

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

**PRECIO AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO
OBTENIDOS EN LOS DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SANTA ANA, CALIDONIA Y
BELLA VISTA 5 DE JUNIO 2008**

I. ANTECEDENTES:

Carne de Cerdo: Es una de las carnes más baratas del mercado, es jugosa y tiene un sabor muy agradable.

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. Debido a su gran versatilidad en la cocina y a su precio económico, es un alimento muy común en todos los hogares.

Se pueden diferenciar varios tipos de pollo en función del sexo y la edad del ejemplar en el momento del sacrificio, variables que determinan las características organolépticas de la carne.

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

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.

Cada 100 gramos de pollo aportan unas 130 calorías.²

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 05 de junio 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.

II. 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

² http://www.agroalimentacion.coop/1/1_3.asp#31

- 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
Riba Smith Transistmica

III. 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:

Precios más Bajos y más Altos de Algunos Cortes de Carnes de Cerdo y Pollo, por supermercados, según producto y sector de 05 de Junio 08

Sector y Producto	Unidad	Establecimientos con Precio más Bajo		Establecimientos con Precio más Alto	
		Supermercados	Precio más Bajo	Supermercados	Precio más Alto
Santa Ana					
Chuleta	lb.	Rey Bombero	1.59	El Machetazo	1.79
Costilla	lb.	El Machetazo	1.65	Rey Bombero	1.75
Cabeza	lb.	El Machetazo	0.35	Rey Bombero	0.45
Pollo Picado	lb.	El Machetazo	0.98	Rey Bombero	1.04
Muslo Encuentro	lb.	El Machetazo	1.13	Rey Bombero	1.14
Molleja	lb.	Rey Bombero	0.99	El Machetazo	1.08
Calidonia					
Chuleta Especial	lb.	El Machetazo	1.90	Super 99	1.99
Puerco liso	lb.	El Machetazo	1.93	Super 99	2.09
Tocino	lb.	El Machetazo	0.24	Super 99	0.39
Pescuezo sin Piel	lb.	El Machetazo	0.64	Super 99	0.79
Alas	lb.	El Machetazo	1.33	Super 99	1.45
Hígado	lb.	Super 99	0.62	El Machetazo	0.64
Bella Vista					
Puerco liso	lb.	Rey Via España	1.99	S/M Bella Vista, Riba Smith Transistmica	2.85
Costilla	lb.	Rey Via España	1.75	S/M Bella Vista, Riba Smith Transistmica	2.85
Muslo Encuentro	lb.	Rey Via España	1.14	S/M Bella Vista, Riba Smith Transistmica	1.30
Pechuga	lb.	Rey Via España	1.49	Casa de la Carne El Cangrejo	1.65
Muslo	lb.	Rey Via España	1.40	Casa de la Carne El Cangrejo	1.50

IV. 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 AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS
 EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SANTA ANA, CALIDONIA Y BELLA VISTA EL 05 DE JUNIO 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 Santa Ana	Precio		Variación		S/M Bella Vista	EL Rey Via España	La Casa de la Carne	Riba Smith	Precio		Variación	
						05 de Junio 2008	Mayo 2008	Balboas	Porcentaje					05 de Junio 2008	Mayo 2008	Balboas	Porcentaje
CERDO:																	
Chuleta	lb.	1.79	1.50	1.50	1.59	1.60	1.60	0.00	0.00	-	2.10	-	-	2.10	2.03	0.07	3.45
Chuleta Especial	lb.	1.90	1.99	1.90	-	1.93	1.93	0.00	0.00	2.25	2.74	-	2.25	2.41	2.41	0.00	0.00
Puerco Liso	lb.	1.95	2.09	1.93	1.49	1.87	1.94	-0.07	-3.61	2.85	1.99	2.55	2.85	2.56	2.56	0.00	0.00
Costilla	lb.	1.65	1.65	1.70	1.75	1.69	1.69	0.00	0.00	2.85	1.75	2.20	2.85	2.41	2.41	0.00	0.00
Patitas Frescas	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	0.65	-	-	0.65	0.65	0.65	0.00	0.00
Patitas Congeladas	lb.	0.69	0.75	0.65	0.75	0.71	0.71	0.00	0.00	-	0.75	-	-	0.75	0.78	-0.03	-3.85
Rabito Fresco	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	-	-	-	1.40	1.40	1.27	0.13	10.24
Rabito en Salmuera	lb.	1.58	1.75	1.58	-	1.64	1.67	-0.03	-1.80	-	1.75	-	-	1.75	1.96	-0.21	-10.71
Pernil con Piel	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	1.75	-	-	1.75	1.75	1.75	0.00	0.00
Tocino	lb.	0.30	0.39	0.24	0.30	0.31	0.31	0.00	0.00	-	0.30	-	-	0.30	0.23	0.07	30.43
Codillo	lb.	1.10	1.25	1.25	1.33	1.23	1.23	0.00	0.00	-	1.33	-	-	1.33	1.39	-0.06	-4.32
Cabeza	lb.	0.35	0.39	0.30	0.45	0.37	0.36	0.01	2.78	-	-	-	-	--	--	-	-
Cabeza Deshuesada	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	-	1.09	-	-	1.09	1.04	0.05	4.81
POLLO:																	
cabeza)	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	1.33	-	-	1.33	1.33	1.33	0.00	0.00
Pollo o Gallina Empacada	lb.	-	-	-	-	--	--	-	-	-	1.31	-	-	1.31	1.30	0.01	0.77
Pollo Picado	lb.	0.98	1.05	0.98	1.04	1.01	1.01	0.00	0.00	-	1.04	1.10	-	1.07	1.07	0.00	0.00
Muslo Encuentro	lb.	1.13	1.00	1.10	1.14	1.09	1.12	-0.03	-2.68	1.30	1.14	1.20	1.30	1.24	1.24	0.00	0.00
Encuentro	lb.	1.08	1.15	0.98	0.99	1.05	0.99	0.06	6.06	1.14	0.99	1.13	1.14	1.10	1.10	0.00	0.00
Muslo	lb.	1.39	1.47	1.40	1.40	1.42	1.39	0.03	2.16	-	1.40	1.50	1.42	1.44	1.43	0.01	0.70
Pechuga	lb.	1.40	1.47	1.35	1.49	1.43	1.42	0.01	0.70	1.54	1.49	1.65	1.54	1.56	1.56	0.00	0.00
Pescuezo con Piel	lb.	-	-	-	0.55	0.55	0.55	0.00	0.00	-	-	-	-	--	--	-	-
Pescuezo sin Piel	lb.	0.79	0.79	0.64	-	0.74	0.74	0.00	0.00	0.75	-	-	-	0.75	0.75	0.00	0.00
Molleja	lb.	1.08	0.99	1.10	0.99	1.04	1.03	0.01	0.97	1.19	0.99	1.13	-	1.10	1.10	0.00	0.00
Hígado	lb.	0.60	0.62	0.64	0.75	0.65	0.59	0.06	10.17	-	0.75	0.80	-	0.78	0.75	0.03	4.00
Alas	lb.	1.40	1.45	1.33	1.39	1.39	1.38	0.01	0.72	1.41	1.39	1.33	1.41	1.39	1.39	0.00	0.00
Patitas	lb.	0.39	0.39	-	-	0.39	0.43	-0.04	-9.30	-	-	-	-	--	--	-	-

Nota: Estos monitoreos reflejan únicamente una comparación de precios, no así el servicio que preste el agente económico ni la calidad de los productos.

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

Estos precios pueden variar desde el momento en que se realizó el monitoreo y su fecha de publicación.

Fuente: ACODECO