

CONCEPTOS Y DEFINICIONES

323. PRODUCCIÓN MANUFACTURERA

Consumo y compra: Se refiere a la adquirida y/o consumida por el establecimiento industrial, para ser utilizada en la elaboración de un producto.

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

- Leche natural
- Tomate fresco
- Tomate concentrado
- Caña de azúcar
- Pescado
- Alcohol

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 serie se refieren a la producción de:

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

PRODUCTOS LÁCTEOS

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

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

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

Leche natural: Secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo el calostro, o sea, la leche producida durante los quince días antes u ocho posteriores al parto.

OTROS PRODUCTOS

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

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 del 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.

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

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

Ron: Bebida alcohólica con una graduación mínima de 35°C, obtenida exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación especial del 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: Aguardiente obtenido de la destilación especial de zumos fermentados de cereales, añejado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

Derivados de tomate: 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.

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

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

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.

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

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 si el sitio sobre el que se construye, estuvo o no ocupado con anterioridad.

Cuarto o habitación: 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, entre otros. Se debe excluir los baños, cocinas, pasillos, etc.

Edificio: 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, entre otros.

Número de construcción: Número de edificaciones solicitados en los permisos de construcción, ya sean viviendas individuales, apartamentos, dúplex, comercios y otros.

Permiso de construcción: 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.

Unidad de vivienda: Cantidad de viviendas que constituyen la edificación.

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: Estructuras independientes que comprenden una o más habitaciones y otros espacios donde la mayor parte de su superficie, está destinada para vivienda.

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

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, entre otros.

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.

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

Individual: Se refiere a la estructura separada destinada a la vivienda de una familia. Ejemplos: un chalé, un rancho, una casa de quincha, entre otros.

VALOR DE LAS CONSTRUCCIONES INICIADAS

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

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 58 distritos de la República.

325. ELECTRICIDAD

El objetivo de elaborar datos sobre tópicos importantes que forman parte de la serie 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.

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:** Generación de electricidad efectuada por las plantas que utilizan como fuerza motora principal, el agua.
- b. **De origen térmico:** 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 residencial, comercial, industrial, público y otros; además, incluye el consumo o las ventas a otras empresas distribuidoras o revendedoras y el consumo de la propia empresa.

Sistema eléctrico: 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.

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

325. GAS

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

Gas licuado de petróleo: 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 la República.

353. AGUA

Se ofrecen datos sobre facturación de agua por tipo de usuario en la República.

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