

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

TIPOS DE CORTES	SANTIAGO								
	SUPER 99/SANTIAGO	EL MACHETAZO/SANTIAGO	S/M CARNE NO 2/SANTIAGO	S/M CARNE NO 3/SANTIAGO	S/M CARNE NO 5/SANTIAGO	S/M CARNE NO 6/SANTIAGO	S/M JUAN XXIII CENTRAL	BANCO ABDIEL	BCO DE CARNE ARTURO PEREZ
CARNE DE RES									
Filete	3.99	2.95	2.80	3.00	2.80	2.80	3.25	2.50	3.00
Lomo Mulato	2.30	2.30	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	1.85	1.90
Palomilla	2.35	2.05	1.95	1.95	2.00	1.95	1.99	1.85	1.90
Punta de Palomilla	2.35	2.18	1.95	1.95	2.00	1.95	1.99	1.85	1.90
Rincón	2.12	2.18	2.14	2.16	2.14	2.14	2.17	1.90	1.90
Babilla	2.20	2.05	1.95	1.95	1.95	1.95	1.99	1.90	1.90
Pulpa Negra	2.30	2.10	1.95	1.95	1.95	1.95	1.99	1.90	1.90
Pulpa Blanca	2.30	2.05	1.89	1.92	1.95	1.95	1.95	1.85	1.85
Costillón	2.30	2.50	2.55	2.80	2.55	2.55	2.15	1.85	1.85
Lomo de Cinta sin hueso	...	2.50	...	2.40	2.44	...	2.19
Lomo de Cinta con hueso	1.95	1.80	1.67	1.67	1.74	1.79	1.80	1.90	1.90
Lomo de Paleta	1.65	1.62	1.62	...	1.85
Lomo Rayado	2.19	2.05	2.15	1.80	1.85
Espaldilla	1.65	1.80	1.60	1.50
Entraña	1.75	2.05	1.79	1.71	1.79	1.79	1.75	1.75	1.75
Falda Limpia	1.65	1.80	1.79	1.71	1.79	1.79	1.75	1.60	1.60
Falda Limpia Delgada	1.47	1.80	1.79	1.71	...	1.79	1.75	1.60	1.50
Falda Limpia Gruesa	1.65	1.80	1.79	1.71	...	1.79	1.75	1.60	1.60
Jarrete	1.69	1.75	1.79	1.79	1.79	1.79	1.75	1.50	1.60
Jarretón	...	1.80	1.79	1.79	1.79	...	1.75	1.60	1.60
Pecho (Hueso)	0.65	0.35	0.91	0.39	0.42	0.42	...	0.85	...
Pecho (Carne)	1.47	1.50	1.92	1.95	1.71	1.82	1.75	1.60	1.50
Costilla	1.10	1.15	1.04	1.10	1.04	1.04	0.95	1.00	1.00
Hueso de Cadera	0.55	0.35	0.42	0.39	0.42	0.42	0.45	0.50	0.50
Hueso Rojo	0.49	0.35	0.42	0.39	0.42	0.42	0.45	0.50	...
Rabo	0.95	1.15	0.85	0.97	0.97	0.97	0.70	1.00	1.00
Riñón c/u	0.35	...	0.37	0.37	0.37	...	0.35
Riñón lb
Corazón lb	1.25	1.05	1.02	1.02	1.02	1.02	0.98	1.00	1.00
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.97	0.90	0.97	0.94	0.97	0.97	0.92
Hígado	1.70	1.50	1.64	1.74	1.64	1.64	1.65	1.60	1.50
Lengua lb	2.50	1.65
Lengua c/u	3.11	3.29	3.11	3.11	3.50	3.50	3.50
Patas lb	0.45	0.35	0.41	0.41	0.41	0.41	0.25	0.35	...
Patas c/u	0.61	0.61	...	0.70
Bofe	1.20	1.15	1.02	1.02	1.02	1.02	0.85	1.00	1.00
Carne Molida Especial	2.35	2.25	...	1.79	...	1.95	1.90
Carne Molida Primera	2.25	1.70	1.79	...	1.79	...	1.90
Carne Molida Segunda	1.00	0.70	1.10	...	1.35
Osobuco	1.47	...	1.47	...	1.50
Chorris (Costilla Especial)	1.75	1.55	...	1.59	1.25
Ropa Vieja	1.75	1.75	1.79	1.71	1.79	1.79	1.75	1.60	1.60
Guisado de Res de Primera	2.35
Guisado de Res de Segunda	1.47	1.50	1.44
Carne Magra	...	2.40
Bistec Picado	2.20	2.10	1.92	1.92	1.92	1.92	1.95
CARNE DE CERDO									
Chuleta	2.25	1.85	1.95	1.95	1.95	1.95	2.20	1.85	1.80
Chuleta Especial	2.59	2.05	2.10	2.10	2.10	...	2.20	1.85	...
Puerco Liso	2.99	2.65	2.30	2.30	2.30	2.05	2.50
Costilla de Cerdo	2.25	2.35	1.95	1.95	1.95	1.95	2.20	1.85	1.80
Patitas Frescas	0.69	0.59	0.50	0.76	0.67	0.69	0.80	0.65	...
Patitas Congeladas	0.69	0.59	0.60	...	0.67	0.69
Rabito Fresco	...	1.59
Rabito en Salmuera	1.79	1.75	1.75	1.68	1.75	1.75	1.70
Pernil con Piel	2.59	2.15	2.10	1.99	1.99	1.99	2.05	1.85	1.80
Pernil sin Piel	2.59	2.30	2.05	2.05
Tocino	0.69	0.60	0.45	0.40	0.40	...	0.65	0.60	...
Codillo	1.45	1.35	1.20	1.30	1.20	1.30	1.20	1.35	1.25
Cabeza	0.29	0.40	0.40	0.39	0.40	0.40	0.60	0.50	0.50
Cabeza Entera	...	0.40
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO									
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	1.25	...	1.20	1.20	1.20	...	1.20
Pollo o Gallina (Empacada)	1.15	1.20
Pollo Picado	0.98	0.98	...	0.98	1.30
Muslo Encuentro	1.25	1.20	1.15	1.13	1.18	1.13	1.30
Encuentro	1.19	1.15	0.95	1.25	0.97	0.97	1.30
Muslos	1.39	1.38	1.25	0.97	1.25	1.05	1.35
Pechuga	1.25	1.25	1.20	1.18	1.18	1.18	1.30
Pescuezo con Piel	0.30	0.24	0.30	0.30	0.55
Pescuezo sin Piel	0.49	0.70	0.49
Molleja	1.10	1.20	1.00	1.00	1.00	1.00	1.20
Hígado de Pollo	0.45	0.50	0.30	0.24	0.25	0.35	0.50
Alas	1.19	1.35	0.95	0.95	0.95	0.95	1.15
Patitas	0.39	...	0.25	0.18	0.30	0.25	0.50

Fuente: ACODECO