

**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LA CHORRERA Y ARRAIJAN EL 4 SEPTIEMBRE DE 2008**

**I. ANTECEDENTES:**

Carne de Cerdo: Para su consumo en crudo la carne de cerdo estará surcada por pequeños hilos de grasa. Permanece blanda y suave una vez cocida. Una pequeña capa superficial de grasa protege la carne de la pérdida de sabor, aroma y jugo. Los cortes deben ser húmedos y brillantes.

Troceado: Son múltiples las formas de preparar la carne de cerdo, embutidos, en salazón, ahumadas, curadas al aire, en crudo ..., variando por tanto el troceado de la misma según su destino. Las chuletas de cerdo, por ejemplo, fritas, o asadas a la plancha o a la parrilla, nos permiten disponer de un plato muy práctico en la cocina, de preparación rápida y que admite las más diversas guarniciones. El jamón curado o el jamón cocido son manjares delicados y apreciadísimos. Y son muchos los guisos que ganan en calidad y sabor si se les añade un poco de carne de cerdo.<sup>1</sup>

Carne de pollo:

El pollo es el ave gallinácea de cría, macho o hembra, sacrificada con una edad máxima de 20 semanas (5 meses) y un peso que oscila entre 1 y 3 kilos. En la actualidad, el pollo se cría de manera intensiva en las granjas y en unos dos meses alcanzan los 1,5 kilos de peso. Debido a su gran versatilidad en la cocina y a su precio económico, es un alimento muy común en todos los hogares.

Valor nutritivo

Se pueden apreciar variaciones en la composición de la carne, en función de la edad del animal sacrificado. Los ejemplares más viejos son más grasos. También existen diferencias en la composición de las distintas piezas cárnicas, como en el caso de la pechuga, cuyo contenido en proteínas es mayor que el que presenta el muslo.

En vitaminas, destaca la presencia de ácido fólico y vitamina B3 o niacina. Entre los minerales, el nivel de hierro y de zinc es menor que en el caso de la carne roja, aunque supone una fuente más importante de fósforo y potasio. El valor nutritivo de los menudillos de pollo es muy alto, especialmente el hígado. Éste presenta un contenido en proteínas y lípidos similar al de la carne roja, aunque destaca su aporte en minerales y vitaminas, principalmente vitamina B12, A, vitamina C y ácido fólico.<sup>2</sup>

**II. OBJETIVOS:**

La presente recopilación de precios de venta al público tiene como objetivo informar al consumidor sobre los cortes de carne de cerdo y pollo y los precios existentes en el mercado local, al momento de comprar. Por tal motivo la ACODECO, recopiló el día 4 de Septiembre de 2008 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de La Chorrera y Arraijan.

---

<sup>1</sup> <http://usuarios.lycos.es/grado/pprodu/carnes1.htm>

<sup>2</sup> [http://www.agroalimentación.coop/1/1\\_3.asp#31](http://www.agroalimentación.coop/1/1_3.asp#31)

### 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, se ha hecho una elección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Producto
- Sectores (La Chorrera y Arraijan)
- Supermercados visitados (11)
- Precios de venta a la vista del consumidor
- Los supermercados considerados fueron:

#### La Chorrera

Pueblo No.1 a lado de Edemet  
 Pueblo No.2 Cerca del Mercado Publico  
 Super 99 Plaza Italia  
 Rey  
 La Prosperidad  
 Xtra

#### Arraijan

Rey  
 El Tajonazo Vista Alegre  
 El Tajonazo Vacamonte  
 Xtra  
 El Machetazo Nuevo Arraijan

### IV. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS:

El siguiente cuadro revela los supermercados que tienen los precios más bajos y más altos de algunos de los cortes de cerdo y pollo con el fin de mostrar las diferencias que hay entre uno y otro precio, y así brindarle al consumidor la mejor información:

Corte	Unid. Venta	Supermercados	Precio más Bajo	Supermercados	Precio más Alto
<b>CERDO</b>					
<b>La Chorrera</b>					
Chuleta Especial	lb.	Xtra La Chorrera	1.80	Rey La Chorrera	2.74
Costilla	lb.	Xtra La Chorrera	1.64	La Prosperidad	1.85
Cabeza con Hueso	lb.	Xtra La Chorrera	0.25	Rey La Chorrera	0.49
Patitas Frescas	lb.	Xtra La Chorrera	0.78	Pueblo No.1, Pueblo No.2	0.98
<b>Arraijan</b>					
Puerco Liso	lb.	Rey Vista Alegre	1.65	El Tajonazo Vista Alegre, El Tajonazo Vacamonte	1.95
Codillo	lb.	Xtra Arraijan	1.04	Rey Vista Alegre	1.33
Tocino	lb.	Xtra Arraijan	0.24	Rey Vista Alegre y Tajonazo Vista Alegre	0.35

<b>POLLO</b>					
<b>La Chorrera</b>					
Muslo Encuentro	lb.	Xtra	1.28	La Prosperidad	1.41
Encuentro	lb.	La Prosperidad y Xtra	1.15	Rey	1.28
Pechuga	lb.	Xtra	1.35	Super 99 Plaza Italia	1.59
<b>Arraijan</b>					
Pollo Picado	lb.	El Machetazo, Xtra	1.14	El Tajonazo Vista Alegre y Vacamonte	1.22
Alas	lb.	Xtra Arraijan	1.43	Rey Vista Alegre	1.53
Hígado	lb.	El Tajonazo Vista Alegre y Vacamonte	0.50	Rey Vista Alegre	0.69

**V. RECOMENDACIONES:**

- Los precios de venta deben estar en un lugar visible.
- Escoger el establecimiento comercial que presente la mejor opción y precios que le beneficien.
- Observe que a la balanza usada para pesar no se le presione con el dedo o la mano.

**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 CERDO Y POLLO**  
**OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE LA CHORRERA Y ARRAIJAN**  
**EL 4 DE SEPTIEMBRE DE 2008**

Producto	Unidad de Medida	Sector / Supermercados (Precio de venta al consumidor en Balboa)																		
		CHORRERA										ARRAIJAN								
		Pueblo No.1	Pueblo No.2	Super 99 Plaza Italia	Rey	La Prosperidad	Xtra	Precio Promedio		Variación		Rey	El Tajonazo Vacamonte	El Tajonazo Vista Alegre	El Machetazo	Xtra	Precio Promedio		Variación	
								4 de Septiembre 2008	Agosto de 2008	Balboas	Porcentajes						4 de Septiembre 2008	Agosto de 2008	Balboas	Porcentajes
<b>CERDO:</b>																				
Chuleta	lb.	1.85	1.85	1.50	1.75	1.85	1.49	<b>1.69</b>	<b>1.67</b>	<b>0.02</b>	<b>1.20</b>	1.75	1.85	1.85	1.70	1.69	<b>1.77</b>	<b>1.70</b>	<b>0.07</b>	<b>4.12</b>
Chuleta Especial	lb.	1.95	1.95	-	2.74	-	1.80	<b>2.16</b>	<b>2.25</b>	<b>-0.09</b>	<b>-4.00</b>	-	-	1.85	1.85	1.85	<b>1.85</b>	<b>1.85</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Puerco Liso	lb.	2.05	2.05	2.09	2.09	1.94	1.85	<b>2.00</b>	<b>1.97</b>	<b>0.03</b>	<b>1.52</b>	1.65	1.95	1.95	1.85	1.84	<b>1.85</b>	<b>1.85</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Costilla	lb.	1.80	1.80	1.65	1.75	1.85	1.64	<b>1.74</b>	<b>1.73</b>	<b>0.01</b>	<b>0.58</b>	1.75	1.70	1.70	1.69	1.68	<b>1.70</b>	<b>1.69</b>	<b>0.01</b>	<b>0.59</b>
Patitas Frescas	lb.	0.98	0.98	0.89	0.85	-	0.78	<b>0.88</b>	<b>0.83</b>	<b>0.05</b>	<b>6.02</b>	0.85	1.11	1.11	0.88	0.50	<b>0.89</b>	<b>0.80</b>	<b>0.09</b>	<b>11.25</b>
Patitas Congeladas	lb.	0.98	0.98	0.89	-	1.05	-	<b>0.97</b>	<b>0.79</b>	<b>0.18</b>	<b>22.78</b>	-	-	1.11	0.88	0.88	<b>0.96</b>	<b>0.78</b>	<b>0.18</b>	<b>23.08</b>
Rabito Fresco	lb.	-	-	1.19	-	1.00	-	<b>1.10</b>	<b>1.02</b>	<b>0.08</b>	<b>7.84</b>	1.13	0.60	0.60	1.58	1.59	<b>1.10</b>	<b>0.85</b>	<b>0.25</b>	<b>29.41</b>
Rabito en Salmuera	lb.	1.75	1.75	1.75	1.75	1.85	1.59	<b>1.74</b>	<b>1.74</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	1.75	2.08	2.08	1.58	-	<b>1.87</b>	<b>1.70</b>	<b>0.17</b>	<b>10.00</b>
Pernil con Piel	lb.	1.80	1.80	-	1.79	1.75	1.70	<b>1.76</b>	-	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>	-	1.90	-	1.50	1.49	<b>1.63</b>	-	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Tocino	lb.	0.25	0.25	0.25	0.35	0.55	0.24	<b>0.33</b>	<b>0.30</b>	<b>0.03</b>	<b>10.00</b>	0.35	0.30	0.35	0.25	0.24	<b>0.30</b>	-	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Codillo	lb.	1.20	1.20	1.25	1.33	1.15	1.04	<b>1.19</b>	<b>1.20</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.83</b>	1.33	1.10	1.10	1.05	1.04	<b>1.12</b>	<b>1.09</b>	<b>0.03</b>	<b>2.75</b>
Cabeza	lb.	0.40	0.40	0.39	0.49	0.40	0.25	<b>0.39</b>	<b>0.42</b>	<b>-0.03</b>	<b>-7.14</b>	0.49	0.35	0.35	0.25	0.30	<b>0.35</b>	<b>0.27</b>	<b>0.08</b>	<b>29.63</b>
<b>POLLO:</b>																				
Pollo Picado	lb.	1.20	1.20	1.25	1.15	1.25	1.14	<b>1.20</b>	<b>1.16</b>	<b>0.04</b>	<b>3.45</b>	1.15	1.22	1.22	1.14	1.14	<b>1.17</b>	<b>1.11</b>	<b>0.06</b>	<b>5.41</b>
Muslo Encuentro	lb.	1.35	1.35	1.39	1.38	1.41	1.28	<b>1.36</b>	<b>1.35</b>	<b>0.01</b>	<b>0.74</b>	1.38	1.38	1.38	1.29	1.28	<b>1.34</b>	<b>1.28</b>	<b>0.06</b>	<b>4.69</b>
Encuentro	lb.	1.18	1.18	1.25	1.28	1.15	1.15	<b>1.20</b>	<b>1.16</b>	<b>0.04</b>	<b>3.45</b>	1.28	1.19	1.25	1.18	1.17	<b>1.21</b>	<b>1.13</b>	<b>0.08</b>	<b>7.08</b>
Muslo	lb.	1.48	1.48	1.59	1.53	1.47	1.43	<b>1.50</b>	<b>1.49</b>	<b>0.01</b>	<b>0.67</b>	1.53	1.44	1.44	1.44	1.43	<b>1.46</b>	<b>1.44</b>	<b>0.02</b>	<b>1.39</b>
Pechuga	lb.	1.50	1.50	1.59	1.53	1.47	1.35	<b>1.49</b>	<b>1.48</b>	<b>0.01</b>	<b>0.68</b>	1.53	1.38	1.38	1.35	1.34	<b>1.40</b>	<b>1.38</b>	<b>0.02</b>	<b>1.45</b>
Pescuezo con Piel	lb.	-	-	-	0.81	-	1.30	<b>1.06</b>	<b>0.71</b>	<b>0.35</b>	<b>49.30</b>	0.81	-	-	0.80	0.35	<b>0.65</b>	<b>0.35</b>	<b>0.30</b>	<b>85.71</b>
Pescuezo sin Piel	lb.	0.75	0.75	0.82	-	0.60	0.69	<b>0.72</b>	<b>0.75</b>	<b>-0.03</b>	<b>-4.00</b>	-	0.63	0.63	-	-	<b>0.63</b>	<b>0.71</b>	<b>-0.08</b>	<b>-11.27</b>
Molleja	lb.	1.14	1.14	1.15	1.13	1.30	1.09	<b>1.16</b>	<b>1.14</b>	<b>0.02</b>	<b>1.75</b>	1.13	1.13	1.13	1.08	1.08	<b>1.11</b>	<b>1.07</b>	<b>0.04</b>	<b>3.74</b>
Higado	lb.	0.68	0.68	0.69	0.69	0.60	0.68	<b>0.67</b>	<b>0.67</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	0.69	0.50	0.50	0.67	0.55	<b>0.58</b>	<b>0.56</b>	<b>0.02</b>	<b>3.57</b>
Alas	lb.	1.30	1.30	1.59	1.53	1.35	1.44	<b>1.44</b>	<b>1.45</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.69</b>	1.53	1.44	1.44	1.44	1.43	<b>1.46</b>	<b>1.44</b>	<b>0.02</b>	<b>1.39</b>
Patitas	lb.	0.39	0.39	0.45	0.44	0.55	0.40	<b>0.45</b>	<b>0.46</b>	<b>-0.01</b>	<b>-2.17</b>	0.44	0.44	0.44	-	0.35	<b>0.42</b>	<b>0.39</b>	<b>0.03</b>	<b>7.69</b>

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