

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Colón
Fecha: Marzo 2009

TIPOS DE CORTES	COLON																
	SUPER 99/COLON	SUPER 99 PTO. ESCONDIDO	SUPER 99 (2000)/COLON	REY SABANITAS	REY CALLE 13/COLON	REY CALLE 7/COLON	REY ARCO IRIS	TERMINAL	MOCK	ANTONIO COLON	ALEGRIA	NO. 1 M.P. COLÓN	NO. 10 M.P. COLÓN	NO. 17 M.P. COLÓN	NO. 33 M.P. COLÓN	NO. 38 M.P. COLÓN	NO. 49 M.P. COLÓN
CARNE DE RES																	
Filete	4.25	4.00	4.40	5.25	3.00	3.75	3.50	3.75	3.50	3.25	3.75
Lomo Mulato	2.35	2.40	2.40	2.40	2.40	2.30	2.25	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.50
Palomilla	2.35	2.40	2.40	2.15	2.30	2.30	2.25	2.25	2.35	...	2.35	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.50
Punta de Palomilla	2.40	2.15	2.30	2.30	2.25	2.25	2.35	2.25	2.35	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.50
Rincón	...	2.40	2.40	2.35	2.40	2.30	2.25	2.25	2.35	2.25	2.35	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.50
Babilla	...	2.40	2.40	2.35	2.40	2.25	2.40	2.25	2.35	2.25	2.35	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.50
Pulpa Negra	...	2.40	2.35	2.35	2.30	2.25	2.25	2.25	2.35	2.25	2.35	2.35	2.50	2.50	2.25	2.50	2.35
Pulpa Blanca	...	2.40	2.20	2.15	2.25	2.00	2.00	2.00	2.25	2.00	2.25	2.35	2.25	2.35	2.00	2.25	...
Costillón	2.35	2.40	1.99	2.39	2.00	2.00	2.25	2.00	2.00	1.35	2.25	2.35	2.25	2.25	...
Lomo de Cinta sin hueso	2.35	2.35	2.25	2.25	...
Lomo de Cinta con hueso	...	1.99	1.99	1.85	1.99	1.99	1.99	1.90	2.00	2.00	2.00	1.75	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Lomo de Paleta	1.85	2.00	1.99	1.99	...	1.75	2.25	1.50	2.00	...	2.35
Lomo Rayado	1.70	2.40	2.00	...	1.85	2.25	2.00	2.00	2.50	2.50
Espaldilla	2.35	...	1.99	...	1.99	2.00	2.00	1.95	...	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Entraña	1.75	1.80	1.99	...	1.99	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Falda Limpia	1.75	1.80	1.99	2.09	1.99	2.00	2.00	1.95	1.90	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Falda Limpia Delgada	1.75	1.80	1.99	...	1.99	2.00	1.99	1.95	1.90	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Falda Limpia Gruesa	1.75	1.80	1.99	1.99	1.99	2.00	1.99	1.95	1.90	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.83	2.00
Jarrete	1.75	1.80	1.99	2.05	1.99	2.00	2.05	1.95	1.90	2.00	2.00	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Jarretón	1.75	1.80	2.00	1.95	1.90	1.85	2.00	2.00	2.00	1.85	2.00
Pecho (Hueso)
Pecho (Carne)	0.75	0.75	0.89	0.83	0.89	0.79	0.80	1.20	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Costilla	1.30	1.40	1.25	1.98	1.99	1.10	2.05	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.35	1.25
Hueso de Cadera	0.25	...	0.30	...	0.30	0.25
Hueso Rojo	0.20	...	0.25	...	0.20	0.30	0.40
Rabo	1.00	1.00	1.30	1.79	1.15	1.39	1.74	1.25	...	1.25	1.25	1.25	1.00	...	1.25	1.00	1.25
Riñón c/u	0.35
Riñón lb	0.25	...	0.30	0.36
Corazón lb	1.15	1.15	1.15	1.39	1.39	1.39	1.39	1.00	...	1.00	1.00	1.00	1.25	1.25	1.25	...	1.00
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.99	0.99	0.99	0.99	0.99	0.99	0.90	0.90	0.75	0.90	0.95	0.75	0.80	0.80
Hígado	1.70	1.75	1.75	1.75	1.65	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.50	1.85	1.65
Lengua lb	2.50	2.50	3.00	...	2.50	2.30	2.00	2.50	2.50
Lengua c/u	2.50	3.00	3.50	3.00	3.50	3.00	3.00	3.50
Patatas lb	0.25	0.25	0.30	0.31	0.39	0.25	0.36
Patatas c/u	1.25	1.50	1.50
Bofe	1.20	1.20	1.15	1.65	1.10	1.39	1.65	1.35	1.30	1.50	1.35	...	1.50	1.50	1.50
Carne Molida Especial	2.25	2.45	2.40	...	2.40	2.40	3.25	2.00	2.00	2.00	2.25
Carne Molida Primera
Carne Molida Segunda	1.00	1.00	1.00	...	0.79	0.79	0.78
Osobuco	1.65	1.65
Chorris (Costilla Especial)	1.30	1.30
Ropa Vieja	1.75	1.75	1.75
Guisado de Res de Primera	2.05	2.00	1.75	2.40	2.40	2.30	2.35
Guisado de Res de Segunda	1.75
Carne Magra
Bistec Picado	2.25	2.40	2.40	2.49	2.30	2.25	2.25
CARNE DE CERDO																	
Chuleta	2.00	2.00	1.93	1.95	2.00	1.95
Chuleta Especial	1.85	1.85	1.90	1.99	2.00	1.85	1.85	2.00	1.90	1.90	2.00	2.00	2.00	1.93	1.95	2.00	1.95
Puerco Liso	1.95	2.00	1.65	1.69	1.69	1.69	1.69	2.25
Costilla de Cerdo	1.50	1.50	1.90	1.99	2.00	1.85	1.88	1.90	1.85	1.90	1.90	1.90	1.90	1.83	1.95	1.90	1.95
Patitas Frescas
Patitas Congeladas	0.75	0.75	0.75	0.89	0.89	0.85	0.89	0.75	...	0.80	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.15	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Pernil
Pernil con Piel	1.65	1.75	1.80	1.75	1.75	1.75	1.75
Pernil sin Piel	1.65	1.65	1.70
Lengua de cerdo
Tocino	0.25	0.30	0.30	0.36	0.30	...	0.30	...	0.30	0.40	0.30	0.35	0.35	0.40	0.40	0.30	...
Codillo	1.10	1.10	1.30	1.39	1.33	1.30	1.30	...	1.00	1.00	1.00	...	1.00	1.00	1.00	1.00	1.25
Cabeza	0.25	0.25	0.25	...	0.30	0.25	0.25
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza	1.50	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO																	
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)
Pollo o Gallina (Empacada)
Pollo Picado	1.25	1.25	1.15	1.15	1.15	1.15	1.19	1.15	1.25	1.25	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15
Muslo Encuentro	1.36	1.36	1.30	1.49	1.32	1.39	1.39	1.35	1.30	1.30	1.35	1.30	1.30	1.30	1.35	1.30	1.15
Encuentro	1.26	1.26	1.30	1.25	1.32	1.39	1.39	1.35	...	1.30	1.35	1.30	1.35	1.25	1.15
Muslos	1.58	1.58	1.30	1.49	1.40	1.45	1.39	1.45	1.50	1.50	1.45	1.35	1.35	1.35	1.35
Pechuga	1.57	1.57	1.40	1.49	1.49	1.49	1.39	1.35	1.40	1.40	1.45	1.35	1.35	...	1.35	1.35	1.35
Pescuezo con Piel
Pescuezo sin Piel	0.85	...	0.70	...	0.75	0.80	0.75	0.70	...	0.75	0.75	0.65	...
Molleja	1.12	1.12	1.20	1.19	1.15	1.15	...	1.20	1.30	1.30	1.20	1.20	1.25	1.15	...	1.20	...
Hígado de Pollo	0.68	0.68	0.65	0.69	0.68	0.69	0.69	0.70	0.65	0.70	0.70	0.65	0.65
Alas	1.50	1.50	1.40	1.45	1.40	1.45	1.40	1.40	1.40	1.45	1.45	1.35	1.35	1.30	1.35	1.35	1.35
Patitas	0.37	0.37	0.40	...	0.45	0.50	0.50	0.45	0.50	0.50	0.50	0.50	0.20

Fuente: ACODECO