

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

| TIPOS DE CORTES | COLON | | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------|---------------|---------|------|----------|
| | SUPER 99/COLON | SUPER 99 (2000)/COLON | SUPER 99 PTO. ESCONDIDO | REY CALLE 13/COLON | REY CALLE 7/COLON | REY 4 ALTOS/ COLON | REY SABANITAS | ANTONIO COLON | ALEGRIA | MOCK | TERMINAL |
| CARNE DE RES | | | | | | | | | | | |
| Filete | 4.25 | 4.95 | 3.95 | ... | ... | 4.62 | ... | ... | 3.50 | 3.50 | 3.00 |
| Lomo Mulato | 2.35 | 2.59 | 2.40 | ... | ... | 2.59 | ... | ... | 2.25 | 2.35 | ... |
| Palomilla | 2.35 | 2.59 | ... | 2.49 | 2.49 | 2.49 | 2.49 | 2.35 | 2.25 | 2.35 | 2.25 |
| Punta de Palomilla | 2.35 | 2.59 | 2.45 | 2.49 | ... | 2.49 | 2.49 | ... | 2.25 | 2.35 | 2.25 |
| Rincón | 2.35 | 2.59 | 2.22 | 2.69 | 2.69 | 2.59 | 2.61 | 2.35 | 2.25 | 2.35 | 2.25 |
| Babilla | 2.35 | 2.59 | 2.30 | 2.59 | 2.59 | 2.61 | 2.61 | ... | 2.25 | ... | 2.25 |
| Pulpa Negra | 2.35 | 2.59 | 2.60 | 2.59 | 2.59 | 2.60 | 2.69 | 2.35 | 2.25 | 2.35 | 2.25 |
| Pulpa Blanca | 2.35 | 2.40 | 2.40 | 2.49 | ... | 2.49 | 2.49 | 2.10 | 2.25 | 2.35 | 1.50 |
| Costillón | 2.35 | 2.59 | 2.60 | 2.59 | 2.59 | 2.50 | 2.50 | 2.35 | 2.25 | 2.25 | 1.90 |
| Lomo de Cinta sin hueso | ... | 3.05 | ... | 2.39 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.90 |
| Lomo de Cinta con hueso | 1.85 | 2.05 | 1.95 | 2.15 | 2.15 | 2.15 | 2.15 | 1.85 | 1.80 | 1.85 | 1.90 |
| Lomo de Paleta | 1.60 | 1.65 | 1.65 | 1.79 | ... | ... | ... | ... | ... | 1.25 | ... |
| Lomo Rayado | 1.88 | 2.05 | ... | ... | ... | ... | 2.39 | ... | ... | ... | ... |
| Espaldilla | 1.75 | ... | 1.80 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Entraña | 1.88 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Falda Limpia | 1.75 | 2.09 | 1.75 | 1.69 | 1.69 | 1.69 | 1.69 | 1.95 | 1.80 | 1.80 | 1.90 |
| Falda Limpia Delgada | 1.75 | 2.05 | 1.75 | ... | ... | 1.69 | ... | ... | ... | ... | 1.90 |
| Falda Limpia Gruesa | 1.75 | 2.05 | 1.75 | 2.15 | 1.95 | 2.19 | 2.15 | 1.95 | ... | ... | 1.90 |
| Jarrete | 1.75 | 1.85 | 1.75 | 1.95 | ... | 1.99 | 1.99 | 1.95 | 1.80 | ... | 1.90 |
| Jarretón | 1.75 | 1.85 | 1.75 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.90 |
| Pecho (Hueso) | 0.75 | 0.89 | 0.80 | ... | 0.90 | 0.95 | 0.99 | 1.15 | 1.20 | ... | 1.10 |
| Pecho (Carne) | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.40 | ... | 1.25 | ... |
| Costilla | 1.00 | 1.35 | 1.19 | 1.92 | 1.92 | 1.92 | ... | 1.40 | ... | ... | 1.10 |
| Hueso de Cadera | 0.25 | 0.35 | 0.25 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Hueso Rojo | 0.20 | 0.35 | 0.20 | 0.31 | 0.31 | ... | 0.31 | ... | ... | ... | ... |
| Rabo | 1.00 | 1.19 | 0.95 | ... | 1.79 | 1.85 | 1.79 | 1.25 | ... | 1.00 | 1.10 |
| Riñón c/u | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 0.33 | ... | ... | ... | ... |
| Riñón lb | 0.35 | ... | 0.25 | 0.35 | 0.35 | ... | 0.33 | ... | ... | ... | ... |
| Corazón lb | 1.10 | 1.25 | 1.15 | 1.35 | 1.35 | 1.39 | 1.39 | ... | 1.25 | ... | 1.00 |
| Corazón (Unidad) | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Mondongo | 0.99 | ... | 0.85 | 0.89 | 0.89 | 0.93 | 0.99 | 0.90 | ... | 0.75 | 0.90 |
| Hígado | 1.70 | 1.75 | 1.70 | 1.49 | 1.49 | 1.55 | 1.55 | 1.60 | 1.50 | 1.75 | 1.75 |
| Lengua lb | 2.50 | 2.50 | 2.60 | ... | ... | 2.89 | ... | ... | ... | ... | ... |
| Lengua c/u | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 2.50 |
| Patas lb | 0.25 | 0.25 | 0.25 | 0.31 | 0.31 | 0.31 | 0.31 | ... | ... | ... | ... |
| Patas c/u | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Bofe | 1.20 | 1.30 | 1.20 | 1.59 | 1.59 | ... | 1.65 | 1.00 | 1.50 | 1.25 | 1.35 |
| Carne Molida Especial | 2.25 | ... | ... | 2.59 | 2.59 | ... | 2.69 | ... | ... | 2.25 | ... |
| Carne Molida Primera | 2.25 | 2.59 | 2.35 | ... | ... | 2.79 | ... | ... | ... | ... | ... |
| Carne Molida Segunda | 1.00 | ... | 1.10 | 1.09 | 1.09 | 1.09 | 1.09 | ... | ... | ... | ... |
| Osobuco | 1.60 | 1.75 | 1.80 | 1.79 | 1.79 | 1.79 | 1.79 | ... | ... | ... | ... |
| Chorris (Costilla Especial) | 1.30 | ... | ... | 1.92 | 1.92 | ... | 1.98 | ... | ... | ... | ... |
| Ropa Vieja | 1.75 | 1.99 | 1.85 | 2.15 | 2.15 | 2.19 | ... | ... | ... | ... | ... |
| Guisado de Res de Primera | 2.05 | ... | ... | 2.59 | ... | 2.69 | ... | ... | ... | ... | ... |
| Guisado de Res de Segunda | 1.75 | ... | 1.80 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Carne Magra | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Bistec Picado | 2.25 | 2.59 | 2.30 | 2.59 | 2.59 | 2.69 | 2.69 | ... | ... | ... | ... |
| CARNE DE CERDO | | | | | | | | | | | |
| Chuleta | 1.52 | 1.60 | 1.74 | ... | ... | ... | ... | ... | 1.90 | 2.00 | 2.00 |
| Chuleta Especial | 1.85 | 2.09 | 1.99 | 2.39 | 2.39 | 2.39 | 2.39 | ... | 2.00 | ... | ... |
| Puerco Liso | 1.95 | 2.19 | 2.15 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | 2.40 | ... | 1.85 | 1.80 | ... |
| Costilla de Cerdo | 1.50 | 1.65 | 1.75 | 2.39 | 2.39 | 2.39 | 2.39 | ... | 1.80 | 2.00 | 1.95 |
| Patitas Frescas | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Patitas Congeladas | 0.75 | 0.75 | 0.75 | 0.89 | 0.89 | 0.89 | 0.89 | ... | 0.90 | ... | 0.75 |
| Rabito Fresco | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Rabito en Salmuera | 1.75 | 1.75 | 1.75 | 1.75 | ... | 1.75 | 1.75 | ... | 1.75 | 1.75 | 1.75 |
| Pernil | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Pernil con Piel | 1.65 | 1.95 | ... | ... | 2.49 | ... | 2.49 | ... | 1.70 | 1.80 | 1.85 |
| Pernil sin Piel | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Lengua de cerdo | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| Tocino | 0.25 | 0.49 | 0.35 | 0.46 | 0.46 | ... | 0.47 | ... | 0.20 | ... | 0.30 |
| Codillo | 1.25 | 1.00 | ... | 1.35 | 1.35 | ... | 1.39 | ... | 1.10 | ... | ... |
| Cabeza | 0.25 | 0.49 | 0.35 | ... | 0.49 | ... | 0.49 | ... | ... | ... | ... |
| Cabeza Entera | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 2.00 | ... | ... |
| Mitad de Cabeza | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 1.00 | ... | ... |
| 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 | 1.20 | 1.25 | 1.24 | ... | 1.19 | 1.25 | 1.25 | 1.25 | 1.25 | 1.25 | 1.25 |
| Muslo Encuentro | 1.36 | 1.38 | 1.37 | 1.39 | 1.39 | 1.45 | 1.45 | 1.30 | 1.40 | 1.30 | 1.40 |
| Encuentro | 1.26 | 1.24 | 1.25 | 1.29 | 1.29 | 1.29 | 1.28 | ... | 1.40 | 1.25 | 1.40 |
| Muslos | 1.58 | 1.56 | 1.59 | 1.55 | 1.55 | 1.59 | 1.59 | 1.40 | 1.40 | 1.40 | 1.60 |
| Pechuga | 1.57 | 1.58 | 1.57 | 1.49 | 1.49 | 1.59 | 1.59 | ... | 1.40 | 1.30 | 1.40 |
| Pescuezo con Piel | ... | ... | ... | 0.55 | 0.55 | 0.57 | ... | 0.60 | ... | ... | ... |
| Pescuezo sin Piel | 0.81 | 0.81 | 0.81 | ... | ... | ... | ... | ... | ... | 0.75 | ... |
| Molleja | 1.12 | 1.15 | 1.12 | 1.19 | 1.19 | 1.19 | 1.19 | 1.30 | ... | 1.25 | 1.20 |
| Hígado de Pollo | 0.68 | 0.68 | 0.68 | 0.69 | 0.69 | 0.69 | 0.69 | 0.60 | ... | 0.65 | 0.70 |
| Alas | 1.59 | ... | 1.60 | 1.49 | 1.49 | 1.59 | 1.59 | 1.40 | 1.50 | 1.40 | 1.50 |
| Patitas | 0.37 | ... | 0.38 | 0.42 | 0.42 | 0.44 | 0.44 | 0.50 | ... | 0.50 | 0.50 |

Fuente: ACODECO