

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

TIPOS DE CORTES	CHITRE							
	SUPER 99/CHITRE	S/M GOLY (EL MACHETAZO)	S/M POLL MART CHITRE (MASISA)	S/M LIRA/CHITRE	M/S JACK	M/S CENTRO DE LA CARNE	S/M CHITRE	M/S ANABEL
CARNE DE RES								
Filete lb	3.20	3.25	3.25	3.50	2.25	3.00	3.25	...
Lomo Mulato lb	2.30	2.42	2.42	2.25	...	2.20	2.25	2.25
Palomilla lb	2.30	2.30	2.27	2.25	2.25	2.20	2.25	2.25
Punta de Palomilla lb	2.30	2.74	2.40	2.25	2.25	2.20	2.25	2.25
Rincón lb	2.30	2.40	2.40	2.25	2.25	2.20	2.25	2.25
Babilla lb	2.30	2.30	2.30	2.25	2.25	2.20	2.25	2.25
Pulpa Negra lb	2.30	2.45	2.45	2.25	2.25	2.20	2.25	2.25
Pulpa Blanca lb	2.30	2.40	...	2.25	...	2.20	2.25	2.25
Costillón lb	2.30	2.60	2.50	2.25	...	2.20	2.25	2.25
Lomo de Cinta sin hueso lb	2.25	...	2.20	2.25	2.25
Lomo de Cinta con hueso lb	1.65	1.70	1.70	1.90
Lomo de Paleta lb	2.20	2.25	...
Lomo Rayado lb	1.99	2.05	...	2.25	...	2.20	2.25	2.25
Espaldilla lb	1.80	1.80	1.65	2.25
Entraña lb	2.30	1.90	...	2.20	2.25	2.25
Falda Limpia lb	1.80	1.65	...	1.80	...	2.20	1.75	1.80
Falda Limpia Delgada lb	1.80	1.65	1.80	1.80	...	1.80	1.65	1.75
Falda Limpia Gruesa lb	1.80	1.65	...	1.80	...	1.80	1.75	1.75
Jarrete lb	1.75	1.70	1.70	1.70	1.90	1.70	1.75	1.75
Jarretón lb	1.95	1.80	1.90	1.70	1.75	...
Pecho (Hueso) lb	0.65	...	0.95	1.25	...	1.00
Pecho (Carne) lb	1.65	1.90	...	1.80	...	1.80	1.85	1.75
Costilla lb	0.99	0.95	0.95	1.25	1.25	1.00	1.00	1.10
Hueso de Cadera lb	0.30	0.45	...	0.65	0.60	...
Hueso Rojo lb	0.30	0.20	0.20	0.45	0.60	0.65	0.40	...
Rabo lb	0.95	1.15	1.20	0.79	...	0.85	0.65	...
Riñón c/u	0.39	0.25	...	0.35	0.30	...
Riñón lb
Corazón lb	1.25	1.25	1.25	1.00	1.25	1.25	1.40	1.20
Corazón (Unidad)
Mondongo lb	0.95	0.70	0.70	0.85	0.80
Hígado lb	1.75	1.50	1.49	1.65	1.75	1.60	1.80	1.80
Lengua lb	2.10	1.90	1.98	1.50
Lengua c/u	3.25	3.25	4.00
Patatas lb	0.49	0.25	0.25	0.18
Patatas c/u
Bofe lb	1.20	1.15	1.15	1.00	...	0.85	1.00	1.10
Carne Molida Especial lb	2.45
Carne Molida Primera lb	1.95	1.95	1.95	1.95	2.25	...	2.25	1.70
Carne Molida Segunda lb	...	0.85	0.75	1.29	1.65	...
Osobuco lb	1.25
Chorris (Costilla Especial) lb	...	1.50
Ropa Vieja lb	1.80	1.60	1.80	2.00	1.90	1.80	1.75	1.75
Guisado de Res de Primera lb	1.80	1.90
Guisado de Res de Segunda lb	1.65	1.65	1.65
Carne Magra lb
CARNE DE CERDO								
Bistec Picado lb	2.35	2.05	2.39	2.25	2.25	...	2.25	2.25
Chuleta lb	...	2.05	2.05	2.00	...	2.25	2.35	2.40
Chuleta Especial lb	2.10	2.25	2.25	2.25
Puerco Liso lb	2.50	2.55	2.50	2.40	2.75	2.75	2.65	2.80
Costilla de Cerdo lb	...	2.25	...	1.90	2.50	2.25	2.35	2.40
Patitas Frescas lb	...	0.69	...	0.80	0.80	0.80
Patitas Congeladas lb	0.79	0.69	0.74	0.80	0.80	0.80
Rabito Fresco lb	0.80
Rabito en Salmuera lb	1.75	1.69	1.65	1.65	1.95	...
Pernil con Piel lb	2.25	2.50	2.35	1.90	2.35	...
Pernil sin Piel lb	...	2.50	...	2.15	2.20
Tocino lb	0.39	0.50	0.30	0.80	...	0.85	0.80	0.80
Codillo lb	1.35	1.50	1.50	1.20	0.80	0.80
Cabeza lb	0.20	0.35	0.25	0.25	0.50	...
Cabeza Entera unidad
Mitad de Cabeza 1/2
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	1.20	...	1.25
Pollo Picado lb	...	1.20	...	1.30	1.25	1.30	1.25	1.30
Muslo Encuentro lb	1.25	1.15	1.15	1.15	1.25	1.30	1.25	1.30
Encuentro lb	...	1.15	1.35	...	1.25	...
Muslos lb	1.55	1.40	1.40	1.48	1.25	...	1.30	...
Pechuga lb	1.25	1.25	1.20	1.20	...	1.35	1.30	1.35
Pescuezo con Piel lb
Pescuezo sin Piel lb	0.80	0.65	0.65	0.60	...	0.70
Molleja lb	1.10	1.05	1.05	1.10	...	1.15	1.25	1.20
Hígado de Pollo lb	0.40	0.45	0.65	0.60	...	0.60	0.60	0.60
Alas lb	1.50	1.45	1.45	1.45	1.25	1.30	1.20	1.30
Patitas lb

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor