

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

ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE PARQUE LEFEVRE Y SAN FRANCISCO, EL 2 DE MARZO DE 2009

I. ANTECEDENTES ¹:

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 2 de marzo de 2009, los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de los corregimientos de Parque Lefevre y San Francisco.

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:

- Tipo de Corte
- Sector (Parque Lefevre y San Francisco)
- Supermercados visitados (7)
- Precios de venta a la vista del consumidor
- Unidad de Venta (por Libra)

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

Supermercados Visitados:

Parque Lefevre

Super 99, Portobelo

Super 99, Chanis

Rey, Chanis

San Francisco

Super 99, Vía Porras (entrada)

Super 99, Cerca de Atlapa

Rey, Calle 50

Casa de la Carne, Vía Porras

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 brindar al consumidor la mejor información:

Corte	Unidad	Cuadro Analítico			
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
Parque Lefevre					
Carne de Cerdo					
Chuleta	Lb.	Super 99, Portobelo Super 99, Chanis	1.74	Rey, Chanis	2.03
Costilla	Lb.	Super 99, Portobelo Super 99, Chanis	1.65	Rey, Chanis	1.99
Tocino	Lb.	Super 99, Portobelo Super 99, Chanis	0.39	Rey, Chanis	0.46
San Francisco					
Carne de Pollo					
Muslo encuentro	Lb.	Super 99, Cerca de Aplata Super 99, Vía Porras Entrada Rey, Calle 50	1.38	Casa de la Carne, Vía Porras	1.53
Pechuga	Lb.	Super 99, Cerca de Aplata Super 99, Vía Porras Entrada Rey, Calle 50	1.58	Casa de la Carne, Vía Porras	1.69
Alas	Lb.	Super 99, Cerca de Atlapa	1.59	Casa de la carne, Vía Porras	1.65

V. RECOMENDACIONES:

Se le recomienda al consumidor tomar en cuenta estas recomendaciones 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 CARNE DE CERDO Y POLLO,
EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE PARQUE LEFEVRE Y SAN FRANCISCO,
EL 2 DE MARZO DE 2009

CORTE	UNIDAD DE MEDIDA	Sector / Supermercados / Precio de Venta al Consumidor en Balboas														
		PARQUE LEFEVRE								SAN FRANCISCO						
		Super 99 Portobelo	Super 99 Chamis	Rey Chamis	Precio Promedio		Variación		Super 99 Vía Porras Entrada	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porras	Precio Promedio		Variación	
					2 de Enero de 2009	Febrero 2009	Balboas	Porcentaje					2 de Enero de 2009	Febrero 2009	Balboas	Porcentaje

CERDO:

Chuleta	lb.	1.74	1.74	2.03	1.84	1.84	0.00	0.00	-	1.74	2.03	-	1.89	1.82	0.07	3.85
Chuleta Especial	lb.	1.99	1.99	-	1.99	1.99	0.00	0.00	2.10	2.10	-	2.45	2.22	2.33	-0.11	-4.72
Puerco Liso	lb.	2.09	2.09	-	2.09	2.09	0.00	0.00	2.09	2.15	2.25	2.45	2.24	2.09	0.15	7.18
Costilla	lb.	1.65	1.65	1.99	1.76	1.76	0.00	0.00	-	1.74	2.15	-	1.95	1.85	0.10	5.41
Patitas Congeladas	lb.	0.75	0.75	0.89	0.80	--	N.A.	N.A.	0.75	0.75	0.89	0.80	0.80	0.95	-0.15	-15.79
Rabito en Salmuera	lb.	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	0.00	0.00	1.75	1.75	1.75	-	1.75	1.75	0.00	0.00
Pernil con Piel	lb.	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.	-	1.99	1.85	-	1.92	1.92	0.00	0.00
Tocino	lb.	0.39	0.39	0.46	0.41	0.38	0.03	7.89	-	0.39	-	-	0.39	0.39	0.00	0.00
Codillo	lb.	1.25	1.25	-	1.25	1.23	0.02	1.63	1.25	1.25	1.39	-	1.30	1.30	0.00	0.00
Cabeza	lb.	0.39	0.39	-	0.39	0.39	0.00	0.00	-	0.39	-	-	0.39	0.39	0.00	0.00

POLLO:

Pollo Picado	lb.	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	0.00	0.00	-	1.25	1.25	1.15	1.22	1.21	0.01	0.83
Muslo Encuentro	lb.	1.38	1.38	1.38	1.38	1.38	0.00	0.00	1.38	1.38	1.38	1.53	1.42	1.42	0.00	0.00
Encuentro	lb.	1.29	1.26	1.26	1.27	1.27	0.00	0.00	1.26	1.26	1.26	1.30	1.27	1.27	0.00	0.00
Muslo	lb.	1.59	1.57	1.58	1.58	1.59	-0.01	-0.63	1.59	1.59	1.59	1.65	1.61	1.61	0.00	0.00
Pechuga	lb.	1.59	1.56	1.58	1.58	1.58	0.00	0.00	1.58	1.58	1.58	1.69	1.61	1.61	0.00	0.00
Pescuezo sin Piel	lb.	0.85	0.80	-	0.83	0.85	-0.02	-2.35	-	0.85	-	-	0.85	0.75	0.10	13.33
Molleja	lb.	1.15	1.15	1.29	1.20	1.15	0.05	4.35	1.15	1.15	1.15	0.87	1.08	1.17	-0.09	-7.69
Hígado	lb.	0.69	0.69	0.79	0.72	0.76	-0.04	-5.26	0.69	0.69	0.69	-	0.69	0.69	0.00	0.00
Alas	lb.	1.59	1.59	1.60	1.59	1.59	0.00	0.00	-	1.59	1.60	1.65	1.61	1.61	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.

(-): No había el producto al momento del monitoreo.

(--): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: ACODECO