

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 BELLA VISTA, CALIDONIA Y SANTA ANA, EL 2 DE FEBRERO 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 febrero 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 Bella Vista, Calidonia y Santa Ana.

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 (Bella Vista, Calidonia y Santa Ana)
- 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:
Bella Vista**

- Riba Smith, Transistmica
- S/M Bella vista, Calle 45
- Rey, Vía España

Calidonia y Santa Ana

- Super 99, Calidonia
- El Machetazo, Calidonia
- El Machetazo, Santa Ana
- Rey Bombero, Santa Ana

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/.
Bella Vista					
Carne de Cerdo					
Puerco Liso	Lb.	Rey, Vía España	2.29	Riba Smith, Transistmica S/M Bella Vista, Calle 45	2.85
Costilla	Lb.	Rey, Vía España	1.89	Riba Smith, Transistmica	2.25
Codillo	Lb.	Rey, Vía España	1.39	S/M Bella Vista, Calle 45	1.45
Calidonia y Santa Ana					
Carne de Pollo					
Muslo encuentro	Lb.	Rey Bombero, Santa Ana	1.25	Super 99, Calidonia	1.38
Hígado	Lb.	El Machetazo, Calidonia El Machetazo, Santa Ana	0.45	Super 99, Calidonia Rey Bombero, Santa Ana	0.69
Alas	Lb.	El Machetazo, Santa Ana	1.40	Super 99, Calidonia	1.50

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, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE BELLA VISTA, CALIDONIA Y SANTA ANA, EL 2 DE FEBRERO DE 2009

Cortes	Unidad de Medida	Sector / Supermercados / Precio de venta al consumidor en Balboas													
		Bella Vista						Calidonia y Santa Ana							
		Riba Smith Transistmica S/M Bella Vista Calle 45	Rey Vía España	Precio Promedio		Variación		Super 99 Calidonia	El Machetazo Calidonia	El Machetazo Santa Ana	Rey Bombero Santa Ana	Precio Promedio		Variación	
				2 de Febrero de 2008	Diciembre 2008	Balboas	Porcentaje					2 de Febrero de 2008	Diciembre 2008	Balboas	Porcentaje

CERDO:

Chuleta	lb.	-	-	2.03	2.03	2.01	0.02	1.00	1.50	1.50	1.57	1.95	1.63	1.58	0.05	3.16
Chuleta Especial	lb.	-	-	2.79	2.79	2.44	0.35	14.34	1.99	2.00	1.71	-	1.90	1.89	0.01	0.53
Puerco Liso	lb.	2.85	2.85	2.29	2.66	2.54	0.12	4.72	2.09	2.00	1.90	1.69	1.92	1.86	0.06	3.23
Costilla	lb.	2.25	-	1.89	2.07	2.12	-0.05	-2.36	1.65	1.75	1.49	1.79	1.67	1.66	0.01	0.60
Patitas Frescas	lb.	0.65	0.65	0.89	0.73	0.79	-0.06	-7.59	0.75	-	0.88	0.89	0.84	0.84	0.00	0.00
Rabito en Salmuera	lb.	-	-	1.75	1.75	1.92	-0.17	-8.85	1.75	1.68	1.68	1.75	1.72	1.67	0.05	2.99
Pernil con Piel	lb.	2.15	2.15	-	2.15	1.97	0.18	9.14	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Tocino	lb.	-	-	0.36	0.36	0.36	0.00	0.00	0.39	0.40	0.26	0.35	0.35	0.33	0.02	6.06
Codillo	lb.	-	1.45	1.39	1.42	1.76	-0.34	-19.32	1.25	1.25	0.99	1.35	1.21	1.21	0.00	0.00
Cabeza	lb.	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.	0.39	0.40	0.28	0.49	0.39	0.39	0.00	0.00

POLLO:

Pollo Rosti (sin patas ni cabeza)	lb.	1.33	1.33	-	1.33	1.25	0.08	6.40	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Pollo Picado	lb.	-	-	1.25	1.25	1.17	0.08	6.84	1.15	1.12	1.05	0.99	1.08	1.07	0.01	0.93
Muslo Encuentro	lb.	1.50	1.50	1.38	1.46	1.48	-0.02	-1.35	1.38	1.30	1.28	1.25	1.30	1.27	0.03	2.36
Encuentro	lb.	1.30	1.30	1.26	1.29	1.29	0.00	0.00	1.25	1.18	1.15	1.25	1.21	1.19	0.02	1.68
Muslo	lb.	1.59	1.59	1.59	1.59	1.61	-0.02	-1.24	1.50	1.45	1.40	1.50	1.46	1.42	0.04	2.82
Pechuga	lb.	1.65	1.65	1.58	1.63	1.64	-0.01	-0.61	1.45	1.40	1.40	1.69	1.49	1.47	0.02	1.36
Pescuezo sin Piel	lb.	0.82	-	-	0.82	0.85	-0.03	-3.53	0.80	0.87	0.79	-	0.82	0.83	-0.01	-1.20
Molleja	lb.	1.25	-	1.15	1.20	1.20	0.00	0.00	1.13	1.10	1.07	1.15	1.11	1.11	0.00	0.00
Hígado	lb.	0.69	-	0.80	0.75	0.80	-0.05	-6.25	0.69	0.45	0.45	0.69	0.57	0.59	-0.02	-3.39
Alas	lb.	1.59	1.59	1.60	1.59	1.61	-0.02	-1.24	1.50	1.45	1.40	1.45	1.45	1.37	0.08	5.84

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.