

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Información de Precios y Verificación

**ANÁLISIS DE PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES
OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUELITO,
EL 5 DE ENERO DE 2009**

I. ANTECEDENTES¹

□ Valor nutritivo

La carne de res, dada su composición, es un alimento altamente nutritivo. No obstante, no todas las carnes de res ofrecen el mismo valor nutritivo. Existen notables diferencias, según se trate de piezas pertenecientes al músculo aislado o con otro tipo de tejido unido a él, como la grasa por ejemplo, o dependiendo de la edad de la res.

Hay que tener en cuenta que la carne de res se consume cocida, y que durante su preparación culinaria su riqueza nutritiva varía. Se pierde agua, por lo que la proporción relativa del resto de sus componentes aumenta, aunque en realidad su valor absoluto disminuye. Es decir, se produce una merma de la pieza provocada por la pérdida de agua y, además se pierden diferentes nutrientes en mayor o menor medida en función del método de cocción aplicado.

□ Ventajas e inconvenientes de su consumo

Debido a que se trata de una carne rica en fibras musculares, su consumo puede resultar indigesto para quienes tienen el estómago delicado.

II. OBJETIVOS

La presente recopilación de precios de venta al público tiene como objetivo informar al consumidor sobre los tipos de carne de res y los precios existentes en el mercado local. Por tal motivo, la ACODECO recopiló el día 5 de enero de 2010, los precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados del distrito de San Miguelito.

III. METODOLOGIA

Se ha utilizado la técnica de muestreo no probabilístico de juicios, en la cual con base en la experiencia de visitar los locales (o cadenas) comerciales, al igual que el conocimiento de las marcas, se ha hecho una elección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Tipo de Corte
- Unidad de Venta (por libra)
- Precios de venta al consumidor
- Sector (San Miguelito)
- Supermercados (8)

¹ www.revista.consumer.

Los supermercados considerados fueron:

- El Machetazo
- Super 99, Los Andes
- Super 99, Entrada
- El Fuerte
- Rey, Villa Lucre
- Rey, Milla 8
- Xtra, Pan de Azúcar
- Xtra, Ojo de Agua

IV. ANÁLISIS DE PRECIOS

A continuación se presentan los precios más bajos y más altos de algunos cortes de carne de res, por sector y establecimiento, con la finalidad de orientar al consumidor en la selección del lugar en donde debe efectuar sus compras con el mayor provecho posible.

Producto por Marca	Carne de Res	
	San Miguelito	
	Balboas	Supermercados
<i>Punta de Palomilla - lb.</i>		
Precio más bajo	2.08	El Fuerte
Precio más alto	2.45	Super 99, Los Andes
<i>Pulpa Negra - lb.</i>		
Precio más bajo	2.06	Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.45	Super 99, Los Andes
<i>Jarrete - lb.</i>		
Precio más bajo	1.40	Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.22	Rey, Villa Lucre
<i>Ropa Vieja - lb.</i>		
Precio más bajo	1.58	El Machetazo
Precio más alto	2.25	Rey, Milla 8 y Rey, Villa Lucre
<i>Guisado de Res de Primera - lb.</i>		
Precio más bajo	2.02	Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.60	Rey, Villa Lucre
<i>Chorris (Costilla Especial) - lb.</i>		
Precio más bajo	1.45	Super 99, Entrada
Precio más alto	1.75	Rey, Villa Lucre

Analizando el cuadro en su totalidad podemos concluir en que los aumentos definitivamente son muchos en comparación con el promedio anterior, hay productos que han disminuido de precio y unos cuantos que mantienen los mismos precios, pero sin lugar a dudas son más los aumentos. En la comparación con el promedio anterior se registran 9 disminuciones, 8 cortes que mantienen los mismos precios y 20 que han aumentado.

La pulpa negra, que es uno de los cortes de carne más populares, su precio oscila entre B/. 2.06 y 2.45, con una diferencia de 39 centavos; por otra parte la ropa vieja, su precio oscila entre 1.58 y 2.25 presenta una diferencia de 75 centavos, esto nos muestra las diferentes opciones de precios que existe entre supermercados del mismo sector.

V. ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR

✓ Clasificación de la carne

Según la Ley 25 de 30 de abril de 1998 la carne bovina se clasifica considerando los parámetros de peso, edad, cobertura de grasa, sexo y conformación de la res; misma información que encontrará en los diversos centros de expendio.

Es obligación de los centros de expendio de carne tener a la vista del consumidor la siguiente información:

- ◆ Los cortes de carne deben estar bien identificados.
- ◆ Debe indicarse la procedencia y categorías de la canal.
- ◆ Estas obligaciones deben estar impresas o rotuladas cuando se trate de empaques.
- ◆ Observe que la información también puede aparecer en una pizarra o tablero.
- ◆ Recuerde no comprar productos cárnicos congelados y empacados al vacío si el etiquetado no incluye la fecha de congelación o empaque.
- ◆ Los productos cárnicos deberán indicar en su etiqueta la fecha de empacado.

Los dueños de expendios deben exigir a su proveedor:

- ◆ La planilla de la carne comprada.
- ◆ Factura de venta.
- ◆ Si son en cajas, que estén marcadas e identificadas.
- ◆ Esta reglamentación regirá para las carnes bovinas y productos cárnicos que se importen al país; esta ley se aplicará en concordancia con la Ley 45 de 31 de Octubre de 2007 y su cumplimiento será supervisado por la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia. ACODECO.
- ◆ El incumplimiento de la Ley 25 de 30 de abril de 1998 será objeto de sanción con multas de mil (B/.1,000.00) a diez mil balboas (B/.10,000.00) sin perjuicio de clausura temporal o definitiva en casos de reincidencia.

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA

Departamento de Información de Precios y Verificación

PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUELITO, EL 5 DE ENERO DE 2010

Cortes	Unidad	Sector/Supermercado/Precio de venta al Consumidor en Balboas													
		San Miguelito										Precio Promedio		Variación	
		Rey Milla 8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	5 de Enero de 2010	Diciembre 2009	Balboas	Porcentaje		
RES															
Filete	lb.	4.25	4.25	3.49	2.95	2.95	4.50	3.00	-	3.63	3.28	0.35	10.67		
Lomo Mulato	lb.	2.62	2.42	2.20	2.35	2.20	2.45	2.18	2.18	2.33	2.32	0.01	0.43		
Palomilla	lb.	2.51	2.38	-	2.20	2.25	-	2.10	2.10	2.26	2.33	-0.07	-3.00		
Punta de Palomilla	lb.	-	-	2.08	2.20	-	2.45	-	-	2.24	2.17	0.07	3.23		
Rincón	lb.	2.69	2.69	2.10	2.20	2.25	2.45	2.08	2.08	2.32	2.28	0.04	1.75		
Babilla	lb.	2.35	2.54	2.08	2.20	2.25	2.45	2.06	2.06	2.25	2.24	0.01	0.45		
Pulpa Negra	lb.	2.35	2.32	2.08	2.20	2.25	2.45	2.06	2.07	2.22	2.20	0.02	0.91		
Pulpa Blanca	lb.	2.69	2.69	2.14	2.20	-	2.45	2.13	2.13	2.35	2.32	0.03	1.29		
Costillón	lb.	2.69	2.69	2.07	2.20	2.10	2.45	2.05	2.05	2.29	2.28	0.01	0.44		
Bistec de Cinta con Hueso	lb.	2.10	2.10	1.54	1.80	1.85	1.95	1.52	1.52	1.80	1.79	0.01	0.56		
Corte de Paleta	lb.	-	-	1.67	1.70	1.65	1.70	1.65	1.63	1.67	1.67	0.00	0.00		
Lomo Rayado	lb.	2.39	2.69	2.15	2.20	-	2.35	2.08	2.08	2.28	2.27	0.01	0.44		
Falda Limpia	lb.	1.59	-	-	1.85	1.65	1.75	1.50	1.50	1.64	1.57	0.07	4.46		
Jarrete	lb.	2.10	2.22	1.42	1.57	1.65	1.75	1.40	1.42	1.69	1.69	0.00	0.00		
Jarretón	lb.	-	-	-	1.64	-	-	-	-	1.64	1.69	-0.05	-2.96		
Pecho (Hueso)	lb.	0.90	0.95	0.64	0.86	0.65	0.75	0.35	0.35	0.68	0.70	-0.02	-2.86		
Pecho (Carne)	lb.	-	-	1.18	1.20	-	-	1.16	1.16	1.18	1.18	0.00	0.00		
Costilla	lb.	-	-	0.99	0.99	1.02	1.30	0.99	0.99	1.05	1.05	0.00	0.00		
Hueso de Cadera	lb.	-	-	0.15	-	0.15	0.15	0.14	0.14	0.15	0.21	-0.06	-28.57		
Hueso Rojo	lb.	0.35	-	0.13	0.14	0.20	0.20	0.11	0.11	0.18	0.14	0.04	28.57		
Rabo	lb.	1.90	1.85	1.15	1.15	1.15	1.05	1.19	1.15	1.32	1.24	0.08	6.45		
Corazón	lb.	1.32	-	0.97	1.05	-	1.10	0.97	0.97	1.06	1.03	0.03	2.91		
Mondongo	lb.	1.09	1.08	0.78	0.90	-	0.99	0.77	0.77	0.91	0.91	0.00	0.00		
Hígado	lb.	1.02	1.02	1.15	1.85	1.70	1.75	1.15	1.13	1.35	1.35	0.00	0.00		
Lengua	lb.	2.80	2.89	2.56	2.58	-	2.60	2.28	2.28	2.57	2.50	0.07	2.80		
Patas	lb.	0.37	0.37	0.27	0.30	-	0.25	0.24	0.24	0.29	0.26	0.03	11.54		
Bofe	lb.	1.65	1.85	1.07	1.15	1.20	1.20	1.05	1.05	1.28	1.21	0.07	5.79		
Carne Molida Especial	lb.	2.35	2.35	2.15	2.35	-	-	2.13	2.13	2.24	2.25	-0.01	-0.44		
Carne Molida Primera	lb.	-	-	1.42	1.59	2.00	2.28	1.40	1.38	1.68	1.71	-0.03	-1.75		
Carne Molida Segunda	lb.	1.08	1.08	0.54	0.55	0.89	1.00	0.52	0.53	0.77	0.77	0.00	0.00		
Osobuco	lb.	1.79	-	1.12	-	-	-	1.10	-	1.34	1.50	-0.16	-10.67		
Chorris (Costilla Especial)	lb.	1.60	1.75	1.59	1.60	1.45	1.70	1.58	1.58	1.61	1.60	0.01	0.63		
Ropa Vieja	lb.	2.25	2.25	1.60	1.58	1.75	1.75	1.60	1.60	1.80	1.83	-0.03	-1.64		
Guisado de Res de Primera	lb.	2.57	2.60	2.06	2.20	2.05	2.45	2.02	2.02	2.25	2.24	0.01	0.45		
Guisado de Res de Segunda	lb.	-	-	1.63	-	1.65	1.85	-	-	1.71	1.78	-0.07	-3.93		

Cortes	Unidad	Sector/Supermercado/Precio de venta al Consumidor en Balboas													
		San Miguelito										Precio Promedio		Variación	
		Rey Milla 8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	5 de Enero de 2010	Diciembre 2009	Balboas	Porcentaje		

RES

Carne Magra	lb.	2.65	2.65	-	-	-	-	-	-	2.65	2.65	0.00	0.00
Bistec Picado	lb.	2.57	2.60	2.05	2.35	2.05	2.35	2.00	2.00	2.25	2.23	0.02	0.90

Nota: Estos monitoreos reflejan únicamente una comparación de precios, no así el servicio que preste el agente económico ni la calidad de los productos. Estos precios pueden variar desde el momento en que se realizó el monitoreo y su fecha de publicación.

(-): No había el producto al momento del monitoreo.

Fuente: ACODECO