

Precios al Consumidor de Cortes de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Herrera
Fecha: Octubre 2008

| TIPOS DE CARNES | CHITRE | | | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|
| | M/S CARMENCITA | M/S ANABEL | S/M CHITRE | M/S CENTRO DE LA CARNE | S/M LIRA/CHITRE | S/M POLL MART CHITRÉ (MASISA) | SUPER 99/CHITRE | S/M GOLY (EL MACHETAZO) |
| RES | | | | | | | | |
| Filete | 2.75 | ... | 3.25 | ... | 3.39 | 4.50 | 4.00 | 5.00 |
| Lomo Mulato | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.15 | 2.32 | 2.09 | 2.25 |
| Palomilla | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 1.95 | 2.20 | 2.09 | 2.20 |
| Punta de Palomilla | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.15 | 2.32 | 2.19 | 2.25 |
| Rincón | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.17 | 2.30 | 2.30 | 2.30 |
| Babilla | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.17 | 2.19 | 2.19 | 2.20 |
| Pulpa Negra | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.17 | 2.35 | 2.35 | 2.20 |
| Pulpa Blanca | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 2.17 | 2.32 | 2.19 | 2.25 |
| Costillón | ... | ... | ... | ... | 2.17 | 2.32 | 2.28 | 2.30 |
| Lomo de Cinta sin hueso | ... | ... | ... | ... | ... | 2.32 | ... | 2.30 |
| Lomo de Cinta con hueso | ... | ... | ... | ... | 1.65 | 1.80 | 1.85 | 1.75 |
| Lomo de Paleta | ... | ... | ... | ... | ... | 1.30 | ... | ... |
| Lomo Rayado | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.65 | 2.00 | 1.99 | 1.95 |
| Espaldilla | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | ... | ... | ... | ... |
| Entraña | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.70 | 2.20 | 2.30 | 1.95 |
| Falda Limpia | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.70 | 1.80 | 1.80 | 1.65 |
| Falda Limpia Delgada | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.70 | 1.80 | 1.80 | 1.65 |
| Falda Limpia Gruesa | 1.60 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.70 | 1.80 | 1.80 | 1.65 |
| Jarrete | 1.50 | 1.80 | 1.60 | 1.65 | 1.74 | 1.75 | 1.75 | 1.65 |
| Jarretón | 1.70 | ... | ... | 1.65 | 1.74 | 1.90 | 1.95 | 1.90 |
| Pecho (Hueso) | 1.00 | ... | ... | ... | 0.49 | 0.99 | 0.59 | 1.05 |
| Pecho (Carne) | 1.65 | 1.80 | 1.75 | 1.75 | 1.70 | 1.78 | 1.57 | 1.60 |
| Costilla | 1.00 | 1.00 | 1.00 | 1.05 | 0.98 | 0.99 | 0.99 | 1.05 |
| Hueso de Cadera | 0.50 | ... | 0.70 | 0.65 | 0.49 | 0.40 | 0.30 | 0.40 |
| Hueso Rojo | 0.50 | 0.30 | 0.70 | ... | 0.49 | 0.40 | 0.30 | 0.40 |
| Rabo | 0.60 | ... | 0.75 | ... | 0.70 | 1.20 | 0.95 | 1.00 |
| Riñón c/u | 0.35 | ... | ... | ... | ... | 0.25 | ... | 0.30 |
| Riñón lb | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 0.39 | ... |
| Corazón lb | 1.00 | ... | 1.25 | 1.25 | 0.80 | 1.15 | 1.25 | 1.10 |
| Corazón (Unidad) | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Mondongo | ... | ... | ... | 0.85 | 0.85 | 0.80 | 0.95 | 0.90 |
| Hígado | 1.50 | 1.80 | 1.80 | 1.60 | 1.60 | 1.78 | 1.70 | 1.50 |
| Lengua lb | ... | ... | ... | ... | ... | 1.98 | 2.10 | 1.90 |
| Lengua c/u | 2.75 | ... | 2.25 | ... | 2.50 | ... | ... | ... |
| Patas lb | ... | ... | ... | ... | ... | 0.25 | 0.49 | 0.25 |
| Patas c/u | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 0.75 |
| Bofe | ... | ... | 1.00 | 0.85 | ... | 1.10 | 1.20 | ... |
| Carne Molida Especial | ... | ... | ... | ... | 1.95 | ... | 2.45 | 1.95 |
| Carne Molida Primera | 1.60 | 1.75 | 1.60 | ... | 1.29 | 1.99 | 1.99 | ... |
| Carne Molida Segunda | ... | ... | ... | ... | 0.79 | 0.85 | ... | 0.70 |
| Osobuco | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.40 |
| Chorris (Costilla Especial) | ... | ... | ... | ... | ... | 1.43 | ... | 1.75 |
| Ropa Vieja | ... | ... | ... | ... | 1.70 | 1.80 | 1.80 | 1.65 |
| Guisado de Res de Primera | ... | 1.80 | ... | ... | ... | ... | ... | 1.65 |
| Guisado de Res de Segunda | 1.60 | ... | 1.60 | 1.65 | 1.35 | 1.65 | 1.57 | 1.95 |
| Carne Magra | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Bistec Picado | 2.00 | 2.00 | 2.10 | 2.10 | 1.88 | 1.95 | 1.95 | 1.95 |
| CERDO | | | | | | | | |
| Chuleta | ... | 1.85 | 1.65 | 1.75 | 1.35 | 1.50 | 1.50 | 1.50 |
| Chuleta Especial | ... | ... | ... | ... | 1.49 | 1.70 | 1.75 | 1.99 |
| Puerco Liso | ... | 2.10 | 2.00 | 2.00 | 1.75 | 2.05 | 1.90 | 2.05 |
| Costilla de Cerdo | ... | 1.85 | 1.65 | 1.75 | 1.30 | 1.80 | 1.60 | 1.80 |
| Patitas Frescas | ... | ... | ... | ... | 0.80 | 0.75 | 0.89 | 0.88 |
| Patitas Congeladas | ... | ... | ... | ... | 0.80 | 0.75 | 0.89 | 0.88 |
| Rabito Fresco | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Rabito en Salmuera | ... | ... | ... | 1.60 | 1.85 | 1.58 | 1.75 | 1.58 |
| Pernil | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pernil con Piel | ... | ... | ... | ... | ... | 1.49 | ... | 1.64 |
| Pernil sin Piel | ... | ... | ... | ... | ... | 1.64 | ... | 1.74 |
| Lengua de cerdo | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Tocino | ... | 0.65 | 0.60 | 0.70 | 0.49 | 0.55 | 0.39 | 0.70 |
| Codillo | ... | ... | ... | ... | 0.98 | 1.15 | 1.25 | 1.15 |
| Cabeza | ... | ... | ... | ... | 0.25 | 0.25 | 0.39 | 0.30 |
| Cabeza Entera | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Mitad de Cabeza | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Cabeza Deshuesada | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| POLLO | | | | | | | | |
| Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza) | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pollo o Gallina (Empacada) | 1.25 | 1.25 | 1.15 | 1.25 | ... | 1.25 | 1.22 | 1.25 |
| Pollo Picado | 1.25 | 1.25 | 1.15 | 1.25 | 1.20 | 1.20 | 1.22 | 1.20 |
| Muslo Encuentro | 1.25 | 1.25 | 1.15 | 1.25 | 1.02 | 1.17 | 1.20 | 1.05 |
| Encuentro | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.15 |
| Muslos | ... | 1.25 | 1.20 | ... | ... | 1.29 | 1.29 | 1.30 |
| Pechuga | 1.25 | 1.30 | 1.20 | 1.30 | 1.12 | 1.14 | 1.25 | 1.14 |
| Pescuezo | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pescuezo con Piel | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pescuezo sin Piel | 0.60 | 0.65 | ... | 0.70 | 0.55 | 0.75 | 0.80 | 0.65 |
| Molleja | 1.00 | 1.10 | 1.20 | 1.10 | 1.10 | 1.05 | 1.10 | 1.05 |
| Hígado de Pollo | 0.60 | 0.60 | 0.60 | 0.60 | 0.55 | 0.65 | 0.69 | 0.55 |
| Alas | 1.25 | 1.20 | 1.15 | 1.25 | 1.25 | 1.17 | 1.35 | 1.30 |
| Patitas | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |

Fuente: ACODECO