

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE CHIRIQUI
FECHA: ENERO DE 2011**

TIPOS DE CORTES	DAVID						
	S/M REY DAVID	S/M HNOS PINZON/CALLE 5TA	BARU INTERAMERICANO	PINZON TERMINAL	ROMERO SAN MATEO	SUPER 99/DAVID	ROMERO DOLEGUITA
CARNE DE RES							
Filete lb	4.39	3.50	4.50	3.00	4.39	2.25	4.39
Lomo Mulato lb	2.63	2.10	2.05	2.10	2.35	2.35	2.31
Palomilla lb	2.26	2.10	2.15	2.10	2.26	2.35	2.26
Punta de Palomilla lb	3.15	21.10	2.15	2.10	2.36	2.35	2.36
Rincón lb	2.42	2.10	2.15	2.10	2.35	2.35	2.35
Babilla lb	2.42	2.10	2.08	2.10	2.35	2.35	2.35
Pulpa Negra lb	2.42	2.10	2.08	2.10	2.35	2.35	2.35
Pulpa Blanca lb	2.29	2.10	2.12	2.10	2.32	2.35	2.32
Costillón lb	2.42	2.10	2.08	...	2.25	2.25	2.35
Lomo de Cinta sin hueso lb	2.74	2.10	2.08	2.10	2.74	2.45	2.74
Lomo de Cinta con hueso lb	1.80	1.90	1.95	1.80	1.95	1.85	1.80
Lomo de Paleta lb	1.75	1.80	1.82	1.75	...
Lomo Rayado lb	...	2.10	2.08	2.10	2.25	2.25	2.35
Espaldilla lb
Entraña lb
Falda Limpia lb	1.98	...	1.98	1.35	1.90
Falda Limpia Delgada lb	2.25	...	1.95	1.80	1.69	1.35	...
Falda Limpia Gruesa lb	2.34	...	1.95	1.80	1.98	2.00	1.90
Jarrete lb	1.91	...	1.78	1.80	1.90	1.85	1.90
Jarretón lb	1.90
Pecho (Hueso) lb	1.35
Pecho (Carne) lb	...	1.90	...	1.80	2.25	1.65	2.35
Costilla lb	1.45	1.45	1.55	1.55	1.75	1.75	1.25
Hueso de Cadera lb	0.33	0.28	0.25	0.30	0.32	0.25	0.32
Hueso Rojo lb	0.33	0.28	0.25	0.30	0.32	0.25	0.32
Rabo lb	2.19	0.95	...	0.95	2.19	1.25	2.19
Riñón c/u	...	0.40	0.35	0.40
Riñón lb	0.35	0.30	0.30	0.34
Corazón lb	1.42	1.20	1.17	1.40	1.32	1.25	1.32
Corazón (Unidad)
Mondongo lb	1.29	1.15	1.15	1.25	1.29	1.25	1.29
Hígado lb	1.49	1.85	1.98	1.85	1.45	2.25	1.45
Lengua lb	2.72	...	2.68	...	2.15	2.50	2.15
Lengua c/u	...	5.00	...	5.00
Patas lb	0.38	0.30	...	0.30	0.35	0.30	0.33
Patas c/u
Bofe lb	1.58	1.20	1.38	1.40	1.32	1.25	1.32
Carne Molida Especial lb	2.42	1.90	2.12	1.90	2.55	...	2.55
Carne Molida Primera lb	...	1.80	1.98	1.80	2.40	2.25	2.35
Carne Molida Segunda lb	0.99	0.95	1.08	1.40	1.08
Osobuco lb	1.79	1.05	1.62	1.15	...	1.40	...
Chorris (Costilla Especial) lb	1.91	...	1.55	...	1.75	1.90	1.75
Ropa Vieja lb	2.25	1.80	...	1.80	1.98	1.90	1.90
Guisado de Res de Primera lb	2.37	...	1.79	...	2.25	1.65	...
Guisado de Res de Segunda lb
Carne Magra lb	2.52	...	2.55
Bistec Picado lb	2.37	...	2.05	2.10	2.35	2.05	2.35
CARNE DE CERDO							
Chuleta lb	2.42	2.15	2.25	2.40	2.26	...	2.35
Chuleta Especial lb	3.49	...	2.35	...	2.35	...	2.50
Puerco Liso lb	2.83	2.50	2.53	2.50	2.45	2.05	2.45
Costilla de Cerdo lb	2.83	2.40	2.35	2.40	2.79	2.25	2.48
Patitas Frescas lb	...	0.85	0.88	...	0.74	...	0.79
Patitas Congeladas lb	0.79	0.75	0.75	0.85	0.79	0.79	...
Rabito Fresco lb	0.85	...	0.83
Rabito en Salmuera lb	1.99	...	1.88	...	1.99	1.79	1.99
Pernil con Piel lb	2.09	2.50	2.09	2.25	...
Pernil sin Piel lb	2.40	2.50	2.43	2.50	...	2.25	2.45
Tocino lb	0.52	0.75	0.49	0.75	0.50	0.70	0.50
Codillo lb	1.62	0.85	0.88	0.90	1.50	1.50	0.50
Cabeza lb
Cabeza Entera unidad
Mitad de Cabeza 1/2
Cabeza Deshuesada lb	...	0.40	0.78	...	0.55	0.85	0.55
CARNE DE POLLO							
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) lb
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza) lb	1.25	1.25	1.39	...
Pollo o Gallina (Empacada) lb	1.32	...	1.29	1.19	1.19
Pollo Picado lb
Muslo Encuentro lb	1.29	1.25	1.27	1.37	1.29	1.30	1.19
Encuentro lb	1.19	1.19	1.20	1.32	1.09	1.15	1.19
Muslos lb	1.43	1.35	1.38	1.45	1.30	1.39	1.35
Pechuga lb	1.29	1.38	1.27	1.45	1.29	1.30	1.45
Pescuezo con Piel lb
Pescuezo sin Piel lb	...	0.79	0.60	0.65	0.75	0.65	0.79
Molleja lb	1.19	1.06	1.08	1.19	1.15	1.05	1.15
Hígado de Pollo lb	0.73	0.50	0.25	0.25	0.50	0.31	0.73
Alas lb	1.29	1.35	1.38	...	1.39	1.39	1.49
Patitas lb	0.36	0.45	...	0.39	...

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor