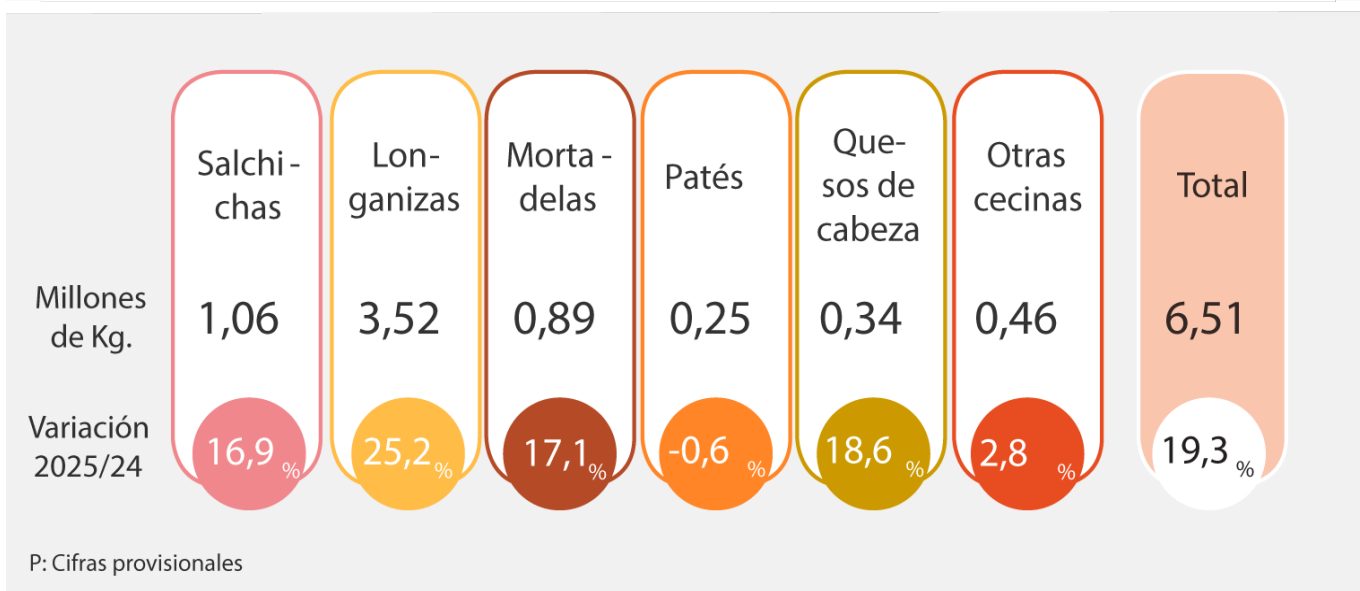


- La Industria regional de Cecinas en el año 2025 aumentó su producción 19,3%, respecto al año 2024.
- Longanizas (54,0%) y salchichas (16,3%), fueron los productos elaborados con mayor participación.
- La mano de obra regional en la Industria de Cecinas se presentó con variación de 10,5%, en hombres aumentó 11,2% y fue 9,1% más en mujeres que en el año 2025.

AÑO 2025



Total principales Elaboraciones Industria de Cecinas, Año 2025 /P





Dirección Regional Los Ríos, Unidad Técnica
Informe Anual de Cecinas
Instituto Nacional de Estadísticas, Los Ríos
Septiembre/ 2026
Decimatercera Edición
A. general Lagos N° 1356, Valdivia, Chile - Teléfono: (+56 2) 3246 3400
Correo electrónico: ine.valdivia@ine.gob.cl - www.ine.cl
<https://regiones.ine.cl/los-rios/inicio>

La presente publicación regional corresponde a la Duodécima 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.

Elaboración de cecinas

En Los Ríos, durante el año 2025, la industria de cecinas elaboró 6,51 millones de kilogramos, producción que aumentó 1,05 millones de kilogramos (19,3%), respecto al total de elaboración del año 2024.

La elaboración de la industria regional de cecinas participaron con el NA% del total nacional, siendo este último 275,91 millones de kilogramos¹.

La mayor participación del total de productos elaborados en la región la registró Longanizas, chorizos y choricillos, con 3,52 millones de kilogramos que equivale a 54,0% de participación. Le siguió Mortadelas y salchichón con 0,89 millones de kilogramos (13,7%); y Salchichas (vienesas y gordas) con 1,06 millones de kilogramos (16,3%).

En tanto, la elaboración de Queso de cabeza y similares totalizó 0,34 millones de kilogramos (5,1%); mientras que Patés y pastas de jamón totalizó 0,25 millones de kilogramos (3,8%); entre otras elaboración de cecinas.

■ Producción de cecinas y participación regional (Años 2011 - 2025)

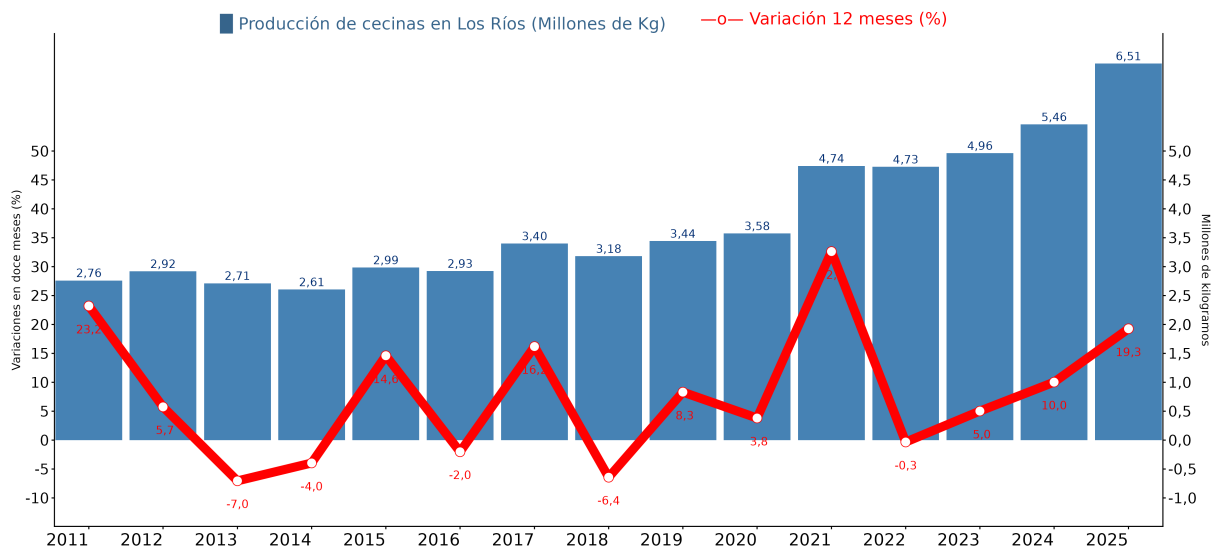
Años	Producción de Cecinas		
	Los Ríos (Millones de kg)	Nacional (Millones de kg)	Participación (%) [*]
2011	2,76	232,56	1,19%
2012	2,92	245,94	1,2%
2013	2,71	251,71	1,1%
2014	2,61	253,87	1,0%
2015	2,99	252,96	1,2%
2016	2,93	264,59	1,1%
2017	3,40	261,77	1,3%
2018	3,18	271,50	1,2%
2019	3,44	270,94	1,3%
2020	3,58	266,34	1,3%
2021	4,74	286,08	1,7%
2022	4,73	282,00	1,7%
2023	4,96	272,15	1,8%
2024	5,46	280,43	1,9%
2025 ^P	6,51	275,91	2,4%

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

P: Cifras provisionales.

FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

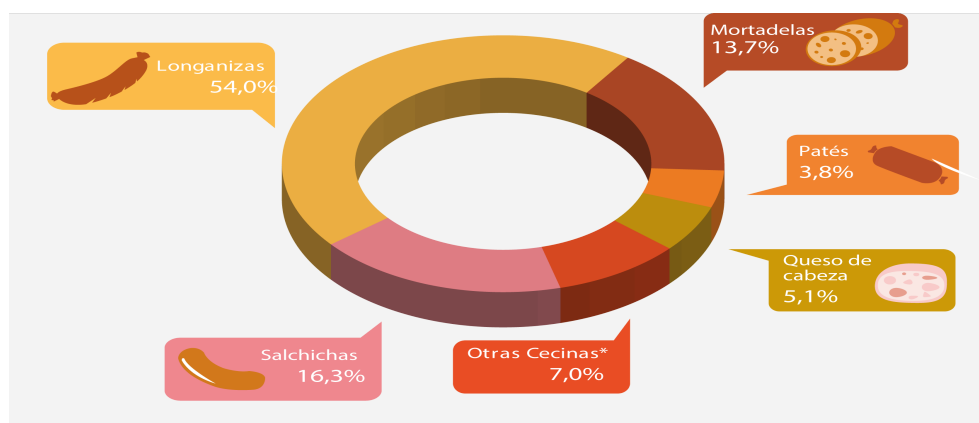
■ Los Ríos, evolución de la producción de cecinas y variación anual (Años 2010 - 2025)



FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

1: Excluye hamburguesas.

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

(Año 2025/^P)

(*) 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 alza de la industria a un año (19,3%), fueron principalmente: Longanizas, chorizos y choricillos (25,2%); Salchichas (vienesas y gordas) (16,9%); Mortadelas y salchichón (17,1%); Quesos de cabeza y similares (16,8%); y Jamones (G1 Y G2) (20,7%).

También presentaron el alza anual, con menor incidencia, Carnes saladas y/o ahumadas (7,5%), Tocinos y pancetas (14,3%); y Salames y similares (6,2%); entre otras.

Evolución anual país

La Industria nacional registró disminución en la elaboración de productos de cecinas, de 4,59 millones de kilogramos (-1,6%), durante 2025, excluyendo Hamburguesas, respecto al año anterior. Considerando Hamburguesas, la Industria nacional bajó 1,5% en un año.

Incidieron en la variación negativa del total incluyendo Hamburguesas, principalmente Fiambres de jamón (-20,7%); Pechuga de ave (-23,2%); Mortadelas y salchichón (-4,4%), y Patés y pastas de jamón (-7,4%), entre otros productos.

■ Variación a doce meses de cecinas e incidencia nacional y regional

(Año 2025)

Tipo	Los Ríos		País	
	Var. 12 meses %	Incidencia (**)	Var. 12 meses %	Incidencia (**)
de cecinas				
Total	19,3%		-1,5%	
Salchichas (vienesas y gordas)	16,9%	3,23pp	1,7%	0,54pp
Longanizas, chorizos y choricillos	25,2%	14,95pp	1,7%	0,19pp
Salames y similares	6,2%	0,02pp	-3,4%	-0,12pp
Mortadelas y salchichón	17,1%	2,76pp	-4,4%	-0,46pp
Patés y pastas de jamón	-0,6%	-0,03pp	-7,4%	-0,32pp
Jamones (G1 Y G2)	20,7%	0,23pp	6,8%	0,89pp
Fiambres de jamón	-15,0%	-0,16pp	-20,7%	-1,20pp
Hamburguesas	0,0%	0,00pp	-0,2%	-0,02pp
Quesos de cabeza y similares	16,8%	1,02pp	2,3%	0,03pp
Prietas	0,3%	0,01 pp	-1,2%	-0,01pp
Perniles	19,8%	0,01pp	6,8%	0,01pp
Tocinos y pancetas	14,3%	0,07pp	-0,9%	-0,01pp
Arrollados	-1,4%	-0,04pp	-3,1%	-0,08pp
Carnes saladas y/o ahumadas	7,5%	0,13pp	3,1%	0,03pp
Pechuga de ave	-	-	-23,2%	-0,97pp

(**) 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 UTILIZADA² REGIONAL

En 2025 la mano de obra en Los Ríos totalizó 473 personas ocupadas, las cuales aumentaron 10,5% respecto a doce meses. Este aumento fue explicado por Procesos Industriales que se presentó con 45 ocupados más (19,4%). Por otro lado, Otros Procesos registró nula variación, manteniendo 196 ocupados al igual que el 2024.

En la industria cecinera regional existe una relación de 2,0 hombres ocupados por cada mujer ocupada.

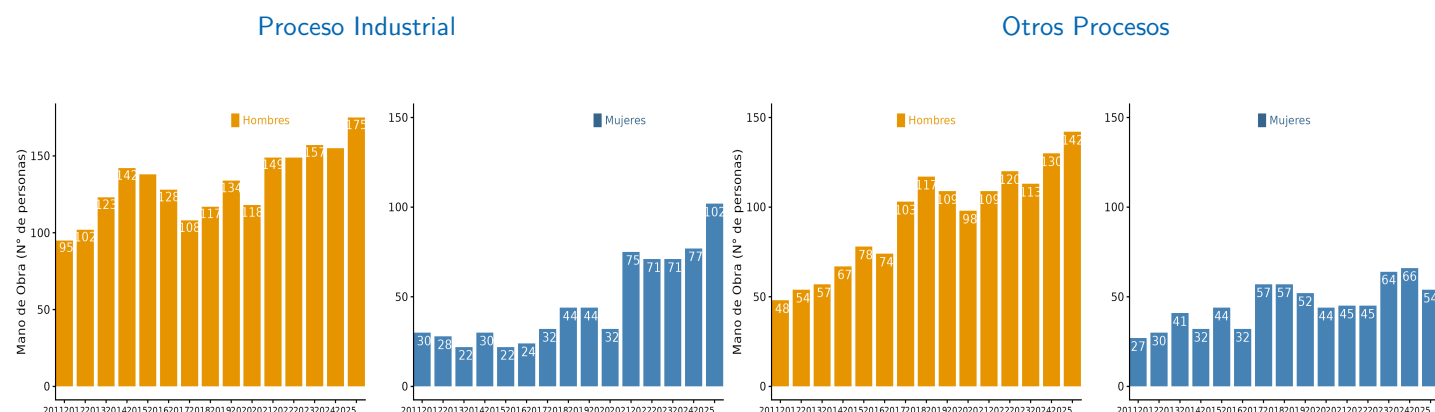
Los hombres totalizaron 317 ocupados en 2025, y aumentaron 11,2%, a doce meses. El alza fue explicada por Procesos Industriales que subieron 12,9%; Otros Procesos crecieron 9,2%, respecto al año anterior.

Las mujeres totalizaron 156 ocupadas en 2025, con un ascenso de 9,1% a doce meses. El alza fue explicada por la mano de obra requerida en Otros Procesos (-18,2%); Procesos Industriales no registró variación.

Informantes

En Los Ríos, el número de empresas elaboradoras de cecinas promedio 15 informantes en el año 2025, no registrando variación respecto al año anterior.

■ Cantidad de mano de obra utilizada en la industria de cecinas de Los Ríos (Años 2011 - 2025/^P)



FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

P: Cifras provisionales.

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

PAÍS Y AGRUPACIONES REGIONALES

Elaboración de cecinas

El año 2025, la región Metropolitana fue la principal elaboradora de cecinas a nivel nacional, totalizando 140,6 millones de kilogramos, equivalente al 50,9% del total elaborado en el país, disminuyendo 0,7% la producción respecto a doce meses.

Le sigue en participación O'Higgins y Maule, regiones que en conjunto totalizaron 89,8 millones de kilogramos, lo que representa el 32,6% de la elaboración de cecinas país y disminuyendo en 2,7% a doce meses.

La participación en la industria de cecinas de las demás regiones y agrupaciones de regiones fue: Los Lagos, Aysén y Magallanes con el 4,9%; Coquimbo y Valparaíso con 4,6%; Ñuble con 3,1%; Los Ríos con 2,4%; La Araucanía con 1,0%; y Biobío con 0,5%.

Informantes

A nivel país, el número de empresas informantes promedio en el año 2025 fue de 87, tanto en el primer como en el segundo semestre.

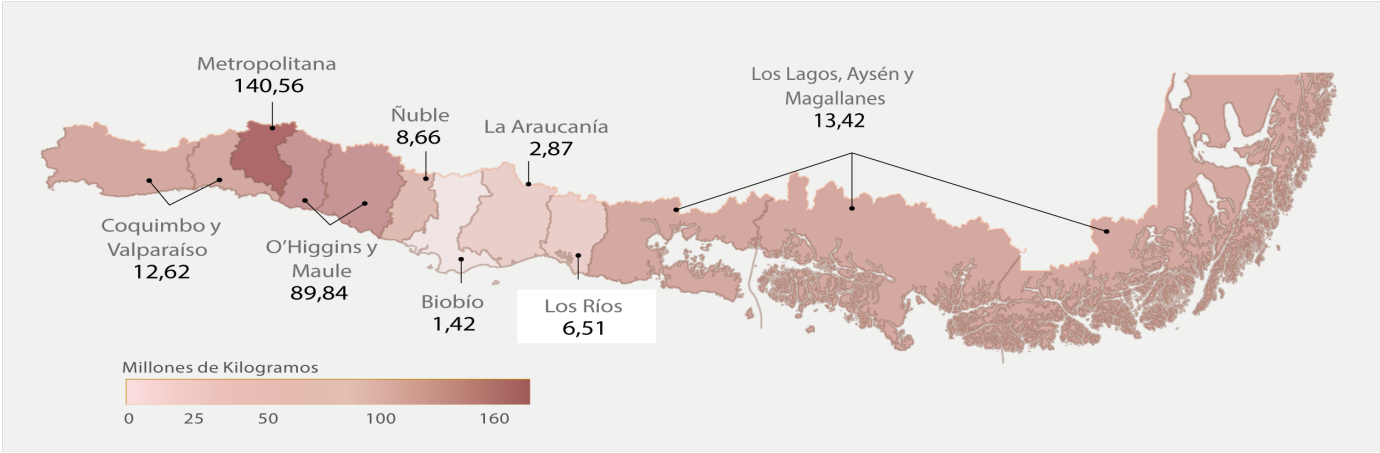
El mayor número de informantes en promedio anual se registró en la regiones Metropolitana con 17 y Los Ríos con 15 y Ñuble con 14 informantes.

Mano de obra

La mano de obra utilizada en la elaboración de cecinas, a nivel país, en 2025 totalizó 10.956 personas, ocupación que aumentó en 585 personas (5,6%) a doce meses, explicado por el alza en la mano de obra dedicada a Procesos Industriales con aumento de 2,1% a doce meses, en tanto Otros procesos registró ascenso de 11,9%, que refiere a todos los procedimientos posteriores a la elaboración de los productos, entre ellos la comercialización, mantención y distribución.

SEGÚN AGRUPACIONES REGIONALES

Elaboración de cecinas³ según agrupación regional
(Años 2025/^P)



P: Cifras provisionales.
3: Se excluye hamburguesas FUENTE: Instituto Nacional de Estadísticas.

ANEXO

Los Ríos, elaboración de cecinas según tipo
(Años 2011 - 2025/^P)

Años	Tipo de Cecina (kilogramos)												
	Salchichas (vienesas y gordas)	Longanizas, chorizos y choricillos	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
2011 ⁴	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	676.487	1.387.348	11.878	669.263	164.012	16.238	21.756	212.203	54.664	2.294	34.926	99.897	93.345
2020	647.890	1.562.903	12.175	691.132	170.295	14.186	23.614	200.253	46.099	1.119	24.188	107.515	74.356
2021	870.319	2.149.922	16.125	773.508	221.783	40.363	41.646	282.050	55.385	1.442	35.809	143.362	110.329
2022	839.826	2.158.933	15.953	743.260	229.343	58.158	64.967	266.810	93.164	1.243	30.166	126.704	97.687
2023	766.659	2.384.640	14.826	786.239	250.761	50.808	66.760	291.733	105.055	1.790	21.959	140.233	82.211
2024	907.450	2.808.345	12.911	763.910	249.236	52.328	51.052	287.222	99.477	1.827	24.315	119.992	83.323
2025	1.060.638	3.517.098	13.708	894.780	247.712	63.181	43.375	335.438	99.766	2.188	27.802	118.267	89.593

4: 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.
R: Cifras rectificadas.
- No registró movimiento.

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
Av. General Lagos N°1356, Valdivia, Chile
Teléfono (56) 232463400

Correo electrónico: ine.valdivia@ine.gob.cl - <https://regiones.ine.cl/los-rios>

PARA MAYOR INFORMACIÓN regiones.ine.cl/los-rios