Cecinas

PRIMER SEMESTRE

2010

CECINAS - INDUSTRIA NACIONAL

Periodo de la información: 2007 a 2010

Publicación semestral

Fecha de Publicación:

Instituto Nacional de Estadísticas

Subdirección de Operaciones

Departamento de Estadísticas Agropecuarias

Departamento de Imagen Corporativa

Profesional Responsable:

Héctor Velis Miranda hector.velis@ine.cl

Paseo Bulnes 418

Fono: (56 2) 8924000 – Fax: (56 2) 6712169

Casilla de Correo: 498 – Correo 3

Sitio Web: www.ine.cl

E-mail: ine@ine.cl

Santiago de Chile

Número ISBN:

ÍNDICE

PRESENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

METODOLOGÍA

ESTUDIO INDUSTRIA DE CECINAS

Cuadro 1 Elaboración de cecinas por tipo, primer semestre. Periodo 2007-2010

Cuadro 2 Elaboración de cecinas por tipo, según región .Primer semestre 2010

Cuadro 3 Elaboración de cecinas por tipo, según semestre 2007-2010

Cuadro 4 Elaboración de salchichas (vienesas y gordas), según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 5 Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 6 Elaboración de salames y similares, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 7 Elaboración de mortadelas y salchichón, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 8 Elaboración de patés y pastas de jamón, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 9 Elaboración de jamones G1 y G2, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 10 Elaboración de fiambres de jamón de cerdo y ave, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 11 Elaboración de queso de cabeza y similares, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 12 Elaboración de prietas, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 13 Elaboración de perniles, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 14 Elaboración de tocino y panceta, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 15 Elaboración de arrollados, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 16 Elaboración de carnes de cerdo saladas y/o ahumadas, según región. Primer semestre 2007-2010

Cuadro 17 Mano de obra utilizada en la industria de cecinas por tipo de proceso. 2007-2010

Cuadro 18 Mano de obra utilizada en la industria de cecinas por tipo de proceso, según región. Primer semestre 2009 y 2010

Cuadro 20 Mano de obra existente en la industria de cecinas por sexo y tipo de trabajo, según región. Al 30 de junio de 2010

Anexos

Glosario

Ficha Técnica

Cuestionario

PRESENTACIÓN

En el año 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, esto 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 información clave para la toma de decisiones y promoción de crecimiento del sector.

Ante la conveniencia de dar continuidad a este tipo de investigaciones, este estudio se mantendrá durante el año 2010 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
Presidente
Asociación Nacional
de Industriales de Cecinas

INTRODUCCIÓN

La Encuesta Nacional de Industrias Cecineras, realizadas el primer semestre 2009, permitió actualizar su directorio, conformado por 78 empresas distribuidas entre las regiones de Coquimbo y Aisén.

Durante el primer semestre 2010 la elaboración industrial de cecinas fue de 114.215 toneladas, aumentando un 3,9 % respecto de igual periodo de 2009. Este nivel de producción equivale a un consumo nacional por personal anual aparente de 13 kilogramos.

La principal región productora es la Metropolitana, con 63,6% de la producción total semestral, siguiéndole en importancia las Regiones de O'Higgins y el Maule con 24,5%, en conjunto.

El principal producto elaborado lo constituyen las salchichas (vienesas y gordas), que representan el 34,2% del total. Le siguen en importancia las mortadelas y salchichones, con una participación de 17,8% y los fiambres de jamón, con 9,2%. Entre otros productos se pueden citar las longanizas, chorizos y choricillos, jamones G1 y G2, hamburguesas, patés y pastas de jamón.

La mano de obra empleada por este sector industrial alcanzó en el periodo enero - junio un total de 7.579 trabajadores. De éstos, 4.305 laboran directamente en los procesos industriales y otros 3.274 trabajadores participan en otras etapas (administrativos, vendedores, reponedores, etc.).

La mano de obra total está compuesta por 6.387 trabajadores varones y 1.192 mujeres, con 84% y 16%, respectivamente.

La Región Metropolitana concentra el mayor número de trabajadores con 4.044 personas, es decir, 53,4% del total nacional. Las Regiones de O'Higgins y el Maule en conjunto, se ubican en segundo lugar de importancia, con 1.763 trabajadores y una representación de 23,3%.

M E T O D O L O G Í A

METODOLOGÍA

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

Durante el año 2001 se encuestaron 72 industrias que cumplían con los requisitos del estudio, las que han aumentado a 78 el primer semestre de 2010. Todas se encuentran distribuidas entre las regiones de Coquimbo y Aisén.

En estos establecimientos se aplicó un cuestionario con 67 preguntas que fueron agrupadas en tres capítulos: identificación de la empresa, producción industrial y mano de obra utilizada.

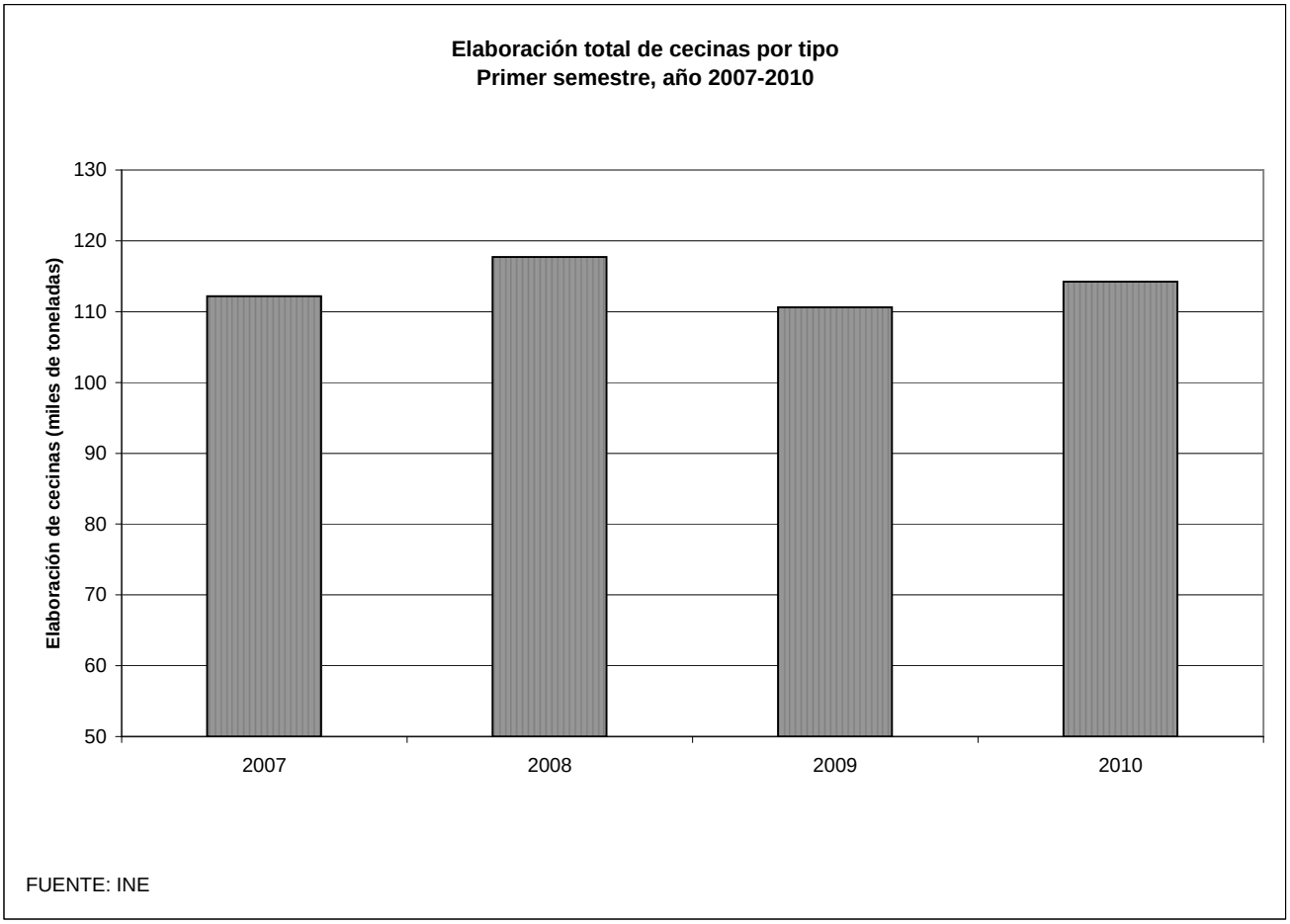
La información solicitada es de carácter semestral y la encuesta se realiza dos veces al año. La primera, efectuada el 2001, se desarrolló íntegramente en terreno y estuvo a cargo de profesionales del INE. En los semestres siguientes parte del levantamiento se realiza través de correo electrónico, fax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

A todas las encuestas se les aplicó una validación manual y una prueba de consistencia previamente a su ingreso al sistema. Una vez procesada la información se realizó un nuevo análisis de consistencia y verificación de resultados, aplicándose un plan de tabulación con 19 cuadros estadísticos.

CUADRO 1 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, PRIMER SEMESTRE. PERIODO 2007-2010 (Continúa)

Primer semestre	Número de informantes	Tipo de cecina (kilogramos)							
		Total	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Salames y similares	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)	Fiambres de jamón (cerdo y ave)
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
2009	85	109.933.124	37.326.140	9.797.735	1.549.004	19.607.578	6.621.948	9.254.209	9.413.224
2010	78	114.215.024	39.055.763	10.442.260	1.588.442	20.377.914	6.235.991	9.830.087	10.560.751

FUENTE: INE

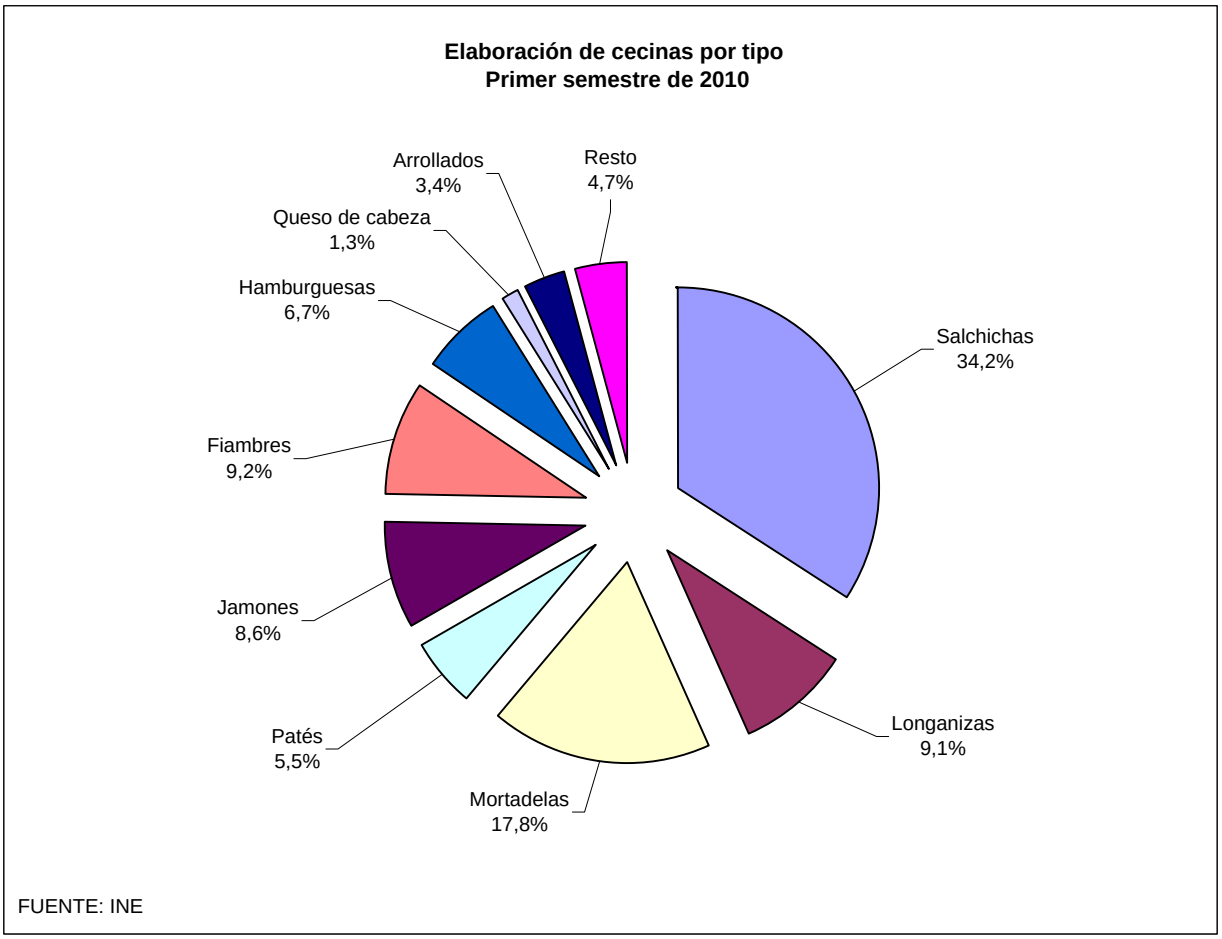


CUADRO 1 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, PRIMER SEMESTRE. PERIODO 2007-2010

Tipo de cecina (kilogramos)								
Hamburgue-sas	Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas	Otras cecinas	Primer semestre
8.027.419	1.775.886	1.143.380	525.510	414.396	2.901.752	1.217.563	-	2007
7.784.111	1.982.332	860.981	340.505	543.662	3.743.490	1.001.091	-	2008
8.250.110	1.538.591	814.568	273.228	416.175	3.572.946	816.902	680.766	2009
7.622.847	1.525.098	808.006	257.560	467.438	3.834.840	717.000	891.027	2010

- No se registró movimiento

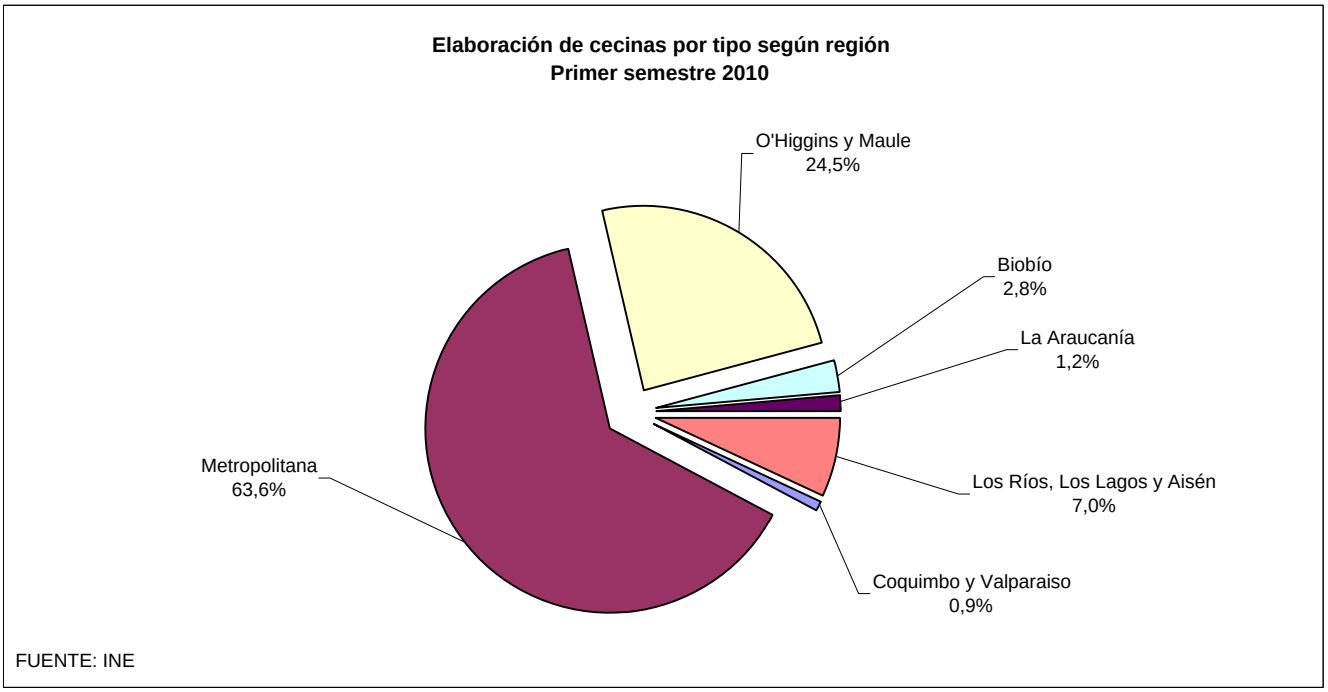
FUENTE :INE



CUADRO 2 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN REGIÓN, PRIMER SEMESTRE 2010 (Continúa)

Región	Número de informantes	Tipo de cecina (kilogramos)						
		Total	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Salames y similares	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)
	78	114.215.024	39.055.763	10.442.260	1.588.442	20.377.914	6.235.991	9.830.087
Coquimbo y Valparaíso	7	1.007.341	72.163	97.477	46.045	135.440	31.760	68.736
Metropolitana	24	72.618.332	27.584.416	5.032.382	465.501	14.187.729	3.479.897	7.323.763
O'Higgins y Maule	9	27.977.002	9.622.494	2.450.825	901.774	5.165.170	1.843.837	1.846.772
Biobío	10	3.168.306	101.045	1.184.298	3.371	104.948	128.294	115.764
La Araucanía	13	1.376.043	66.626	416.679	23.655	110.824	118.480	43.784
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	15	8.068.000	1.609.019	1.260.599	148.096	673.803	633.723	431.268

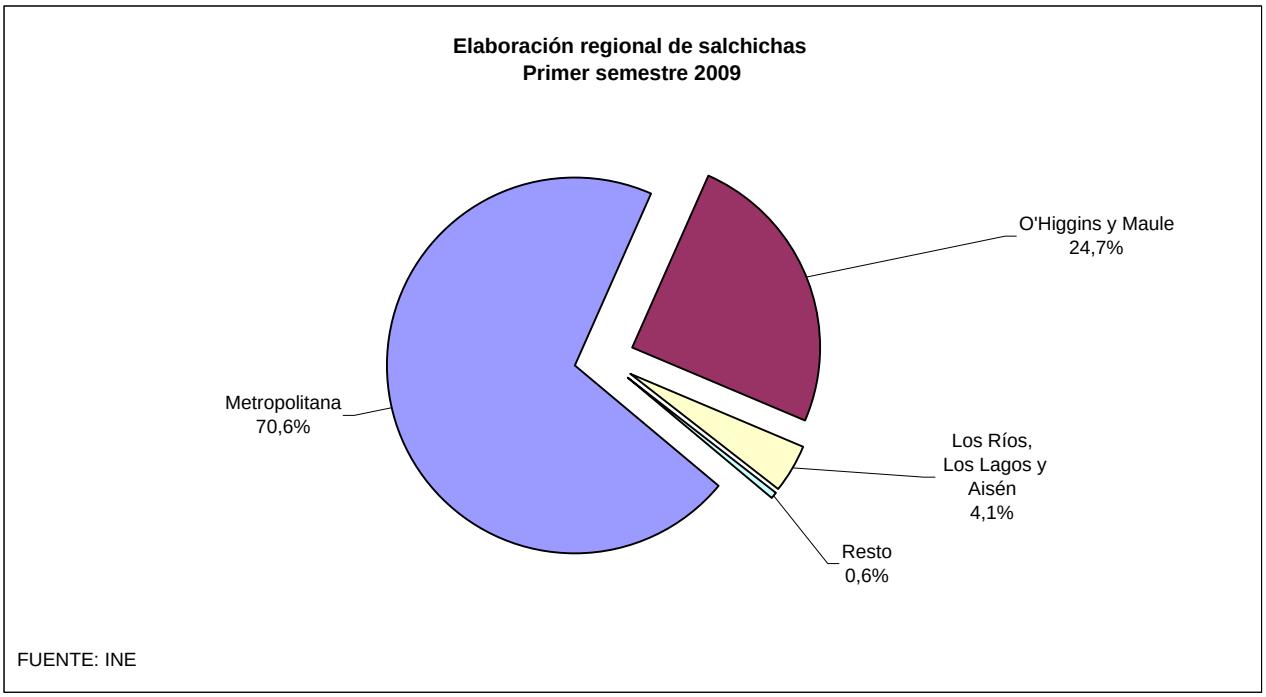
FUENTE: INE



CUADRO 2 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN REGIÓN, PRIMER SEMESTRE 2009

Tipo de cecina (kilogramos)								
Fiambres de jamón (cerdo y ave)	Hamburgue-sas	Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas	Otras cecinas
10.560.751	7.622.847	1.525.098	808.006	257.560	467.438	3.834.840	717.000	891.027
75.962	5.983	197.989	62.846	46.553	20.234	80.729	2.398	63.026
7.502.589	2.265.620	758.010	258.069	61.405	212.337	2.593.659	64.954	828.001
2.805.404	2.136.274	101.931	181.947	26.925	114.266	739.762	39.621	-
33.742	994.165	67.448	125.227	63.480	12.175	156.284	78.065	-
34.685	-	206.578	71.435	34.613	22.844	141.767	84.073	-
108369	2220805	193.142	108.482	24.584	85.582	122.639	447.889	-

- No se registró movimiento
FUENTE: INE



CUADRO 3 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN SEMESTRE 2007-2010 (Continúa)

Semestre	Tipo de cecina (kilogramos)								
	Total	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	Salames y similares	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 y G2)	Fiambres de jamón	Hamburguesas
2007									
1er Semestre	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
2do Semestre	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
2008									
1er Semestre	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
2er Semestre	123.286.076	40.945.211	13.255.973	1.574.117	21.568.003	7.789.701	9.802.944	11.315.292	9.146.192
2009									
1er Semestre	109.933.124	37.326.140	9.797.735	1.549.004	19.607.578	6.621.948	9.254.209	9.413.224	8.250.110
2010									
1er Semestre	114.215.024	39.055.763	10.442.260	1.588.442	20.377.914	6.235.991	9.830.087	10.560.751	7.622.847

FUENTE: INE

CUADRO 3 ELABORACIÓN DE CECINAS POR TIPO, SEGÚN SEMESTRE 2007-2010

Queso de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocino y panceta	Arrollados	Carnes de cerdo saladas y/o ahumadas	Otras cecinas	Primer semestre
							2007
1.775.886	1.143.380	525.510	414.396	2.901.752	1.217.563	-	1er Semestre
2.110.318	931.920	368.442	492.344	3.369.782	890.840	-	2do Semestre
							2008
							2008
1.982.332	860.981	340.505	543.662	3.743.490	1.001.091	-	1er Semestre
1.714.080	938.060	356.792	443.199	3.729.564	706.948	-	2er Semestre
							2009
1.538.591	814.568	273.228	416.175	3.572.946	816.902	680.766	1er Semestre
							2010
1.525.098	808.006	257.560	467.438	3.834.840	717.000	891.027	1er Semestre

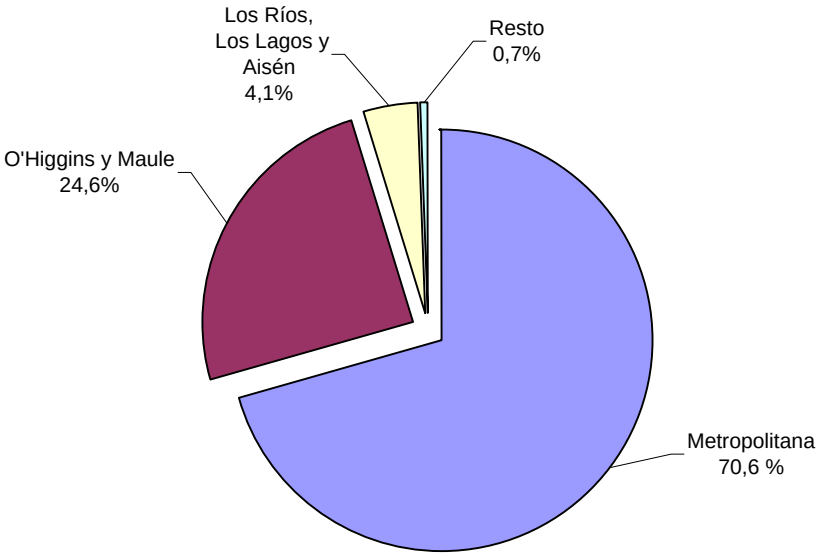
- No se registró movimiento
FUENTE: INE

CUADRO 4 ELABORACIÓN DE SALCHICHAS (VIENESAS Y GORDAS), SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de salchichas (Kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**37.078.604**	**40.093.417**	**37.326.140**	**39.055.763**
Coquimbo y Valparaiso	90.189	80.782	97.548	72.163
Metropolitana	28.584.581	30.345.621	25.431.853	27.584.416
O'Higgins y Maule	6.629.422	7.891.758	9.907.683	9.622.494
Biobío	100.989	71.176	78.686	101.045
La Araucanía	60.398	32.429	37.838	66.626
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	1.613.025	1.671.651	1.772.532	1.609.019

FUENTE: INE

Elaboración regional de salchichas (vienesas y gordas)
Primer semestre 2010

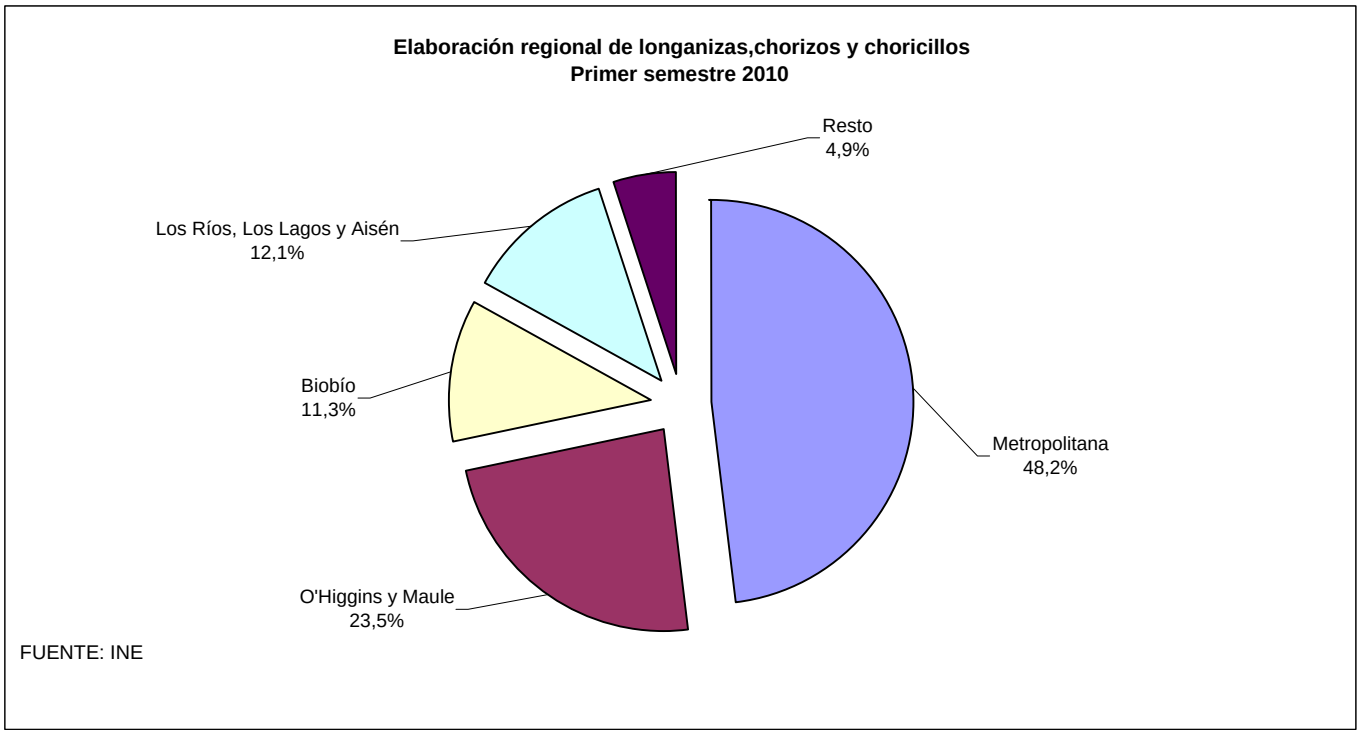


FUENTE: INE

CUADRO 5 ELABORACIÓN DE LONGANIZAS, CHORIZOS Y CHORICILLOS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de longanizas, chorizos y choricillos (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**10.363.959**	**10.956.724**	**9.797.735**	**10.442.260**
Coquimbo y Valparaiso	141.993	161.123	121.432	97.477
Metropolitana	5.527.010	5.754.866	5.021.389	5.032.382
O'Higgins y Maule	1.997.382	2.377.727	2.084.361	2.450.825
Biobío	1.189.892	1.102.580	1.063.962	1.184.298
La Araucanía	401.248	447.182	487.285	416.679
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	1.106.434	1.113.246	1.019.306	1.260.599

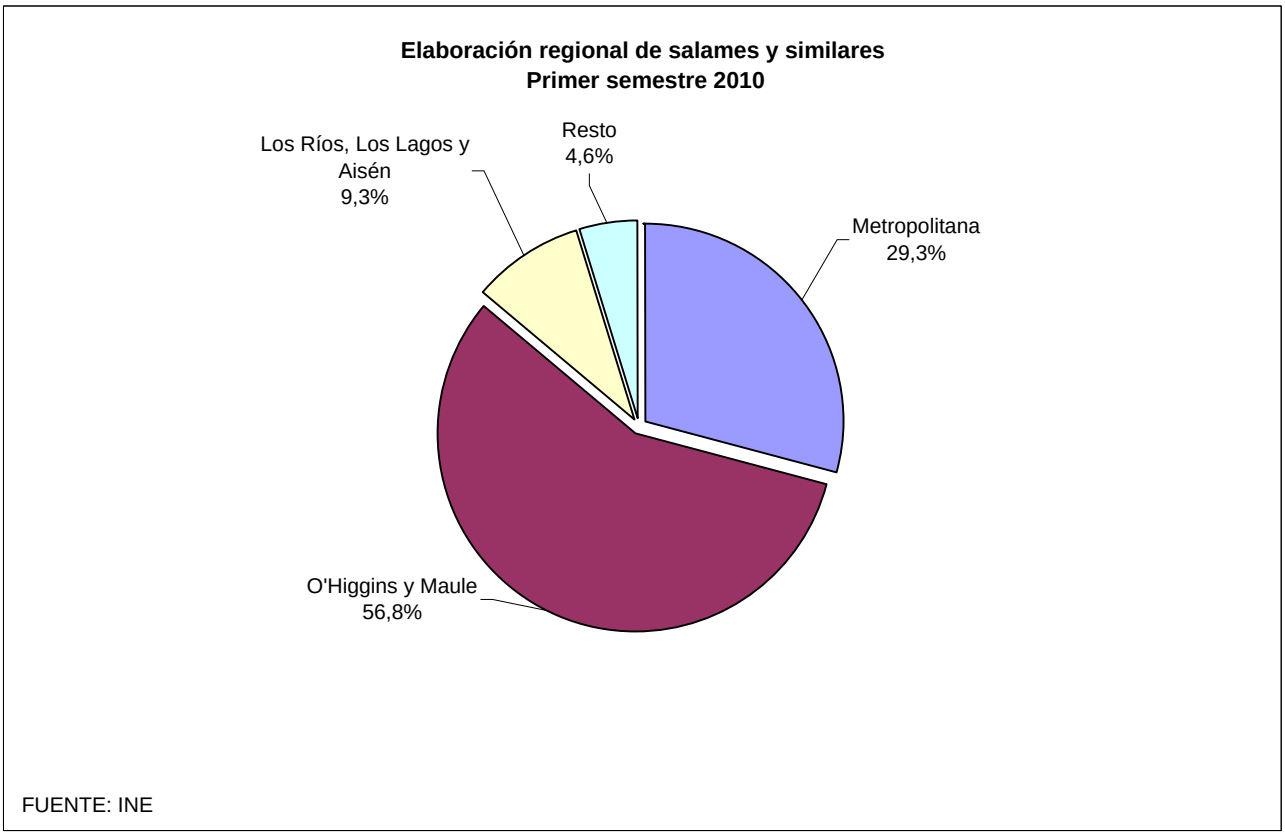
FUENTE: INE



CUADRO 6 ELABORACIÓN DE SALAMES Y SIMILARES, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de salames y similares (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**1.626.417**	**1.793.571**	**1.549.004**	**1.588.442**
Coquimbo y Valparaiso	75.263	70.846	50.764	46.045
Metropolitana	632.475	452.706	434.200	465.501
O'Higgins y Maule	760.007	1.068.708	881.973	901.774
Biobío	2.443	3.951	2.790	3.371
La Araucanía	19.789	51.006	26.479	23.655
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	136.440	146.354	152.798	148.096

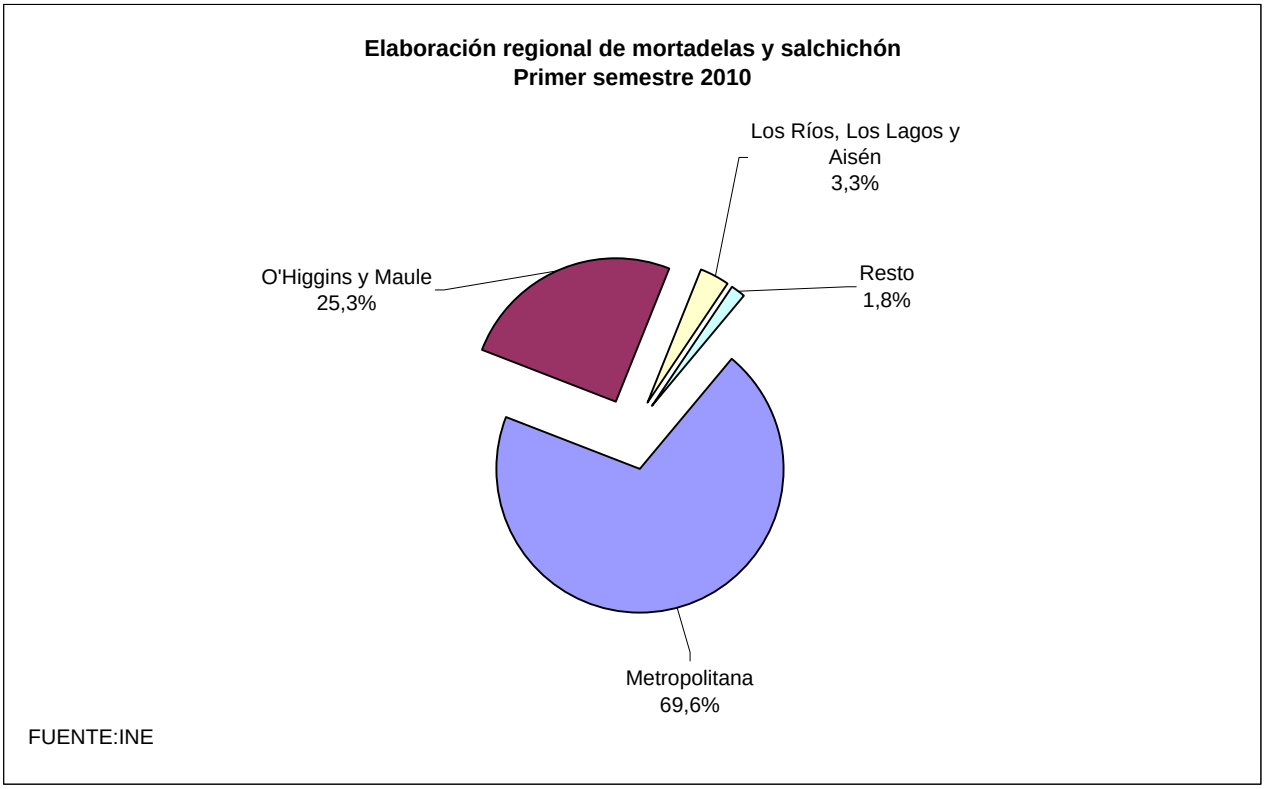
FUENTE: INE



CUADRO 7 ELABORACIÓN DE MORTADELAS Y SALCHICHÓN, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de mortadelas y salchichón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**19.981.203**	**21.755.719**	**19.607.578**	**20.377.914**
Coquimbo y Valparaiso	234.055	341.034	173.075	135.440
Metropolitana	14.744.202	15.707.528	13.555.304	14.187.729
O'Higgins y Maule	4.070.392	4.646.559	5.067.031	5.165.170
Biobío	120.198	160.097	98.367	104.948
La Araucanía	81.224	106.198	99.816	110.824
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	731.132	794.303	613.985	673.803

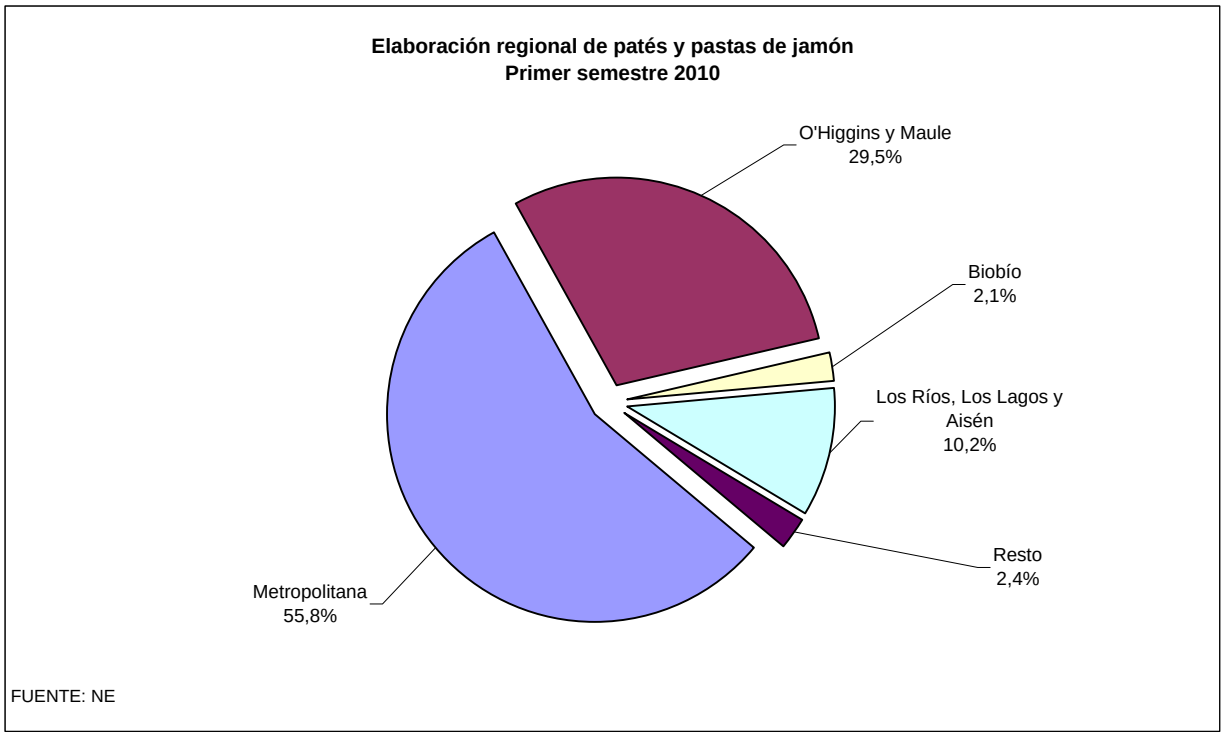
FUENTE: INE



CUADRO 8 ELABORACIÒN DE PATÉS Y PASTAS DE JAMÓN, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de patés y pasta de jamón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**6.373.401**	**7.004.297**	**6.621.948**	**6.235.991**
Coquimbo y Valparaiso	75.417	65.980	44.859	31.760
Metropolitana	4.028.061	4.393.652	3.922.877	3.479.897
O'Higgins y Maule	1.342.654	1.557.531	1.733.965	1.843.837
Biobío	125.923	140.189	131.206	128.294
La Araucanía	83.385	77.591	121.284	118.480
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	717.961	769.354	667.757	633.723

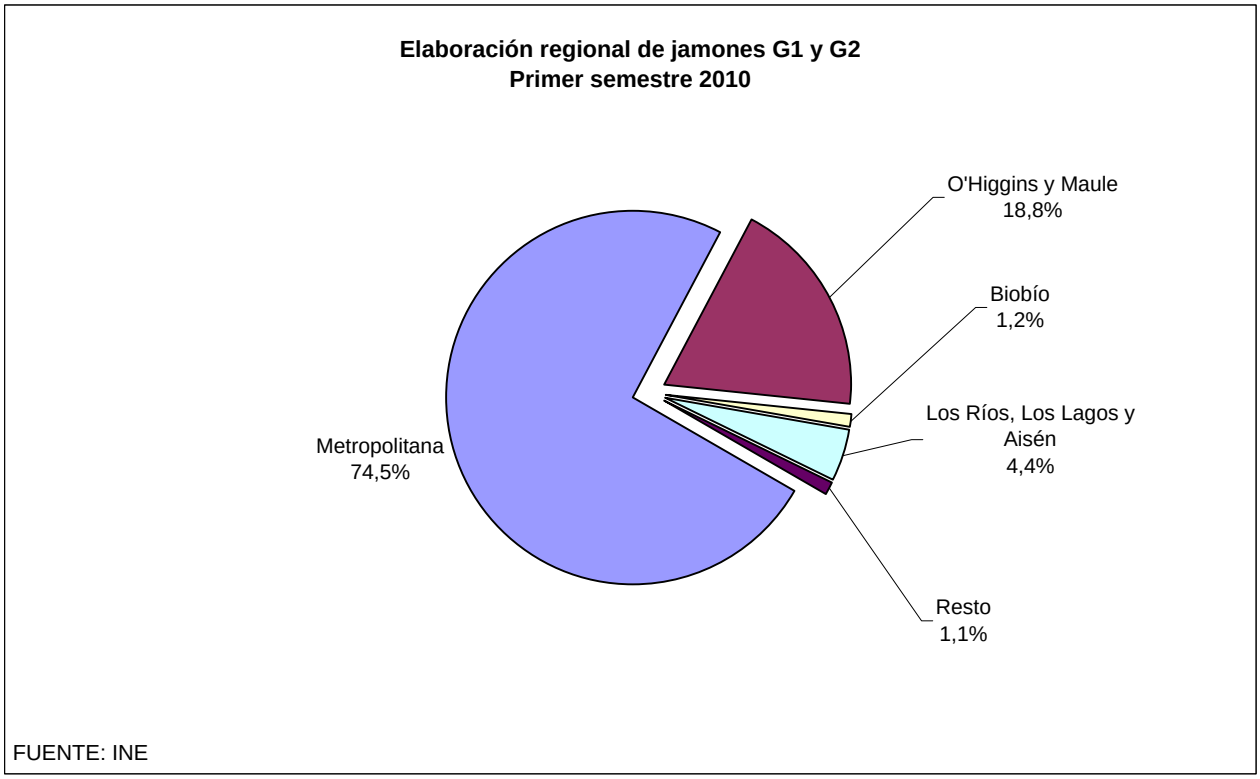
FUENTE: INE



CUADRO 9 ELABORACIÓN DE JAMÓN (G1 Y G2), SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de jamones (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**9.988.965**	**11.411.135**	**9.254.209**	**9.830.087**
cOquimbo y Valparaiso	98.074	88.207	82.968	68.736
Metropolitana	7.213.740	8.907.743	6.796.381	7.323.763
O'Higgins y Maule	2.094.960	1.871.152	1.829.649	1.846.772
Biobío	120.894	71.692	102.768	115.764
La Araucanía	30.068	38.290	43.140	43.784
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	431.229	434.051	399.303	431.268

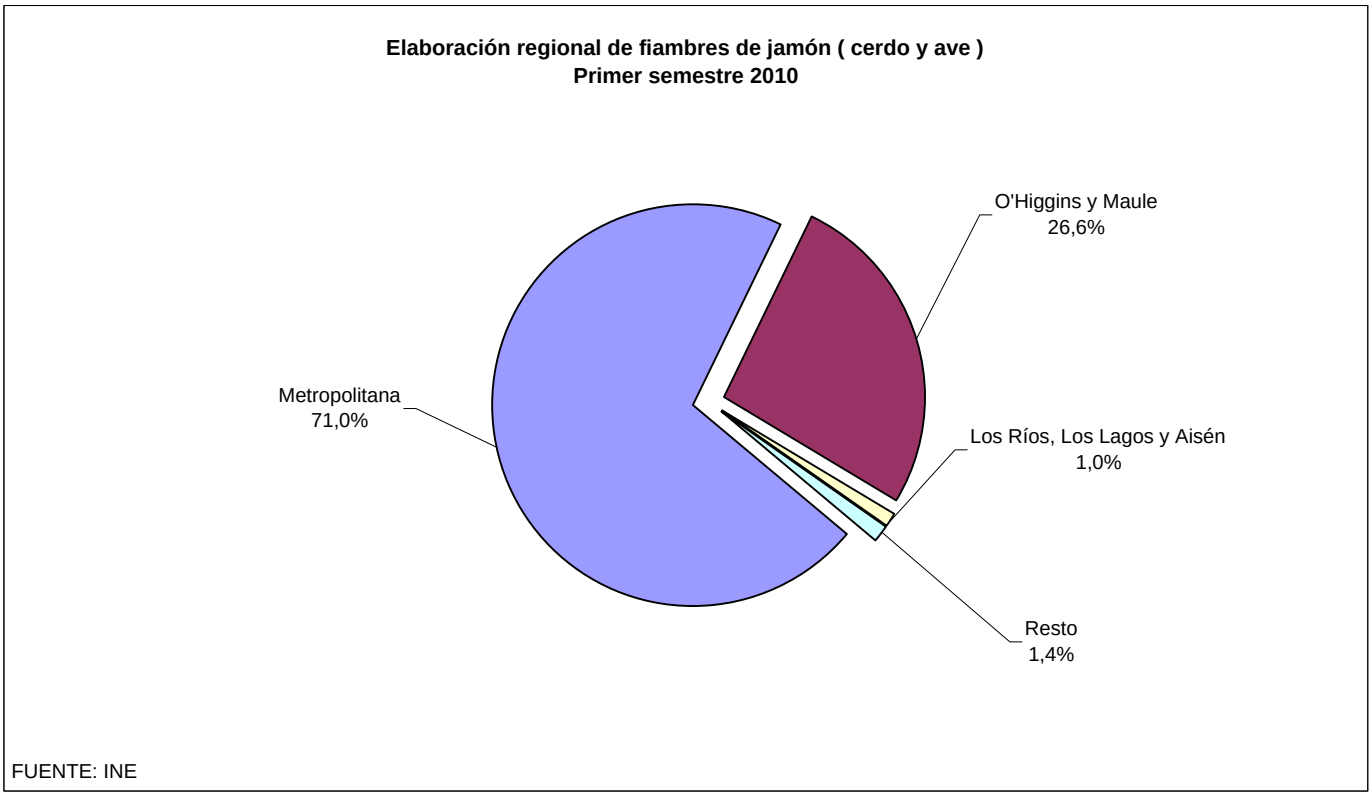
FUENTE: INE



CUADRO 10 ELABORACIÓN DE FIAMBRES DE JAMÓN (CERDO Y AVE), SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de fiambre de jamón (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**10.768.349**	**8.443.384**	**9.413.224**	**10.560.751**
Coquimbo y Valparaiso	79.934	117.883	83.324	75.962
Metropolitana	7.476.628	6.703.820	7.045.801	7.502.589
O'Higgins y Maule	3.115.820	1.484.274	2.139.142	2.805.404
Biobío	22.399	25.858	26.329	33.742
La Araucanía	6.554	12.445	17.422	34.685
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	67.014	99.104	101.206	108.369

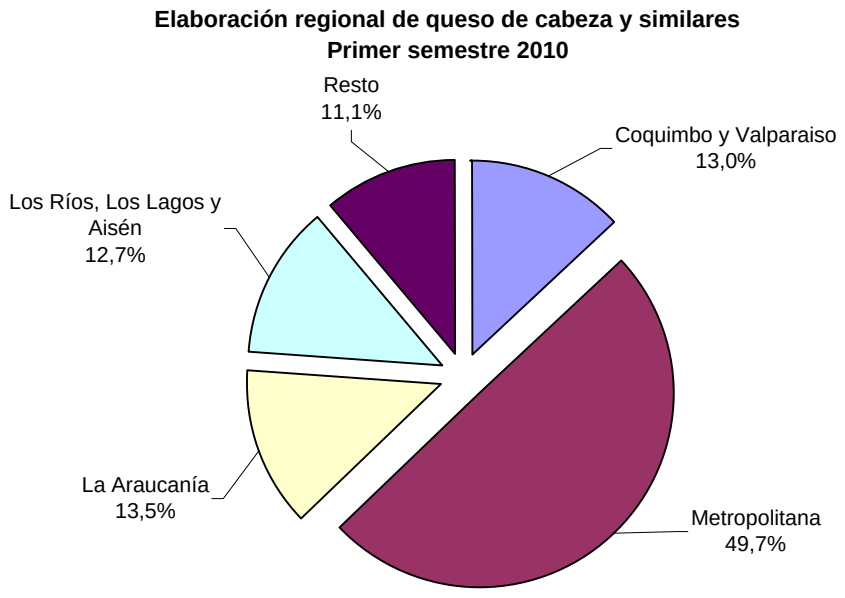
FUENTE: INE



CUADRO 11 ELABORACIÓN DE QUESO DE CABEZA Y SIMILARES, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de queso de cabeza y similares (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**1.775.886**	**1.982.332**	**1.538.591**	**1.525.098**
Coquimbo y Valparaiso	204.371	212.343	185.316	197.989
Metropolitana	1.154.176	1.286.655	846.917	758.010
O'Higgins y Maule	58.747	110.533	103.304	101.931
Biobío	78.132	65.981	59.920	67.448
La Araucanía	113.151	125.963	134.680	206.578
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	167.309	180.857	208.454	193.142

FUENTE: INE

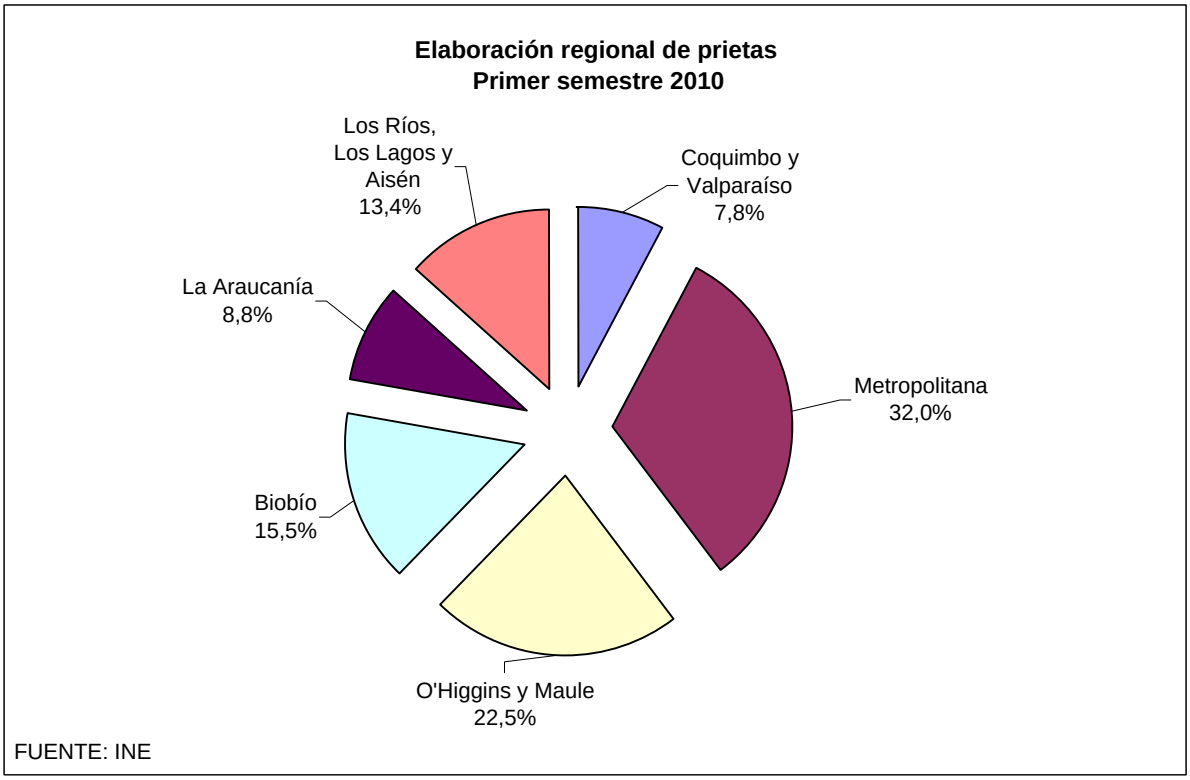


FUENTE: INE

CUADRO 12 ELABORACIÓN DE PRIETAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de prietas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**1.143.380**	**860.981**	**814.568**	**808.006**
Coquimbo y Valparaiso	62.441	58.908	59.704	62.846
Metropolitana	296.059	315.335	246.459	258.069
O'Higgins y Maule	491.366	179.401	172.935	181.947
Biobío	137.205	126.052	123.103	125.227
La Araucanía	67.417	71.661	82.727	71.435
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	88.892	109.624	129.640	108.482

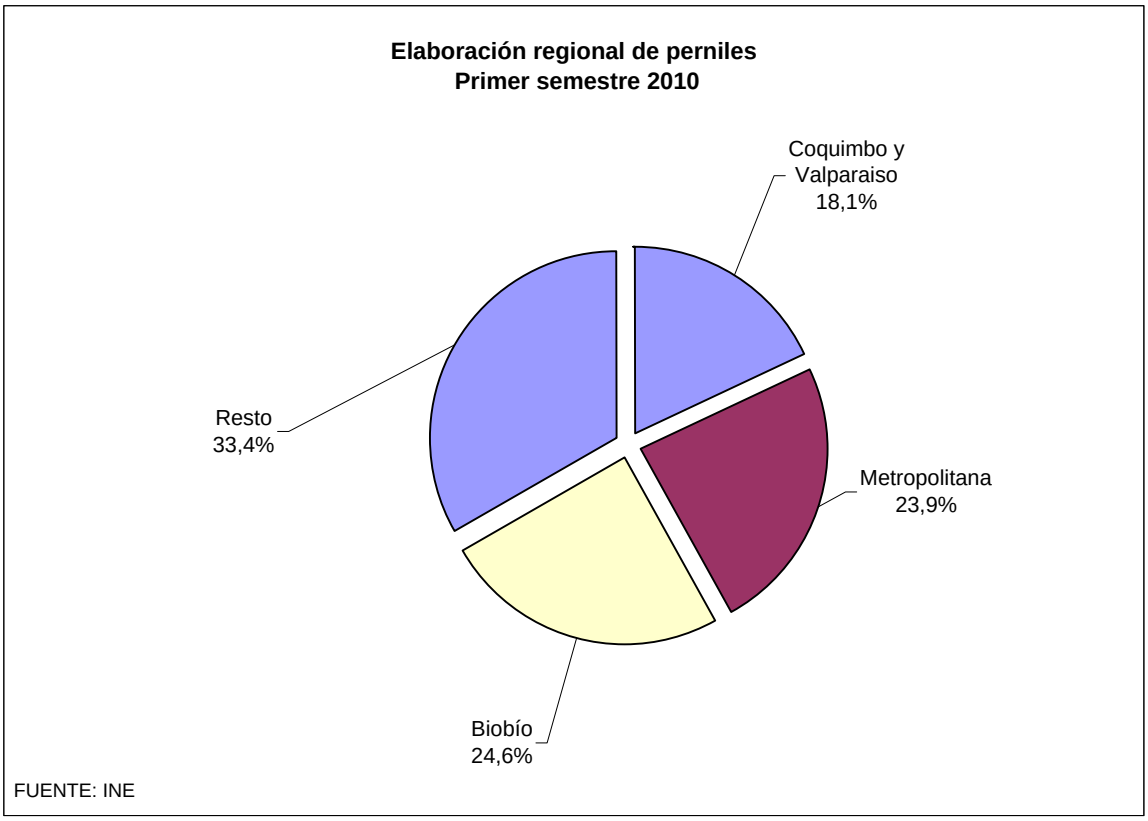
FUENTE: INE



CUADRO 13 ELABORACIÓN DE PERNILES, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de perniles (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**525.510**	**340.505**	**273.228**	**257.560**
Antofagasta, Coquimbo y Valparaíso	86.368	55.454	66.668	46.553
Metropolitana	117.761	118.434	70.421	61.405
O'Higgins y Maule	190.578	40.550	11.466	26.925
Biobío	79.232	69.397	59.968	63.480
La Araucanía	22.712	32.584	34.953	34.613
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	28.859	24.086	29.752	24.584

FUENTE: INE

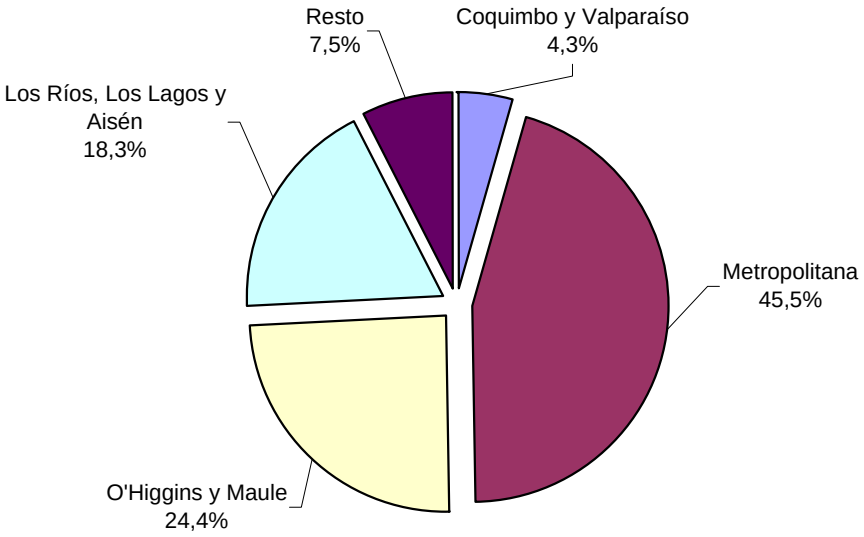


CUADRO 14 ELABORACIÓN DE TOCINO Y PANCETA, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de tocino y panceta (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**414.396**	**543.662**	**416.175**	**467.438**
Coquimbo y Valparaiso	31.042	55.945	31.519	20.234
Metropolitana	205.597	251.028	151.937	212.337
O'Higgins y Maule	76.010	110.038	111.312	114.266
Biobío	473	26.058	2.399	12.175
La Araucanía	38.978	21.977	25.110	22.844
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	62.296	78.616	93.898	85.582

FUENTE: INE

Elaboración regional de tocino y panceta
Primer semestre 2010

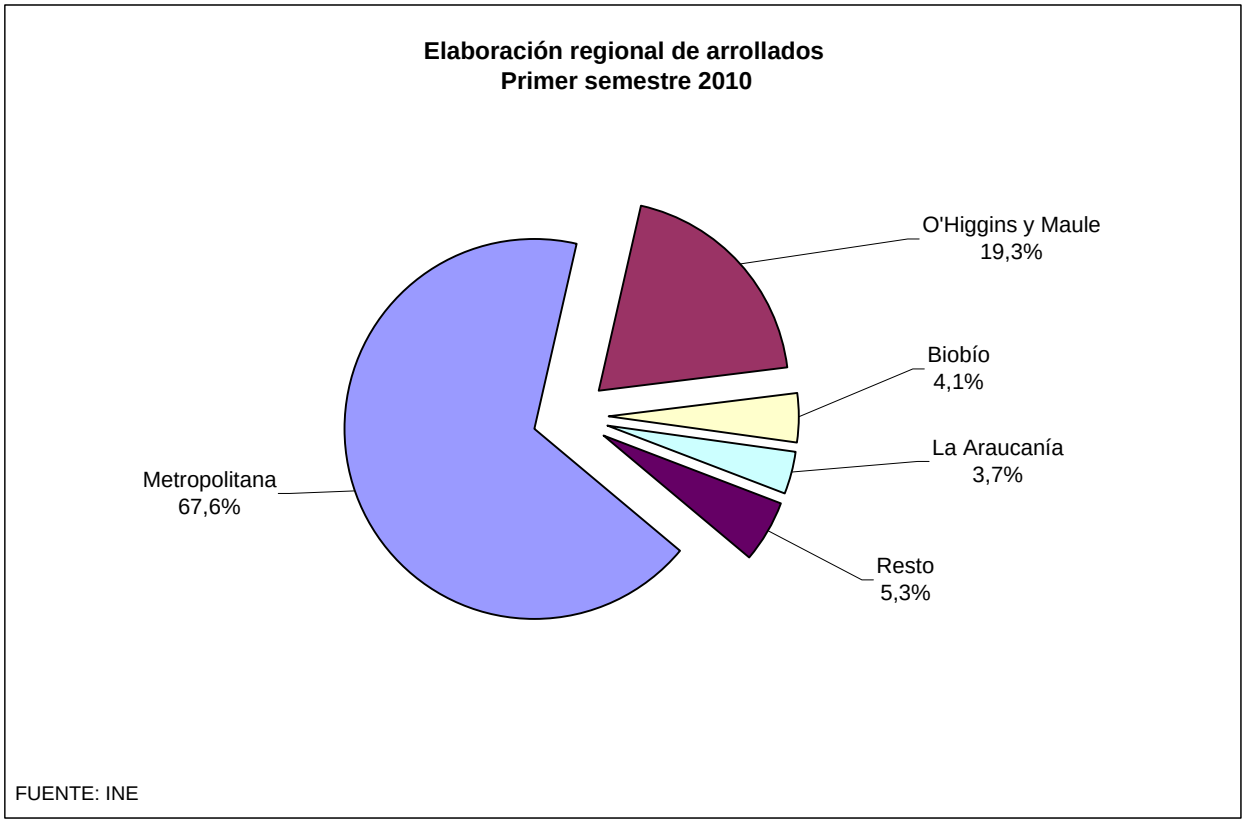


FUENTE: INE

CUADRO 15 ELABORACIÓN DE ARROLLADOS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de arrollados (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**2.901.752**	**3.743.490**	**3.572.946**	**3.834.840**
Coquimbo y Valparaiso	86.852	72.564	87.578	80.729
Metropolitana	2.214.467	2.729.957	2.441.259	2.593.659
O'Higgins y Maule	244.063	528.877	665.180	739.762
Biobío	151.550	166.604	140.223	156.284
La Araucanía	118.652	130.377	132.874	141.767
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	86.168	115.111	105.832	122.639

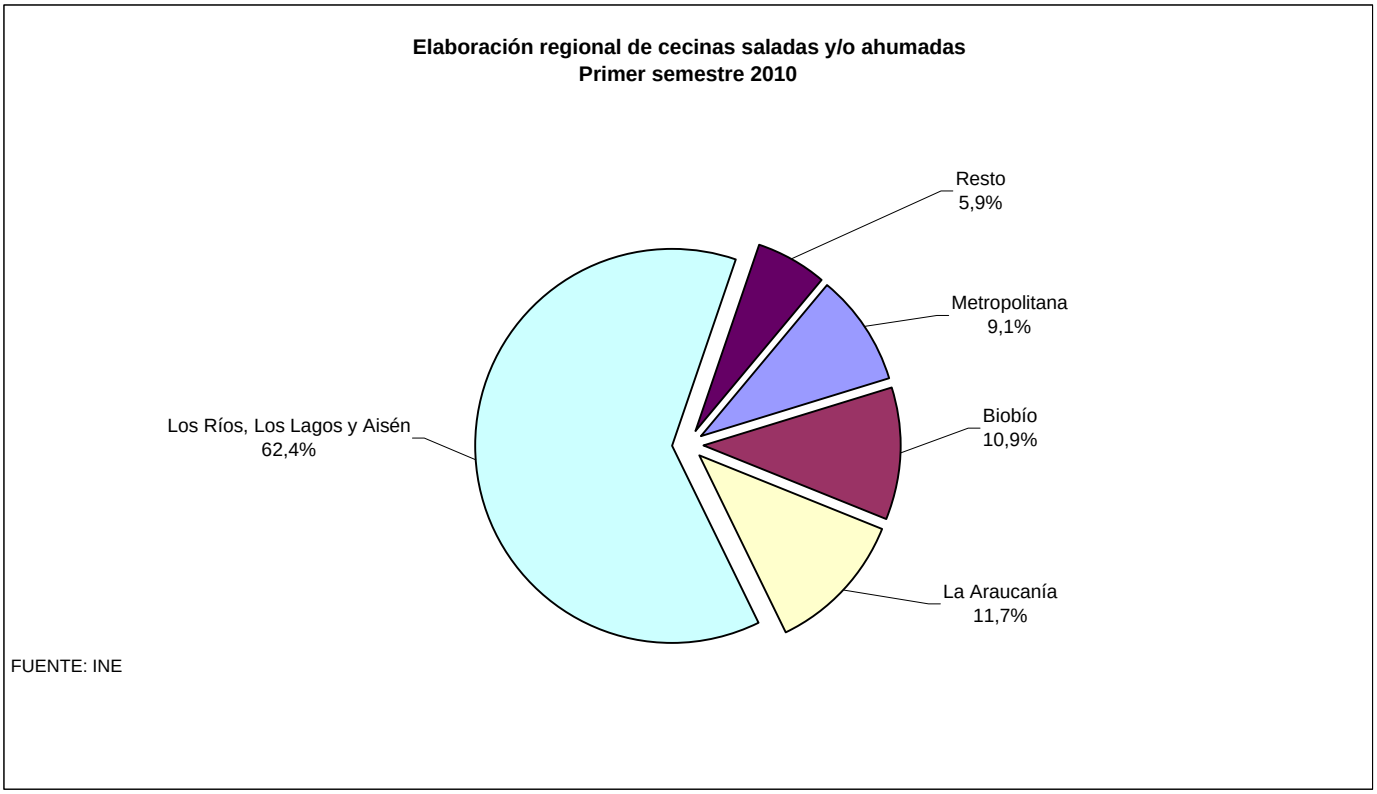
FUENTE: INE



CUADRO 16 ELABORACIÓN DE CARNES DE CERDO SALADAS Y/O AHUMADAS, SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Región	Elaboración de carnes de cerdo saladas y/o ahumadas (kilogramos)			
	Primer semestre			
	2007	2008	2009	2010
Total	**1.217.563**	**1.001.091**	**816.902**	**717.000**
Coquimbo y Valparaiso	4.548	27.011	6.678	2.398
Metropolitana	290.053	141.777	59.313	64.954
O'Higgins y Maule	371.827	229.296	16014	39621
Biobío	77.173	80.679	12.961	78.065
La Araucanía	86.803	75.066	99.529	84.073
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	387.159	447.262	622.407	447.889

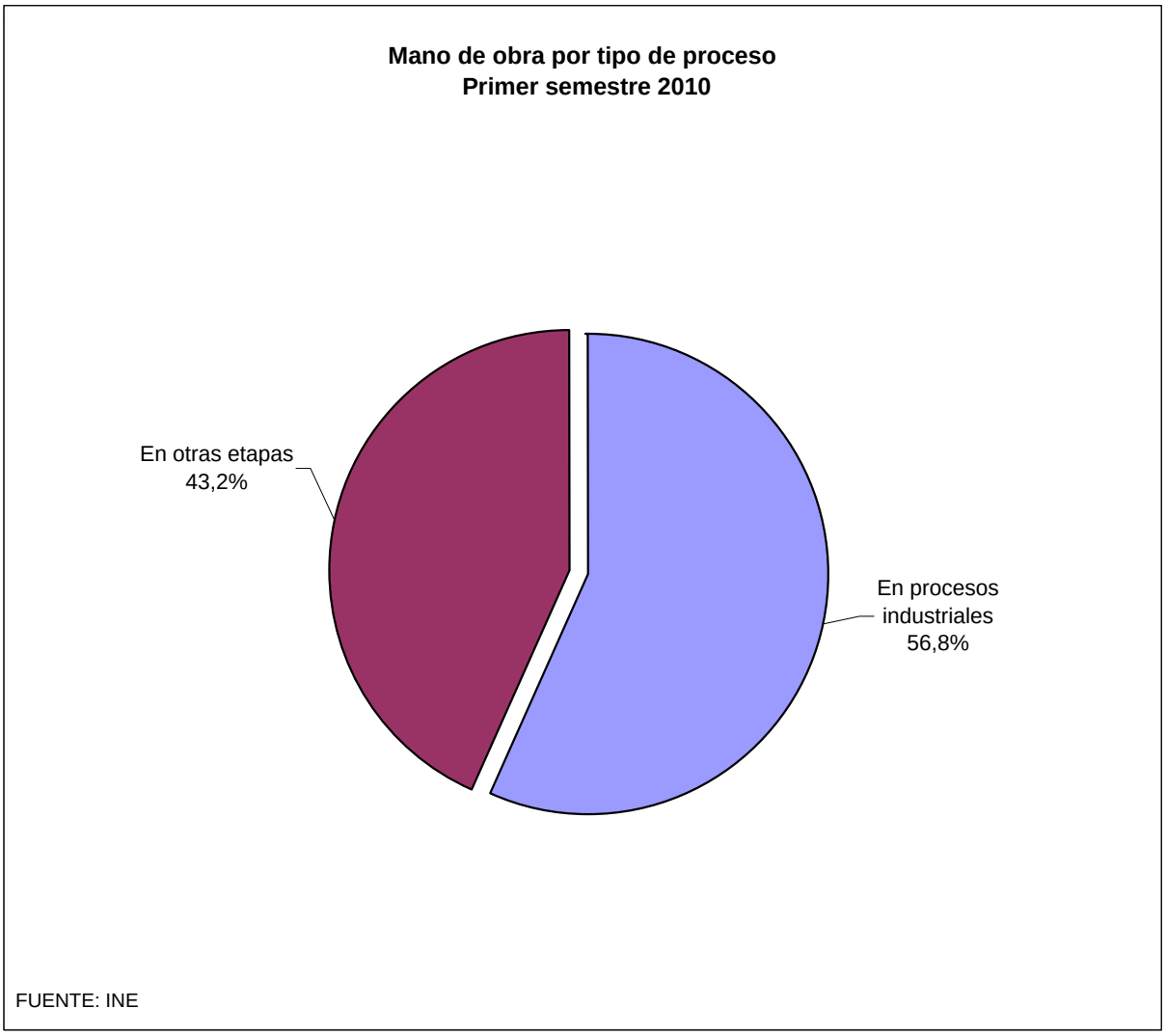
FUENTE: INE



CUADRO 17 MANO DE OBRA UTILIZADA EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR TIPO DE PROCESO. PRIMER SEMESTRE 2007-2010

Primer semestre	Número de informantes	Mano de obra utilizada por tipo (número de personas)		
		Total	En procesos industriales	En otras etapas
2007	86	7.651	4.347	3.304
2008	81	7.729	5.188	2.541
2009	85	7.160	4.279	2.881
2010	78	7.579	4.305	3.274

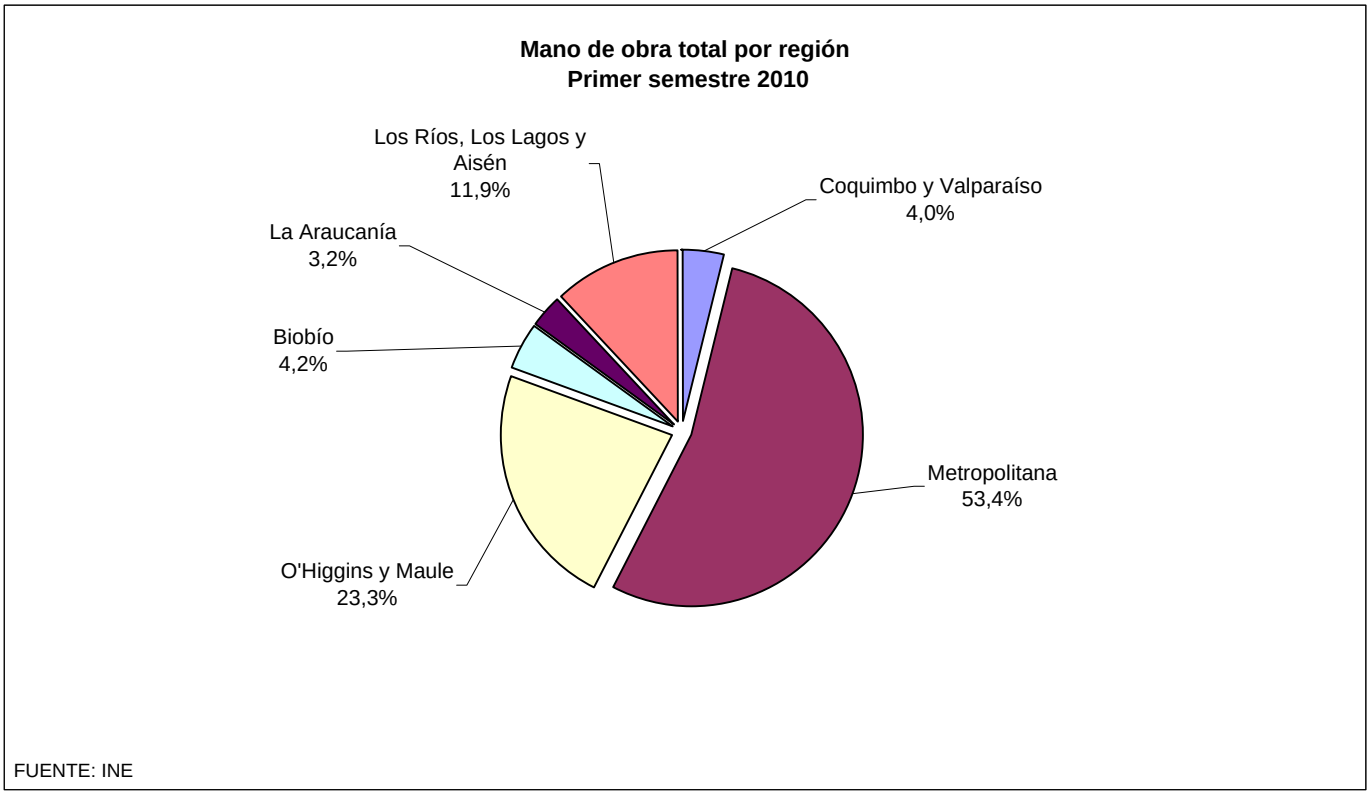
FUENTE: INE



CUADRO 18 MANO DE OBRA UTILIZADA EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR TIPO DE PROCESO,SEGÚN REGIÓN. PRIMER SEMESTRE 2009-2010

Región	Número de informantes		Mano de obra utilizada por tipo (número de personas)					
			Total primer semestre		En procesos industriales		En otras etapas	
	2009	2010	2009	2010	2009	2010	2009	2010
Total	85	78	7.160	7.579	4.279	4.305	2.881	3.274
Coquimbo y Valparaíso	9	7	343	305	152	140	191	165
Metropolitana	26	24	3.705	4.044	2.499	2.440	1.206	1.604
O'Higgins y Maule	10	9	1.539	1.763	687	815	852	948
Biobío	11	10	382	321	203	164	179	157
La Araucanía	14	13	237	243	112	115	125	128
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	15	15	954	903	626	631	328	272

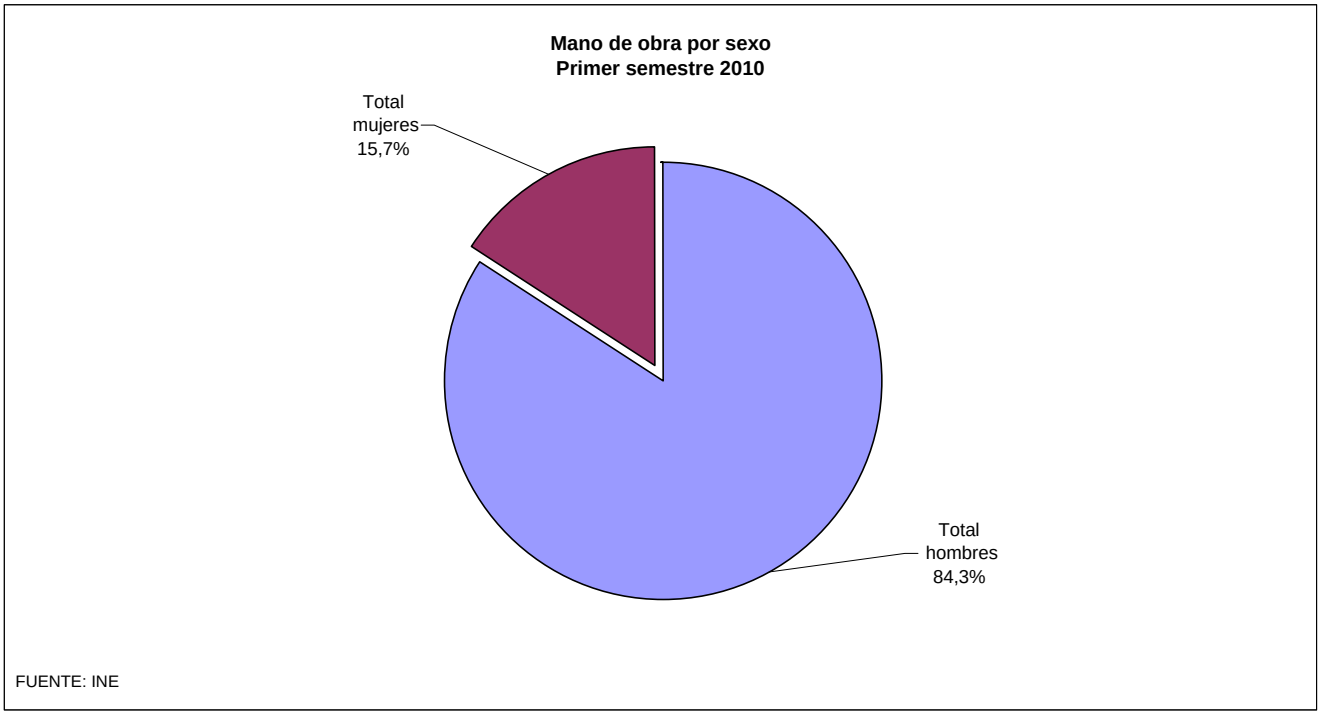
FUENTE: INE



Cuadro 19 MANO DE OBRA EXISTENTE EN LA INDUSTRIA DE CECINAS POR SEXO Y TIPO DE TRABAJO, SEGÚN REGIÓN. AL PRIMER SEMESTRE 2010

Región	Número de plantas	Número de personas					
		Total		En procesos industriales		En otras etapas	
		Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Total	78	6.387	1.192	3.770	535	2.617	657
Coquimbo y Valparaíso	7	209	96	114	26	95	70
Metropolitana	24	3.397	647	2.105	335	1.292	312
O'Higgins Y Maule	9	1.413	126	754	61	856	92
Biobío	10	234	87	146	18	88	69
La Araucanía	13	174	69	101	14	73	55
Los Ríos, Los Lagos y Aisén	15	763	140	550	81	213	59

FUENTE: INE



FUENTE: INE

FICHA TÉCNICA

Instituto Nacional de Estadísticas	INDUSTRIA NACIONAL DE CECINAS 2007-2010
Objetivo General	: Estadísticas de producción de cecinas
Descripción General	: Elaboración de cecinas por producto y mano de obra utilizada
Año de Inicio del Producto Estadístico	: 2001
Publicación de la Metodología	: Sí
Tipo de Levantamiento	: Censo
Periodicidad de Levantamiento de la información	: Semestral
Cobertura Geográfica	: Nacional
Población Objetivo	: Establecimientos industriales de cecinas
Fuentes de Información	: Censo de establecimientos elaboradores de cecinas
Unidad de Información	: Establecimiento industrial
Tamaño de la fuente de Información (N °)	: 78 establecimientos industriales (2010)
Fecha(s) de la Publicación(s)	

Medios Utilizados para la Difusión de las Publicaciones	:	Publicación impresa y en página web INE www.ine.cl
Datos de Contacto(nombre, fono, correo electrónico)	:	Héctor Velis M. hector.velis@ine.cl Teléfono (56 2) 7962482
Unidad Encargada	:	Departamento de Estadísticas Agropecuarias y Medioambientales.

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.

- FIAMBRES DE JAMÓN.

  Cecinas cocidas y curadas, preparadas con carne de cerdo trozada, picada o molida adicionadas con agua, sal, aditivos y otros ingredientes permitidos

- HAMBURGUESAS.

  Productos elaborados con carne picada o molida, 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 aditivos permitidos y con o sin otros ingredientes autorizados.

- JAMÓN G1.

  Corresponde a un jamón sin grasa de cobertura, cuyo contenido porcentual máximo de grasa corresponde a un 5% y su contenido porcentual mínimo de proteína corresponde a un 17%. Sus ingredientes podrán ser agua, sal, azúcares, especias, condimentos y aditivos permitidos. El producto no contendrá hidrocoloides ni proteínas agregados.

- 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.

- LONGANIZAS.

  Cecinas crudas frescas, precocidas o cocidas, de masa heterogénea, curadas o no elaboradas con carne de cerdo y/o vacuno u otras especias 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 carde de cerdo y/o vacuno u otras especies, con o sin cuero, adicionadas con grasa o aceite, agua, sal, aditivos, u otros ingredientes permitidos.

- OTROS PROCESOS.

  Se refiere a todos los procedimientos posteriores a la elaboración de los productos, entre ellos la comercialización, mantención, distribución y administración.

- PATÉS.

  Cecinas cocidas, curadas o no, de pasta homogénea y diversa granulometría, preparadas con carne de cerdo 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, especies y otros ingredientes permitidos.

- PROCESOS INDUSTRIALES.

  Se refiere a todos los procedimientos necesarios para la elaboración de los productos cárnicos procesados, envasado, almacenamiento, hasta su distribución en el comercio.

- SALAMES Y SIMILARES.

  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).

- 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.