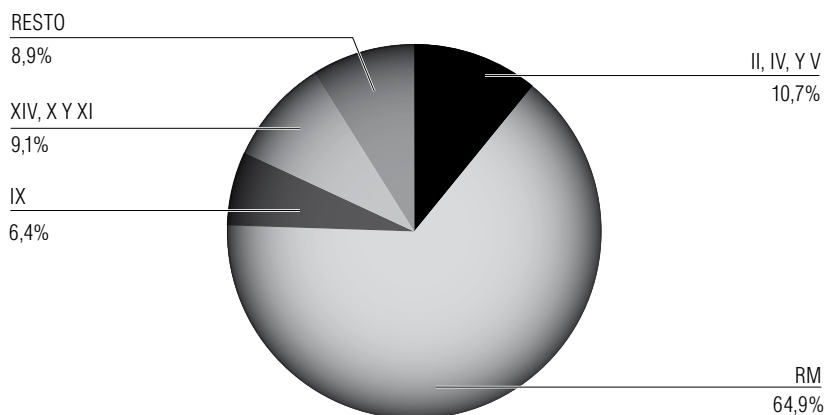


**CUADRO 12: ELABORACIÓN DE QUESO DE CABEZA Y SIMILARES, SEGÚN REGIÓN.  
PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de queso de cabeza y similares (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>2.159.750</b>	<b>2.183.918</b>	<b>1.775.886</b>	<b>1.982.332</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	205.637	220.082	204.371	212.343
Metropolitana	1.194.371	1.196.407	1.154.176	1.286.655
VI de O'Higgins	13.545	13.362	11.787	13.107
VII del Maule	415.515	452.954	46.960	97.426
VIII del Bío-Bío	68.270	71.585	78.132	65.981
IX de La Araucanía	126.209	96.196	113.151	125.963
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	136.203	133.332	167.309	180.857

FUENTE: INE

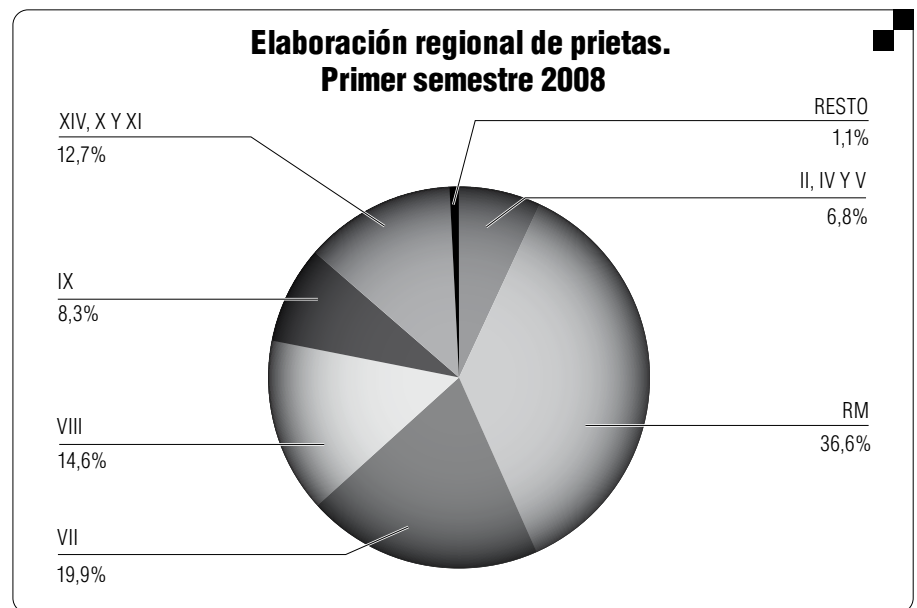
**Elaboración regional de queso de cabeza y similares.  
Primer semestre 2008**



**CUADRO 13: ELABORACIÓN DE PRIETAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de prietas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>682.763</b>	<b>758.011</b>	<b>1.143.380</b>	<b>860.981</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	59.534	59.965	62.441	58.908
Metropolitana	228.960	235.862	296.059	315.335
VI de O'Higgins	8.207	6.397	9.140	7.847
VII del Maule	122.766	165.586	482.226	171.554
VIII del Bío-Bío	89.708	123.433	137.205	126.052
IX de La Araucanía	53.005	62.098	67.417	71.661
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	120.583	104.670	88.892	109.624

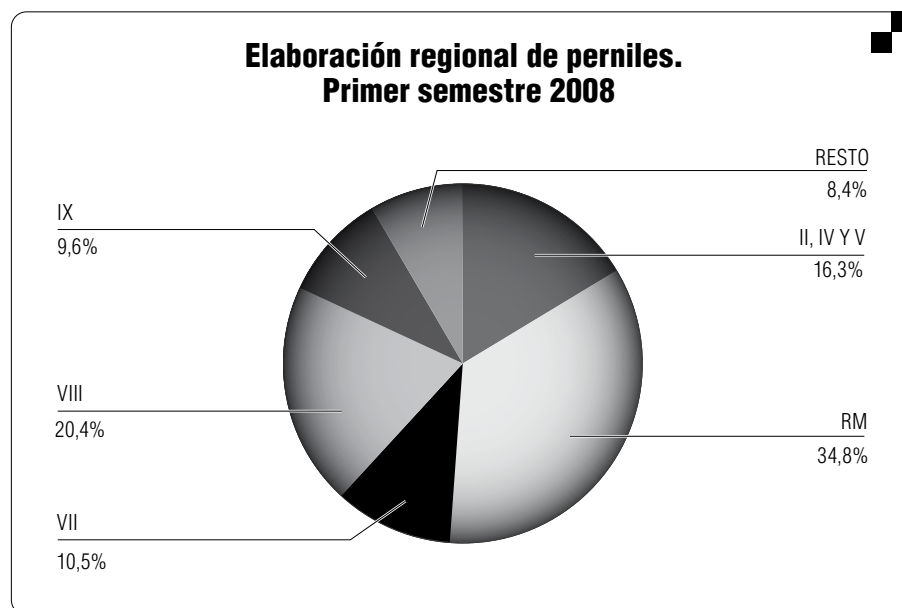
FUENTE: INE



**CUADRO 14: ELABORACIÓN DE PERNILES, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de pernils (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>472.161</b>	<b>403.776</b>	<b>525.510</b>	<b>340.505</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	86.049	87.167	86.368	55.454
Metropolitana	164.622	108.792	117.761	118.434
VI de O'Higgins	4.787	5.050	10.240	4.698
VII del Maule	97.385	83.833	180.338	35.852
VIII del Bío-Bío	75.198	69.562	79.232	69.397
IX de La Araucanía	22.770	25.302	22.712	32.584
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	21.350	24.070	28.859	24.086

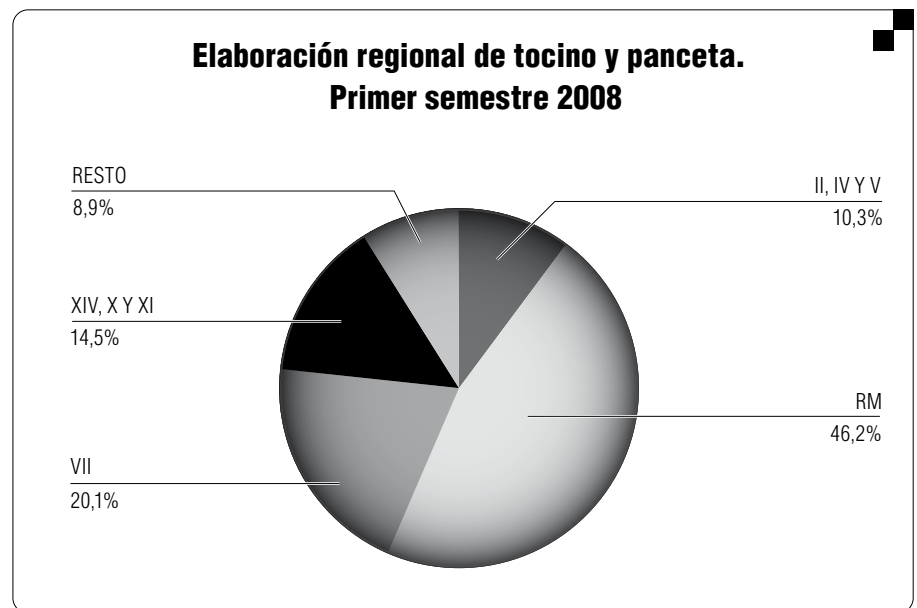
FUENTE: INE



**CUADRO 15: ELABORACIÓN DE TOCINO Y PANCETA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de tocino y panceta (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>463.880</b>	<b>457.849</b>	<b>414.396</b>	<b>543.662</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	21.666	41.104	31.042	55.945
Metropolitana	192.730	171.746	205.597	251.028
VI de O'Higgins	767	626	635	559
VII del Maule	147.617	169.628	75.375	109.479
VIII del Bío-Bío	4.745	184	473	26.058
IX de La Araucanía	7.314	10.858	38.978	21.977
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	89.041	63.703	62.296	78.616

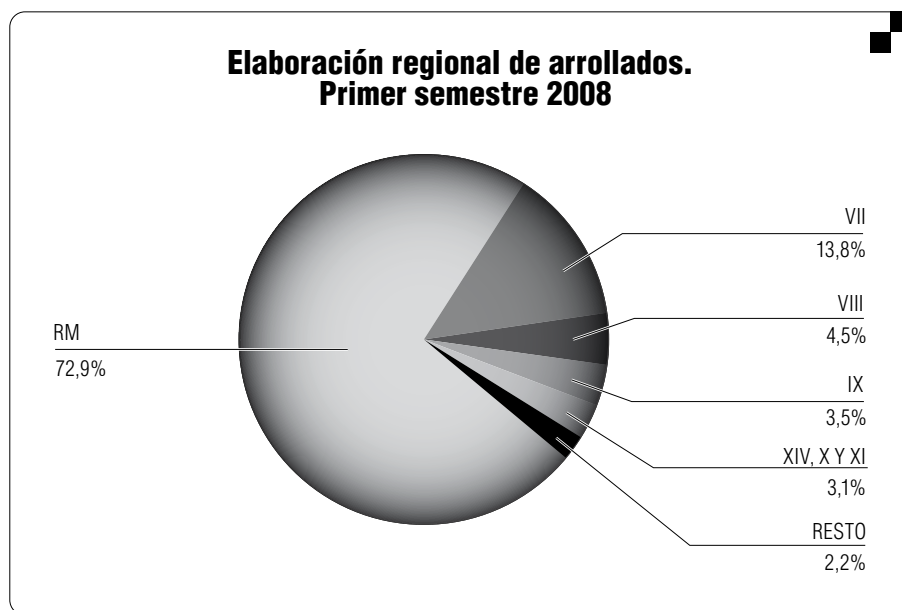
FUENTE: INE



**CUADRO 16 ELABORACIÓN DE ARROLLADOS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de arrollados (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>2.908.603</b>	<b>3.054.251</b>	<b>2.901.752</b>	<b>3.743.490</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	61.629	71.661	86.852	72.564
Metropolitana	2.073.164	2.236.766	2.214.467	2.729.957
VI de O'Higgins	14.696	9.984	10.991	12.064
VII del Maule	387.370	374.201	233.072	516.813
VIII del Bío-Bío	195.799	183.885	151.550	166.604
IX de La Araucanía	108.571	90.469	118.652	130.377
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	67.374	87.285	86.168	115.111

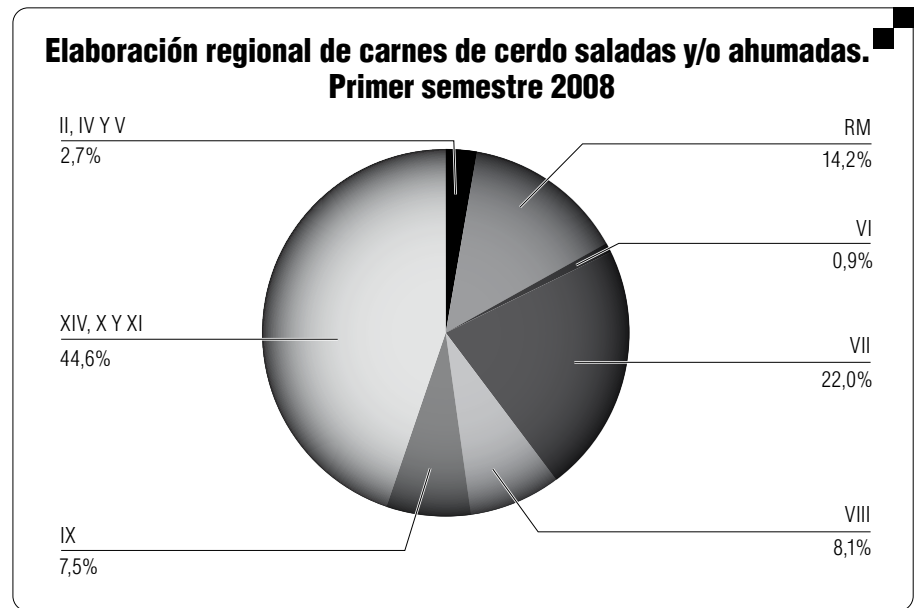
FUENTE: INE



**CUADRO 17: ELABORACIÓN DE CARNES SALADAS Y/O AHUMADAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2005-2008**

REGIÓN	Elaboración de carnes saladas y/o ahumadas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>1.167.979</b>	<b>1.119.118</b>	<b>1.217.563</b>	<b>1.001.091</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	35.029	3.702	4.548	27.011
Metropolitana	367.015	324.964	290.053	141.777
VI de O'Higgins	380	283	928	9.438
VII del Maule	185.855	219.621	370.899	219.858
VIII del Bío-Bío	98.637	98.081	77.173	80.679
IX de La Araucanía	68.953	69.847	86.803	75.066
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	412.110	402.620	387.159	447.262

FUENTE: INE



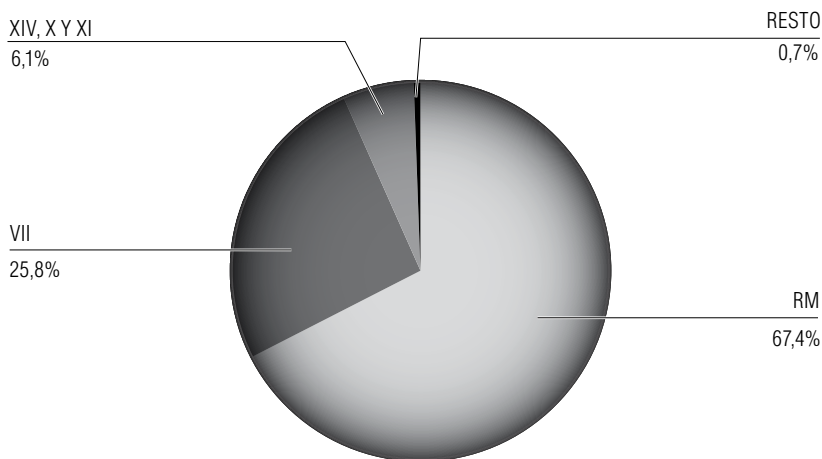
**CUADRO 18: ELABORACIÓN DE SALCHICHAS (VIENESAS Y GORDAS), POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de salchichas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2005	2006	2007	2008
<b>Total</b>	<b>27.355.472</b>	<b>12.737.945</b>	<b>27.355.472</b>	<b>12.737.945</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	79.926	856	79.926	856
Metropolitana	18.441.163	11.904.458	18.441.163	11.904.458
VI de O'Higgins	4.236	117	4.236	117
VII del Maule	7.055.019	832.386	7.055.019	832.386
VIII del Bío-Bío	71.060	116	71.060	116
IX de La Araucanía	32.417	12	32.417	12
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	1.671.651	-	1.671.651	-

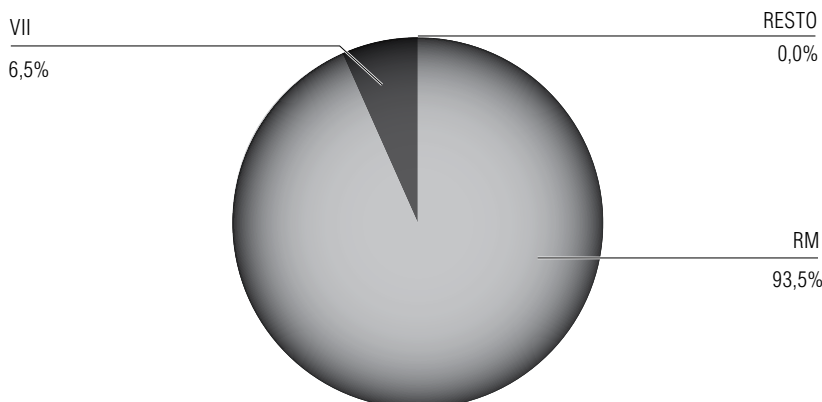
- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración regional de salchichas de cerdo.  
Primer semestre 2008**



**Elaboración regional de salchichas de ave.  
Primer semestre 2008**



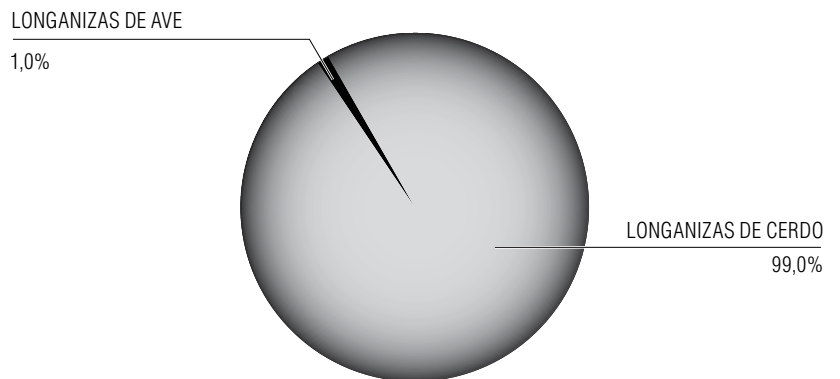
**CUADRO 19: ELABORACIÓN DE LONGANIZAS, CHORIZOS Y CHORICILLOS, POR MATERIA PRIMA SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos (kilogramos)	
	Primer semestre	
	2005	2006
<b>Total</b>	<b>10.621.323</b>	<b>335.401</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	161.123	-
Metropolitana	5.419.465	335.401
VI de O'Higgins	30.881	-
VII del Maule	2.346.846	-
VIII del Bío-Bío	1.102.580	-
IX de La Araucanía	447.182	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	1.113.246	-

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos, según materia prima. Primer semestre 2008**



**CUADRO 20 ELABORACIÓN DE CECINAS CRUDAS MADURADAS POR MATERIA PRIMA SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

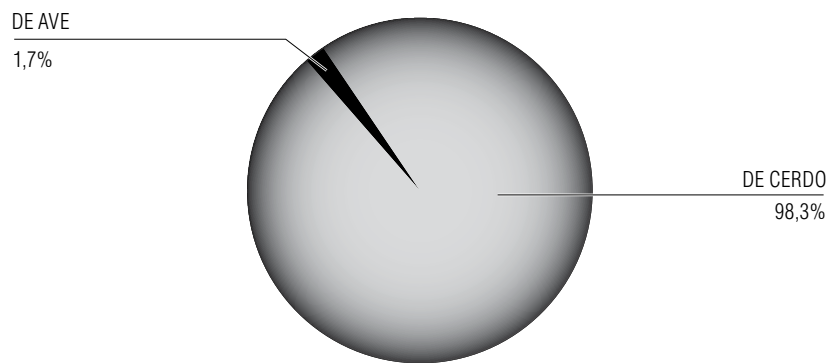
REGIÓN	Elaboración de cecinas crudas maduradas (kilogramos)*	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	<b>1.763.299</b>	<b>30.272</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	70.846	-
Metropolitana	422.434	30.272
VI de O'Higgins	31900	-
VII del Maule	1.036.808	-
VIII del Bío-Bío	3.951	-
IX de La Araucanía	51.006	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	146.354	-

\* Incluye salames, salamines, riojano, serrano, etc.

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de cecinas crudas maduras, según materia prima.  
Primer semestre 2008**



**CUADRO 21: ELABORACIÓN DE MORTADELAS Y SALCHICHÓN POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de mortadelas y salchichón (kilogramos)	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	<b>16.010.857</b>	<b>5.744.862</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	317.031	24.003
Metropolitana	10.481.637	5.225.891
VI de O'Higgins	19.664	-
VII del Maule	4.135.039	491.856
VIII del Bío-Bío	160.097	-
IX de La Araucanía	105.486	712
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	791.903	2.400

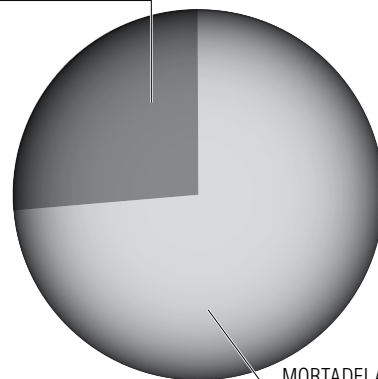
- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de mortadelas y salchichón según materia prima. Primer semestre 2008**

MORTADELAS Y SALCHICHONES DE AVE

26,4%



MORTADELAS Y SALCHICHONES DE CERDO

73,6%

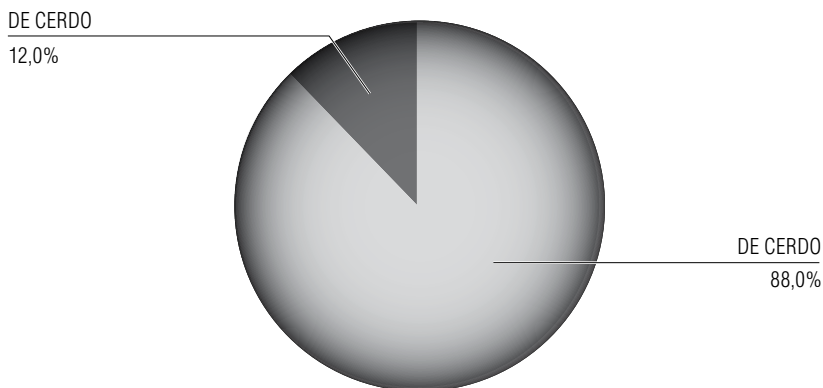
**CUADRO 22: ELABORACIÓN DE PATÉS Y PASTAS DE JAMÓN POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de patés y pastas de jamón (kilogramos)	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	6.164.164	840.133
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	60.867	5.113
Metropolitana	3.729.469	664.183
VI de O'Higgins	1.032	-
VII del Maule	1.385.662	170.837
VIII del Bío-Bío	140.189	-
IX de La Araucanía	77.591	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	769.354	-

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de patés y pastas de jamón, según materia prima.  
Primer semestre 2008**



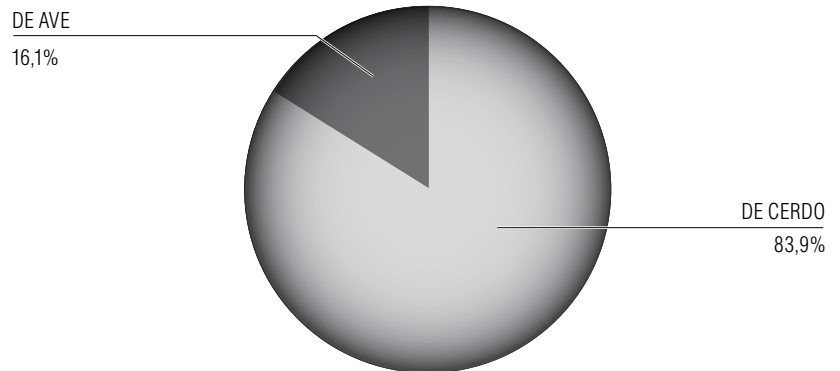
**CUADRO 23: ELABORACIÓN DE JAMONES G1 Y G2 POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de jamones G1 y G2 (kilogramos)	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	<b>9.572.494</b>	<b>1.838.641</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	81.208	6.999
Metropolitana	7.103.357	1.804.386
VI de O'Higgins	30.591	1.494
VII del Maule	1.837.233	1.834
VIII del Bío-Bío	70.871	821
IX de La Araucanía	38.290	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	410.944	23.107

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de jamón (G1 y G2), según materia prima. Primer semestre 2008**



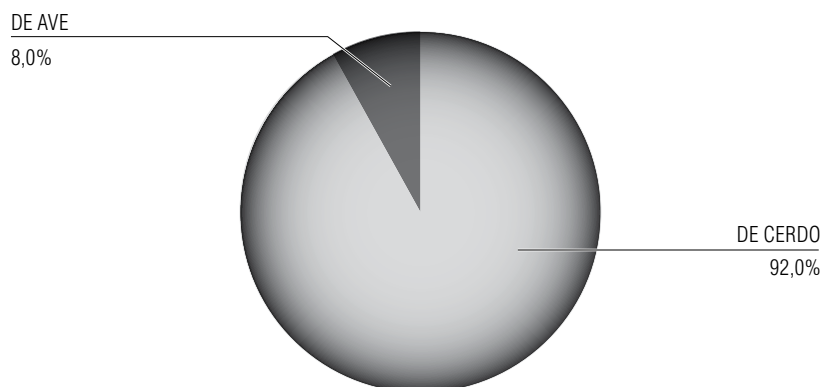
**CUADRO 24: ELABORACIÓN DE FIAMBRES DE JAMÓN POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de fiambres de jamón (kilogramos)	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	<b>7.763.798</b>	<b>679.586</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	102.390	15.493
Metropolitana	6.058.716	645.104
VI de O'Higgins	192	-
VII del Maule	1.484.082	-
VIII del Bío-Bío	6.869	18.989
IX de La Araucanía	12.445	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	99.104	-

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de fiambres de jamón, según materia prima.  
Primer semestre 2008**



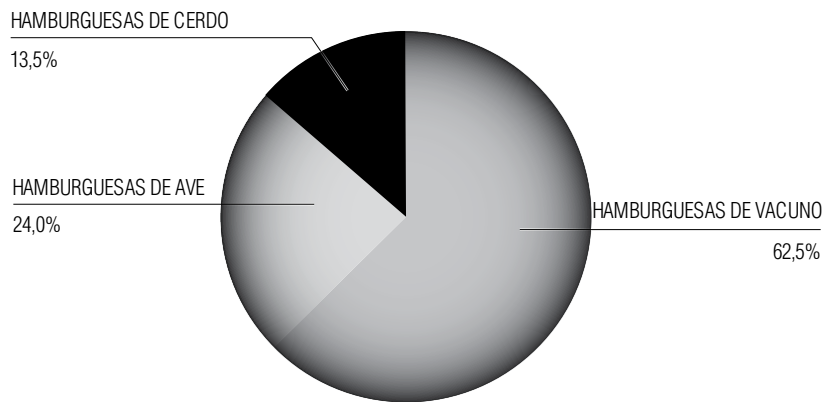
**CUADRO 25: ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de hamburguesas (kilogramos)		
	De vacuno	De ave	De cerdo
<b>Total</b>	<b>4.868.340</b>	<b>1.866.107</b>	<b>1.049.664</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	3.848	-	-
Metropolitana	653.184	706.157	260.278
VI de O'Higgins	1.256.901	1.159.358	783.522
VII del Maule	-	-	46
VIII del Bío-Bío	990.605	592	2.459
IX de La Araucanía	-	-	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	1.963.802	-	3.359

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

**Elaboración de hamburguesas, según materia prima.  
Primer semestre 2008**



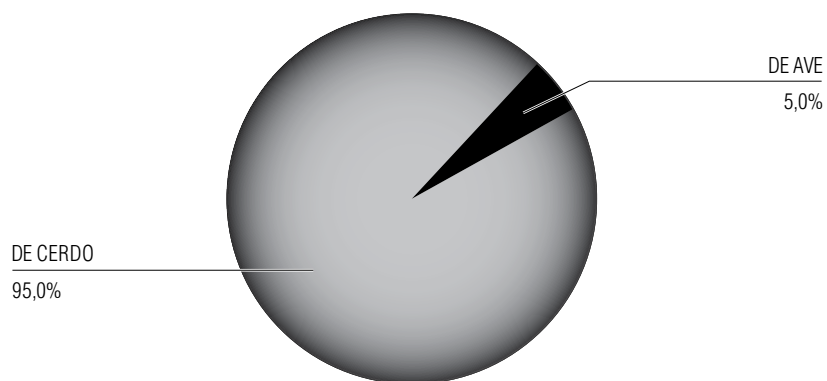
**CUADRO 26: ELABORACIÓN DE CARNES SALADAS Y/O AHUMADAS POR MATERIA PRIMA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2008**

REGIÓN	Elaboración de carnes saladas y/o ahumadas (kilogramos)	
	De cerdo	De ave
<b>Total</b>	<b>951.238</b>	<b>49.853</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	18.185	8.826
Metropolitana	109.586	32.191
VI de O'Higgins	602	8.836
VII del Maule	219.858	-
VIII del Bío-Bío	80.679	-
IX de La Araucanía	75.066	-
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	447.262	-

- No se registró movimiento

FUENTE: INE

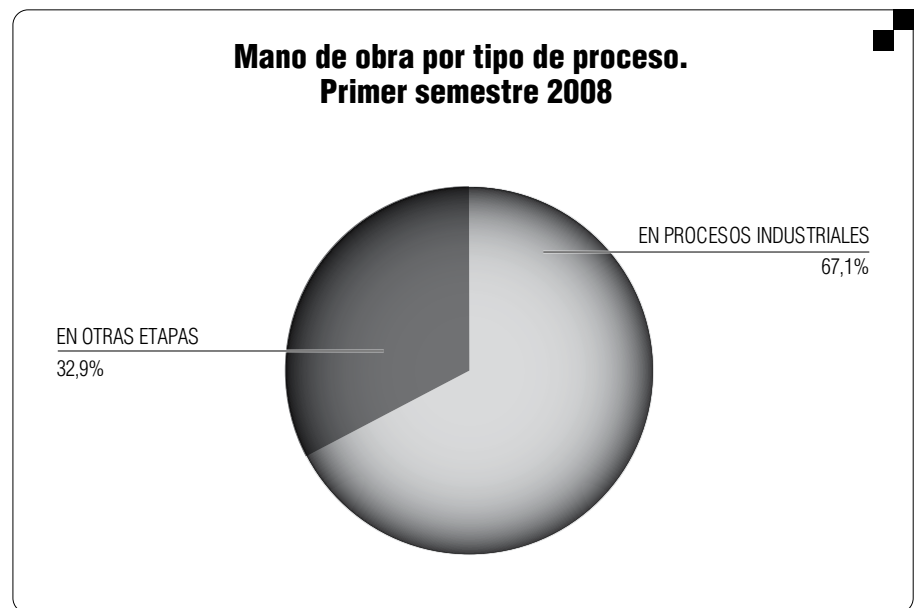
**Elaboración de carnes saladas y/o ahumadas, según materia prima. Primer semestre 2008**



**CUADRO 27: MANO DE OBRA UTILIZADA EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR TIPO DE PROCESO. PRIMER SEMESTRE 2006-2008**

Primer semestre	Número de informantes	Mano de obra utilizada por tipo (número de personas)		
		Total	En procesos industriales	En otras etapas
2006	89	7.301	3.719	3.582
2007	86	7.651	4.347	3.304
2008	81	7.729	5.188	2.541

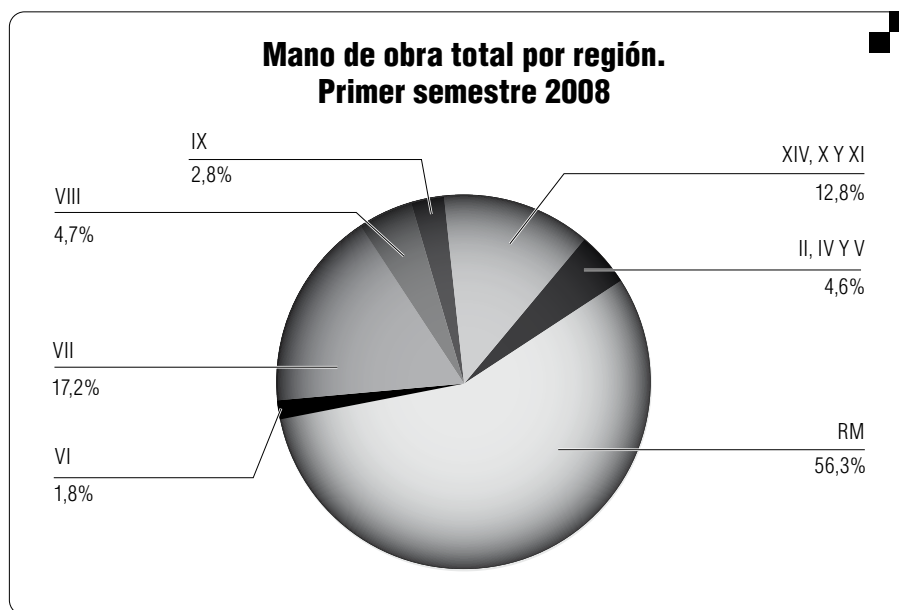
FUENTE: INE



**CUADRO 28: MANO DE OBRA UTILIZADA EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR TIPO DE PROCESO, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2008**

REGIÓN	Número de informantes		Total primer semestre		En procesos industriales		En otras etapas	
	2007	2008	2007	2008	2007	2008	2007	2008
<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>81</b>	<b>7.651</b>	<b>7.729</b>	<b>4.347</b>	<b>5.188</b>	<b>3304</b>	<b>2.541</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	10	9	371	355	170	163	201	192
Metropolitana	23	22	4.153	4.348	2.341	3.177	1.812	1.171
VI de O'Higgins	6	6	110	136	88	124	22	12
VII del Maule	4	4	1.242	1.328	684	751	558	577
VIII del Bío-Bío	14	12	436	361	225	216	211	145
IX de La Araucanía	15	15	213	213	106	105	107	108
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysen	14	13	1.126	988	733	652	393	336

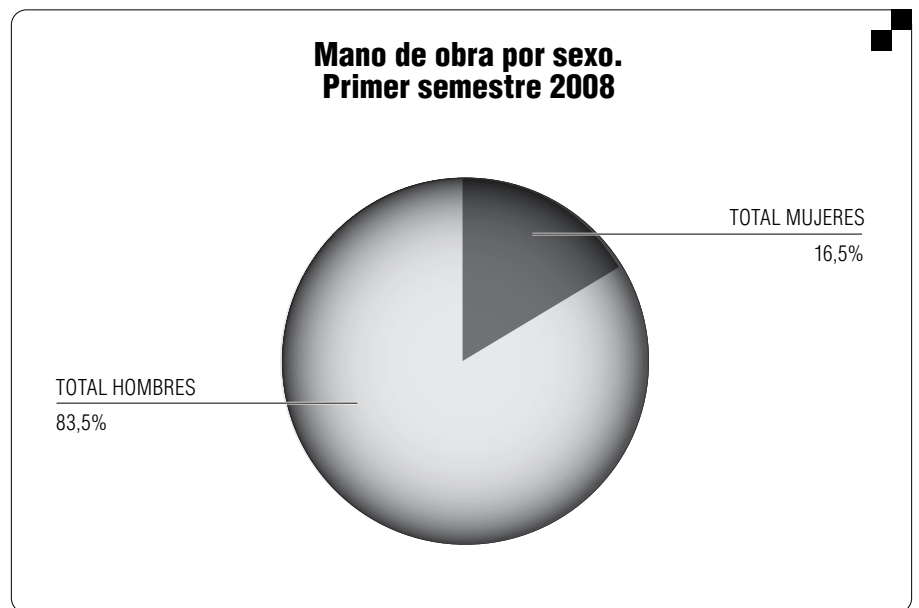
FUENTE: INE



**Cuadro 29: MANO DE OBRA EXISTENTE EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR SEXO Y TIPO DE TRABAJO, SEGÚN REGIÓN. AL 30 DE JUNIO 2008**

REGIÓN	Número de plantas	Número de personas					
		Total		En procesos industriales		En otras etapas	
		Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer
<b>Total</b>	<b>81</b>	<b>6.456</b>	<b>1.273</b>	<b>4.690</b>	<b>498</b>	<b>1.766</b>	<b>775</b>
II de Antofagasta, IV de Coquimbo y V de Valparaíso	9	255	100	129	34	126	66
Metropolitana	22	3.583	765	2.876	301	707	464
VI de O'Higgins	6	92	44	85	39	7	5
VII del Maule	4	1.263	65	729	22	534	43
VIII del Bío-Bío	12	285	76	189	27	96	49
IX de La Araucanía	15	154	59	89	16	65	43
XIV de Los Ríos, X de Los Lagos y XI de Aysén	13	824	164	593	59	231	105

FUENTE: INE





---

---

# ANEXOS

---

---



# GLOSARIO

- **CECINA:** En términos generales, sin otra denominación, se refiere al producto elaborado sobre la base de carne y grasa de vacuno o cerdo, adicionado o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo.
- **CECINA CRUDA FRESCA:** Producto que, por resultado de su elaboración no sufre alteración significativa en los valores de AW (actividad de agua) y pH, respecto de las carnes frescas. Puede o no ser sometido a proceso de aireación, curación, secado y/o ahumado (longaniza, chorizo fresco, chorizillos, y otros).
- **CECINA CRUDA MADURADA:** Producto ahumado o no, sometido o procesos de curación y maduración, de duración prolongada y que, como consecuencia de su elaboración, sufre una disminución de su pH y AW respecto al de las carnes frescas (salames, salamines, chorizos riojanos, jamón serrano, panceta y otros).
- **CECINA CRUDA ACIDIFICADA:** Producto ahumado o no, que como consecuencia de su elaboración, sufre una disminución del valor de su pH respecto de la carne fresca (pasta de jamón, salchichón de té y otros).
- **CECINA COCIDA:** Producto que, cualquiera sea su forma de elaboración, es sometido a un tratamiento térmico, en el cual la temperatura medida en su centro no debe ser inferior a 68°C (jamón, mortadela, paté, salchichas y otras).
- **FIAMBRES DE JAMÓN:** Cecinas cocidas y curadas, preparadas con carne de cerdo, trozada, picada o molida y adicionadas con agua, sal, aditivos y otros ingredientes permitidos
- **HAMBURGUESAS:** Productos elaborados con carne picada o molida, la que puede estar adicionada o no con grasa animal, además de pan, sal, aditivos permitidos y especias. Se incluyen las fabricadas con carne de cualquier especie: cerdo, vacuno, pavo, pollo, entre otros.
- **JAMONES:** Cecinas cocidas y curadas, preparadas con carne de pierna de cerdo entera y/o trozada, separada del resto en un punto posterior al extremo del hueso de la cadera y sin pernil, con o sin grasa y/o cuero de cobertura, adicionadas con agua, sal y aditivos permitidos y con o sin otros ingredientes permitidos.
- **JAMÓN G1:** Corresponde a un jamón sin grasa de cobertura, cuyo contenido porcentual máximo de grasa es 5% y su contenido porcentual mínimo de proteína corresponde a 17%. Sus ingredientes podrán ser agua, sal, azúcares, especias, condimentos y aditivos permitidos. El producto no contendrá hidrocoloides ni proteínas agregadas.
- **JAMÓN G2:** Corresponde a un jamón sin grasa de cobertura, cuyo contenido porcentual máximo de grasa corresponde a 6% y su contenido porcentual mínimo de proteína corresponde a 15%. Sus ingredientes podrán ser agua, sal, azúcares, especias, condimentos, aditivos permitidos y proteínas agregadas de valor nutritivo similar al de las proteínas de la carne.
- **JAMONES DE OTRAS ESPECIES:** Incluye todos los tipos de jamón elaborados sobre la base de carne de especies distintas al cerdo, como pollo, pavo, vacuno y otras.
- **LONGANIZAS:** Cecinas crudas frescas, precocidas o cocidas, de masa heterogénea, curadas o no elaboradas con carne de cerdo y/o vacuno u otras especias y adicionadas con grasa de cerdo, con o sin cuero, con o sin pimentón o su extracto natural, agua, sal, aditivos u otros ingredientes permitidos, embutidas en tripas comestibles.
- **MORTADELAS:** Cecinas cocidas y curadas, elaboradas sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno u otras especies, adicionadas con grasa o aceite, agua, sal, aditivos, con o sin cuero u otros ingredientes permitidos.
- **OTROS PROCESOS:** Se refiere a todos los procedimientos posteriores a la elaboración de los productos, entre ellos la comercialización, mantención y distribución.
- **PATÉS:** Cecinas cocidas, curadas o no, de pasta homogénea, de diversa granulometría, preparadas con carne de cerdo

do y/o vacuno u otras especies, hígado de cerdo y/o de vacuno u otras especies, con o sin cuero de cerdo y/o piel de ave, adicionadas con grasas o aceites, agua, sal, aditivos, especias y otros ingredientes permitidos.

- **PROCESOS INDUSTRIALES:** Se refiere a todos los procedimientos necesarios para la elaboración de los productos cárnicos procesados, hasta su distribución en el comercio.

- **SALCHICHAS:** Cecinas cocidas y curadas, de masa homogénea, elaboradas sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno u otras especies, adicionadas con grasas y aceites, agua, sal, aditivos, con o sin cuero u otros ingredientes permitidos. Incluye todos los tipos conocidos como salchichas. Pueden ser sometidas a la acción del humo de maderas duras u otro procedimiento permitido por la autoridad sanitaria.

# FICHA TÉCNICA

<b>Instituto Nacional de Estadísticas</b>	PRODUCCIÓN PECUARIA 2002-2007 Y PRIMER SEMESTRE 2008
<b>Objetivo general</b>	Estadísticas de producción de cecinas
<b>Descripción general</b>	Producción de cecinas por producto y mano de obra utilizada
<b>Año de inicio del producto estadístico</b>	2001
<b>Publicación de la metodología</b>	Sí
<b>Tipo de levantamiento</b>	Censo
<b>Periodicidad de levantamiento de la información</b>	Semestral
<b>Cobertura geográfica</b>	Nacional
<b>Población objetivo</b>	Establecimientos industriales de cecinas
<b>Fuentes de información</b>	Censo de establecimientos industria de cecinas
<b>Unidad de información</b>	Establecimiento industrial
<b>Tamaño de la fuente de información (Nº)</b>	81 establecimientos industriales (2008)
<b>Fecha(s) de la Publicación(s)</b>	15 de diciembre de 2008
<b>Medios utilizados para la difusión de las publicaciones</b>	Publicación impresa y en Web del INE
<b>Datos de contacto (nombre, teléfono, correo electrónico)</b>	Héctor Velis M. hector.velis@ine.cl Teléfono (56 2) 4388314
<b>Unidad encargada</b>	Departamento de Estadísticas Agropecuarias y Medioambientales.





**ENCUESTA NACIONAL DE LA INDUSTRIA CECINERA**  
Primer Semestre 2008

DEVOLVER AL FAX: 02 - 438 8312

Región	P	Comuna
Código encuesta		

**Identificación del Establecimiento.**

1	Razón social:	2	RUT:	DV	
3	Nombre de fantasía de la empresa:				
4	Representante legal:	5	RUT:	DV	
6	Dirección:	7	Ciudad:		
8	Teléfono:	9	Fax:	10	E-mail:

**Capítulo 1. Producción Industrial. Enero - Junio 2008**

Producto	Producción (kilogramos)
<b>Cecinas de carne de cerdo como ingrediente principal</b>	
11	Salchichas (vienesas y gordas)
12	Longanizas, chorizos y choricillos
13	Cecinas crudas maduradas (riojano, serrano, salamines, etc.)
14	Salames
15	Mortadelas y salchichones
16	Patés y pastas de jamón
17	Jamones G1
18	Jamones G2
19	Fiambre de jamón
20	Queso de cabeza y similares (queso cuero, pata rellena)
21	Prietas
22	Perniles
23	Tocino y panceta
24	Arrollados
25	Carnes de Cerdo saladas y/o ahumadas
<b>Hamburguesas (según ingrediente principal)</b>	
26	Vacuno
27	Ave
28	Cerdo
<b>Cecinas de carne de ave como ingrediente principal</b>	
29	Salchichas de Ave
30	Salames de Ave
31	Mortadelas y salchichones de Ave
32	Jamones cocidos de Ave
33	Fiambres de jamón de Ave
34	Longanizas de Ave
35	Chorizos de Ave
36	Paté de Ave
37	Carnes de Ave saladas y/o ahumadas
38	Otras Cecinas No Especificadas (Indicar en Observaciones)
39	<b>TOTAL</b>

**Capítulo 2. Mano de Obra Utilizada (al 30 de Junio de 2008).**

	N° de trabajadores		
	Total	Hombres	Mujeres
40	En el proceso industrial (fabricación, mantención, aseo, despacho)		
41	En otras etapas (distribución, ventas, reponedores, administración)		
42	<b>TOTAL</b>		

**Observaciones**

--

43	Propiedad de la empresa:	44	Privada nacional	<input type="checkbox"/>	45	Privada extranjera	<input type="checkbox"/>
46	Tipo de establecimiento:	47	Casa matriz	<input type="checkbox"/>	48	Establecimiento	<input type="checkbox"/>
49	Página WEB:						
50	Glosa de actividad principal:						
51	Glosa de actividad secundaria:						
52	Nombre del informante:				53	Cargo del informante:	
54	Fono del informante:			55	E-mail del informante:		
Encuestador:				V°B° Supervisor:			

## DIRECCIONES REGIONALES Y PROVINCIALES DEL INE

DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX	CASILLA	CORREO ELECTRÓNICO
<b>I REGIÓN TARAPACÁ</b>				
Dirección Regional IQUIQUE Serrano N° 389 Oficina 601-602 Edificio Conferencia	57-415 683 57-423 119	57-423 119	-	ine.iquique@ine.cl
<b>II REGIÓN ANTOFAGASTA</b>				
Dirección Regional ANTOFAGASTA Baquedano N° 637 ANTOFAGASTA	55-269 112 55-283 459 55-221 576	55-222 743	1143	ine.antofagasta@ine.cl
<b>III REGIÓN ATACAMA</b>				
Dirección Regional COPIAPÓ Chacabuco N° 546, Piso 1º, Oficina 13-14 Edificio Copayapu COPIAPÓ	52-230 856 52-212 565	52-212 565	405	region.atacama@ine.cl
- Oficina Provincial HUASCO Arturo Prat N° 535, Depto. 41, Piso 4º Edificio Domeyko VALLENAR	51-614 396	51-614 396	-	provincia.huasco@ine.cl
<b>IV REGIÓN COQUIMBO</b>				
Dirección Regional LA SERENA Matta N° 461, Oficina 104 Edificio Servicios Públicos LA SERENA	51-215 841 51-210 130 51-224 506	51-224 506 51-215 841	23	ine.laserena@ine.cl
<b>V REGIÓN VALPARAÍSO</b>				
Dirección Regional VALPARAÍSO Calle 7 Norte N° 519 esquina 2 poniente VIÑA DEL MAR	32-2385800	32-2385802	-	ine.valparaiso@ine.cl
- Oficina Provincial LOS ANDES Esmeralda N° 387 Edificio Gobernación LOS ANDES	34-2405 060		-	ine.losandes@ine.cl
- Oficina Provincial QUILLOTA Merced N° 145 QUILLOTA	33-2317 657	33-2317 657	-	ine.quillota@ine.cl
- Oficina Provincial SAN ANTONIO Av. Barros Luco N° 1960 Edificio Gobernación SAN ANTONIO	35-2219 579		-	ine.sanantonio@ine.cl
<b>VI REGIÓN DE O'HIGGINS</b>				
Dirección Regional RANCAGUA Ibieta 090, Barrio El Tenis RANCAGUA	72-222 220 72-222 067 72-221 278	72-228 319	325	ine.rancagua@ine.cl
- Oficina Provincial SAN FERNANDO Carampangue N° 845 Piso 2º SAN FERNANDO	72-717 624	72-717 624	387	
<b>VII REGIÓN DEL MAULE</b>				
Dirección Regional TALCA 1 Oriente N° 1275 TALCA	71-231 013 71-238 227	71-231 013	294	ine.talca@ine.cl
- Oficina Provincial CURICÓ Carmen N° 560 Esquina Merced Edificio Público N° 2 CURICÓ	75-324 447	75-324 447	-	ine.curico@ine.cl
- Oficina Provincial LINARES Edificio Gobernación Sector Sur Piso 3º LINARES	73-220 004	73-220 004	433	

# DIRECCIONES REGIONALES Y PROVINCIALES DEL INE

DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX	CASILLA	CORREO ELECTRÓNICO
<b>VIII REGIÓN DEL BÍO-BÍO</b>				
Dirección Regional CONCEPCIÓN Caupolicán N° 518, Piso 4°, Oficina 403 CONCEPCIÓN	41-2229 705 41-2234 746 41-2225 182	41-2241 265	-	ine.concepción@ine.cl
Oficina Provincial ÑUBLE Edificio Gobernación, Piso 3° CHILLÁN	42-2221 037 42-2220 360	42-2221 037	-	mirta.rodriguez@ine.cl
Oficina Provincial BÍO-BÍO Edificio Gobernación, Piso 3° Caupolicán S/N LOS ÁNGELES	43-2321 404 43-2318 894	43-2321 404	-	ine.losangeles@ine.cl
<b>IX REGIÓN DE LA ARAUCANÍA</b>				
Dirección Regional TEMUCO Aldunate N° 620, Oficina 704 Edificio Inversur TEMUCO	45-739 940	45-739 941	849	ine.temuco@ine.cl
<b>X REGIÓN DE LOS LAGOS</b>				
Dirección Regional PUERTO MONTT San Martín N° 80, Piso 3° Edificio Gobernación PUERTO MONTT	65-253 063 65-259 886	65-259 886	493	ine.puertomontt@ine.cl
- Oficina Provincial VALDIVIA Av. Picarte N° 327, Oficina 32 VALDIVIA	63-213 457	63-213 457	496	ine.valdivia@ine.cl
- Oficina Provincial OSORNO O'Higgins N° 645, Piso 3° OSORNO	64-242 850	64-242 850	144	ine.osorno@ine.cl
- Oficina Provincial CHILOÉ Edificio Gobernación, Piso 2° CASTRO	65-635 776	65-635 776	47	ine.castro@ine.cl
<b>XI REGIÓN AYSÉN</b>				
Dirección Regional COYHAIQUE General Parra N° 520 COYHAIQUE	67-219 570 67-211 144	67-231 914	-	ine.coihaique@ine.cl
<b>XII REGIÓN MAGALLANES Y ANTÁRTICA</b>				
Dirección Regional PUNTA ARENAS Croacia N° 722, Piso 9 Edificio Servicios Públicos PUNTA ARENAS	61-714 550	61-714 558	86	ine.puntaarenas@ine.cl
<b>XIV REGIÓN DE LOS RÍOS</b>				
Dirección Regional de LOS RÍOS Maipú N° 130 VALDIVIA	63-213 457	64-213 457	144	ine.osorno@ine.cl
<b>XV REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA</b>				
Oficina Provincial ARICA Sotomayor N° 216, Piso 5° ARICA	58-232 471	58-232 471	-	ine.arica@ine.cl



# ENCUESTA DE SATISFACCIÓN PUBLICACIONES



Para el INE es muy importante conocer la opinión que usted tiene de esta publicación. Por este motivo hoy nos acercamos a usted para solicitar unos minutos de su tiempo, y conocer su parecer.

La información que nos entregue permitirá conocer su apreciación y generar mejoras a las futuras publicaciones..

## 1. Por favor, indique su apreciación de acuerdo a la siguiente escala:

1. Excelente | 2. Muy Bueno | 3. Bueno | 4. Regular | 5. Malo

1.1 Contenido de esta publicación

1.2 Diseño de la publicación

1.3 Fecha en la cual salió la publicación

## 2. De los siguientes contenidos de esta publicación. ¿Cuál le gustaría que estuviera más desarrollado en la siguiente publicación? Por favor, marque con una cruz.

• Gráficos

• Análisis de información

• Comentarios

• Cuadros estadísticos

## 3. Si presenta alguna sugerencia, opinión o reclamo, indíquela a continuación:

---

---

---

---

---

---

---

---

## 4. Antecedentes Generales

Sexo:

1. Masculino

2. Femenino

Actividad:  Fecha:

### Favor hacer llegar a:

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS  
Departamento de Imagen Corporativa

Av. Paseo Presidente Bulnes N° 418, Santiago | Fax: (56 2) 671 4349

**DEPARTAMENTO DE IMAGEN CORPORATIVA**

**Unidad de Ediciones**

**Oficina de Información, Reclamos  
y Sugerencias. OIRS**

oirs@ine.cl  
(56-2) 366 7611

**Centro de Documentación**

cedoc@ine.cl  
(56-2) 366 7505 - 366 7504 - 366 7508 - 366 7509

**Comercialización**

comercializacion@ine.cl  
(56-2) 366 7508 - 366 7511

[www.ine.cl](http://www.ine.cl)