

**AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA  
COMPETENCIA**

**Departamento de Información de Precios y Verificación**

---

**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNAS CARNE DE POLLO  
EMPACADOS OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS EN LOS SECTORES DE  
PARQUE LEFEVRE Y SAN FRANCISCO EL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2008**

---

## **I ANTECEDENTES<sup>1</sup>**

### **1. Carne de Pollo**

A la hora de la compra, se pueden encontrar diferentes formas de presentación. Las aves comercializadas para cocinar ya están desvisceradas, aunque se pueden adquirir limpias, conservado los menudillos (hígado, corazón y molleja). Otra opción es adquirir piezas cárnicas sueltas, aunque en este caso hay que tener en cuenta que la carne es más perecedera que si se presenta el ave entera y cubierta por la piel.

Un buen ejemplar de pollo fresco debe presentar las patas de un color amarillo claro, con escamas pequeñas, y la piel no debe estar pegajosa, será bastante lisa y tersa, de color uniforme y sin manchas. Debe tener el cuello fuerte, los muslos gruesos y redondeados y la pechuga ancha y rolliza. El ojo brillante y poco hundido en la órbita. La presencia de reflejos violetas o verdosos en la carne, el oscurecimiento del extremo de las alas, así como la decoloración verdosa alrededor del cuello, son claros síntomas de que la carne no es muy fresca. Podemos encontrar los pollos en las carnicerías con cabeza y patas.

Una vez en el hogar, se recomienda retirar en primer lugar el plástico, con el que frecuentemente se envuelven y sustituirlo por papel de aluminio, si no se va a preparar inmediatamente. El pollo sin eviscerar se mantiene durante poco más de 24 horas. Crudo y eviscerado no debe permanecer más de dos días en la nevera. Si está cocinado se puede guardar tres o cuatro días y si se congela, puede guardarse hasta 6 meses. El caparazón y las alas del pollo se pueden congelar y ser utilizados en otra ocasión para hacer caldos y sopas.

### **2. 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.

El contenido, distribución y composición de la grasa del pollo es similar al del resto de las aves de corral. Tampoco se aprecian grandes diferencias en lo referente al aporte proteico, equiparable al de la carne roja. Respecto al contenido vitamínico, 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, aunque destaca su aporte en minerales y vitaminas, principalmente vitamina B12, A, vitamina C y ácido fólico. Por otro lado, los menudillos contienen una gran cantidad de colesterol.

### **3. Ventajas e inconvenientes de su consumo:**

La carne de pollo es muy fácil de digerir, mas incluso que la de pavo. Además, por su versatilidad en el modo de cocinado, es un alimento muy adecuado en dietas de control de peso, siempre y cuando se elijan las piezas del animal más magras como la pechuga, se elimine la piel y se prepare a la plancha o al horno, técnicas culinarias que exigen poco aceite.

Puesto que los menudillos de pollo contienen gran cantidad de colesterol, este aspecto ha de ser tenido en cuenta en caso de padecer hipercolesterolemia (colesterol elevado) o enfermedades cardiovasculares.

---

<sup>1</sup> Revista.consumer.es

La carne de pollo es una de las más bajas en purinas, así que limitando la cantidad a 80 - 100 gramos por ración, puede formar parte de la dieta de personas con hiperglicemia (ácido úrico elevado).

**4. En la cocina.** El pollo es un alimento muy versátil que se presta a multitud de preparaciones culinarias. La preparación más sencilla y tal vez la que resalte más su sabor, es el asado. El pollo admite todos los acompañamientos imaginables, con verdura y hierbas aromática, escabechados y en adobo.

Antes de cocinar un pollo, y una vez eviscerado, se lo ha de lavar interna y externamente con agua potable. Son tantas las formas de cocinar el pollo como gustos regionales existen: entero o en piezas, frito, guisado, estofado, a la plancha, asado al horno, al grill, al microondas, salteado y hervido.

En general, los ejemplares más jóvenes resultan muy apropiados para ser cocinados al horno, mientras que los de mayor edad precisan cocciones prolongadas como guisos y estofados, para conseguir ablandar su carne. Para los caldos y sopas se suelen emplear las alas y la carcasa. También se puede añadir el caldo para dar gusto a la masa de croquetas de ave.

## II OBJETIVOS:

La presente recopilación de precios de venta al público tiene como objetivo informar al consumidor sobre las marcas y los precios existentes en el mercado local, al momento de efectuar su compra. Por tal motivo, la ACODECO recopiló el día 3 de septiembre de 2008, precios de venta al público de algunas carne de pollo empacados, obtenidos en diversos supermercados de Parque Lefevre y San Francisco

## III METODOLOGIA

Se ha utilizado la técnica de muestreo no probabilístico de juicios, en la cual con base en la experiencia en visitar los locales ( o cadenas) comerciales, al igual que el conocimiento de las marcas, se ha hecho una elección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Producto
- Sector (Parque Lefevre y San Francisco)
- Supermercados (7)
- Precios de Venta al consumidor por libra

Supermercados visitados:

Sector / Supermercados	
San Francisco	Parque Lefevre
♦ Super 99, Vía Porras entrada	♦ Super 99, Chanis
♦ Super 99, cerca de Atlapa	♦ Super 99, Portobelo
♦ Casa de la Carne, San Francisco	♦ S/M Rey, Chanis
♦ S/M Rey, Calle 50	

#### IV ANÁLISIS DE PRECIOS

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 producto para brindarle al consumidor la mejor opción de compra.

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo y más Alto			
		Supermercados	Precio más BajoB/.	Supermercados	Precio más AltoB/.
<b>Parque Lefevre</b>					
<b>Carne de Pollo</b>					
1/2 Pollo - Melo	lb.	Super 99 Chanis, Rey Chanis	1.56	Super 99 Portobelo	1.63
<b>San Francisco</b>					
Empacado de la Casa - Filete de Pechuga	lb.	Super 99 Vía Porrás Cerca de Atlapa	2.40	Rey Calle 50	3.48
Empacado de la Casa - Muslo Encuentro	lb.	Rey Calle 50	1.50	Super 99 Vía Porrás Entrada	1.53
Empacado de la Casa - Pechuga	lb.	Super 99 Vía Porrás Cerca de Atlapa	1.58	Rey Calle 50	1.89

#### V OBSERVACIONES AL CONSUMIDOR

- Al realizar su compra de pollo en cualquier establecimiento comercial observe el color que tiene el producto.
- Observe si las piezas de pollo están debidamente identificadas.
- Verifique que el peso y el precio se encuentren en un lugar visible.

**AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA**  
**Departamento de Información de Precios y Verificación**  
**PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNAS MARCAS DE CARNE DE POLLO EMPACADA OBTENIDOS EN DIVERSOS**  
**SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE PARQUE LEFEVRE Y SAN FRANCISCO**  
**EL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2008**

Marca / Producto	Unidad	Sector / Supermercado / Precio en Balboas por Libra								
		PARQUE LEFEVRE				SAN FRANCISCO				
		Super 99 Portobelo	Super 99 Chanis	Rey Chanis	Precio Promedio 3 de Septiembre 2008	Super 99 Via Porras Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Super 99 Via Porras Entrada	Casa de la Carne	Precio Promedio 3 de Septiembre 2008
<b>CARNE DE POLLO EMPACADA</b>										
<b>TOLEDANO</b>										
<b>PECHUGA:</b>										
Deshuesada o Filete	lb.	-	-	-	--	-	3.58	-	-	<b>3.58</b>
Entera	lb.	1.89	1.89	1.89	<b>1.89</b>	1.89	1.89	1.89	1.89	<b>1.89</b>
Pechuguita	lb.	2.93	2.93	2.93	<b>2.93</b>	2.93	-	2.93	2.93	<b>2.93</b>
<b>ENCUENTRO:</b>										
Con Piel	lb.	1.43	1.43	1.43	<b>1.43</b>	1.43	1.43	-	1.43	<b>1.43</b>
Filete de Encuentro	lb.	-	-	2.99	<b>2.99</b>	-	-	-	-	--
<b>MUSLO:</b>										
Con Piel	lb.	1.89	-	1.89	<b>1.89</b>	1.89	1.89	-	1.89	<b>1.89</b>
<b>OTROS:</b>										
Muslo Encuentro	lb.	1.50	-	-	<b>1.50</b>	-	1.50	-	-	<b>1.50</b>
Pollo Guizado	lb.	-	-	1.69	<b>1.69</b>	-	1.69	1.69	1.69	<b>1.69</b>
Pollo Picado	lb.	1.56	-	-	<b>1.56</b>	1.56	1.56	1.56	1.56	<b>1.56</b>
Pollo Envuelto	lb.	-	-	-	--	-	1.63	-	-	-
<b>MELO</b>										
<b>PECHUGA:</b>										
Deshuesada o Filete	lb.	-	-	-	-	-	3.52	3.52	-	-
Entera	lb.	-	1.79	-	<b>1.79</b>	1.79	-	1.79	1.79	<b>1.79</b>
<b>ENCUENTRO:</b>										
Filete de Encuentro	lb.	-	3.00	3.00	<b>3.00</b>	3.00	3.00	3.00	3.00	<b>3.00</b>
<b>MUSLO:</b>										
Con Piel	lb.	1.78	1.78	-	<b>1.78</b>	-	1.78	1.78	1.78	<b>1.78</b>
<b>OTROS:</b>										
Muslo Encuentro	lb.	-	1.50	-	<b>1.50</b>	-	1.50	-	-	<b>1.50</b>
Pollo Picado	lb.	-	-	-	-	-	1.55	1.55	1.55	<b>1.55</b>
1/2 Pollo	lb.	1.63	1.56	1.56	<b>1.58</b>	1.56	-	1.56	1.56	<b>1.56</b>
Pollo Bolas	lb.	-	-	-	-	1.50	1.50	-	1.50	<b>1.50</b>
<b>EMPACADOS DE LA CASA: (Machetezo, Rey, 99-Premium Select, Xtra-Deli carnes, Casa de la Carne)</b>										
Filete de Pechuga	lb.	-	-	-	-	2.40	3.48	-	2.94	<b>2.94</b>
Muslo Encuentro	lb.	-	-	-	-	-	1.50	-	1.53	<b>1.52</b>
Pechuga	lb.	-	-	1.89	<b>1.89</b>	1.58	1.89	-	1.85	<b>1.77</b>
Filete de Encuentro	lb.	-	-	-	-	-	2.99	-	-	<b>2.99</b>
Tenders	lb.	-	-	-	-	-	2.25	-	-	<b>2.25</b>
Patitas	lb.	-	-	-	-	-	-	-	0.50	<b>0.50</b>
Trocitos de Pechuga	lb.	-	-	-	-	2.49	-	-	-	<b>2.49</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.

Fuente: ACODECO.