

PRECIOS PROMEDIOS DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE CHIRIQUÍ
(en balboas por libra)

TIPO DE CORTE	Unidad de Venta	RES																																																
		Ene-2010	Feb-2010	Mar-2010	Abr-2010	May-2010	Jun-2010	Jul-2010	Ag-o-2010	Sept-2010	Oct-2010	Nov-2010	Dic-2010	Ene-2011	Feb-2011	Mar-2011	May-2011	Jun-2011	Jul-2011	Ag-o-2011	Sept-2011	Nov-2011	Dic-2011	Ene-2012	Feb-2012	Mar-2012	Abr-2012	May-2012	Jun-2012	Jul-2012	Ag-o-2012	Sept-2012	Oct-2012	Nov-2012	Dic-2012	Ene-2013	Feb-2013	Mar-2013	Abr-2013	May-2013	Jun-2013	Jul-2013	Ag-o-2013	Sept-2013	Oct-2013	Nov-2013	Dic-2013	Ene-2014	Feb-2014	
RES																																																		
Filete	lb	3.83	4.22	4.38	4.18	4.22	3.98	3.88	4.03	3.85	3.95	3.85	3.85	3.77	3.92	3.92	3.81	3.81	3.65	3.90	3.64	3.84	3.92	3.82	3.95	4.15	4.16	4.11	4.09	4.02	3.83	4.14	3.92	4.21	4.11	4.34	4.35	4.56	4.61	4.68	5.06	4.72	4.74	4.85	5.07	4.92	5.00	4.78	4.85	
Lomo Mulato	lb	2.25	2.18	2.24	2.28	2.26	2.26	2.27	2.29	2.23	2.24	2.25	2.16	2.27	2.28	2.27	2.28	2.28	2.28	2.24	2.28	2.33	2.35	2.36	2.36	2.40	2.44	2.62	2.50	2.52	2.52	2.51	2.52	2.60	2.86	2.69	2.70	2.92	2.78	2.87	2.94	2.94	2.89	2.95	3.02	2.91	3.15	3.07		
Palomilla	lb	2.21	2.19	2.19	2.19	2.20	2.20	2.20	2.20	2.20	2.20	2.18	2.19	2.21	2.22	2.21	2.28	2.28	2.22	2.24	2.26	2.23	2.26	2.26	2.26	2.20	2.16	2.19	2.18	2.34	2.33	2.35	2.34	2.35	2.37	2.44	2.59	2.69	2.73	2.86	2.98	2.90	2.89	2.95	2.94	2.97	2.95			
Punta de Palomilla	lb	2.36	2.23	2.36	2.24	2.36	2.36	2.31	2.36	2.33	2.33	2.33	2.35	5.08	2.37	2.42	2.43	2.43	2.37	2.54	2.39	2.41	2.41	2.41	2.37	2.41	2.42	2.40	2.56	2.48	2.51	2.58	2.56	2.57	2.56	2.56	2.62	2.58	2.59	2.63	2.73	2.71	2.87	2.83	2.84	2.90	2.99	2.98	3.07	3.07
Rincón	lb	2.25	2.28	2.28	2.29	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.25	2.26	2.27	2.26	2.26	2.27	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	2.28	
Babilla	lb	2.18	2.24	2.24	2.24	2.26	2.23	2.25	2.17	2.19	2.22	2.25	2.25	2.23	2.23	2.22	2.21	2.21	2.23	2.23	2.23	2.30	2.26	2.33	2.32	2.32	2.48	2.50	2.45	2.50	2.47	2.46	2.52	2.58	2.65	2.67	2.65	2.78	2.86	2.92	2.98	2.97	2.97	2.99	3.03	2.85	2.92	2.91		
Pulpa Negra	lb	2.24	2.25	2.25	2.26	2.26	2.24	2.20	2.25	2.23	2.19	2.24	2.25	2.25	2.22	2.26	2.25	2.25	2.26	2.28	2.28	2.28	2.35	2.29	2.38	2.38	2.32	2.45	2.48	2.49	2.57	2.56	2.51	2.46	2.63	2.72	2.73	2.76	2.79	2.86	2.90	2.98	2.97	2.97	2.99	3.05	3.00	3.07	2.99	
Pulpa Blanca	lb	2.29	2.24	2.24	2.22	2.25	2.25	2.22	2.23	2.19	2.20	2.20	2.23	2.23	2.23	2.23	2.21	2.21	2.21	2.33	2.23	2.29	2.30	2.31	2.32	2.30	2.29	2.42	2.43	2.42	2.48	2.41	2.43	2.46	2.46	2.55	2.51	2.55	2.59	2.61	2.84	2.90	2.80	2.85	2.82	2.85	2.84	2.98	3.00	
Costillón	lb	2.26	2.21	2.21	2.20	2.22	2.22	2.22	2.23	2.20	2.21	2.22	2.21	2.24	2.24	2.23	2.20	2.25	2.28	2.28	2.24	2.32	2.22	2.41	2.41	2.40	2.55	2.55	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Bistec de Cinta sin Hueso	lb	2.25	2.42	2.68	2.48	2.48	2.45	2.35	2.54	2.38	2.40	2.48	2.48	2.42	2.44	2.49	2.44	2.39	2.64	2.82	2.46	2.74	3.03	2.74	2.95	2.93	3.04	2.83	2.74	2.67	2.88	2.91	2.74	2.97	2.82	2.74	3.02	3.08	3.06	3.24	3.31	3.32	3.40	3.30	3.55	3.55	3.61	3.51	3.45	
Bistec de Cinta con Hueso	lb	2.01	2.01	2.01	1.98	2.01	1.98	1.87	1.95	1.87	1.84	1.86	1.85	1.86	1.87	1.88	1.89	1.88	1.87	1.91	1.85	1.90	1.90	1.70	1.90	1.90	1.84	1.90	1.94	1.94	1.95	1.96	2.11	1.97	1.99	2.08	2.01	2.04	2.10	2.14	2.21	2.27	2.31	2.31	2.33	2.32	2.36	2.38	2.30	
Lomo de Paleta	lb	1.77	1.73	1.75	1.76	1.78	1.78	1.77	1.84	1.96	1.79	1.79	1.75	1.78	1.70	1.88	1.79	1.85	1.92	1.74	1.75	1.78	1.79	1.75	1.75	1.75	1.75	1.78	1.86	2.04	1.92	1.81	2.07	2.00	1.88	2.01	1.87	1.83	1.87	2.14	2.18	2.49	2.44	2.08	2.09	2.06	2.05	2.09	2.12	2.10
Lomo Rayado	lb	2.26	2.18	2.18	2.18	2.18	2.18	2.13	2.21	2.12	2.15	2.17	2.17	2.19	2.16	2.23	2.17	2.12	2.12	2.22	2.19	2.20	2.34	2.17	2.42	2.43	2.34	2.54	2.51	2.51	2.60	2.57	2.20	2.65	2.55	2.77	2.78	2.67	2.72	2.86	3.00	3.01	3.12	3.09	2.92	3.51	3.47	3.26	3.17	
Espaldilla	lb	1.95	2.00	1.90	1.79	1.83	1.95	2.00	1.88	1.95	1.98	2.10	...	2.40	2.07	...	2.30			
Entraña	lb	2.00	1.52	1.35	1.90	1.58	1.60	1.95	2.00	2.07	1.95	1.98	2.10	2.10	3.28	3.00	...	2.38				
Falda Limpia	lb	1.90	1.88	1.89	1.83	1.90	1.84	1.86	1.88	1.86	1.86	1.82	2.01	1.80	1.95	1.93	1.83	1.84	1.99	1.84	1.92	1.93	1.72	1.84	1.97	1.91	1.97	1.90	1.90	1.91	1.82	2.00	1.99	2.03	2.15	1.93	2.03	2.11	2.05	2.11	2.17	2.20	2.17	2.10	2.22	2.21	2.20	2.19	2.26	
Falda Limpia Delgada	lb	1.90	1.88	1.91	1.89	1.96	1.94	1.98	1.84	1.67	1.82	1.78	1.92	1.81	1.92	1.88	1.85	1.75	1.82	1.37	1.94	1.99	1.88	1.94	1.99	2.12	1.90	1.91	2.07	1.93	1.87	2.05	1.96	2.12	2.02	2.02	2.01	2.11	2.03	2.17	2.41	2.19	1.80	2.08	2.38	2.39	2.34	...	2.52	
Falda Limpia Gruesa	lb	1.90	1.99	1.91	1.90	1.90	1.89	2.00	1.80	2.00	1.92	1.97	2.03	1.99	1.92	1.98	2.00	2.04	2.07	1.88	1.81	2.01	2.05	2.06	1.99	2.04	1.99	2.06	2.09	1.97	2.14	2.08	2.11	2.12	2.11	2.14	1.97	2.24	2.28	2.33	2.34	2.24	2.52	2.31	2.31	2.35	2.29			
Jarrete	lb	1.85	1.86	1.87	1.88	1.84	1.86	1.83	1.84	1.88	1.82	1.85	1.86	1.86	1.88	1.88	1.88	1.94	1.89	1.89	1.90	1.86	1.90	2.02	1.96	2.00	2.00	2.01	2.02	2.01	2.01	2.01	2.04	2.06	2.00	2.07	2.09	2.13	2.15	2.21	2.29	2.33	2.36	2.34	2.38	2.39	2.40	2.42		
Jarretón	lb	1.85	1.80	1.79	1.98	2.00	...	1.88	1.80	1.82	...	1.83	1.90	1.90	1.90	...	1.86	...	1.97	...	1.90	1.93	1.90	1.95	1.99	1.95	1.95	...	1.95	1.98	2.00	2.00	2.06	2.00	1.95	1.98	2.09	1.90	1.90	1.99	2.19	2.22	2.15	2.25	2.20	2.01	2.21	2.51		
Pecho (Hueso)	lb	1.13	...	1.35	1.00	1.15	0.65	1.38	0.65	0.65	0.65	0.65	1.35	1.35	1.35	...	1.18	...	0.98	1.48	...	1.70	1.48	1.39	1.48	1.48	...	1.13	1.12	1.15	1.48	1.07	1.43	1.48	1.04	1.16	1.31	...	1.24	0.88	1.09	0.95	0.95	1.33	1.25	1.25	0.84	1.20		
Pecho (Carne)	lb	2.02	1.94	1.97	1.97	2.02	1.84	1.87	1.92	1.72	1.90	1.78	1.72	1.90	1.78	1.72	1.99	2.04	1.90	1.90	1.70	1.81	1.78	1.81	1.85	1.93	1.99	1.82	1.12	2.04	1.98	1.99	2.05	1.98	2.00	2.01	1.91	1.91	1.94	2.06	1.94	2.14	2.21	2.27	2.31	2.31	2.36	2.38	2.30	
Costilla	lb	1.37	1.38	1.43	1.20	1.39	1.48	1.33	1.46	1.42	1.26	1.26	1.43	1.54	1.29	1.34	1.49	1.32	1.16	1.49	1.26	1.23	1.64	1.50	1.52	1.47	1.43	1.54	1.46	1.58	1.42	1.50	1.50	1.36	1.33	1.57	1.41	1.55	1.26	1.20	1.51	1.98	1.62	1.26	1.32	1.42	1.24	1.19	1.38	
Hueso de Cadera	lb	0.28	0.27	0.28	0.29	0.28	0.28	0.27	0.27	0.29	0.32	0.29	0.28	0.29	0.30	0.29	0.30	0.29	0.30	0.29	0.30	0.30	0.29	0.30	0.30	0.32	0.32	0.35	0.34	0.36	0.34	0.36	0.34	0.28	0.29	0.27	0.28	0.31	0.33	0.31	0.36	0.39	0.43	0.45	0.36	0.36	0.51	0.40	0.54	0.48
Hueso Rojo	lb	0.28	0.27	0.28	0.30	0.28	0.28	0.27	0.28	0.28	0.32	0.29	0.29	0.29	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.29	0.31	0.31	0.31	0.31	0.32	0.32	0.34	0.33	0.36	0.35	0.34	0.29	0.29	0.28	0.28	0.32	0.33	0.34	0.38	0.37	0.38	0.49	0.48	0.50	0.49	0.47			
Rabo	lb	1.19	1.27	1.27	1.25	1.27	1.27	1.27	1.27	1.30	1.27	1.31	1.55	1.55	1.62	1.55	1.55	1.44	1.44	1.44	1.44	1.54	1.44	1.56	1.56	1.59	1.57	1.51	1.56	1.46	1.48	1.06	1.61	1.55	1.61	1.55	1.61	1.65	1.69	1.73	1.74	1.77	1.64	1.76	1.90	1.88	1.80	1.69	1.83	
Riñón	c/u	0.38	0.38	0.38	0.36	0.38	0.38	0.38	0.35	0.38	0.38	0.38	0.38	0.34	0.38	0.38	0.37	0.35	0.38	0.35	0.38	0.38	0.38																											

PRECIOS PROPIOS DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTO DE LA PROVINCIA DE CHIRIQUÍ
(en balboas por libra)

TIPO DE CORTE	Mar-2014	Abr-2014	May-2014	Jun-2014	Agosto-2014	Sept-2014	Oct-2014	Nov-2014	Dic-2014	Ene-2015
RES										
Filete	4.96	4.94	5.91	5.58	5.38	5.19	5.41	5.14	5.55	5.38
Lomo Mulato	3.15	3.13	3.11	3.01	3.35	3.25	3.15	3.22	3.03	3.10
Palomilla	2.87	3.04	3.02	3.06	3.19	3.13	2.97	3.09	2.92	3.04
Punta de Palomilla	3.04	3.15	3.15	3.10	3.20	3.23	3.22	3.30	3.35	3.19
Rincón	3.07	3.14	3.11	3.21	3.24	3.24	3.17	3.25	3.24	3.29
Babilla	2.92	2.98	3.00	3.05	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87
Pulpa Negra	3.02	3.04	3.03	3.17	3.19	3.20	3.18	3.17	3.17	3.19
Pulpa Blanca	2.93	3.10	2.98	3.02	3.16	3.14	3.11	3.10	3.21	3.17
Costillón	3.33	3.43	3.31	3.52	3.60	3.56	3.62	3.46	3.75	3.62
Bistec de Cinta sin Hueso	3.52	3.59	3.64	3.70	3.58	3.69	3.12	3.50	3.54	3.53
Bistec de Cinta con Hueso	2.35	2.43	2.40	2.36	2.45	2.44	2.45	2.45	2.33	2.46
Lomo de Paleta	2.26	2.18	2.17	2.21	2.31	2.53	2.31	2.30	2.27	2.30
Lomo Rayado	3.34	3.43	3.20	3.22	3.52	3.09	3.51	3.31	3.39	3.26
Espaldilla	2.59
Entraña	2.39
Falda Limpia	2.18	2.12	2.35	2.11	2.36	2.21	2.39	2.28	2.19	2.34
Falda Limpia Delgada	2.82	2.51	2.31	...	2.59	2.46	2.41	2.98	...	2.49
Falda Limpia Gruesa	2.15	2.32	2.33	2.44	2.54	2.47	2.44	2.44	2.52	2.50
Jarrete	2.50	2.34	2.33	2.38	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30
Jarretón	2.12	2.47	2.61	2.72	2.73	...	2.58	2.53
Pecho (Hueso)	1.33	1.23	1.26	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Pecho (Carne)	2.10	2.42	2.21	2.37	2.32	2.37	2.79	2.40	2.81	2.29
Costilla	1.45	1.26	1.43	1.60	1.51	1.51	1.69	1.51	1.34	1.38
Hueso de Cadera	0.35	0.58	0.59	0.50	0.47	0.60	0.34	0.47	0.42	0.56
Hueso Rojo	0.52	0.54	0.50	0.49	0.47	0.51	0.48	0.47	0.55	0.47
Rabo	2.02	1.85	1.87	1.88	1.92	1.80	1.83	1.79	2.01	1.93
Riñón	0.56	0.68	0.68	0.55	0.55	0.40	0.40	0.40	0.30	0.53
Riñón	0.38	0.33	0.35	0.34	0.27	0.38	0.40	0.37	0.35	0.36
Corazón	1.90	1.90	1.79	1.85	1.90	1.70	1.83	1.82	1.95	1.82
Corazón
Mondongo	1.51	1.59	1.62	1.62	1.62	1.62	1.66	1.64	1.68	1.67
Hígado	1.86	2.06	2.21	2.18	2.25	2.26	2.26	2.25	2.19	2.27
Lengua	3.61	4.21	3.90	4.04	3.98	3.96	4.10	4.09	4.09	4.01
Lengua	6.00	5.70	5.75	5.75	5.75	5.75	5.75	5.75	5.50	5.75
Patatas	0.50	0.47	0.49	0.46	0.47	0.47	0.46	0.43	0.48	0.46
Patatas	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15	1.15
Bofe	1.47	1.54	1.54	1.55	1.55	1.55	1.56	1.54	1.51	1.53
Carne Molida Especial	3.15	2.97	2.87	3.02	2.97	2.93	3.26	3.00	3.00	2.88
Carne Molida Primera	1.76	2.58	2.55	2.57	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Carne Molida Segunda	1.52	1.61	1.58	1.60	1.72	1.76	1.73	1.72	1.68	1.73
Osobuco	1.70	1.69	1.69	1.80	1.97	1.97	2.04	1.80	1.81	1.81
Chorris (Costilla Especial)	2.62	2.52	2.50	2.53	2.65	2.57	2.68	2.49	2.15	2.14
Ropa Vieja	2.61	2.61	2.64	2.64	2.66	2.68	2.83	2.65	2.90	2.80
Guisado de Res de Primera	2.03	2.71	2.90	2.92	2.52	2.70	2.83	3.05	3.31	3.09
Guisado de Res de Segunda	...	2.16	2.13	2.04	2.10
Carne Magra	3.61	3.16
Bistec Picado	2.99	2.94	2.96	2.63	2.65	2.91	3.12	2.94	3.18	3.19
CERDO										
Chuleta	2.25	2.66	2.41	2.43	1.95	1.91	1.90	1.90	1.90	1.90
Chuleta Especial	2.97	3.11	3.49	3.19	3.03	2.95	3.05	3.14	3.06	3.11
Puerco Liso	3.14	3.24	3.19	2.90	2.84	2.76	2.85	2.92	2.88	2.96
Costilla de Cerdo	2.69	2.86	2.84	2.96	2.96	2.79	3.24	2.82	3.06	3.08
Patitas Frescas	1.07	1.16	1.32	1.32	1.00	1.05	1.07
Patitas Congeladas	1.02	1.03	0.95	1.02	0.97	1.05	1.02	1.00	0.97	1.00
Rabito Fresco	...	1.04	1.36	1.25	1.04	1.04	1.44	1.31	1.16	1.16
Rabito en Salmuera	1.70	1.79	1.74	1.76	1.83	1.81	1.85	1.85	1.80	1.88
Pernil con Piel	2.63	2.48	2.62	2.62	2.62	2.62	2.69	2.52	2.55	2.71
Pernil sin Piel	3.53	3.15	2.98	2.75	2.75	...	2.85	2.88	2.78	2.75
Tocino	0.72	0.77	0.72	0.77	0.75	0.75	0.71	0.71	0.66	0.66
Codillo	1.45	1.58	1.66	1.60	1.63	1.63	1.66	1.64	1.76	1.67
Cabeza	0.65	0.65	0.71	0.64	0.78	0.74	0.83	0.73	0.60	0.79
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada	1.20	1.20	1.20
POLLO										
Pollo Limpio con patas y cabeza (s/tripa)
Pollo Rosti (s/patas ni cabeza)	1.73	1.38
Pollo o Gallina (Empacada)	1.15	1.49	1.72	1.58	1.41	1.41
Pollo Picado	1.25	1.33	1.37	1.57	1.45	1.17	1.18	1.17	...	1.18
Muslo Encuentro	1.30	1.29	1.24	1.27	1.33	1.35	1.38	1.47	1.50	1.50
Encuentro	1.37	1.37	1.35	1.36	1.37	1.37	1.37	1.32	1.38	1.39
Muslos	1.84	1.83	1.83	1.86	1.84	1.88	1.91	1.87	1.90	1.90
Pechuga	1.71	1.66	1.61	1.57	1.62	1.70	1.68	1.67	1.82	1.82
Pescuezo con Piel	0.67	0.66	0.68	0.68	0.68
Pescuezo sin Piel	0.93	0.93	0.96	0.96	0.97	0.85	0.90	0.89	0.90	0.92
Molleja	1.32	1.37	1.37	1.35	1.41	1.35	1.36	1.36	1.42	1.36
Hígado de Pollo	0.53	0.53	0.53	0.53	0.54	0.54	0.51	0.49	0.51	0.51
Alas	1.70	1.70	1.70	1.73	1.72	1.84	1.82	1.83	1.84	1.84
Patitas	0.68	0.53	0.53	0.47	0.52	0.51	0.45	0.56	...	0.49

(...): No se encontraba el producto al m

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Cer