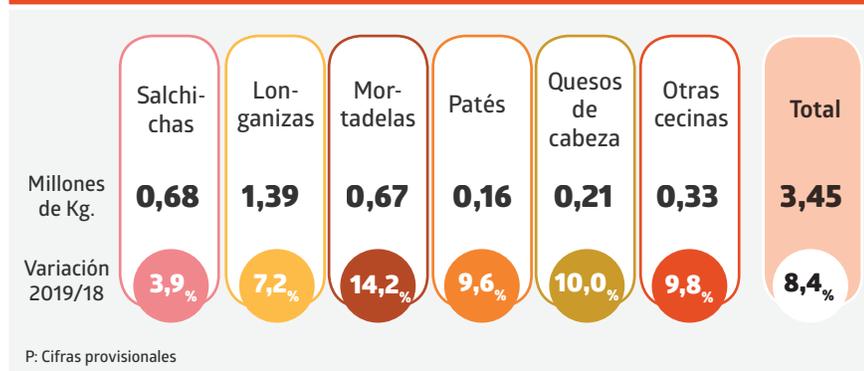


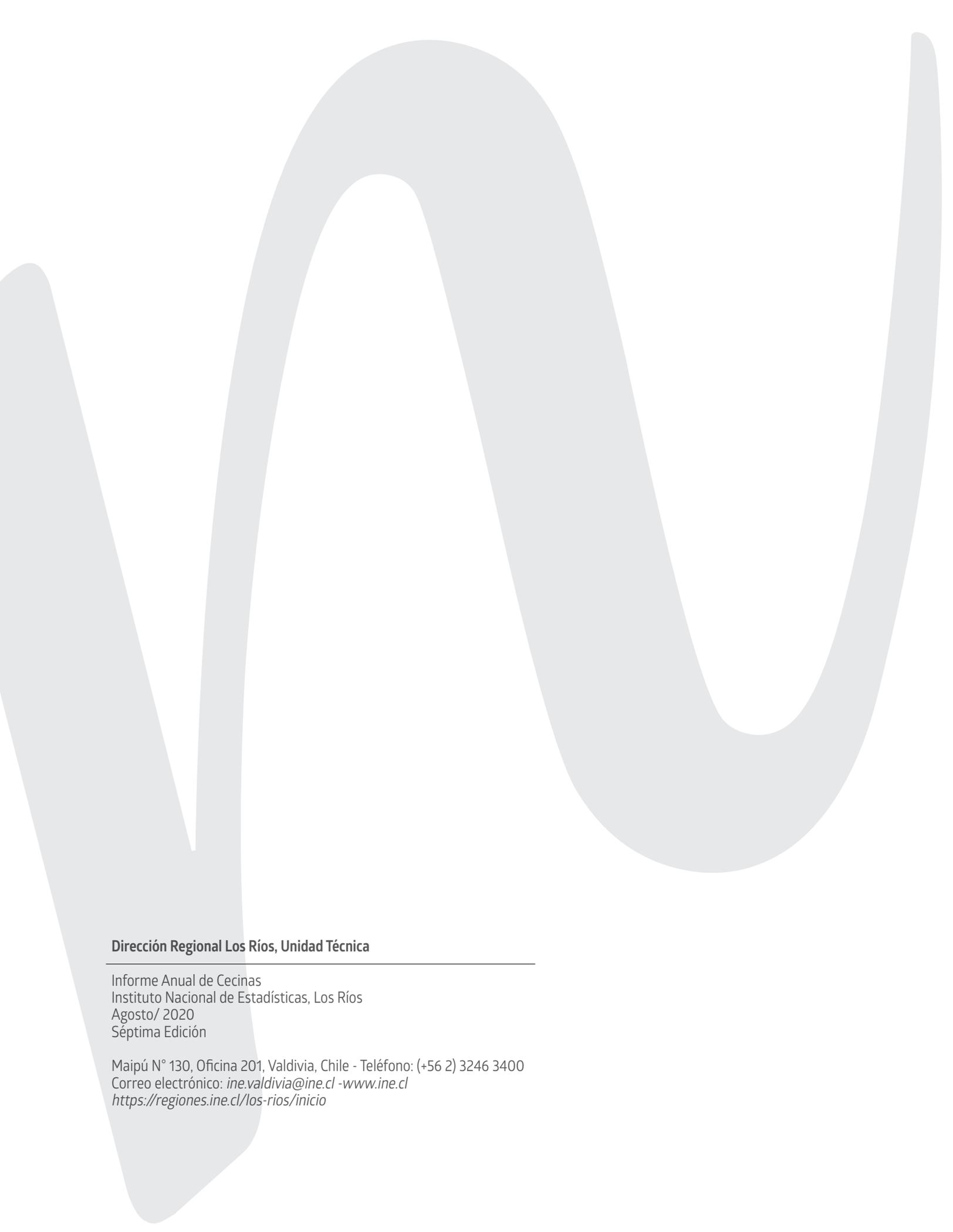
## AÑO 2019

- ▶ La Industria regional de Cecinas en el año 2019 aumentó su producción 8,4%, respecto al año 2018.
- ▶ Longanizas (40,3%) y Salchichas (19,6%), fueron los productos elaborados con mayor participación.
- ▶ La mano de obra regional en la Industria de Cecinas, aumentó 3,8% en hombres y disminuyó 5,0% en mujeres en el año 2019 comparado a doce meses.



### Total principales Elaboraciones Industria de Cecinas, Año 2019<sup>/P</sup>





**Dirección Regional Los Ríos, Unidad Técnica**

---

Informe Anual de Cecinas  
Instituto Nacional de Estadísticas, Los Ríos  
Agosto/ 2020  
Séptima Edición

Maipú N° 130, Oficina 201, Valdivia, Chile - Teléfono: (+56 2) 3246 3400  
Correo electrónico: [ine.valdivia@ine.cl](mailto:ine.valdivia@ine.cl) - [www.ine.cl](http://www.ine.cl)  
<https://regiones.ine.cl/los-rios/inicio>

## Elaboración de Cecinas

La presente publicación regional corresponde a la séptima edición del Informe Anual de Cecinas, cuya fuente de información es la Encuesta Nacional de Industrias Cecineras del programa Intercensal de Estadísticas Agropecuarias, elaborada por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) y la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), del Ministerio de Agricultura, cuya descripción se encuentra en el glosario de este documento.

Este informe anual se constituye como un aporte al Sistema Estadístico Regional, al analizar estadísticas sectoriales con representatividad local, lo cual aporta tanto directa como indirectamente a la toma de decisiones en el ámbito público y privado.

### Elaboración de cecinas

En Los Ríos, en 2019 la Industria de Cecinas elaboró 3,45 millones de kilogramos, producción que aumentó 0,27 millones de kilogramos (8,4%), respecto al total de elaboraciones del año 2018.

Las elaboraciones de la industria regional de cecinas participaron con el 1,3% del total nacional, siendo este último 270,93 millones de kilogramos<sup>1</sup>.

La mayor participación del total de productos elaborados en la Región la registró Longanizas, chorizos y choricillos, con 1,39 millones de kilogramos que equivale a 40,3% de participación. Le siguió Salchichas (vienesas y gordas) con 0,68 millones de kilogramos (19,6%), y Mortadelas y salchichón con 0,67 millones de kilogramos (19,4%).

### Producción de cecinas y participación regional Año 2019

Años	Producción de Cecinas		
	Los Ríos (Millones de kg)	Nacional (Millones de kg)	Participación* (%)
2008	1,83	226,55	0,8%
2009	1,83	210,59	0,9%
2010	2,24	222,65	1,0%
2011	2,76	232,56	1,2%
2012	2,92	245,94	1,2%
2013	2,71	251,71	1,1%
2014	2,61	253,87	1,0%
2015	2,99	252,96	1,2%
2016	2,93	264,59	1,1%
2017	3,40	261,77	1,3%
2018	3,18	271,50	1,2%
2019/P	3,45	270,93	1,3%

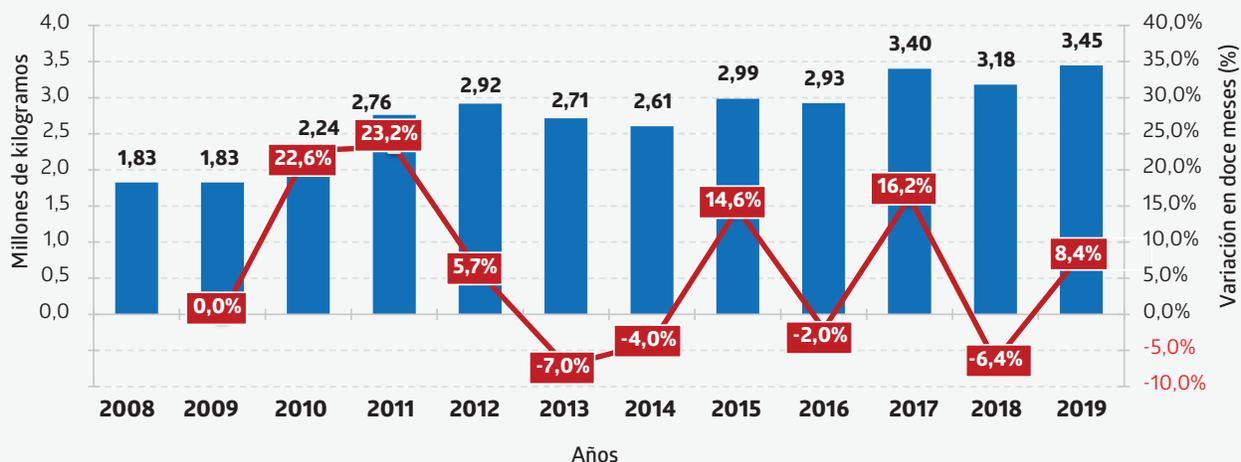
(\*) Corresponde al porcentaje de participación total anual de la Industria regional, respecto del total anual nacional.

P: Cifras provisionales.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

En tanto, la elaboración de Queso de cabeza y similares totalizó 0,21 millones de kilogramos (6,2%); mientras que Patés y pastas de jamón totalizó 0,16 millones de kilogramos (4,8%); entre otras elaboraciones de cecinas.

### Los Ríos, evolución de la producción de cecinas y variación anual Años 2008 - 2019



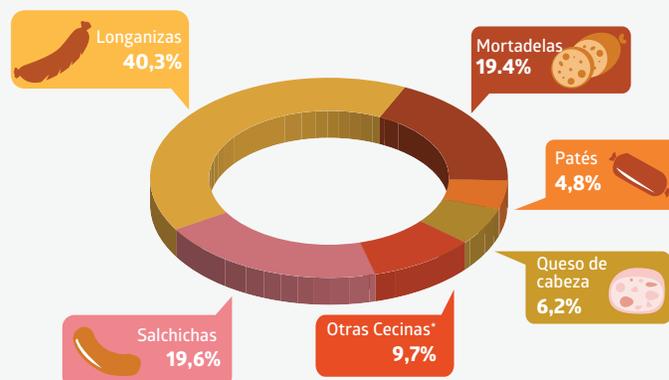
FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas

1: Excluye hamburguesas.

## Elaboración de Cecinas

### Los Ríos, Composición de la elaboración de cecinas por tipo de producto

Año 2019<sup>P</sup>



(\*) Otras cecinas agrupa toda las demás elaboraciones que presentaron baja prevalencia en el total informado.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

### Evolución anual región de Los Ríos

A nivel regional, los principales aumentos en la elaboración de cecinas y que explicaron el incremento de la industria a un año (8,4%), fueron principalmente: Longaniza, chorizos y choricillos (7,2%); Mortadelas y salchichón (14,2%); Salchichas, vienas y gordas (3,9%); Quesos de cabeza y similares (10,0%); y Patés y pastas de jamón (9,6%).

Dos de las trece elaboraciones producidas en la región, presentaron incidencias negativas en la variación anual, siendo estas: Jamones (G1 y G2) (-29,4%), y Salames y similares (-2,3%).

### Evolución anual país

La Industria nacional registró disminución en la elaboración de productos de cecinas, de 0,57 millones de kilogramos (-0,2%), durante 2019, excluyendo Hamburguesas, respecto al año anterior. Considerando Hamburguesas, la Industria nacional disminuyó 2,2% en un año.

Incidieron en la variación negativa del total excluyendo Hamburguesas, principalmente Pechuga de ave (-15,2%); y Fiambres de Jamón (-4,7%). Por otro lado, los principales aumentos se registraron en Jamones (G1 y G2) (14,6%), y Salames y similares (8,3%).

### Variación e incidencias en la elaboración de cecinas a nivel regional y nacional

Año 2019<sup>P</sup>

Tipo de cecina	LOS RÍOS		PAÍS	
	%	INCIDENCIA (**)	%	INCIDENCIA (**)
<b>Total</b>	8,4%		-2,2%	
Salchichas (viensas y gordas)	3,9%	0,80pp.	-0,6%	-0,19pp.
Longanizas, chorizos y choricillos	7,2%	2,94pp.	-0,9%	-0,11pp.
Salames y similares	-2,3%	-0,01pp.	8,3%	0,20pp.
Mortadelas y salchichón	14,2%	2,61pp.	-1,2%	-0,14pp.
Patés y pastas de jamón	9,6%	0,45pp.	0,2%	0,01pp.
Jamones (G1 Y G2)	-29,4%	-0,21pp.	14,6%	1,30pp.
Fiambres de jamón	120,1%	0,37pp.	-4,7%	-0,37pp.
Hamburguesas	-	-	-24,1%	-1,97pp.
Quesos de cabeza y similares	10,0%	0,61pp.	6,9%	0,08pp.
Prietas	10,0%	0,16pp.	2,7%	0,02pp.
Perniles	42,0%	0,02pp.	-2,4%	0,00pp.
Tocinos y pancetas	19,1%	0,18pp.	-1,1%	-0,01pp.
Arrollados	2,3%	0,07pp.	-5,0%	-0,16pp.
Carnes saladas y/o ahumadas	14,1%	0,36pp.	2,7%	0,02pp.
Pechuga de ave	-	-	-15,2%	-0,83pp.

(\*\*) La incidencia corresponde a la variación porcentual ponderada por el peso relativo de cada una de las producciones sobre el total de cecinas del año anterior.  
- No registró movimiento.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas

P: Cifras provisionales.

## Mano de obra utilizada<sup>2</sup> regional

En 2019 la mano de obra en Los Ríos totalizó 339 personas ocupadas, las cuales aumentaron 1,2% respecto a doce meses. Este aumento fue explicado por Procesos Industriales con 17 ocupados más (10,6%). Por su parte las personas ocupadas en Otros Procesos disminuyeron en 13 ocupados (-7,5%).

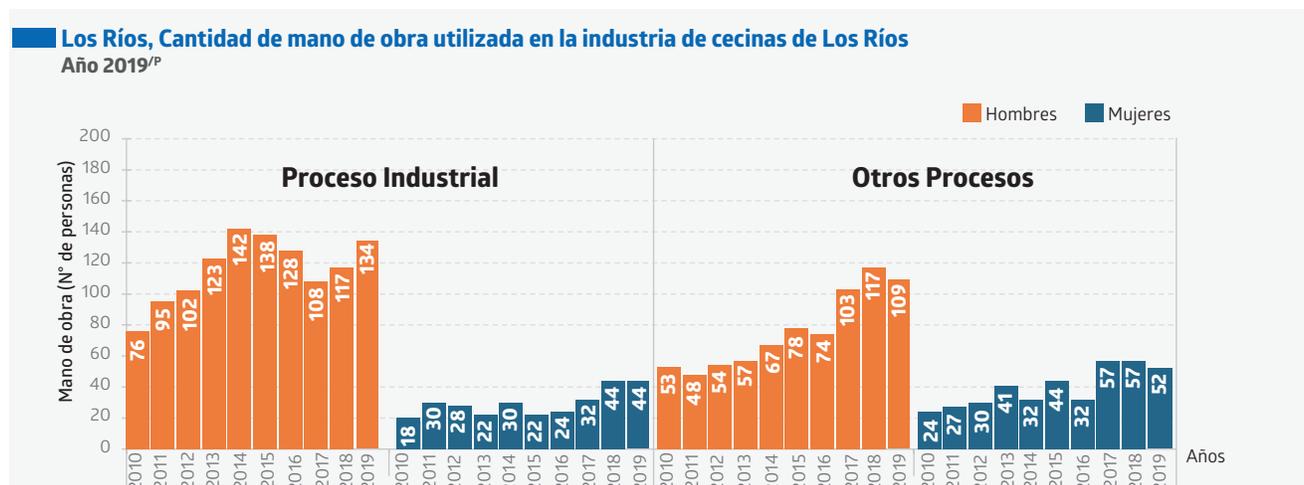
En la industria cecinera regional existe una relación de 2,5 hombres ocupados por cada mujer ocupada.

Los hombres totalizaron 243 ocupados en 2019, y aumentaron 3,8%, a doce meses. El alza fue explicada por Procesos Industriales que aumentaron 14,5%. En tanto, los ocupados en Otros Procesos disminuyeron 6,8%.

Las mujeres totalizaron 96 ocupadas en 2019, disminuyendo 5,0% a doce meses. La baja fue explicada por la mano de obra requerida en Otros Procesos (-8,8%), en tanto Procesos Industriales no presentó variación respecto al 2018.

### Informantes

En Los Ríos, el número de empresas elaboradoras de cecinas totalizó 16 informantes en el año 2019, no registrando variación a un año.



FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.  
P: Cifras provisionales.

## País y agrupaciones regionales

### Elaboración de cecinas

El año 2019, la región Metropolitana fue la principal elaboradora de cecinas a nivel nacional, totalizando 145,86 millones de kilogramos, equivalente al 53,8% del total elaborado, disminuyendo 1,9% la producción respecto a doce meses.

Le sigue en participación O'Higgins y Maule, regiones que en conjunto totalizaron 82,99 millones de kilogramos, lo que representa el 30,6% de la elaboración de cecinas país y creciendo en 2,7% a doce meses.

La participación en la industria de cecinas de las demás regiones fue: Coquimbo y Valparaíso con el 5,5%; Los Lagos, Aysén y Magallanes con 4,3%; Ñuble con 3,0%; Los Ríos con 1,3%; La Araucanía con 0,9%; y Biobío con 0,6%.

### Informantes

A nivel país, el número de empresas informantes en el año 2019 fue de 91 en el primer semestre y 90 en el segundo semestre.

El mayor número de informantes en promedio anual se registró en la regiones Metropolitana con 18 y Los Ríos con 16 informantes.

### Mano de obra

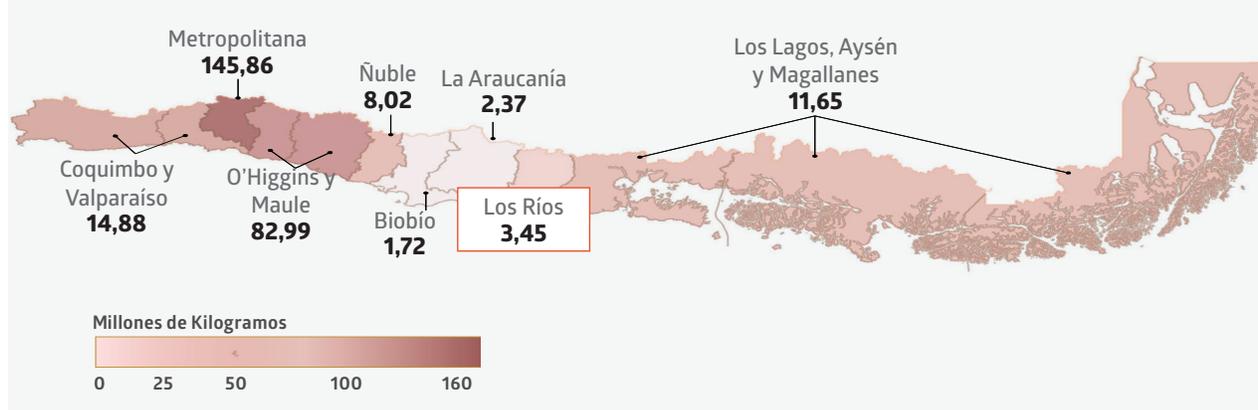
La mano de obra utilizada en la elaboración de cecinas, a nivel país, en 2019 totalizó 9.055 personas, ocupación que disminuyó en 751 personas (-7,7%) a doce meses, explicado por la baja en la mano de obra dedicada a Otros procesos (-23,7%), que refiere a todos los procedimientos posteriores a la elaboración de los productos, entre ellos la comercialización, mantención y distribución. En tanto, la mano de obra dedicada a Procesos Industriales registro aumento de 4,5% a doce meses.

<sup>2</sup>: Mano de obra utilizada al 31 de diciembre de cada año en la industria de cecinas.

## Según agrupaciones regionales

### Elaboración de cecinas según agrupación regional

Año 2019<sup>P</sup>



P: Cifras provisionales.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

## Anexo

### Los Ríos, elaboración total de cecinas según tipo

Años 2008 - 2019

Años	Tipo de Cecina (kilogramos)												
	Salchichas (viensas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricitos	Salames y similares	Mortadelas y salchichón	Patés y pastas de jamón	Jamones (G1 Y G2)	Fiambres de jamón	Quesos de cabeza y similares	Prietas	Perniles	Tocinos y pancetas	Arrollados	Carnes saladas y/o ahumadas
2008 <sup>3</sup>	519.547	420.279	6.820	285.482	263.062	11.000	12.000	149.465	65.330	-	8.500	68.000	16.624
2009	473.700	540.772	6.250	291.797	221.250	18.000	2.400	141.484	55.716	-	6.700	48.124	20.287
2010	554.282	711.224	11.320	308.548	275.018	24.000	7.710	181.925	67.083	1.000	9.000	58.370	30.650
2011	650.339	874.730	14.618	380.412	347.097	30.180	5.800	242.387	82.547	1.330	9.900	66.157	54.432
2012	706.044	905.963	15.848	391.152	391.300	25.791	9.730	254.765	90.094	1.680	14.290	65.718	46.200
2013	694.154	880.045	13.577	346.922	342.688	24.710	10.354	208.261	75.038	1.831	20.343	42.236	52.708
2014	611.308	811.788	12.336	385.518	346.762	30.397	5.902	211.669	57.069	1.720	16.733	51.674	62.593
2015	772.203	983.898	14.257	443.783	304.627	27.193	8.154	212.607	75.796	1.930	14.074	59.152	68.142
2016	747.327	1.032.729	27.329	506.181	200.401	20.246	12.612	178.477	45.951	1.930	19.109	69.284	63.711
2017	756.247	1.470.549	18.556	548.740	141.699	20.024	11.490	215.336	38.370	1.532	26.709	77.695	71.766
2018	650.997	1.293.718	12.161	586.224	149.621	23.008	9.884	194.545	49.694	1.615	29.331	97.615	81.819
2019 <sup>P</sup>	676.487	1.387.348	11.878	669.263	164.012	16.238	21.756	214.003	54.664	2.294	34.926	99.897	93.345

3: Anterior al año 2008, Los Ríos era parte de las agrupación regional "X de Los Lagos y XI de Aysén", por lo que no se cuenta con desagregación regional.

P: Cifras provisionales.

- No registró movimiento.

CIU.CL: 1511

## Glosario

**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.

**PROCESOS INDUSTRIALES:** Se refiere a todos los procedimientos necesarios para la elaboración de los productos cárnicos procesados, hasta su distribución en el comercio.

**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.



Instituto Nacional de Estadísticas

Dirección Regional de Los Ríos  
Maipú 130, oficina 201, Valdivia, Chile  
Teléfono (562) 3246 3400

Correo electrónico: [ine.valdivia@ine.cl](mailto:ine.valdivia@ine.cl) - [www.ine.cl](http://www.ine.cl)  
<https://regiones.ine.cl/los-rios/inicio>

