

**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS EN LOS DIVERSOS SUPERMERCADOS DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO EL 2 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.<sup>1</sup>

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.

---

<sup>1</sup> <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 2 de septiembre de 2008 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de San Miguelito y Pueblo Nuevo.

## 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 (San Miguelito y Pueblo Nuevo)
- Supermercados visitados ( 10 )
- Precios de venta a la vista del consumidor

Los supermercados considerados fueron:

### **San Miguelito**

El Machetazo  
Xtra Pan de Azúcar  
Xtra Ojo de Agua  
Super 99 Entrada  
Super 99 Los Andes  
Rey Milla 8  
Rey Villa Lucre  
El Fuerte

### **Pueblo Nuevo**

Super 99 Vista Hermosa  
Rey 12 Octubre

#### 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
<b>CERDO</b>					
<b>San Miguelito</b>					
Costilla	lb.	Xtra Ojo de Agua El Fuerte	1.47	El Machetazo	1.79
Codillo	lb.	Xtra Pan de Azúcar Xtra Ojo de Agua	1.15	Rey Milla 8 Rey Villa Lucre	1.33
Chuleta Especial	lb.	Xtra Ojo de Agua	1.57	Rey Villa Lucre	2.74
Puerco Liso	lb.	Xtra Pan de Azúcar Xtra Ojo de Agua	1.64	Super 99 Los Andes	2.09
<b>Pueblo Nuevo</b>					
Tocino	lb.	Rey 12 Octubre	0.35	Super 99 Vista Hermosa	0.39
Chuleta Especial	lb.	Super 99 Vista Hermosa	1.99	Rey 12 Octubre	2.74
Costilla	lb.	Super 99 Vista Hermosa	1.65	Rey 12 Octubre	1.75
Patitas Frescas	lb.	Rey 12 Octubre	0.85	Super 99 Vista Hermosa	0.89

<b>POLLO</b>					
<b>San Miguelito</b>					
Muslo Encuentro	lb.	Super 99 Entrada Super 99 Los Andes	1.15	Rey Milla 8 Rey Villa Lucre	1.38
Encuentro	lb.	Xtra Pan de Azúcar	0.95	Rey Milla 8 Rey Villa Lucre	1.28
Pechuga	lb.	Super 99 Entrada	1.25	Super 99 Los Andes	1.59
Pollo Picado	lb.	Rey Milla 8	0.99	Super 99 Los Andes	1.22
<b>Pueblo Nuevo</b>					
Alas	lb.	Rey 12 Octubre	1.53	Super 99 Vista Hermosa	1.59
Molleja	lb.	Rey 12 Octubre	1.13	Super 99 Vista Hermosa	1.15
Hígado	lb.	Super 99 Vista Hermosa	0.65	Rey 12 Octubre	0.69

#### 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**  
**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS CORTES DE CARNE DE CERDO Y POLLO OBTENIDOS**  
**EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE SAN MIGUELITO Y PUEBLO NUEVO**  
**EL 2 DE SEPTIEMBRE DE 2008**

Marca / Producto	Unidad de Medida	Sector / Supermercado / Precio en Balboas																	
		SAN MIGUELITO										PUEBLO NUEVO							
		El Machetazo	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Rey Milla 8	Rey Villa Lucre	EL Fuerte	Precio Promedio		Variación		Super 99 Vista Hermosa	Rey 12 de Octubre	Precio Promedio		Variación	
										2 de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje			2 de Septiembre 2008	Julio de 2008	Balboas	Porcentaje
<b>CERDO:</b>																			
Chuleta	lb.	-	1.57	-	1.74	1.74	-	1.59	1.54	<b>1.64</b>	<b>1.68</b>	<b>-0.04</b>	<b>-2.38</b>	1.74	-	<b>1.74</b>	<b>1.92</b>	<b>-0.18</b>	<b>-9.38</b>
Chuleta Especial	lb.	1.90	-	1.57	1.99	1.99	1.75	2.74	-	<b>1.99</b>	<b>2.01</b>	<b>-0.02</b>	<b>-1.00</b>	1.99	2.74	<b>2.37</b>	<b>2.37</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Puerco Liso	lb.	1.74	1.64	1.64	1.98	2.09	-	1.85	1.66	<b>1.80</b>	<b>1.67</b>	<b>0.13</b>	<b>7.78</b>	2.09	1.85	<b>1.97</b>	<b>1.68</b>	<b>0.29</b>	<b>17.26</b>
Costilla	lb.	1.79	-	1.47	1.65	1.65	1.75	1.75	1.47	<b>1.65</b>	<b>1.64</b>	<b>0.01</b>	<b>0.61</b>	1.65	1.75	<b>1.70</b>	<b>1.70</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Patitas Frescas	lb.	0.88	-	0.60	0.89	0.89	-	0.85	0.87	<b>0.83</b>	<b>0.73</b>	<b>0.10</b>	<b>13.70</b>	0.89	0.85	<b>0.87</b>	<b>0.75</b>	<b>0.12</b>	<b>16.00</b>
Rabito en Salmuera	lb.	1.58	-	-	1.75	1.85	1.75	1.75	-	<b>1.74</b>	<b>1.59</b>	<b>0.15</b>	<b>9.43</b>	1.75	1.75	<b>1.75</b>	<b>1.75</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Tocino	lb.	0.30	-	-	0.30	0.39	0.35	0.35	0.30	<b>0.33</b>	<b>0.27</b>	<b>0.06</b>	<b>22.22</b>	0.39	0.35	<b>0.37</b>	<b>0.37</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Codillo	lb.	1.20	1.15	1.15	1.25	1.25	1.33	1.33	1.17	<b>1.23</b>	<b>1.18</b>	<b>0.05</b>	<b>4.24</b>	1.25	1.33	<b>1.29</b>	<b>1.29</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Cabeza	lb.	0.45	-	0.33	0.39	0.39	0.49	-	-	<b>0.41</b>	<b>0.42</b>	<b>-0.01</b>	<b>-2.38</b>	0.39	-	<b>0.39</b>	<b>0.39</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Cabeza Deshuesada	lb.	-	-	-	-	-	1.15	1.15	-	<b>1.15</b>	<b>1.15</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	-	1.15	<b>1.15</b>	<b>1.15</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
<b>POLLO:</b>																			
Pollo Picado	lb.	1.04	1.01	1.01	1.20	1.22	0.99	1.09	1.03	<b>1.07</b>	<b>1.02</b>	<b>0.05</b>	<b>4.90</b>	1.25	1.25	<b>1.25</b>	<b>1.15</b>	<b>0.10</b>	<b>8.70</b>
Muslo Encuentro	lb.	1.20	1.20	1.20	1.15	1.15	1.38	1.38	1.19	<b>1.23</b>	<b>1.17</b>	<b>0.06</b>	<b>5.13</b>	1.39	1.38	<b>1.39</b>	<b>1.32</b>	<b>0.07</b>	<b>5.30</b>
Encuentro	lb.	1.05	0.95	-	1.20	1.26	1.28	1.28	0.97	<b>1.14</b>	<b>1.10</b>	<b>0.04</b>	<b>3.64</b>	1.25	1.28	<b>1.27</b>	<b>1.22</b>	<b>0.05</b>	<b>4.10</b>
Muslo	lb.	1.39	1.23	1.23	1.55	1.59	1.53	1.53	1.27	<b>1.42</b>	<b>1.40</b>	<b>0.02</b>	<b>1.43</b>	1.59	1.53	<b>1.56</b>	<b>1.52</b>	<b>0.04</b>	<b>2.63</b>
Pechuga	lb.	1.39	1.29	1.29	1.25	1.59	1.53	1.53	1.30	<b>1.40</b>	<b>1.32</b>	<b>0.08</b>	<b>6.06</b>	1.50	1.53	<b>1.52</b>	<b>1.52</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Pescuezo con Piel	lb.	-	0.25	0.25	-	-	-	-	-	<b>0.25</b>	<b>0.53</b>	<b>-0.28</b>	<b>-52.83</b>	-	0.81	<b>0.81</b>	<b>0.81</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Pescuezo sin Piel	lb.	0.75	-	-	0.65	0.85	-	-	-	<b>0.75</b>	<b>0.70</b>	<b>0.05</b>	<b>7.14</b>	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Molleja	lb.	1.05	0.97	0.97	1.15	1.15	-	1.13	0.99	<b>1.06</b>	<b>1.05</b>	<b>0.01</b>	<b>0.95</b>	1.15	1.13	<b>1.14</b>	<b>1.14</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Hígado	lb.	0.65	0.60	0.60	0.69	0.85	0.69	0.69	-	<b>0.68</b>	<b>0.71</b>	<b>-0.03</b>	<b>-4.23</b>	0.65	0.69	<b>0.67</b>	<b>0.67</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Alas	lb.	1.35	1.26	1.26	1.55	1.62	1.53	1.53	1.27	<b>1.42</b>	<b>1.40</b>	<b>0.02</b>	<b>1.43</b>	1.59	1.53	<b>1.56</b>	<b>1.52</b>	<b>0.04</b>	<b>2.63</b>
Patitas	lb.	0.39	-	0.34	0.25	-	-	-	-	<b>0.33</b>	<b>0.33</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	-	0.44	<b>0.44</b>	<b>0.44</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</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.

N.A.: No aplicable.

**Fuente: ACODECO**