PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE COCLE: NOVIEMBRE 2014

ESTAB	LECI		TOS JADU		LA P		INCI. TÓN		TA	CLE:	NO	VIEM		2014				
Producto / Marca	COMISARIATO URRIOLA	SUPER POCRI	S/C LA PAZ	S/M HAWAI	S/M SUPER CARNE	CASA ISABEL	SENTRO COMERCIAL	I/S KAREN (Antes Casa lata de los Caballeros)	S/M 5 DE NOVIEMBRE	EL MACHETAZO PENONOME	C COCLÉ/PENONOME	S/C NUEVO HORIZONTE	S/M EL MERCADO	S/M FUERTE	S/M NUEVO PROGRESO	SUPER 99 PENONOMÉ	SUPER CARNES N. 8	SUPER CENTRO JAIME
0.4.7.11.7.7.7.7.7.	8	Z	S/C	NS.	N/S	υ V	A S	N N	N/S	급문	S/S	S/C	NS.	N/S	N/S	S	ns	S
CARNE DE RES			4.00		2.05		2.25			6.00	F 00	2.05	2.64		2.50	F 22	F 00	
Filete lb Lomo Mulato lb	2.10		4.00		3.95		3.25			6.28	5.00	3.95 2.85	3.61		3.50	5.33	5.00 2.69	
Palomilla lb	3.10	3.50	3.15 3.75		2.82	3.50				3.29	3.05	2.85	2.76		2.95	3.23	2.69	
Punta de Palomilla lb	3.00		3.75		2.82			3.00		3.29	3.05	2.95	2.76		2.95	2.98	2.69	
Rincón Ib	3.10		3.75		2.82					3.29	3.09	2.95	2.76		2.95	3.18		3.50
Babilla lb	2.87	2.87	2.87	2.87	2.82					2.87	2.87	2.87	2.76	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87
Pulpa Negra Ib	3.00	3.50	3.10		2.82	3.50				3.29	3.05	2.95	2.76		2.95	3.18	2.69	
Pulpa Blanca lb	3.00		3.10		2.82	3.50				3.29	3.05	2.95	2.76		2.95			
Costillón lb	3.10		3.10		2.82					3.36	3.09	2.95	2.76		2.95	3.13		
Lomo de Cinta sin Hueso Ib			3.10		2.82						2.99						3.09	
Lomo de Cinta con Hueso Ib	2.45		2.45	2.45	2.34		2.45			2.45	2.39	2.45	2.45		2.45	2.45	2.45	
Lomo de Paleta lb					2.34										2.95	2.39	1.99	
Lomo Rayado Ib	3.10	3.50			2.34					3.29	3.09	2.95	2.76			3.13	3.09	
Entraña lb	0.50	3.50			2.82					2.70		2.50	2.70				0.45	
Falda Limpia Ib	2.50				2.82					2.49	2.29	2.50					2.15	
Falda Limpia Delgada lb Falda Limpia Gruesa lb	2.50				2.82	2.50					2.29	2.50	2.70			2.44	2.15	
Jarrete Ib	2.25		2.30	2.30		2.50				2.30	2.30	2.30	2.30		2.30	2.30	2.30	2.30
Jarretón Ib										2.49								
Pecho Hueso Ib			0.75	0.75	0.75					0.75	0.75		0.75			0.75	0.75	
Pecho Carne Ib					2.82						2.20	2.50						
Costilla lb	1.60		1.90		1.45	1.65	1.99	1.75	1.60	1.79	1.49	1.79	1.66		1.55	1.69	1.59	1.50
Hueso de Cadera lb			0.60		0.70						0.45					0.55	0.34	
Hueso Rojo Ib	0.40				0.70	0.50		0.60		0.30	0.45		0.57			0.50	0.34	
Rabo lb			1.99		1.45						0.85		1.79			1.55	0.97	
Corazón lb	1.40		1.95	1.24	1.50		1.55			1.79		1.81	1.31	1.55		1.50	1.05	1.25
Mondongo lb	1.40		1.15		1.10			1.10	1.10	1.34	0.93	1.19	0.95	0.99	1.15	1.30	0.99	1.10
Hígado lb	1.95		1.80	1.68	1.97	2.15	1.85			2.04	1.92	1.81	1.88	1.85	1.75	1.99	1.92	
Lengua Ib			2.50							3.11	3.60					3.13	1.85	
Lengua c/u					4.00							5.00	4.00		4.50			
Patas Ib	0.60		0.55		0.90	0.70				0.43	0.29	0.79	0.62		0.45	0.45		
Bofe lb	1.50		1.45		1.50			1.40		1.34	1.21		1.04	1.50	1.45	1.54	1.20	1.25
Carne Molida Especial lb	3.00		3.15	2.00	2.87	2.00	2.00	2.00		3.29	2.00	2.00	3.71			2.00	2.49	3.50
Carne Molida Primera Ib Chorris (Costilla Especial) Ib	2.00		2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00		2.00	2.00	2.00				2.00	2.00	
Ropa Vieja Ib	2.50		2.75		2.82					2.49	2.29	2.50	2.70	2.35		2.73	2.15	
Guisada de Res de Primera lb							2.50			3.29		2.47		2.45				
Guisado de Res de Segunda lb			2.75										2.70			2.09		
Bistec Picado Ib	3.00		2.95		2.82					3.29	2.59	2.47	2.70		2.95	3.13	2.59	
CARNE DE CERDO																		
Chuleta lb										1.90	1.90	1.90	1.90		1.90		1.90	
Chuleta Especial lb		3.25	2.85	2.94	2.29		3.10	2.75	2.95	2.75	2.35	2.35			2.35	2.49		
Puerco Liso lb			2.85		2.52	3.25	3.25			2.75	2.54	2.74	2.48		2.50	2.29	2.69	3.00
Costilla de Cerdo Ib			2.55	2.95	2.20	3.25	2.99			2.70	1.95		2.38		2.25	2.10		
Patitas Congeladas Ib			1.25		1.20					1.11	1.15	1.25	1.09		1.25	0.85	1.15	
Rabito en Salmuera Ib			2.10	1.99						1.79	1.94	1.93	2.09		1.95	1.80	1.75	2.40
Pernil con Piel lb			2.25		2.25					0.50	2.19	2.38	0.47			2.49	2.21	
Tocino Ib			0.75		0.29		1.40			0.59	0.60	0.66	0.47		1 35	0.39	0.39	
Codillo lb Cabeza lb			1.55		1.75 0.29		0.75			1.60 0.45	1.30 0.35	1.35 0.57	0.30		0.60	1.50 0.65	1.35	
CARNE DE POLLO	1				0.28		0.10			0.40	0.00	0.07	0.30		0.00	0.00		
Pollo Picado Ib	-											1.38			1.35		1.45	
and the second s						1.40	1.39	1.40	1.50	1.31	1.29	1.40	1.50		1.38	1.31	1.38	1.45
Muslo Encuentro Ib	1.30	1.50	1.37	1.35	1.29													
Muslo Encuentro Ib Encuentro Ib		1.50	1.37	1.35	1.29	1.40		1.40		1.31	1.19				1.38			
	1.30			1.35 1.95				1.40 1.40		1.31 1.80	1.19	1.75			1.38 1.60	1.75		
Encuentro Ib	1.30					1.40												1.45
Encuentro Ib Muslos Ib	1.30		1.45	1.95	1.45	1.40		1.40		1.80	1.40	1.75			1.60	1.75		
Encuentro Ib Muslos Ib Pechuga Ib	1.30	1.50	1.45 1.40	1.95	1.45 1.35	1.40	1.39	1.40		1.80	1.40	1.75 1.40			1.60 1.45	1.75 1.43	1.45	1.45
Encuentro Ib Muslos Ib Pechuga Ib Pescuezo con Piel Ib	1.30 1.50 1.45	1.50 0.75	1.45 1.40 0.65	1.95	1.45 1.35	1.40 1.45 	1.39	1.40 1.40 		1.80	1.40	1.75 1.40	1.56		1.60 1.45	1.75 1.43 	1.45 0.75	1.45
Encuentro Ib Muslos Ib Pechuga Ib Pescuezo con Piel Ib Pescuezo sin Piel Ib	1.30 1.50 1.45 0.80	1.50 0.75	1.45 1.40 0.65 0.85	1.95	1.45 1.35 0.65	1.40 1.45 	1.39	1.40 1.40 0.65	 	1.80 1.43 0.81	1.40	1.75 1.40 0.79	1.56 0.84		1.60	1.75 1.43 0.57	1.45 0.75	1.45
Encuentro Ib Muslos Ib Pechuga Ib Pescuezo con Piel Ib Pescuezo sin Piel Ib Molleja Ib	1.30 1.50 1.45 0.80 1.40	1.50 0.75 1.50	1.45 1.40 0.65 0.85 1.40	1.95 	1.45 1.35 0.65 1.67	1.40 1.45 1.50	1.39 1.35	1.40 1.40 0.65 1.35	 	1.80 1.43 0.81 1.40 0.80 1.86	1.40 1.34 1.04 0.40 1.20	1.75 1.40 0.79 1.39 0.54 1.40	1.56 0.84 1.45	 	1.60 1.45 1.15	1.75 1.43 0.57 0.88	1.45 0.75 1.04	1.45

Fuente: ACODECO