

# Estadísticas a propósito de la Reunión de la Comisión Ejecutiva Nacional Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados\*

En este documento se ofrece un panorama de la Industria restaurantera con información que recopila y difunde el INEGI. Su propósito, además de mostrar la situación económica de esta actividad, es promover el uso y utilidad de la información.

En este sentido, se mencionan las actividades económicas que conforman la Industria restaurantera y su importancia. Esta industria se conforma por un elevado número de empresas pequeñas y medianas, que representan un motor importante en la generación de empleo, mayoritariamente femenino.

En el presente estudio, la Industria restaurantera está acotada a las siguientes actividades económicas:

Código SCIAN	Clases **/ de actividad económica según el SCIAN
722110	<b>Restaurantes con servicio completo</b>
722211	<b>Restaurantes de autoservicio</b>
722212	<b>Restaurantes de comida para llevar</b>
722219	<b>Otros restaurantes con servicio limitado</b>
722310	<b>Servicios de comedor para empresas e instituciones</b>
722320	<b>Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales</b>

Fuentes: INEGI. Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN), 2007.

Nota. El SCIAN es el clasificador oficial de México y permite clasificar, ordenar y difundir la información económica.  
Ver anexo.

Por la atención que  
prestan al cliente, estas  
tres actividades ofrecen  
un servicio limitado\*\*\*/.

\*/ En 1958 se conformó la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Surge como órgano rector del sector restaurantero, después de varios años de trabajo para obtener el reconocimiento oficial.

\*\*/ La clase de actividad se refiere al nivel más detallado del SCIAN. La desagregación de la estructura del SCIAN es: 2 dígitos sector, 3 dígitos subsector, 4 dígitos rama, 5 dígitos subrama y 6 dígitos clase de actividad.

\*\*/ El servicio es limitado en el sentido de la atención al cliente, ya que éste ordena su pedido a través de un mostrador, barra o similar y por lo general paga antes de la entrega de sus alimentos y bebidas.

## Importancia de la Industria restaurantera

En México, la Industria restaurantera empleó a **1 310 381** personas, aportando el **6.5%** del total de la ocupación, de acuerdo con los Censos Económicos 2009.

En promedio cada establecimiento o unidad económica tiene **3.8** personas ocupadas, siendo este sector uno de los más importantes por el empleo que genera. Sólo se ubican por arriba de esta actividad el comercio, la industria manufacturera y los servicios de apoyo a los negocios\*/.

Asimismo, **9 de cada 100** unidades económicas corresponden a la Industria restaurantera.

### Actividades más importantes por la ocupación que generan

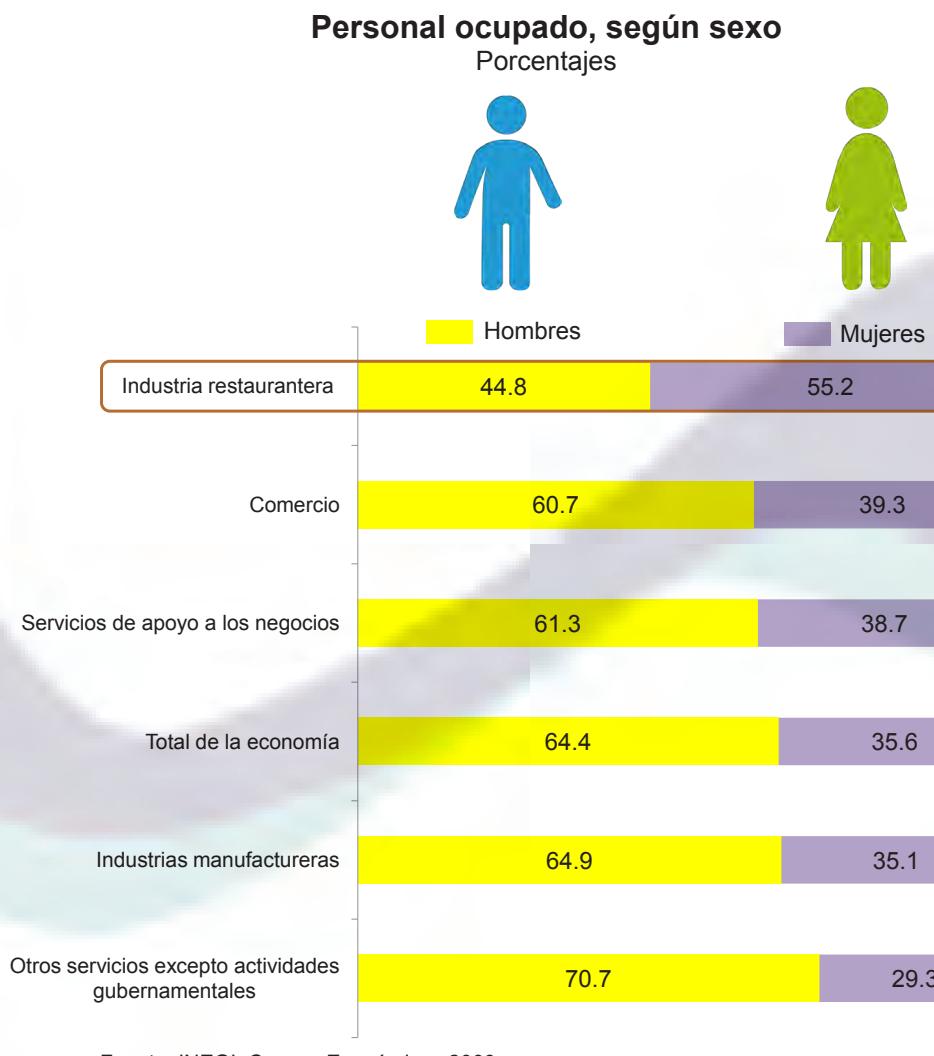
Actividad económica	Unidades económicas		Personal ocupado		Personal ocupado entre unidades económicas
	Absolutos	Porcentajes	Absolutos	Porcentajes	
Total	3 724 019	100.0	20 116 834	100.0	5.4
Comercio	1 858 550	49.9	6 134 758	25.0	3.3
Industrias manufactureras	436 851	11.7	4 661 062	23.2	10.7
Servicios de apoyo a los negocios	80 922	2.2	1 345 679	6.7	16.6
Industria restaurantera	347 199	9.3	1 310 381	6.5	3.8
Otros servicios excepto actividades gubernamentales	493 337	13.2	1 212 362	6.0	2.5
Resto de las actividades	507 160	13.7	5 432 762	32.5	10.7

Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

Restaurante es el sitio en el que se preparan alimentos y bebidas para que el cliente los consuma de manera inmediata en el lugar o se los pueda llevar listos para comérselos en otro lugar, según el SCIAN.

\*/ Se refiere a servicios como: administración de negocios, contratación y colocación de personal, preparación de documentos, fotocopiado, fax, acceso a computadoras y afines, recepción de llamadas telefónicas, cobranza, organización de viajes, vigilancia y seguridad, limpieza de inmuebles, y empacado y etiquetado de bienes propiedad de terceros. Estas unidades económicas se especializan en una o más de las actividades de apoyo y pueden, por lo tanto, proporcionar servicios a clientes de todos los sectores económicos y, en algunos casos, a hogares.

La industria restaurantera se caracteriza porque en general emplea más mujeres que hombres. En la gráfica siguiente, esta distribución se compara con el comercio, la industria manufacturera y los servicios de apoyo a los negocios.



Al interior de la Industria restaurantera coexisten distintos tipos de servicios de restaurantes.

### Influencia de cada actividad económica de la Industria restaurantera

Código	Denominación de las clases de actividad del SCIAN	Unidades	Personal	Producción
		económicas	ocupado Porcentajes	bruta
	<b>Industria restaurantera</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>
722110	Restaurantes con servicio completo	2.6	18.2	28.6
722211	Restaurantes de autoservicio	2.4	5.7	11.3
722212	Restaurantes de comida para llevar	47.6	31.8	24.1
722219	Otros restaurantes con servicio limitado	47.0	41.6	31.3
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones	0.1	2.1	3.9
722320	Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales	0.3	0.7	0.8

Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.



Los Restaurantes de comida para llevar y los denominados "Otros restaurantes con servicio limitado"/" son los más importantes por el número de unidades económicas, el empleo y la producción que generan.

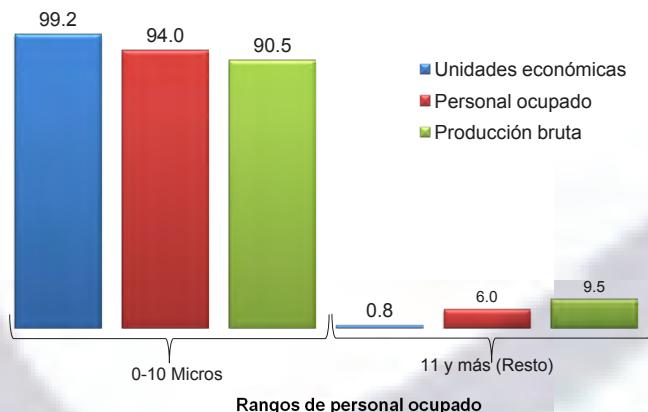
También sobresalen los Restaurantes con servicio completo, ya que generaron el **28.6%** de la producción con sólo el **2.6%** de las unidades económicas.

## ¿De qué tamaño son los restaurantes?

Los restaurantes que predominan y los que más empleo generan son los de menor tamaño. Se trata de micro establecimientos que tienen menos de 10 personas ocupadas:

### Restaurantes de comida para llevar

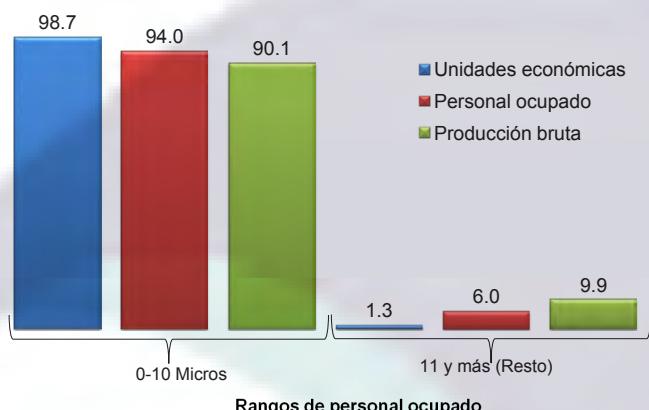
Porcentajes



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

### Otros restaurantes con servicio limitado

Porcentajes

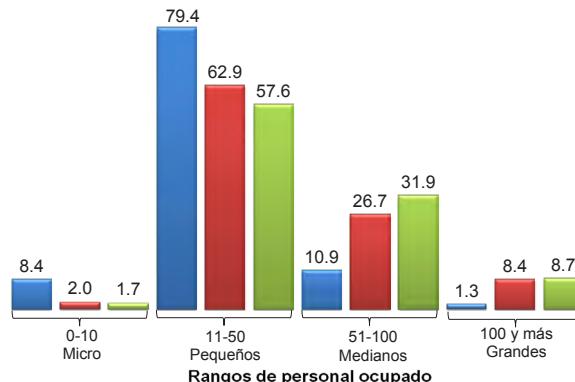


Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

### Restaurantes con servicio completo

Porcentajes

■ Unidades económicas ■ Personal ocupado ■ Producción bruta



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

La mayoría de los restaurantes con servicio completo son pequeños y medianos.

## Tipos de restaurantes

Los restaurantes que ofrecen comida corrida y las cocinas económicas son los que tienen mayor presencia por el número de unidades económicas, ya que uno de cada cuatro, se ubica en este giro de actividad. Le siguen las taquerías.



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

## Remuneraciones<sup>\*/</sup>

En la Industria restaurantera una persona recibía en 2008 en promedio por concepto de remuneraciones 3 172 pesos mensuales, y como se observa en la gráfica, al interior de la industria en estudio existe un pago diferenciado, según el tipo de actividad.

**Remuneraciones por persona, según la actividad económica**  
Pesos mensuales



Los restaurantes de comida para llevar y los "otros servicios con servicio limitado", que son los predominantes en la economía, son los que tienen las remuneraciones más bajas.

Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

Es importante señalar que en esta industria, las remuneraciones de los trabajadores se complementan con las propinas que reciben los trabajadores por parte de los clientes, las cuales no están consideradas en las remuneraciones cuyo pago realiza la unidad económica.

<sup>\*/</sup>Las remuneraciones se refieren a todos los pagos y aportaciones, normales y extraordinarias, en dinero y especie antes de cualquier deducción, para retribuir el trabajo del personal dependiente de la razón social, ya sea que este pago se calcule sobre la base de una jornada de trabajo o por la cantidad de trabajo desarrollado (destajo); o mediante un salario base que se complementa con comisiones por ventas u otras actividades.

## Remuneraciones

Al comparar las remuneraciones pagadas en la industria restaurantera con otras actividades de la economía, se observa que el personal ocupado de esta industria se ubica entre los que registraron los niveles más bajos.

### Remuneraciones por persona, en algunas de las principales actividades económicas

Pesos mensuales



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

## ¿Cuál es la estructura de costos?

Según la Matriz de Insumo Producto (MIP\*), la estructura de costo de la industria restaurantera se muestra en el cuadro siguiente. Entre los gastos más importantes se encuentran los insumos provenientes de la actividad de Matanza, empacado y procesamiento de carne de ganado, aves, otros animales comestibles, servicios de empleo\*\*, consumo de energía eléctrica y los gastos en pan y tortilla.

**Estructura de costos o demanda intermedia**

Código SCIAN	Denominación de la actividad	Porcentaje
3116	Matanza, empacado y procesamiento de carne de ganado, aves y otros animales comestibles	100.0
5613	Servicios de empleo	17.8
2211	Generación, transmisión y distribución de energía eléctrica	15.1
3118	Elaboración de productos de panadería y tortillas	13.9
3121	Industria de las bebidas	8.7
3241	Fabricación de productos derivados del petróleo y del carbón	4.4
3261	Fabricación de productos de plástico	3.9
5311	Alquiler sin intermediación de bienes raíces	2.3
	Resto de las actividades	2.3
		31.6

Fuente: INEGI. Sistema de Cuentas Nacionales de México, Matriz de Insumo Producto, año base 2008.

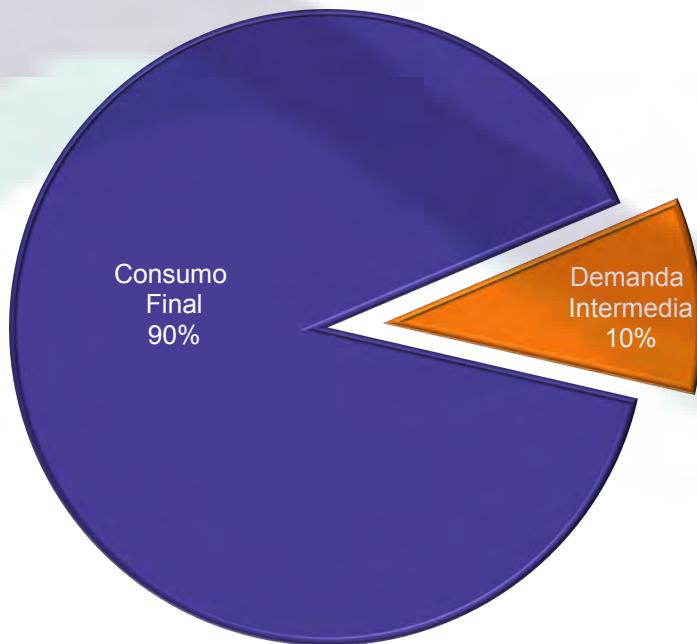
\*/ La Matriz Insumo-Producto refleja, entre otros rubros, el origen y destino de las transacciones comerciales entre los distintos sectores económicos, incluyendo tanto las exportaciones como las importaciones.

\*\*/ Empresas que se dedican principalmente a proveer personal laboral a otras unidades económicas.

## Destino de la producción de la industria restaurantera

De la producción de la industria en estudio, el 10% se destina a cubrir la Demanda intermedia que tienen las actividades económicas del país, como son los gastos que realizan las empresas y el gobierno en alimentos, y el 90% de la industria restaurantera cubre la Demanda final que realizan las familias u hogares, según la MIP.

**Distribución de la Demanda intermedia y final**  
Porcentajes

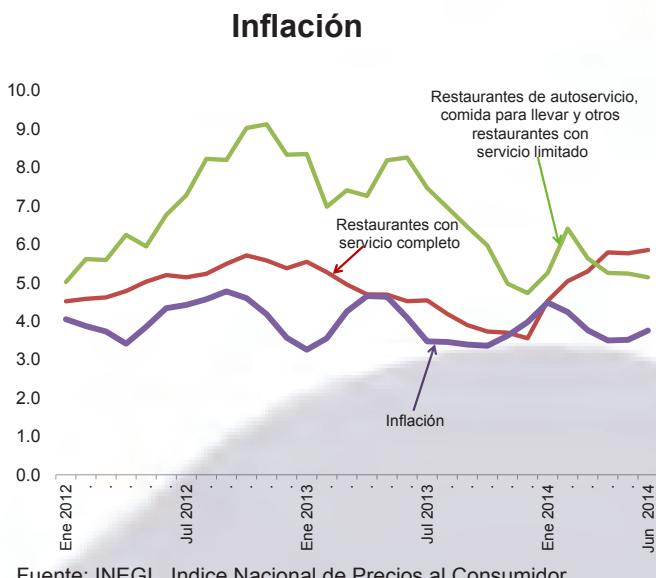


Fuente: INEGI. Sistema de Cuentas Nacionales de México, Matriz de Insumo Producto, año base 2008.

## Inflación

### Inflación

El aumento en precios de los servicios que ofrecen los restaurantes, tanto de servicio limitado como de servicio completo, en general ha estado por arriba de la inflación\*.



\*/ Es el aumento sostenido y generalizado de los precios de los bienes y servicios de una economía a lo largo del tiempo. El aumento en el precio de un sólo bien o servicio no se considera como inflación. Si todos los precios de la economía aumentan tan solo una vez tampoco eso es inflación.

### Financiamiento

En la industria restaurantera el **12.1%** de las unidades económicas obtuvieron financiamiento. Los restaurantes predominantes en la economía por el número de unidades económicas, como los de comida para llevar y los de autoservicios, son los que obtuvieron el financiamiento más bajo.

### Unidades económicas que obtuvieron financiamiento Porcentajes



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

## Evolución de la Industria restaurantera en los últimos años

La evolución de la Industria restaurantera, se puede conocer con base en datos provenientes del Sistema de Cuentas Nacionales, pero a un nivel más agregado respecto al que se ha venido presentando, ya que además de los restaurantes se incluyen "Centros nocturnos, bares, cantinas y similares", actividades que en forma conjunta conforman un subsector de actividad llamado Servicios de preparación de alimentos y bebidas, según el SCIAN.

El Producto Interno Bruto (PIB) de los Servicios de preparación de alimentos y bebidas, donde se encuentra la Industria restaurantera, registró variaciones anuales positivas en el cuarto trimestre de 2013 y el primer trimestre de 2014, sin embargo este comportamiento es insuficiente para alcanzar los niveles de consumo que se tenían en momentos previos a las crisis de 2009<sup>7</sup>, ver tabla y gráfica siguiente.

### PIB total y PIB de servicios de preparación de alimentos y bebidas

Variaciones % en términos reales respecto al mismo periodo del año anterior

Año	PIB (A)	PIB de Servicios de preparación de alimentos y bebidas (B)	(B)/(A)
	Millones de pesos constantes de 2008		Porcentajes
2003	10 118 838	159 427	1.6
2004	10 553 712	162 189	1.5
2005	10 873 486	160 987	1.5
2006	11 417 293	160 506	1.4
2007	11 776 452	159 575	1.4
2008	11 941 199	153 927	1.3
2009	11 379 940	139 894	1.2
2010	11 961 179	136 096	1.1
2011	12 445 420	137 149	1.1
2012	12 941 077	141 305	1.1
2013	13 079 601	140 997	1.1

Fuente: INEGI. Sistema de Cuentas Nacionales de México, año base 2008



<sup>7</sup>/ Otro factor, de salud pública, que incidió en la caída del PIB de 2009 fue el virus de gripe conocido como AH1N1 (influenza) que afectó a nuestro país entre abril y mayo de 2009. Algunas medidas que se tomaron para prevenir el aumento de infecciones fueron el cierre temporal de algunos centros de trabajo, escuelas, bibliotecas, museos, conciertos y lugares públicos de reunión.

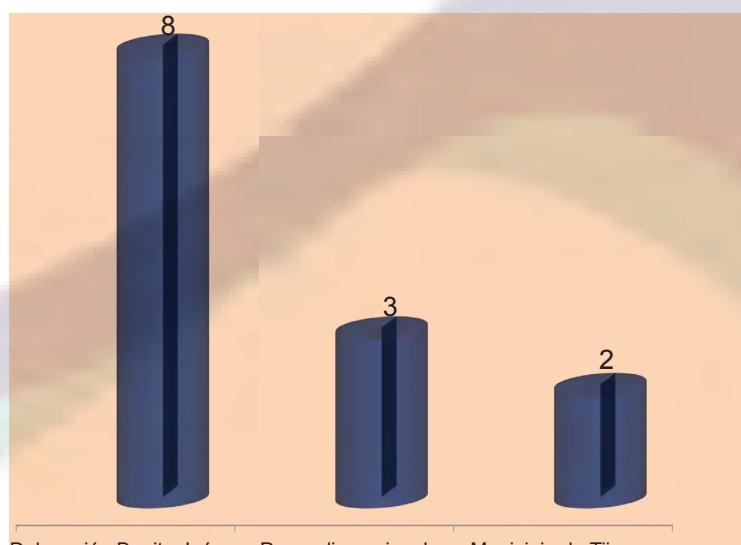
## Georreferenciación de la Información de restaurantes y la población

La información que genera y difunde el INEGI permite estudiar a la población y la actividad económica vinculada al espacio geográfico incluso hasta nivel de manzana de las colonias.

A continuación se presentan dos ejemplos que sobresalen al relacionar la población de un municipio o delegación entre los restaurantes. En el primer caso, la delegación Benito Juárez se distingue por ubicarse, a nivel nacional, entre los municipios o delegaciones que tienen el número más alto de restaurantes por persona (8 restaurantes por cada mil personas que viven en esa delegación); y en el otro extremo, se encuentra el municipio de Tijuana con dos restaurantes por cada mil personas que viven en ese municipio.

**Relación de restaurantes por cada mil personas,  
según delegación o municipio**

Personas



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009 y Censo General de Población y Vivienda, 2010.

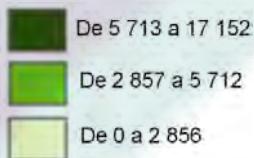
Es conveniente señalar que estos resultados se pueden explicar por una combinación de factores que se presentan en una área geográfica determinada como son la población que vive ahí, la actividad económica predominante o el flujo de personas hacia esos espacios geográficos determinados.

Esta información permite identificar la oferta de restaurantes en lugares específicos, a los proveedores los puede apoyar en la determinación de estrategias para atender a sus clientes actuales y potenciales, o bien detectar las áreas de oportunidad para establecer un negocio en una zona geográfica específica.

## Georreferenciación de la Información de restaurantes y la población

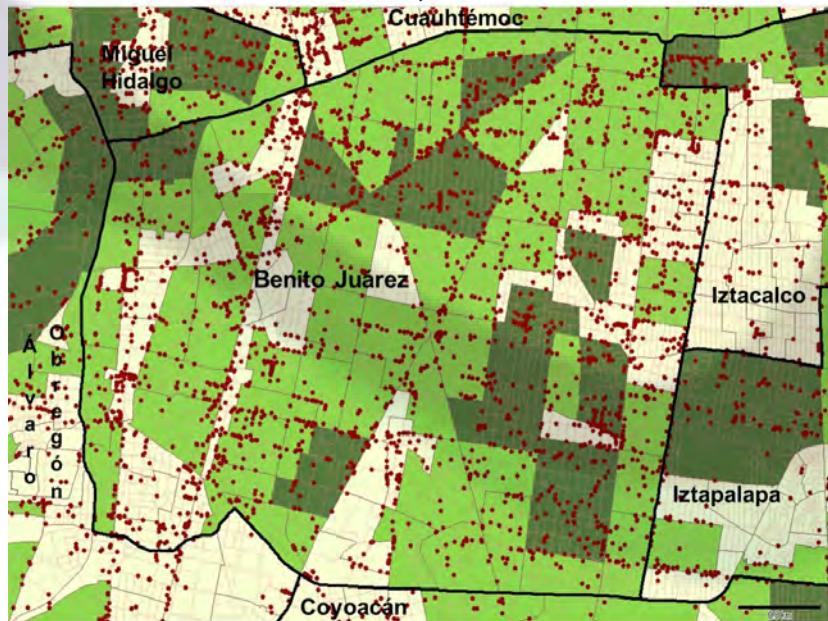
En la delegación Benito Juárez, se localizaron 3 050 restaurantes y la población que vive ahí fue de 385 439 personas, lo que arrojó una relación de 8 restaurantes por cada mil habitantes. Esta abundante oferta gastronómica se puede explicar debido a que si bien en esa delegación viven relativamente menos personas en comparación con otros municipios y/o delegaciones, hay una fuerte presencia de otras actividades económicas, principalmente de servicios.

### Estratos de población



### Restaurante

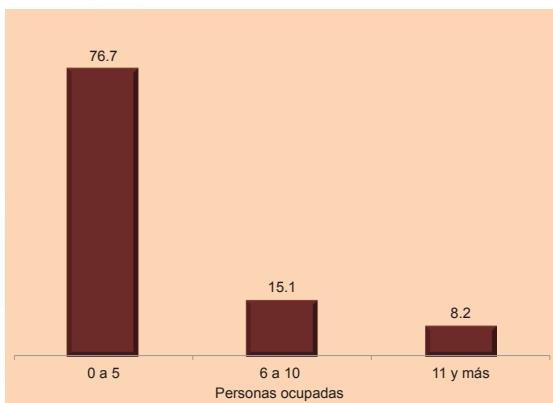
Restaurantes y población en la delegación Benito Juárez, Distrito Federal



Fuentes: INEGI. Directorio Nacional Estadístico de Unidades Económicas (DENU) y Censo de Población y Vivienda, 2010.

### Tamaño de los restaurantes, según personal ocupado en la delegación Benito Juárez, Distrito Federal

Porcentajes



La mayoría de los establecimientos en esta delegación tiene hasta 5 personas ocupadas.

Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

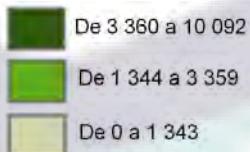
## Georreferenciación de la Información de restaurantes y la población

En el municipio de Tijuana, se localizaron 3 669 restaurantes y la población fue de 1.6 millones de personas, lo que arrojó una relación de 2 restaurantes por cada mil habitantes que viven en este municipio.

La mayor presencia de restaurantes se ubica en la parte norte-oriente del municipio de Tijuana, donde se localiza el centro comercial de la ciudad y cerca de la garita de San Isidro, que es el paso fronterizo con los Estados Unidos de Norteamérica.

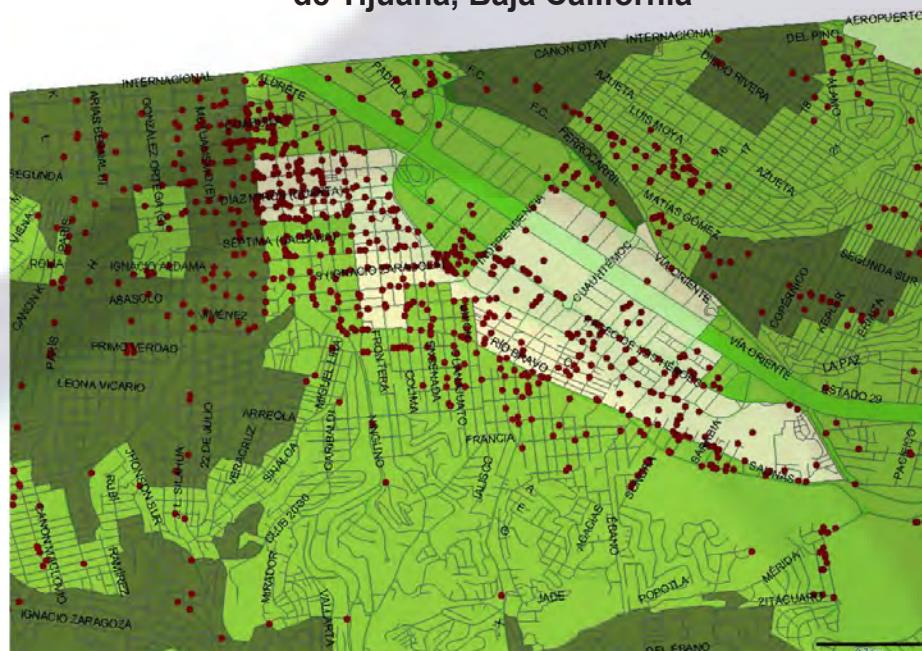
Esta imagen también muestra que la densidad de los restaurantes está diferenciada según el área geográfica.

### Estratos de población



● Restaurantes

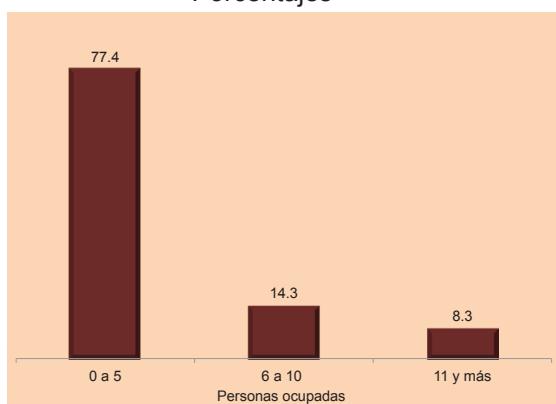
Restaurantes y población en el municipio de Tijuana, Baja California



Fuentes: INEGI. Directorio Nacional Estadístico de Unidades Económicas (DENU) y Censo de Población y Vivienda, 2010.

### Tamaño de los restaurantes, según personal ocupado en Tijuana, Baja California

Porcentajes



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2009.

Los restaurantes son principalmente micro, al tener hasta 5 personas ocupadas.

## ¿Cómo se distribuye el gasto de las familias mexicanas?

Según la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares, el **33.7%** del gasto total de las familias se realiza en Alimentos, bebidas y tabaco, siendo este porcentaje el más importante.

También destacan los gastos en:

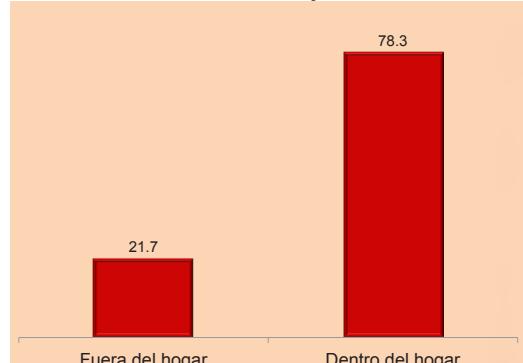
- Transportes y comunicaciones con **17.8%**.
- Servicios de educación y esparcimiento con **13.4%**.

Del gasto total que se destina únicamente a alimentos y bebidas, el **21.7%** se ejerce fuera del hogar en restaurantes (cocinas económicas, cafeterías, taquerías, etc). De este tamaño es el mercado potencial que tiene la preparación de alimentos fuera del hogar.

El restante **78.3%** del gasto se realiza en alimentos que se preparan y consumen al interior del hogar.

Al revisar la información por decil de hogares<sup>7</sup>, los hogares de menores ingresos (Decil I) realizan el **9.0%** de su gasto en alimentos y bebidas fuera del hogar; mientras que los hogares de mayores ingreso (Decil X) gastan el **36.5%** fuera del hogar.

**Gasto en alimentos y bebidas**  
Porcentajes



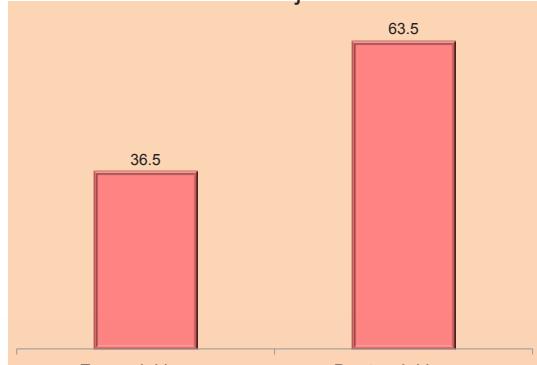
Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares, 2012.

**Decil I. Gasto en alimentos y bebidas**  
Porcentajes



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares, 2012.

**Decil X. Gasto en alimentos y bebidas**  
Porcentajes



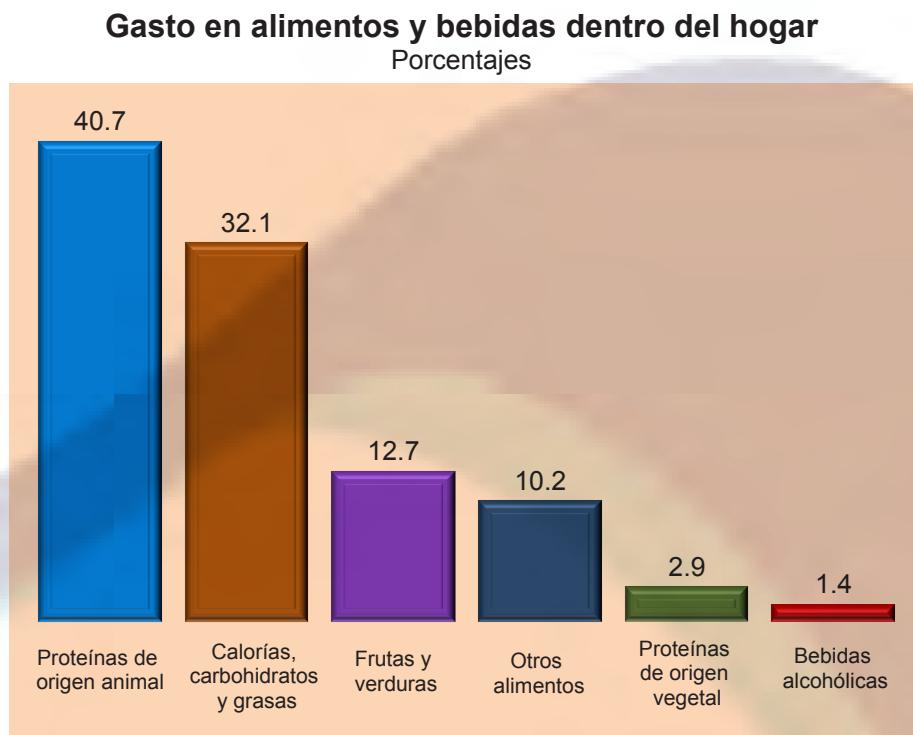
Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares, 2012.

<sup>7</sup> Los hogares están ordenados en deciles (el total de hogares, que es de 29,043,363 se divide en diez partes, es decir, cada decil tiene 2,907,433 hogares) de acuerdo con su ingreso corriente.

## La dieta del mexicano

La Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares también tiene información que permite apreciar la dieta de los mexicanos, información que se refiere al ámbito del gasto de las familias dentro del hogar en alimentos y bebidas. Por ejemplo,

Sobresalen los gastos en proteínas de origen animal; seguidas por su importancia las calorías, carbohidratos y grasas.



En los siguientes cuadros se aprecia la distribución del gasto en los dos rubros más importantes de la dieta:

Proteínas de origen animal	100.0
Carne de res y ternera	19.8
Carne de aves	19.1
Leche	16.7
Derivados de la leche	11.3
Otras carnes	10.6
Huevo	10.3
Pescados y mariscos	6.6
Carne de puerco	5.6

Calorías, carbohidratos y grasas	100.0
Cereales	34.5
Bebidas no alcohólicas	26.0
Tortillas de maíz	25.8
Aceites y grasas	5.8
Tubérculos	4.5
Azúcar y mieles	3.4

Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares, 2012.

## La dieta del mexicano

La información anterior también se encuentra por decil de hogares. Por ejemplo, en el caso de la tortilla de maíz, cuyo valor representa el **25.8%** dentro de la categoría de las calorías, carbohidratos y grasas (ver cuadro de la página anterior), se observa, en general, que a medida que el hogar se encuentran en un decil más alto, se reduce la porción del gasto que se destina a su consumo.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares, 2012.

## Anexo

En el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) las seis clases de actividad relacionadas con la Industria restaurantera se describen de la siguiente manera:

### **722110 Restaurantes con servicio completo**

Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato, que brindan servicio completo de atención al cliente, el cual comprende tomarle la orden desde su mesa o similar, servirle los alimentos y bebidas que ordenó, y presentarle su cuenta para que pague después de comer. Incluye también: restaurantes con servicio completo dedicados principalmente a la preparación de bebidas no alcohólicas (café, té, chocolate) para consumo inmediato en combinación con la elaboración de pan, y restaurantes con servicio completo dedicados principalmente a preparar y servir café para consumo inmediato en combinación con el tostado y la molienda del mismo.

### **722211 Restaurantes de autoservicio**

Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato, donde el cliente ordena su pedido a través de un mostrador y paga antes de la entrega de sus alimentos y bebidas, los cuales consume en las instalaciones del restaurante, o bien en áreas comunes de centros comerciales, aeropuertos, etc., trasladando por sí mismo su orden (es decir, no recibe servicio de atención en su lugar). Incluye también: restaurantes de autoservicio donde el cliente ordena su pedido a través del servicio en auto, para consumir sus alimentos y bebidas en otro lugar.

### **722212 Restaurantes de comida para llevar**

Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato, donde el cliente ordena su pedido a través de un mostrador, barra o por vía telefónica y paga antes o al momento de la entrega de sus alimentos y bebidas, los cuales consume en su domicilio o en otro lugar.

### **722219 Otros restaurantes con servicio limitado**

Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato, donde el cliente ordena su pedido a través de un mostrador, barra o similar y por lo general paga antes de la entrega de sus alimentos y bebidas, los cuales consume en las instalaciones del restaurante, pudiendo recibir servicio limitado de atención, como que le lleven los alimentos y bebidas a su lugar, pero sin recibir un servicio completo de atención. Incluye también: restaurantes con servicio limitado dedicados principalmente a la preparación de bebidas no alcohólicas (café, té, chocolate) para consumo inmediato en combinación con la elaboración de pan, y restaurantes con servicio limitado dedicados principalmente a preparar café para consumo inmediato en combinación con el tostado y la molienda del mismo.

### **722310 Servicios de comedor para empresas e instituciones**

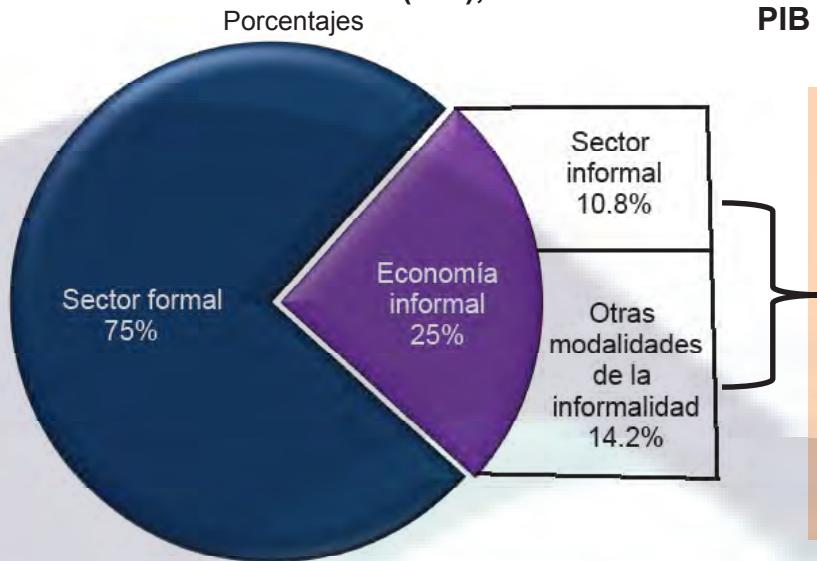
Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación y entrega de alimentos y bebidas para consumo inmediato por contrato para industrias, oficinas, hospitales, medios de transporte, e instituciones, por un tiempo determinado.

### **722320 Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales**

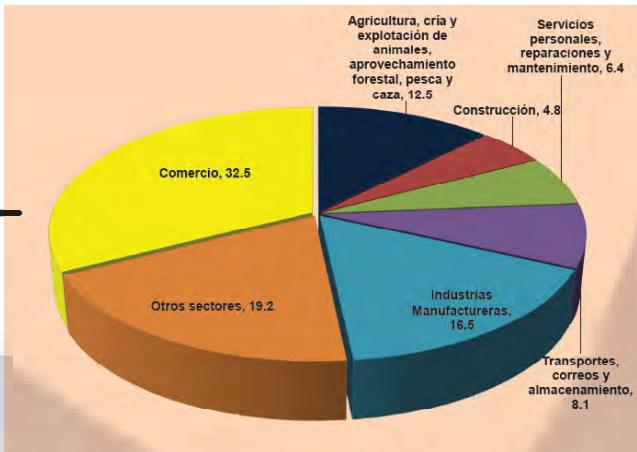
Unidades económicas dedicadas principalmente a la preparación y entrega de alimentos y bebidas para consumo inmediato para ocasiones especiales como bodas, seminarios, conferencias. Incluye también a la preparación de alimentos y bebidas para ocasiones especiales en combinación con el alquiler de salones para fiestas.

## Otro tipo de información de interés: Medición de la Economía informal\*, base 2008.

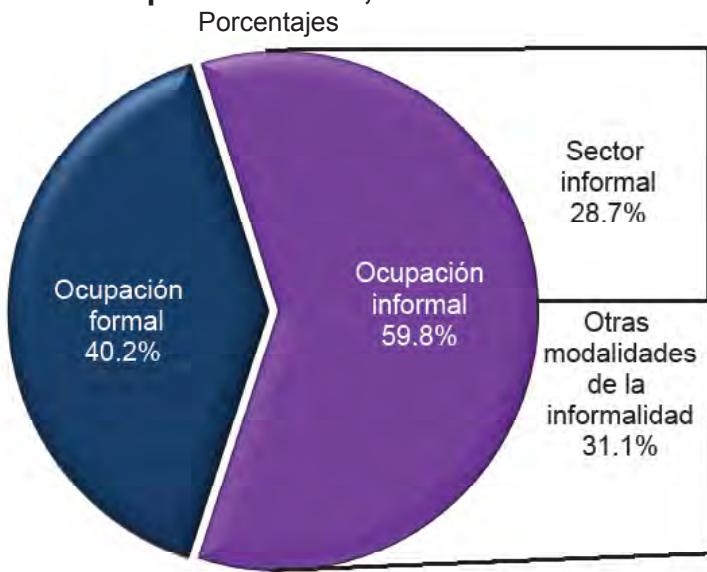
**Productos Interno Bruto (PIB), 2012**



**PIB de la economía informal por sector, 2012**  
Porcentajes



**Ocupación laboral, 2012**



\*/ La medición de la economía informal considera tanto al sector informal, el cual está conformado por micronegocios que no cuentan con los registros básicos para operar, como a las denominadas "Otras modalidades de la informalidad" donde se considera a la agricultura de subsistencia, el servicio doméstico remunerado de los hogares, así como todas las variedades de trabajo que aunque ligado a unidades económicas registradas o formales, desempeñan su labor bajo condiciones de desprotección laboral.

## Otro tipo de información de interés: Cartas topográficas

Es una serie de mapas que representan gráficamente los principales rasgos físicos, naturales y culturales que hay en nuestro país.

Contienen información como: los nombres y ubicación de las localidades urbanas y rurales; las principales obras de infraestructura hechas por el hombre; la representación del relieve; los rasgos hidrográficos más representativos como son: ríos, arroyos, presas y lagunas.

El INEGI elabora estos mapas en varias escalas para que se tenga oportunidad de identificar a diferentes niveles de detalle las características del territorio nacional.

Estos productos cartográficos se pueden utilizar como base para realizar proyectos de planeación en diversas disciplinas y son un excelente apoyo para el conocimiento de nuestro entorno geográfico.

Actualmente se encuentran disponibles para su consulta y descarga:

1 238 cartas, escala 1:20 000 en formatos pdf, tiff y gif.

2 085 cartas, escala 1:50 000 en formatos tiff, gif, 2074 de las cuales tienen formato shp y 2 060 tienen formato pdf.

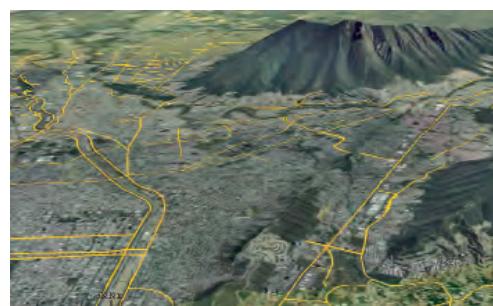
212 cartas históricas (1973-1988) escala 1:50 000 en formato pdf.

121 cartas, escala 1:250 000 en formato tiff y gif, 94 de las cuales tienen además formato geopdf.

32 cartas (entidad federativa) escala 1:250 000 en formato pdf.

11 cartas, escala 1:1 1000 000 en formatos pdf, tiff, gif y shape.

[www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx)



**Rasgos sobre el relieve  
del cerro de la silla en  
Guadalupe, Nuevo León**

## Otro tipo de información de interés Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)

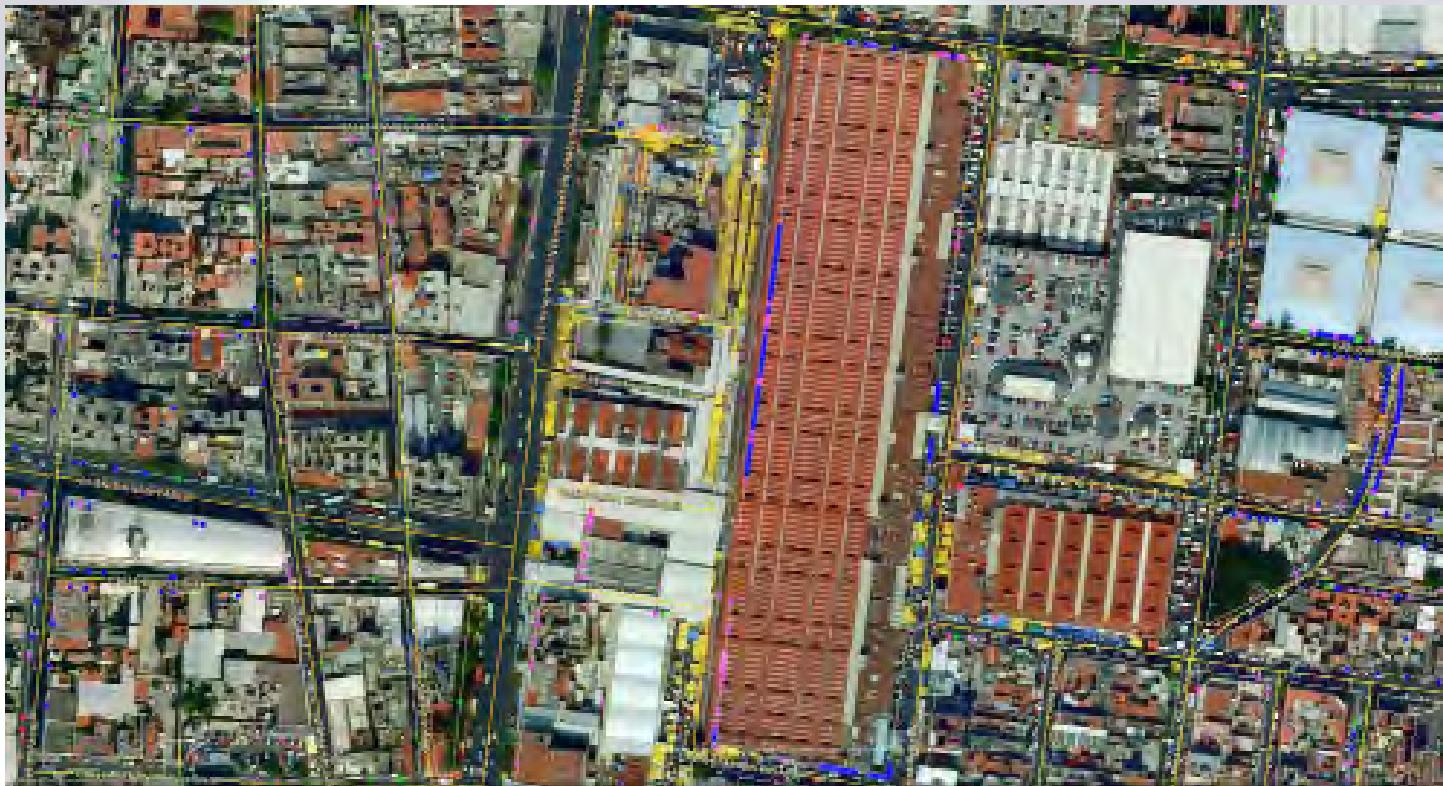
El DENUE ofrece información sobre la identificación y ubicación de todos los establecimientos activos en el territorio nacional, de acuerdo a los datos recabados durante la Actualización de Unidades Económicas 2013.

Por ello, constituye una herramienta fundamental para la toma de decisiones en los ámbitos público y privado.

Derivado de esta actualización, se incorporaron 36 mil 268 unidades económicas y se dieron de baja 27 mil 13 que se encontraron cerradas. Así, de las 4 millones 400 mil 943 unidades económicas que estaban registradas en la versión anterior del Directorio, ahora se presentan 4 millones 410 mil 198.

Esta versión del DENUE interactivo 10/2013 presenta una mejora en el sistema de consulta, en donde los informantes registrados o personal autorizado pueden actualizar la información en línea; además de publicar información de tipo comercial, con lo que es posible generar valor agregado a la información de cada uno de los establecimientos.

Consulte el DENUE en [www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx)



## Otro tipo de información de interés: Estadísticas ambientales

### Agua potable y saneamiento

Identificación de prestadores y servicios  
Captación  
Alcantarillado y vertido  
Tratamiento de aguas residuales municipales  
Administración del servicio  
Programas locales orientados a la gestión sustentable de los servicios  
Participación ciudadana y difusión de la información

### Residuos sólidos

Identificación de prestadores y servicios  
Recolección  
Estudios  
Disposición final  
Programas locales orientados a la gestión sustentable de los servicios  
Participación ciudadana y difusión de la información

### Hogares y Medio Ambiente

Prácticas para el cuidado del agua  
Prácticas para el ahorro de energía eléctrica  
Manejo de residuos o basura  
Transporte y movilidad  
Percepción del medio ambiente

**¡Cuidemos nuestro medio ambiente!**

## Glosario

**Bienes de consumo.** Son aquellos productos que tienen como destino directo la satisfacción de una necesidad inmediata, se les denomina perecederos si son susceptibles de utilizarse solamente una vez, por ejemplo: los alimentos. En cambio, los bienes que pueden utilizarse por más tiempo, se les llama no perecederos o duraderos.

**Bienes de uso intermedio (demanda intermedia).** Son aquellos que se incorporan al proceso de producción, mediante el cual experimentan cambios en su estado, composición, forma o simplemente se integran a otros bienes con el fin de crear un nuevo producto.

**Demanda intermedia o consumo intermedio.** Es el valor de los bienes y servicios que se consumen totalmente en el proceso de producción, para generar otros bienes o servicios.

**Demanda final.** Está constituida por las compras de bienes y servicios para consumo o inversión que realizan los consumidores finales, los cuales pueden ser familias, gobierno o para exportación. Ésta es igual a la oferta de bienes y servicios, que se conforma por la producción que se obtiene en el país, más lo que se importa.

**Inflación.** Es el aumento sostenido y generalizado de los precios de los bienes y servicios de una economía a lo largo del tiempo. El aumento de un sólo bien o servicio no se considera como inflación. Si todos los precios de la economía aumentan tan solo una vez tampoco eso es inflación.

**Financiamiento.** Conjunto de recursos monetarios para llevar a cabo una actividad económica, con la característica de que se trata de sumas tomadas a préstamo para la operación o inversión de la unidad económica.

**Personal ocupado.** Comprende tanto al personal contratado directamente por la razón social, como al personal suministrado por otra razón social, que trabajó para la unidad económica, sujeto a su dirección y control.

**Producción.** Es el valor de los bienes que transformó, procesó o benefició la unidad económica durante el periodo de referencia. Constituye el valor de los productos elaborados, ya sea con fines de lucro o no y, el valor de la producción de activos fijos para uso propio. Incluye: los aranceles e impuestos a la producción o comercialización cobrados al comprador (excepto el IVA), por ejemplo: el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS).

**Producto Interno Bruto (PIB).** El PIB es el valor monetario de los bienes y servicios finales producidos por una economía en un período determinado dentro del territorio.

## Glosario

**Remuneraciones.** Son todos los pagos y aportaciones, normales y extraordinarias, en dinero y especie antes de cualquier deducción, para retribuir el trabajo del personal dependiente de la razón social, ya sea que este pago se calcule sobre la base de una jornada de trabajo o por la cantidad de trabajo desarrollado (destajo); o mediante un salario base que se complementa con comisiones por ventas u otras actividades. Excluye: pagos a terceros por el suministro de personal ocupado; pagos exclusivamente de comisiones y honorarios para aquel personal que no recibe un sueldo base; pagos de honorarios por servicios profesionales contratados de manera infrecuente.

**Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN).** Clasificador oficial de México que permite clasificar y ordenar la información económica.



Esta publicación consta de 237 ejemplares y se terminó  
de imprimir en octubre de 2014 en los talleres gráficos del  
**Instituto Nacional de Estadística y Geografía**  
Avenida Héroe de Nacozari Sur 2301, Puerta 11, Basamento  
Fraccionamiento Jardines del Parque, 20276, Aguascalientes,  
Aguascalientes, Aguascalientes, entre la calle INEGI, Avenida del Lago y Avenida Paseo de las Garzas

**México**



## Conociendo México

01 800 111 46 34

[www.inegi.org.mx](http://www.inegi.org.mx)

[atencion.usuarios@inegi.org.mx](mailto:atencion.usuarios@inegi.org.mx)



INEGI Informa



@INEGI\_informa