

Dummie Glosario

Modelo de producción estadística



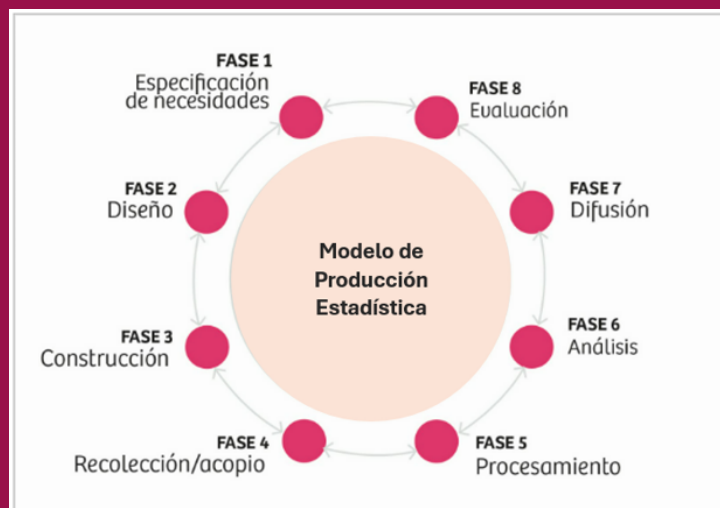
Estándar internacional consolidado y adoptado por numerosas oficinas de estadística y organismos internacionales que propone una estructura de procesos y subprocesos del modelo de producción de estadísticas. Puede ser utilizado para los procesos de evaluación de calidad basados en encuestas, censos, registros administrativos y otras fuentes no estadísticas, armonizar la infraestructura computacional, facilitar el intercambio de software y proveer un marco para el proceso de evaluación de calidad.

(Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (UNECE). Versión 1.0 en español, 2016)

En el DANE tenemos un modelo de producción estadística el cual es el marco estandarizado que nos permite transformar datos en información oficial confiable.



Se basa internacionalmente en el modelo GSBPM (Modelo Genérico del Proceso Estadístico) de las Naciones Unidas y contiene 8 fases, así como subprocesos y actividades:



El modelo es como preparar una comida



1. Detección y análisis de necesidades (¿Qué falta?)

Se identifican los requerimientos de información. Si estuviéramos cocinando, antes de encender la estufa preguntamos los gustos y restricciones de nuestros comensales. En el DANE, averiguamos qué información necesita el país.

2. Diseño (Elegir la receta y escribir el menú)

En nuestro ejemplo, es el momento en el que definimos qué plato haremos y escribimos los ingredientes. En el DANE es la etapa en la que nos preparamos técnicamente definiendo la metodología, el diseño muestral o poblacional, los cuestionarios o instrumentos de captura y los estándares de calidad.

3. Construcción (Alistar los utensilios y hacer una prueba del plato)

Acá sacamos todas las ollas y herramientas para cocinar una prueba para ver si nos sale bien la receta o debemos ajustarla (prueba piloto). En el DANE, es el momento en el que se configuran y prueban todos los componentes técnicos definidos en el diseño.

4. Recolección/ Acopio (Ir a la plaza a comprar los ingredientes)

Es el momento en el que buscamos la materia prima para nuestra receta. En el DANE, es cuando empezamos el operativo de campo o se realiza la extracción de registros administrativos. Recolectamos los datos a través de encuestas presenciales, telefónicas, formularios web o integración con fuentes de otras entidades.

5. Procesamiento (Lavar, pelar y picar la comida)

Revisamos si la comida viene limpia o hay partes que no estén bien (encuestas incompletas, errores en la muestra). Acá limpiamos, ordenamos y picamos todo para que quede listo para la olla. El DANE depura, clasifica y estructura los datos recolectados. Esta fase incluye la validación de inconsistencias, imputación de datos faltantes, revisión de errores y el cálculo de ponderadores o factores de expansión para asegurar la representatividad

6. Análisis (Cocinar y sazonar)

En nuestra receta es importante que mezclemos los ingredientes limpios a fuego lento. En este momento, los expertos temáticos interpretan los resultados procesados y validan las cifras contra tendencias históricas, generan explicaciones sobre los comportamientos de las variables y estructuran los hallazgos principales.

7. Difusión (Emplatarse y servir a la mesa)

La comida está lista y no se puede quedar en la cocina. La presentamos de forma atractiva (gráficas, mapas, informes) para que todos puedan disfrutarla y consumirla. Los resultados se ponen a disposición del público, esto incluye poner a disposición de la ciudadanía los microdatos anonimizados para su descarga o consulta.

8. Evaluación (¿Cómo nos quedó?)

Al terminar revisamos los platos y nos preguntamos ¿Falto sal? ¿Nos faltó algo? Evaluamos el proceso para que nuestra próxima comida sea mejor. Se realiza un control de calidad retrospectivo. El equipo técnico revisa el desempeño del proceso, analiza la retroalimentación de los usuarios y documenta las lecciones aprendidas para mejorar las futuras versiones de la operación estadística.