

Precios al Consumidor de Cortes de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Chiriquí
Fecha: Agosto 2009

TIPOS DE CORTES	DAVID						
	S/M HNOS PINZON/CALLE 5TA	ROMERO DOLEGUITA	SUPER 99/DAVID	ROMERO SAN MATEO	BARU INTERAMERICANO	S/M REY DAVID	PINZON TERMINAL
CARNE DE RES							
Filete	3.50	3.99	3.50	3.99	4.50	4.25	3.50
Lomo Mulato	1.99	2.03	2.15	2.03	2.05	2.45	2.05
Palomilla	1.99	2.35	2.09	2.35	2.15	2.45	2.05
Punta de Palomilla	1.99	2.35	2.09	2.35	2.15	...	2.05
Rincón	1.99	2.39	2.15	2.35	2.15	2.29	2.05
Babilla	1.99	2.35	2.15	2.15	2.08	2.14	2.05
Pulpa Negra	1.99	2.35	2.05	2.35	2.08	2.29	2.05
Pulpa Blanca	1.99	2.35	2.15	2.35	2.08	2.39	2.05
Costillón	1.99	2.35	1.95	...	2.08	2.59	2.05
Lomo de Cinta sin hueso	1.99	2.35	2.25	2.35	2.08	2.33	2.05
Lomo de Cinta con hueso	1.90	2.03	1.75	1.89	1.95	2.09	1.80
Lomo de Paleta	...	1.70	1.65	...	1.75	1.79	1.75
Lomo Rayado	1.99	2.35	2.03	2.35	2.08	2.59	2.05
Espaldilla	1.65
Entraña	1.65
Falda Limpia	1.80	1.90	1.65	1.69	1.95	1.74	...
Falda Limpia Delgada	1.80	1.80	1.65	...	1.52	2.25	1.80
Falda Limpia Gruesa	1.80	2.05	1.75	1.95	1.52	1.99	1.80
Jarrete	1.80	1.79	1.75	1.79	1.78	2.19	1.70
Jarretón	1.80	...	1.75	1.80
Pecho (Hueso)	0.65	0.89	...
Pecho (Carne)	1.80	1.90	1.50	2.05	1.79	1.99	1.80
Costilla	1.35	...	1.19	1.25	1.55	...	1.35
Hueso de Cadera	0.28	0.26	0.25	0.26	0.25	0.35	0.30
Hueso Rojo	0.28	0.26	0.25	0.26	0.25	0.35	0.30
Rabo	0.95	1.08	1.25	1.08	1.10	1.79	0.95
Riñón c/u	0.30	0.35	...	0.40
Riñón lb	...	0.31	0.30	0.31	...	0.35	...
Corazón lb	1.20	1.25	1.50	1.30	1.17	1.35	1.20
Corazón (Unidad)
Mondongo	1.20	1.05	1.00	1.05	1.15	1.09	1.15
Hígado	1.85	1.99	2.00	1.99	1.95	1.49	1.85
Lengua lb	...	2.39	2.50	2.39	2.68	2.89	...
Lengua c/u
Patas lb	0.30	0.30	0.30	0.30	...	0.31	0.30
Patas c/u	1.08
Bofe	1.20	1.30	1.20	...	1.38	1.59	1.20
Carne Molida Especial	1.90	2.20	2.15	2.09	2.12	2.35	1.90
Carne Molida Primera	1.80	1.22	2.09	2.10	1.98	...	1.80
Carne Molida Segunda	0.75	1.22	0.95	...	1.25	1.09	0.95
Osobuco	1.15	...	1.49	...	1.62	1.79	1.15
Chorris (Costilla Especial)	...	1.55	1.75	...	1.55	1.45	...
Ropa Vieja	1.80	1.80	1.75	1.69	1.52	...	1.80
Guisado de Res de Primera	1.99	...	1.90	...	1.79	2.35	2.05
Guisado de Res de Segunda	1.50
Carne Magra	2.55	2.69	...
Bistec Picado	...	2.59	...	2.59	2.05	2.35	2.05
CARNE DE CERDO							
Chuleta	...	1.99	1.80	1.75	2.35	2.39	2.15
Chuleta Especial	...	2.35	1.99	1.99	...	2.93	...
Puerco Liso	2.45	2.49	2.25	2.49	2.46	2.15	2.45
Costilla de Cerdo	...	2.59	1.75	2.59	2.28	2.45	2.05
Patitas Frescas	0.65	0.75	0.85
Patitas Congeladas	0.85	...	0.65	0.75	0.83	0.75	0.90
Rabito Fresco	0.75	0.89	...	0.89	0.85
Rabito en Salmuera	...	1.99	...	1.99	1.88	1.99	...
Pernil
Pernil con Piel	...	2.49	1.75	2.49	2.46	2.15	2.15
Pernil sin Piel	...	2.49	...	2.49	2.46	2.15	2.45
Lengua de cerdo
Tocino	0.75	0.59	0.50	0.59	0.49	0.54	0.75
Codillo	0.85	1.25	1.35	1.39	0.88	1.38	0.85
Cabeza
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada	...	0.83	0.50	0.83	0.78	...	0.85
CARNE DE POLLO							
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	...	1.19	1.15	1.09	...
Pollo o Gallina (Empacada)	1.25	1.24	1.25	1.19	1.20	1.04	1.15
Pollo Picado
Muslo Encuentro	1.29	1.35	1.30	1.35	1.20	1.22	1.15
Encuentro	1.10	1.19	1.05	...	1.20	1.27	1.10
Muslos	1.39	1.35	1.39	1.35	1.26	1.35	1.30
Pechuga	1.39	1.39	1.39	1.45	1.26	1.39	1.25
Pescuezo con Piel
Pescuezo sin Piel	0.71	0.78	0.50	0.78	0.65	...	0.71
Molleja	1.05	1.15	0.65	1.15	1.06	1.15	1.05
Hígado de Pollo	0.65	0.72	0.50	...	0.42	0.75	0.65
Alas	1.35	1.35	1.39	1.35	1.26	1.35	1.19
Patitas	0.39	...	0.45

Fuente: ACODECO