

**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 DIFERENTES SUPERMERCADOS DE
LOS SECTORES DE BETHANIA, SAN FRANCISCO Y PARQUE LEFEVRE:
AL 31 DE MARZO DE 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>

El pollo picantón es el ejemplar que se sacrifica con un mes de edad y 500 gramos de peso. Presenta una carne tierna y con poco sabor, adecuada para preparar al grill o a la parrilla.

El pollo tomatero o coquelet, se sacrifica con un peso de 500-1000 gramos, de carne firme, delicada y de buen sabor.

La pularda es la hembra castrada y sobrealimentada sacrificada a los 6-8 meses de edad, con un peso de 2,5-3 kg. Presenta una carne firme, tierna, sabrosa y de color blanco.

El capón es el ejemplar macho castrado y sobrealimentado, sacrificado con un peso de 3-3,5 kg. Presenta gran cantidad de grasa entreverada, de modo que resulta una carne tierna, sabrosa y aromática, muy adecuada para preparar rellena y asada.

Gallina es la hembra adulta y sacrificada tras agotar su capacidad de puesta. Se la emplea principalmente en la elaboración de caldos y sopas, ya que proporciona una carne dura, pero de intenso sabor.

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

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

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 Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia, recopiló el día 31 de marzo de 2008 los precios de venta al público de algunos cortes de carne de cerdo y pollo, obtenidos en diversos supermercados de San Francisco, Parque Lefevre y Bethania.

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 (San Francisco, Parque Lefevre y Bethania)
- Supermercados visitados (11)
- Precios de venta a la vista del consumidor

Los supermercados considerados fueron:

San Francisco:

Super 99-Cerca de Atlapa
Super 99 – Entrada Vía Porras
Rey – Calle 50
Casa de la Carne

Parque Lefevre:

Super 99 - Portobelo
Super 99 - Chanis
Rey – Chanis

Bethania:

Rey – El Dorado
Super 99 – El Dorado
Super 99 – Vía R. J. Alfaro
Super 99 – Camino Real

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 carne de cerdo y pollo, por supermercado, según sector y producto:
al 31 de marzo de 2008.**

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo		Establecimiento con Precio más Alto	
		Supermercado	Precio más Bajo B/.	Supermercado	Precio más Alto B/.
San Francisco					
Chuleta	Libra	Super 99 Vía Porras	1.70	El Rey Calle 50	2.10
Puerco Liso	Libra	El Rey Calle 50	1.99	Casa de la Carne	2.45
Costilla de Cerdo	Libra	El Rey Calle 50	1.59	Casa de la Carne	1.75
Pollo picado	Libra	Casa de la Carne y El Rey	0.99	Super 99 San Fco. Y Vía Porras	1.06
Muslo encuentro	Libra	Casa de la Carne	1.05	Super 99 San Fco. Y Vía Porras	1.15
Muslo	Libra	El Rey Calle 50	1.40	Casa de la Carne	1.53
Bethania					
Chuleta	Libra	Super 99 El Dorado	1.50	El Rey El Dorado	2.10
Chuleta Especial	Libra	Super 99 Bethania	1.95	El Rey El Dorado	2.74
Costilla de Cerdo	Libra	Super 99 Bethania	1.00	El Rey El Dorado	1.95
Muslo encuentro	Libra	Super 99 Bethania	0.93	El Rey El Dorado	1.09
Encuentro	Libra	Super 99 El Dorado	0.87	Super 99 Tumba Muerto	1.05
Pescuezo sin piel	Libra	Super 99 El Dorado	0.82	Super 99 Bethania	0.89
Parque Lefevre					
Chuleta	Libra	Super 99 Portobelo y Chanis	1.74	El Rey Chanis	2.10
Puerco Liso	Libra	El Rey Chanis	1.99	Super 99 Portobelo y Chanis	2.09
Codillo	Libra	Super 99 Portobelo y Chanis	1.25	El Rey Chanis	1.33
Pollo picado	Libra	El Rey Chanis	0.99	Super 99 Portobelo	1.06
Muslo encuentro	Libra	Super 99 Portobelo	0.99	Super 99 Chanis	1.10
Pechuga	Libra	Super 99 y El Rey de Chanis	1.49	Super 99 Portobelo	1.50

Fuente: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia. DIPREV.

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, OBTENIDOS EN DIFERENTES SUPERMERCADOS
DEL AREA DE SAN FRANCISCO, BETHANIA Y PARQUE LEFEVRE: AL 31 DE MARZO DE 2008**

Cortes	Sector / Supermercados / Precio de Venta al Consumidor en Balboas/Libra																						
	SAN FRANCISCO								BETHANIA								PARQUE LEFEVRE						
	Super 99 Vía Porras (Entrada) (2)	Casa de la Carne San Francisco (2)	Rey Calle 50 (1)	Super 99 Vía Porras (Final) (2)	Promedio		Variación		Super 99 T. Muerto (2)	Super 99 El Dorado (2)	Super 99 Camino Real (2)	Rey El Dorado (1)	Promedio		Variación		Super 99 Chanis (2)	Super 99 Portobelo (2)	Rey Chanis (1)	Promedio		Variación	
					31 Marzo 2008	Febrero 2008	Balboas	Porcentaje					31 Marzo 2008	Febrero 2008	Balboas	Porcentaje				31 Marzo 2008	Febrero 2008	Balboas	Porcentaje
	RES																						
Filete	4.75	5.95	5.55	4.75	5.25	5.13	0.12	2.34	4.75	4.75	4.25	5.55	4.83	4.64	0.19	4.09	4.75	4.25	5.55	4.85	4.68	0.17	3.63
Lomo Mulato	2.45	2.49	2.75	2.45	2.54	2.49	0.05	2.01	2.45	2.45	2.35	2.75	2.50	2.40	0.10	4.17	2.45	2.35	2.75	2.52	2.46	0.06	2.44
Palomilla	-	-	2.41	-	2.41	2.45	-0.04	-1.63	-	-	-	2.41	2.41	2.55	-0.14	-5.49	-	-	2.41	2.41	2.41	0.00	0.00
Punta de Palomilla	2.45	2.49	-	2.45	2.46	2.37	0.09	3.80	2.45	2.45	2.39	-	2.43	2.33	0.10	4.29	2.45	2.39	-	2.42	2.25	0.17	7.56
Rincón	2.45	2.49	2.59	2.45	2.50	2.47	0.03	1.21	2.45	2.45	2.35	2.59	2.46	2.43	0.03	1.23	2.45	2.35	2.59	2.46	2.43	0.03	1.23
Babilla	2.45	2.45	2.48	2.45	2.46	2.41	0.05	2.07	2.45	2.45	2.35	2.48	2.43	2.36	0.07	2.97	2.45	2.35	2.48	2.43	2.37	0.06	2.53
Pulpa Negra	2.45	2.49	2.48	2.45	2.47	2.42	0.05	2.07	2.45	2.45	2.35	2.48	2.43	2.37	0.06	2.53	2.45	2.35	2.48	2.43	2.37	0.06	2.53
Costillón	2.45	2.49	2.53	2.45	2.48	2.43	0.05	2.06	2.45	2.45	2.35	2.53	2.45	2.39	0.06	2.51	2.45	2.35	2.53	2.44	2.53	-0.09	-3.56
Bistec de Cinta sin Hueso	2.75	-	2.90	-	2.83	2.83	0.00	0.00	2.75	2.75	2.75	-	2.75	2.78	-0.03	-1.08	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Bistec de Cinta con Hueso	1.95	1.75	1.95	1.95	1.90	1.88	0.02	1.06	1.95	1.95	1.85	1.95	1.93	1.84	0.09	4.89	1.95	1.85	1.95	1.92	1.90	0.02	1.05
Corte de Paleta	1.80	-	-	1.80	1.80	1.70	0.10	5.88	1.80	1.80	1.70	-	1.77	1.58	0.19	12.03	1.80	1.70	-	1.75	1.63	0.12	7.36
Lomo Rayado	2.49	2.40	2.17	2.49	2.39	2.33	0.06	2.58	2.49	2.49	2.35	2.17	2.38	2.30	0.08	3.48	2.49	2.35	2.17	2.34	2.32	0.02	0.86
Falda Limpia	1.90	-	1.55	1.90	1.78	1.68	0.10	5.95	-	1.90	1.75	1.55	1.73	1.60	0.13	8.12	1.90	1.55	1.55	1.67	1.60	0.07	4.38
Jarrete	1.85	1.89	1.65	1.85	1.81	1.79	0.02	1.12	1.85	1.85	1.75	1.65	1.78	1.71	0.07	4.09	1.85	1.75	1.65	1.75	1.78	-0.03	-1.69
Pecho (Hueso)	0.90	0.89	0.65	0.90	0.84	0.76	0.08	10.53	0.90	0.90	0.75	0.65	0.80	0.70	0.10	14.29	0.90	0.75	0.65	0.77	0.72	0.05	6.94
Costilla	1.25	-	-	1.25	1.25	1.05	0.20	19.05	1.25	1.25	1.00	-	1.17	1.00	0.17	17.00	1.25	1.00	-	1.13	1.00	0.13	13.00
Hueso de Cadera	0.30	0.33	-	0.30	0.31	0.26	0.05	19.23	0.30	0.30	0.15	-	0.25	0.18	0.07	38.89	0.30	0.15	-	0.23	0.18	0.05	27.78
Hueso Rojo	0.30	0.33	-	0.30	0.31	0.31	0.00	0.00	0.30	0.30	0.20	0.35	0.29	0.26	0.03	11.54	0.30	0.20	0.35	0.28	0.27	0.01	3.70
Rabo	1.25	1.00	1.69	1.25	1.30	1.31	-0.01	-0.76	1.25	1.25	1.00	1.69	1.30	1.15	0.15	13.04	1.25	1.00	1.69	1.31	1.28	0.03	2.34
Corazón	1.20	0.85	1.09	1.20	1.09	1.08	0.01	0.93	1.25	1.25	1.10	1.00	1.15	1.10	0.05	4.55	1.25	1.10	-	1.18	1.07	0.11	10.28
Mondongo	1.15	0.78	0.90	1.15	1.00	0.87	0.13	14.94	1.15	1.15	0.99	0.90	1.05	0.85	0.20	23.53	1.15	0.99	0.90	1.01	0.87	0.14	16.09
Hígado	1.85	1.50	1.62	1.85	1.71	1.66	0.05	3.01	1.70	1.85	1.70	1.62	1.72	1.67	0.05	2.99	1.85	1.70	1.62	1.72	1.61	0.11	6.83
Lengua	2.50	-	2.75	2.50	2.58	2.56	0.02	0.78	2.50	2.50	2.50	2.75	2.56	2.52	0.04	1.59	2.50	2.50	2.75	2.58	2.53	0.05	1.98
Patas	0.30	0.45	0.49	0.30	0.39	0.35	0.04	11.43	0.30	0.30	0.25	0.45	0.33	0.30	0.03	10.00	0.30	0.25	0.45	0.33	0.32	0.01	3.13
Bofe	1.05	1.00	1.15	1.15	1.09	1.04	0.05	4.81	1.15	1.15	1.10	1.15	1.14	1.05	0.09	8.57	1.05	1.05	1.15	1.08	1.05	0.03	2.86
Carne Molida Especial	-	1.98	2.61	-	2.30	2.30	0.00	0.00	-	-	-	2.61	2.61	2.69	-0.08	-2.97	-	-	2.61	2.61	2.61	0.00	0.00
Carne Molida Primera	2.35	-	-	2.10	2.23	2.25	-0.02	-0.89	2.35	2.35	2.25	-	2.32	2.18	0.14	6.42	2.35	2.25	-	2.30	2.17	0.13	5.99
Carne Molida Segunda	1.50	-	0.79	1.50	1.26	0.84	0.42	50.00	1.50	1.50	1.00	0.79	1.20	0.85	0.35	41.18	1.50	1.00	0.79	1.10	0.80	0.30	37.50
Osobuco	1.70	-	1.55	1.50	1.58	1.67	-0.09	-5.39	1.50	1.50	1.40	1.55	1.49	1.65	-0.16	-9.70	-	1.60	1.55	1.58	1.60	-0.02	-1.25
Chorris (Costilla Especial)	1.85	1.60	1.79	1.75	1.75	1.58	0.17	10.76	1.85	1.85	1.60	1.79	1.77	1.60	0.17	10.63	1.85	1.65	1.79	1.76	1.55	0.21	13.55
Ropa Vieja	1.85	1.89	2.05	1.85	1.91	1.86	0.05	2.69	1.85	1.85	1.75	1.99	1.86	1.77	0.09	5.08	1.85	1.75	1.99	1.86	1.81	0.05	2.76
Guisado de Res de Primera	2.45	2.49	2.48	2.45	2.47	2.42	0.05	2.07	2.45	2.45	2.05	2.48	2.36	2.19	0.17	7.76	2.45	2.05	2.48	2.33	2.28	0.05	2.19
Guisado de Res de Segunda	1.75	-	-	1.85	1.80	1.75	0.05	2.86	1.60	1.85	1.75	-	1.73	1.65	0.08	4.85	1.85	1.75	-	1.80	1.68	0.12	7.14
Carne Magra	2.50	-	2.95	2.40	2.62	2.68	-0.06	-2.24	-	-	-	2.95	2.95	2.95	0.00	0.00	-	-	2.95	2.95	2.95	0.00	0.00
Bistec Picado	2.35	2.49	2.48	2.30	2.41	2.38	0.03	1.26	2.30	2.30	2.25	2.48	2.33	2.29	0.04	1.75	2.30	2.25	2.48	2.34	2.26	0.08	3.54

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.

(1): Carne Tipo "A" - Clasificada. (2): Carne No Clasificada. (-): No había el producto al momento del monitoreo.

(--): Sin precio promedio N.A.: No aplicable.

Fuente: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia.