

Conceptos y definiciones

Industrias manufactureras

1. Producción manufacturera:

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

Aceite de pescado:

Producto obtenido de diversas especies de pescado procesadas en forma separada o por especies o mezcladas, al que se le ha eliminado por proceso mecánico casi totalmente el agua y los sólidos en suspensión.

Agua embotellada:

Puede provenir de diversas fuentes como pozos, manantiales, agua glacial o incluso agua del grifo, y se envasa en botellas individuales o en paquetes de distintos tamaños para su venta y consumo. Su producción incluye procesos de filtración, ozonización y esterilización para garantizar que sea segura para el consumo humano

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: Clarificación, filtración, cristalización, centrifugado, secado y enfriado, que forman parte del proceso final de refinación.

Bebidas alcohólicas:

Obtenida por destilación directa o por redestilación, debido a mezclas entre sí o por hidratación conveniente de los productos destilados.

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 u otra madera adecuada.

Ginebra:

Bebida de graduación alcohólica, de 35% a 54%, obtenida de destilados alcohólicos simples, de cereales redestilados y aromatizada con bayas de enebro.

Ron:

Bebida alcohólica con una graduación mínima de 35°C, obtenida, exclusivamente, de la fermentación alcohólica y destilación especial de jugo de caña de azúcar, de sus melazas o jarabes, o por mezcla de ambas.

Seco:

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

Vino:

Bebida alcohólica obtenida de la fermentación de la uva.

Vodka:

Bebida alcohólica destilada, generalmente incolora, obtenida a partir de la fermentación y destilación de cereales o patatas, con una graduación alcohólica elevada.

Whisky:

Aguardiente obtenido de la destilación especial de zumos fermentados de cereales, añejado en recipientes de roble u otra madera adecuada.

Compra de leche:

Se refiere a la adquisición de leche de vaca por parte de los establecimientos, destinada a la elaboración de diversos derivados como leche condensada, leche evaporada, leche pasteurizada, helados, yogures, quesos, entre otros productos lácteos.

Leche grado “A”:

Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil 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, la cual 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 por mililitro, al momento de entregarla a la planta procesadora y que no contiene residuos de antibióticos.

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.

Derivados de tomate:

Productos elaborados a partir del tomate fresco mediante procesos como cocción, concentración, fermentación o deshidratación, destinados al consumo directo o como ingredientes en otras preparaciones.

Concentrados de tomate:

Producto obtenido mediante la evaporación parcial del agua del jugo de tomate fresco y maduro, al que previamente se le han eliminado pieles y semillas.

Pasta de tomate

Producto concentrado obtenido de la cocción prolongada y reducción del tomate, hasta lograr una textura espesa y homogénea, utilizado como base para salsas, guisos y otros alimentos.

Salsa de tomate:

Es un producto procesado obtenido a partir de la trituración, concentración, sazonado y tratamiento térmico de tomates frescos o derivados del tomate (como pasta o puré), estandarizado para su conservación a largo plazo.

Salsa ketchup:

Salsa de tomate obtenida de la cocción y concentración del tomate, mezclada con azúcar, vinagre, sal y especias, diseñada para tener un sabor uniforme, textura espesa y larga vida útil.

Derivados de la leche: Alimentos elaborados a partir de la leche de vaca, mediante distintos procesos de transformación.

Bebidas:

Producto lácteo compuesto obtenido por adición de sabores, azúcares, aromatizantes y otras sustancias permitidas en la leche pasteurizada.

Helado:

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

Leche condensada azucarada:

Producto que se obtiene extrayendo, únicamente, parte del agua que contiene la leche, de la leche desnatada y agregando azúcares.

Leche en polvo:

Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche, de la leche total o parcialmente desnatada.

Leche evaporada:

Producto líquido que se obtiene extrayendo, únicamente, parte del agua que contiene la leche, de la leche desnatada, pasteurizada.

Leche pasteurizada:

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.

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.

Yogur:

Producto lácteo obtenido por fermentación, principalmente, mediante la acción de lactobacillus búlgaro, streptococcus lácticos y/o streptococcus thermophilos.

Harina de pescado:

Es elaborada principalmente a partir de las especies: Arenque, anchoveta u orqueta, sometidas a cocción, prensado, secado, molienda y envasado.

Malta:

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

Melaza:

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

Sal:

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

2. Cantidad vendida:

Es el monto vendido de un producto; ya sea local o al exterior, expresado en libras, kilos, toneladas métricas, etc.

3. Valor de las ventas:

Es el valor en balboas obtenido mediante la venta de un producto, ya sea local o al exterior.

Construcción

Las estadísticas de construcción corresponden a investigaciones mensuales que se realizan, actualmente, en 67 distritos de la República.

1. Adiciones:

Ampliaciones efectuadas a los edificios existentes, agregando espacio a la estructura.

2. Área:

Superficie total en metros cuadrados de una edificación, medida desde la cara exterior de las paredes. Incluye niveles superiores, sótanos, corredores y todas las áreas abiertas de la edificación, tales como estacionamientos, terrazas, balcones, etc. Se excluye la superficie del terreno.

3. Clase de construcción:

Clasificación de las construcciones según el uso para el cual fueron destinadas: Residenciales y no residenciales.

4. Construcción:

Proceso mediante el cual se realizan edificaciones de forma total o parcial, independientemente de si el sitio sobre el que se construye estuvo o no ocupado con anterioridad. Incluye las primeras operaciones físicas, tales como movimientos de tierra e infraestructura.

5. Construcciones particulares:

Se refiere a las construcciones realizadas por personas naturales, empresas y organizaciones, y que son destinadas a diferentes usos (viviendas individuales, comercios, etc.). Se excluyen de esta investigación, las construcciones oficiales y las obras de ingeniería civil.

6. Cuartos:

Espacio o habitación de una vivienda encerrada por paredes desde el piso hasta el techo o cielo raso, y de un tamaño suficiente como para contener una cama. Ejemplo: Sala, recámara, comedor, sótano, cuarto de estudio, etc.

7. Edificaciones:

Estructuras compuesta por uno o más espacios cubiertos por un techo; ya sea cerrada por muros o abierta (como galeras), y destinada a diferentes usos.

8. Permiso de construcción:

Documento mediante el cual la oficina competente autoriza la construcción de la obra, luego de que esta haya realizado la evaluación respectiva.

9. Plantas:

Se considera a cada una de las divisiones horizontales en que se divide el edificio, ya sea por encima o por debajo del nivel del suelo.

10. Reparaciones:

Consiste en trabajos que permiten la prolongación de vida de un bien, evitando su deterioro. Incluyen las remodelaciones y mejoras.

11. Tipo:

Clasificación específica de la edificación que define su configuración arquitectónica y funcional dentro de una clase determinada: Adosadas, comerciales, dúplex, edificios de apartamentos, industriales, otras y viviendas individuales.

Residenciales:

Estructuras cuya mayor parte de la superficie está destinada para uso residencial.

Adosadas:

Estructura construida en forma de hileras de tres o más unidades de viviendas, unidas por paredes comunes.

Dúplex:

Edificación constituida por dos unidades de vivienda, dividida por una pared común y con instalaciones independientes para que puedan habitarla dos familias.

Edificio de apartamentos:

Edificación constituida para albergar dos o más unidades de vivienda dentro de una misma estructura, donde cada unidad cuenta con sus propias instalaciones independientes.

Vivienda individual:

Estructura separada y destinada a ser ocupada en su totalidad por una sola familia. Ejemplos: residencias unifamiliares, casas de campo, cabañas, viviendas de interés social, villas, residencias de playa, etc.

No residenciales:

Estructuras cuya mayor parte de la superficie está destinada para uso no residencial.

Comerciales:

Edificaciones destinadas principalmente al uso de comercios y servicios. Ejemplos: Almacenes, centros comerciales, tiendas, bodegas, hoteles, restaurantes, supermercados, oficinas administrativas, galeras, depósitos, estacionamientos públicos, etc.

Industriales:

Son aquellas edificaciones destinadas a las actividades de fabricación, armado, ensamble, reparaciones industriales, etc.

Otras:

Edificaciones que no se clasifican como comerciales o industriales. Incluye, hospitales, clínicas, centros educativos, edificios religiosos, bibliotecas, instalaciones deportivas y sedes de organizaciones sin fines de lucro, entre otras.

12. Unidades de viviendas:

Cantidad de viviendas que constituyen una edificación, cada una diseñada para albergar a una familia.

13. Valor:

Suma o monto de dinero que corresponde a la inversión en mano de obra, materiales, equipos y subcontratación de una obra a construirse.

Electricidad**1. Autogeneración:**

Energía generada por personas naturales o jurídicas que producen y consumen electricidad en un mismo predio para atender sus propias necesidades, pero que pueden vender sus excedentes a la Empresa de Transmisión Eléctrica, S. A. (Etesa) y a otros agentes del mercado.

2. Destino de la electricidad:

Es la suma total de la energía eléctrica facturada por las empresas distribuidoras a los diferentes usuarios, la comprada por los grandes clientes, la utilizada por las plantas de las generadoras y la exportada; además, de la registrada como pérdidas en transmisión y distribución.

3. Generación de electricidad renovable:

Son las obtenidas de fuentes naturales virtualmente inagotables, ya sea por la inmensa cantidad de energía que contienen o porque son capaces de regenerarse por medios naturales. Entre las energías renovables se cuentan la eólica, hidráulica, solar, biomasa y biocarburantes, entre otras.

4. Grandes clientes:

Es el consumo de electricidad de los usuarios que compran directamente a las plantas generadoras y por lo general, en grandes volúmenes.

5. Ingresos por facturación de energía eléctrica:

Valor de los ingresos por la electricidad facturada a los diferentes usuarios como: Residencial, comercial, industrial, sector público y otros.

6. Kilovatios - hora:

Es la unidad de medida que expresa la relación entre energía y tiempo.

7. Oferta de electricidad:

Es la energía entregada por las plantas generadoras y otras empresas para la comercialización al Centro Nacional de Despacho a la Empresa de Transmisión Eléctrica, S.A (Etesa) y la importación o energía adquirida en el extranjero.

8. Pérdidas de energía:

Es la diferencia entre la generación realizada y el consumo registrado.

9. Tipo de central:

Es una instalación donde hay un conjunto de máquinas motrices y aparatos que se utilizan para generar energía eléctrica. Se clasifican de acuerdo al tipo de energía primaria utilizada: Hidráulica, térmica y otras energías renovables como la eólica y la solar.

Hidráulica:

Instalaciones o plantas que utilizan el agua, como fuerza motora principal, para producir electricidad.

Térmica:

Instalaciones o plantas que utilizan los productos derivados del petróleo, como fuerza motora principal, para producir electricidad.

Eólica:

Instalaciones o plantas que utilizan el viento, como fuerza motora principal, para producir electricidad.

Solar:

Instalaciones o plantas que utilizan la radiación solar, como fuerza motora principal, para producir electricidad.

10. Generadores (uso de las plantas):

Se refiere a la energía utilizada por los equipos y aparatos auxiliares de las plantas generadoras.

Gas**1. Consumo de gas licuado de petróleo:**

Utilizado como fuente de energía en actividades domésticas, comerciales e industriales, principalmente para cocinar, calentar agua, calefacción y procesos productivos.

Agua**1. Compra de agua:**

La efectuada a las plantas potabilizadoras de la Autoridad del Canal de Panamá y Aguas Panamá, S.A.

2. Facturación de agua:

Es el volumen y uso de que le da el cliente al servicio de agua potable que provee el Idaan.

3. Producción de agua:

Es el volumen de agua potable que produce el Idaan en sus propias infraestructuras plantas potabilizadoras, pozos, galerías de infiltración y norias que forman el sistema de acueductos en la República.