

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS
FECHA: NOVIEMBRE 2009**

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	BCO DE CARNE ARTURO PEREZ	BANCO/BLADIMIR GONZALEZ
CARNE DE RES									
Filete	3.99	3.50	2.67	4.75	3.69	2.80	3.50	2.50	2.50
Lomo Mulato	2.30	2.20	1.95	1.95	1.95	1.95	1.80	1.90	1.90
Palomilla	2.35	2.20	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	1.90	1.90
Punta de Palomilla	2.35	2.25	1.95	1.95	2.14	1.95	1.90	1.90	1.90
Rincón	2.12	2.25	2.14	2.16	2.00	2.14	2.17	1.90	1.90
Babilla	2.20	2.20	1.95	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	1.90
Pulpa Negra	2.30	2.30	1.95	1.95	1.95	1.95	1.90	1.90	1.90
Pulpa Blanca	2.19	2.35	1.89	1.92	1.95	1.95	2.15	1.90	1.90
Costillón	2.30	2.35	2.55	2.55	2.55	2.55	2.15	1.90	1.90
Lomo de Cinta sin hueso	2.44	2.44	2.44	2.19	...	1.90
Lomo de Cinta con hueso	1.95	1.80	1.67	1.67	1.74	1.79	1.80	...	1.75
Lomo de Paleta	1.65	...	1.62	1.67	1.62	...	1.70
Lomo Rayado	2.19	1.80	1.90
Espaldilla	1.65	1.67	1.79	...	1.50	1.60
Entraña	1.75	1.79	1.67	1.79	1.60	1.75	1.75
Falda Limpia	1.65	1.80	1.79	1.79	1.79	1.79	1.60	1.60	1.60
Falda Limpia Delgada	1.45	1.75	1.79	1.44	1.79	1.79	1.60	1.50	1.25
Falda Limpia Gruesa	1.65	1.80	1.79	1.79	1.79	1.79	1.60	1.60	1.65
Jarrete	1.69	1.70	1.79	1.79	1.79	1.79	1.65	1.50	1.60
Jarretón	1.69	1.80	1.79	1.79	1.67	1.79	1.70	1.60	1.65
Pecho (Hueso)	0.65	...	0.91	0.35	0.81	0.42	0.45
Pecho (Carne)	1.47	1.80	1.71	1.79	1.81	1.79	1.49	1.50	1.60
Costilla	1.10	1.15	1.64	1.10	1.04	1.04	0.95	0.90	0.90
Hueso de Cadera	0.55	...	0.42	0.35	0.42	0.42	0.45	0.40	0.75
Hueso Rojo	0.49	0.45	0.42	0.35	0.42	0.42	0.45	0.40	...
Rabo	0.95	1.15	0.97	0.97	0.97	0.97	0.70	0.90	0.90
Riñón c/u	0.37	0.37	0.37	0.38	0.35	...	0.25
Riñón lb	0.35
Corazón lb	1.25	1.05	1.02	1.02	1.02	1.04	0.98	0.90	0.90
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.95	0.90	0.97	0.95	0.97	0.97	0.92	...	0.60
Hígado	1.70	1.70	1.64	1.79	1.64	1.64	1.65	1.50	1.60
Lengua lb	2.50	1.65
Lengua c/u	3.11	3.29	3.11	3.11	3.50	3.50	4.00
Patas lb	0.45	0.35	0.41	0.42	0.41	0.41	0.25	...	0.35
Patas c/u	0.61
Bofe	1.20	1.15	1.02	1.02	1.02	1.04	0.85	0.90	0.90
Carne Molida Especial	...	2.25	1.95
Carne Molida Primera	2.25	1.70	1.79	1.79	1.64	1.79
Carne Molida Segunda	...	0.70	...	1.10	1.12
Osobuco	1.47	...	1.47	...	1.50
Chorris (Costilla Especial)	1.75	1.55	...	1.44	1.04	...	1.25
Ropa Vieja	1.75	1.75	1.79	1.79	1.79	1.79	1.60
Guisado de Res de Primera	2.35
Guisado de Res de Segunda	1.47	1.50	...	1.44	1.39
Carne Magra
Bistec Picado	2.20	2.15	...	1.92	1.93	1.92	1.90
CARNE DE CERDO									
Chuleta	...	1.70	1.65	1.65	1.65	1.55	1.70	1.60	...
Chuleta Especial	...	2.20	1.85	1.85	1.65	1.75	1.95
Puerco Liso	...	2.25	1.99	1.99	1.99	1.99	2.10
Costilla de Cerdo	...	2.10	1.63	1.65	1.63	1.63	1.70	1.60	...
Patitas Frescas	0.60	0.50
Patitas Congeladas	...	0.65	0.75	0.65	...	0.69
Rabito en Salmuera	...	1.50	1.75	1.75	1.75	1.79	1.70
Pernil con Piel	...	1.75	1.72	1.72	1.72	1.68	1.85	1.70	...
Pernil sin Piel	1.85	...	1.99
Tocino	...	0.55	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
Codillo	...	1.35	1.15	1.15	1.15	1.05	0.90	1.25	...
Cabeza	...	0.40	0.40	0.29	0.40	0.40	0.50	0.40	...
CARNE DE POLLO									
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	1.29	...	1.20	1.20	1.20	1.25	1.20
Pollo Picado	1.08
Muslo Encuentro	1.39	1.15	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
Encuentro	1.15	1.15	0.97	0.97	0.97	0.90	1.10
Muslos	1.39	1.38	1.20	1.20	1.20	1.20	1.25
Pechuga	1.39	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	1.25
Pescuezo con Piel	0.30	0.20	0.30	0.30	0.45
Pescuezo sin Piel	0.49	0.70	...	0.40	...	0.45
Molleja	1.10	1.10	1.00	1.00	1.00	1.00	1.20
Hígado de Pollo	0.45	0.50	0.30	0.20	0.25	0.35	0.35
Alas	1.19	1.35	0.95	0.85	0.95	0.95	1.10
Patitas	0.30	...	0.20	0.15	0.30	0.25	0.45

Fuente: ACODECO