

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA
PROVINCIA DE LO SANTOS
FECHA: ABRIL 2010**

TIPOS DE CORTES	LAS TABLAS													
	M/S LA FELICIDAD	S/M LA FORTUNA	CASA POPULAR SANTEÑO	MINI SUPER LOS AMIGOS	M/S LA MEJORANA	M/S EL MONTUNO	M/S LAS MERCEDES	M/S EUROMAX	M/S LA PROSPERIDAD	S/M LOS ANGELES/LAS TABLAS	INVERSIONES ESPINO S. A.	S/M LAS TABLAS	SUPER CARNES LAS TABLAS	S/M LOS SANTOS
CARNE DE RES														
Filete	2.90	2.50	...	2.25	2.50	2.00	2.50	2.50	2.35	2.95	3.00	3.00	2.80	...
Lomo Mulato	2.10	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.10	2.19	2.20	2.05	2.19
Palomilla	2.10	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.10	2.19	2.20	2.05	2.19
Punta de Palomilla	2.10	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.10	2.19	2.20	2.05	2.19
Rincón	2.10	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.30	2.19	2.20	2.16	2.19
Babilla	2.10	2.25	2.20	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.30	2.19	2.20	2.05	2.19
Pulpa Negra	...	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.30	2.19	2.20	2.05	2.19
Pulpa Blanca	...	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.10	2.19	2.20	2.05	2.19
Costillón	...	2.25	...	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.85	2.19	2.20	2.05	2.19
Lomo de Cinta sin hueso	2.00	...	2.00	2.00	...	2.20	2.19	2.20	2.05	2.19
Lomo de Cinta con hueso	1.75	1.75	1.70	1.75	1.75	...	1.75	1.75	1.70	1.80	1.70	...
Lomo de Paleta	...	1.75	...	1.80	2.00
Lomo Rayado	...	2.25	...	2.25	2.00	...	2.00	...	2.00	2.10	2.19	2.20	2.05	2.19
Espaldilla	...	1.75	...	1.80	1.60	...	1.60	1.60	1.79	...
Entraña	...	1.75	...	1.80	1.60	1.75	1.60	1.85	...	1.80	...	1.75
Falda Limpia	...	1.65	...	1.75	1.60	1.50	1.60	1.75	1.60	1.80	1.65	1.55	1.79	...
Falda Limpia Delgada	...	1.65	...	1.75	1.60	1.50	1.60	1.75	1.60	1.50	1.65	1.55	1.79	...
Falda Limpia Gruesa	1.58	1.65	1.68	1.75	1.60	1.50	1.60	1.75	1.60	1.80	1.65	1.70	1.79	...
Jarrete	1.63	1.75	1.58	1.80	1.45	1.40	1.45	1.60	1.50	1.60	1.35	1.55	1.79	...
Jarretón	1.80	1.75	...	1.80	1.45	1.40	1.60	1.75	1.60	1.85	1.65	1.75
Pecho (Hueso)	...	1.00	...	0.60	0.85	0.85
Pecho (Carne)	1.68	1.75	1.68	1.80	1.60	1.50	1.60	1.75	1.60	1.80	1.65	1.70	1.79	...
Costilla	...	1.00	0.95	0.90	0.85	0.85	0.75	0.85	0.85	0.95	0.95	1.10	0.99	...
Hueso de Cadera	0.45	0.50	...	0.60	0.40	0.35	0.30	0.35	0.35	0.60	0.27	0.35	0.35	...
Hueso Rojo	0.45	0.50	...	0.50	0.40	0.35	0.30	0.35	0.35	0.40	0.27	0.35	0.35	...
Rabo	1.00	0.75	...	1.00	0.70	0.85	0.70	0.85	0.50	0.60	0.40	0.60	0.97	...
Riñón c/u	0.40	0.30	...	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.40	0.25	...	0.40
Riñón lb	0.35
Corazón lb	1.10	1.25	1.00	1.00	1.15	1.00	1.00	1.00	0.60	0.75	1.02	...
Corazón (Unidad)	2.00	2.50
Mondongo	0.85	0.40	0.50	0.40	0.50	0.50	0.50	0.20	0.50	0.94	...
Hígado	...	1.65	1.80	1.75	1.45	1.45	1.45	1.60	1.50	1.85	1.59	1.70	1.74	...
Lengua lb
Lengua c/u	3.50	3.00	...	3.50	3.29	...
Patas lb	0.25	0.40	0.41	...
Patas c/u
Bofe	0.65	0.50	0.60	0.75	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.65	0.40	0.60	1.02	...
Carne Molida Especial	2.30	2.19	2.20
Carne Molida Primera	2.00	...	2.00	2.00	2.30	2.19	...	1.79	...
Carne Molida Segunda	1.45	1.65	1.35	1.25	1.35	1.40	1.25	1.65	1.15	1.55
Osobuco
Chorris (Costilla Especial)
Ropa Vieja	...	1.65	1.75	2.00	1.60	1.50	1.60	1.75	1.60	1.80	1.65	1.70	1.79	...
Guisado de Res de Primera	2.19	2.20	2.05	2.19
Guisado de Res de Segunda	1.50	1.45	1.65	1.65	1.70	1.44	...
Carne Magra
Bistec Picado	2.00	...	2.00	2.00	1.85	...	1.85	2.19	2.20	1.92	2.19
CARNE DE CERDO														
Chuleta	2.45	2.50	...	2.25	1.85	1.95	1.75	...	1.80	1.85	1.99	2.25	1.65	...
Chuleta Especial	2.70	2.65	2.75	2.75	2.25	2.60	1.85	...
Puerco Liso	2.70	2.65	2.75	2.50	2.30	2.35	2.15	...	2.25	2.45	1.89	1.95	2.15	...
Costilla de Cerdo	2.45	2.40	2.40	2.25	1.85	1.85	1.80	...	1.85	1.85	2.25	2.25	1.69	...
Patitas Frescas	0.75	0.75	0.70	0.85
Patitas Congeladas	0.85	0.85	0.85	...	0.80	...	0.70	0.95	0.80	0.90	0.79	...
Rabito Fresco	1.50	0.85	1.64	...
Rabito en Salmuera	...	1.85	1.85	1.75	1.70	...	1.75	1.85	...	1.70	1.75	...
Pernil con Piel	1.84	1.85	...
Pernil sin Piel	1.95	2.25	...	1.85	...
Tocino	...	0.75	...	0.95	0.90	1.00	0.85	...	1.00	1.20	1.05	1.15	0.60	...
Codillo	1.25	0.85	1.25	0.85	...	0.70	1.20	1.39	1.20	1.15	...
Cabeza	0.65	0.75	...	0.45	...
Cabeza Entera	3.50	...	3.50	...	3.50	5.50
Mitad de Cabeza	1.75	1.75	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	1.20	1.25	1.25	1.35	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.30	1.15	1.20	1.10	...
Muslo Encuentro	1.20	1.25	1.30	1.35	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	...	1.15	1.13	1.25
Encuentro	1.25	1.25	1.25	1.25	...	0.95	...	0.97	...
Muslos	1.60	1.25	1.40	...	1.35	1.35	1.40	...	1.44	1.15	1.25	...
Pechuga	...	1.35	1.35	1.35	1.30	1.30	1.30	1.35	1.35	1.35	1.19	1.50	1.18	1.39
Pescuezo con Piel	0.75
Pescuezo sin Piel	0.55	...	0.50	0.60	0.55	...	0.67	0.75
Molleja	1.15	1.15	1.30	...	1.10	1.05	1.10	1.25	1.25	1.25	1.22	1.15	1.05	...
Hígado de Pollo	0.65	0.55	0.60	0.60	0.55	0.55	0.50	0.60	0.55	0.65	0.67	0.75	0.50	...
Alas	1.20	1.25	1.30	...	1.25	1.20	1.25	1.35	1.25	1.20	1.30	1.20	0.95	...
Patitas	0.40

Fuente: ACODECO