

¿Cuánto cuesta el kilo de estos cortes de carne de res en...?

La carne de res es un producto indispensable en la cesta básica, no solo por las proteínas que aporta, también forma parte de la dieta tradicional del venezolano. A pesar de esto, el acceso a este producto se ha visto afectado por la crisis económica, la alta inflación, la devaluación de la moneda y la disminución de la producción nacional.

La Mañana (Falcón), junto con *TalCual* (Distrito Capital), *El Tiempo* (Anzoátegui), *Correo del Caroní* (Bolívar), *El Impulso* (Lara), *La Nación* (Táchira), *Yaracuy al Día* (Yaracuy), *La Verdad* (Zulia), y *Runrunes* (Caracas); consultaron los precios del kilo de tres de los cortes de carne de res más comprados en siete estados del país, más el Distrito Capital: pulpa negra, solomo y falda.

Los precios se recolectaron en mercados populares de Barcelona, Ciudad Guayana, Coro, Caracas, Barquisimeto, San Cristóbal, Independencia y Maracaibo entre el 20 y el 22 de enero. De acuerdo al Banco Central de Venezuela (BCV) el tipo de cambio se cotizó entre 54,91 y 55,29 bolívares por dólar (Bs/\$) en este período.

De acuerdo a lo evidenciado en el recorrido, la opción más económica de los tres cortes de carne de res se encontró en Táchira, donde el solomo tiene un precio que va desde 7 hasta 7,5 dólares el kilo; la pulpa negra entre \$6,25 y \$6,75; y la falda entre \$6 y \$6,25. Le sigue Anzoátegui donde los precios de las tres piezas se venden entre \$7 y \$8. Luego Bolívar con precios desde \$7,2 hasta \$8,5.



Mientras que en Yaracuy se consiguió el precio más alto por el kilo de solomo, de entre \$10 y \$11. Le siguen Falcón y Lara, donde el producto se vende entre \$8 y \$10,5. El solomo es considerado un corte de carne de primera por ser tierno y prestarse para cocciones rápidas.

En las ocho ciudades consultadas, los consumidores pagan entre \$6,25 y \$10 por el kilo de pulpa negra. Los precios más altos se hallaron en Falcón y Zulia. Este corte suele calificarse entre carne de primera o de segunda, dependiendo de la calidad de la

res: es un corte magro, pero menos tierno que el solomo.



El precio de la falda se ubica entre los \$6 (Táchira) y \$10 (Falcón). Esta pieza es considerada carne de segunda o de tercera por ser fibroso: requiere mucho tiempo de cocción para ablandarse. Sin embargo, bien cocinada, la falda puede ser muy gustosa, especialmente en caldos y guisos.



En el municipio Sucre del Área Metropolitana de Caracas también se realizó una consulta en una cadena de supermercados, la de mayor número de establecimientos en la ciudad. En esta los precios por kilo de cada corte es de \$10 el de solomo, \$8,95 el de pulpa negra y \$7,49 el de falda.



Con información de La Mañana, TalCual, El Tiempo, Correo del Caroní, El Impulso, La Nación, Runrunes, Yaracuy al Día y La Verdad