

**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE RES
OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO
EL 2 DE SEPTIEMBRE DE 2008**

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 2 de septiembre de 2008, los precios de venta al público de algunos cortes de carne de res, obtenidos en diversos supermercados de los sectores de San Miguelito y Pueblo Nuevo.

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 (libra) □ Precio de venta al consumidor

➤ Los supermercados considerados fueron:

Sector / Supermercado		
San Miguelito		Pueblo Nuevo
El Machetazo	Super 99 Los Andes	Super 99 Vista Hermosa
Xtra Pan de Azúcar	Rey Milla 8	Rey 12 Octubre
Xtra Ojo de Agua	Rey Villa Lucre	
Super 99 Entrada	El Fuerte	

¹ www.revista.consumer.

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	Precio en Balboa por Libra / Supermercado			
	SAN MIGUELITO		PUEBLO NUEVO	
	Balboa	Supermercado	Balboa	Supermercado
CORAZÓN- LB.				
Precio más bajo	0.95	Super 99 Los Andes	1.10	Super 99 Vista Hermosa
Precio más alto	1.05	El Machetazo	1.19	Rey 12 Octubre
COSTILLON - LB.				
Precio más bajo	2.05	Xtra Pan de Azúcar	2.35	Rey 12 Octubre
Precio más alto	2.45	Super 99 Los Andes	2.45	Super 99 Vista Hermosa
BISTEC DE CINTA CON HUESO - LB.				
Precio más bajo	1.72	Xtra Pan de Azúcar Xtra Ojo de Agua	1.95	Super 99 Vista Hermosa
Precio más alto	1.99	Rey Milla 8 Rey Villa Lucre	1.99	Rey 12 Octubre
HIGADO - LB.				
Precio más bajo	1.25	Rey Milla 8	1.69	Rey 12 Octubre
Precio más alto	1.90	El Machetazo	1.70	Super 99 Vista Hermosa
GUISADO DE RES DE PRIMERA- LB.				
Precio más bajo	1.99	El Machetazo	2.15	Super 99 Vista Hermosa
Precio más alto	2.45	Super 99 Los Andes	2.35	Rey 12 Octubre

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 empacado.
- ◆ 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 CARNES OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS

DE LOS SECTORES DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO

EL 2 DE SEPTIEMBRE DE 2008

Marca / Producto	Unidad de Medida	Sector / Supermercado / Precio en Balboas																	
		SAN MIGUELITO								PUEBLO NUEVO									
		El Machetazo (1)	Xtra Pan de Azúcar (2)	Xtra Ojo de Agua (1)	Super 99 Entrada (1)	Super 99 Los Andes (1)	Rey Milha 8 (1)	Rey Villa Lucre (1)	EL Fuerte (1)	Precio Promedio		Variación		Super 99 Vista Hermosa (2)	Rey 12 de Octubre (1)	Precio Promedio		Variación	
										2 de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje			2 de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje
RES																			
Filete	lb.	5.00	-	4.50	-	4.15	-	4.99	4.50	4.63	4.47	0.16	3.58	4.50	4.99	4.75	4.75	0.00	0.00
Lomo Mulato	lb.	2.20	2.16	2.16	2.25	2.45	2.79	2.79	2.17	2.37	2.31	0.06	2.60	2.45	2.79	2.62	2.62	0.00	0.00
Palomilla	lb.	2.20	2.20	-	-	-	2.05	2.05	-	2.13	2.05	0.08	3.90	-	2.05	2.05	2.05	0.00	0.00
Punta de Palomilla	lb.	2.20	-	2.16	2.25	2.45	-	-	2.18	2.25	2.13	0.12	5.63	2.45	2.99	2.72	2.24	0.48	21.43
Rincón	lb.	2.20	2.16	2.16	2.25	2.45	2.53	2.62	2.17	2.32	2.24	0.08	3.57	2.45	2.62	2.54	2.40	0.14	5.83
Babilla	lb.	2.20	2.15	2.16	2.25	2.45	2.35	2.15	2.17	2.24	2.17	0.07	3.23	2.45	2.55	2.50	2.42	0.08	3.31
Pulpa Negra	lb.	2.20	2.16	2.16	2.25	2.45	2.35	2.15	2.17	2.24	2.14	0.10	4.67	2.45	2.55	2.50	2.35	0.15	6.38
Pulpa Blanca	lb.	2.20	2.16	2.16	-	2.45	-	2.25	2.17	2.23	2.15	0.08	3.72	2.45	2.25	2.35	--	N.A.	N.A.
Costillón	lb.	2.10	2.05	2.06	2.10	2.45	2.35	2.35	2.07	2.19	2.15	0.04	1.86	2.45	2.35	2.40	2.40	0.00	0.00
Bistec de Cinta con Hueso	lb.	1.75	1.72	1.72	1.75	1.95	1.99	1.99	1.74	1.83	1.79	0.04	2.23	1.95	1.99	1.97	1.97	0.00	0.00
Corte de Paleta	lb.	1.60	1.54	1.55	1.65	1.70	-	-	1.56	1.60	1.64	-0.04	-2.44	1.75	-	1.75	1.70	0.05	2.94
Lomo Rayado	lb.	2.20	2.16	2.16	-	2.45	2.20	2.15	2.17	2.21	2.11	0.10	4.74	2.45	2.45	2.45	2.33	0.12	5.15
Falda Limpia	lb.	1.69	1.67	1.67	1.65	1.75	1.45	1.45	1.69	1.63	1.63	0.00	0.00	1.85	1.45	1.65	1.59	0.06	3.77
Jarrete	lb.	1.64	1.60	1.61	1.65	1.75	-	1.99	1.62	1.69	1.61	0.08	4.97	1.85	1.85	1.85	1.77	0.08	4.52
Pecho (Hueso)	lb.	0.86	0.83	0.83	0.55	0.85	0.79	0.79	0.85	0.79	0.56	0.23	41.07	0.75	0.79	0.77	0.77	0.00	0.00
Pecho (Carne)	lb.	1.20	1.16	1.16	-	-	-	-	1.18	1.18	1.03	0.15	14.56	-	-	--	1.82	N.A.	N.A.
Costilla	lb.	1.02	0.98	0.98	1.30	1.30	-	-	1.00	1.10	0.93	0.17	18.28	1.10	-	1.10	1.46	-0.36	-24.66
Hueso de Cadera	lb.	0.20	0.13	0.17	0.15	0.20	-	-	-	0.17	0.18	-0.01	-5.56	0.15	-	0.15	0.20	-0.05	-25.00
Hueso Rojo	lb.	0.15	0.12	0.14	0.20	0.15	-	0.45	0.14	0.19	0.23	-0.04	-17.39	0.20	0.30	0.25	0.30	-0.05	-16.67
Rabo	lb.	1.15	1.14	1.14	1.15	1.05	1.72	1.72	1.11	1.27	1.25	0.02	1.60	1.10	1.72	1.41	1.39	0.02	1.44
Riñón	lb.	-	-	-	0.35	0.35	-	-	-	0.35	0.35	0.00	0.00	-	-	--	0.35	N.A.	N.A.
Corazón	lb.	1.05	1.01	1.01	1.10	0.95	-	-	1.02	1.02	1.07	-0.05	-4.67	1.10	1.19	1.15	1.15	0.00	0.00
Mondongo	lb.	0.90	0.88	0.88	0.85	0.99	0.99	0.99	0.89	0.92	0.84	0.08	9.52	0.99	0.99	0.99	0.99	0.00	0.00
Hígado	lb.	1.90	1.60	1.60	1.70	1.75	1.25	1.69	1.64	1.64	1.40	0.24	17.14	1.70	1.69	1.70	1.65	0.05	3.03
Lengua	lb.	2.58	2.57	2.57	2.29	2.60	2.85	2.85	2.58	2.61	2.10	0.51	24.29	2.60	2.85	2.73	2.73	0.00	0.00
Patas	lb.	0.30	0.28	0.28	0.25	0.25	0.30	-	0.30	0.28	0.34	-0.06	-17.65	0.25	0.30	0.28	0.39	-0.11	-28.21
Bofe	lb.	1.15	1.13	1.13	1.15	1.05	-	-	1.14	1.13	1.03	0.10	9.71	1.10	1.23	1.17	1.14	0.03	2.63
Carne Molida Especial	lb.	2.20	2.15	2.16	-	-	2.35	2.51	2.17	2.26	2.17	0.09	4.15	-	2.51	2.51	2.51	0.00	0.00
Carne Molida Primera	lb.	1.89	1.83	1.83	1.85	2.45	-	-	1.85	1.95	1.67	0.28	16.77	2.28	-	2.28	2.15	0.13	6.05
Carne Molida Segunda	lb.	0.75	0.59	0.58	0.89	1.00	0.59	0.82	0.60	0.73	0.68	0.05	7.35	1.10	0.82	0.96	0.96	0.00	0.00
Osobuco	lb.	1.58	1.56	1.56	-	-	1.59	1.59	1.58	1.58	1.45	0.13	8.97	-	1.59	1.59	1.59	0.00	0.00
Chorris (Costilla Especial)	lb.	1.48	1.43	1.44	1.45	1.75	1.82	1.82	1.45	1.58	1.60	-0.02	-1.25	1.75	1.82	1.79	1.70	0.09	5.29
Ropa Vieja	lb.	1.65	1.63	1.62	1.75	1.75	-	2.09	1.64	1.73	1.80	-0.07	-3.89	1.85	2.09	1.97	1.97	0.00	0.00
Guisado de Res de Primera	lb.	1.99	2.03	2.03	2.05	2.45	2.35	2.35	2.05	2.16	2.11	0.05	2.37	2.15	2.35	2.25	2.33	-0.08	-3.43
Guisado de Res de Segunda		-	-	-	1.65	1.85	-	-	1.65	1.72	1.73	-0.01	-0.58	1.65	-	1.65	1.60	0.05	3.12
Bistec Picado	lb.	2.25	2.18	2.21	2.09	2.45	2.35	1.99	2.18	2.21	2.21	0.00	0.00	2.35	2.35	2.35	2.43	-0.08	-3.29

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: ACODECO