

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA
PROVINCIA DE COLÓN
FECHA: ABRIL 2010**

TIPOS DE CORTES	COLON											
	SUPER 99/COLON	SUPER 99 (2000)/COLON	SUPER 99 PTO. ESCONDIDO	REY CALLE 13/COLON	REY CALLE 7/COLON	REY ARCO IRIS	ALEGRIA	ANTONIO COLON	MOCK	TERMINAL	NO. 17 M.P. COLÓN	NO. 33 M.P. COLÓN
CARNES DE RES												
Filete	4.25	3.90	3.95	...	5.20	5.25	3.75	3.75	...	2.75	3.75	3.75
Lomo Mulato	2.35	2.35	2.40	2.35	2.50	2.50
Palomilla	2.35	2.35	2.36	...	2.46	...	2.25	2.35	2.40	2.25	2.50	2.50
Punta de Palomilla	2.35	3.15	...	3.15	...	2.35	2.40	...	2.50	2.50
Rincón	2.35	2.69	...	2.69	2.25	2.35	2.40	2.25	2.50	2.50
Babilla	2.35	2.30	2.30	2.63	...	2.63	2.25	2.35	2.40	2.25	2.50	2.50
Pulpa Negra	2.35	2.45	2.45	2.52	2.25	2.35	2.40	2.25	2.50	2.50
Pulpa Blanca	2.35	2.40	2.40	2.69	2.69	...	2.00	2.00	2.20	1.90	2.25	2.35
Costillón	...	2.65	2.69	2.69	...	2.69	2.00	2.00	2.00	2.00	2.25	2.35
Lomo de Cinta sin hueso	2.25	...
Lomo de Cinta con hueso	1.85	1.95	1.95	2.31	2.36	2.36	2.00	2.00	2.00	...	2.00	2.00
Lomo de Paleta	1.70	1.60	1.65	1.50	...
Lomo Rayado	1.75	2.00
Espaldilla	2.00	...
Entraña	2.00	2.00
Falda Limpia	1.75	1.75	1.75	2.00	1.98	2.00	2.00	2.00	2.00
Falda Limpia Delgada	1.75	1.75	1.80	2.00	2.00
Falda Limpia Gruesa	1.75	2.14	...	1.90	...	2.00	2.00
Jarrete	1.75	1.75	1.75	2.11	2.14	2.11	1.95	1.90	2.00	1.95	2.00	2.00
Jarretón	2.00	2.00
Pecho (Hueso)	0.70	0.98	0.98	1.25	1.00	1.25	1.25	1.25	1.25
Pecho (Carne)
Costilla	1.30	1.30	1.30	1.40	1.45	1.45	1.25	1.00	1.25	1.25	1.25	1.25
Hueso de Cadera	0.25	0.25	0.25	...
Hueso Rojo	0.20	0.20
Rabo	1.00	1.36	1.95	1.95	1.25	1.00	1.25	1.25	...	1.25
Riñón c/u	0.35	...
Riñón lb	0.35	...	0.35	0.36	0.36	0.36
Corazón lb	1.15	1.15	1.15	1.38	1.38	1.38	1.70	1.10	...	1.00	1.25	1.25
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.99	0.85	0.85	1.08	1.08	1.14	0.90	0.95	...	0.90
Hígado	1.70	1.14	1.08	1.50	1.70	1.75	1.50	1.75	1.50
Lengua lb	2.50	2.60	2.60
Lengua c/u	2.25	2.25	3.50	3.50
Patas lb	0.25	...	0.25
Patas c/u	1.25	1.00
Bofe	1.20	...	1.20	1.63	1.65	1.65	1.35	1.35	1.50	1.50
Carne Molida Especial	2.25	2.35	2.35	2.53	2.35	2.65
Carne Molida Primera	2.00
Carne Molida Segunda	1.00	1.20	1.10	1.20	1.25
Osobuco	1.60	1.80	1.80	1.79	1.76	1.79
Chorris (Costilla Especial)
Ropa Vieja	1.75
Guisado de Res de Primera	2.05	1.80	1.80	...	2.69	2.69
Guisado de Res de Segunda	1.75
Carne Magra
Bistec Picado	2.25	2.30	2.30	...	2.59	2.69
CARNE DE CERDO												
Chuleta	1.60	1.90	1.80	1.79	2.40	2.40	2.40	2.15
Chuleta Especial	1.85	1.99	1.99	2.50	2.50	2.50	2.35	2.35
Puerco Liso	1.95	2.15	2.15	2.75	2.81	2.81	1.50	2.75
Costilla de Cerdo	1.60	2.36	2.36	2.36	2.25	2.30	2.30	2.25	...	2.35
Patitas Frescas
Patitas Congeladas	0.69	0.80	0.69	0.95	0.95	0.95	0.80	0.80	0.85	0.80	...	0.75
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.70	1.75	1.56	1.95	1.95	1.95	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Pernil con Piel
Pernil sin Piel	1.65	1.80	1.85	2.81	2.10	2.81	2.10	2.10	2.30	2.10	2.15	2.15
Tocino	0.25	0.40	0.42	0.42	0.35	0.40	0.60
Codillo	1.15	1.50	1.25	1.30	1.15	1.25	...	1.00	...	1.25
Cabeza	0.25
Cabeza Entera	3.50
Mitad de Cabeza	1.50	1.50	1.75
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO												
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)
Pollo o Gallina (Empacada)
Pollo Picado	1.25	1.10	1.10	1.25	1.25	1.25	1.10	1.20	...	1.10	1.15	1.35
Muslo Encuentro	1.27	1.25	1.25	1.45	1.45	1.45	1.40	1.35	1.20	1.40	1.35	1.35
Encuentro	1.24	1.29	1.29	1.29	1.35	1.35	1.30	1.40	...	1.35
Muslos	1.57	1.57	1.59	1.59	1.59	1.59	1.35	1.35	...	1.40	...	1.45
Pechuga	1.57	1.55	1.55	1.59	1.59	1.59	1.40	1.35	...	1.40	1.35	1.35
Pescuezo con Piel	0.67	0.57	0.57
Pescuezo sin Piel	0.50	0.80	0.65	0.70	0.70	0.70	...	0.60
Molleja	1.12	1.12	...	1.20	1.19	1.19	1.20	1.30	1.30	1.20
Hígado de Pollo	0.50	0.50	...	0.67	0.69	0.69	0.60	0.65	0.65	0.60
Alas	1.59	1.59	...	1.50	1.59	1.59	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.35
Patitas	0.37	0.37	...	0.49	0.44	0.44	0.50	0.60	0.60	0.50	...	0.60

Fuente: ACODECO