

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

**ANÁLISIS DE PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO, EL 7 DE JULIO DE 2009**

**I. ANTECEDENTES <sup>1</sup>:**

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.

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.

**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 7 de julio de 2009 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de los sectores de San Miguelito y Pueblo Nuevo.

**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.

---

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

**Las variables consideradas fueron:**

- Tipo de Corte
- Sector (San Miguelito y Pueblo Nuevo)
- Supermercados visitados (11)
- Precios de venta a la vista del consumidor
- Unidad de Venta (por Libra)

**Supermercados Visitados:**

**San Miguelito**

El Machetazo  
 Super 99, Los Andes  
 Super 99, Entrada  
 El Fuerte  
 Rey, Villa Lucre  
 Rey, Milla 8  
 Xtra, Pan de Azúcar  
 Xtra, Ojo de Agua

**Pueblo Nuevo**

Garzón, Plaza Ágora  
 Super 99, Vista Hermosa  
 Rey, 12 de Octubre

**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	Presentación	Cuadro Analítico			
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
<b>San Miguelito</b>					
<b>Carne de Cerdo</b>					
Chuleta	Lb.	Xtra, Ojo de Agua	1.71	Rey, Villa Lucre	2.40
Costilla	Lb.	Xtra, Ojo de Agua	1.64	Rey, Villa Lucre	2.59
Tocino	Lb.	Super 99, Entrada	0.30	Rey, Milla 8 y Rey, Villa Lucre	0.54
<b>Carne de Pollo</b>					
Muslo encuentro	Lb.	Xtra, Pan de Azúcar	1.13	Rey, Milla 8	1.45
Alas	Lb.	Xtra, Pan de Azúcar y Xtra, Ojo de Agua	1.14	Super 99, Los Andes	1.60
Pescuezo sin piel	Lb.	Xtra, Ojo de Agua	0.57	Super 99, Los Andes	0.81

Corte	Presentación	Cuadro Analítico			
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
<b>Pueblo Nuevo</b>					
<b>Carne de Cerdo</b>					
Cabeza	Lb.	Garzón, Plaza Ágora	0.17	Rey, 12 de Octubre	0.54
Codillo	Lb.	Garzón, Plaza Ágora	1.10	Rey, 12 de Octubre	1.38
Patitas Fresca	Lb.	Garzón, Plaza Ágora y Rey, 12 de Octubre	0.75	Super 99, Vista Hermosa	0.79
<b>Carne de Pollo</b>					
Pollo Picado	Lb.	Garzón, Plaza Ágora y Super 99, Vista Hermosa	1.10	Rey, 12 de Octubre	1.13
Hígado	Lb.	Rey, 12 de Octubre	0.69	Garzón, Plaza Ágora	0.75
Pechuga	Lb.	Garzón, Plaza Ágora	1.46	Rey, 12 de Octubre	1.59

#### V. RECOMENDACIONES:

Se le recomienda al consumidor tomar en cuenta estas indicaciones antes de hacer sus compras:

- Los precios de venta deben estar en un lugar visible.
- Las condiciones sanitarias del establecimiento.
- 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 DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CERDO Y POLLO, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO, EL 7 DE JULIO DE 2009**

Producto	Unidad	Sector/Supermercado/Precio de venta al Consumidor en Balboas																		
		San Miguelito									Pueblo Nuevo									
		Rey Milla 8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	Precio Promedio		Variación		Garzón Plaza Ágora	Super 99 Vista Hermosa	Rey 12 de Octubre	Precio Promedio		Variación	
										7 de Julio de 2009	Junio de 2009	Balboas	Porcentaje				7 de Julio de 2009	Junio de 2009	Balboas	Porcentaje
<b>CERDO:</b>																				
Chuleta	lb.	2.39	2.40	1.74	1.84	-	-	-	1.71	<b>2.02</b>	<b>2.24</b>	<b>-0.22</b>	<b>-9.82</b>	1.89	1.74	2.40	<b>2.01</b>	<b>2.07</b>	<b>-0.06</b>	<b>-2.90</b>
Chuleta Especial	lb.	2.93	2.93	1.98	1.99	-	-	1.96	1.96	<b>2.29</b>	<b>1.94</b>	<b>0.35</b>	<b>18.04</b>	2.25	1.99	-	<b>2.12</b>	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Puerco Liso	lb.	2.09	-	1.99	2.30	1.98	-	1.97	1.95	<b>2.05</b>	<b>2.10</b>	<b>-0.05</b>	<b>-2.38</b>	2.10	2.09	-	<b>2.10</b>	<b>2.18</b>	<b>-0.08</b>	<b>-3.67</b>
Costilla	lb.	2.45	2.59	1.69	1.79	-	-	-	1.64	<b>2.03</b>	<b>1.92</b>	<b>0.11</b>	<b>5.73</b>	1.89	1.75	2.45	<b>2.03</b>	<b>1.75</b>	<b>0.28</b>	<b>16.00</b>
Patitas Frescas	lb.	0.75	0.76	0.78	0.80	-	0.89	0.68	0.68	<b>0.76</b>	<b>0.77</b>	<b>-0.01</b>	<b>-1.30</b>	0.75	0.79	0.75	<b>0.76</b>	<b>0.74</b>	<b>0.02</b>	<b>2.70</b>
Rabito en Salmuera	lb.	1.85	1.85	1.57	1.68	1.65	-	1.57	1.57	<b>1.68</b>	<b>1.58</b>	<b>0.10</b>	<b>6.33</b>	1.77	1.65	1.85	<b>1.76</b>	<b>1.76</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Pernil con Piel	lb.	2.49	2.15	-	-	-	-	-	-	<b>2.32</b>	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>	-	-	-	--	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Tocino	lb.	0.54	0.54	0.44	0.45	0.30	-	0.42	0.42	<b>0.44</b>	<b>0.42</b>	<b>0.02</b>	<b>4.76</b>	0.35	0.39	0.54	<b>0.43</b>	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Codillo	lb.	1.38	1.38	1.26	1.30	1.25	-	1.22	1.22	<b>1.29</b>	<b>1.29</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	1.10	1.25	1.38	<b>1.24</b>	<b>1.25</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.80</b>
Cabeza	lb.	-	-	0.29	0.30	0.39	-	0.41	0.28	<b>0.33</b>	<b>0.43</b>	<b>-0.10</b>	<b>-23.26</b>	0.17	0.39	0.54	<b>0.37</b>	<b>0.39</b>	<b>-0.02</b>	<b>-5.13</b>
<b>POLLO:</b>																				
Pollo Picado	lb.	1.25	1.13	0.94	1.12	1.10	1.10	0.92	0.92	<b>1.06</b>	<b>1.00</b>	<b>0.06</b>	<b>6.00</b>	1.10	1.10	1.13	<b>1.11</b>	<b>1.21</b>	<b>-0.10</b>	<b>-8.26</b>
Muslo Encuentro	lb.	1.45	1.39	-	1.28	1.25	1.39	1.13	1.19	<b>1.30</b>	<b>1.28</b>	<b>0.02</b>	<b>1.56</b>	1.44	1.38	1.39	<b>1.40</b>	<b>1.42</b>	<b>-0.02</b>	<b>-1.41</b>
Encuentro	lb.	1.29	1.29	1.06	1.14	1.25	1.26	1.04	1.04	<b>1.17</b>	<b>1.18</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.85</b>	1.24	1.25	1.29	<b>1.26</b>	<b>1.25</b>	<b>0.01</b>	<b>0.80</b>
Muslo	lb.	1.59	1.59	1.21	1.40	1.25	1.55	-	1.19	<b>1.40</b>	<b>1.35</b>	<b>0.05</b>	<b>3.70</b>	1.58	1.58	1.59	<b>1.58</b>	<b>1.59</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.63</b>
Pechuga	lb.	1.59	1.59	1.12	1.40	1.25	1.57	-	1.17	<b>1.38</b>	<b>1.29</b>	<b>0.09</b>	<b>6.98</b>	1.46	1.58	1.59	<b>1.54</b>	<b>1.52</b>	<b>0.02</b>	<b>1.32</b>
Pescuezo sin Piel	lb.	-	-	0.59	0.75	0.65	0.81	-	0.57	<b>0.67</b>	<b>0.70</b>	<b>-0.03</b>	<b>-4.29</b>	-	-	-	--	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>
Molleja	lb.	1.19	1.15	0.74	1.05	-	1.15	-	0.72	<b>1.00</b>	<b>1.04</b>	<b>-0.04</b>	<b>-3.85</b>	1.15	-	1.15	<b>1.15</b>	<b>1.15</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Hígado	lb.	0.69	0.69	-	0.65	0.69	0.69	0.54	0.56	<b>0.64</b>	<b>0.60</b>	<b>0.04</b>	<b>6.67</b>	0.75	-	0.69	<b>0.72</b>	<b>0.69</b>	<b>0.03</b>	<b>4.35</b>
Alas	lb.	1.59	1.59	1.16	1.40	1.25	1.60	1.14	1.14	<b>1.36</b>	<b>1.39</b>	<b>-0.03</b>	<b>-2.16</b>	1.58	1.58	1.59	<b>1.58</b>	<b>1.59</b>	<b>-0.01</b>	<b>-0.63</b>
Patitas	lb.	-	-	0.32	0.39	-	-	-	0.32	<b>0.34</b>	<b>0.33</b>	<b>0.01</b>	<b>3.03</b>	-	-	-	--	--	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</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**