

NOTAS EXPLICATIVAS

314. PESCA

Camarón: Pequeño crustáceo decápodo marino, nadador de cuerpo comprimido y abdomen prolongado y de carne muy apreciada.

Crustáceos: Animales invertebrados de respiración branquial cubiertos de un caparazón (camarones, langostas, cangrejos, etc.).

Desembarque: Se refiere al producto de la pesca descargado en los muelles.

Desembarque de Algunas Especies Marinas: Se refiere al desembarque de crustáceos (camarones, langostas, etc.) moluscos y poliquetos, cuyas cifras provienen de la pesca industrial y artesanal en la República.

Langosta: Crustáceo del orden decápodo que alcanza unos 40 centímetros de longitud, tiene fuertes antenas, pero sin pinzas; vive en los fondos rocosos de todos los mares y es muy apreciada por su carne.

Moluscos: Tipo de invertebrados de cuerpo blando que presentan dorsalmente un manto generalmente cubierto por una concha y más o menos ventralmente, un pie (almejas, cambutes, calamares, etc.).

Pesca: Cualquier acto que se efectúe con el propósito de captura, extraer o recoger, por cualquier procedimiento los peces, crustáceos, moluscos y anfibios, los mamíferos y reptiles acuáticos, los espongiarios y demás especies de la fauna marina, fluvial y lacustre, así como sus huevos y larvas.

Pesca Artesanal: Es aquella que se realiza con el objeto de obtener ganancias del producto de la pesca a través de la comercialización. Se efectúa cerca de la costa como también en bancos de pesca a cierta distancia, generalmente islas. Se utilizan embarcaciones que varían entre 30 y 60 pies de eslora con motores internos y fuera de borda. El caballaje varía en 40 y 75 caballos de fuerza, si son motores fuera de borda y pueden alcanzar más de 100 caballos de fuerza en caso de motores internos de diesel. Se utilizan artes de pesca como cuerda y anzuelos, redes de enmalle, palangre vertical, redes de cerco manuales, palangres horizontales.

Pesca Industrial: Es la pesca realizada por barcos con redes de cercos o de arrastre que se efectúa para exportación o con miras de someter el producto a procesamiento industrial como el enlatado, transformación en harina o fertilizantes, pero excluidos los procesos sencillos de salar y secar.

Pescado: Animal vertebrado, sacado del agua donde vive, generalmente ovíparo y de respiración branquial que nada con ayuda de aletas y cuya piel está cubierta de escamas.

Cultivo: Producción de camarones marinos en estanques.

Poliquetos: Gusanos marinos utilizados en la alimentación de los camarones, cultivados en estanques.

Valor: Se refiere al monto en Balboas de los pescados, crustáceos y moluscos desembarcados, según precio de muelle o de primera mano o sea el precio que se paga, ya sea en el lugar donde arriban las embarcaciones a tierra o el precio en su primera venta.

Para la elaboración de estas estadísticas se contó con la colaboración de las compañías pesqueras y la Dirección General de Recursos Marinos y Costeros de la Autoridad Marítima de Panamá.

323. PRODUCCIÓN MANUFACTURERA

Producción Manufacturera: Se define como la transformación o refinación de una materia prima, con el fin de obtener un producto final.

Las estadísticas contempladas en esta Sección se refieren a la producción de:

- Leche condensada, evaporada, en polvo y otros derivados
- Derivados de tomate
- Azúcar refinada y cruda
- Sal
- Harina y aceite de pescado
- Alcohol rectificado
- Bebidas alcohólicas
- Cigarros
- Malta

Consumo y Compra: Se refiere a la cantidad de materia prima adquirida y/o consumida por el establecimiento industrial, para ser utilizadas en la elaboración de un producto.

A continuación se enuncian las materias primas para las que se cuenta con información en esta Sección:

- Leche natural
- Tomate fresco
- Tomate concentrado
- Caña de Azúcar
- Pescado
- Alcohol
- Tabaco

Las informaciones corresponden a investigaciones periódicas realizadas en algunos establecimientos dedicados a la industria manufacturera en la República.

PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche Natural: Secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo al calostro, o sea la leche producida durante los (15) quince días inmediatamente anteriores u ocho (8) subsiguientes al parto.

Leche Grado "A": Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil (200,000) por mililitro, que no contiene residuos de antibióticos y que desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora se mantiene a una temperatura no mayor de 10°C, temperatura que debe ser mantenida en la planta hasta su pasteurización.

Leche Grado "B": Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de un millón (1,000,000) por mililitro al momento de entregar a la planta procesadora y que no contiene residuos de antibióticos.

Leche Preclasificada "B": Se refiere a la leche proveniente de fincas que han mejorado sus condiciones de ordeño, galera con piso de cemento, agua potable y techo.

Leche Industrial: Es aquella que no llena los requisitos de la leche cruda grado "A" ni los de grado "B". Esta leche no deberá contener residuos de antibióticos.

Leche Pasteurizada: Es un producto lácteo obtenido al someter la leche cruda a un proceso térmico (pasteurización) en condiciones de temperatura y tiempo, que asegure la total destrucción de los microorganismos patógenos y la casi totalidad de los microorganismos no patógenos.

Leche en Polvo: Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche; o de la leche total o parcialmente desnatada.

Leche Condensada Azucarada: Producto que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada y agregando azúcares.

Leche Evaporada: Producto líquido que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada, pasteurizada.

Helado: Producto congelado elaborado a base de leche o productos de leche mezclados con sabores naturales o artificiales, estabilizante y azúcar.

Yogurt: Es un producto lácteo, obtenido por fermentación principalmente mediante la acción de lactobacillus búlgaro, streptococcus lácticos y/o streptococcus thermophilos.

Leche con Sabores o Bebidas: Es un producto lácteo compuesto, obtenido por adición de sabores, azúcares, aromatizantes y otras sustancias permitidas en la leche pasteurizada.

Mantequilla: Es el producto resultante del batido de la crema de leche, neutralizada o no, fresco o fermentado por la adición de fermentos lácticos seleccionados, al cual podrá incorporarse sal.

Queso: Producto fresco fermentado obtenido por la separación del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche íntegra, o parcialmente desnatada, suero de mantequilla, o una combinación de algunos o de todos estos productos.

OTROS PRODUCTOS

Derivados de tomate: Son productos elaborados con los frutos maduros y libres de semillas de variedades rojizas; entre los principales productos se incluyen las conservas de tomate enteros, pastas, salsas, concentrado de tomate, jugos y otros.

Sal: Sustancia incolora, cristalizada, desmenuzable, soluble y de gusto acre empleada como condimento.

Azúcar cruda: Alimento de sabor dulce que se obtiene del jugo de la caña tras una serie de procesos químicos y físicos como clarificación, evaporación, cocimiento, cristalización o formación del grano y centrifugación.

Azúcar refinada: Alimento de sabor dulce que se obtiene de la azúcar cruda, la cual se disuelve y se inicia una nueva secuencia de pasos, como la clarificación, filtración, cristalización, centrifugado, secado y enfriado que forman parte del proceso final de refinación.

Melaza: Jarabe denso y viscoso, no cristizable, que queda de la fabricación del azúcar cristalizado a partir de la caña de azúcar, usado para la alimentación de animales.

Harina y Aceite de pescado: Productos obtenidos por desecación a baja temperatura de pescados enteros o de parte de estos.

Alcohol rectificado: Líquido obtenido por la destilorectificación de zumos de frutas, jugos o pulpas que han sufrido la fermentación alcohólica.

Malta: Bebida no alcohólica obtenida a partir de los granos de cebada.

Bebidas alcohólicas: Aguardientes obtenidos por destilación directa o por redestilación, por mezclas entre sí o por hidratación conveniente de los productos destilados.

Anís: Es el licor obtenido por destilación de un macerado de anís con alcohol rectificado o por disolución del aceite esencial de anís, adicionado o no de otras sustancias aromáticas permitidas y seguida o no de destilación.

Cerveza: Bebida ligeramente alcohólica, obtenida por la fermentación del azúcar de la cebada germinada bajo la acción de la levadura y perfumada con lúpulo.

Coñac: Bebida alcohólica obtenida de un aguardiente de vino estacionado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

Ginebra: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, aromatizada con bayas de enebro.

Ron: Es la bebida alcohólica con una graduación mínima de 35° C, obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación especial de jugo de caña de azúcar o de las melazas o jarabes de la misma o mezcla de ambas.

Seco: Bebida alcohólica obtenida del jugo de la caña, fermentada por la acción de levaduras seleccionadas que producen un alcohol extraneutro que luego es combinado con edulcorantes y saborizantes naturales.

Vinos: Licor alcohólico obtenido de la fermentación de la uva.

Vodka: Bebida alcohólica obtenida exclusivamente por el tratamiento con carbón activado del alcohol puro obtenido de papas y/o cereales, a fin de obtener un producto sin aroma ni sabor, o bien con alcohol rectificado, hidratados a no menos de 39° C y no más de 65° C.

Whisky: Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de zumos fermentados de cereales, añejado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

324. CONSTRUCCIONES

Adiciones: Se refiere a las ampliaciones efectuadas a los edificios, mediante las cuales se les agrega espacio a la estructura existente.

Área: Se refiere a la superficie de un edificio, medido desde la cara exterior de las paredes incluyendo los pasillos, los corredores, sótanos, etc. Se excluye la superficie del terreno.

Construcción: Se refiere al levantamiento de una estructura nueva, independientemente de si el sitio sobre el que se construye, estuvo o no ocupado con anterioridad.

Cuarto o Habitación: Es el espacio de una vivienda, encerrado por paredes desde el piso hasta el techo o cielo raso y de un tamaño suficiente como para contener una cama. Ejemplo: salas, dormitorios, comedores, sótanos, etc.

Edificio: Es cualquier estructura independiente compuesta por una o más habitaciones y otros espacios cubierta por un techo, encerrada por muros exteriores o divisorios que se extienden desde los cimientos hasta el techo y puede estar destinado a diferentes usos: residencial, comercial, educacional, industrial, etc.

Permiso de Construcción: Es el documento mediante el cual la oficina competente autoriza la construcción de la obra, luego de que ésta haya realizado la evaluación respectiva.

Reparaciones: Consiste en trabajos que permiten la prolongación de vida de un bien y con la que se evita el deterioro del mismo.

Número de Construcción: Es el número de edificaciones solicitadas en los permisos de construcción, ya sean viviendas individuales, apartamentos, duplex, comercios y otros.

Unidad de Vivienda: Es una habitación o un conjunto de habitaciones con las instalaciones independientes, de un edificio permanente o una estructura separada que se destina a vivienda.

Valor: Suma o monto de dinero que corresponde al costo de una obra a construirse.

CLASIFICACIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES

Las edificaciones se clasifican de acuerdo al uso que se les da en residenciales, comerciales, industriales y otras.

Residenciales: Son las estructuras independientes que comprenden una o más habitaciones y otros espacios y que la mayor parte de las mismas, es decir más de la mitad de su superficie, están destinadas a las viviendas.

Comerciales: Son las que se destinan al uso de comercios y servicios. Ejemplos: almacenes, tiendas, bodegas, hoteles, restaurantes, garajes de servicio público, etc.

Industriales: Son aquellas en las cuales se llevan a cabo actividades de fabricación, armado y depósito de los establecimientos industriales, tales como: fábricas, plantas, talleres, etc.

Otras: Son otros edificios no incluidos en las categorías descritas, tales como: hospitales, clínicas, edificios religiosos, educacionales, bibliotecas, estadios deportivos y otros para esparcimiento de las comunidades.

CLASIFICACIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES RESIDENCIALES

Según el tipo de vivienda las construcciones particulares residenciales se clasifican en **individual y apartamento**.

Individual: Se refiere a la estructura separada destinada a la vivienda de una familia. Ejemplos: un chalet, un rancho, una casa de quinchá, etc.

Apartamento: Es la edificación constituida por dos o más unidades de vivienda con todas sus instalaciones individuales en las cuales puede vivir una familia.

Las construcciones de edificios de apartamentos se pueden clasificar así:

Adosada: Es la estructura construida en forma de hileras de tres o más unidades de vivienda, unidas por paredes comunes.

Duplex: Es la edificación dividida por una pared común y con instalaciones independientes para que puedan habitarlas dos familias.

Condominio: Es el conjunto de unidades de vivienda de un edificio de apartamentos.

VALOR DE LAS CONSTRUCCIONES INICIADAS

Los datos se refieren a las construcciones particulares en algunos distritos de la República de Panamá.

Construcciones Iniciadas: Se refiere a las primeras operaciones físicas llevadas a cabo en el sitio donde se va a construir un edificio. Ejemplos: movimiento de tierra, excavaciones, cimientos, etc.

Construcciones en Proceso: Se refiere a aquellos trabajos que se encuentran en proceso de construcción, pero que no han sido completados. Ejemplo: estructura, columnas, y otras etapas de la construcción que no cubren la totalidad del proyecto.

Se excluyen de esta investigación las construcciones oficiales y las obras de ingeniería civil.

Las estadísticas de construcción corresponden a investigaciones mensuales que se realizan actualmente en 39 distritos de la República.

325. ELECTRICIDAD

El objetivo de elaborar datos sobre tópicos importantes que forman parte de la sección de generación y consumo de electricidad, es el de proporcionar al usuario informaciones básicas que le faciliten el análisis de las variaciones que se publican en cada una de las características que se dan a conocer en esta sección.

Sistema Eléctrico: Es el conjunto de plantas o centrales, subestaciones y redes eléctricas conectadas físicamente y operadas con una unidad integral bajo un solo control, dirección o supervisión de operación.

Generación Bruta de Electricidad: Se refiere a la energía total producida en la central o centrales de propiedad de la empresa.

Generación de Electricidad:

a. **De Origen Hidráulico:** Es la generación de electricidad efectuada por las plantas que utilizan como fuerza motora principal el agua.

b. **De Origen Térmico:** Se refiere a la generación de electricidad efectuada por las plantas que utilizan como fuerza motora principal productos derivados del petróleo.

Consumo de electricidad: Se refiere al consumo o venta de electricidad a los sectores residenciales, comerciales, industriales, público y otros; además incluye el consumo o las ventas a otras empresas distribuidoras o revendedoras y el consumo de la propia empresa.

Ingresos por venta de electricidad: Se refiere al valor de los ingresos por la electricidad vendida a los diferentes usuarios como residencial, comercial, industrial, sector público y otros.

Para la elaboración de estas estadísticas se recibió el apoyo constante de las Empresas de Transmisión Eléctrica, S.A. y de las empresas distribuidoras de electricidad en la República.

325. GAS

Se presentan en esta Sección datos sobre las ventas de gas licuado de petróleo en la República, por provincia.

Gas Licuado de Petróleo: Es un combustible compuesto de los hidrocarburos Butano ($C_4 H_{10}$) y Propano ($C_3 H_8$) o una mezcla de los dos gases.

Los datos provienen de los registros administrativos de las compañías expendedoras de gas en cilindro en la República.

353. AGUA

Se ofrecen datos sobre producción y facturación de agua en la República.

Producción de Agua: Se refiere al agua potable proveniente de las plantas potabilizadoras, fuentes subterráneas, galerías de infiltración, norias y filtros que forman el Sistema de Acueductos en la República.

Compra de Agua: Son las compras de agua potable efectuadas por el Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales a las plantas potabilizadora de Miraflores en Panamá, Mount Hope en Colón y Laguna Alta en Arraiján.

Facturación de Agua: Corresponde al agua facturada por el Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales a los distintos usuarios en la República.

Las estadísticas sobre agua corresponden a investigaciones realizadas en el Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales.