

**PRECIOS PROMEDIOS DE LOS CORTES DE CARNES DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE LOS SANTOS
(en balboas por libras)**

TIPO DE CORTE	Unidad de Venta	Ene-2007	Feb-2007	Mar-2007	Abr-2007	May-2007	Jun-2007	Jul-2007	Ago-2007	Sept-2007	Oct-2007	Nov-2007	Dic-2007	Ene-2008	Feb-2008	Mar-2008	Abr-2008	May-2008	Jun-2008	Jul-2008	Ago-2008	Sept-2008	Oct-2008	Nov-2008	Dic-2008	Ene-2009	Feb-2009	Mar-2009	Abr-2009	May-2009	Jun-2009	Jul-2009	Ago-2009	Sept-2009	Oct-2009	Nov-2009	Dic-2009		
Pollo Limpio con patas y cabeza (s/tripa)	lb	
Pollo Rosti (s/patas ni cabeza)	lb	1.06	1.02	0.89	1.07	1.17	1.13	...	0.95	0.95	...	1.05	1.07	1.07	
Pollo o Gallina (Empacada)	lb	...	1.25	0.90	1.05	...	1.20	1.00	1.00	1.17	1.25	...	1.26	1.25	...
Pollo Picado	lb	1.06	1.05	0.96	1.07	1.06	0.98	1.02	1.14	1.17	1.00	1.01	0.98	1.00	0.99	1.06	1.03	1.05	1.07	1.19	1.17	1.20	1.21	1.12	1.19	1.17	1.19	1.18	1.21	1.22	1.16	1.17	1.19	1.24	1.25	1.25	1.25	1.25	
Muslo Encuentro	lb	0.97	1.06	0.95	0.99	1.01	0.97	1.00	1.17	1.22	1.08	1.01	1.05	0.98	1.11	1.02	1.04	1.03	1.08	1.20	1.19	1.23	1.22	1.16	1.21	1.18	1.23	1.20	1.21	1.22	1.15	1.14	1.15	1.24	1.27	1.25	1.24		
Encuentro	lb	0.99	0.99	0.94	0.89	1.02	0.97	1.01	1.07	1.17	1.03	0.98	0.95	0.90	0.90	1.00	1.00	0.97	0.93	1.16	1.09	1.16	1.10	1.18	1.18	1.09	1.28	1.19	0.75	1.11	1.14	1.00	1.04	1.09	1.17	1.16	1.06		
Muslos	lb	1.06	1.08	1.08	1.06	1.12	1.15	1.15	1.25	1.31	1.24	1.18	1.27	1.22	1.23	1.25	1.23	1.23	1.24	1.38	1.35	1.40	1.42	1.39	1.39	1.35	1.38	1.32	1.38	1.34	1.41	1.31	1.36	1.44	1.36	1.38	1.42		
Pechuga	lb	1.09	1.06	1.03	1.10	1.12	1.07	1.11	1.27	1.27	1.12	1.10	1.08	1.08	1.12	1.11	1.11	1.11	1.14	1.29	1.29	1.30	1.30	1.24	1.28	1.28	1.30	1.29	1.28	1.30	1.23	1.22	1.24	1.31	1.35	1.33	1.32		
Pescuezo con Piel	lb	0.50	0.60	0.55	1.25	0.65		
Pescuezo sin Piel	lb	0.65	0.65	0.61	0.65	0.67	0.58	0.60	0.60	0.62	0.57	0.59	0.61	0.61	0.61	0.58	0.72	0.61	0.58	0.59	0.63	0.63	0.64	0.63	0.66	0.66	0.66	0.64	0.64	0.63	0.64	0.59	0.63	0.65	0.64	0.62	0.63		
Molleja	lb	1.09	1.10	1.04	1.10	1.10	1.04	1.07	1.06	1.11	1.02	1.05	1.05	1.05	1.06	1.06	1.06	1.07	1.06	1.12	1.14	1.22	1.22	1.20	1.20	1.18	1.17	1.17	1.15	1.16	1.16	1.17	1.14	1.19	1.13	1.16	1.18		
Hígado de Pollo	lb	0.60	0.60	0.54	0.61	0.60	0.78	0.55	0.54	0.56	0.58	0.56	0.56	0.56	0.55	0.50	0.56	0.55	0.54	0.58	0.59	0.61	0.63	0.62	0.62	0.63	0.61	0.63	0.57	0.58	0.61	0.61	0.54	0.59	0.59	0.59	0.59		
Alas	lb	0.87	0.89	0.90	0.89	0.84	0.92	0.93	1.03	1.06	0.97	0.94	0.93	0.94	0.95	0.97	0.98	0.96	0.99	1.11	1.17	1.14	1.19	1.13	1.14	1.14	1.20	1.13	1.14	1.16	1.07	1.09	1.05	1.23	1.23	1.23	1.17		
Patitas	lb	0.35	0.35	0.20	0.35	0.35	0.42	0.50	0.42	0.50	0.45	...	0.40	...	0.42	0.40	0.45	...	0.50	0.25	0.40	0.50	0.45	0.40	0.40	...	0.35	...	0.40		

(...): No se encontraba el producto al momento del monitoreo de precios.

Fuente: ACODECO

Miembro de Concadeco, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor

PRECIOS PROMEDIOS DE LOS CORTES DE CARNES DE RES, CERDO Y POLLO, SEGUN ESTACION DE LA PROVINCIA DE LOS SANTOS
(en balboas por libras)

TIPO DE CORTE	Mar-2014	Abr-2014	May-2014	Jun-2014	Jul-2014	Ago-2014	Sept-2014	Oct-2014	Nov-2014	Dic-2014	Ene-2015
RES											
Filete	3.56	3.44	3.42	3.76	3.79	4.02	4.11	3.93	3.94	3.66	3.60
Lomo Mulato	2.94	2.98	3.15	3.16	3.22	3.13	3.12	3.19	3.17	3.19	3.19
Palomilla	2.92	2.96	3.06	3.17	3.22	3.21	3.18	3.23	3.22	3.19	3.20
Punta de Palomilla	2.93	2.98	3.12	3.25	3.26	3.21	3.17	3.28	3.14	3.27	3.21
Rincón	2.93	2.91	3.06	3.18	3.22	3.22	3.22	3.19	3.24	3.22	3.21
Babilla	2.92	2.98	3.08	3.20	3.27	2.87	2.87	2.87	2.87	2.86	2.87
Pulpa Negra	2.93	2.98	3.05	3.18	3.25	3.25	3.25	3.22	3.20	3.24	3.24
Pulpa Blanca	2.93	2.99	3.04	3.17	3.23	3.19	3.20	3.23	3.22	3.20	3.24
Costillón	3.03	2.93	3.15	3.19	3.30	3.22	3.30	3.25	3.28	...	3.15
Bistec de Cinta sin Hueso	2.93	2.83	2.93	3.15
Bistec de Cinta con Hueso	2.32	2.36	2.29	2.47	2.46	2.47	2.45	2.45	2.45	2.45	2.45
Lomo de Paleta	2.50	2.00	2.00	2.42
Lomo Rayado	3.05	3.13	3.00	3.09	3.25	3.15
Espaldilla	2.05	2.30
Entraña	2.65	...	2.65	2.97	2.75	2.50	2.90
Falda Limpia	2.33	2.28	...	2.38	2.38	2.39	2.44	2.45	2.45	2.46	2.50
Falda Limpia Delgada	2.05	...	2.27	2.58	2.58	2.40	2.30	2.80	2.43
Falda Limpia Gruesa	2.39	2.25	2.34	2.51	2.62	2.48	2.36	...	2.65	2.67	2.43
Jarrete	2.04	2.11	2.21	2.30	2.30	2.26	2.27	2.27	2.28	2.27	2.27
Jarretón	2.34	2.24	2.31	2.68	2.38	2.25	2.60	2.50	2.25	2.43	2.35
Pecho (Hueso)	1.25	2.43	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Pecho (Carne)	2.26	2.41	2.41	2.48	2.63	2.38	2.47	2.54	2.57	2.53	2.49
Costilla	1.26	1.33	1.37	1.39	1.61	1.44	1.50	1.57	1.48	1.51	1.47
Hueso de Cadera	0.46	...	0.42	0.50	0.58	0.50	0.42	0.48	0.55	0.50	...
Hueso Rojo	0.43	0.43	0.44	0.43	0.45	0.45	0.39	0.47	0.46	0.47	0.44
Rabo	1.03	0.88	0.90	0.73	0.68	0.95	0.91	0.88	...	0.85	0.93
Riñón	0.32	0.37	0.33	0.38	0.42	0.28	0.25	...	0.55	0.49	0.41
Riñón	...	0.48	0.61	0.35	...
Corazón	1.26	1.30	1.25	1.36	1.32	1.15	1.21	1.29	1.25	1.30	1.32
Corazón	1.50	...
Mondongo	0.66	0.65	0.75	0.65	0.65	0.63	0.55	...	0.83	0.50	0.67
Hígado	1.90	1.96	1.92	1.99	1.97	1.76	1.93	1.99	1.92	1.99	1.96
Lengua	...	3.19	3.64	1.91	1.80
Lengua	4.08	3.63	...	3.65	3.75	3.75	4.00	4.00	4.00	3.67	3.81
Patas	0.44	0.35	0.35	0.30	...	0.28	0.40	0.40	...
Patas	0.35
Bofe	0.83	0.86	0.92	0.83	0.87	0.86	0.92	0.88	1.10	0.95	0.90
Carne Molida Especial	3.02	3.01	3.06	3.13	2.99	3.00	2.49	3.05	...	2.50	2.75
Carne Molida Primera	2.22	2.40	2.03	2.04	2.12	1.98	2.00	2.00	2.00	1.97	1.97
Carne Molida Segunda	1.88	1.67	1.70	...	1.75	1.80	2.00	1.85
Osobuco	2.54	...	2.27	2.27	2.45	2.55	2.31	2.55
Chorris (Costilla Especial)	...	2.95	2.65
Ropa Vieja	2.30	2.18	2.75	2.47	2.37	2.21	2.30	2.56	2.43	2.62	2.45
Guisado de Res de Primera	2.30	2.45	2.75	2.68	2.75
Guisado de Res de Segunda	1.62	1.90	2.15	2.25	1.30	2.00	1.99	2.25	2.60
Carne Magra
Bistec Picado	2.74	2.75	2.85	2.76	...	3.02	2.85	3.00	2.85	3.13	3.18
CERDO											
Chuleta	2.34	2.51	2.44	2.52	2.53	2.13	2.21	2.00	2.08	1.90	...
Chuleta Especial	2.98	2.97	3.00	3.02	3.02	3.08	3.05	2.99	3.07	2.84	3.02
Puerco Liso	2.83	2.89	2.87	2.90	2.87	2.85	2.83	2.85	2.80	2.92	3.00
Costilla de Cerdo	2.49	2.53	2.54	2.58	2.52	2.45	2.53	2.48	2.56	2.61	2.74
Patitas Frescas
Patitas Congeladas	1.21	1.18	1.19	1.18	1.23	1.25	1.27	1.21	1.21	1.28	1.31
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	2.04	1.93	1.98	2.07	1.99	2.05	2.01	2.02	2.08	1.98	2.04
Pernil con Piel	2.20	2.23	...	2.20	2.78
Pernil sin Piel
Tocino	1.18	...	1.13	1.13	1.28	0.88	0.92	...	1.23	1.17	1.13
Codillo	1.44	1.59	1.50	1.50	1.46	1.48	1.41	1.38	1.47	1.68	1.51
Cabeza	0.75	3.50	0.35	0.48	0.48	0.35	0.55	0.55	0.55	...	0.52
Cabeza Entera	4.00	2.25	3.33	3.87	4.75	3.33	4.75	3.50	3.88
Mitad de Cabeza	2.25	1.50
Cabeza Deshuesada	1.10
POLLO											
Pollo Limpio con patas y cabeza (s/tripa)	1.50
Pollo Rosti (s/patas ni cabeza)	1.35	1.47	1.55	...	1.41	1.49	1.49	1.52
Pollo o Gallina (Empacada)	...	1.45	1.55	1.40	...
Pollo Picado	1.43	1.47	1.44	1.48	1.44	1.45	1.50	1.18	1.10
Muslo Encuentro	1.47	1.45	1.44	1.46	1.47	1.47	1.49	1.50	1.52	1.51	1.52
Encuentro	1.33	1.35	1.40	1.39	1.41	1.38	1.40	1.39	1.34	1.36	1.44
Muslos	1.43	1.60	1.63	1.70	1.60	1.54	1.62	1.69	1.54	1.67	1.60
Pechuga	1.58	1.57	1.55	1.56	1.58	1.58	1.59	1.58	1.62	1.59	1.63
Pescuezo con Piel	0.75	...	0.27
Pescuezo sin Piel	0.65	0.65	0.68	0.71	0.68	0.71	0.66	0.73	0.75	0.76	0.69
Molleja	1.38	1.36	1.39	1.38	1.37	1.37	1.29	1.36	1.39	1.37	1.38
Hígado de Pollo	0.60	0.65	0.68	0.68	0.68	0.68	0.67	0.65	0.70	0.70	0.68
Alas	1.41	1.50	1.43	1.44	1.38	1.42	1.43	1.47	1.45	1.47	1.47
Patitas	...	0.46	...	0.53	0.53	...	0.20	0.43	0.30	0.50	0.43

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

Fuente: ACODECO

Miembro de Concodeco, Consejo Centr