

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

---

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES  
OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE JUAN DÍAZ Y  
TOCUMEN EL DÍA 5 DE FEBRERO DE 2007**

---

**I.- INTRODUCCIÓN: <sup>1</sup>**

**Factores que deben tenerse en cuenta al comprar carne:**

Su comestibilidad, calidad, valor nutritivo, costo, conveniencia y las etiquetas con información sobre el producto son algunos de los factores que se deberán tener en cuenta al comprar carne.

También se deberá considerar la cantidad de carne que se puede almacenar en el congelador, así como la cantidad de carne fresca que utilizará en el término de unos días después de comprarla y los tipos de cortes y la calidad que prefiera.

**Valor nutritivo:**

La carne es una fuente de proteína, niacina, vitaminas B6 y B12, hierro, fósforo y zinc. Las grasas saturadas y el colesterol también están presentes en todas las carnes. La cantidad varía según la especie, el corte de carne y la cantidad de grasa distribuida en la carne magra.

**Al comprar carne:**

A pesar del grado de calidad que se les haya dado, algunos cortes de carne son por naturaleza más tiernos que otros. Los cortes que provienen de los músculos menos utilizados a lo largo de la parte trasera, por ejemplo, las costillas y el lomo, siempre serán más tiernos que los que provienen de músculos más activos, por ejemplo, la espalda, falda y pata.

---

<sup>1</sup> [www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm](http://www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm)

La Ley No.3 de 10 de enero de 2006 que modifica la Ley 25 de 1998, clasifica la carne de res de la siguiente manera:

<b>TIPO DE CARNE:</b>	<b>EDAD DEL BOVINO:</b>
<b>T</b> (Ternero)	1 año máximo
<b>AA</b> (Superior)	2 años y medio máximo
<b>A</b> (Selecto)	3 años y medio máximo
<b>B</b> (Bueno)	5 años máximo
<b>C</b> (Comercial)	Mayores de 5 años

## **II.- OBJETIVO:**

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 Autoridad de Protección al Consumidor recopiló el día 5 de febrero de 2007 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados de Juan Díaz y Tocumen.

## **III.- METODOLOGÍA:**

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 observar las marcas, se ha hecho una elección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Producto
- Sector (Juan Díaz y Tocumen)
- Supermercados visitados ( 8 )
- Precio de venta a la vista del consumidor

#### IV.- ANÁLISIS DE PRECIO:

El cuadro siguiente revela los supermercados que tienen los **precios más bajos y más altos**, con el fin de mostrar las diferencias que hay entre uno y otro, y así brindarle al consumidor la mejor opción.

Producto	Comparación de precios - Carne de Res			
	JUAN DÍAZ		TOCUMEN	
	Precios	Supermercados	Precios	Supermercados
<b>Filete - libra</b>				
Precio más bajo	2.90	Xtra-Ciudad Radial	2.90	Xtra-24 diciembre
Precio más alto	3.95	Super 99-Los Pueblos	3.45	Super 99-La Doña
<b>Costillón - libra</b>				
Precio más bajo	1.97	Xtra-Ciudad Radial y Los Pueblos	1.92	Xtra-24 Dic.- y El Machetazo-Punta del Este
Precio más alto	2.19	Super 99-Entrada Pedregal y Los Pueblos	1.95	Super 99-La Doña
<b>Pecho (Hueso) - libra</b>				
Precio más bajo	0.59	Xtra-Ciudad Radial y Los Pueblos	0.48	Xtra-24 Dic.- y El Machetazo-Punta del Este
Precio más alto	0.65	Super 99-Entrada Pedregal, Los Pueblos y Plaza Tocumen.	0.65	Super 99-La Doña

En cuanto a las opciones de precios para Juan Díaz y Tocumen en febrero de 2007 tenemos que:

##### **Juan Díaz:**

1. Bistec de cinta con hueso, libra – está entre B/.1.50 y B/.1.73
2. Lomo de paleta, libra – está entre B/.1.39 y B/.1.60
3. Carne molida de primera, libra – está entre B/.1.97 y B/.2.19

##### **Tocumen:**

1. Jarrete, libra – está entre B/.1.70 y B/.1.75
2. Carne molida de segunda, libra – está entre B/.0.80 y B/.0.99
3. Ropa Vieja, libra – está entre B/.1.60 y B/.1.69

## V.- ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR EN EL MANEJO DE LA CARNE: <sup>2</sup>

- Mantenga la carne refrigerada o congelada.
- Descongele la carne en el refrigerador u horno microondas.
- Mantenga la carne sin cocinar separada de los demás alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluidas las tablas de cortar), los utensilios y las manos después de haber tocado carnes.
- Cocine completamente la carne.
- Refrigere las sobras en el plazo de 2 horas.

---

<sup>2</sup> [www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm](http://www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm)

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

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES OBTENIDOS EN DIVERSOS  
 SUPERMERCADOS DE JUAN DIAZ Y TOCUMEN EL DIA 5 DE FEBRERO DE 2007**

Corte	Sector / Supermercado / Precio en Balboas por Libra															
	JUAN DIAZ										TOCUMEN					
	Xtra Ciudad Radial (1)	Xtra Los Pueblos (1)	Super 99 Entrada de Pedregal (2)	Super 99 Los Pueblos (2)	Super 99 Entrada Plaza Tocumen (2)	Precio Promedio		Variación		Super 99 La Doña (2)	Xtra 24 de Diciembre	El Machetazo Punta del Este (1)	Precio Promedio		Variación	
						5 Febrero 2007	Enero 2007	Balboas	Porcentaje				5 Febrero 2007	Enero 2007	Balboas	Porcentaje
Filete	2.90	2.98	-	3.95	-	3.28	3.02	0.26	8.61	3.45	2.90	3.15	3.17	2.75	0.42	15.27
Lomo Mulato	2.02	2.02	2.26	2.25	2.09	2.13	2.09	0.04	1.91	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Punta de Palomilla	1.97	1.97	2.19	2.19	1.99	2.06	2.01	0.05	2.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.75	0.18	10.29
Rincón	1.97	1.97	2.19	2.19	1.99	2.06	2.06	0.00	0.00	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Babilla	1.97	1.97	2.19	2.19	1.99	2.06	2.05	0.01	0.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Pulpa Negra	1.97	1.97	2.19	2.19	1.99	2.06	2.05	0.01	0.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Pulpa Blanca	1.97	1.97	-	2.19	1.99	2.03	2.04	-0.01	-0.49	-	1.92	1.92	1.92	1.76	0.16	9.09
Costillón	1.97	1.97	2.19	2.19	1.99	2.06	2.05	0.01	0.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Bistec de Cinta con Hueso	1.55	1.50	1.73	1.73	1.73	1.65	1.57	0.08	5.10	1.73	1.68	1.68	1.70	1.57	0.13	8.28
Lomo de Paleta	1.39	1.39	1.60	1.60	1.60	1.52	1.49	0.03	2.01	1.60	1.55	1.55	1.57	1.36	0.21	15.44
Lomo Rayado	1.97	1.97	-	2.19	-	2.04	2.03	0.01	0.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Falda Limpia	1.30	1.36	-	1.55	-	1.40	1.46	-0.06	-4.11	1.55	1.50	1.50	1.52	1.27	0.25	19.69
Falda Limpi Gruesa	1.65	-	1.75	-	-	1.70	1.62	0.08	4.94	-	-	1.50	1.50	--	N.A.	N.A.
Jarrete	1.50	1.33	1.75	1.75	1.75	1.62	1.31	0.31	23.66	1.75	1.70	1.70	1.72	1.25	0.47	37.60
Pecho (Hueso)	0.59	0.59	0.65	0.65	0.65	0.63	0.63	0.00	0.00	0.65	0.48	0.48	0.54	0.55	-0.01	-1.82
Pecho (Carne)	1.02	1.10	-	1.15	-	1.09	--	N.A.	N.A.	1.15	1.10	1.10	1.12	--	N.A.	N.A.
Costilla	0.92	0.84	1.00	1.00	1.00	0.95	0.94	0.01	1.06	1.00	0.90	0.96	0.95	0.89	0.06	6.74
Hueso de Cadera	0.20	0.20	0.25	0.25	0.25	0.23	0.23	0.00	0.00	0.25	0.19	0.19	0.21	0.20	0.01	5.00
Hueso Rojo	0.15	0.15	0.20	0.30	0.20	0.20	0.19	0.01	5.26	0.20	0.20	0.20	0.20	0.18	0.02	11.11
Rabo	0.95	0.95	1.15	1.15	1.15	1.07	0.99	0.08	8.08	1.15	1.00	1.00	1.05	1.03	0.02	1.94
Riñón	-	-	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.00	0.00	0.30	-	-	0.30	0.30	0.00	0.00
Corazón	1.05	1.10	1.15	1.15	1.15	1.12	1.10	0.02	1.82	1.15	1.03	1.03	1.07	1.04	0.03	2.88
Mondongo	0.88	0.88	0.90	0.90	0.90	0.89	0.89	0.00	0.00	0.90	0.86	0.86	0.87	0.75	0.12	16.00
Hígado	1.48	1.48	1.50	1.50	1.50	1.49	1.48	0.01	0.68	1.50	1.47	1.47	1.48	1.30	0.18	13.85
Lengua	2.12	2.15	2.29	2.29	2.29	2.23	2.20	0.03	1.36	2.29	1.50	1.50	1.76	1.51	0.25	16.56
Patas	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.00	0.00	0.25	0.30	0.30	0.28	0.27	0.01	3.70
Bofe	1.04	1.04	1.05	1.05	1.05	1.05	1.10	-0.05	-4.55	-	1.05	1.10	1.08	1.02	0.06	5.88
Carne Molida Especial	2.05	2.00	-	-	-	2.03	2.02	0.01	0.50	-	1.98	1.98	1.98	1.75	0.23	13.14
Carne Molida Primera	1.97	1.97	2.09	2.19	1.99	2.04	1.82	0.22	12.09	1.95	1.92	1.92	1.93	1.65	0.28	16.97
Carne Molida de Segunda	0.60	0.74	0.99	0.99	-	0.83	0.89	-0.06	-6.74	0.99	0.80	0.80	0.86	0.64	0.22	34.38
Osobuco	1.29	1.29	-	1.30	1.30	1.30	1.28	0.02	1.56	1.30	1.28	1.35	1.31	1.25	0.06	4.80
Chorris (Costilla Especial)	1.50	1.45	1.65	1.65	1.65	1.58	1.50	0.08	5.33	1.65	1.58	1.58	1.60	1.34	0.26	19.40
Ropa Vieja	1.67	1.67	1.69	1.69	1.69	1.68	1.68	0.00	0.00	1.69	1.60	1.60	1.63	1.51	0.12	7.95
Guisado de Res de Primera	1.97	1.97	2.15	2.19	1.99	2.05	2.06	-0.01	-0.49	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66
Guisado de Res de Segunda	1.40	-	1.60	1.60	1.45	1.51	--	N.A.	N.A.	1.60	1.56	1.56	1.57	--	N.A.	N.A.
Bistec Picado	1.97	1.97	2.09	2.19	1.99	2.04	2.06	-0.02	-0.97	1.95	1.92	1.92	1.93	1.76	0.17	9.66

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.

( 1 ): Carne Tipo "A" - Clasificada.

( 2 ): Carne No Clasificada.

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

( -- ): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia. DIPREV.