

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

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES
OBTENIDOS EN ALGUNOS SUPERMERCADOS DE SANTA ANA, CALIDONIA
Y BELLA VISTA, EL DÍA 9 DE ABRIL DE 2007**

I.- ANTECEDENTES: ¹

Los consumidores compran carne porque les gusta su sabor, y porque se puede preparar de muchas maneras y servirla en cualquier ocasión.

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.

¹ www.ams.usda.gov/spanish/meatspan.htm

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.

Las carnes han sido clasificadas, mediante la Ley 25 de 1998, de la siguiente manera:

TIPO DE CARNE:	EDAD DEL BOVINO:
T (Ternero)	1 año máximo
AA (Superior)	2 años y medio máximo
A (Selecto)	3 años y medio máximo
B (Bueno)	5 años máximo
C (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 y Defensa de la Competencia, recopiló el día 9 de abril de 2007 precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados de Santa Ana, Calidonia y Bella Vista.

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 comerciales, se ha hecho una elección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Producto
- Sector
- Supermercados visitados
- 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 precio, y así brindarle al consumidor la mejor opción.

Comparación de Precios de Algunos Cortes de Carnes,
por Establecimiento con el Precio más Bajo y más Alto, según Sector y Producto:
9 de Abril de 2007

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo		Establecimiento con Precio más Alto	
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
Santa Ana y Calidonia					
Lomo Mulato	Lb.	El Machetazo - Calidonia	1.98	Super 99 - Calidonia	2.25
Punta de Palomilla	Lb.	El Machetazo - Calidonia	1.94	Super 99 - Calidonia	2.19
Bistec de Cinta con Hueso	Lb.	El Machetazo - Calidonia	1.44	El Rey - Santa Ana	1.77
Bella Vista					
Pulpa Negra	Lb.	Casa de la Carne	2.25	Riba Smith	2.86
Rincón	Lb.	Casa de la Carne	2.25	S/M Bella Vista y Riba Smith	3.07
Falda limpia	Lb.	El Rey	1.69	S/M Bella Vista y Riba Smith	2.20

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

En cuanto a las opciones de precios para Santa Ana, Calidonia y Bella Vista tenemos que:

Santa Ana y Calidonia

1. Filete, libra – está entre B/.3.50 y B/.3.95
2. Babilla, libra – está entre B/.1.94 y B/.2.19
3. Guisado de res de primera, libra – está entre B/.1.80 y B/.1.89

Bella Vista

1. Lomo Rayado, libra – está entre B/.1.99 y B/.2.50
2. Jarrete, libra – está entre B/.1.46 y B/.2.07
3. Osobuco, libra – está entre B/.1.33 y B/.1.54

V.- ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR EN EL MANEJO DE LA CARNE: ²

- 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.

² 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 SANTA ANA, CALIDONIA Y BELLA VISTA: AL 9 DE ABRIL DE 2007**

Corte	Sector / Supermercado / Precio en Balboas por Libra															
	SANTA ANA Y CALIDONIA								BELLA VISTA							
	El Machetazo - Santa Ana (1)	Super 99 - Calidonia (2)	El Machetazo - Calidonia (1)	El Rey - Santa Ana (1)	Precio Promedio		Variación		S/M Bella Vista (1)	El Rey (1)	Casa de la Carne (1)	Riba Smith (1)	Precio Promedio		Variación	
					9 de Abril de 2007	Marzo 2007	Balboas	Porcentaje					9 de Abril de 2007	Marzo 2007	Balboas	Porcentaje
Filete	3.50	3.95	3.50	-	3.65	3.48	0.17	4.89	-	4.55	-	6.88	5.72	5.40	0.32	5.93
Lomo Mulato	2.05	2.25	1.98	-	2.09	2.10	-0.01	-0.48	3.07	2.55	2.10	3.07	2.70	2.56	0.14	5.47
Palomilla	1.95	-	1.94	-	1.95	1.92	0.03	1.56	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.
Punta de Palomilla	1.95	2.19	1.94	-	2.03	2.01	0.02	1.00	-	2.29	2.25	-	2.27	2.44	-0.17	-6.97
Rincón	1.99	2.19	1.98	2.13	2.07	2.05	0.02	0.98	3.07	2.29	2.25	3.07	2.67	2.38	0.29	12.18
Babilla	1.99	2.19	1.94	2.09	2.05	2.03	0.02	0.99	2.86	2.29	2.25	2.86	2.57	2.44	0.13	5.33
Pulpa Negra	1.99	2.19	1.94	-	2.04	2.01	0.03	1.49	-	2.29	2.25	2.86	2.47	2.44	0.03	1.23
Pulpa Blanca	1.95	2.19	1.94	-	2.03	2.01	0.02	1.00	2.50	-	-	-	2.50	2.27	0.23	10.13
Costillón	1.95	2.19	1.94	-	2.03	2.01	0.02	1.00	-	2.29	-	2.86	2.58	2.50	0.08	3.20
Bistec de Cinta sin Hueso	-	-	1.95	-	1.95	-	N.A.	N.A.	-	2.60	-	-	2.60	2.38	0.22	9.24
Bistec de Cinta con Hueso	1.70	1.73	1.44	1.77	1.66	1.65	0.01	0.61	1.99	1.80	1.55	1.99	1.83	1.74	0.09	5.17
Corte de Paleta	-	-	1.39	1.99	1.69	1.39	0.30	21.58	-	-	-	2.50	2.50	2.27	0.23	10.13
Lomo Rayado	1.85	2.19	1.94	-	1.99	1.98	0.01	0.51	-	1.99	-	2.50	2.25	2.13	0.12	5.63
Espaldilla	1.60	1.55	1.58	-	1.58	1.55	0.03	1.94	-	-	-	2.86	2.86	2.60	0.26	10.00
Entraña	1.70	1.55	1.58	-	1.61	1.62	-0.01	-0.62	-	-	-	2.66	2.66	2.42	0.24	9.92
Falda Limpia	1.60	1.55	1.58	1.75	1.62	1.62	0.00	0.00	2.20	1.69	-	2.20	2.03	1.91	0.12	6.28
Falda Limpia Delgada	-	-	1.58	-	1.58	1.30	0.28	21.54	-	-	-	-	-	1.78	N.A.	N.A.
Falda Limpia Gruesa	1.60	1.75	-	-	1.68	-	N.A.	N.A.	-	1.81	1.75	-	1.78	-	N.A.	N.A.
Jarrete	1.50	1.75	1.30	-	1.52	1.55	-0.03	-1.94	2.07	1.46	1.79	2.07	1.85	1.75	0.10	5.71
Jarretón	1.50	-	1.45	-	1.48	1.45	0.03	2.07	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.
Pecho (Hueso)	0.50	0.65	0.70	0.77	0.66	0.66	0.00	0.00	1.54	0.82	0.70	1.21	1.07	0.76	0.31	40.79
Pecho (Carne)	1.20	-	1.00	-	1.10	1.00	0.10	10.00	-	-	-	-	-	1.40	N.A.	N.A.
Costilla	0.90	1.00	0.70	-	0.87	1.15	-0.28	-24.35	1.21	-	-	1.21	1.21	1.10	0.11	10.00
Hueso de Cadera	0.35	0.25	0.24	-	0.28	0.28	0.00	0.00	-	-	-	0.44	0.44	0.33	0.11	33.33
Hueso Rojo	0.30	0.20	0.24	0.25	0.25	0.26	-0.01	-3.85	-	0.25	-	0.55	0.40	0.43	-0.03	-6.98
Rabo	1.15	1.15	0.90	-	1.07	1.08	-0.01	-0.93	1.45	1.39	1.40	1.45	1.42	1.23	0.19	15.45
Corazón	1.10	1.15	1.05	-	1.10	1.10	0.00	0.00	1.10	1.51	0.75	1.10	1.12	1.07	0.05	4.67
Mondongo	0.75	0.90	0.78	0.73	0.79	0.79	0.00	0.00	0.66	0.69	0.75	0.66	0.69	0.66	0.03	4.55
Hígado	1.50	1.45	1.43	1.59	1.49	1.49	0.00	0.00	1.60	1.66	1.65	1.60	1.63	1.55	0.08	5.16
Lengua	1.50	2.29	1.30	-	1.70	1.68	0.02	1.19	-	2.39	-	-	2.39	2.32	0.07	3.02
Patas	0.35	0.25	0.30	0.43	0.33	0.33	0.00	0.00	-	0.39	0.35	0.17	0.30	0.30	0.00	0.00
Bofe	1.15	1.05	0.95	-	1.05	1.16	-0.11	-9.48	-	1.51	1.00	0.88	1.13	1.10	0.03	2.73
Carne Molida Especial	1.90	-	2.03	2.09	2.01	2.00	0.01	0.50	-	2.29	1.89	-	2.09	2.09	0.00	0.00
Carne Molida Primera	1.70	2.09	1.59	-	1.79	1.77	0.02	1.13	2.22	-	-	2.22	2.22	2.02	0.20	9.90
Carne Molida de Segunda	0.85	0.85	0.85	0.69	0.81	0.74	0.07	9.46	2.08	0.80	-	2.08	1.65	1.35	0.30	22.22
Osobuco	-	-	1.05	-	1.05	1.05	0.00	0.00	1.54	1.33	-	1.54	1.47	1.46	0.01	0.68
Chorris (Costilla Especial)	1.41	1.65	1.36	-	1.47	1.46	0.01	0.68	-	1.56	1.20	-	1.38	1.38	0.00	0.00
Ropa Vieja	1.60	1.55	1.58	-	1.58	1.58	0.00	0.00	2.20	1.82	-	2.20	2.07	1.95	0.12	6.15
Guisado de Res de Primera	1.80	-	1.89	-	1.85	1.95	-0.10	-5.13	2.68	2.27	2.25	2.68	2.47	2.35	0.12	5.11
Guisado de Res de Segunda	1.34	1.50	-	-	1.42	1.42	N.A.	N.A.	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.
Carne Magra	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	-	2.75	-	2.86	2.81	2.65	0.16	6.04
Bistec Picado	1.95	-	1.89	-	1.92	1.96	-0.04	-2.04	2.76	2.27	2.25	2.76	2.51	2.39	0.12	5.02

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.