

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Colón
 Fecha: Noviembre 2008

TIPOS DE CARNE	COLON															
	REY 4 ALTOS/ COLON	REY SABANITAS	REY CALLE 7/COLON	REY CALLE 13/COLON	SUPER 99/COLON	SUPER 99 (2000)/COLON	SUPER 99 PTO. ESCONDIDO	ALEGRIA	MOCK	TERMINAL	NO. 1 M.P. COLÓN	NO. 10 M.P. COLÓN	NO. 17 M.P. COLÓN	NO. 33 M.P. COLÓN	MESA NO.43	NO. 49 M.P. COLÓN
CARNE DE RES																
Filete	4.29	4.75	4.35	3.15	3.75	3.50	3.50	3.75	3.25	3.00
Lomo Mulato	2.65	2.65	2.65	...	2.35	2.49	2.40	2.25	2.40	2.25	2.35	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
Palomilla	2.15	2.15	2.15	2.15	2.35	2.49	2.45	2.25	2.40	2.25	2.35	2.25	2.50	2.50	2.50	2.50
Punta de Palomilla	2.15	2.15	2.15	...	2.35	2.49	2.45	2.25	2.40	2.25	2.35	2.25	2.50	2.50	2.50	2.50
Rincón	2.66	2.66	2.66	2.66	2.35	2.49	2.22	2.25	2.40	2.25	2.35	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
Babilla	2.59	2.59	2.59	2.59	2.35	2.49	2.30	2.25	2.40	2.25	2.35	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
Pulpa Negra	2.59	2.59	2.59	2.59	2.35	2.49	2.60	2.25	2.40	2.25	2.35	2.50	2.50	2.20	2.50	2.50
Pulpa Blanca	2.29	2.29	2.35	2.49	2.40	2.25	2.25	2.25	2.35	2.25	2.35	2.35	2.25	2.35
Costillón	2.39	2.39	2.39	2.39	2.35	1.39	2.60	2.25	2.00	1.95	2.35	2.35	2.35	...	2.25	2.35
Lomo de Cinta sin hueso	2.99	2.90
Lomo de Cinta con hueso	2.03	2.03	2.03	2.03	1.85	2.05	1.95	1.80	2.00	1.85	1.75	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Lomo de Paleta	1.69	1.75	1.75	1.65	1.25	2.00	1.50
Lomo Rayado	2.65	2.15	1.75	2.25	2.00
Espaldilla	1.85	...	2.00
Entraña	1.85	...	2.00
Falda Limpia	1.49	1.49	1.49	1.49	1.75	2.09	1.75	1.80	1.90	1.95	1.85	2.00	2.00	2.00	1.90	2.00
Falda Limpia Delgada	1.75	2.09	1.95	...	2.00	1.90	...
Falda Limpia Gruesa	1.75	1.75	1.69	1.69	1.75	2.09	1.75	1.80	...	1.95	1.85	2.00	2.00	2.00	1.90	2.00
Jarrete	1.89	2.89	1.89	1.89	1.75	1.70	1.75	1.80	1.90	1.95	1.85	2.00	2.20	2.00	1.90	2.00
Jarretón	1.89	...	1.75	1.70	1.75	1.80	1.85	2.25	2.00	2.00	1.90	2.00
Pecho (Hueso)	0.79	0.79	0.70	...	0.80
Pecho (Carne)	0.79	0.79	...	0.79	...	1.25	1.25	1.10	1.15	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Costilla	1.49	...	1.49	1.49	1.00	1.39	1.19	1.25	1.25	1.10	1.25	1.25	1.25	...	1.25	1.25
Hueso de Cadera	0.25	0.25	0.25	0.25	0.85
Hueso Rojo	0.26	0.26	0.26	0.26	0.25	0.25	0.20	0.80	0.85
Rabo	1.79	1.79	1.79	...	1.00	1.19	0.95	...	1.00	1.10	1.15	1.00	1.25	1.25	1.00	1.25
Riñón c/u	0.36	0.36	...	0.35	0.35
Riñón lb	0.36	...	0.35	...	0.35	0.30	0.25
Corazón lb	1.25	1.25	1.19	1.19	1.10	1.15	1.15	1.00	1.00	1.25	1.25	1.25	...	1.00
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.99	0.99	0.99	0.99	0.99	...	0.85	0.90	0.80	0.75
Hígado	1.75	1.75	1.69	1.69	1.70	1.70	1.70	1.50	1.50	1.50	1.75	1.75	1.75	1.85	1.50	1.50
Lengua lb	2.89	2.25	2.60
Lengua c/u	2.50	3.00	2.50	3.50	3.00	3.50	3.50	3.00	3.50
Patas lb	0.31	0.31	0.31	0.31	0.25	...	0.25	1.00
Patas c/u	1.00
Bofe	...	1.29	1.29	1.29	1.20	1.20	1.20	1.40	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Carne Molida Especial	3.15	...	2.59	2.59	2.25	2.49
Carne Molida Primera	...	2.59	2.05	...	2.35
Carne Molida Segunda	0.85	...	0.83	0.83	1.00	0.90	1.10
Oso buco	1.65	1.65	1.59	1.59	1.75	1.55	1.80
Chorris (Costilla Especial)	1.49	1.49	...	1.49
Ropa Vieja	1.75	1.80	1.89	1.75
Guisado de Res de Primera	2.55	2.55	2.55	2.55	2.05
Guisado de Res de Segunda	1.75
Carne Magra
Bistec Picado	2.56	2.56	2.56	2.56	2.25	2.49	2.30
CARNE DE CERDO																
Chuleta	1.50	1.50	1.69	1.85	1.85	1.85	1.75	1.85	1.75	1.80	1.75	1.85
Chuleta Especial	1.79	1.79	1.79	1.79	1.85	1.99	1.99	1.85	1.85	1.85	1.75	1.90	1.85	1.85	1.75	1.85
Puerco Liso	1.69	1.69	1.69	1.69	1.95	2.09	2.09	1.65	2.25	1.90	2.25
Costilla de Cerdo	1.79	1.79	1.79	1.79	1.50	1.19	1.65	...	1.85	1.75	1.75	1.75	1.75	1.80	1.75	1.85
Patitas Frescas	...	0.85
Patitas Congeladas	0.85	...	0.85	0.85	0.89	0.89	0.89	0.85	0.80	0.90	...	0.80	0.80	0.80	...	0.85
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Pernil
Pernil con Piel	1.85	1.85	...	1.85	...	1.50	1.65	1.60	...	1.80	1.60	1.60	1.60	1.60
Pernil sin Piel	1.65	...	1.99	2.00
Lengua de cerdo
Tocino	...	0.36	0.35	0.35	0.25	0.39	0.35	...	0.30	0.40	...	0.30	...	0.30	0.30	0.25
Codillo	...	1.39	1.35	1.35	1.10	...	1.25	0.90	1.00	0.70	...	0.85	...	0.90	0.85	0.90
Cabeza	...	0.49	0.49	...	0.25	0.39	0.35
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza	1.00	1.25	1.00	1.00	1.25	...	1.25	1.25	1.25
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	1.15	1.15	1.15	1.15	0.96	1.25	1.00	1.00	1.10	1.00	1.00	1.10	1.00	1.10	1.00	1.10
Muslo Encuentro	1.35	1.35	1.35	1.35	1.24	1.31	1.30	1.35	1.15	1.15	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.35
Encuentro	1.25	1.25	1.25	1.25	1.06	1.24	1.25	1.35	...	1.15	1.25	1.25	1.25	1.35
Muslos	1.25	1.25	1.25	1.25	1.40	1.42	1.38	1.35	1.50	1.30	...	1.35	1.30	...	1.30	1.35
Pechuga	1.49	1.49	1.49	1.49	1.35	1.54	1.38	1.35	1.25	1.15	1.25	1.25	1.25	1.30	1.25	1.35
Pescuezo
Pescuezo con Piel	0.79	0.79	0.79	0.79
Pescuezo sin Piel	0.75	0.81	0.81	...	0.70	0.75
Molleja	1.25	1.25	1.25	1.25	1.06	1.15	1.15	...	1.30	1.20	1.00	...
Hígado de Pollo	0.69	0.69	0.69	0.69	0.31	0.31	0.35	0.65	0.65	0.60
Alas	1.43	1.43	1.43	1.43	1.42	1.41	1.43	1.35	1.25	1.30	1.25	1.35	1.25	1.30	1.25	1.35
Patitas	0.44	0.45	0.43	0.43	0.37	...	0.38	0.50	0.50	0.40	...	0.50	0.50	...	0.50	...

Fuente: ACODECO