



---

# **ENCUESTA DE LA INDUSTRIA DE CECINAS**

---

**METODOLOGÍA**

**INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS**

**Noviembre / 2011**

## **Metodología Encuesta de la Industria de Cecinas**

---

Instituto Nacional de Estadísticas.

Junio / 2011.

### **Subdirección de Operaciones**

Departamento de Estadísticas Agropecuarias y Medioambientales.

### **Subdirección Técnica**

Departamento de Investigación y Desarrollo.

## ÍNDICE

1. Introducción .....	3
2. Marco Conceptual.....	3
2.1. Objetivos.....	3
2.1.1. Objetivo general .....	3
2.1.2. Objetivos específicos .....	3
2.2. Usos de la información.....	3
2.3. Cobertura .....	4
2.3.1. Cobertura temática .....	4
2.3.2. Cobertura geográfica .....	4
2.4. Definiciones .....	4
2.5. Unidad estadística y de información .....	6
2.5.1. Unidad estadística .....	6
2.5.2. Unidad de información .....	6
2.6. Período de referencia y periodicidad.....	6
3. Diseño censal.....	6
3.1. Población Objetivo .....	6
3.2. Directorio Censal .....	6
3.3. Levantamiento de la información .....	7
3.4. Instrumentos de captura de la información .....	7
3.5. Validación y procesamiento de la información.....	8
3.6. Resultados .....	8
Anexo .....	9
Formulario Encuesta de Establecimientos Industria de Cecinas.....	9

## 1. Introducción

El Instituto Nacional de Estadísticas (INE) desde el año 2001 realiza la Encuesta de Establecimientos de la Industria de Cecinas. Ésta es de carácter censal, dado que investiga en forma semestral la totalidad de las fábricas existentes en el país. El producto permite obtener información a nivel geográfico, de producción de cecinas por tipo y categoría, adicionalmente se realiza una estimación del número de trabajadores que desarrollan esta actividad.

Los resultados permiten contar con información actualizada y consistente de la industria cecinera, para la toma de decisiones tanto del sector público como privado.

En el presente documento se da a conocer las consideraciones metodológicas de la Encuesta de Establecimientos de la Industria de Cecinas, año 2010.

## 2. Marco Conceptual

### 2.1. Objetivos

---

#### 2.1.1. Objetivo general

El objetivo general de la Encuesta de Establecimientos de la Industria de Cecinas es conocer el volumen de producción por tipo de producto y algunas características como mano de obra y volumen de ventas en unidades monetarias.

#### 2.1.2. Objetivos específicos

- Obtener información semestral del volumen de elaboración de cecinas por tipo de producto
- Estimar el número de trabajadores por sexo, tipo de empleo en el proceso productivo (directo o indirecto) y tipo de contrato (permanente o temporal).
- Mantener un directorio actualizado con los establecimientos dedicados a elaboración de productos cecineros.

### 2.2. Usos de la información

---

La información obtenida de la encuesta, es utilizada principalmente por el Ministerio de Agricultura, Banco Central, universidades, y sector privado en general.

## 2.3. Cobertura

---

### 2.3.1. Cobertura temática

La cobertura temática, esta constituida por establecimientos de dedicados a la elaboración de cecinas con un volumen de producción anual de más de 5.000 kilogramos. Excepcionalmente, se incluye algún establecimiento con un volumen inferior, debido a su importancia regional.

### 2.3.2. Cobertura geográfica

El estudio se realiza desde la Región de Coquimbo hasta la Región Magallanes y la Antártica Chilena.

## 2.4. Definiciones

---

- 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 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 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 un 6% y su contenido porcentual mínimo de proteína corresponde a un 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 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 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.
- 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.
- Empresa** : Es una entidad jurídicamente delimitada integrada por el capital y el trabajo como factores de la producción y dedicada a actividades industriales, comerciales o de prestación de servicios con fines lucrativos. Puede definirse como "una unidad institucional o la combinación más pequeña de unidades institucionales que abarca y controla, directa o indirectamente, todas las funciones necesarias para realizar sus actividades de producción.
- Establecimiento** : Es una unidad económica físicamente delimitada, que se establece mediante el lugar físico donde se realiza el

proceso productivo no refiriéndose necesariamente a la dirección o locación geográfica, ya que en una misma dirección pueden tener más de un Establecimiento.

## **2.5. Unidad estadística y de información**

---

### **2.5.1. Unidad estadística**

La unidad estadística de esta investigación corresponde a los establecimientos elaboradores de cecinas que cuentan con iniciación de actividades en el SII, y que se desarrollan su actividad entre las regiones de Coquimbo y Magallanes y la Antártica Chilena.

### **2.5.2. Unidad de información**

La unidad de información corresponde a la persona encargada del proceso productivo del establecimiento, éste puede ser el propietario, gerente o encargado de producción, contador, administrador o jefe de planta.

## **2.6. Período de referencia y periodicidad**

---

El período de referencia del censo de la Industria de Cecinas corresponde al primer y segundo semestre de cada año. Toda la información está referida a la producción semestral y anual. La periodicidad de la encuesta, es semestral.

## **3. Diseño censal**

### **3.1. Población Objetivo**

---

La población objetivo corresponde a los establecimientos con producción superior a 5.000 kilos, anuales de diversos tipos de cecinas y ubicadas de acuerdo a la cobertura geográfica.

### **3.2. Directorio Censal**

---

El Directorio Censal, está construido en base a un listado de establecimientos de empresas dedicados a la elaboración de cecinas, el cual 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.

El Directorio Censal del segundo semestre de año 2010, de establecimientos de cecinas está compuesto por 100 establecimientos y se distribuye de la siguiente forma:

**Cuadro 1.** Distribución de establecimientos por región.

Región	Número de establecimientos
Total	100
Coquimbo - Valparaíso	8
Libertador Gral. Bdo. O´Higgins - Del Maule	10
Biobío	20
La Araucanía	14
Los Ríos	7
Los Lagos - Aysén del Gral. Carlos Ibáñez del Campo - Magallanes y la Antártica Chilena.	16
Metropolitana	25

Con el objetivo de resguardar el secreto estadístico se debió agrupar los establecimientos según región y/o agrupación de regiones, protegiendo de esta forma la información individual de cada establecimiento.

### **3.3. Levantamiento de la información**

El levantamiento de información se realiza de dos formas, por correo electrónico y en terreno, a través de las Direcciones Regionales y Oficinas Provinciales del INE, quienes encuestan a los informantes en forma presencial.

### **3.4. Instrumentos de captura de la información**

Para el levantamiento de la información se emplea un formulario en formato electrónico e impreso, según corresponda, el cual contiene cuatro secciones:

- I : Identificación de la empresa y/o establecimiento
- II : Producción industrial
- III : Mano de obra utilizada
- IV : Ventas y gastos totales

### **3.5. Validación y procesamiento de la información**

---

Una vez recepcionada la información recolectada, se procede a su revisión y digitación, para lo cual se dispone de un sistema informático que permite su ingreso y la aplicación de validaciones.

Posteriormente, en el Departamento de Estadísticas Agropecuarias y Medioambientales, se aplica un análisis de consistencia. Una vez realizada la validación y consistencia, se procesa la información, generando los diferentes tabulados con las variables en estudio.

En la elaboración de las bases de datos finales, se realiza el proceso de innominación e indeterminación de los informantes, de forma de cumplir con la ley sobre el secreto estadístico.

### **3.6. Resultados**

---

Una vez obtenidos los resultados, éstos se incorporan a la página Web del INE y a una publicación anual. La información entregada tiene un desfase de ocho meses respecto al último período semestral de referencia. Los resultados se publican en:

[http://www.ine.cl/canales/chile\\_estadistico/estadisticas\\_agropecuarias/estadisticas\\_agroindustriales/estadisticas\\_agroindustriales.php](http://www.ine.cl/canales/chile_estadistico/estadisticas_agropecuarias/estadisticas_agroindustriales/estadisticas_agroindustriales.php)

## Anexo

### Formulario Encuesta de Establecimientos Industria de Cecinas.



**INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS**  
 Departamento de estadísticas Agropecuarias y medioambientales  
 Paseo Bulnes 209, departamento 71  
 casilla 498-correo 3 Santiago  
 Telefono: 02-7962482 / Fax: 02-7962476

### ENCUESTA DE LA INDUSTRIA DE CECINAS

**1º SEMESTRE AÑO 2011**

Rol  -

De acuerdo a la Ley N° 17374 del Instituto Nacional de Estadísticas. Año 1970, Art. N° 29, las informaciones proporcionadas en este formulario están protegidas por el **SECRETO ESTADÍSTICO**, Art.20. Todas las personas naturales o jurídicas están obligadas a suministrar los datos, antecedentes o información de carácter estadístico que el Instituto Nacional de Estadísticas le solicite por medio de sus funcionarios, delegados o comisionados. Art. 30 : Los datos estadísticos no podrán ser publicados o difundidos con referencia expresa a las personas o entidades a quienes directa o indirectamente se refieran si mediare prohibición del o los afectados.

SECCIÓN I. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA			
1	Provincia	2	Comuna
3	Razón social del productor:		
4	RUT:	5	DV
6	Nombre de la explotación o nombre de fantasía de la empresa:		
7	Representante legal:	8	RUT:
9		9	DV
10	Teléfono Fijo:	11	Fax:
12		12	Celular
13	Localidad:	14	Casilla postal:
15	Ubicación del predio principal:	16	a
17		17	km de
18	Página Web:		
19	Dirección postal:	20	E-mail:
21	Forma de propiedad de la empresa	Pública	Privada Nacional
22	Tipo de establecimiento	Casa matriz	Establecimiento
23	Número de establecimientos activos		
			<b>uso interno (INE)</b>
24	Glosa Actividad Económica principal:	Cod. CIU.cl	
25	Glosa Actividad Económica secundaria:	Cod. CIU.cl	
26	Nombre del informante:	27	Cargo del informante:
28	Fono del informante:	29	E-mail del informante:
30	Encuestador:	31	Fecha:
32		32	Vº Bº Supervisor :

**Sección II. Producción Industrial. Enero - Junio 2011**

Producto		Producción (kilógramos)
<b>Cecinas de carne de cerdo como ingrediente principal</b>		
33	Salchichas (vieneas y gordas)	
34	Longanizas, chorizos y choricillos	
35	Salames y similares (riojano, serrano, salamines, etc.)	
36	Mortadelas y salchichones	
37	Patés y pastas de jamón	
38	Jamones G1 y G2	
39	Fiambre de jamón	
40	Queso de cabeza y similares (queso cuero, pata rellena)	
41	Prietas	
42	Perniles	
43	Tocino y panceta	
44	Arrollados	
45	Carnes de Cerdo saladas y/o ahumadas (costillar ahumado, chuleta kassler, etc.)	
<b>Hamburguesas (según ingrediente principal)</b>		
46	Vacuno	
47	Ave	
48	Cerdo	
<b>Cecinas de carne de ave como ingrediente principal</b>		
49	Salchichas de ave	
50	Salames de ave	
51	Mortadelas y salchichones de ave	
52	Jamones cocidos de ave	
53	Fiambres de jamón de ave	
54	Arrollados de ave	
55	Longanizas de ave	
56	Chorizos de ave	
57	Paté de ave	
58	Pechugas de ave	
59	Otras carnes de ave saladas y/o ahumadas	
60	Otras Cecinas No Especificadas (Indicar en Observaciones)	
61	<b>TOTAL</b>	

**Sección III. Mano de Obra Utilizada (al 30 junio de 2011).**

		N° de Trabajadores			Salario promedio (M\$/mes) 4
		Total 1	Hombres 2	Mujeres 3	
Empleo directo en el proceso industrial (recepción, fabricación, mantención, aseo, despacho)	Permanente	62			
	Temporal	63			
Empleo directo en otras etapas (Gerencia, distribución, ventas, administración)	Permanente	64			
	Temporal	65			
66	<b>TOTAL</b>				

**Sección IV. Ventas y gastos totales**

67	Ventas totales por producción propia (Miles de \$, sin IVA)	
68	Gastos totales por servicios subcontratados (miles de \$, sin IVA)	
69	Ingreso total por maquila (miles de \$, sin IVA)	

<b>Observaciones</b>