

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Veraguas
Fecha: Noviembre 2008

TIPOS DE CARNE	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	SUPER 99/SANTIAGO	NO. 3 SANTIAGO	NO. SAMUEL ATENCIO
CARNE DE RES									
Filete	4.50	2.67	4.75	3.49	3.00	3.50	4.15	3.25	3.00
Lomo Mulato	2.10	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	2.30	1.80	1.80
Palomilla	1.98	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	2.35	1.80	1.80
Punta de Palomilla	2.05	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	2.35	1.80	2.00
Rincón	2.20	2.14	2.16	2.14	2.14	2.17	2.12	1.90	1.80
Babilla	1.98	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	2.20	1.90	1.80
Pulpa Negra	1.98	1.95	1.95	1.95	1.95	1.95	2.30	1.90	1.80
Pulpa Blanca	2.10	1.87	1.92	1.95	...	1.95	2.30	1.80	1.80
Costillón	2.20	2.55	2.55	2.55	2.55	2.27	...	1.80	1.75
Lomo de Cinta sin hueso	2.44	2.19	1.95
Lomo de Cinta con hueso	1.67	1.59	1.67	1.59	1.59	1.80	1.65	1.80	1.80
Lomo de Paleta	...	1.62	1.62	1.62	1.62	1.70	...	1.80	1.60
Lomo Rayado	1.80	2.30	1.80	1.70
Espaldilla	1.71	1.60	...	1.60	1.50
Entraña	1.90	1.78	1.67	1.67	1.67	1.60	1.69	1.70	1.70
Falda Limpia	1.65	1.71	1.71	1.71	1.71	1.60	1.65	1.60	1.70
Falda Limpia Delgada	1.70	1.71	1.71	1.71	...	1.60	1.47	1.25	1.70
Falda Limpia Gruesa	1.65	1.71	1.71	1.71	...	1.60	1.65	1.60	1.70
Jarrete	1.69	1.71	1.71	1.71	1.71	1.65	1.69	1.60	1.50
Jarretón	1.70	1.71	1.67	1.67	...	1.70	1.95	1.60	1.60
Pecho (Hueso)	0.95	0.91	...	0.91	0.42	0.45	0.70	1.00	1.00
Pecho (Carne)	1.15	1.71	...	1.71	1.71	1.49	1.47	1.60	1.50
Costilla	1.15	1.04	1.10	1.04	1.04	0.95	1.10	1.00	1.00
Hueso de Cadera	0.45	0.52	0.35	0.42	0.42	0.45	0.49	0.50	0.50
Hueso Rojo	0.45	0.52	0.35	0.42	0.42	0.45	0.49	0.50	0.75
Rabo	1.15	0.97	0.97	0.97	0.97	0.70	0.95	0.90	1.00
Riñón c/u	...	0.37	0.37	0.37	0.37	0.35
Riñón lb	0.35
Corazón lb	1.05	1.02	1.02	1.02	1.02	0.70	1.25	0.90	...
Corazón (Unidad)	0.90	1.00
Mondongo	0.94	0.97	0.94	0.97	0.97	0.92	0.95	0.60	0.60
Hígado	1.70	1.64	1.74	1.64	1.64	1.65	1.70	1.60	1.50
Lengua lb	1.55	2.50
Lengua c/u	...	3.11	3.29	3.08	3.11	3.50	...	3.50	3.50
Patatas lb	0.35	0.41	0.41	0.41	0.41	...	0.45	0.40	0.40
Patatas c/u	...	0.61	...	0.71	...	0.45
Bofe	0.90	1.02	1.02	1.02	1.02	0.85	...	0.90	...
Carne Molida Especial	1.90	1.95
Carne Molida Primera	1.71	1.71	1.71	1.71	1.71	1.70	2.25
Carne Molida Segunda	0.80	1.12	1.12	...	1.00
Osobuco	...	1.47	1.47	1.47	1.59	1.50	1.70
Chorris (Costilla Especial)	1.45	...	1.44	1.25	1.75
Ropa Vieja	1.65	1.71	1.74	1.71	1.71	1.60	1.75
Guisado de Res de Primera	1.47	1.44	...	2.35
Guisado de Res de Segunda	...	1.44	...	1.44	...	1.25	1.47
Carne Magra
Bistec Picado	1.95	1.88	1.92	1.88	1.88	1.90	2.20
CARNE DE CERDO									
Chuleta	1.75	1.42	1.42	1.42	1.42	1.70	1.50
Chuleta Especial	1.50	1.59	1.69	1.59	1.59	...	1.99
Puerco Liso	1.90	1.95	1.99	1.97	1.97	1.90	2.09
Costilla de Cerdo	0.85	1.47	1.42	1.42	1.47	1.65
Patitas Frescas	0.85	0.79	0.79	0.97	0.90	0.85	0.89
Patitas Congeladas	...	0.93	0.94	...	0.90
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.58	1.75	1.75	1.75	1.68	1.40	1.75
Pernil
Pernil con Piel	1.60	1.59	1.55	1.55	1.55	1.55
Pernil sin Piel	1.97
Lengua de cerdo
Tocino	0.45	0.40	0.40	0.40	0.40	0.25	0.59
Codillo	1.15	0.97	0.99	0.99	0.99	0.85	1.25
Cabeza	0.30	0.40	0.29	0.40	0.40	0.45	0.29
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO									
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	...	1.05	1.10	1.05	1.05	0.90	0.95
Pollo o Gallina (Empacada)
Pollo Picado	0.85	1.05
Muslo Encuentro	1.10	1.05	1.05	1.05	1.05	0.95	1.09
Encuentro	0.80	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90	1.09
Muslos	1.25	1.05	1.14	1.14	1.14	1.20	1.20
Pechuga	1.10	1.05	1.05	1.05	1.10	1.00	1.09
Pescuezo con Piel	...	0.30	0.19	0.30	0.25	0.60
Pescuezo sin Piel	0.60	...	0.45	0.30	0.25	...	0.45
Molleja	1.03	0.89	0.94	0.94	0.94	1.10	0.99
Hígado de Pollo	0.55	0.30	0.20	0.25	0.35	0.60	0.45
Alas	1.15	0.95	0.89	0.95	0.95	0.85	1.09
Patitas	...	0.20	0.15	0.20	0.20	0.45

Fuente: ACODECO