

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE HERRERA
FECHA: NOVIEMBRE 2009**

TIPOS DE CORTES	CHITRE							
	SUPER 99/CHITRE	S/M GOLY (EL MACHETAZO)	SUPER POLL MART	M/S CARMENCITA	M/S CENTRO DE LA CARNE	M/S ANABEL	S/M CHITRE	S/M LIRA/CHITRE
CARNE DE RES								
Filete	2.95	3.75	2.95	..	3.00	..	3.25	3.50
Lomo Mulato	2.09	2.42	2.42	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Palomilla	2.30	2.27	2.27	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Punta de Palomilla	2.30	2.25	2.32	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Rincón	2.30	2.27	2.30	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Babilla	2.30	2.20	2.30	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Pulpa Negra	2.30	2.27	2.35	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Pulpa Blanca	2.09	2.20	2.42	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Costillón	2.28	2.50	2.32	2.20	2.30	2.25	2.20	2.20
Lomo de Cinta sin hueso	..	2.50	2.32	2.20	2.30
Lomo de Cinta con hueso	1.65	1.70	1.85	1.80	1.75	..
Lomo de Paleta	1.80	2.20	1.80
Lomo Rayado	1.99	..	2.27	2.20	..	1.80	1.75	2.20
Espaldilla	1.80	1.75	1.50
Entraña	2.30	..	1.65	1.75	..	1.80	2.20	1.80
Falda Limpia	..	1.65	1.65	1.75	1.85	1.80	..	1.80
Falda Limpia Delgada	..	1.65	1.80	1.65	1.85	1.80	1.75	1.80
Falda Limpia Gruesa	2.30	1.65	..	1.75	1.85	1.80	1.80	1.80
Jarrete	1.75	1.62	1.75	1.60	1.75	1.80	1.75	1.80
Jarretón	1.95	1.80	1.90	1.75	..	1.80	1.80	1.80
Pecho (Hueso)	0.65	..	0.90	1.00	1.00	0.75
Pecho (Carne)	1.75	1.85	1.80	1.80	1.80
Costilla	0.99	0.95	1.55	1.15	1.00	0.95	1.00	0.99
Hueso de Cadera	0.30	0.60	0.65	0.40	0.60	0.49
Hueso Rojo	0.30	0.20	0.20	0.60	0.65	0.40	0.50	0.49
Rabo	0.95	1.15	1.20	..	0.75	0.85	0.65	0.69
Riñón c/u	0.35	0.35	0.25	0.30	..
Riñón lb	0.39
Corazón lb	1.25	1.25	1.25	1.10	1.25	1.20	1.25	0.89
Mondongo	0.95	0.80	0.90	0.75	..	0.85
Hígado	1.70	1.50	1.50	1.75	1.60	1.80	1.80	1.75
Lengua lb	2.10	1.90	1.98	2.55
Lengua c/u	3.25	2.55	3.25	..
Patas lb	0.49	0.25	0.25	0.50
Bofe	1.20	1.15	1.15	0.60	0.85	0.75	1.00	1.00
Carne Molida Especial	..	2.27	2.42	1.70	..	1.95
Carne Molida Primera	1.99	1.95	1.99	2.20	..	1.70	2.20	1.95
Carne Molida Segunda	..	0.75	0.67	1.65	1.75	0.79
Chorris (Costilla Especial)	..	1.50	1.55
Ropa Vieja	1.80	1.60	1.80	1.80	1.80	1.80
Guisado de Res de Primera	2.20	1.80
Guisado de Res de Segunda	1.65	1.65	1.65	1.65
Bistec Picado	1.95	1.90	1.95	2.25	2.20	1.85
CARNE DE CERDO								
Chuleta	1.75	1.85	1.85	..	1.95	2.10	2.00	1.85
Chuleta Especial	1.99	2.05	2.05
Puerco Liso	2.20	2.25	2.25	..	2.40	2.50	2.45	2.25
Costilla de Cerdo	1.65	2.00	2.00	2.15	1.95	2.10	2.00	1.80
Patitas Frescas	0.69
Patitas Congeladas	..	0.80	0.80
Rabito Fresco	0.69	..	0.80
Rabito en Salmuera	1.59	1.60	1.68	1.85
Pernil con Piel	..	1.75	1.70	1.95	1.85	1.65
Pernil sin Piel	1.95	1.80	1.84	2.00	1.60
Tocino	0.39	0.80	0.80	..	0.75	0.75	0.80	0.75
Codillo	1.35	1.35	1.35	..	1.25	1.00
Cabeza	0.20	0.30	0.30	..	0.40	..	0.45	0.35
CARNE DE POLLO								
Pollo o Gallina (Empacada)	1.10	1.20	1.20	1.35
Pollo Picado	1.10	..	1.20	1.30	1.40	1.35	1.30	..
Muslo Encuentro	1.30	1.20	1.20	1.30	1.40	1.35	1.30	1.28
Encuentro	..	1.15	..	1.30	..	1.35	1.25	0.89
Muslos	1.40	1.45	1.40	1.35	1.35	1.48
Pechuga	1.39	1.25	1.25	1.35	1.45	1.40	1.35	1.38
Pescuezo sin Piel	0.80	0.65	0.65	0.60	..	0.65	0.65	..
Molleja	1.10	1.05	1.05	1.10	1.15	1.20	1.25	1.10
Hígado de Pollo	0.69	0.55	0.55	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60
Alas	1.55	1.40	1.35	1.30	1.40	1.30	..	1.45

Fuente: ACODECO