

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNES DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE LOS SANTOS
FECHA: ENERO DE 2011**

TIPOS DE CORTES	LAS TABLAS													
	M/S EL MONTUNO	M/S LAS MERCEDES	M/S LA MEJORANA	M/S EUROMAX	M/S LA PROSPERIDAD	S/M LOS SANTOS	S/M LA FORTUNA	M/S LA FELICIDAD	MINI SUPER LOS AMIGOS	CASA POPULAR SANTEÑO	S/M LOS ANGELES/LAS TABLAS	INVERSIONES ESPINO S. A.	S/M LAS TABLAS	SUPER CARNES LAS TABLAS
CARNE DE RES														
Filete lb	2.00	2.60	2.50	2.75	2.35	...	3.75	2.90	2.50	...	2.75	3.00	3.00	3.30
Lomo Mulato lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	...	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Palomilla lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.50	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Punta de Palomilla lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Rincón lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.20
Babilla lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.12	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Pulpa Negra lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Pulpa Blanca lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.10
Costillón lb	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.15	2.25	2.10	2.25	2.20	2.10	2.19	2.18	2.60
Lomo de Cinta sin hueso lb	2.00	2.25	2.00
Lomo de Cinta con hueso lb	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.70	1.80	1.79
Lomo de Paleta lb	2.00	...	2.00	2.00	2.00	2.19	...	1.55
Lomo Rayado lb	2.00	...	2.00	2.00	2.00	...	2.00	2.10	...	2.20	1.85	2.19	2.18	...
Espaldilla lb	1.70	...	2.00	1.70	...
Entraña lb	1.85	1.60	1.60	1.85	1.70	...	1.75	1.68	1.80	...	1.80	1.84
Falda Limpia lb	1.60	1.60	1.60	1.75	1.70	...	1.75	1.70	...	1.69	1.75	1.65	1.80	1.85
Falda Limpia Delgada lb	1.60	1.60	1.60	1.75	1.70	...	1.65	1.70	...	1.69	1.75	1.65	1.80	1.85
Falda Limpia Gruesa lb	1.60	1.60	1.60	1.75	1.70	...	1.75	1.70	1.80	1.69	1.75	1.65	1.80	1.85
Jarrete lb	1.50	1.45	1.45	1.60	1.60	...	1.75	1.63	1.80	1.59	1.60	1.35	1.55	1.79
Jarretón lb	...	1.45	1.45	1.85	1.70	...	1.75	1.80	1.80	1.69	1.85	...	1.75	1.75
Pecho (Hueso) lb	...	0.85	1.00	0.95
Pecho (Carne) lb	1.60	1.60	1.60	1.75	1.70	1.75	1.75	1.68	1.80	1.69	1.75	1.65	1.70	...
Costilla lb	0.85	0.85	0.85	0.75	0.85	1.15	1.00	1.00	1.00	0.95	0.95	0.95	1.10	0.99
Hueso de Cadera lb	0.30	0.30	0.30	0.40	0.35	...	0.50	0.45	0.70	...	0.65	...	0.35	0.35
Hueso Rojo lb	0.30	0.30	0.30	0.40	0.35	...	0.50	0.45	0.60	0.60	0.40	0.27	0.35	0.35
Rabo lb	0.50	0.70	...	0.85	0.50	...	0.75	1.00	1.00	0.95	0.60	...	0.75	0.99
Riñón c/u	...	0.25	0.35	0.40	0.25	0.50	0.25	...	0.30	0.37
Riñón lb	0.50	0.25	0.35
Corazón lb	1.00	1.00	1.10	1.10	1.25	1.10	1.00	1.00	...	0.95	0.70	1.05
Corazón (Unidad)	2.50	2.25
Mondongo lb	0.50	0.40	0.40	0.50	0.50	0.85	...	0.90	0.40	...	0.50	0.94
Hígado lb	1.45	1.50	1.45	1.60	1.50	1.69	1.75	1.65	1.75	1.60	1.80	1.70	1.80	1.84
Lengua lb
Lengua c/u	3.00	3.00	3.50	3.50	4.00	4.75	...	3.55	4.00
Patatas lb	0.25	0.44
Patatas c/u	0.50	0.61
Bofe lb	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	...	0.50	0.65	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	1.05
Carne Molida Especial lb
Carne Molida Primera lb	2.00	2.00	...	2.00	...	2.19	2.18	1.92
Carne Molida Segunda lb	1.25	1.35	1.35	1.40	1.35	...	1.65	1.35	1.60	...	1.25	...
Osobuco lb
Chorris (Costilla Especial) lb	1.85
Ropa Vieja lb	1.60	1.60	1.60	1.75	1.70	...	1.75	1.70	1.80	1.75	1.75	...	1.70	1.85
Guisado de Res de Primera lb	1.60	...	1.60	1.60	1.70	...	1.75	1.58	1.65	1.75	1.44
Guisado de Res de Segunda lb	1.45
Carne Magra lb
Bistec Picado lb	2.00	2.25	2.00	1.60	2.19	2.18	1.92
CARNE DE CERDO														
Chuleta lb	1.95	1.85	...	2.10	1.95	...	2.50	2.45	2.50	...	2.10	2.25	2.25	1.95
Chuleta Especial lb	...	2.60	2.95	2.75	2.75	...	3.00	2.85	...	2.80	2.60	...
Puerco Liso lb	2.35	2.25	2.30	2.30	2.35	...	2.75	2.70	3.00	2.85	2.35	...	2.35	2.35
Costilla de Cerdo lb	1.95	1.85	...	1.95	1.85	...	2.40	2.35	2.50	2.50	2.10	2.25	2.40	1.99
Patitas Frescas lb	0.85	0.80	0.85	0.65	0.70	...	0.90	0.85	...	0.90	0.95	...	0.90	0.79
Patitas Congeladas lb	...	0.80	0.90	0.85	0.90	0.79
Rabito Fresco lb	1.00	1.00	...	0.90	0.90	0.85
Rabito en Salmuera lb	1.85	1.95	1.85	1.95	...	1.90	1.70
Pernil con Piel lb	2.25	2.25	1.99
Pernil sin Piel lb
Tocino lb	1.00	...	0.90	0.85	1.00	...	0.90	0.95	1.05	1.15	0.85
Codillo lb	1.25	0.90	0.85	...	0.70	...	1.25	1.25	1.30	1.39	1.20	1.35
Cabeza lb	0.45	0.45
Cabeza Entera unidad	3.50	3.50	5.50
Mitad de Cabeza 1/2
Cabeza Deshuesada lb	1.20
CARNE DE POLLO														
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) lb
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza) lb
Pollo o Gallina (Empacada) lb
Pollo Picado lb	1.25	1.35	1.25	1.30	1.25	1.24	1.25	1.15	1.35	1.30	1.25	1.20	1.20	1.10
Muslo Encuentro lb	1.25	1.25	1.25	1.30	1.25	1.22	1.25	1.15	1.35	1.25	1.30	1.18	1.15	1.12
Encuentro lb	1.25	...	1.25	1.25	1.25	1.25	1.35	0.95	...	0.90
Muslos lb	1.40	1.35	1.40	1.50	1.35	...	1.45	1.42	1.50	1.25
Pechuga lb	1.30	1.30	1.35	1.35	1.35	1.30	1.35	1.25	1.35	1.40	1.45	1.25	1.40	1.18
Pescuezo con Piel lb
Pescuezo sin Piel lb	...	0.50	0.55	...	0.55	0.75	0.67	0.75	...
Molleja lb	1.05	1.10	1.10	1.00	1.25	...	1.15	1.15	...	1.30	1.25	1.22	1.15	1.05
Hígado de Pollo lb	0.55	0.50	0.55	0.60	0.55	0.60	0.60	0.65	0.60	0.60	0.65	0.67	0.75	0.50
Alas lb	1.20	1.25	1.25	1.20	1.25	1.19	1.25	1.10	1.25	1.30	1.20	1.15	1.20	0.95
Patitas lb	0.50	...	0.45

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor