

Precios de Venta al Consumidor de Carne de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Chiriquí  
Fecha: FEBRERO 2008

SECTOR	DAVID						
	BARU INTERAMERICANO	PINZON TERMINAL	ROMERO DOLEGUITA	ROMERO SAN MATEO	SIM HNOS PINZON/CALLE 5TA	SIM REY DAVID	SUPER 99/DAVID
<b>RES</b>							
Filete	3.98	3.50	3.81	...	3.50	...	4.00
Lomo Mulato	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.75	2.05
Palomilla	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	1.97	2.05
Punta de Palomilla	...	2.00	2.03	2.03	2.00	...	2.03
Rincón	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.27	2.05
Babilla	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.04	2.03
Pulpa Negra	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.04	2.03
Pulpa Blanca	...	2.00	2.03	2.03	2.00	1.97	2.05
Costillón	2.03	2.00	...	...	...	2.09	1.95
Lomo de Cinta sin hueso	2.03	2.00	2.10	2.10	...	2.90	2.25
Lomo de Cinta con hueso	1.90	1.80	...	...	1.80	2.05	1.75
Lomo de Paleta	...	1.80	...	1.68	1.80	...	1.65
Lomo Rayado	2.03	2.00	2.03	2.03	1.80	2.09	2.03
Espaldilla	...	...	...	...	2.00	...	...
Entraña	...	...	...	...	...	...	...
Falda Limpia	1.85	1.75	1.80	1.80	1.75	1.55	...
Falda Limpia Delgada	1.85	1.75	1.52	1.80	1.75	1.97	1.75
Falda Limpia Gruesa	1.85	...	1.52	1.80	1.65	...	...
Jarrete	1.65	1.60	1.65	1.65	1.65	1.75	1.65
Jarretón	...	...	...	...	...	...	...
Pecho (Hueso)	1.15	...	...	...	...	0.65	...
Pecho (Carne)	1.75	1.75	1.52	1.52	1.75	...	...
Costilla	1.35	0.90	1.05	1.31	0.90	...	1.30
Hueso de Cadera	0.30	0.30	0.28	0.28	0.28	...	0.25
Hueso Rojo	0.30	0.30	0.28	0.28	0.28	0.35	0.25
Rabo	1.02	0.90	1.08	1.08	0.90	1.69	1.00
Riñón c/u	0.35	0.40	0.51	0.51	0.40	...	...
Riñón lb	...	...	...	...	...	0.30	0.30
Corazón lb	1.17	1.15	1.23	1.23	1.15	1.00	1.25
Corazón (Unidad)	...	...	...	...	...	...	...
Mondongo	1.12	1.15	1.15	0.80	1.10	0.90	0.90
Hígado	1.88	1.80	1.53	1.53	1.80	1.62	1.95
Lengua lb	2.14	...	...	...	...	2.69	2.50
Lengua c/u	...	...	3.61	3.61	...	...	...
Patas lb	...	0.30	...	...	0.30	0.45	0.30
Patas c/u	1.00	...	1.07	1.07	...	...	...
Bofe	1.25	1.15	1.27	1.27	1.15	1.05	1.35
Carne Molida Especial	2.03	1.80	1.98	1.98	1.85	2.22	2.05
Carne Molida Primera	1.90	1.75	1.44	1.44	1.75	2.95	1.75
Carne Molida Segunda	1.10	1.00	...	...	1.00	0.79	1.15
Osobuco	1.58	1.10	...	...	1.10	1.55	1.65
Chorris (Costilla Especial)	...	1.30	1.31	1.31	1.30	1.30	1.75
Ropa Vieja	...	1.75	1.80	1.80	1.75	...	1.75
Guisado de Res de Primera	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.04	...
Guisado de Res de Segunda	...	...	...	...	...	...	1.50
Carne Magra	...	...	...	...	...	...	...
Bistec Picado	2.03	2.00	2.03	2.03	2.00	2.04	2.05
<b>CERDO</b>							
Chuleta	1.95	...	1.75	1.75	...	...	1.75
Chuleta Especial	...	1.90	1.95	1.95	1.90	2.10	1.95
Puerco Liso	2.05	2.00	2.05	2.05	2.00	2.15	2.09
Costilla de Cerdo	1.88	1.80	1.87	1.87	...	1.59	1.65
Patitas Frescas	0.69	0.80	0.79	0.79	0.80	0.69	...
Patitas Congeladas	0.69	0.80	0.80	0.80	0.80	0.69	0.69
Rabito Fresco	...	...	0.63	0.63	...	1.13	...
Rabito en Salmuera	...	...	1.49	1.49	...	1.69	1.75
Pernil	...	...	...	...	...	...	...
Pernil con Piel	1.92	1.90	...	...	2.00	1.89	1.98
Pernil sin Piel	1.92	1.95	...	2.05	2.00	...	...
Lengua de cerdo	...	...	...	0.39	...	...	...
Tocino	0.40	0.60	0.39	0.79	0.60	0.30	0.39
Codillo	...	0.85	0.79	...	0.85	1.33	1.25
Cabeza	0.25	0.50	...	...	0.50	0.39	0.39
Cabeza Entera	...	...	...	...	...	...	...
Mitad de Cabeza	...	...	...	...	...	...	...
Cabeza Deshuesada	0.68	...	0.81	0.81	...	...	...
<b>POLLO</b>							
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tri)	...	...	...	...	...	...	...
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	...	...	1.10	...	...	1.02	...
Pollo o Gallina (Empacada)	1.20	1.10	1.05	1.05	1.10	1.28	1.55
Pollo Picado	...	...	...	...	...	...	...
Muslo Encuentro	1.14	1.15	1.15	1.15	1.15	1.10	1.10
Encuentro	1.00	1.05	1.05	1.05	1.05	1.00	1.05
Muslos	1.20	1.20	1.20	1.37	1.20	1.50	1.30
Pechuga	1.30	1.30	1.30	1.37	1.30	1.50	1.40
Pescuezo con Piel	0.50	...	...	...	...	...	...
Pescuezo sin Piel	...	0.75	0.70	0.71	0.75	0.64	0.65
Molleja	0.95	0.90	0.96	1.07	0.90	1.14	0.99
Hígado de Pollo	0.38	0.50	0.40	0.48	0.55	0.70	0.55
Alas	1.15	1.20	1.20	1.37	1.20	1.47	1.30
Patitas	0.32	...	0.49	0.36	...	0.52	0.39

Fuente: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia