

INDICE ASADO

El presente documento contiene la metodología del “Índice Asado”, el cual mide a través de un número índice el costo que tiene realizar un asado en la ciudad de Bahía Blanca.

Metodología

El índice es elaborado a partir de una canasta compuesta por productos como:

- ❖ Carne: Tira de asado, vacío y tapa de asado.
- ❖ Chorizo
- ❖ Verduras: Lechuga, tomate y cebolla.
- ❖ Fiambre: Salame, queso y pan.
- ❖ Pan
- ❖ Bebida: Vino, cerveza y bebidas sin alcohol (gaseosas, soda y agua)
- ❖ Leña

En primer lugar, se mide la cantidad de alimento que consume un hombre y una mujer y a partir de esa información, se calcula la cantidad total en base a la cantidad de personas que se tome en consideración. En este caso, el índice se elabora para 3 mujeres y 3 varones y los datos de consumo por persona fueron extraídos del Instituto de Promoción de Carne Vacuna Argentina (IPCVA).

Las cantidades utilizadas para la confección del índice son las siguientes:

Carne: 2.55 kg

Chorizo: 1.05 kg

Pan: 0.6 kg

Fiambre: 300 gr

Verduras: 1 kg

Vino: 3 botellas

Cerveza: 1 lt

Bebida no alcohólica: 2.1 lt

Leña: 7 kg



CREEBBA



Relevamiento de precios: Se realiza una toma de precios en los principales centros de consumo bahienses. La toma es semanal y presencial tanto para los productos que se vienen relevando con anterioridad para el cálculo del IPC CREEBBA como para los productos que se agregaron específicamente para esta canasta. De este modo, Se relevan un total de 300 precios mensuales aproximadamente.

Cálculo de la canasta:

Para obtener el precio de la carne, se hace un promedio de todos los precios relevados a lo largo del mes, de los cortes más representativos a la hora de hacer un asado. Entre ellos se encuentra la tira de asado, el vacío y la tapa de asado.

Para el cálculo de las achuras/chorizo, se relevan precios de diferentes tipos de chorizos (de cerdo, de vaca, bombón, colorado, y otros).

Para el cálculo del precio del pan, se tienen en cuenta únicamente pan fresco de diferentes tipos, ya sea pan francés, mignon, baguette, pan sin sal, flautín, etc., excluyéndose del análisis panes envasados.

El grupo de las verduras incluye lechuga, tomate y cebolla. Se toman precios por kilo, y luego se calcula un promedio único entre las 3 variedades.

El fiambre incluye queso y salame de distintos tipos, marcas y calidades. El precio promedio se calcula sobre los 100 gramos.

El vino tiene como unidad de medida uniforme, una botella, independientemente de su contenido en mililitros (750ml o de 1 litro), se realiza un promedio simple entre todos los precios. Los vinos relevados, pueden ser tintos o blancos, de diferentes calidades, pero para ser lo más representativos posibles. En el caso de la cerveza, se toman precios de botellas de 1 litro de diferentes marcas.

En caso de las bebidas no alcohólicas, se tienen en cuenta gaseosas de diferentes tipos, agua y soda. Se toman precios de envases de distinto contenido (2.25lt; 1.5lt, 1lt) y luego se hace un promedio por litro. Finalmente, en el caso de la leña se realiza el mismo procedimiento, obteniéndose un valor por kilo.