

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res, Cerdo y Pollo, Según los Principales Supermercados de los Distritos de Chorrera y Arraiján
 Fecha: Agosto 2009

TIPOS DE CORTES	LA CHORRERA							VISTA ALEGRE Y VACAMONTE				
	99 LA CHORRERA	EL REY LA CHORRERA	XTRA LA CHORRERA	EL PUEBLO NO.1 LADO DE EDEMET	EL PUEBLO NO.2 MERCADO PÚBLICO	LA PROSPERIDAD NO.1	M.CH.NO.1	EL MACHETAZO NVO. ARAIJÁN	REY VISTA ALEGRE	XTRA DE ARAIJAN	EL TAJONAZO / VACAMONTE	EL TAJONAZO / VISTA ALEGRE
CARNE DE RES												
Filete	2.95	4.25	2.94	5.00	5.00	2.45	3.00	3.25	4.25	2.93	...	3.00
Lomo Mulato	2.45	2.29	2.25	2.45	2.45	2.45	2.20	2.25	2.59	2.25	2.25	2.25
Palomilla	...	2.45	2.25	2.45	2.45	2.45	2.20	2.25	2.29	2.25	2.25	2.25
Punta de Palomilla	2.45	2.45	2.25	2.45	2.45	2.45	2.20	2.25	2.29	2.25	2.25	2.25
Rincón	2.45	2.69	2.25	2.40	2.40	2.45	2.20	2.09	2.69	2.25	2.25	2.25
Babilla	2.45	2.63	2.25	2.45	2.45	2.45	2.20	2.25	2.36	2.25	2.25	2.25
Pulpa Negra	2.05	2.39	2.08	2.45	2.45	2.45	2.20	2.25	2.36	2.25	2.25	2.25
Pulpa Blanca	...	2.69	2.05	2.25	2.69	2.25	2.10	...
Costillón	2.45	2.66	1.98	2.30	2.30	2.39	2.00	2.25	2.59	2.09	2.10	2.10
Lomo de Cinta sin hueso
Lomo de Cinta con hueso	1.90	2.09	1.86	2.25	2.25	2.15	2.00	1.90	1.98	1.89	1.90	1.80
Lomo de Paleta	1.75	1.79	1.60	1.70	1.70	1.85	...	1.65	1.79	1.59	1.60	1.74
Lomo Rayado	...	2.39	2.49	...	1.80	2.39
Espaldilla	1.60	1.82	1.82	...	1.70	1.80
Entraña	2.39	1.85	1.80
Falda Limpia	1.65	1.75	1.54	1.82	1.82	2.00	1.75	1.60	1.59	1.10
Falda Limpia Delgada	1.82	1.54
Falda Limpia Gruesa	...	1.99	...	1.82	1.82
Jarrete	1.75	2.15	1.64	1.82	1.82	1.90	1.65	1.63	2.15	1.63	1.80	1.70
Jarretón	1.80
Pecho (Hueso)	0.75	0.89	0.64	0.62	0.62	...	1.00	0.90	0.89	0.50	0.70	0.70
Pecho (Carne)	...	1.66
Costilla	1.16	...	0.98	1.20	1.20	1.25	1.00	1.50	1.09	0.74	...	1.70
Hueso de Cadera	0.15	0.30	0.15	0.60	0.50	0.30	...	0.10
Hueso Rojo	0.20	0.30	0.15	0.35	0.35	0.60	0.50	0.20	0.35	0.10	0.25	0.20
Rabo	1.05	1.79	1.04	0.95	0.95	1.30	1.00	1.80	1.79	0.98	0.80	0.85
Riñón c/u
Riñón lb	0.35	0.35	...	0.31	0.31	0.30
Corazón lb	1.10	1.35	1.24	1.45	1.45	1.40	1.30	1.25	...	1.24	1.50	1.70
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.99	1.09	0.78	0.98	0.98	0.95	0.65	0.79	1.09	0.79	0.90	0.80
Hígado	1.70	1.49	1.48	1.89	1.89	1.85	1.70	1.65	1.49	1.65	1.80	1.81
Lengua lb	2.70	2.89	1.64	2.89	1.64
Lengua c/u	3.49	3.49	3.95	3.00	3.05	3.50	3.50
Patatas lb	0.25	0.31	0.25	0.38	0.38	0.90	...	0.30	0.31	0.29
Patatas c/u	0.75	0.85	0.85
Bofe	1.20	1.59	1.10	1.25	1.25	1.55	...	1.25	1.59	1.24	1.56	1.75
Carne Molida Especial	2.25	2.35	2.25	2.18	2.18	2.30	2.41	2.29	2.30	2.30
Carne Molida Primera	...	1.09	1.63	1.20	1.20	1.95	...	1.65	1.09	1.64	1.70	1.70
Carne Molida Segunda	1.10	...	0.50	0.49
Osobuco	...	1.79	1.30	1.32	1.32	1.79	1.39	1.40	1.40
Chorris (Costilla Especial)	1.75	1.66	1.55	1.20	1.20	1.65	1.61	1.54	1.70	1.70
Ropa Vieja	1.85	2.25	1.80	1.92	1.92	2.25	1.75	1.85	2.25	1.59	1.80	...
Guisado de Res de Primera	2.45	2.59	1.60	2.25	2.25	2.20	...	1.80	2.59	1.79	1.80	1.70
Guisado de Res de Segunda	1.80
Carne Magra
Bistec Picado	1.89	2.29	1.98	2.35	2.35	2.30	2.00	2.25	2.59	2.25	2.15	2.25
CARNE DE CERDO												
Chuleta	1.75	2.39	1.74	2.00	2.00	2.00	2.00	1.95	2.38	1.94	2.09	2.09
Chuleta Especial	1.99	2.93	1.98	2.10	2.10	2.09	2.93	2.09
Puerco Liso	2.09	2.09	2.08	2.15	2.15	2.35	2.15	2.19	2.09	2.19	2.19	2.19
Costilla de Cerdo	1.65	2.45	1.92	1.92	1.92	2.04	2.00	2.00	2.45	2.00	2.00	2.00
Patitas Frescas	0.65	0.75	0.50	0.65	0.65	...	0.70	0.80	0.75	0.50	0.74	...
Patitas Congeladas	0.64	0.82	0.75	0.70	...	0.74
Rabito Fresco	1.19	...	0.85	1.40	0.85	0.60	0.60
Rabito en Salmuera	1.65	1.99	1.64	1.65	1.65	1.80	...	1.68	1.99	1.67	1.80	1.80
Pernil
Pernil con Piel	...	2.15	1.80	2.10	2.10	1.90	...	1.80
Pernil sin Piel
Lengua de cerdo
Tocino	0.30	0.54	0.25	0.20	0.20	0.60	0.50	0.25	0.54	0.24	0.40	0.40
Codillo	1.35	1.38	1.29	1.35	1.35	1.25	1.25	1.30	1.38	1.24	1.25	1.25
Cabeza	0.39	0.54	0.25	0.35	0.35	0.45	1.00	0.20	0.54	0.24	0.45	0.45
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza	1.50
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO												
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)
Pollo o Gallina (Empacada)	1.10	1.20	1.04	1.10	1.10	1.23	1.30	1.05	1.14	1.05	1.16	1.16
Pollo Picado
Muslo Encuentro	1.30	1.35	1.36	1.30	1.30	1.40	...	1.37	1.37	1.30	1.38	1.31
Encuentro	1.25	1.26	1.04	1.20	1.20	1.25	...	1.20	1.26	1.20	1.18	...
Muslos	1.58	1.45	1.44	1.45	1.45	1.45	...	1.45	1.50	1.43	1.50	1.38
Pechuga	1.45	1.39	1.42	1.42	1.42	1.47	...	1.46	1.44	1.43	1.44	1.38
Pescuezo con Piel	...	0.81	0.30	0.40	0.40	0.75	0.81	0.35
Pescuezo sin Piel	0.80	...	0.67	0.50	0.50
Molleja	1.15	1.13	1.08	1.12	1.12	1.30	...	1.09	1.13	0.92	0.94	0.94
Hígado de Pollo	0.65	0.69	0.66	0.65	0.65	0.65	...	0.67	0.69	0.38	0.39	0.39
Alas	1.59	1.42	1.34	1.28	1.28	1.25	...	1.45	1.44	1.37	1.50	1.38
Patitas	0.39	0.44	0.40	0.38	0.38	0.55	...	0.70	0.44	0.35	0.35	0.41

Fuente: ACODECO