
ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE BELLA VISTA, CALIDONIA Y SANTA ANA, 6 DE JULIO 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 6 de julio de 2009, los precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados de los corregimientos de Bella Vista, Calidonia y Santa Ana.

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 (Bella Vista, Calidonia y Santa Ana)
- Supermercados (8)

Los supermercados considerados fueron:

Bella Vista

- Riba Smith, Transístmica
- S/M Bella Vista, Calle 45
- Casa de la Carne, El Cangrejo
- Rey, Vía España

Calidonia y Santa Ana

- Super 99, Calidonia
- El Machetazo, Calidonia
- El Machetazo, Santa Ana
- Rey Bombero, Santa Ana

¹ www.revista.consumer.com

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.

Corte	Unidad	Cuadro Analítico			
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
Bella Vista					
Lomo Mulato	Lb.	Rey, Vía España	2.62	S/M Bella Vista, Calle 45	3.88
Bistec de Cinta con Hueso	Lb.	Casa de Carne, El Cangrejo	1.70	Riba Smith, Transistmica S/M Bella Vista, Calle 45	2.51
Babilla	Lb.	Casa de la Carne, El Cangrejo	2.30	Riba Smith, Transistmica S/M Bella Vista, Calle 45	3.62
Calidonia y Santa Ana					
Jarrete	Lb.	El Machetazo, Calidonia El Machetazo, Santa Ana	1.70	Super 99, Calidonia	1.75
Costillón	Lb.	El Machetazo, Calidonia El Machetazo, Santa Ana	2.27	Super 99, Calidonia	2.45
Bistec Picado	Lb.	El Machetazo, Santa Ana	1.90	Super 99, Calidonia	2.35

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 empaqueo.

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 DE LOS CORREGIMIENTOS DE BELLA VISTA, CALIDONIA Y SANTA ANA, EL 6 DE JULIO DE 2009

Cortes	Unidad de Medida	Sector / Supermercados / Precio de venta al consumidor en Balboas															
		Bella Vista								Calidonia y Santa Ana							
		Riba Smith Transística	Bella Vista Calle 45	Casa de la Carne El Cangrejo	Rey Vía España	Precio Promedio		Variación		Super 99 Calidonia	El Machetazo Calidonia	El Machetazo Santa Ana	Rey Bombero Santa Ana	Precio Promedio		Variación	
						6 de Julio de 2009	Junio 2009	Balboas	Porcentaje					6 de Julio de 2009	Junio 2009	Balboas	Porcentaje

RES

Filete	lb.	8.75	8.75	5.95	4.25	6.93	7.15	-0.22	-3.08	-	-	3.04	-	3.04	2.93	0.11	3.75
Lomo Mulato	lb.	-	3.88	2.79	2.62	3.10	3.29	-0.19	-5.78	2.45	2.42	2.42	-	2.43	2.35	0.08	3.40
Palomilla	lb.	-	-	-	2.53	2.53	2.50	0.03	1.20	-	2.27	2.27	-	2.27	--	N.A.	N.A.
Punta de Palomilla	lb.	3.88	3.88	2.79	3.15	3.43	3.34	0.09	2.69	2.45	2.27	-	1.99	2.24	2.30	-0.06	-2.61
Rincón	lb.	3.88	3.88	2.79	2.66	3.30	3.30	0.00	0.00	2.45	2.30	2.27	-	2.34	2.33	0.01	0.43
Babilla	lb.	3.62	3.62	2.30	2.63	3.04	2.79	0.25	8.96	2.45	2.27	2.15	1.99	2.22	2.25	-0.03	-1.33
Pulpa Negra	lb.	3.62	3.62	2.79	2.63	3.17	2.91	0.26	8.93	2.35	2.27	2.27	2.29	2.30	2.26	0.04	1.77
Pulpa Blanca	lb.	3.18	3.18	-	2.69	3.02	2.99	0.03	1.00	2.45	2.27	2.27	1.85	2.21	2.30	-0.09	-3.91
Costillón	lb.	3.62	3.62	-	2.66	3.30	3.30	0.00	0.00	2.45	2.27	2.27	-	2.33	2.30	0.03	1.30
Bistec de Cinta sin Hueso	lb.	3.38	3.38	-	2.71	3.16	2.99	0.17	5.69	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Bistec de Cinta con Hueso	lb.	2.51	2.51	1.70	2.15	2.22	2.22	0.00	0.00	1.95	1.75	1.75	1.89	1.84	1.81	0.03	1.66
Corte de Paleta	lb.	3.18	-	-	1.75	2.47	2.47	0.00	0.00	1.75	1.65	1.60	1.79	1.70	1.61	0.09	5.59
Lomo Rayado	lb.	3.18	3.00	-	2.69	2.96	2.94	0.02	0.68	-	2.27	2.27	2.39	2.31	2.28	0.03	1.32
Espaldilla	lb.	3.44	3.44	-	-	3.44	--	N.A.	N.A.	-	1.50	1.75	-	1.63	1.65	-0.02	-1.21
Falda Limpia	lb.	2.76	2.76	1.85	1.75	2.28	2.54	-0.26	-10.24	-	1.70	1.75	1.63	1.69	1.73	-0.04	-2.31
Falda Limpia Gruesa	lb.	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.	1.85	1.60	-	-	1.73	1.50	0.23	15.33
Jarrete	lb.	2.63	2.63	1.95	2.19	2.35	2.33	0.02	0.86	1.75	1.70	1.70	1.74	1.72	1.70	0.02	1.18
Jarretón	lb.	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.	-	1.65	-	-	1.65	--	N.A.	N.A.
Pecho (Hueso)	lb.	1.54	-	0.89	-	1.22	1.15	0.07	6.09	0.75	-	-	0.77	0.76	0.75	0.01	1.33
Pecho (Carne)	lb.	1.95	1.95	-	-	1.95	1.95	0.00	0.00	-	-	-	-	--	1.23	N.A.	N.A.
Costilla	lb.	1.60	1.60	-	-	1.60	1.60	0.00	0.00	1.19	1.20	1.55	-	1.31	1.22	0.09	7.38
Hueso de Cadera	lb.	-	0.44	-	-	0.44	--	N.A.	N.A.	0.15	-	-	-	0.15	0.22	-0.07	-31.82
Hueso Rojo	lb.	-	-	-	0.54	0.54	0.54	0.00	0.00	0.20	0.28	0.20	0.34	0.26	0.23	0.03	13.04
Rabo	lb.	1.65	-	1.40	1.85	1.63	1.75	-0.12	-6.86	1.05	1.19	1.19	-	1.14	1.08	0.06	5.56
Corazón	lb.	-	-	-	1.39	1.39	1.34	0.05	3.73	1.10	1.10	1.10	0.99	1.07	1.06	0.01	0.94
Mondongo	lb.	0.76	0.76	0.75	1.09	0.84	0.84	0.00	0.00	0.99	1.18	0.73	0.67	0.89	0.86	0.03	3.49
Hígado	lb.	1.85	1.85	1.65	1.75	1.78	1.78	0.00	0.00	1.70	1.62	1.60	1.49	1.60	1.60	0.00	0.00

RES

Lengua	lb.	-	-	2.50	2.89	2.70	2.87	-0.17	-5.92	2.60	2.25	1.80	-	2.22	2.13	0.09	4.23
--------	-----	---	---	------	------	------	------	-------	-------	------	------	------	---	------	------	------	------

Cortes	Unidad de Medida	Sector / Supermercados / Precio de venta al consumidor en Balboas															
		Bella Vista								Calidonia y Santa Ana							
		Riba Smith Transistmica	Bella Vista Calle 45	Casa de la Carne El Cangrejo	Rey Vía España	Precio Promedio		Variación		Super 99 Calidonia	El Machetazo Calidonia	El Machetazo Santa Ana	Rey Bombero Santa Ana	Precio Promedio		Variación	
						6 de Julio de 2009	Junio 2209	Balboas	Porcentaje					6 de Julio de 2009	Junio 2009	Balboas	Porcentaje
Patas	lb.	-	-	0.65	0.31	0.48	0.32	0.16	50.00	0.25	0.40	0.35	0.30	0.33	0.33	0.00	0.00
Bofe	lb.	-	-	1.00	1.65	1.33	1.30	0.03	2.31	1.20	1.15	1.15	0.73	1.06	1.06	0.00	0.00
Carne Molida Especial	lb.	-	2.82	-	2.35	2.59	2.65	-0.06	-2.26	-	2.45	2.29	2.25	2.33	2.33	0.00	0.00
Carne Molida Primera	lb.	2.54	2.54	2.25	-	2.44	2.54	-0.10	-3.94	2.28	1.75	1.65	-	1.89	1.89	0.00	0.00
Carne Molida Segunda	lb.	-	-	-	0.95	0.95	1.14	-0.19	-16.67	1.10	0.75	0.82	0.89	0.89	0.89	0.00	0.00
Osobuco	lb.	1.78	1.78	-	1.65	1.74	1.78	-0.04	-2.25	-	1.63	1.63	-	1.63	1.34	0.29	21.64
Chorris (Costilla Especial)	lb.	-	3.00	1.85	1.45	2.10	1.92	0.18	9.38	-	1.53	1.53	-	1.53	1.53	0.00	0.00
Ropa Vieja	lb.	2.76	2.76	1.85	2.14	2.38	2.37	0.01	0.42	1.85	1.63	1.70	-	1.73	1.72	0.01	0.58
Guisado de Res de Primera	lb.	3.38	3.38	2.79	2.51	3.02	3.03	-0.01	-0.33	-	2.27	2.27	-	2.27	1.90	0.37	19.47
Carne Magra	lb.	3.62	3.62	-	2.79	3.34	3.40	-0.06	-1.76	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Bistec Picado	lb.	3.62	3.62	2.79	2.51	3.14	2.99	0.15	5.02	2.35	2.27	1.90	2.29	2.20	2.11	0.09	4.27

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.

(--): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: ACODECO.