

**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 SAN FRANCISCO,
PARQUE LEFEVRE Y BETHANIA EL DÍA 5 DE ENERO DE 2007**

I.- INTRODUCCIÓN: ¹

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.

¹ 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:

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 recopiló el día 5 de enero de 2007 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados de San Francisco, Parque Lefevre y Bethania.

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 (San Francisco, Parque Lefevre y Bethania)
- Supermercados visitados (11)
- 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.

Cortes	Comparación de precios de cortes de carne de res					
	SAN FRANCISCO		PARQUE LEFEVRE		BETHANIA	
	Balboas	Supermercados	Balboas	Supermercados	Balboas	Supermercados
Lomo Mulato - libra						
Precio más bajo	2.18	Casa de la Carne	2.25	Super 99-Portobelo y Chanis	2.19	Super 99-Vía R.J.Alfaro
Precio más alto	2.50	Rey-Calle 50	2.50	Rey-Chanis	2.50	Rey-Dorado
Falda Limpia -libra						
Precio más bajo	1.55	Super 99-Cerca de Atlapa	1.55	Super 99-Portobelo	1.55	Super 99-Dorado
Precio más alto	1.72	Rey-Calle 50	1.69	Rey-Chanis	1.69	Rey-Dorado
Hígado - libra						
Precio más bajo	1.49	Casa de la Carne	1.50	Super 99-Chanis	1.50	Super 99-Dorado y Vía R.J.Alfaro
Precio más alto	1.66	Rey-Calle 50	1.66	Rey-Chanis	1.66	Rey-Dorado
Chorris (Costilla Especial) - libra						
Precio más bajo	1.30	Casa de la Carne	1.50	Super 99-Chanis	1.50	Super 99-Dorado y Vía R.J.Alfaro
Precio más alto	1.65	Super 99-Cerca de Atlapa	1.65	Super 99-Portobelo	1.65	Super 99-Camino Real

En cuanto a las opciones de precios para San Francisco, Parque Lefevre y Bethania para enero de 2007 tenemos que:

San Francisco

1. Filete, libra – está entre B/.3.95 y B/.4.50
2. Bistec de cinta sin hueso, libra – está entre B/.2.20 y B/.2.30
3. Mondongo, libra – está entre B/.0.78 y B/.0.90

Parque Lefevre

1. Rincón, libra – está entre B/.2.19 y B/.2.25
2. Lomo Rayado, libra – está entre B/.1.94 y B/.2.19
3. Bistec Picado, libra – está entre B/.2.09 y B/.2.25

Bethania:

1. Costillón, libra – está entre B/.2.19 y B/.2.25
2. Pecho (hueso), libra – está entre B/.0.65 y B/.0.82
3. Carne Magra, libra – está entre B/.2.30 y B/.2.75

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 SAN FRANCISCO, PARQUE LEFEVRE Y BETHANIA EL DIA 5 DE ENERO DE 2007

Corte	Sector / Supermercado / Precio en Balboas por libra																							
	SAN FRANCISCO								PARQUE LEFEVRE								BETHANIA							
	Rey Calle 50 (1)	Casa de la Carne (1)	Super 99 Cerca de Alapa (2)	Super 99 Entrada Via Porras(2)	Precio Promedio		Variación		Rey Chamis (1)	Super 99 Portobelo (2)	Super 99 Chamis (2)	Precio Promedio		Variación		Rey Dorado (1)	Super 99 Dorado (2)	Super 99 Vía R. J. Alfaro (2)	Super 99 Camino Real (2)	Precio Promedio		Variación		
					5 Enero 2007	Diciembre 2006	Balboas	Porcentaje				5 Enero 2007	Diciembre 2006	Balboas	Porcentaje					5 Enero 2007	Diciembre 2006	Balboas	Porcentaje	
Filete	4.50	-	3.95	4.25	4.23	3.99	0.24	6.02	4.50	3.95	4.25	4.23	4.23	0.00	0.00	4.50	3.95	3.95	3.95	4.09	4.09	0.00	0.00	
Lomo Mulato	2.50	2.18	2.29	2.29	2.32	2.32	0.00	0.00	2.50	2.25	2.25	2.33	2.33	0.00	0.00	2.50	2.25	2.19	2.25	2.30	2.30	0.00	0.00	
Punta de Palomilla	2.23	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.23	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.23	2.19	2.19	2.19	2.20	2.19	0.01	0.46	
Rincón	2.25	2.18	2.19	2.19	2.20	2.18	0.02	0.92	2.25	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	
Babilla	2.25	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	
Pulpa Negra	2.25	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	
Pulpa Blanca	-	2.18	2.19	2.19	2.19	2.19	0.00	0.00	-	2.19	2.19	2.19	2.19	0.00	0.00	-	2.19	2.19	2.19	2.19	2.19	0.00	0.00	
Costillón	2.25	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	2.25	2.19	2.19	2.19	2.21	2.21	0.00	0.00	
Bistec de Cinta sin Hueso	2.25	-	2.20	2.30	2.25	2.25	0.00	0.00	2.25	-	2.20	2.23	2.23	0.00	0.00	2.23	2.20	2.20	2.30	2.23	2.23	0.00	0.00	
Bistec de Cinta con Hueso	1.80	1.55	1.75	1.75	1.71	1.71	0.00	0.00	1.80	1.73	1.75	1.76	1.77	-0.01	-0.56	1.80	1.73	1.73	1.73	1.75	1.75	0.00	0.00	
Corte de Paleta	-	-	1.60	1.45	1.53	1.60	-0.07	-4.38	-	1.60	1.60	1.60	1.67	-0.07	-4.19	-	1.60	1.50	-	1.55	1.55	0.00	0.00	
Lomo Rayado	1.92	1.85	2.19	2.19	2.04	2.04	0.00	0.00	1.94	2.19	2.19	2.11	2.11	0.00	0.00	1.94	2.19	2.04	2.19	2.09	2.09	0.00	0.00	
Falda Limpia	1.72	1.60	1.55	-	1.62	1.63	-0.01	-0.61	1.69	1.55	1.60	1.61	1.62	-0.01	-0.62	1.69	1.55	-	1.60	1.61	1.69	-0.08	-4.73	
Falda Limpia Gruesa	-	1.69	1.75	-	1.72	1.73	-0.01	-0.58	-	-	-	-	1.71	N.A.	N.A.	-	1.75	1.65	1.75	1.72	1.60	0.12	7.50	
Jarrete	1.44	1.59	1.75	1.75	1.63	1.64	-0.01	-0.61	1.59	1.75	1.75	1.70	1.65	0.05	3.03	1.59	1.75	1.75	1.75	1.71	1.68	0.03	1.79	
Pecho (Hueso)	0.82	0.59	0.65	0.55	0.65	0.68	-0.03	-4.41	0.82	0.65	0.65	0.71	0.71	0.00	0.00	0.82	0.65	0.65	0.65	0.69	0.69	0.00	0.00	
Costilla	-	-	1.00	1.00	1.00	1.19	-0.19	-15.97	-	1.00	1.00	1.00	1.19	-0.19	-15.97	-	1.00	0.95	0.95	0.97	1.12	-0.15	-13.39	
Hueso de Cadera	-	0.33	0.25	0.25	0.28	0.28	0.00	0.00	-	0.25	0.25	0.25	0.26	-0.01	-3.85	-	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.00	0.00	
Hueso Rojo	-	0.33	0.20	0.20	0.24	0.24	0.00	0.00	0.32	0.20	0.20	0.24	0.24	0.00	0.00	0.32	0.20	0.20	0.25	0.24	0.23	0.01	4.35	
Rabo	-	1.00	1.15	1.15	1.10	1.10	0.00	0.00	1.39	1.15	1.15	1.23	1.23	0.00	0.00	1.39	1.15	1.00	1.15	1.17	1.17	0.00	0.00	
Riñón	-	-	0.30	-	0.30	0.28	0.02	7.14	-	0.30	0.30	0.30	0.35	-0.05	-14.29	-	0.30	-	0.30	0.30	0.28	0.02	7.14	
Corazón	-	0.85	1.15	1.15	1.05	1.05	0.00	0.00	1.51	1.15	1.15	1.27	1.27	0.00	0.00	1.51	1.15	1.15	1.15	1.24	1.24	0.00	0.00	
Mondongo	0.89	0.78	0.90	0.90	0.87	0.87	0.00	0.00	0.91	0.90	0.90	0.90	0.90	0.00	0.00	0.91	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90	0.00	0.00	
Higado	1.66	1.49	1.50	1.60	1.56	1.58	-0.02	-1.27	1.66	1.60	1.50	1.59	1.59	0.00	0.00	1.66	1.50	1.50	1.60	1.57	1.57	0.00	0.00	
Lengua	2.37	-	2.29	2.29	2.32	2.31	0.01	0.43	2.39	2.29	2.29	2.32	2.32	0.00	0.00	2.39	2.29	2.25	2.29	2.31	2.31	0.00	0.00	
Patas	0.37	0.40	0.25	0.25	0.32	0.32	0.00	0.00	0.39	0.25	0.25	0.30	0.28	0.02	7.14	0.39	0.25	0.25	0.25	0.29	0.30	-0.01	-3.33	
Bofe	1.49	1.00	1.05	1.05	1.15	1.03	0.12	11.65	1.51	1.10	1.10	1.24	1.22	0.02	1.64	1.51	1.05	1.05	1.05	1.17	1.17	0.00	0.00	
Carne Molida Especial	2.25	-	2.15	-	2.20	2.19	0.01	0.46	2.25	-	-	2.25	2.17	0.08	3.69	2.25	-	-	-	2.25	2.45	-0.20	-8.16	
Carne Molida Primera	-	-	2.09	2.19	2.14	2.04	0.10	4.90	-	2.09	2.09	2.09	2.14	-0.05	-2.34	-	2.09	2.19	2.12	2.13	2.16	-0.03	-1.39	
Carne Molida de Segunda	0.77	1.00	0.95	0.99	0.93	0.93	0.00	0.00	0.77	0.99	0.99	0.92	0.92	0.00	0.00	0.77	0.99	0.95	0.99	0.93	0.93	0.00	0.00	
Osobuco	1.31	-	1.30	1.30	1.30	1.28	0.02	1.56	-	1.30	1.20	1.25	1.28	-0.03	-2.34	1.33	1.30	1.30	-	1.31	1.31	0.00	0.00	
Chorris (Costilla Especial)	1.56	1.30	1.65	1.35	1.47	1.45	0.02	1.38	1.56	1.65	1.50	1.57	1.65	-0.08	-4.85	1.56	1.50	1.50	1.65	1.55	1.62	-0.07	-4.32	
Ropa Vieja	1.87	1.60	1.69	1.83	1.75	1.80	-0.05	-2.78	1.89	1.69	1.69	1.76	1.75	0.01	0.57	1.89	1.69	1.69	1.69	1.74	1.74	0.00	0.00	
Guisado de Res de Primera	2.23	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.23	2.15	2.15	2.18	2.18	0.00	0.00	2.23	2.15	2.09	2.15	2.16	2.16	0.00	0.00	
Guisado de Res de Segunda	-	-	1.60	1.60	1.60	1.60	0.00	0.00	-	1.60	1.60	1.60	1.60	0.00	0.00	-	1.60	1.50	1.60	1.57	1.57	0.00	0.00	
Carne Magra	2.50	-	2.40	2.50	2.47	2.50	-0.03	-1.20	2.75	-	2.30	2.53	2.53	0.00	0.00	2.75	-	-	2.30	2.53	2.53	0.00	0.00	
Bistec Picado	2.23	2.18	2.19	2.19	2.20	2.20	0.00	0.00	2.25	2.09	2.09	2.14	2.12	0.02	0.94	2.23	2.09	2.09	2.09	2.13	2.13	0.00	0.00	

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.