

ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS EN LOS DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SANTA ANA, CALIDONIA Y BELLA VISTA, 1º DE SEPTIEMBRE DE 2008

I. ANTECEDENTES:

Características de calidad: 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.¹

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.

Tradicionalmente se le da más valor al pollo de corral que a los criados en granjas intensivas, ya que crecen mucho más despacio. Los pollos de corral son más sabrosos, de carne más firme y menos grasa, aunque el valor nutritivo viene a ser el mismo. Hay que tener en cuenta que son animales que se sacrifican con más tiempo de vida y tras haber realizado mucho más ejercicio, por tanto, su coste lógicamente también es superior, al igual que su aprecio gastronómico. Los pollos de granja ofrecen comercialmente la ventaja de que además de ser más tiernos, tienen el mismo peso y son más jugosos.

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.

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

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 1° de septiembre de 2008 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de Santa Ana, Calidonia y Bella Vista.

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 (Santa Ana, Calidonia y Bella Vista)
- Supermercados visitados (8)
- Precios de venta a la vista del consumidor

Los supermercados considerados fueron:

Santa Ana:

El Machetazo
Rey Bombero

Calidonia:

El Machetazo
Super 99

Bella Vista:

Rey Via España
Casa de la Carne El Cangrejo
S/M Bella Vista Calle 45
Riba Smith Transistmica

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
CERDO					
Santa Ana					
Costilla	lb.	El Machetazo	1.65	Rey Bombero	1.75
Codillo	lb.	El Machetazo	1.10	Rey Bombero	1.33
Calidonia					
Chuleta Especial	lb.	El Machetazo	1.95	Super 99	1.99
Puerco Liso	lb.	El Machetazo	2.00	Super 99	2.09
Tocino	lb.	El Machetazo	0.30	Super 99	0.39
Bella Vista					
Chuleta Especial	lb.	S/M Bella Vista Calle 45 y Riba Smith Transistmica	2.25	El Rey Vía España	2.74
Costilla	lb.	El Rey Vía España	1.75	Riba Smith Transistmica	2.50
Patitas Frescas	lb.	S/M Bella Vista Calle 45, Riba Smith Transistmica	0.65	El Rey Vía España	0.85

POLLO					
Santa Ana					
Muslo Encuentro	lb.	El Machetazo	1.30	Rey Bombero	1.38
Encuentro	lb.	El Machetazo	1.18	Rey Bombero	1.28
Pechuga	lb.	El Machetazo	1.40	Rey Bombero	1.53
Calidonia					
Pescuezo sin Piel	lb.	Super 99	0.85	El Machetazo	0.87
Pollo Picado	lb.	El Machetazo	1.08	Super 99	1.25
Alas	lb.	El Machetazo	1.35	Super 99	1.60
Bella Vista					
Pollo Picado	lb.	El Rey Vía España	1.25	La Casa de la Carne El Cangrejo	1.30
Molleja	lb.	El Rey Vía España	1.13	S/M Bella Vista Calle 45	1.25
Hígado	lb.	Casa de la Carne El Cangrejo	0.80	S/M Bella Vista Calle 45	0.82

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 DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS
 EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SANTA ANA, CALIDONIA Y BELLA VISTA EL 1° DE SEPTIEMBRE DE 2008**

Corte	Unidad de Medida	Sector / Supermercado / Precio en Balboas por Libra															
		SANTA ANA Y CALIDONIA						BELLA VISTA									
		El Machetazo Santa Ana	Super 99 Calidonia	El Machetazo Calidonia	Rey Bombero	Precio Promedio		Variación		S/M Bella Vista Calle-45	EL Rey Via España	Casa de la Carne El Cangrejo	Riba Smith Transistmica	Precio Promedio		Variación	
						1° de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje					1° de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje
CERDO:																	
Chuleta	lb.	1.74	1.50	1.50	1.75	1.62	1.60	0.02	1.25	2.00	1.99	-	2.00	2.00	2.10	-0.10	-4.76
Chuleta Especial	lb.	1.90	1.99	1.95	-	1.95	1.90	0.05	2.63	2.25	2.74	2.48	2.25	2.43	2.43	0.00	0.00
Puerco Liso	lb.	1.95	2.09	2.00	1.65	1.92	1.76	0.16	9.09	2.85	1.85	2.55	2.85	2.53	2.35	0.18	7.66
Costilla	lb.	1.65	1.65	1.75	1.75	1.70	1.70	0.00	0.00	2.25	1.75	2.20	2.50	2.18	2.11	0.07	3.32
Patitas Frescas	lb.	0.88	0.89	-	-	0.89	0.72	0.17	23.61	0.65	0.85	-	0.65	0.72	0.70	0.02	2.86
Patitas Congeladas	lb.	0.88	-	0.79	-	0.84	0.71	0.13	18.31	-	-	-	-	-	-	-	-
Rabito Fresco	lb.	1.58	-	-	1.13	1.36	1.58	-0.22	-13.92	1.40	-	-	-	1.40	-	N.A.	N.A.
Rabito en Salmuera	lb.	1.58	1.75	1.58	1.75	1.67	1.67	0.00	0.00	2.06	1.75	-	-	1.91	1.75	0.16	9.14
Tocino	lb.	0.30	0.39	0.30	0.35	0.34	0.34	0.00	0.00	-	0.35	-	-	0.35	0.35	0.00	0.00
Codillo	lb.	1.10	1.25	1.25	1.33	1.23	1.23	0.00	0.00	1.45	1.33	-	-	1.39	1.33	0.06	4.51
Cabeza	lb.	0.30	0.39	0.40	-	0.36	0.36	0.00	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-
POLLO:																	
Pollo Rosti (sin patas ni cabeza)	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	1.33	-	-	1.30	1.32	1.33	-0.01	-0.75
Pollo o Gallina Empacada	lb.	1.50	-	1.63	-	1.57	1.50	0.07	4.67	-	-	-	-	--	1.50	N.A.	N.A.
Pollo Picado	lb.	1.08	1.25	1.08	1.09	1.13	1.10	0.03	2.73	-	1.25	1.30	-	1.28	1.18	0.10	8.47
Muslo Encuentro	lb.	1.30	1.38	1.30	1.38	1.34	1.26	0.08	6.35	1.50	1.38	1.53	1.50	1.48	1.40	0.08	5.71
Encuentro	lb.	1.18	1.26	1.17	1.28	1.22	1.15	0.07	6.09	1.30	1.28	1.30	1.30	1.30	1.28	0.02	1.56
Muslo	lb.	1.50	1.59	1.49	1.53	1.53	1.51	0.02	1.32	1.59	1.53	1.65	1.59	1.59	1.58	0.01	0.63
Pechuga	lb.	1.40	1.58	1.30	1.53	1.45	1.48	-0.03	-2.03	1.65	1.53	1.69	1.65	1.63	1.62	0.01	0.62
Pescuezo sin Piel	lb.	0.79	0.85	0.87	-	0.84	0.84	0.00	0.00	0.82	-	-	-	0.82	0.82	0.00	0.00
Molleja	lb.	1.15	1.15	1.10	1.13	1.13	1.10	0.03	2.73	1.25	1.13	1.24	-	1.21	1.21	0.00	0.00
Hígado	lb.	0.72	0.69	0.80	0.69	0.73	0.73	0.00	0.00	0.82	-	0.80	-	0.81	0.79	0.02	2.53
Alas	lb.	1.50	1.60	1.35	1.53	1.50	1.49	0.01	0.67	-	1.53	1.65	1.59	1.59	1.56	0.03	1.92
Patitas	lb.	0.45	-	-	0.44	0.45	0.40	0.05	12.50	-	-	-	-	--	0.44	N.A.	N.A.

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