## PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE COLON: MARZO 2015

Productor / Marca	COLÓN																
File bFile	Producto / Marca	MINISUPER SUSANA	M/S ALEGRIA	M/S MOCK	M/S TERMINAL	No. 10 M.P. COLÓN	No. 11 M.P. Colón	M.P.	49 M.P.	REY 4 ALTOS COLON	REY CALLE 13/COLON	CALLE	REY SABANITAS	8Υ	SUPER 99 (2000/COLON)	ER 99	66
Leno Mulato bin <th>CARNE DE RES</th> <th></th>	CARNE DE RES																
Pathemise       	Filete Ib		4.00			4.50	4.50	4.75	4.00	6.54	6.54		6.54		5.34	4.94	5.15
Pinnade Palomilabe      ind	Lomo Mulato Ib		3.30			3.25	3.25	3.50	3.25	3.31	3.31	3.31	3.31	3.23	3.44	3.17	3.35
Renden  image  image image  image	Palomilla Ib		3.00			3.25	3.25	3.50	3.25	2.86	2.90	2.90	2.90	2.98	3.44	2.98	3.35
BabilaiDesc <t< td=""><td>Punta de Palomilla Ib</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3.25</td><td>3.25</td><td>3.50</td><td>3.25</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3.17</td></t<>	Punta de Palomilla Ib					3.25	3.25	3.50	3.25								3.17
Pulpa Negand </td <td>Rincón Ib</td> <td></td> <td>3.00</td> <td></td> <td></td> <td>3.25</td> <td>3.25</td> <td>3.50</td> <td>3.25</td> <td>3.38</td> <td>3.40</td> <td>3.40</td> <td>3.40</td> <td>3.18</td> <td>3.44</td> <td>3.17</td> <td>3.35</td>	Rincón Ib		3.00			3.25	3.25	3.50	3.25	3.38	3.40	3.40	3.40	3.18	3.44	3.17	3.35
Puipa Blanca Ibimage: stype bis	Babilla Ib	2.87	2.85		2.87	2.87	2.87	2.85	2.85	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87
Costilint butSime </td <td>Pulpa Negra Ib</td> <td></td> <td>3.25</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3.29</td> <td>3.31</td> <td>3.31</td> <td>3.31</td> <td>3.18</td> <td>3.44</td> <td>3.18</td> <td>3.35</td>	Pulpa Negra Ib		3.25							3.29	3.31	3.31	3.31	3.18	3.44	3.18	3.35
Lone de Cinta sin Huese Ib3.20i.w. </td <td>Pulpa Blanca Ib</td> <td></td> <td>3.25</td> <td></td> <td></td> <td>3.25</td> <td>3.25</td> <td>3.40</td> <td>3.00</td> <td>3.31</td> <td>3.31</td> <td>3.31</td> <td>3.31</td> <td>2.74</td> <td>3.34</td> <td>2.74</td> <td>3.24</td>	Pulpa Blanca Ib		3.25			3.25	3.25	3.40	3.00	3.31	3.31	3.31	3.31	2.74	3.34	2.74	3.24
Lono de Cinta contrase2.452.452.452.452.452.452.452.402.302.402.432.44Lono de Paleta lo	Costillón Ib		3.00				3.25		3.00	4.26	4.26	4.26	4.26	3.13	3.38	3.13	3.28
Lomode Paleta bioimageim	Lomo de Cinta sin Hueso Ib	3.20									3.70						
Lomo Rayado bIm <td>Lomo de Cinta con Hueso Ib</td> <td></td> <td>2.45</td> <td></td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>4.35</td> <td>2.08</td> <td>2.08</td> <td>2.08</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td> <td>2.45</td>	Lomo de Cinta con Hueso Ib		2.45		2.45	2.45	2.45	2.45	2.45	4.35	2.08	2.08	2.08	2.45	2.45	2.45	2.45
Espaidalla bind </td <td>Lomo de Paleta Ib</td> <td></td> <td>2.39</td> <td>2.64</td> <td></td> <td>2.44</td>	Lomo de Paleta Ib													2.39	2.64		2.44
Ehranànb<	Lomo Rayado Ib																3.35
Falda Limpia beimage <th< td=""><td>Espaldilla Ib</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></th<>	Espaldilla Ib																
Falda Limpia Delgada bim<	Entraña Ib									2.17							
Falda Liming Gruesaltoimage<	Falda Limpia Ib		2.85				2.75				2.17	2.17	2.17		2.59		
Jarrete InJarrete In	Falda Limpia Delgada Ib									1.63						2.44	
Jarretón IbIn<	Falda Limpia Gruesa Ib					3.00		3.00	3.00	2.67	2.67	2.67	2.67	2.44			2.54
Peche Hueson b0.70 </td <td>Jarrete Ib</td> <td></td> <td>2.30</td> <td></td> <td>2.30</td>	Jarrete Ib		2.30		2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30
Pecho Carne Ib	Jarretón Ib																
Costilla IbIII	Pecho Hueso Ib		0.75		0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.72	0.75
Hueso de Cadera lb <th< td=""><td>Pecho Carne Ib</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></th<>	Pecho Carne Ib																
Hueso Rojo bImage on the set of the set o	Costilla lb		1.50								2.13		2.13	1.69		1.69	1.89
Rabo lb1.251.501.501.501.502.631.551.901.751.75Riňo r/u	Hueso de Cadera Ib													0.55		0.60	0.60
Riňón c/uIm <th< td=""><td>Hueso Rojo Ib</td><td></td><td>0.50</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0.58</td><td>0.58</td><td>0.58</td><td>0.50</td><td>0.60</td><td>0.60</td><td>0.60</td></th<>	Hueso Rojo Ib		0.50								0.58	0.58	0.58	0.50	0.60	0.60	0.60
Riňón lbInternationalInternation	Rabo Ib		1.25			1.50	1.50	1.50	1.50				2.63	1.55	1.90	1.75	1.75
Corazón lb1.351.251.251.50	Riñón c/u																
Corazón c/unnn <td>Riñón Ib</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0.30</td> <td>0.30</td> <td>0.30</td> <td>0.30</td> <td></td> <td></td> <td>0.50</td> <td>0.50</td>	Riñón Ib									0.30	0.30	0.30	0.30			0.50	0.50
Mondongo lb	Corazón Ib		1.35		1.25	1.50	1.50	1.50	1.50				2.40		1.50	1.54	1.50
Higado lb    1.85      1.65    1.75    1.75    1.75    1.75    2.08    2.22    2.22    2.14    1.98    1.99    1.99      Lengua lb	Corazón c/u																
Lengua lb  	Mondongo Ib									1.90	1.90	1.90	1.89	1.30	1.30	1.30	1.30
Lengua c/u     3.75     4.50    3.50    4.00    4.00	Hígado Ib	1.85			1.65	1.75	1.75	1.75	1.75	2.08	2.22	2.22	2.22	2.14	1.98	1.99	1.99
Patas lb          0.58    0.58    0.58    0.45     0.50    0.50      Patas lb         0.58    0.58    0.58    0.58    0.45     0.50    0.50      Patas c/u       1.50     1.50     1.50        0.58    0.58    0.58    0.45     0.50    0.50      Patas c/u       1.50     1.50     1.50     1.50                                     Carne Molida Segunda Ib	Lengua Ib												4.45		3.18	3.18	3.18
Patas c/u	Lengua c/u		3.75			4.50	3.50	4.00	4.00								
Bofe lb     1.50    1.75    1.75    1.75    1.75    1.54    1.54    1.54    1.25    1.54	Patas Ib									0.58	0.58	0.58	0.58	0.45		0.50	0.50
Carne Molida Especial lb    3.30    2.85     2.00        2.54    2.99    3.81    3.29     3.29      Carne Molida Primera lb     2.00     2.00       2.00    2.00    2.00      2.00      2.00      2.00      2.00      2.00	Patas c/u						1.50		1.50								
Carne Molida Primera Ib     2.00     2.00     2.00     2.00     2.00     2.00     2.00    2.00 <td>Bofe lb</td> <td></td> <td>1.50</td> <td></td> <td>1.50</td> <td>1.75</td> <td></td> <td>1.75</td> <td>1.75</td> <td></td> <td>1.54</td> <td></td> <td>1.54</td> <td>1.54</td> <td>1.25</td> <td>1.54</td> <td>1.54</td>	Bofe lb		1.50		1.50	1.75		1.75	1.75		1.54		1.54	1.54	1.25	1.54	1.54
Carne Molida Segunda Ib	Carne Molida Especial Ib	3.30	2.85								2.54	2.99	3.81	3.29			3.29
	Carne Molida Primera Ib		2.00		2.00						2.00	2.00	2.00		2.00		2.00
Obsobuco lb	Carne Molida Segunda Ib																
	Obsobuco Ib										1.75			2.19		2.24	2.10

Producto / Marca	MINISUPER SUSANA	M/S ALEGRIA	M/S MOCK	M/S TERMINAL	No. 10 M.P. COLÓN	No. 11 M.P. Colón	No. 33 M.P. COLÓN	No. 49 M.P. COLÓN	REY 4 ALTOS COLON	REY CALLE 13/COLON	REY CALLE 7/COLON	REY SABANITAS	S/M 99 CALLE 8 Y 9	SUPER 99 (2000/COLON)	SUPER 99 CRISTOBAL	SUPER 99 SABANITAS
Chorris (Costilla Especial) lb																2.84
Ropa Vieja Ib										2.67			2.54	2.79	2.60	2.74
Guisada de Res de Primera Ib										3.35	3.35	3.35	2.54			2.74
Guisado de Res de Segunda Ib													2.11			2.29
Carne Magra Ib																
Bistec Picado Ib									3.31	3.31	3.31	3.31	3.13	3.38		3.12
CARNE DE CERDO																
Chuleta Ib	1.90			1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90			1.90	1.90
Chuleta Especial lb		2.75		2.85	2.85			2.85		3.40			2.49	2.49		2.45
Puerco Liso Ib		2.65			3.00		3.50	3.00	2.99	2.85	2.99	2.99	2.49	2.49	2.49	2.49
Costilla de Cerdo Ib	3.20						3.50	3.00	3.49	3.40	3.49	3.49	2.10	2.10	2.10	2.10
Patitas frescas lb																
Patitas Congeladas Ib	1.20	1.15			1.10	1.00	1.10	1.00	1.08	1.08	1.08	1.08		0.99	0.85	0.99
Rabito Fresco Ib																
Rabito en Salmuera Ib	1.85	1.85	1.85	1.85	1.75	1.75		1.75	2.04	2.04	2.04	2.04	1.79	1.79	1.79	1.81
Pernil con Piel lb																2.49
Pernil sin Piel Ib										2.99	2.63		2.49	2.49	2.49	
Tocino Ib					0.60			0.50	0.49	0.49	0.49	0.49	0.39	0.39	0.39	0.39
Codillo Ib							1.50	1.30	2.17	2.17	2.17	2.17	1.50	1.50	1.50	1.50
Cabeza Ib									0.49	0.49	0.49	0.49	0.65	0.65	0.65	0.65
Cabeza Entera c/u																
Mitad de Cabeza 1/2					2.00			1.75								
Cabeza Deshuesada Ib																
CARNE DE POLLO																
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) lb																
Pollo Rosti (sin patas ni cabeza) Ib			1.40													
Pollo o Gallina (empacada) lb																
Pollo Picado Ib	1.18	1.18		1.18	1.18	1.18	1.18	1.18	1.18	1.18	1.18	1.18	0.99	1.18		1.18
Muslo Encuentro Ib	1.50	1.75	1.45	1.40	1.50	1.50	1.65	1.65	1.54	1.54	1.54	1.54	1.31	1.50	1.31	1.50
Encuentro Ib									1.43	1.43	1.43	1.43	1.25	1.45	1.25	1.43
Muslos Ib		1.85			1.75				1.95	1.95	1.95	1.95	1.81	1.90	1.81	1.88
Pechuga Ib	1.50	1.75	1.45	1.40	1.50	1.50	1.75	1.65	1.95	1.95	1.95	1.95	1.75	1.79	1.52	1.75
Pescuezo con Piel Ib											0.49					
Pescuezo sin Piel Ib	1.85		0.85	0.75	0.75		0.75		0.85	0.85		0.85	0.82	0.84	0.82	0.82
Molleja Ib	1.40	1.60	1.40		1.35		1.35		1.49	1.49	1.49	1.49	1.38	1.40	1.38	1.38
Hígado de Pollo Ib	0.75		0.75		0.60		0.75		0.47	0.47	0.47	0.47	0.75	0.76	0.75	0.75
Alas Ib	1.85	1.75	1.85	1.85	1.85	1.85	1.85	1.75	1.95	1.95	1.95	1.95	1.81	1.90	1.81	1.88
Patitas Ib	0.75	0.75	0.75	0.65	0.65				0.34	0.35	0.34	0.35	0.75	0.76	0.75	0.35

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor