

Descripción
Capítulo 69 Productos cerámicos
Capítulo 72 Fundición, hierro y acero
Capítulo 73 Manufacturas de fundición, hierro o acero
Capítulo 76 Aluminio y sus manufacturas
Capítulo 82 Herramientas y útiles, artículos de cuchillería y cubiertos de mesa, de metal común; partes de estos artículos, de metal común
Capítulo 83 Manufacturas diversas de metal común
Capítulo 84 Reactores nucleares, calderas, máquinas, aparatos y artefactos mecánicos; partes de estas máquinas o aparatos
Capítulo 85 Máquinas, aparatos y material eléctrico, y sus partes; aparatos de grabación o reproducción de sonido, aparatos de grabación o reproducción de imagen y sonido en televisión, y las partes y accesorios de estos aparatos
Capítulo 87 Vehículos automóviles, tractores, velocípedos y demás vehículos terrestres; sus partes y accesorios
Capítulo 90 Instrumentos y aparatos de óptica, fotografía o cinematografía, de medida, control o precisión; instrumentos y aparatos medicoquirúrgicos; partes y accesorios de estos instrumentos o aparatos
Capítulo 94 Muebles; mobiliario medicoquirúrgico; artículos de cama y similares; aparatos de alumbrado no expresados ni comprendidos en otra parte; anuncios, letreros y placas indicadoras luminosos y artículos similares; construcciones prefabricadas

COMERCIO INTERIOR

RESOLUCION No. 96/11

POR CUANTO: El Consejo de Estado, mediante Acuerdo de fecha 2 de marzo de 2009, promovió y designó a quien resuelve, al cargo de Ministro del Ministerio del Comercio Interior.

POR CUANTO: El Acuerdo número 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece en su Apartado Tercero, acápite cuatro, que entre los deberes, atribuciones y funciones comunes de los jefes de los organismos de la Administración Central del Estado, está el dictar, en el límite de sus facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el Sistema del Organismo, y en su caso para los demás organismos, los órganos locales del Poder Popular, las entidades estatales, el sector cooperativo, mixto, privado y la población.

POR CUANTO: El Acuerdo número 2841 de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, tal y como quedó modificado por el Acuerdo número 3529 de fecha 17 de agosto de 1999, en su Apartado Segundo, dispone que el Ministerio del Comercio Interior es el organismo encargado de dirigir, ejecutar y controlar la aplicación de la Política del Estado y el Gobierno en cuanto al comercio interior mayorista y minorista de alimen-

tos y otros bienes, y de los servicios de consumo personal y comercial, así como la Protección al Consumidor en los sectores estatal, cooperativo, privado y mixto que operan en moneda nacional y en moneda libremente convertible.

POR CUANTO: La Resolución número 26 de fecha 22 de febrero de 1991, dictada en este Ministerio, aprueba y pone en vigor las Tablas de Rendimiento de los Productos Cárnicos y la Metodología para su uso, la que en la actualidad no se corresponde con las normas de elaboración de esos productos y no contempla las Tablas de Rendimientos de los mismos.

POR CUANTO: Por lo anterior y teniendo en cuenta que los productos cárnicos se reciben en las entidades gastronómicas de variadas formas, enteros o en piezas, con diferentes pesos y tamaños, así como partiendo de las indicaciones recogidas en la referida Resolución No. 26/91, se hace necesario realizar adecuaciones dirigidas a facilitar la planificación de las necesidades de esos productos, su control, evaluación, aprovechamiento y rendimiento de los mismos, los que hoy se obtienen con la aplicación de las Tablas que de ese tipo están vigentes a manera de orientación en el país, para la gastronomía lo cual no corresponde con la convertibilidad que ellos han de tener, siendo necesario disponer de nuevas Indicaciones para el uso de las Tablas de Rendimiento a aplicar de manera uniforme en el territorio nacional.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas,

Resuelvo:

PRIMERO: Aprobar y poner en vigor las Tablas de Rendimiento de los productos cárnicos, pescados y mariscos y las indicaciones para su uso, las que constan de 47 páginas y se anexan a la presente Resolución formando parte integrante de la misma.

SEGUNDO: Se responsabilizan a las Direcciones Estatales y Provinciales de Comercio y a los Grupos Empresariales de Comercio, para la aplicación de la presente Resolución.

TERCERO: Se deroga la Resolución número 26 de fecha 22 de febrero de 1991.

NOTIFIQUESE a la Directora de la Empresa de Establecimientos Especiales y de Servicios, subordinada a este Organismo, a los directores de los Grupos Empresariales de Comercio, y a las direcciones estatales y provinciales de Comercio y del municipio especial Isla de la Juventud.

DESE CUENTA a los presidentes de los Consejos de la Administración provinciales del Poder Popular y del municipio especial Isla de la Juventud.

COMUNIQUESE a los viceministros y directores del Organismo Central, a los delegados provinciales y a los jefes de las áreas de Funciones Rectoras y Estatales.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHIVESE el original en la Dirección Jurídica, Organización y Sistema de este Organismo.

DADA en La Habana, a los 12 días del mes de abril de 2011.

Jacinto Angulo Pardo
Ministro del Comercio Interior

INDICACIONES PARA LA UTILIZACION DE LAS TABLAS DE RENDIMIENTO DE LOS PRODUCTOS CARNICOS

I. LAS AVES.

Para que en las unidades se obtenga los rendimientos que se reflejan en las tablas que se dan a continuación es necesario que:

1. Se parte de aves sin vísceras, patas, ni pescuezo.
2. Si las aves se recibieron en condiciones diferentes, sería necesario quitarles todas las partes, anotándose por separado el peso de estas y el de las aves evisceradas.
3. Antes de ser pesadas las aves para iniciar su preparación estarán totalmente descongeladas (los rendimientos corresponden a las aves descongeladas).
4. De acuerdo al plato que se quiere preparar se seguirán los cortes con los deshueses que se indican en la tabla correspondiente y como resultado se obtendrán los rendimientos, subproductos y pérdidas.
5. Para los subproductos, se han especificado en las tablas los por cientos en que se obtienen y el desglose de estos, así como la utilización que se les debe dar.
6. En las pérdidas están comprendidas las partes que se separan durante la limpieza como exceso de grasa, la perilla, las partículas que se desprenden durante el corte y los líquidos que se escapan. También se señala en qué por ciento se producen estas pérdidas.
7. Al final de cada tabla se detallan especificaciones tecnológicas y determinadas aclaraciones sobre los rendimientos, los subproductos y las pérdidas.
8. Cuando no se indica el peso bruto correspondiente a un determinado plato, en algún rango de peso, significa

que las aves de ese rango no son apropiadas para dicha preparación.

9. Los por cientos de rendimiento, subproductos y mermas nos permiten conocer si existe o no una correcta y óptima utilización de la materia prima.

ACLARACIONES ESPECIFICAS SEGUN TIPO DE AVE QUE SE PORCIONA

POLLO:

1. El Pollo Guisado a la Criolla posee un buen rendimiento debido a que se corta en cuartos y no se somete al deshuese.
2. Cuando contamos con los cuartos traseros, estos se pueden emplear en preparación de los grupos cuyos cortes son:
 - Trozos con huesos, tales como: Sopa de Pollo con Fideos, Chilindrón de Pollo, Espaguetis con Pollo.
 - Cortados en cuartos, tales como: Arroz con Pollo, Pollo Frito Pío Pío, Pollo Guisado a la Criolla.
 - Cortado en 10 pedazos, tales como: Pollo Fricasé.

PAVO:

3. En las elaboraciones a base de Pavo deben dar la prioridad a los platos que requieren el **corte crudo en pedazos**, tales como: Chilindrón de Pavo, Arroz con Pavo, Fricasé de Pavo.
4. En la elaboración del Pavo Asado el rendimiento cocinado es de 70 kg, entero y con huesos, es la excepción de la tabla porque no es para 100 raciones.

PATO:

5. En los platos Fricasé de Pato y Pato Estofado el rendimiento disminuye a medida que aumenta el rango.

TABLA 1 CANTIDAD DE POLLO NECESARIO PARA ELABORAR 100 RACIONES SEGUN RANGO DE PESO

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Tipo de corte: ENTERO					
Nombre del plato: POLLO ASADO, POLLO ASADO CACEROLA, POLLO ASADO RANCHO LUNA					
0,7-0,9	47,00	85	5 (1 y 4)	10	40,00
0,9-1,14	46,50	86	5 (1 y 4)	9	40,00
1,14-1,4	47,00	85	5 (1 y 4)	10	40,00
El subproducto se compone de 1 % de huesos (puntas de alas) que se utilizará en los caldos y de 4 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					
Tipo de corte: AL MEDIO CON DESHUESE MENOR					
Nombre del plato: POLLO FRITO A LA CRIOLLA					
0,7-0,9	44,00	70	20 (16 y 4)	10	31,00
0,9-1,14	43,00	72	18 (14 y 4)	10	31,00
1,14-1,4	-	-	-	-	-
Nombre del plato: POLLO GRILLE					
0,7-0,9	46,00	65	24 (20 y 4)	11	30,00
0,9-1,14	44,00	68	21 (17 y 4)	11	30,00
1,14-1,4	-	-	-	-	-
El subproducto se compone de 14-20 % de huesos y puntas de alas, que se utilizará en los caldos y de 4 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					
Tipo de corte: EN CUARTOS SIN COLUMNA NI PUNTA DEL ALA					
Nombre del plato: POLLO FRITO PIO PIO					
0,7-0,9	27,50	80	9	11	22,00
0,9-1,14	26,80	82	8	10	22,00
1,14-1,4	27,00	81	8	11	22,00

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Nombre del plato: POLLO GUISADO A LA CRIOLLA					
0,7-0,9	31,00	80	9	11	25,00
0,9-1,14	30,50	82	8	10	25,00
1,14-1,4	30,75	81	8	11	25,00
Nombre del plato: POLLO EN FRICASE					
0,7-0,9	25,50	80	9	11	20,50
0,9-1,14	25,00	82	8	10	20,50
1,14-1,4	25,30	81	8	11	20,50
Tipo de corte: OCTAVOS DE POLLO					
Nombre del plato: CHILINDRON DE POLLO					
0,7-0,9	25,30	75	13 (9 y 4)	12	19,80
0,9-1,14	24,50	77	12 (8 y 4)	11	19,80
1,14-1,4	25,00	76	12 (8 y 4)	12	19,80
El subproducto se compone de 12-13 % de huesos (puntas de alas) que se utilizará en los caldos y de 4 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					

TABLA 2 CANTIDAD DE PAVO NECESARIO PARA ELABORAR 100 RACIONES SEGUN RANGO DE PESO

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Tipo de corte: ENTERO					
Nombre del plato: PAVO ASADO (entero para buffet)					
1.8-2.7	123,50	85	8 (2 y 6)	7	105,00
2.7-4.1	119,50	88	6 (1 y 5)	6	105,00
4.1-5.5	118,00	89	5 (1 y 4)	6	105,00
El subproducto se compone de 1-2 % de puntas de alas utilizar en los caldos y de 4-6 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					
Tipo de corte: A LA MITAD Y SIN COLUMNA					
Nombre del plato: PAVO ASADO AL JUGO					
1.8-2.7	64,00	76	16 (10 y 6)	8	48,50
2.7-4.1	61,50	79	14 (9 y 5)	7	48,50
4.1-5.5	60,00	81	13 (9 y 4)	6	48,50
El subproducto se compone de 13-16 % de huesos y puntas de alas, que se utilizará en los caldos y de 4 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					
Tipo de corte: EN TROZOS SIN COLUMNA					
Nombre del plato: CHILINDRON DE PAVO					
1.8-2.7	36,00	81	9	10	29,00
2.7-4.1	35,00	83	8	9	29,00
4.1-5.5	34,00	85	6	9	29,00
Nombre del plato: FRICASE DE PAVO					
1.8-2.7	31,00	81	9	10	25,00
2.7-4.1	30,00	83	8	9	25,00
4.1-5.5	29,50	85	6	9	25,00
El % de subproducto corresponde a los huesos que serán utilizados en la elaboración de los caldos.					

TABLA 3 CANTIDAD DE GALLINA NECESARIA PARA ELABORAR 100 RACIONES SEGUN RANGO DE PESO

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Tipo de corte: A LA MITAD Y SIN COLUMNA					
Nombre del plato: GALLINA BRASEADA					
1.4-1.8	65,50	78	11 (8 y 3)	11	51,00
1.8-2.3	66,00	77	12 (9 y 3)	11	51,00
2.3-2.7	67,00	76	12 (9 y 3)	12	51,00
El subproducto se compone de 8-9 % de huesos y puntas de alas, que se utilizará en los caldos y de 3 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Tipo de corte: EN OCTAVOS SIN COLUMNA					
Nombre del plato: GALLINA GUISADA CON PAPAS					
ARROZ CON GALLINA					
1.4-1.8	32,50	77	11 (8 y 3)	12	25,00
1.8-2.3	33,00	76	12 (9 y 3)	12	25,00
2.3-2.7	33,50	75	12 (9 y 3)	13	25,00
Nombre del plato: CHILINDRON DE GALLINA					
1.4-1.8	41,50	77	11 (8 y 3)	12	32,00
1.8-2.3	42,00	76	12 (9 y 3)	12	32,00
2.3-2.7	42,50	75	12 (9 y 3)	13	32,00
El subproducto se compone de 8-9 % de huesos y puntas de alas, que se utilizará en los caldos y de 3 % de la parte central de ala que puede ser empleado en otros platos.					
Tipo de corte: GALLINA HERVIDA					
Nombre del plato: PICADILLO DE AVE					
1.4-1.8	36,00	32	4 (1 y 3)	64	11,50
1.8-2.3	35,00	33	4 (1 y 3)	63	11,50
2.3-2.7	35,00	33	4 (1 y 3)	63	11,50
Después de hervida se le separan piel, huesos y se corta en jardinera pequeña. El 1 % de subproducto corresponde a la punta del ala que se separa durante la limpieza y 3 % son la parte central del ala que serán utilizados en la elaboración de los caldos.					

TABLA 4 CANTIDAD DE GUINEA Y FAISAN NECESARIO PARA ELABORAR 100 RACIONES

Tipo de corte / Rendimiento	Nombre del plato	Peso bruto kg	Peso neto kg
GUINEA			
Entero / 91 %	Guinea Asada	40,50	37,00
	Guinea a la Cacerola	40,50	37,00
En cuartos sin columna / 83 %	Guinea en fricasé	24,00	20,00
Los pellejos, perillas, entrañas y las alas (excepto muñón) son desperdicios.			
FAISAN			
Entero / 90 %	Faisán en Salmis	50,00	45,00
	Faisán a la Cacerola	43,35	39,00
Los pellejos, perillas, entrañas y las alas (excepto muñón) son desperdicios.			

TABLA 5 CANTIDAD DE PATO NECESARIO PARA ELABORAR 100 RACIONES SEGUN RANGO DE PESO

Rango kg	Peso bruto kg	Rendim. %	Subprod. %	Pérdida %	Peso neto kg
Tipo de corte: ENTERO					
Nombre del plato: PATO ASADO					
0.45-0.91	54,00	91	0	9	49,00
0.91-1.4					
La pérdida está basada en separación de grasa, pellejos, entrañas y ala (excepto el muñón).					

TABLA 6 (ANEXO PROVINCIAL) RENDIMIENTO GENERAL DE LAS AVES SACRIFICADAS Y LIMPIAS

Indicadores	Producto principal, %	Subproducto, %	Desperdicios y merma de porcionamiento, %
Gallina	75-78	11-12	11-13
Pollo	65-85	5-24	9-11
Pavo	76-89	6-16	5-10
Pato	88-91	0	9-12
Guinea	88-91	0	9-12
Faisán	87-90	0	10-13

a) **POLLO TROCEADO.**

Para que se obtengan los rendimientos que se reflejan en las tablas es necesario que se cumplan los siguientes pasos:

1. Antes de ser pesadas las piezas para iniciar su preparación estarán totalmente descongeladas (**los rendimientos corresponden a las piezas descongeladas**).
2. Limpiar las piezas de los desperdicios (perilla y excesos de grasa).
3. Seleccionar las piezas de acuerdo a los rangos de los pesos para los platos que se quiere elaborar. Los recortes de masas que surgen en el proceso de preparación, si tienen el peso por debajo de 87g pueden aprovecharse en la preparación de Octavos de Pollo, de lo contrario, su destino culinario es para preparación de caldos bases, sopas, consomé, arroz con subproducto de pollo y para croquetas.
4. En las pérdidas están comprendidas los desperdicios (exceso de grasa, la perilla), las partes que se separan durante la limpieza, las partículas que se desprenden durante el corte y los líquidos que se escapan. También se señala en qué por ciento se producen estas pérdidas.

Nota aclaratoria: La merma por descongelación para el producto que está comercializándose actualmente se comporta en rango de 6 - 9 %.

La misma depende de los indicadores del productor y las condiciones de los contratos, por tanto pueden existir cambios según los proveedores.

ACLARACIONES ESPECIFICAS.

Debido a la diversidad que existe en el peso y tamaño de las piezas de un mismo lote se recomienda elaborar diferentes tipos de platos, ya que mientras más amplia sea la variedad de los mismos mayor será su aprovechamiento y viceversa, la elaboración de un solo tipo de plato disminuye considerablemente el rendimiento del pollo troceado.

Para las elaboraciones de platos a base de pollo ya sea troceado o entero se tendrá en cuenta la estandarización del precio de venta de este producto y su correlación, según lo normado en la **Resolución No. 6 de 2008**, Artículo 12:... "El pollo frito con peso inferior o superior a las 12 onzas, se cobrará a razón de 1.67 pesos la onza, redondeando el importe total al cliente como está establecido, fracciones de 1 y 2 centavos por defecto y fracciones de 3 y 4 centavos por exceso.

ACONDICIONAMIENTO DE LAS PIEZAS CONGELADAS.

Las piezas se sitúan en antecámaras o cámaras cuya temperatura oscila entre 8 y 15 °C aproximadamente, de forma que todas reciban el mismo efecto y se descongelen uniformemente, por lo que se deben evitar grandes estibas; este método demora de 15 a 20 horas y se emplea cuando son grandes cantidades.

Las pequeñas cantidades se descongelan al aire, después que se les quitan los sobres sintéticos, se colocarán en las mesas de elaboración o estantes para que el proceso se realice de forma natural. Este método demora de 3 a 4 horas.

RELACION DE LOS RANGOS Y PESOS PARA LA SELECCION DE PLATOS A ELABORAR

Nombre del plato	Rango, g	Peso neto, g
Pollo frito	544 y mayor	544
Pollo asado	400 - 543	400
Pollo frito a la criolla	300 - 399	310

Nombre del plato	Rango, g	Peso neto, g
Pollo grillé		300
Pollo frito (media ración)	272 - 299	272
Pollo frito Pío-Pío	220 - 271	220
Pollo guisado a la criolla	205 - 219	205
Pollo en fricasé		205
Pollo para arroz con pollo		205
Chilindrón de pollo	190 - 204	190
Octavos de pollo	Menores de 189	87 x 4 piezas
Sopa de pollo		90
Ensalada de pollo		
Sopa de subproductos de pollo	Subproducto y recortes por debajo de 87 g	
Arroz con subproductos de pollo		
Crema de Ave		
Consomé		
Caldo de base		
Croquetas		

RENDIMIENTO GENERAL DE POLLO TROCEADO

Producto principal, %	Subproducto, %	Pérdidas, %
54 - 68	28 - 41	4 - 6

b) **POLLO ENTERO EVISCERADO CON MENUDOS.**

Para que se obtengan los rendimientos que se reflejan en las tablas es necesario que se cumplan los siguientes pasos:

1. Antes de ser pesadas las aves para iniciar su preparación estarán totalmente descongeladas (los rendimientos corresponden a las piezas descongeladas).
2. Extraer las bolsas con el menudo de pollo y agruparlas.
3. Los subproductos se componen de la punta y la parte central del ala, columna, recortes de masa. El destino culinario de estos será para la preparación de caldos bases, sopas, consomé, arroz con subproducto de pollo y croquetas, etc.
4. En las pérdidas están comprendidas los desperdicios tales como: el exceso de grasa, la perilla, la piel del pescuezo, las partes que se separan durante la limpieza, las partículas que se desprenden durante el corte y los líquidos que se escapan.
5. Para lograr el óptimo rendimiento del producto se deben elaborar diferentes tipos de platos, ya que mientras más amplia sea la variedad de los platos elaborados mayor será su aprovechamiento. Y viceversa, la elaboración de un solo plato disminuye considerablemente el rendimiento del pollo cuyos recortes generados no se aprovechan.

RENDIMIENTO DEL POLLO ENTERO EVISCERADO CON MENUDOS

Producto principal, %	Subproducto, %	Menudos, %	Pérdidas, %
60 - 68	21 - 29	5 - 7	4 - 6

Nota aclaratoria: La merma por descongelación para el producto se comporta en el rango de 7-9 %.

TABLA DE PORCIONAMIENTO PARA LOS CENTROS DE ELABORACION

Nombre del plato	Clasificación		Peso neto	Corte aplicado	Observaciones	Ración a servir, g
	Tomo	No.				
AVES						
Arroz con subpr. pollo	9	1100	232		Subproducto y recortes	377
Arroz con pollo	1	2	210	Cuartos	1 pieza	406
Chilindrón de pollo	7	801	190	Cuartos		350
Ensalada de pollo	1	1	80	Jardinera	Masa limpia	232
Spaguettis con pollo	7	855	125	Pedazos	Seccionar en 16 partes	479
Paella Valen. Covadonga	F	003	77	Pedazos	Eliminar grasa, perilla y columna	464
Pollo asado	1	6	400		Asar entero y porcionarlo después	380
Pollo fricasé	1	4	205	Pedazos	Separar muslo y contramuslo	410
Pollo frito a la criolla	1	3	310	Cuartos	Quitar la perilla	320
Pollo grillé	1	5	348	Al medio	Deshuesar y queda en 300 g	320
Pollo frito	F		272	Cuartos		203
Pollo guisado a la criolla	13	1574	205	Cuartos	2 piezas	320
Pollo frito Pío-Pío	11	1177	220	Cuartos	Sin columna	205
Octavos de pollo	F		348	Pedazos	4 postas de 87 g c/u	348
Sopa de pollo con fideos	6	687	90	Pedazos	Deshuesar después de la cocción y queda en 58 g	348
Caldo de pollo Pío-Pío	9	1156	38		Subproducto y recortes	174
Alas de pollo empanadas	13	1577	174		Entrada y parte central del ala	200
Menudo de pollo a la criolla	9	1155	290		Molleja, pescuezo, ala	410
Alitas de pollo fritas	9	1119	267		Entrada y parte central del ala	200
Muslo de pollo al vino	9	1125	338	Muslos	Deshuesar y queda en 320 g	320
Caldo base de ave	5	639*	300		Subproducto y huesos	1 litro
Arroz con gallina	6	724	330	Cuartos	Ablandar, deshuesar para que se quede en 250 g	435
Fricasé de gallina	13	1578	348	Cuartos		406
Gallina estofada	13	1582	348	Cuartos	Quitar parte de pellejo	406
Fricasé de pato	6	733	377	Cuartos		406
Pato estofado	6	734	377	Cuartos		406
Alones de pavo	2	203	406		Parte central y media de ala	470
Arroz con pavo	2	216	290	Pedazos	6 - 7 cm c/u	377
Chilindrón de pavo	2	200	290	Pedazos	5 cm c/u	410
Fricasé de pavo	2	229	290	Pedazos	6 cm c/u, muslo, encuentro, pechuga	406
Pavo asado	2	224	455		Asar entero y después porcionarlo	319
Caldo de pavo	2	230	14.3		Huesos, puntas, columnas	230
CERDO						
Arroz amarillo con cerdo	1	69	145	Pedazos	2 piezas, entreverado	406
Arroz con subprod. cerdo	9	1089	175	Pedazos	2 piezas, entreverado	377
Bistec de cerdo empanado	11	1393	188.5	Bistec	Pierna	290
Bistec de cerdo grillé	11	1392	232	Bistec	Pierna	290
Bistec de hígado grillé	F	010	200	Bistec		290
Bistec grillé con pan	F		80	Bistec	Lomo, pierna	120
Bistec empanado con pan	F		40	Bistec	Lomo, pierna	120
Carne cerdo c/ vegetales	12	1445	261	Pedazos	4 cm c/u, de paleta, lomo	348
Cabeza de cerdo a la criolla	12	1442	290	Jardinera	4 cm, cocinar y limpiar	319
Cabeza de cerdo guisada	8	955	406	Jardinera	4 cm, cocinar y limpiar	319
Cerdo estofado	8	954	313	Pedazos	4 cm c/u, de paleta, lomo	406
Cerdo a la cuesta	F	005	116	Bistec	Pierna	305

Nombre del plato	Clasificación		Peso neto	Corte aplicado	Observaciones	Ración a servir, g
	Tomo	No.				
Cerdo frito a la criolla	8	998	570	Pedazos	Peso crudo, separando patas, rabo, codillo y espinazo	464
Cerdo guisado	13	1599	232	Pedazos	7 x 7 cm, entreverado	314
Costilla de cerdo frita	1	74	174		Costillar, 7 cm de hueso con la carne prendida a él, quitar 2cm de pellejo inferior y seccionar los huesos que quedan al final del costillar	261
Costilla de cerdo grillé	1	75	174			261
Costilla cerdo empanada	8	957	206			319
Escalope /cerdo empanado	1	77	116	Bistec	2 piezas de 58 g c/u, lomo, pierna	261
Escalope de cerdo grillé	F	017	160	Bistec	2 piezas de 80 g c/u, lomo, pierna	280
Escalopines a la Milanese	2	159	116	Bistec	2 piezas de 58 g c/u, lomo, pierna	319
Filete de cerdo grillé	1	68	174	Bistec	pierna	232
Fricasé de cerdo	1	76	261	Cuartos	Entreverado, cerdos hasta 100 lb	319
Hígado de cerdo salteado	F	011	170	Lonjas		290
Lonjas de cerdo salteadas c/vegetales	F	016	160	Juliana	Entreverado	280
Laconcillo guisado	F	013	352		Ablandar y deshuesar	350
Montería de cerdo	13	1608	464	Jardinera	Ablandar y deshuesar	348
Masas de cerdo fritas	1	73	290	Pedazos	4 piezas, lomo, pierna	290
Pierna de cerdo al jugo	1	71	292.9		Entera, sin piel y 1 cm de grasa, 116 g después de asado	406
Paticas de cerdo rebosadas	9	1127	371.2		Cocinar y deshuesar	348
Paticas de cerdo guisadas	9	1087	460		Cocinar y deshuesar	406
Tocineta frita	F	001	217.6			145
Tocineta guisada	F	002	261		2 piezas	290
Picadillo de cerdo	F	018	116		Entreverado molido	290

II. CERDO.

El rendimiento del cerdo, tanto en piezas mayores como menores varía significativamente según el peso de las bandas o de los cerdos. Por ello para cada pieza existe un rendimiento diferente que depende en gran medida del corte utilizado.

Para lograr la correcta aplicación de estas tablas es necesario que se cumplan las siguientes indicaciones:

Para el mejor aprovechamiento de la materia prima el rendimiento de la cabeza de cerdo se analiza aparte del cerdo en banda.

Antes de iniciar el despiece del cerdo es necesario que esté completamente descongelado. Si el cerdo se trabaja con algún grado de congelación los rendimientos que se obtienen no se corresponderán con estas tablas por lo que no serán correctos.

Los cerdos se clasifican según su peso en los siguientes rangos:

	I Rango	II Rango	III Rango	IV Rango
kg	27 - 45	46 - 68	69 - 113	Mayor de 114
lb	58 - 98	100 - 148	150 - 246	Mayor de 246

Nota: Para conocer los rangos a que pertenece cada banda se multiplicará su peso por 2.

Realizada la clasificación, se procederá a descuartizar la carne en piezas menores, según las descritas en la tabla;

(pierna, paleta, costilla, etc.) obtenidas las piezas y según el rango en que fue clasificado el cerdo, se realizará el porcionamiento según la selección de los platos a elaborar, observando en esta selección que se logre el mejor aprovechamiento del recurso.

ACLARACIONES ESPECIFICAS.

Los cerdos del rango (60-100 lb) solo deben utilizarse para las elaboraciones de platos tales como: **Cerdo frito a la criolla, Lechón asado y pan con Lechón**, ya que la calidad que se establece para estas preparaciones solo se obtiene al utilizar este rango de peso. Si este cerdo se utiliza para el resto de los platos su rendimiento será muy bajo.

Como se observa en las tablas para algunas piezas y cortes no se da rendimiento correspondiente a ciertos rangos de peso del cerdo, esto se debe a que dicho corte no debe emplearse en piezas mencionadas para este tipo de cerdo, ya que esto provocaría mermas inadmisibles o porque no puede lograrse el corte requerido.

En los cerdos de más de 114 kg debe separarse el lomo para la obtención de escalopes y medallones. En los cerdos de los rangos inferiores deben separarse las costillas.

El corte en trozos (masas para Cerdo frito y otros platos) a partir de la pierna solo debe efectuarse cuando los cerdos tengan más de 114 kg. Sin embargo se podrán emplear en platos que acepten crudos de cualquier rango de peso (siempre que tengan 48 kg como mínimo), aunque lo idóneo resulta cuando los cerdos son del mayor rango.

El entreverado del cerdo de más de 114 kg no debe emplearse en preparaciones molidas porque tienen mucha grasa y no se logra la consistencia requerida.

Las cabezas, las patas y rabo del cerdo de más de 114 kg deben emplearse en salazones.

La **barrigada de cerdo** puede utilizarse para arroz, fricase, cerdo guisado, cerdo estofado. Para la elaboración de estos platos, a la barrigada se le quita la piel y la grasa, se porciona con los huesos de costilla solamente. Estas piezas con hueso siempre irán acompañadas con otras de masa pura.

El rabo de cerdo se porciona incluyendo la punta del hueso de cadera. El mismo por lo general no excede de una libra.

RENDIMIENTO DE LA CARNE DE CERDO RESPECTO AL PESO BRUTO

Piezas	II Rango	III Rango	IV Rango
Carne	42	40	32
Grasa	38	42,5	45,5
Huesos	17	15	18
Merma porcionamiento	3	2,5	4,5
TOTAL	100	100	100

RENDIMIENTO DEL CERDO EN BANDA SIN CABEZA EN PIEZAS MAYORES RESPECTO A SU PESO BRUTO

Piezas	II Rango	III Rango	IV Rango
Pierna	20,0	21,8	16,3
Paleta	15,0	20,6	14,9
Lomo	x x x	x x x	4,1
Costillas	8,2	7,8	x x x
Filetes	0,8	0,9	1,1
Entreverado	3,0	3,0	5,3
Huesos	11,2	9,5	14,2
Rabo	0,8	0,9	1,0
Piel y manteca en rama	38,0	33,0	38,8
Merma de porcionamiento	3,0	2,5	4,3

RENDIMIENTO DE LAS PIEZAS MENORES DEL CERDO SEGUN EL CORTE APLICADO

Piezas	Tipo de corte	II Rango	III Rango	IV Rango
Pierna	Bistec	47	32	80
	Escalope	46	31	-
	Trozos	-	-	-
	Entera	98	98	-
	Juliana	98	64	80
Lomo	Escalope	-	-	74
	Trozos	68	56	84
	Molido	66	56	84
Paleta	Trozos	66	56	84
	Molido	66	56	84
Costillas	Costilla	81	58	-
Filete	Filete	90	71	41
Entreverado	Trozos	96	96	91
	Enrolado	92	98	62
	Molido	95	95	91
Rendimiento promedio		72	53	82

RENDIMIENTO DE LAS VISCERAS Y SUBPRODUCTOS DE CERDO

Piezas	Tipo de corte	II Rango	III Rango	IV Rango
Cabeza con orejas	Trozos	46 - 50	46 - 50	-
Cabeza sin orejas	Trozos	40 - 43	40 - 43	-
Patatas	Trozos	50	50	-
Lengua	Dados	75 - 85	75 - 85	75 - 85
Corazón	Dados	80 - 85	80 - 85	80 - 85
Rabo	Trozos	94 - 97	94 - 97	-
Hígado	Bistec, lonjas	85 - 88	85 - 88	85 - 88
Riñón	Lonjas	80 - 85	80 - 85	80 - 85
Codillo ahumado	Dados	48 - 52	48 - 52	-

RENDIMIENTO DEL CERDO DE I RANGO (27-47 KG) EN LA ELABORACION DE LECHÓN ASADO Y CERDO FRITO A LA CRIOLLA

Descripción de la materia prima	Descripción del producto procesado	% de rendim.	Causas de la pérdida
Cerdo en banda con cabeza	Listo para preparar	81	Limpieza de cabeza, patas, empella, rabo
	Asado y deshuesado	45	Limpieza anterior más merma del asado y el deshuese para servir
Cerdo en banda sin cabeza	Listo para preparar	90	Limpieza de empella, patas, rabo
	Asado y deshuesado	50	Limpieza anterior más merma de asado y el deshuese para servir
Cerdo en banda sin cabeza, patas, ni rabo	Listo para freír	91	Limpieza de hueso, empella, hueso del cordial de la pierna, espesor
	Frito	47	Limpieza anterior más merma de freidura

RENDIMIENTO DE LA MANTECA EN RAMA DE CERDO EN EL PROCESO DE LA COCCION (INCLUYENDO LA PIEL)

Descripción del producto obtenido	V. medio, %	Rango, %
Manteca líquida	47	40 - 55
Empella y chicharrón	23	20 - 25
Merma de cocción	30	25 - 35

RENDIMIENTO DE LA PIEL DE CERDO EN EL PROCESO DE LA COCCION

Descripción del producto obtenido	V. medio, %	Rango, %
Manteca líquida	24	21 - 27
Chicharrón	25	20 - 30
Merma de cocción	51	42 - 59

RENDIMIENTO DEL CERDO FUERA DEL RANGO O EN PIEZAS MENORES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

Productos	%	Sub-productos	%	Residuos sanos	%
Cerdo en banda (18 - 22 kg)					
Costilla / cerdo	40-45	Piel	30-39	Huesos	21-25
Bistec		Patatas		Manteca	
Fricasé		Rabo		Empella	
Guisado					
Estofado					
Cerdo en banda (23 - 27 kg)					
Costilla / cerdo	45-50	Piel	20-30	Huesos	25-30
Bistec		Patatas		Manteca	
Fricasé		Rabo		Empella	
Guisado					
Estofado					
Pierna de cerdo					
Asado	70-75	Piel	5-10	Manteca	15-25
Bistec				Empella	
Escalope				Huesos	
Masas					
Paleta de cerdo					
Masas	56-70	Piel	5-10	Manteca	25-34
Molidos				Empella	
				Huesos	

III. JAMONES, JAMONADA Y MORTADELLA.

Los jamones y los embutidos (jamónada, mortadella y otros) son productos que generalmente se procesan a escala industrial y que llegan a los establecimientos gastronómicos en condiciones de ser refrigerados. La temperatura de conservación requerida varía según al tipo y la calidad de producto, siendo el jamón cocido uno de los que requieren más baja temperatura.

Estos productos gozan de gran demanda, por lo que debe lograrse el óptimo aprovechamiento con un esmerado procesamiento tecnológico y el adecuado destino culinario.

El rendimiento del jamón pierna, jamón cocido, jamón Visking, jamónada y mortadella indicados en las tablas está referido a la pieza inicial del producto (peso bruto).

Para lograr la correcta aplicación de la tabla de rendimiento es necesario que se cumplan las indicaciones siguientes:

1. Ningún producto estará congelado en el momento de iniciar la limpieza y el corte.
2. El **jamón cocido** por sus características particulares y su alto contenido de extensores y líquidos requiere de lo siguiente:

- en caso de haber sido congelado, se descongela gradualmente,
- el porcionamiento se realizará en condiciones de temperatura fresca y con los instrumentos adecuados (cuchillas de máquina y cuchillos bien afilados, etc.), para evitar la pérdida excesiva de líquidos y partículas,
- el procesamiento se hará en cantidades pequeñas según la demanda,
- el tiempo de conservación después de porcionamiento será breve.

Para el **jamón pierna** se deben tener en cuenta las siguientes indicaciones:

1. Todas las partes del jamón resultarán altamente aprovechables, incluyendo la grasa (como extensor de productos molidos, para potajes y otras preparaciones), pellejo (para chicharrones) y huesos (para elaboración de caldos, salsas, etc.).
2. La yema de jamón deberá destinarse fundamentalmente a preparación del Lunch en la cocina fría y la elaboración del Steak en la cocina caliente.
3. Los recortes aprovechables del jamón pierna, que se obtienen durante la extracción de la yema y la realización de los cortes (steak y lonjas), son adecuados para la elaboración de farsas, lonjas de relleno o cubiertas (pizzas o arroces compuestos), guarniciones de salsas y consomés. La utilización adecuada de estos recortes permite elevar sensiblemente el aprovechamiento del jamón deshuesado, limpio y porcionado a un 67 %.
4. El jamón cocido debe destinarse fundamentalmente a emparedados y platos de alta demanda y que requieran poca cocción para evitar mermas en el rendimiento por esta y por prolongada conservación.
5. El jamón Visking, la jamonada y la mortadella tienen un alto rendimiento y muy pocas pérdidas durante el procesamiento, salvo las provocadas por su envoltura. El uso de estos productos en sentido general es similar a la de la yema y los subproductos del jamón pierna.

Para utilizar las tablas en el cálculo de las necesidades de jamón, jamonada y mortadella (peso bruto) para elaboración de un plato, así como para conocer el aprovechamiento y los subproductos que se pueden obtener de una determinada cantidad de estos, debe seguirse lo señalado en las indicaciones generales para el uso de las tablas de rendimiento.

RENDIMIENTO DE JAMON PIERNA (PRODUCCION ARTESANAL)

Descripción	Rendimiento del JAMON PIERNA	
	Valor medio	Rango
Yema	69	67 - 71
Recortes	7	5 - 9
Grasa	3	2 - 4
Pellejo	3	2 - 4
Hueso	17	14 - 20

JAMON PIERNA DESHUESADO Y LIMPIO

Nota: El rendimiento del jamón pierna deshuesado, limpio y porcionado incluye la yema y los recortes aprovechables con una pérdida del 1 %.

RENDIMIENTO DE JAMONES, JAMONADAS Y MORTADELLA

Corte	Rendimiento		Subproducto		Pérdida y causa	
	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango
1. Entero	67	62 - 74	-	-	-	-
♦ Steak	49	45 - 53	18	17 - 19	1 % merma por porcionamiento	
▪ Lonjas para emparedados y otros	57	55 - 61	10	5 - 13		
Lonjas para rellenos, cubiertas, enrollados	62	60 - 66	5	4 - 6		
▪ Jardinera, molidos	67	62 - 74	-	-	-	-
JAMON COCIDO						
▪ Entero	91	90 - 92	-	-	9	8 - 10
					Envoltura, líquido	
▪ Lonjas, jardinera	89	88 - 90	-	-	11	10 - 12
▪ Steak	76	73 - 80	13	8 - 15	Envoltura, líquido, porcionamiento	
JAMON VICKING, JAMONADA, MORTADELLA						
En tripa (natural-artificial), entero	96	95 - 97	-	-	4	3 - 5
					Envoltura	
▪ Lonjas, steak	93	92 - 94	2	1 - 3	5	4 - 6
▪ Jardinera, molida	95	94 - 96	-	-	(*)	
En papel o tela, entero	94	93 - 95	-	-	6	5 - 7
					Envoltura	
▪ Lonjas, steak	91	90 - 92	2	1 - 3	7	6 - 8
▪ Jardinera, molida	93	92 - 94	-	-	(*)	

(*) Causa de la pérdida - la envoltura y porcionamiento del producto.

IV. CARNE DE RES.

Para lograr los resultados que se reportan en esta tabla es necesario considerar lo siguiente:

- Descongelar la carne antes de iniciar la limpieza y los cortes de la misma. Si la carne presenta algún grado de congelación los rendimientos que se dan en la tabla no son válidos.
- En el rendimiento de los productos que son sometidos a cocción antes del porcionamiento (roast beef, carne asada, vaca frita), además de las pérdidas por la limpieza y corte, se consideran también las de la cocción.
- El rendimiento de la falda de vacío varía significativamente respecto al de otras piezas de segunda calidad (falda de pecho, real y otras), por ello se indica independientemente.

En la práctica, para lograr un buen aprovechamiento de la carne de res, deben aplicarse las siguientes recomendaciones:

- El corte y el destino culinario de la carne de res deben ajustarse al que indica la tabla.
- Los subproductos (recortes aprovechables de la carne de res) que se obtienen durante el porcionamiento de estas, deben emplearse en la elaboración de otros platos como lonjas de filetes, brochetas, bitoque y otros, de acuerdo con su calidad.
- Algunos de los productos que se consideran en las pérdidas, tales como: huesos, pellejo, etc. deben aprovecharse en la elaboración de caldos, sopas, salsas y otras.

Para utilizar las tablas en el cálculo de las necesidades de la carne de res (peso bruto) para elaboración de un plato, así como para conocer el aprovechamiento y los subproductos que se pueden obtener de una determinada cantidad de este,

debe seguirse lo señalado en las indicaciones generales para el uso de las tablas de rendimiento.

ACLARACIONES ESPECIFICAS SOBRE LAS TABLAS.

- En la elaboración del filete se preparan cada una de sus partes como son: cordón, lengua, cabeza y puntas del cuerpo central.

El centro del filete con la cabeza de este se utiliza entero para la elaboración del Roast beef o se corta en trozos para la elaboración de Filete Mignón, Escalopes, Medallones, Tournedos y Bistec.

Las partes restantes se consideran subproductos aprovechables (en peso neto).

▪ **Cabeza:** Si no posee el peso adecuado para elaborar una ración de Filete Mignón, Escalopes, Medallones, Tournedos o Bistec, se considera como subproducto y se corta en lonjas y dados para elaborar brochetas y lonjas.

▪ **Lengua:** Se corta en trozos y solo se elaboran carnes guisadas, ya que esta carne es más dura que el resto del filete.

▪ **Punta:** Se corta en lonjas y dados para la elaboración de lonjas y brochetas.

▪ **Cordón:** Se muele para elaborar platos que requieren en su elaboración carne molida de filete. No debe utilizarse en la elaboración de lonjas y brochetas ya que esta carne posee fibras interiores que disminuyen la calidad del producto elaborado con ella.

- Las piezas de carne de primera como: bola, cañada, palomilla, sapo, paleta y lomo (yema) se cortan fundamentalmente en bistec.

Los subproductos que se obtienen cuando se porcionan estas piezas se utilizan en la elaboración de otros produc-

tos que requieren para que su confección, que la carne se corte en trozos o se muele, debido a este, estos platos aparecen en la tabla elaborados con subproductos.

3. En el caso de la palomilla y la bola, (carne de primera) toda la pieza no se utiliza para bistec, ya que en la bola la parte que está unida al hueso y la punta de la palomilla son más duras que el resto de la pieza, lo que disminuye la calidad del producto terminado.
4. La pierna, el boliche y el boliche francés son piezas de carne de primera que se utilizan principalmente para asar, el boliche francés en su primer rango de peso, no debe utilizarse para asar ya que su tamaño es muy pequeño y su rendimiento es muy bajo, por lo que se debe cortar en trozos para utilizarse en la elaboración de otros platos normados con carne de primera.
5. Para algunas piezas de carne y rangos de peso de estos, se han omitido en la tabla algunos platos normados, esto

se debe a que su rendimiento es muy bajo o que el plato a elaborar requiere otra pieza de carne que posea mayor o menor calidad, por lo que no se recomienda elaborar platos con piezas de carne o rangos de peso que no estén reportados en la tabla.

6. En el caso de las vísceras, para el corazón y la lengua se parte de peso bruto, ya que estos antes de limpiarse y porcionarse requieren de una cocción.
7. El término SUBPRODUCTOS en la tabla tiene un carácter relativo, ya que lleva implícito recortes de carne que se obtienen al perfilar los cortes de preparaciones culinarias que por sus características requieren de determinadas partes y no pueden ser utilizados para la elaboración del plato principal, pero que se utilizan en la elaboración de otros platos como: guisos, molidos, etc., el valor reportado en la tabla es la cantidad de subproducto obtenido al porcionar 100 raciones del plato principal.

RENDIMIENTO DE LA CARNE DE RES, RESPECTO AL PESO BRUTO DE LA PIEZA

Descripción de la materia prima	Rendimiento, %		Subproducto, %		Perdida y sus causas, %	
	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango
GRADO A (carne selecta)						
- Filete	85	83 - 87	-	-	Limpieza	
					15	13 - 17
▪ Roast beef, Corte: lonjas (postcocción)	49	45 - 53	27	-	Limpieza, cocción, corte	
					24	20 - 28
▪ Corte: escalopes, mignon, medallones, tournedos	46	43 - 49	39	36 - 42	Limpieza, corte	
					15	-
GRADO B (carne primera)						
- Carne primera	87	86 - 88	-	-	Limpieza	
					13	12 - 14
▪ Corte: bistec	72	65 - 79	13	12 - 14	Limpieza, corte	
					15	9 - 21
▪ Corte: molido, dados	86	84 - 88	-	-	Limpieza, corte	
					14	12 - 16
- Riñonada	50	48 - 52	18	17 - 19	Limpieza, huesos	
▪ Corte: bistec					32	31 - 33
▪ Corte: costilla	74	73 - 76	11	10 - 12	Limpieza	
					15	-
▪ Roast beef, Corte: lonjas (postcocción)	47	43 - 51	20	-	Limpieza, cocción, corte	
					33	32 - 37
- Pierna, boliche	57	54 - 60	-	-	Cocción, corte	
Corte: lonjas (postcocción)					43	40 - 46
Boliche mechado	66	64 - 68			Cocción, corte	
Corte: lonjas (postcocción)					34	32 - 36
GRADO C (carne segunda)						
Carne segunda excepto falda vacío	82	79 - 85	-	-	Limpieza	
					18	15 - 21
▪ Corte: dados	82	79 - 85	-	-	Limpieza, corte	
					18	15 - 21
Carne segunda excepto jarrete y falda vacío	53	49 - 59	-	-	Limpieza	
▪ Corte: desmenuzado (postcocción)					47	43 - 51
▪ Corte: lonjas (postcocción)	53	49 - 59	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					47	43 - 51
▪ Corte: molido	82	79 - 85	-	-	Limpieza, corte	
					18	15 - 21
- Falda de vacío	73	71 - 75	-	-	Limpieza	
					27	25 - 29
▪ Corte: molido	73	71 - 75	-	-	Limpieza, corte	
					27	25 - 29

Descripción de la materia prima	Rendimiento, %		Subproducto, %		Perdida y sus causas, %	
	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango	V. Medio	Rango
VISCERAS, SUBPRODUCTOS						
- Hígado Corte: bistec, escalope	79	77 - 81	11	10 - 12	Limpieza, corte	
					10	9 - 11
- Riñón Corte: lonjas (pre-cocción)	79	75 - 83	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					21	17 - 25
- Riñón Corte: lonjas (pre-cocción)	79	75 - 83	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					21	17 - 25
- Corazón Corte: dados, bistec, molido, lonjas (pre-cocción)	70	67 - 73	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					30	27 - 33
- Lengua Corte: lonjas (pre-cocción)	52	49 - 55	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					48	45 - 51
- Patas Corte: dados (pre-cocción)	53	50 - 56	-	-	Cocción, limpieza, corte	
					47	44 - 50
- Rabo Corte: carretes	85	81 - 89	-	-	Limpieza, corte	
					15	11 - 19
- Sesos Corte: dados, lonjas pre-cocción	71	66 - 74	-	-	Limpieza, cocción, corte	
					29	26 - 32
- Ternillas Corte: masas, pre-cocción	26	22 - 30	-	-	Cocción, hueso	
					74	70 - 78
▪ Corte: trozos	92	88 - 96	-	-	Limpieza, corte	
					8	4 - 12

DESTINO CULINARIO DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA CARNE DE RES

Subproducto	Corte	Plato
Subproducto de filete	Dados	Brocheta de filete
	Lonjas	Lonjas de filete Puntas de filete salteadas
	Molido	Noisette de filete albardado
	Dados, trozos	Goulash
Subproducto de bola, cañada, palomilla, sapo, paleta, lomo	Molido	Bitoque, coteleta, Choped steak

**CANTIDAD DE LA CARNE RES NECESARIA PARA ELABORAR 100 RACIONES
SEGUN EL RANGO DE LA PIEZA**

GRADO B Carne de primera BOLICHE	Rango (menor de 1 kg) % menor de 2.17 lb			Rango (entre 1 y 2 kg) % entre 2.17 y 4.34 lb			Rango (mayor de 2 kg) % mayor de 4.34 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Roast beef Corte: lonjas	-	-	-	-	-	-	49.1	26.7	24.2
Filete a caballo, al natural, Mignon Corte: trozos	41.0	43.6	15.4	43.2	40.0	16.8	46.1	37.6	16.3
Escalope diferentes tipos, filete Uruguayo, medallones Corte: trozos pequeños	41.0	43.6	15.4	43.2	40.0	16.8	46.1	37.6	16.3
GRADO B Carne de primera BOLA	Rango (menor de 3 kg) % menor de 6.52 lb			Rango (entre 3 y 4 kg) % entre 6.52 y 8.69 lb			Rango (mayor de 4 kg) % mayor de 8.69 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	54.6	28.3	17.1	57.5	28.5	14.0	65.0	19.5	15.5
Boliche asado Corte: lonja	56.0	5.0	39.0	50.0	5.0	45.0	47.8	2.7	
Boliche mechado Corte: lonja	-	-	-	64.0	5.0	31.0	60.6	3.1	

GRADO B Carne de primera YEMA DE PALETA	Rango (menor de 2 kg) % menor de 4.34 lb			Rango (entre 2 y 3 kg) % entre 4.34 y 6.51 lb			Rango (mayor de 3 kg) % mayor de 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	61.8	22.5	15.7	64.7	19.1	16.2	73.6	13.2	13.2
GRADO B Carne de primera PALOMILLA	Rango (menor de 3 kg) % menor de 6.52 lb			Rango (entre 3 y 4 kg) % entre 6.52 y 8.69 lb			Rango (mayor de 4 kg) % mayor de 8.69 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	41.5	40.4	18.1	43.1	39.5	17.4	44.7	38.7	16.6
GRADO B Carne de primera PIERNA	Rango (menor de 4 kg) % menor de 8.69 lb			Rango (entre 4 y 6 kg) % entre 8.69 y 13.02 lb			Rango (mayor de 6 kg) % mayor de 13.02 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Carne asada, ternera mechada Corte: lonjas	52.8	5.7	41.5	51.1	3.4	45.5	49.4	1.1	49.5
GRADO B Carne de primera RIÑONADA	Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.52 lb			Rango (entre 3 y 4 kg) entre 6.52 y 8.69 lb			Rango (mayor de 4 kg) mayor de 8.69 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Bistec de riñonada (costilla) Corte: bistec	74.2	11.9	13.9	74.7	10.1	15.2	75.2	8.4	16.4
Roast beef con puré de papa Corte: lonjas	-	-	-	47.1	20.1	32.8	34.3	13.0	52.7
GRADO B Carne de primera BOLICHE FRANCES	Rango (menor de 1 kg) Menor de 2.17 lb			Rango (mayor de 1 kg) mayor 2.17 lb					
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma			
Carne asada, goulásh Corte: lonjas	-	-	-	39.4	7.8	52.8			
GRADO B Carne de primera CAÑADA	Rango (entre 2 y 4 kg) Entre 4.34 y 6.52 lb			Rango (mayor de 4 kg) mayor 2.17 lb					
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma			
Bistec en cazuela, de palo- milla grillé, natural, bistec c/pan Corte: bistec	72.13	11.9	15.8	74.5	18.0	7.5			
GRADO B Carne de primera LOMO (Yema)	Rango (menor de 1 kg) % menor de 2.17 lb			Rango (entre 1 y 2 kg) % entre 2.17 y 4.34 lb					
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma			
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	56.8	22.7	20.5	64.9	12.3	22.8			
GRADO B Carne de primera PUNTA DE PALETA	Rango (menor de 2 kg) % menor de 4.34 lb			Rango (entre 2 y 3 kg) % entre 4.34 y 6.51 lb					
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma			
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	29.7	43.7	26.6	69.6	13.4	17.0			
Goulásh Corte: dados	73.4	0	26.6	83.0	0	17.0			
GRADO B Carne de primera TAPA DE PALETA	Rango (entre 1 y 2 kg) % entre 2.17 y 4.34 lb								
	Rendim.		Subprod.		Merma				
Bistec en cazuela, de palo- milla bistec c/pan Corte: bistec	44.8		20.5		34.7				

GRADO B Carne de primera SAPO	Rango (menor de 1 kg) % menor de 2.17 lb			Rango (entre 1 y 3 kg) Entre 2.17 y 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Bistec en cazuela, de palomilla bistec c/pan Corte: bistec	50.0	27.3	22.7	44.9	28.0	27.1
GRADO C Carne segunda FALDA DE PECHO	Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb			Rango (mayor de 3 kg) mayor de 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Carne de res con vegetales ternera adobada, estofada, guisada, fricasé, arroz con carne, macarrones Corte: dados o trozos	98.0	0	2.0	98.2	0	1.8
Aporreado de ternera, ropa vieja Corte: desmenuzado	52.6	0	47.4	49.4	0	50.6
Sopas de especialidades Corte: jardinera	52.6	0	47.4	49.4	0	50.6
Carne rebosada, vaca frita Corte: lonjas	49.8	3.1	47.1	46.5	2.9	50.6
Cocido español, olla podrida, puchero Corte: lonjas pequeñas	52.6	0	47.4	49.4	0	50.6
Bistec hamburguesa, ajíes rellenos, salsas, albóndigas, consomé, masa para fritas, masa para hamburguesas, picadillos, pizza de carne, papa rellena, salpicón Corte: molido	98.2	0	1.8	-	-	-
Canelones, empanadas, masa para croquetas Corte: molido pre-cocinado	52.6	0	47.4	-	-	-
GRADO C Carne segunda FALDA REAL	Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb			Rango (mayor de 3 kg) Mayor de 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Carne de res con vegetales ternera adobada, estofada, guisada, fricasé Corte: dados o trozos	82.0	0	18.0	90.1	0	9.9
Aporreado de ternera, ropa vieja Corte: desmenuzado	68.2	0	31.8	65.5	0	34.5
Sopas de especialidades Corte: jardinera	68.2	0	31.8	65.5	0	34.5
Carne asada a la moda, olla rebozada Corte: lonjas	49.2	5.3	45.5	50.4	9.5	40.1
Vaca frita Corte: lonjas pequeñas	49.2	19.8	31.0	45.9	19.6	34.5
Cocido español, olla podrida, pucheros Corte: lonjas pequeñas	68.2	0	31.8	65.5	0	34.5
Bistec hamburguesa, ajíes rellenos, salsas, albóndigas, consomé, masa para fritas, masa para hamburguesas, picadillos, pizza de carne, papa rellena, salpicón Corte: molido	82.0	0	18.0	-	-	-
Canelones, empanadas, masa para croquetas Corte: molido pre-cocinado	68.2	0	31.8	-	-	-
GRADO C Carne segunda FALDA DE VACIO	Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb			Rango (mayor de 3 kg) mayor de 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Ropa vieja Corte: desmenuzado	40.5	0	59.5	37.0	0	62.2
Ajíes rellenos, albóndigas, bistec de hamburguesa, consomé, masa para fritas hamburguesas, picadillos, papa rellena, salsas, pizza de carne, salpicón Corte: molido	73.2	0	26.8	71.2	0	28.8
Canelones, empanadas, masa para croquetas Corte: molido pre-cocinado	40.5	0	59.5	37.8	0	62.2

GRADO C Carne segunda JARRETE	Rango (menor de 1 kg) Menor de 2.17 lb			Rango (entre 1 y 3 kg) entre 2.17 y 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Carne de res con vegetales ternera adobada, estofada, guisada, fricasé Corte: dados o trozos.	78.6	0	21.4	80.5	0	19.5
GRADO C Carne segunda COGOTE	Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb			Rango (mayor de 3 kg) Mayor de 6.51 lb		
	Rendim.	Subprod.	Merma	Rendim.	Subprod.	Merma
Ajíes rellenos, butifarra, consomé, masa para frita, hamburguesa, papa rellena Corte: molido	86.7	0	13.3	92.5	0	7.5
Canelones, empanadas, masa para croquetas Corte: molido pre-cocinado	69.2	0	30.8	66.5	0	33.5
GRADO C Carne segunda TAPA DE CAÑADA	Rango (menor de 2 kg) Menor de 4.34 lb					
	Rendim.			Merma		
Carne de res con vegetales ternera adobada, estofada, guisada, fricasé Corte: dados o trozos	87.8			12.2		
Aporreado de ternera, ropa vieja Corte: desmenuzado	68.2			31.8		
Sopas de especialidades Corte: jardinera	68.2			31.8		
Ajíes rellenos, butifarra, consomé, masa para frita, hamburguesa, papa rellena picadillos, salsas, pizzas Corte: molido	87.8			12.2		
Canelones, empanadas, masa para croquetas Corte: molido pre-cocinado	68.2			31.8		
HIGADO	Rango (mayor de 2 kg) mayor de 4.34 lb					
	Rendimiento		Subproductos		Merma	
Bistec de hígado empanado, grillé Corte: bistec	78.0		11.5		10.5	
Brocheta Corte: dados	89.5		0		10.5	
Escalope de hígado Corte: escalopes	78.0		11.5		10.5	
Hígado a la italiana, salteado Corte: lonjas	89.5		0		10.5	
RIÑÓN	Rango (mayor de 2 kg) mayor de 4.34 lb					
	Rendimiento		Subproductos		Merma	
Brochetas de riñón, riñón guisado Corte: dados o trozos	78.5		0		21.5	
Riñón grillé, al jerez, soté Corte: lonjas	32.8		45.7		21.5	
CORAZON	Rango (mayor de 1 kg) mayor de 2.17 lb					
	Rendimiento		Subproductos		Merma	
Corazón guisado Corte: dados	51.8		0		48.2	
Corazón de res a la italiana, asado Corte: lonjas	51.8		0		48.2	
Picadillo de corazón Corte: molido	51.8		0		48.2	
LENGUA	Rango mayor de 0.5 kg (1.08 lb)					
	Rendimiento		Subproductos		Merma	
Lengua asada, entomatada, a la criolla, rebozada, empanada Corte: lonjas	51.8		0		48.2	
PATAS pre-cocinadas	Rango mayor de 1 kg (2.17 lb)					
	Rendimiento		Subproductos		Merma	
Callos, pata de res guisada Corte: dados	53.0		0		47.0	

Descripción de la materia prima y corte aplicado	% Rendimiento		% Subproducto		% Pérdida		Causa de la pérdida
	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	
RUEDA							
A partir de pescado entero y eviscerado, de talla grande y/o mediana							
Aguají, cubera, curibino, guasa, moro (*)	52	50 - 55	34	32 - 36	14	12 - 16	Limpieza (aletas y cola) porcionamiento.
Cabrilla, cherna, pargo	50	48 - 54	36	34 - 39	14	12 - 16	
Pintada, serrucho, sierra	64	61 - 66	-	-	36	34 - 39	
Los valores de subproducto corresponden a la cabeza y los recortes de masa limpia que se obtienen en el porcionamiento (*) Estas especies no pueden sobrepasar el peso de 6.9kg (15 lb), que corresponde a talla mediana.							
Descripción de la materia prima y corte aplicado	Rendimiento, %		Pérdida, %		Causa de la pérdida		
	V. medio	Rango	V. medio	Rango			
ENTERO							
A partir de pescado entero con vísceras, de talla pequeña							
Cabrilla, carpa, cherna, merluza, mintay, pargo, tenca y tilapia	55	53 - 58	45	42 - 47	Limpieza (cabeza, vísceras, aletas y cola).		
Chicharro, estabrida, jiguagua, jurel, macarela o caballa, machuelo y pintada	56	53 - 59	44	41 - 47			
Sardina	57	55 - 59	43	41 - 45			
Todas las especies	56	53 - 59	44	41 - 45			
Pargo (sin eliminar la cabeza)	75	73 - 77	25	23 - 27			
MINUTA							
A partir de pescado entero y eviscerado, de talla pequeña							
Todas las especies	33	31 - 35	67	65 - 69	Limpieza (cabeza, espinazo y aletas).		
MASAS							
A partir de pescado entero y eviscerado, de cualquier talla y especie							
Crudo y porcionado. (dados y juliana)	38	36 - 40	62	60 - 64	Limpieza(*) (cabeza, espinazo, cola, piel, aletas), porcionamiento		
Cocinado y desmenuzado	36	34 - 38	64	62 - 66	Cocción, limpieza (*) desmenuzado		
SUBPRODUCTO							
A partir de cabeza y espinazo de pescado de calidad de talla grande y/o mediana.							
Cabeza y espinazo	26	24 - 28	74	72 - 76	Cocción y limpieza (piel, huesos, espinas, y otros)		
Cabeza	22	20 - 24	78	76 - 80			
MOLIDO							
A partir de pescado entero y eviscerado, de talla pequeña							
Todas las especies	48	40- 52	52	48 - 60	Limpieza (cabeza, piel, espinazo, aletas y cola) y molido		
MOLIDO							
A partir de pescado descabezado y eviscerado, de talla pequeña							
Todas las especies	68	66 - 71	32	29 - 34	Limpieza (piel, espinazo, aletas y cola) y molido		
DESMENUZADO (después de la cocción)							
A partir de pescado seco y salado							
Bacalao	52	50 - 54	48	46 - 50	Cocción, limpieza y desmenuzado.		
Merluza	46	44 - 48	54	52 - 56			
FILETES Y MINUTAS							
A partir de pescado descongelado eviscerado con cabeza							
Chicharro y jurel	49	48 - 51	51	49 - 52	Limpieza		
FILETES Y MINUTAS							
A partir de pescado descongelado eviscerado sin cabeza							
Chicharro y jurel	76	74 - 78	24	22 - 26	Limpieza		

VII- MARISCOS.

Las tablas de rendimiento de los mariscos (langosta, camarón, cangrejo, calamar, jaiba, almeja) se han realizado a partir de los cambios tecnológicos en la preparación de estos productos y de algunas modificaciones en las raciones a servir de los platos que se elaboran con ellos. Los mismos se deben a la práctica de una gastronomía más sencilla y eficiente, tendiente a ofrecer productos de elevada calidad.

NUEVOS CONCEPTOS Y CAMBIOS TECNOLÓGICOS EN EL PROCESAMIENTO DE LOS MARISCOS.

1. Anteriormente la elaboración de platos de langosta y camarón se efectuaba a partir de su pre-cocción en el caparazón en tiempo relativamente prolongado (15-20 min.). Según los nuevos conceptos la limpieza de estos productos se realizará en crudo para luego someterlos directamente a la cocción que corresponde (grillé, salteado, frito, guisado). Eso permite elevar el rendimiento de la materia prima y realzar el sabor y el valor nutricional de sus preparaciones.

RELACION DE LAS PERDIDAS QUE SUFREN LA LANGOSTA Y EL CAMARON DURANTE EL PROCESAMIENTO TERMICO

Tipo de cocción	Tiempo de cocción, min.		Pérdidas
	Langosta	Camarón	
Escaldado o poché	10 - 12	3 - 4	28 - 30
Grillé con carapacho	15 - 20	-	13 - 15
Grillé sin carapacho	10	5 - 7	22 - 24
Salteado	1 - 2	1 - 2	12 - 17
Guisado	5 - 6	5 - 6	20

1. El tiempo de cocción se considera a partir de que el agua comience a hervir.
2. En caso del cangrejo y jaiba es obligada la pre-cocción para la mejor extracción de las carnes.
3. La langosta cuando se recibe manchada se limpia en crudo, para reducir las pérdidas. Las partes manchadas se consideran como subproducto y se destinan para elaboraciones molidas (pastas, croquetas, rellenos, etc.), ya que su consumo no afecta la salud.

4. La langosta y el camarón se reciben congelados y se almacenan a temperaturas inferiores a 0°C. Si han sido sometidos a un proceso de pre-cocción se reciben refrigerados, pero su almacenamiento siempre será en equipos de congelación.

PARA APLICAR LAS TABLAS DE RENDIMIENTO DE LOS MARISCOS SE DEBE TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Para iniciar el procesamiento, los productos deben estar descongelados, sin que lleguen a alcanzar la temperatura ambiente, es decir, cuando están fríos.
- En la tabla del rendimiento las pérdidas se expresan en por cientos y están calculados con respecto al peso bruto del producto descongelado. Se ofrece el valor promedio a utilizar, así como el rango en que este puede oscilar.
- En la columna de descripción de la materia prima se detallan las características de los productos en su estado inicial, y en el caso de la langosta se indica también el estado en que queda después de la preparación. En base de ello se establecen los rendimientos correspondientes.
- La cola de langosta se recibe generalmente sin cristal. Si se recibiera con este se debe disminuir en 1 % los valores de rendimiento.
- El camarón puede recibirse con cabeza o sin esta.
- En caso de langosta y camarón su rendimiento depende de la talla, para el resto de los productos no se tiene en cuenta ese aspecto.
- Para langosta grillé se considera talla única para su elaboración que es mediana (12-14 cm), de esta forma se obtiene un peso de porción adecuado y se realza la belleza del plato.
- En el caso de las preparaciones de langosta que conservan parte del carapacho se aprecian rendimientos variables, ello se debe a que este se elimina en mayor o menor grado en dependencia de las características del plato.
- En la tabla están incluidos, como datos de interés, el valor de la masa aprovechable a partir de langosta entera pre-cocinada, desglosado en total, cola y cabeza.

RENDIMIENTO Y PREPARACION DE LOS MARISCOS

Descripción de la materia prima	Rendimiento, %		Pérdida, %		Causa de la pérdida
	V. medio	Rango	V. medio	Rango	
LANGOSTA					
A partir de cola cruda con carapacho de talla mediana y pequeña					
▪ Cola con carapacho - Langosta grillé	100	-	-	-	
▪ Cola con carapacho - Langosta Americana, - Langosta Varadero	89	87 - 91	11	9 - 13	Porcionamiento, separación de aletas y abanico
▪ Cola con abanico - Langosta mariposa - Langosta Coloma	82	80 - 84	18	16 - 20	Separación del carapacho
▪ Masas - diferentes cortes	78	75 - 81	22	19 - 25	Limpieza, porcionamiento, carapacho
LANGOSTA					
A partir de cola cruda sin carapacho de talla mediana y pequeña					
▪ Masas - diferentes cortes	99	-	1	-	Porcionamiento

Descripción de la materia prima	Rendimiento, %		Pérdida, %		Causa de la pérdida
	V. medio	Rango	V. medio	Rango	
LANGOSTA					
A partir de rejos pre-cocinados, su rendimiento varía según la calidad de la materia prima					
▪ Masas - diferentes cortes	90	-	10	-	Limpieza
LANGOSTA					
A partir de entera pre-cocinada					
▪ Masa total, incluyendo cola y cabeza	32	-	68	-	Cabeza y carapacho
- Cabeza	8	-	-	-	
- Cola	26	-	-	-	
CAMARON					
A partir de camarón crudo de talla grande y mediana					
▪ Camarón con cabeza	52	50 - 54	48	46 - 50	Cabeza, caparazón, limpieza
▪ Camarón sin cabeza	80	78 - 82	20	18 - 22	Caparazón y limpieza
CANGREJO					
A partir de cangrejo crudo					
▪ Cangrejo Moro	40	-	60	-	Cocción y limpieza
▪ Cangrejo de la tierra	24	-	76	-	
CALAMAR					
A partir de calamar crudo					
▪ Calamar	63	-	37	-	Limpieza
▪ Calamar para relleno	67	-	33	-	Limpieza
ALMEJA					
▪ A partir de cruda	35	30 - 40	65	60 - 70	Limpieza
▪ A partir de limpia	100	-	-	-	-
JAIBA					
▪ A partir de crudo	12	11 - 13	88	87 - 89	Limpieza
CAMARON					
A partir de camarón crudo de talla pequeña (de cultivo)					
▪ Camarón con cabeza	49	47 - 51	51	49 - 53	Cabeza, caparazón, limpieza
▪ Camarón sin cabeza	65	63 - 67	35	33 - 37	Caparazón y limpieza

CORTES QUE SE APLICAN A LOS MARISCOS

Marisco	Forma de preparación	Corte aplicado
Langosta	Guisada o enchilada	Pelada y cortada en anillos
	A la Milanese	3-4 cortes a lo largo de la cola
	A la Americana	Por los anillos con el caparazón
	A la Crema	Lonjas
	Salteada con ajo y cebolla	Lonjas
	Caliente con mantequilla	Dados o medallones
	Guisada con papa/vegetal	Dados gruesos
	Con arroz	Medallones, jardinera gruesa o 4 cortes a la cola
Langostino grande	Guisado o enchilado	3 cortes transversales
	A la Milanese	A lo largo por la mitad
	A la Crema	3-4 cortes a lo largo del langostino según su tamaño
	Salteado: ajo y cebolla	
	Caliente con mantequilla	
	Guisado con papa/ vegetal	
Langostino Pequeño	Con arroz	Debido a su forma y tamaño se emplean enteros
	Camarón	
Pulpo	Salteados	Lonjas
	Picadillo	Molido
Calamar	Salteado	Anillos finos y gruesos
	Con arroz	Dados
	Rellenados	Enteros
	Los tentáculos del calamar se emplean para decoración de los platos elaborados a base de los mismos.	

El ostión:

El ostión se abre introduciendo un cuchillo especial para esta operación por la pequeña abertura que constituye la boca del molusco y se presiona con fuerza hasta separar las dos capas.

Consecutivamente se extrae la parte comestible que se encuentra adherida a la concha que descansa sobre la palma de la mano.

Este producto se recibe limpio por lo que no existe diferencia entre peso bruto y el neto, por lo que su rendimiento es el 100 %, sin pérdidas.

Suele ingerirse al natural o crudo, agregándole unas gotas de zumo de limón, puré y picante.

RESOLUCION No. 97/11

POR CUANTO: El Consejo de Estado mediante Acuerdo de fecha 2 de marzo de 2009, promovió y designó a quien resuelve, al cargo de Ministro del Ministerio del Comercio Interior.

POR CUANTO: El Acuerdo número 2841 de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, tal y como quedó modificado por el Acuerdo número 3529 de fecha 17 de agosto de 1999, en su Apartado Segundo dispone que el Ministerio del Comercio Interior es el organismo encargado de dirigir, ejecutar y controlar la aplicación de la Política del Estado y el Gobierno en cuanto al comercio interior mayorista y minorista de alimentos y otros bienes, y de los servicios de consumo personal y comercial, así como la Protección al Consumidor en los sectores estatal, cooperativo, privado y mixto que operan en moneda nacional y en moneda libremente convertible.

POR CUANTO: La Resolución número 101 de fecha 20 de abril de 2010, dictada en el Ministerio de Finanzas y Precios, faculta al Ministerio del Comercio Interior, a las uniones de empresas u otras entidades que no realizan la actividad de comercialización minorista y que están directamente subordinadas a este Organismo, a formar, aprobar y modificar los precios minoristas en pesos cubanos, CUP, de los productos

alimenticios y los productos no alimenticios destinados al Mercado Paralelo, así como para las ofertas de la gastronomía especializada donde intervengan productos financiados.

POR CUANTO: Resulta necesario fijar los precios minoristas de los materiales de construcción para ser destinados al Mercado de Artículos Industriales y de Servicios.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas en el Apartado Tercero, numeral cuatro, del Acuerdo número 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros.

Resuelvo:

UNICO: Aprobar la lista oficial de precios minoristas para los materiales de construcción que se comercializarán en el Mercado de Artículos Industriales y de Servicios, la cual consta de una página y forma parte integrante de la presente Resolución.

DESE CUENTA a la Ministra del Ministerio de Finanzas y Precios.

COMUNIQUESE a los viceministros y directores del Organismo, a los directores de las Uniones de Empresas, a la Directora del Grupo Empresarial de los Servicios del Comercio Interior, a los directores provinciales de Comercio, Gastronomía y los Servicios y del municipio especial Isla de la Juventud, a los delegados del Ministerio del Comercio Interior, a los directores provinciales de Finanzas y Precios, a los directores de los Grupos Empresariales de Comercio, a los directores provinciales y estatales de Comercio y del municipio especial Isla de la Juventud y a los jefes de las áreas de Funciones Rectoras y Estatales.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHIVESE en la Dirección Jurídica, Organización y Sistema de este Organismo.

DADA en La Habana, a los 12 días del mes de abril de 2011.

Jacinto Angulo Pardo

Ministro del Comercio Interior

LISTA OFICIAL DE PRECIOS A LA POBLACION PARA EL MAIS

Código	Descripción	U/M	Precio
21.604.294.401.003	Tornillo Auto ladrante 6.3 x 25 con arandela de estanqueidad	U	0.55
21.604.294.401.014	Tornillo Auto ladrante 4.2 x 19 con arandela de estanqueidad	U	0.30
21.604.294.401.025	Boquilla exagonales imantadas 10 mm para tornillos de 6.3 x 25	U	7.00
21.604.294.401.036	Boquilla exagonales imantadas 7 mm para tornillos de 4.2 x 19	U	6.50
21.604.151.300.003	Cable eléctrico THW 10	M	14.00
21.604.151.300.014	Cable eléctrico THW 12	M	9.00
21.604.151.300.025	Cable eléctrico THW 14	M	6.00
21.604.621.000.046	Caja eléctrica 2 x 4 metálica	U	5.00
21.604.621.000.058	Caja eléctrica 4 x 4 metálica	U	6.50
21.604.291.100.007	Grifo de lavado modelo XV	U	190.00
21.604.291.100.008	Grifo de fregadero	U	190.00
21.604.291.100.029	Grifo de lavadero	U	75.00
21.604.291.100.030	Grifo de Regulación ½ x ½	U	35.00
21.604.291.100.041	Grifo de Regulación ½ x 3/8	U	40.00