

Conceptos y definiciones

314. Pesca

Camarón:

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

Cultivo:

Producción de camarones marinos en estanques.

Desembarque:

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

Pesca:

Cualquier acto que se efectúe con el propósito de capturar, 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 industrial:

Es la pesca realizada por barcos con redes de cerco 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.

323. Producción manufacturera

Consumo y compra:

Se refiere a la cantidad de materia prima 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

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

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, en polvo y otros derivados
- Derivados de tomate
- Azúcar refinada y cruda
- Sal
- Harina y aceite de pescado
- Alcohol rectificado
- Bebidas alcohólicas
- Malta
- Agua embotellada

Cantidad vendida:

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

Valor de las ventas:

Es el valor obtenido por la empresa mediante la venta de un producto ya sea local o al exterior.

Productos lácteos

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 o la leche desnatada y agregando azúcares.

Leche en polvo:

Polvo 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 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.

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 inmediatamente anteriores u ocho subsiguientes al parto.

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.

Mantequilla:

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.

Yogur:

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

Otros productos**Agua embotellada:**

Agua potable envasada en botellas individuales de consumo, garrafones, etc., para la venta al por mayor o menor. El agua puede ser de manantial, agua de pozo, agua purificada o simplemente agua de abastecimiento público y que cumple con las exigencias reglamentarias del código alimenticio.

Alcohol rectificado:

Líquido obtenido por la destilorectificación de zumos de frutas, jugos o pulpas que han sufrido la 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 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.

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 a 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 por ciento a 54 por ciento 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 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.

Vino:

Licor alcohólico obtenido de la fermentación de la uva.

Vodka:

Bebida alcohólica obtenida exclusivamente, por el tratamiento con carbón activado del alcohol puro extraído de papas y/o cereales, a fin de lograr 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 tomates 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 resulta de la fabricación del azúcar cristalizado, a partir de la caña de azúcar y que es usada 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 de si el sitio sobre el que se construye, estuvo o no ocupado con anterioridad.

Construcciones particulares:

Se refiere a las realizadas por personas naturales, empresas y organizaciones, destinadas a diferentes usos (vivienda individual, comercio, servicio, etc). Se excluyen de esta investigación, las construcciones oficiales y las obras de ingeniería civil.

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, sótanos, 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, etc.

Número de construcción:

Número de edificaciones solicitadas 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 esta 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:

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 para el cual fueron determinadas: residenciales, comerciales, industriales y otras.

Residenciales:

Estructuras independientes que comprenden una o más habitaciones y otros espacios en 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 vivienda individual y edificio de apartamento.

Vivienda individual:

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

Edificio de apartamento:

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:

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

Dúplex:

Edificación dividida por una pared común y con instalaciones independientes para que puedan habitarla dos familias.

Condominio:

Conjunto de unidades de vivienda de un edificio de apartamentos.

Las estadísticas de construcción corresponden a investigaciones mensuales que se realizan actualmente en 66 distritos de la República.

325. Electricidad

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

Autogeneración:

Se refiere a la energía generada por personas naturales o jurídicas que producen y consumen energía eléctrica en un mismo predio para atender sus propias necesidades; pero que puede vender excedentes a la Empresa de Transmisión Eléctrica, S.A y a otros agentes del mercado.

Destino de la electricidad:

Es la suma total de la energía facturada por las empresas distribuidoras a los diferentes usuarios, la comprada por los grandes clientes, el uso de las plantas de las generadoras, más la exportación y la cantidad de energía registrada como pérdidas en transmisión y distribución.

Grandes clientes:

Es el consumo de electricidad de los usuarios que compran directamente a las plantas generadoras.

Ingresos por facturación energía eléctrica:

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

Oferta de electricidad:

Es la energía entregada por las plantas generadoras y otras empresas para la comercialización al Centro Nacional de Despacho y la importación o energía adquirida en el extranjero.

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.

Energías renovables:

Se obtienen 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, biocarburantes entre otras.

Tipos de central:**a. Hidráulica:**

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

b. Térmica:

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

c. Eólica:

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

d. Solar:

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

Uso de las plantas:

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

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

325. Gas

Se presentan en esta serie, datos sobre las ventas de gas licuado de petróleo en la República, por provincia. Los datos provienen de los registros administrativos de las compañías expendedoras de gas.

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.

353. Agua

Se ofrecen datos sobre producción, compra y facturación de agua en la República realizada por el Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales (IDAAN).

Compra de agua:

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

Facturación de agua:

Corresponde al agua facturada a los distintos usuarios en la República.

Planta potabilizadora:

Conjunto de infraestructuras que incluyen diferentes procesos tales como aireación, coagulación, eliminación de materias y olores o sabores, filtración, sedimentación y otros para la potabilización de agua.

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.