

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

TIPO DE CORTE	COLON											
	TERMINAL	SUPER 99/COLON	SUPER 99 CRISTOBAL	SUPER 99 (2000)/COLON	REY SABANITAS	REY CALLE 13/COLON	NO. 49 M.P. COLÓN	NO. 38 M.P. COLÓN	NO. 33 M.P. COLÓN	NO. 1 M.P. COLÓN	MOCK	ANTONIO COLON
CARNE DE RES												
Filete lb	2.75	4.95	4.39	3.79	3.75	3.50	3.75	3.50	3.50	3.75
Lomo Mulato lb	2.25	2.59	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Palomilla lb	2.25	2.40	2.40	2.59	2.26	2.26	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Punta de Palomilla lb	2.25	2.40	...	2.59	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Rincón lb	2.25	2.40	2.45	2.59	2.37	2.37	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Babilla lb	2.25	2.40	2.40	2.59	2.36	2.36	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Pulpa Negra lb	...	2.35	2.40	2.40	2.50	2.25	2.50	2.35	2.25	2.50
Pulpa Blanca lb	1.90	2.00	2.30	2.25	2.00	2.25	2.25	2.00	2.25
Costillón lb	2.60	...	1.99	...	2.00	2.00	2.00	2.25	2.00	2.00
Lomo de Cinta sin hueso lb
Lomo de Cinta con hueso lb	...	2.10	1.95	2.15	2.22	1.99	1.90	1.90	2.00	...	2.00	2.00
Lomo de Paleta lb
Lomo Rayado lb
Espaldilla lb
Entraña lb
Falda Limpia lb	...	1.79	1.79	2.09	1.75	1.75	1.90	1.90	2.00	2.00	2.00	2.00
Falda Limpia Delgada lb
Falda Limpia Gruesa lb	2.32	2.32
Jarrete lb	...	1.80	1.80	1.70	1.90	1.90	1.90	1.90	2.00	2.00	2.00	2.00
Jarretón lb
Pecho (Hueso) lb	1.00	...	0.85	0.89	1.05	1.05	1.20	1.00	1.00	1.00	1.00	1.15
Pecho (Carne) lb
Costilla lb	1.00	...	1.30	1.49	1.00	1.00	1.25	1.00	1.20	1.00	1.00	1.15
Hueso de Cadera lb	...	0.35
Hueso Rojo lb
Rabo lb	1.00	0.35	0.95	1.29	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.15
Riñón c/u
Riñón lb	0.35	0.30	...	0.35
Corazón lb	1.25	1.17	1.15	1.25	1.42	1.15	1.25	1.25	1.10	1.25	1.15	1.25
Corazón (Unidad)
Mondongo lb	0.70	...	0.88	0.89	1.36	1.36	...	0.90	0.80	0.75	0.90	0.80
Hígado lb	1.75	...	1.60	1.65	1.75	1.25	1.25	1.75	1.25	1.75
Lengua lb	...	2.75	2.60	2.75
Lengua c/u	2.50	2.80	2.70	2.75
Patas lb	...	0.30	0.25	...	0.36
Patas c/u	1.25	1.50	1.25	1.25	1.25
Bofe lb	1.50	1.50	...	1.75	1.25	1.75	1.25
Carne Molida Especial lb	...	2.35	2.35	2.59	2.69	2.69
Carne Molida Primera lb
Carne Molida Segunda lb	...	1.10	1.10	...	1.02	1.02
Osobuco lb	1.75
Chorris (Costilla Especial) lb	1.70
Ropa Vieja lb	...	1.85	1.85	1.90
Guisado de Res de Primera lb	...	2.15	2.15
Guisado de Res de Segunda lb
Carne Magra lb
Bistec Picado lb	...	2.30	2.30	2.59
CARNE DE CERDO												
Chuleta lb	2.50	2.40	2.25	2.40	...
Chuleta Especial lb
Puerco Liso lb	...	2.15	2.15	2.30	2.44	2.44	2.20	2.20	2.30	...	2.40	...
Costilla de Cerdo lb	2.50	1.25	1.75	1.75	2.48	2.49	2.35	2.20	2.40	2.25	2.35	2.30
Patitas Frescas lb
Patitas Congeladas lb	0.80	0.79	0.79	0.65	0.79	0.79	0.75	0.70	0.75	0.75	0.80	0.80
Rabito Fresco lb
Rabito en Salmuera lb	1.85	1.79	1.78	1.75	1.89	1.89	1.90	1.90	1.90	1.75	1.80	1.90
Pernil con Piel lb	2.09
Pernil sin Piel lb	2.00	1.87	1.85	2.09	2.00	2.00	2.00	...
Tocino lb	...	0.45	0.35	0.49	0.57	...	0.50	0.40	0.40
Codillo lb	1.00	...	1.25	1.25	...	1.00	1.25	1.00	1.00	...	1.00	1.00
Cabeza lb	...	0.35	0.35	0.49	0.36
Cabeza Entera unidad
Mitad de Cabeza 1/2	1.25	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Cabeza Deshuesada lb
CARNE DE POLLO												
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) lb
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza) lb
Pollo o Gallina (Empacada) lb
Pollo Picado lb	1.20	1.20	1.20	1.15	1.13	1.13	1.25	1.20	1.15	1.15	1.20	1.20
Muslo Encuentro lb	1.40	1.38	1.38	1.35	1.60	1.60	1.40	...	1.35	1.35	1.45	1.40
Encuentro lb	...	1.25	1.25	...	1.29	1.29	1.20	...	1.35	...	1.40	1.35
Muslos lb	...	1.59	1.59	1.57	1.60	1.60	1.50	...	1.40	...	1.50	1.50
Pechuga lb	1.40	1.56	1.56	...	1.60	1.60	1.55	...	1.45	1.35	1.55	1.50
Pescuezo con Piel lb
Pescuezo sin Piel lb	0.60	0.82	0.82	0.81	0.80	...
Molleja lb	1.25	1.19	1.19	1.10	...	1.10	...	1.15	1.10
Hígado de Pollo lb	0.60	0.69	0.69	0.68	0.69	0.69	0.65	...	0.65	...	0.65	...
Alas lb	1.55	1.60	1.60	1.59	1.59	1.59	1.60	...	1.50	1.45	1.60	...
Patitas lb	0.60	0.39	0.39	0.40	0.40	...

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor