

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNES DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE HERRERA  
FECHA: NOVIEMBRE 2010**

TIPOS DE CORTES	CHITRE							
	S/M GOLY (EL MACHETAZO)	SUPER 99/CHITRE	S/M POLL MART CHITRE (MASISA)	S/M LIRA/CHITRE	M/S CENTRO DE LA CARNE	M/S JACK	S/M CHITRE	M/S ANABEL
<b>CARNE DE RES</b>								
Filete lb	3.25	3.50	3.25	3.50	3.00	...	3.00	...
Lomo Mulato lb	...	2.30	2.42	...	2.20	...	...	2.25
Palomilla lb	2.40	2.30	2.30	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Punta de Palomilla lb	2.40	2.30	2.40	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Rincón lb	2.40	2.30	2.40	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Babilla lb	2.30	1.99	2.30	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Pulpa Negra lb	2.45	2.30	2.45	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Pulpa Blanca lb	2.42	...	2.40	2.25	2.20	2.25	2.25	2.25
Costillón lb	2.60	2.30	2.50	2.25	2.20	...	2.25	...
Lomo de Cinta sin hueso lb	2.60	...	2.50	...	2.20	...	...	...
Lomo de Cinta con hueso lb	1.70	1.65	1.70	1.75	...	...	...	...
Lomo de Paleta lb	...	...	...	...	...	...	2.25	...
Lomo Rayado lb	...	1.99	...	2.20	2.20	...	...	...
Espaldilla lb	...	1.80	...	1.80	...	...	...	...
Entraña lb	...	2.30	...	2.20	...	...	...	...
Falda Limpia lb	...	1.65	...	...	1.80	...	2.50	1.70
Falda Limpia Delgada lb	...	...	...	...	1.80	...	1.50	1.70
Falda Limpia Gruesa lb	...	...	...	...	1.80	...	1.50	1.70
Jarrete lb	1.70	1.78	1.70	1.70	1.70	...	1.50	1.70
Jarretón lb	1.80	1.95	1.90	1.70	...	...	1.50	...
Pecho (Hueso) lb	0.95	0.75	...	...	1.00	...	...	...
Pecho (Carne) lb	...	1.65	...	1.80	...	...	1.60	...
Costilla lb	1.50	0.99	1.55	1.25	1.00	1.25	1.00	1.10
Hueso de Cadera lb	0.20	0.30	...	...	0.60	...	0.50	...
Hueso Rojo lb	0.20	0.30	0.20	...	0.60	...	0.50	...
Rabo lb	1.19	0.95	1.20	...	0.75	...	0.60	0.75
Riñón c/u	...	...	...	...	0.35	...	...	0.30
Riñón lb	...	0.39	...	0.25	...	...	0.60	...
Corazón lb	1.25	1.25	1.25	1.00	1.25	1.25	...	1.20
Corazón (Unidad)	...	...	...	...	...	...	...	...
Mondongo lb	0.70	0.95	0.70	0.85	0.85	...	...	...
Hígado lb	1.50	1.70	1.49	1.65	1.60	1.75	1.80	1.80
Lengua lb	1.90	2.10	1.98	1.50	...	...	...	...
Lengua c/u	...	...	...	...	3.85	...	3.00	3.00
Patatas lb	0.25	0.49	0.25	0.18	...	...	...	...
Bofe lb	1.15	1.20	1.15	1.00	0.85	...	1.00	0.75
Carne Molida Especial lb	...	2.45	1.95	...	...	2.25	...	...
Carne Molida Primera lb	1.95	1.99	1.95	1.75	...	2.25	2.25	1.70
Carne Molida Segunda lb	0.85	...	0.75	1.29	...	...	1.50	...
Osobuco lb	...	...	...	1.25	...	...	...	...
Ropa Vieja lb	1.62	1.80	1.80	2.00	...	...	1.50	1.70
Guisado de Res de Primera lb	...	...	...	...	...	...	2.25	...
Guisado de Res de Segunda lb	...	...	...	...	...	...	1.50	...
Bistec Picado lb	2.05	2.30	2.39	1.80	...	2.25	2.25	...
<b>CARNE DE CERDO</b>								
Chuleta lb	2.25	1.79	2.05	1.75	2.25	...	2.35	2.20
Chuleta Especial lb	2.05	2.10	2.50	2.25	...	...	...	...
Puerco Liso lb	2.50	2.30	2.50	2.40	2.75	2.50	2.65	2.80
Costilla de Cerdo lb	2.25	2.05	2.20	1.90	2.25	2.50	2.35	2.20
Patitas Congeladas lb	0.69	...	0.69	0.80	...	...	...	...
Rabito Fresco lb	...	...	...	...	...	...	...	...
Rabito en Salmuera lb	1.69	1.79	1.69	1.65	...	1.75	...	...
Pernil con Piel lb	2.20	...	...	...	...	...	...	2.20
Tocino lb	0.50	0.39	0.85	0.75	0.85	...	...	...
Codillo lb	1.50	1.35	1.50	1.10	...	...	...	...
Cabeza lb	0.25	...	0.35	0.25	...	...	0.50	...
<b>CARNE DE POLLO</b>								
Pollo Picado lb	1.20	...	1.20	...	1.20	1.25	1.15	1.25
Muslo Encuentro lb	1.10	1.15	1.10	1.15	1.20	1.25	1.15	1.25
Encuentro lb	...	...	...	...	...	1.25	1.15	...
Muslos lb	1.40	1.55	1.40	1.48	...	...	...	...
Pechuga lb	1.20	1.25	1.20	1.20	1.25	1.25	1.20	1.30
Pescuezo sin Piel lb	0.65	0.50	0.65	0.60	0.70	...	...	0.75
Molleja lb	0.75	1.10	1.05	1.10	1.15	1.25	1.10	1.20
Hígado de Pollo lb	0.45	0.40	0.65	0.60	0.60	...	0.60	0.60
Alas lb	1.45	1.50	1.45	1.45	1.22	1.25	1.15	1.25
Patitas lb	...	...	...	...	...	...	...	...

Fuente: ACODECO

Miembro de Concadeco, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor