

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 30 DE NOVIEMBRE 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 30 de noviembre de 2009, 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.com

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	2.07	Xtra, Ojo de Agua
Precio más alto	2.25	Super 99, Entrada
<i>Pulpa Negra - lb.</i>		
Precio más bajo	2.05	El Fuerte, Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.45	Super 99, Los Andes
<i>Jarrete - lb.</i>		
Precio más bajo	1.44	Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.22	Rey, Villa Lucre
<i>Ropa Vieja - lb.</i>		
Precio más bajo	1.62	Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	2.25	Rey, Milla 8 y Rey, Villa Lucre
<i>Guisado de Res de Primera - lb.</i>		
Precio más bajo	2.00	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	1.57	Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	1.75	Rey, Villa Lucre

Analizando el cuadro en su totalidad podemos concluir en que las disminuciones definitivamente son muchas en comparación con el promedio anterior, hay productos que han aumentado de precio y unos cuantos que mantienen sus los mismos, pero sin lugar a dudas son más las disminuciones. Estas disminuciones están entre 0.01 y 0.49 centavos.

La pulpa negra, que es uno de los cortes de carne más populares, su precio oscila entre B/. 2.05 y 2.45, así mismo la ropa vieja presenta una diferencia de 63 centavos entre los supermercados del 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.