

# GACETA OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE CUBA  
MINISTERIO DE JUSTICIA

## Información en este número

Gaceta Oficial No. 017 Extraordinaria de 12 de abril de 2011

### MINISTERIOS

Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera

Resolución No. 128/11

Resolución No. 130/11

Resolución No. 131/11

Ministerio del Comercio Interior

Resolución No. 96/11

Resolución No. 97/11

Resolución No. 98/11

Ministerio de la Industria Básica

Resolución No. 151/11

Ministerio de la Informática y las Comunicaciones

Resolución No. 48/11

Resolución No. 49/11

Resolución No. 50/11

Resolución No. 51/11

Resolución No. 52/11

# GACETA OFICIAL



## DE LA REPUBLICA DE CUBA

### MINISTERIO DE JUSTICIA

EXTRAORDINARIA

LA HABANA, MARTES 12 DE ABRIL DE 2011

AÑO CIX

Sitio Web: <http://www.gacetaoficial.cu/> — Calle Zanja No. 352 esquina a Escobar, Centro Habana

Teléfonos: 878-3849, 878-4435 y 873-7962

Número 17

Página 185

#### MINISTERIOS

#### COMERCIO EXTERIOR Y LA INVERSION EXTRANJERA

##### RESOLUCION N° 128 de 2011

POR CUANTO: Mediante Decreto-Ley N° 264, de fecha 2 de marzo de 2009, se crea el Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera como organismo de la Administración Central del Estado.

POR CUANTO: El Decreto N° 206, de 10 de abril de 1996, "Reglamento del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras", establece el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de renovación de Licencias presentadas ante dicho Registro, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba.

POR CUANTO: La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, ha elevado a la consideración del que Resuelve el expediente incoado en virtud de la solicitud de renovación de Licencia presentada por la sucursal de la entidad sueca VOLVO CONSTRUCTION EQUIPMENT, A.B., y del análisis efectuado se ha considerado acceder a la solicitud formulada.

POR CUANTO: Por Acuerdo del Consejo de Estado de fecha dos de marzo de 2009, fue designado el que Resuelve Ministro del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera.

POR TANTO: En ejercicio de las facultades que me han sido conferidas por el numeral 4 del Apartado Primero del Acuerdo N° 2817, de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros,

#### Resuelvo:

PRIMERO: Autorizar la renovación de la Licencia en el Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a la sucursal de la entidad sueca VOLVO CONSTRUCTION EQUIPMENT, A.B.

SEGUNDO: El objeto de la Sucursal de la entidad sueca VOLVO CONSTRUCTION EQUIPMENT, A.B., en Cuba, a partir de la renovación de la Licencia, será la realización de actividades comerciales relacionadas con las mercancías que, a nivel de capítulos, se describen en el Anexo N° 1 que forma parte integrante de la presente Resolución.

TERCERO: La Licencia que se otorgue al amparo de la presente Resolución, no autoriza la realización de las actividades siguientes:

- Importar y exportar directamente, con carácter comercial.
- Realizar el comercio mayorista y minorista en general de productos y servicios, excepto los servicios de post-venta y garantía, expresamente acordados en los contratos que amparan las operaciones de comercio exterior.
- Distribuir y transportar mercancías en el territorio nacional.

CUARTO: La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras queda responsabilizada del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.

COMUNIQUESE a los viceministros y directores del Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a la Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a los directores de empresas del Sistema del Organismo, a la Ministra de Finanzas y Precios, al Presidente del Banco Central de Cuba, al Jefe de la Aduana General de la República, al Presidente de la compañía ACOREC S.A., al Director de la Dirección de Inmigración y Extranjería, al Presidente de la compañía ETECSA, al Encargado del Registro Nacional de Vehículos Automotores y a cuantas otras entidades nacionales corresponda.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República.

ARCHIVESE el original de la misma en la Dirección Jurídica.

DADA en la ciudad de La Habana, Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a los veintinueve días del mes de marzo de dos mil once.

**Rodrigo Malmierca Díaz**

Ministro del Comercio Exterior  
y la Inversión Extranjera

ANEXO N° 1

#### NOMENCLATURA DE PRODUCTOS AUTORIZADOS A REALIZAR ACTIVIDADES COMERCIALES VOLVO CONSTRUCTION EQUIPMENT, A.B.

##### Descripción

Capítulo 27 Combustibles minerales, aceites minerales y productos de su destilación; materias bituminosas; ceras minerales
--

Descripción
Capítulo 34 Jabón, agentes de superficie orgánicos, preparaciones para lavar, preparaciones lubricantes, ceras artificiales, ceras preparadas, productos de limpieza, velas y artículos similares, pastas para modelar, "ceras para odontología" y preparaciones para odontología a base de yeso fraguable
Capítulo 38 Productos diversos de las industrias químicas
Capítulo 39 Plástico y sus manufacturas
Capítulo 40 Caucho y sus manufacturas
Capítulo 59 Telas impregnadas, recubiertas, revestidas o estratificadas; artículos técnicos de materia textil
Capítulo 68 Manufacturas de piedra, yeso fraguable, cemento, amianto (asbesto), mica o materias análogas
Capítulo 70 Vidrio 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 91 Aparatos de relojería y sus partes

#### RESOLUCION N° 130 de 2011

POR CUANTO: Mediante Decreto-Ley N° 264, de fecha 2 de marzo de 2009, se crea el Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera como organismo de la Administración Central del Estado.

POR CUANTO: El Decreto N° 206, de 10 de abril de 1996, "Reglamento del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras", establece el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de renovación de Licencias presentadas ante dicho Registro, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba.

POR CUANTO: La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, ha elevado a la consideración del que resuelve el expediente incoado en virtud de la solicitud de renovación presentada por REPRESENTACIONES PLATINO, S.A., en su carácter de agente en Cuba de la compañía panameña OLINET INTERNATIONAL, S.A., y del análisis efectuado se ha considerado acceder a la solicitud formulada.

POR CUANTO: Por Acuerdo del Consejo de Estado de fecha dos de marzo de 2009, fue designado el que Resuelve como Ministro del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera.

POR TANTO: En ejercicio de las facultades que me han sido conferidas por el numeral 4 del Apartado Primero del Acuerdo N° 2817, de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros,

#### Resuelvo:

PRIMERO: Autorizar la renovación de la licencia en el Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades

Mercantiles Extranjeras, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a REPRESENTACIONES PLATINO, S.A., en su carácter de agente en Cuba de la compañía panameña OLINET INTERNATIONAL, S.A.

SEGUNDO: El objeto de la Sucursal de REPRESENTACIONES PLATINO, S.A., en su carácter de agente en Cuba de la compañía panameña OLINET INTERNATIONAL, S.A., a partir de la renovación de la Licencia, será la realización de actividades comerciales relacionadas con las mercancías que a nivel de Capítulos se describen en el Anexo N° 1 que forma parte integrante de la presente Resolución.

TERCERO: La Licencia que se otorgue al amparo de la presente Resolución, no autoriza la realización de las actividades siguientes:

- Importar y exportar directamente, con carácter comercial.
- Realizar el comercio mayorista y minorista en general de productos y servicios, excepto los servicios de post-venta y garantía, expresamente acordados en los contratos que amparan las operaciones de comercio exterior.
- Distribuir y transportar mercancías en el territorio nacional.

CUARTO: La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras queda responsabilizada del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.

COMUNIQUESE a los viceministros y directores del Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a la Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a los directores de empresas del Sistema del Organismo, la Ministra de Finanzas y Precios, al Presidente del Banco Central de Cuba, del Banco Financiero Internacional, del Banco Internacional de Comercio S.A., y del Banco Exterior de Cuba, al Jefe de la Aduana General de la República, al Presidente de ACOREC, S.A., al Director de la Dirección de Inmigración y Extranjería, al Presidente de ETECSA, y al Jefe del Registro Nacional de Vehículos Automotores.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República.

ARCHIVESE el original de la misma en la Dirección Jurídica.

DADA en la ciudad de La Habana, Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a los veintinueve días del mes de marzo de dos mil once.

**Rodrigo Malmierca Díaz**

Ministro del Comercio Exterior  
y la Inversión Extranjera

ANEXO N° 1

#### NOMENCLATURA DE PRODUCTOS AUTORIZADOS A REALIZAR ACTIVIDADES COMERCIALES A REPRESENTACIONES PLATINO S.A., PARA ACTUAR COMO AGENTE DE OLINET INTERNACIONAL S.A.

Descripción
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 86 Vehículos y material para vías férreas o similares, y sus partes; aparatos mecánicos (incluso electromecánicos) de señalización para vías de comunicación

**RESOLUCION N° 131 de 2011**

**POR CUANTO:** Mediante Decreto Ley N° 264, de fecha 2 de marzo de 2009, se crea el Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera como organismo de la Administración Central del Estado.

**POR CUANTO:** El Decreto N° 206, de 10 de abril de 1996, "Reglamento del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras", establece el procedimiento para las solicitudes de inscripción ante dicho Registro, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba.

**POR CUANTO:** La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, ha elevado a la consideración del que resuelve el expediente incoado en virtud de la solicitud de inscripción presentada por la firma italiana EMPRESA DR. ING. GIOVANNI TOGNOZZI, S.P.A., y del análisis efectuado se ha considerado acceder a la solicitud formulada.

**POR CUANTO:** Por Acuerdo del Consejo de Estado de fecha dos de marzo de 2009, fue designado el que Resuelve Ministro del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera.

**POR TANTO:** En ejercicio de las facultades que me han sido conferidas por el numeral 4 del Apartado Primero del Acuerdo N° 2817, de fecha 25 de noviembre de 1994, adoptado por el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros,

**Resuelvo:**

**PRIMERO:** Autorizar la inscripción ante el Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a la firma italiana EMPRESA DR. ING. GIOVANNI TOGNOZZI, S.P.A.

**SEGUNDO:** El objeto de la Sucursal de la firma italiana EMPRESA DR. ING. GIOVANNI TOGNOZZI, S.P.A., en Cuba, a partir de su inscripción en el Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras, será la realización de actividades comerciales relacionadas con las mercancías que, a nivel de Capítulos se describen en el Anexo N° 1 que forma parte integrante de la presente Resolución.

**TERCERO:** La Licencia que se otorgue al amparo de la presente Resolución, no autoriza la realización de las actividades siguientes:

- Importar y exportar directamente, con carácter comercial.
- Realizar el comercio mayorista y minorista en general de productos y servicios, excepto los servicios de post-venta y garantía, expresamente acordados en los contratos que amparan las operaciones de comercio exterior.
- Distribuir y transportar mercancías en el territorio nacional.

**CUARTO:** La Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras queda responsabilizada del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución.

**QUINTO:** Se concede un plazo de noventa días, contados a partir de la entrada en vigor de la presente Resolución, para que la entidad cuya inscripción se autoriza en el Apartado Primero formalice su inscripción en el Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras e inicie los trámites para su establecimiento. El incumplimiento del plazo establecido en este Apartado implicará el desisti-

miento de la entidad promovente para lo que ha sido autorizada y, consecuentemente, la Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras procederá al archivo del expediente incoado.

**COMUNIQUESE** a los viceministros y directores del Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a la Encargada del Registro Nacional de Sucursales y Agentes de Sociedades Mercantiles Extranjeras adscrito a la Cámara de Comercio de la República de Cuba, a los directores de empresas del Sistema del Organismo, a la Ministra de Finanzas y Precios, al Presidente del Banco Central de Cuba, al Jefe de la Aduana General de la República, al Presidente de la compañía ACOREC S.A., al Director de la Dirección de Inmigración y Extranjería, al Presidente de la compañía ETECSA, al Encargado del Registro Nacional de Vehículos Automotores y a cuantas otras entidades nacionales corresponda.

**PUBLIQUESE** en la Gaceta Oficial de la República.

**ARCHIVESE** el original de la misma en la Dirección Jurídica.

**DADA** en la ciudad de La Habana, Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, a los veintinueve días del mes de marzo de dos mil once.

**Rodrigo Malmierca Díaz**  
Ministro del Comercio Exterior  
y la Inversión Extranjera

## ANEXO N° 1

**NOMENCLATURA DE PRODUCTOS APROBADA  
PARA LA REALIZACION DE ACTIVIDADES  
COMERCIALES A "EMPRESA DR. ING. GIOVANNI  
TOGNOZZI, S.P.A.**

Descripción
Capítulo 32 Extractos curtientes o tintóreos; taninos y sus derivados; pigmentos y demás materias colorantes; pinturas y barnices; mástiques; tintas
Capítulo 38 Productos diversos de las industrias químicas
Capítulo 39 Plástico y sus manufacturas
Capítulo 40 Caucho y sus manufacturas
Capítulo 42 Manufacturas de cuero; artículos de talabartería o guarnicionería; artículos de viaje, bolsos de mano (carteras) y continentes similares; manufacturas de tripa
Capítulo 43 Peletería y confecciones de peletería; peletería facticia o artificial
Capítulo 59 Telas impregnadas, recubiertas, revestidas o estratificadas; artículos técnicos de materia textil
Capítulo 61 Prendas y complementos (accesorios), de vestir, de punto
Capítulo 62 Prendas y complementos (accesorios), de vestir, excepto los de punto
Capítulo 63 Los demás artículos textiles confeccionados; juegos; prendería y trapos
Capítulo 64 Calzado, polainas y artículos análogos; partes de estos artículos
Capítulo 65 Sombreros, demás tocados y sus partes
Capítulo 68 Manufacturas de piedra, yeso fraguable, cemento, amianto (asbesto), mica o materias análogas

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
<b>Tipo de corte: ENTERO</b>					
Nombre del plato: <b>POLLO ASADO, POLLO ASADO CACEROLA, POLLO ASADO RANCHO LUNA</b>					
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.					
<b>Tipo de corte: AL MEDIO CON DESHUESE MENOR</b>					
Nombre del plato: <b>POLLO FRITO A LA CRIOLLA</b>					
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: <b>POLLO GRILLE</b>					
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.					
<b>Tipo de corte: EN CUARTOS SIN COLUMNA NI PUNTA DEL ALA</b>					
Nombre del plato: <b>POLLO FRITO PIO PIO</b>					
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
<b>Nombre del plato: POLLO GUISADO A LA CRIOLLA</b>					
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
<b>Nombre del plato: POLLO EN FRICASE</b>					
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
<b>Tipo de corte: OCTAVOS DE POLLO</b>					
<b>Nombre del plato: CHILINDRON DE POLLO</b>					
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
<b>Tipo de corte: ENTERO</b>					
<b>Nombre del plato: PAVO ASADO (entero para buffet)</b>					
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.					
<b>Tipo de corte: A LA MITAD Y SIN COLUMNA</b>					
<b>Nombre del plato: PAVO ASADO AL JUGO</b>					
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.					
<b>Tipo de corte: EN TROZOS SIN COLUMNA</b>					
<b>Nombre del plato: CHILINDRON DE PAVO</b>					
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
<b>Nombre del plato: FRICASE DE PAVO</b>					
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
<b>Tipo de corte: A LA MITAD Y SIN COLUMNA</b>					
<b>Nombre del plato: GALLINA BRASEADA</b>					
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
<b>Tipo de corte: EN OCTAVOS SIN COLUMNA</b>					
Nombre del plato: <b>GALLINA GUISADA CON PAPAS</b>					
<b>ARROZ CON GALLINA</b>					
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: <b>CHILINDRON DE GALLINA</b>					
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.					
<b>Tipo de corte: GALLINA HERVIDA</b>					
Nombre del plato: <b>PICADILLO DE AVE</b>					
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
<b>GUINEA</b>			
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.			
<b>FAISAN</b>			
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
<b>Tipo de corte: ENTERO</b>					
Nombre del plato: <b>PATO ASADO</b>					
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
	Tomó	No.				
<b>AVES</b>						
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
<b>Arroz con gallina</b>	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
<b>Fricasé de pato</b>						
Fricasé de pato	6	733	377	Cuartos		406
Pato estofado	6	734	377	Cuartos		406
<b>Alones de pavo</b>						
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
<b>CERDO</b>						
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 Milanesa	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
Laoncillo 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
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

#### 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
<b>Rendimiento promedio</b>		<b>72</b>	<b>53</b>	<b>82</b>

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

**III. JAMONES, JAMONADA Y MORTADELLA.**

Los jamones y los embutidos (jamón, 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, jamón 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, jamón 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	-	-	-	-
<b>JAMON COCIDO</b>						
▪ 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	
<b>JAMON VICKING, JAMONADA, MORTADELLA</b>						
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 Migñón, 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 Migñón, 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
<b>GRADO A (carne selecta)</b>						
- Filete	85	83 - 87	-	-	<b>Limpieza</b> 15      13 - 17	
▪ Roast beef, Corte: lonjas (postcocción)	49	45 - 53	27	-	Limpieza, cocción, corte 24      20 - 28	
▪ Corte: escalopes, migñon, medallones, tournedos	46	43 - 49	39	36 - 42	Limpieza, corte 15      -	
<b>GRADO B (carne primera)</b>						
- Carne primera	87	86 - 88	-	-	<b>Limpieza</b> 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 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 43      40 - 46	
▪ Corte: lonjas (postcocción)	66	64 - 68	-	-	Cocción, corte 34      32 - 36	
<b>Boliche mechado</b> Corte: lonjas (postcocción)	66	64 - 68	-	-	Cocción, corte 34      32 - 36	
<b>GRADO C (carne segunda)</b>						
Carne segunda excepto falda vacío	82	79 - 85	-	-	<b>Limpieza</b> 18      15 - 21	
▪ Corte: dados	82	79 - 85	-	-	Limpieza, corte 18      15 - 21	
Carne segunda excepto jarrete y falda vacío	53	49 - 59	-	-	Limpieza 47      43 - 51	
▪ Corte: desmenuzado (postcocción)	53	49 - 59	-	-	Cocción, limpieza, corte 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
<b>VISCERAS, SUBPRODUCTOS</b>						
- <b>Hígado</b> Corte: bistec, escalope	79	77 - 81	11	10 - 12	Limpieza, corte 10      9 - 11	
- <b>Riñón</b> Corte: lonjas (pre-cocción)	79	75 - 83	-	-	Cocción, limpieza, corte 21      17 - 25	
- <b>Riñón</b> Corte: lonjas (pre-cocción)	79	75 - 83	-	-	Cocción, limpieza, corte 21      17 - 25	
- <b>Corazón</b> Corte: dados, bistec, molido, lonjas (pre-cocción)	70	67 - 73	-	-	Cocción, limpieza, corte 30      27 - 33	
- <b>Lengua</b> Corte: lonjas (pre-cocción)	52	49 - 55	-	-	Cocción, limpieza, corte 48      45 - 51	
- <b>Patas</b> Corte: dados (pre-cocción)	53	50 - 56	-	-	Cocción, limpieza, corte 47      44 - 50	
- <b>Rabo</b> Corte: carretes	85	81 - 89	-	-	Limpieza, corte 15      11 - 19	
- <b>Sesos</b> Corte: dados, lonjas pre-cocción	71	66 - 74	-	-	Limpieza, cocción, corte 29      26 - 32	
- <b>Ternillas</b> 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 saltadas
	Molido	Noisette de filete albardado
Subproducto de bola, cañada, palomilla, sapo, paleta, lomo	Dados, trozos	Goulash
	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
GRADO A Carne selecta FILETE	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		
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		
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
Bolicho asado Corte: lonja	56.0	5.0	39.0	50.0	5.0	45.0	47.8	2.7	
Bolicho 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 palomilla 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 palomilla 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 palomilla 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 palomilla 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 palomilla 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 palomilla bistec c/pan Corte: bistec	44.8		20.5		34.7				

<b>GRADO B Carne de primera SAPO</b>	<b>Rango (menor de 1 kg) % menor de 2.17 lb</b>			<b>Rango (entre 1 y 3 kg) Entre 2.17 y 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
Bistec en cazuela, de palomilla bistec c/pan Corte: bistec	50.0	27.3	22.7	44.9	28.0	27.1
<b>GRADO C Carne segunda FALDA DE PECHO</b>	<b>Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb</b>			<b>Rango (mayor de 3 kg) mayor de 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
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	-	-	-
<b>GRADO C Carne segunda FALDA REAL</b>	<b>Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb</b>			<b>Rango (mayor de 3 kg) Mayor de 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
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	-	-	-
<b>GRADO C Carne segunda FALDA DE VACIO</b>	<b>Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb</b>			<b>Rango (mayor de 3 kg) mayor de 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
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

<b>GRADO C Carne segunda JARRETE</b>	<b>Rango (menor de 1 kg) Menor de 2.17 lb</b>			<b>Rango (entre 1 y 3 kg) entre 2.17 y 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
Carne de res con vegetales ternera adobada, estofada, guisada, fricasé Corte: dados o trozos.	78.6	0	21.4	80.5	0	19.5
<b>GRADO C Carne segunda COGOTE</b>	<b>Rango (menor de 3 kg) Menor de 6.51 lb</b>			<b>Rango (mayor de 3 kg) Mayor de 6.51 lb</b>		
	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>	<b>Rendim.</b>	<b>Subprod.</b>	<b>Merma</b>
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
<b>GRADO C Carne segunda TAPA DE CAÑADA</b>	<b>Rango (menor de 2 kg) Menor de 4.34 lb</b>					
	<b>Rendim.</b>			<b>Merma</b>		
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		
<b>HIGADO</b>	<b>Rango (mayor de 2 kg) mayor de 4.34 lb</b>					
	<b>Rendimiento</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Merma</b>			
<b>Bistec de hígado empanado, grillé</b> Corte: bistec	78.0	11.5	10.5			
<b>Brocheta</b> Corte: dados	89.5	0	10.5			
<b>Escalope de hígado</b> Corte: escalopes	78.0	11.5	10.5			
<b>Hígado a la italiana, salteado</b> Corte: lonjas	89.5	0	10.5			
<b>RIÑÓN</b>	<b>Rango (mayor de 2 kg) mayor de 4.34 lb</b>					
	<b>Rendimiento</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Merma</b>			
<b>Brochetas de riñón, riñón guisado</b> Corte: dados o trozos	78.5	0	21.5			
<b>Riñón grillé, al jerez, soté</b> Corte: lonjas	32.8	45.7	21.5			
<b>CORAZON</b>	<b>Rango (mayor de 1 kg) mayor de 2.17 lb</b>					
	<b>Rendimiento</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Merma</b>			
<b>Corazón guisado</b> Corte: dados	51.8	0	48.2			
<b>Corazón de res a la italiana, asado</b> Corte: lonjas	51.8	0	48.2			
<b>Picadillo de corazón</b> Corte: molido	51.8	0	48.2			
<b>LENGUA</b>	<b>Rango mayor de 0.5 kg (1.08 lb)</b>					
	<b>Rendimiento</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Merma</b>			
<b>Lengua asada, entomatada, a la criolla, rebozada, empanada</b> Corte: lonjas	51.8	0	48.2			
<b>PATAS pre-cocinadas</b>	<b>Rango mayor de 1 kg (2.17 lb)</b>					
	<b>Rendimiento</b>	<b>Subproductos</b>	<b>Merma</b>			
<b>Callos, pata de res guisada</b> Corte: dados	53.0	0	47.0			

PANZA pre-cocinada	Rango mayor de 0.5 kg (1.08 lb)		
	Rendimiento	Subproductos	Merma
Callos, pata y panza guisada, panza guisada Corte: dados	74.3	0	25.7
RABO DE RES	Rango mayor de 0.5 kg (1.08 lb)		
	Rendimiento	Subproductos	Merma
Rabo encendido, estofado Corte: trozos	91.7	0	8.3

## VI- PESCADO.

Para que se obtenga los rendimientos que se reflejan en las tablas que se dan a continuación deben tener en cuenta que:

- Los subproductos son la cabeza, el espinazo y los recortes de la masa limpia y de calidad que se obtienen en el porcionamiento del pescado. Estos no se reportan para las especies que por sus características, dichas partes no son aprovechables.
- Las pérdidas corresponden a las partes del pescado que se eliminan en la limpieza, atendiendo al corte en particular del que se trata. También se consideran otras pérdidas por corte y porcionamiento.
- De la cabeza y el espinazo de las especies de calidad pueden obtener masas para cocteles y otros platos. Los rendimientos de estos subproductos se indican en acápite correspondiente al corte en masas.
- Para el corte en filete y en tronchos se plantea un rendimiento similar, ya que este último se obtiene a partir de pescado fileteado.
- En esta tabla aparecen agrupados diferentes especies de pescado según las características morfológicas que poseen un rendimiento similar.
- Para el pescado entero y minuta se han considerado pescados de talla pequeña como más apropiados.
- El corte en masa se planea en las tres formas en que pueden ser obtenidas estas:
  - A partir de pescado entero:
    - Por corte directo en crudo, en dados o en juliana;
    - extrayendo las masas luego de realizada una cocción previa;
  - A partir de cabeza y espinazo de pescado de talla mediana y grande:
    - Extrayendo las masas luego de la cocción previa;
  - Rendimiento en el desmenuzado después de la cocción del pescado seco y salado.
- El reporte de los rendimientos debe realizarse a través de un expediente, detallando la especie de pescado, así como los cortes y los subproductos que se obtengan.

## RENDIMIENTO DEL PESCADO SEGUN EL CORTE APLICADO

Descripción de la materia prima y corte aplicado	% Rendimiento		% Subproducto		% Pérdida		Causa de la pérdida
	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	
<b>FILETE Y TRONCHO</b>							
A partir de pescado entero y eviscerado, de cualquier talla							
Aguají	35	33 - 38	53	51 - 55	12	10 - 14	Limpieza (cabeza, espinazo, cola y aletas), fileteado, porcionamiento.
Aguja	59	57 - 61	-	-	41	39 - 43	
Búfalo, macabí, sábalo	34	32 - 36	-	-	66	64 - 68	
Cabrilla, cherna, pargo	33	30 - 37	55	52 - 58	12	10 - 14	
Castero	36	34 - 38	-	-	64	62 - 66	
Cubera, curbino, dorado, guasa, moro	34	32 - 38	54	51 - 55	12	10 - 14	
Chicharro, estabrida, jiguagua, jurel, macarela y caballa	35	33 - 38	-	-	65	62 - 67	
Emperador	62	60 - 66	-	-	38	34 - 40	
Merluza, mintay	33	30 - 36	-	-	67	64 - 70	
Tilapia	30	28 - 33	-	-	70	67 - 72	
Los valores de subproducto corresponden a la cabeza, el espinazo y los recortes de masa limpia que se obtienen en el porcionamiento. En las especies de calidad la cabeza y el espinazo forman parte de los subproductos, ya que de estas partes pueden obtener masas para cócteles y otros platos.							
<b>FILETE Y TRONCHO</b>							
A partir de pescado descabezado y eviscerado, de cualquier talla.							
Aguají	50	48 - 52	30	28 - 32	20	18 - 22	Limpieza (espinazo, cola y aletas), fileteado, porcionamiento.
Cabrilla, cherna, pargo	48	46 - 50	32	30 - 34	20	18 - 22	
Castero	51	49 - 53	-	-	49	47 - 51	
Cubera, curbino, dorado, guasa, moro	49	47 - 51	31	29 - 33	20	18 - 22	
Chicharro, estabrida, jiguagua, jurel, macarela o caballa	50	48 - 52	-	-	50	48 - 52	
Merluza, mintay	47	45 - 49	-	-	53	51 - 55	
Tiburón	82	80 - 84	-	-	18	16 - 20	
Tilapia	49	47 - 51	-	-	51	49 - 53	
Los valores de subproducto corresponden al espinazo y los recortes de masa limpia que se obtienen en el porcionamiento. En las especies de calidad el espinazo forman parte de los subproductos, ya que de estas partes pueden obtener masas para cócteles y otros platos.							

Descripción de la materia prima y corte aplicado	% Rendimiento		% Subproducto		% Pérdida		Causa de la pérdida
	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	Valor medio	Rango	
<b>RUEDA</b>							
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			
<b>ENTERO</b>							
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			
<b>MINUTA</b>							
A partir de pescado entero y eviscerado, de talla pequeña							
Todas las especies	33	31 - 35	67	65 - 69	Limpieza (cabeza, espinazo y aletas).		
<b>MASAS</b>							
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		
<b>SUBPRODUCTO</b>							
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			
<b>MOLIDO</b>							
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		
<b>MOLIDO</b>							
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		
<b>DESMENUZADO (después de la cocción)</b>							
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			
<b>FILETES Y MINUTAS</b>							
A partir de pescado descongelado eviscerado con cabeza							
Chicharro y jurel	49	48 - 51	51	49 - 52	Limpieza		
<b>FILETES Y MINUTAS</b>							
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 recepcionan 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 realiza 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	
<b>LANGOSTA</b>					
<b>A partir de cola cruda con carapacho de talla mediana y pequeña</b>					
▪ 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
<b>LANGOSTA</b>					
<b>A partir de cola cruda sin carapacho de talla mediana y pequeña</b>					
▪ Masas - diferentes cortes	99	-	1	-	Porcionamiento

Descripción de la materia prima	Rendimiento, %		Pérdida, %		Causa de la pérdida
	V. medio	Rango	V. medio	Rango	
<b>LANGOSTA</b>					
<b>A partir de rejos pre-cocinados, su rendimiento varía según la calidad de la materia prima</b>					
▪ Masas - diferentes cortes	90	-	10	-	Limpieza
<b>LANGOSTA</b>					
<b>A partir de entera pre-cocinada</b>					
▪ Masa total, incluyendo cola y cabeza	32	-	68	-	Cabeza y carapacho
- Cabeza	8	-	-	-	
- Cola	26	-	-	-	
<b>CAMARON</b>					
<b>A partir de camarón crudo de talla grande y mediana</b>					
▪ Camarón con cabeza	52	50 - 54	48	46 - 50	Cabeza, caparazón, limpieza
▪ Camarón sin cabeza	80	78 - 82	20	18 - 22	Caparazón y limpieza
<b>CANGREJO</b>					
<b>A partir de cangrejo crudo</b>					
▪ Cangrejo Moro	40	-	60	-	Cocción y limpieza
▪ Cangrejo de la tierra	24	-	76	-	
<b>CALAMAR</b>					
<b>A partir de calamar crudo</b>					
▪ Calamar	63	-	37	-	Limpieza
▪ Calamar para relleno	67	-	33	-	Limpieza
<b>ALMEJA</b>					
▪ A partir de cruda	35	30 - 40	65	60 - 70	Limpieza
▪ A partir de limpia	100	-	-	-	-
<b>JAIBA</b>					
▪ A partir de crudo	12	11 - 13	88	87 - 89	Limpieza
<b>CAMARON</b>					
<b>A partir de camarón crudo de talla pequeña (de cultivo)</b>					
▪ 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
<b>Langosta</b>	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
<b>Langostino grande</b>	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	
Con arroz		
<b>Langostino Pequeño</b>	Para diferentes platos	Debido a su forma y tamaño se emplean enteros
<b>Pulpo</b>	Salteados	Lonjas
	Picadillo	Molido
<b>Calamar</b>	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**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>U/M</b>	<b>Precio</b>
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



Código	Descripción	U/M	Precio
21.604.291.101.052	Latiguillo de ½ x ½	U	65.00
21.604.291.101.063	Latiguillo de ½ x 5/8		40.00
21.604.291.101.074	Llave o grifo de empotrar de ½ pulgada	U	135.00
21.604.291.101.085	Llave o grifo de paso de ½ pulgada	U	115.00
21.604.291.101.096	Conjunto de sifa de lavadero 1 1/2	U	130.00
21.604.291.101.008	Conjunto de sifón para fregadero ½	U	140.00
21.604.291.101.019	Sifa de lavadero		140.00
21.604.291.101.020	Soporte de lavado	U	11.00
21.604.291.101.031	Válvula de salida	U	45.00
21.604.291.101.032	Ducha plástica	U	40.00
21.604.291.101.053	Rejilla de 4 x 4	U	30.00
21.604.291.101.064	Bisagra 3 1/2 x 3 1/2		20.00
21.604.291.101.075	Agarradera de puerta	U	14.00
21.604.291.101.086	Pestillo 4	U	60.00
21.604.291.101.097	Módulo de herraje		150.00
21.604.291.401.003	Ventana galvanizada doble (1.40 x 1.20 m)		1200.00
21.604.291.401.014	Ventana galvanizada sencilla (0.70 x 1.20 m)	U	580.00
21.604.291.401.025	Ventana galvanizada chiquita (0.70 x 0.574 m)	U	325.00

#### RESOLUCION No. 98/11

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 Instrucción número 13, de fecha 29 de abril de 2003, dictada en el Ministerio de Finanzas y Precios, faculta al Ministerio del Comercio Interior, a formar, fijar y modificar precios minoristas y tarifas a la población en moneda nacional.

POR CUANTO: Resulta necesario oficializar las tarifas para los servicios del Proyecto Ternura que se prestan en las unidades de las Empresas Provinciales de Servicios, realizando las adecuaciones correspondientes.

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 tarifas para los servicios a la población del Proyecto Ternura, la que consta de siete páginas 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 Central, al Director de la Unión de Empresas Mayoristas de Productos Alimenticios y Otros Bienes de Consumo, a los directores provinciales de Finanzas y Precios, a los directores de los Grupos Empresariales de Comercio, a los delegados del Ministerio del Comercio Interior, 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.

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

ANEXO UNICO  
LISTA OFICIAL DE PRECIOS A LA POBLACION PARA EL MAIS  
PROYECTO TERNURA

**TARIFAS DE BORDADOS**

Código	Descripción	U.M.	Mano de Obra	Hilo	Tarifa Total
	CONFECCIONES VARIAS				
	Comprende:				
	Bordados de figuras según diseños seleccionados por el usuario. Estas figuras se clasifican de acuerdo a su tamaño en:				
1710500001	Figuras hasta 15 cm de altura y 18 cm de ancho.	U	30,00	7,00	37,00
1710500002	Figuras de 16 hasta 20 cm de altura y de 19 hasta 24 cm de ancho.	U	45,00	9,00	54,00
1710500003	Figuras de 21 hasta 23 cm de altura y de 25 hasta 30 cm de ancho	U	60,00	11,00	71,00
	Servilletas				
	Bordados de figuras según diseños seleccionados por el usuario. De acuerdo a los tamaños siguientes:				
1710500004	Figuras hasta 5 cm de altura y de ancho.	U	4,00	1,00	5,00
1710500005	Figuras de 6 hasta 8 cm de altura y de ancho	U	5,00	1,50	6,50
1710500006	Figuras de 9 hasta 11 cm de altura y de ancho	U	6,00	4,50	10,50
	Figuras para Camisas, Blusas y Similares				
	Comprende:				
	Bordados que se pueden realizar en estos tipos de confecciones, a solicitud del usuario				
1710500007	Estas figuras se clasifican de acuerdo a su tamaño en:	U	5,00	1,50	6,50
	Figuras hasta 4 cm de altura y 3cm de ancho				
1710500008	Figuras de 5 hasta 9 cm de altura y de 4 hasta 8 cm de ancho	U	6,00	3,50	9,50
1710500009	Figuras de 10 hasta 14 cm de altura y de 9 hasta 12 cm de ancho	U	7,00	5,50	12,50
	Conchas				
1710500010	Concha Chica	M	3,00	2,00	5,00
	Comprende:				
	Conchas bordadas al pasado con un grosor de hasta 2 milímetros y un largo entre 1 y 2 cm, según diseño.				
1710500011	Concha Media	M	4,00	3,00	7,00
	Comprende:				
	Conchas bordadas al pasado con un grosor de hasta 5 milímetros y un largo entre 3 y 6 cm, según diseño.				
1710500012	Concha Grande	M	5,00	4,00	9,00
	Comprende:				
	Conchas bordadas al pasado con un grosor de hasta 5 milímetros y un largo entre 7 y 10 cm, según diseño.				
	Sábanas				
	Comprende:				
	Diseños de bordados con letras o no al centro con flores, tallos, etc.				
	Se clasifican en:				
1710500013	Sábanas de un detalle con una altura de hasta 10 cm y 35 cm de ancho	U	45,00	12,00	57,00
1710500014	Sábanas de dos detalles con una altura de 11 cm a 15 cm y de 36 a 75 cm de ancho	U	75,00	18,00	93,00
1710500015	Sábanas de más de dos detalles enlazados abarcando áreas bordadas desde 16 cm hasta 35 cm de altura y desde 76 cm hasta 100 cm de ancho	U	90,00	20,00	110,00
	Fundas				
	Comprende:				
	Bordados que conformen un conjunto armónico, según diseño. Se clasifican en:				
1710500016	Figuras hasta 5 cm de altura y 8 cm de ancho	U	10,00	3,00	13,00
1710500017	Figuras de 6 cm a 10 cm de altura de 9 cm a 11 cm de ancho	U	12,00	4,00	16,00
1710500018	Figuras de 11 cm a 15 cm de altura y de 12 a 15 cm de ancho	U	15,00	5,50	20,50
	Letras				
	Comprende:				
	Letras mayúsculas o minúsculas con terminación estética y buen diseño, bordadas al pasado y otro punto				

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>U.M.</b>	<b>Mano de Obra</b>	<b>Hilo</b>	<b>Tarifa Total</b>
1710500019	Mayúscula. Hasta 15 cm de altura y hasta 10 cm de ancho	U	6,00	0,30	6,30
1710500020	Minúscula Hasta 15 cm de altura y hasta 6 cm de ancho	U	4,00	0,20	4,20
710500021	Monogramas en Pañuelo Comprende: Bordados al pasado de 1 o más letras con o sin adornos adicionales que resalte la letra, según diseño. Appliques Comprende: La colocación de apliques insertados en la prenda, con puntadas a máquina o a mano	U	7,00	0,20	7,20
1710500022	Pequeño	U	4,00	0,10	4,10
1710500023	Grande CANASTILLA Pañales Comprende: Bordados de diferentes figuras con puntadas al pasado por alrededor y la parte inferior con diferentes puntos. Puede abarcar diferentes tamaños como son:	U	4,00	0,15	4,15
1710500024	Figuras hasta 19 cm de altura y 17 cm de ancho	U	15,00	7,00	22,00
1710500025	Figuras de 20 hasta 25 cm de altura y de 18 hasta 20 cm de ancho	U	30,00	9,00	39,00
1710500026	Figuras de 26 hasta 30 cm de altura y de 21 hasta 22 cm de ancho	U	45,00	11,00	56,00
1710500027	Figuras de más de 31 cm de altura y más de 23 cm de ancho  Sábanas Comprende: Diseños de bordados que conforman un conjunto armónico con diseños que se ajusten a la ocasión. Se clasifican en:	U	90,00	12,00	102,00
1710500028	Juego de adornos en la sábana con una altura de hasta 10 cm y hasta 25 cm de ancho	U	30,00	10,00	40,00
1710500029	Juego de adornos en la sábana con una altura de 11 cm a 19 cm y de 26 cm a 30 cm de ancho.	U	40,00	12,00	52,00
1710500030	Juego de adornos en la sábana con una altura de más de 19 cm y más de 30 cm de ancho. Funditas Comprende: Diseños de bordados que conforman un conjunto armónico con diseños que se ajusten a la ocasión, en las medidas siguientes:	U	45,00	13,00	58,00
1710500032	Figuras de 6 cm a 10 cm de altura y de ancho	U	7,00	2,50	9,50
1710500033	Figuras de 11 cm a 15 cm de altura y de ancho	U	11,00	3,00	14,00
1710500034	Mosquiteros Comprende: Conjunto de 2 bordados armónicos a ambos lados, que abarcan hasta 24 cm de altura.	U	75,00	10,00	85,00
1710500035	Batas de Canastilla Comprende: Conjunto de bordados al pasado u otra puntada, puede tener variedad de diseños en tamaños pequeños.	U	13,00	2,50	15,50
1710500036	Juegos Dobles Comprende Conjunto de bordados al pasado u otra puntada, en el frente y en las mangas, incluye conchas pequeñas. Doblados, Festones y Candelillas Doblados a Pañales y Culeros Comprende: Hacer dobladillo ancho o fino en máquina de costura recta.	U	13,00	2,50	15,50
1710510001	Culeros	U	1,00	1,00	2,00
1710510002	Pañales Candelillas a Pañales y Culeros Comprende: Hacer candelilla en máquina industrial de 2 o 3 hilos	U	1,00	2,00	3,00

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>U.M.</b>	<b>Mano de Obra</b>	<b>Hilo</b>	<b>Tarifa Total</b>
1710510003	Culeros	U	2,00	1,00	3,00
1710510004	Pañales Festón Recto Comprende: Hacer festón en máquina doméstica de 2 hilos, rematando el dobladillo	U	3,00	2,00	5,00
1710510005	Culeros	U	1,00	2,00	3,00
1710510006	Pañales Festón en Conchas Comprende: Hacer festón en conchitas u otras formas no rectas, en máquina doméstica de 2 hilos, rematando el dobladillo.	U	3,00	2,00	5,00
1710510007	Culeros	U	3,00	2,00	5,00
1710510008	Pañales Aclaraciones Generales La tarifa total para este servicio incluye la mano de obra y el hilo de forma independiente. De autorizarse la prestación con el hilo del usuario, se cobrará solamente la tarifa de mano de obra, especificándolo en la orden de servicio.		4,00	2,00	6,00

**TARIFAS DE SASTRERIA Y ATELIER**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>U.M.</b>	<b>Tarifa</b>
	CONFECCIONES DE CANASTILLA		
1710040001	FUNDA Comprende: Confección de funda en tamaño de 0.43 m x 0.25m	U	1,00
1710040002	SABANA Comprende: Confección de sábana de cuna de 1.60 m x 1.10 m	U	3,00
1710040003	MOSQUITERO PARA CUNEROS Comprende: Mosquitero cuadrado para cunas pequeñas.	U	6,00
1710040004	MOSQUITERO CUADRADO LISO Comprende: Mosquitero cuadrado sin aditamentos	U	10,00
1710040005	MOSQUITERO CUADRADO CON ADITAMENTOS Comprende: Mosquitero de cuna cuadrado con vuelos alrededor u otros aditamentos a solicitud del cliente.	U	15,00
1710040006	PAÑAL Comprende: Pañal con punta de encaje o tira bordada en los bordes, en tamaño de 1m x 1m	U	3,00
	OTRAS CONFECCIONES DE CANASTILLA		
1710040007	BABERO Comprende: Confección de babero con vivos alrededor o puntas de encajes.	U	1,00
	BATAS Comprende: Confecciones de batas con o sin adornos, con o sin mangas.		
1710040008	Sencilla	U	6,00
1710040009	Compleja	U	10,00
1710040010	BLOOMERS Comprende: Confección de bloomers con elástico en cintura y patas, vuelos en la parte trasera	U	3,50
	CAMISITA Comprende: Confección de camisita cerrada o abierta, con botones o no.		
1710040011	Sin mangas	U	2,00
1710040012	Con mangas	U	4,00
1710040013	CULERO DE FIGURAS Comprende: Confección del culero en forma de figura de diferentes animales	U	1,00

Código	Descripción	U.M.	Tarifa
1710040014	CULERO CUADRADO Comprende: Confección del culero cuadrado 25 cm x 25 cm JUEGO DOBLE Comprende: La confección de dos piezas, capote y camisa de mangas largas.	U	0,70
1710040015	Sin encajes en los bordes	U	4,00
1710040016	Con encajes en los bordes Aclaraciones Generales: Estas tarifas solo incluyen el hilo y la mano de obra. El tejido se cobrará a precios minoristas, adicional a la mano de obra, al igual que el resto de los materiales que se adicione a solicitud del cliente.	U	6,00

## INDUSTRIA BASICA

### RESOLUCION No. 151

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 147 "De la Reorganización de los Organismos de la Administración Central del Estado", de fecha 21 de abril de 1994, en su Artículo 18, dispone que el Ministerio de la Industria Básica es uno de dichos Organismos.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 2817, de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, en su Apartado TERCERO, numeral 4, faculta a los jefes de los organismos para 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: La Resolución No. 363, de fecha 4 de noviembre de 2009, dictada por la Ministra de Finanzas y Precios, faculta al Ministro de la Industria Básica para formar, fijar y modificar los precios del Gas Licuado de Petróleo con destino a las entidades autofinanciadas, así como la tarifa de servicios de suministro a las entidades no autofinanciadas, correspondiente a dicho producto.

POR CUANTO: La Resolución No. 29, de fecha 20 de enero de 2011, dictada por el Ministro de la Industria Básica, fijó el Listado de Precios Oficiales de la subrama 07.04.00 Abastecimiento Técnico-Material, para la Empresa ELF GAS CUBA S.A., correspondiente al trimestre febrero-abril de 2011, siendo necesario actualizar dichos precios, y en consecuencia, derogar la precitada Resolución.

POR CUANTO: Mediante el Acuerdo del Consejo de Estado, de fecha 18 de junio de 1999, fue designado el que resuelve, Viceministro Primero de la Industria Básica, complementado por el Artículo 33 del Decreto-Ley No. 67, de fecha 19 de abril de 1983, De la Organización de la Admi-

nistración Central del Estado, que autoriza al Viceministro Primero a suplir al Ministro en sus ausencias.

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

### Resuelvo:

PRIMERO: Fijar con carácter oficial los precios que se relacionan en el Anexo a esta Resolución, formando parte integrante de la misma, que comprende el Listado de Precios y Tarifa de Servicios de la subrama 07.04.00 Abastecimiento Técnico Material, correspondiente al trimestre mayo-julio de 2011, para la Empresa ELF GAS CUBA S.A.

SEGUNDO: Dejar sin efectos legales la Resolución No. 29, de fecha 20 de enero de 2011, dictada por el Ministro de la Industria Básica, la cual fijó el Listado de Precios Oficiales de la subrama 07.04.00 Abastecimiento Técnico-Material, para la Empresa ELF GAS CUBA S.A., correspondiente al trimestre febrero-abril de 2011.

TERCERO: Los precios fijados en virtud de la presente Resolución, se comienzan a aplicar desde el 1ro. de mayo hasta el 31 de julio de 2011.

COMUNIQUESE al Gerente General de la Empresa ELF GAS CUBA S.A., al Director General de la Unión CUBAPETROLEO (CUPET) y a la Directora de Economía y Planificación de este Ministerio.

DESE CUENTA a la Ministra de Finanzas y Precios.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHIVESE el original de esta Resolución en los archivos de la Dirección Jurídica de este Ministerio.

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

**Tomás Benítez Hernández**  
Viceministro Primero  
de la Industria Básica

### ANEXO

#### PRECIOS AL CLIENTE FINAL DEL SECTOR AUTOFINANCIADO

CODIGO	DESCRIPCION	UM	PRECIO USD
2258010004	GAS LICUADO DE PETROLEO A GRANEL	TM	1032,00
2258010005	GAS LICUADO DE PETROLEO EMBOTELLADO	TM	1214,00

NOTA: ESTOS PRECIOS SERAN UTILIZADOS POR LA EMPRESA ELF GAS CUBA S.A.

VIGENTES HASTA EL 31 DE JULIO DE 2011

TARIFA DE SERVICIO DE SUMINISTRO A GRANEL Y EMBOTELLADO DE GAS LICUADO DE PETROLEO AL SECTOR NO AUTOFINANCIADO

CODIGO	DESCRIPCION	UM	PRECIO USD
	SUMINISTRO DE GAS LICUADO DE PETROLEO:		
225801GRA	- A GRANEL	TM	158,00
225801ENV	- EMBOTELLADO	TM	205,00

NOTA: ESTOS PRECIOS SERAN UTILIZADOS POR LA EMPRESA ELF GAS CUBA S.A.

VIGENTES HASTA EL 31 DE JULIO DE 2011

## INFORMATICA Y LAS COMUNICACIONES

### RESOLUCION No. 48/2011

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 204 de fecha 11 de enero de 2000, cambió la denominación del Ministerio de Comunicaciones por el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones, que desarrollará las tareas y funciones que realizaba el Ministerio de Comunicaciones, así como las de Informática y la Electrónica que ejecutaba el Ministerio de la Industria Sidero-Mecánica y la Electrónica.

POR CUANTO: El Consejo de Estado de la República de Cuba, mediante Acuerdo de fecha 6 de enero de 2011, designó al que resuelve Ministro de la Informática y las Comunicaciones.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, faculta a los jefes de los organismos de la Administración Central del Estado; dictar, en el límite de sus facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el sistema del Organismo y sus dependencias.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 3736 de fecha 18 de julio de 2000, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece que el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones es el organismo encargado de aprobar, regular, supervisar y controlar las emisiones, la distribución, circulación, vigencia, valor facial y demás características de las especies postales.

POR CUANTO: En la Resolución Ministerial No. 129 de fecha 24 de septiembre de 2010, que contempla la planificación de emisiones de sellos de correos para el año 2011, entre otras, aparece la destinada a divulgar los "FOTOSUB".

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

#### Resuelvo:

PRIMERO: Que se confeccione y ponga en circulación una emisión de sellos de correos, destinada a divulgar los "FOTOSUB", con los siguientes valores y cantidades:

- 168 245 Sellos de 10 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción de un Coral Scolymia cubensis y los FONDOS MARINOS.
- 168 245 Sellos de 15 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción de un Coral Mussa angulosa y los FONDOS MARINOS.
- 168 245 Sellos de 20 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción de un Coral Manicina areolata y los FONDOS MARINOS.

168 245 Sellos de 30 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción, Coral Mycetophyllia lamareckiana y los FONDOS MARINOS.

168 245 Sellos de 50 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción de un Coral Acropora prolifera y los FONDOS MARINOS.

168 245 Sellos de 65 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción de un Coral Tubastraea coccinea y los FONDOS MARINOS.

67 220 Hoja Filatélica de \$1.00 de valor, impresas en multicolor, ostentando en el diseño del sello la reproducción de un Coral Stylaster roseus y en la parte ornamental los FONDOS MARINOS y corales.

SEGUNDO: Que la Empresa Correos de Cuba, señale el primer día de circulación de esta emisión, distribuyendo las cantidades necesarias a la Empresa CUBAELECTRONICA. Ambas quedan encargadas de velar por el cumplimiento de lo que por la presente se dispone.

COMUNIQUESE al Presidente de la Empresa Correos de Cuba y por su conducto a cuantas personas naturales y jurídicas deban conocerlas.

ARCHIVESE el original en la Dirección Jurídica del Ministerio de la Informática y las Comunicaciones.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

Dada en La Habana, a los 11 días del mes de abril de 2011.

**Medardo Díaz Toledo**  
Ministro de la Informática  
y las Comunicaciones

### RESOLUCION No. 49/2011

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 204 de fecha 11 de enero de 2000, cambió la denominación del Ministerio de Comunicaciones por el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones, que desarrollará las tareas y funciones que realizaba el Ministerio de Comunicaciones, así como las de Informática y la Electrónica que ejecutaba el Ministerio de la Industria Sidero-Mecánica y la Electrónica.

POR CUANTO: El Consejo de Estado de la República de Cuba, mediante Acuerdo de fecha 6 de enero de 2011, designó al que resuelve Ministro de la Informática y las Comunicaciones.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de

Ministros, faculta a los jefes de los organismos de la Administración Central del Estado; dictar, en el límite de sus facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el Sistema del Organismo y sus dependencias.

**POR CUANTO:** El Acuerdo No. 3736 de fecha 18 de julio de 2000, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece que el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones es el organismo encargado de aprobar, regular, supervisar y controlar las emisiones, la distribución, circulación, vigencia, valor facial y demás características de las especies postales.

**POR CUANTO:** En la Resolución Ministerial No. 129 de fecha 24 de septiembre de 2010, que contempla la planificación de emisiones de sellos de correos para el año 2011, entre otras, aparece la destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL EJERCITO ORIENTAL"**.

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

**Resuelvo:**

**PRIMERO:** Que se confeccione y ponga en circulación una emisión de sellos de correos, destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL EJERCITO ORIENTAL"**, con el siguiente valor y cantidad:

66 045 Sellos de 65 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción que representa la imagen del logotipo del Ejército Oriental.

**SEGUNDO:** Que la Empresa Correos de Cuba, señale el primer día de circulación de esta emisión, distribuyendo las cantidades necesarias a la Empresa CUBAELECTRONICA. Ambas quedan encargadas de velar por el cumplimiento de lo que por la presente se dispone.

**COMUNIQUESE** al Presidente de la Empresa Correos de Cuba y por su conducto a cuantas personas naturales y jurídicas deban conocerlas.

**ARCHIVESE** el original en la Dirección Jurídica del Ministerio de la Informática y las Comunicaciones.

**PUBLIQUESE** en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

Dada en La Habana, a los 11 días del mes de abril de 2011.

**Medardo Díaz Toledo**  
Ministro de la Informática  
y las Comunicaciones

**RESOLUCION No. 50/2011**

**POR CUANTO:** El Decreto-Ley No. 204 de fecha 11 de enero de 2000, cambió la denominación del Ministerio de Comunicaciones por el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones, que desarrollará las tareas y funciones que realizaba el Ministerio de Comunicaciones, así como las de Informática y la Electrónica que ejecutaba el Ministerio de la Industria Sidero-Mecánica y la Electrónica.

**POR CUANTO:** El Consejo de Estado de la República de Cuba, mediante Acuerdo de fecha 6 de enero de 2011, designó al que resuelve Ministro de la Informática y las Comunicaciones.

**POR CUANTO:** El Acuerdo No. 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, faculta a los jefes de los organismos de la Admi-

nistración Central del Estado; dictar, en el límite de sus facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el Sistema del Organismo y sus dependencias.

**POR CUANTO:** El Acuerdo No. 3736 de fecha 18 de julio de 2000, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece que el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones es el organismo encargado de aprobar, regular, supervisar y controlar las emisiones, la distribución, circulación, vigencia, valor facial y demás características de las especies postales.

**POR CUANTO:** En la Resolución Ministerial No. 129 de fecha 24 de septiembre de 2010, que contempla la planificación de emisiones de sellos de correos para el año 2011, entre otras, aparece la destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL EJERCITO OCCIDENTAL"**.

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

**Resuelvo:**

**PRIMERO:** Que se confeccione y ponga en circulación una emisión de sellos de correos, destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL EJERCITO OCCIDENTAL"**, con el siguiente valor y cantidad:

66 045 Sellos de 75 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción que representa la imagen del logotipo del Ejército Occidental.

**SEGUNDO:** Que la Empresa Correos de Cuba señale el primer día de circulación de esta emisión, distribuyendo las cantidades necesarias a la Empresa CUBAELECTRONICA. Ambas quedan encargadas de velar por el cumplimiento de lo que por la presente se dispone.

**COMUNIQUESE** al Presidente de la Empresa Correos de Cuba y por su conducto a cuantas personas naturales y jurídicas deban conocerlas.

**ARCHIVESE** el original en la Dirección Jurídica del Ministerio de la Informática y las Comunicaciones.

**PUBLIQUESE** en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

Dada en La Habana, a los 11 días del mes de abril de 2011.

**Medardo Díaz Toledo**  
Ministro de la Informática  
y las Comunicaciones

**RESOLUCION No. 51/2011**

**POR CUANTO:** El Decreto-Ley No. 204 de fecha 11 de enero de 2000, cambió la denominación del Ministerio de Comunicaciones por el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones, que desarrollará las tareas y funciones que realizaba el Ministerio de Comunicaciones, así como las de Informática y la Electrónica que ejecutaba el Ministerio de la Industria Sidero-Mecánica y la Electrónica.

**POR CUANTO:** El Consejo de Estado de la República de Cuba, mediante Acuerdo de fecha 6 de enero de 2011, designó al que resuelve Ministro de la Informática y las Comunicaciones.

**POR CUANTO:** El Acuerdo No. 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, faculta a los jefes de los organismos de la Administración Central del Estado; dictar, en el límite de sus

facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el Sistema del Organismo y sus dependencias.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 3736 de fecha 18 de julio de 2000, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece que el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones es el organismo encargado de aprobar, regular, supervisar y controlar las emisiones, la distribución, circulación, vigencia, valor facial y demás características de las especies postales.

POR CUANTO: En la Resolución Ministerial No. 129 de fecha 24 de septiembre de 2010, que contempla la planificación de emisiones de sellos de correos para el año 2011, entre otras, aparece la destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL MINISTERIO DEL INTERIOR"**.

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

#### **Resuelvo:**

PRIMERO: Que se confeccione y ponga en circulación una emisión de sellos de correos, destinada a conmemorar el **"50 ANIVERSARIO DEL MINISTERIO DEL INTERIOR"**, con el siguiente valor y cantidad:

115 045 Sellos de 90 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción que representa la imagen del logotipo del 50 Aniversario del MININT, Avión Ultraligero FIB-582, Camión IZUZU-R150 de rescate y salvamento, Cámara de Video Protección y Proyecto Movilidad en un auto patrullero de tránsito.

SEGUNDO: Que la Empresa Correos de Cuba, señale el primer día de circulación de esta emisión, distribuyendo las cantidades necesarias a la Empresa CUBAELECTRONICA. Ambas quedan encargadas de velar por el cumplimiento de lo que por la presente se dispone.

COMUNIQUESE al Presidente de la Empresa Correos de Cuba y por su conducto a cuantas personas naturales y jurídicas deban conocerlas.

ARCHIVESE el original en la Dirección Jurídica del Ministerio de la Informática y las Comunicaciones.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

Dada en La Habana, a los 11 días del mes de abril de 2011.

**Medardo Díaz Toledo**  
Ministro de la Informática  
y las Comunicaciones

#### **RESOLUCION No. 52/2011**

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 204 de fecha 11 de enero de 2000, cambió la denominación del Ministerio de Comunicaciones por el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones, que desarrollará las tareas y funciones que realizaba el Ministerio de Comunicaciones, así como las de Informática y la Electrónica que ejecutaba el Ministerio de la Industria Sidero-Mecánica y la Electrónica.

POR CUANTO: El Consejo de Estado de la República de Cuba, mediante Acuerdo de fecha 6 de enero de 2011, designó al que resuelve Ministro de la Informática y las Comunicaciones.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 2817 de fecha 25 de noviembre de 1994, del Comité Ejecutivo del Consejo de

Ministros, faculta a los jefes de los organismos de la Administración Central del Estado; dictar, en el límite de sus facultades y competencia, reglamentos, resoluciones y otras disposiciones de obligatorio cumplimiento para el Sistema del Organismo y sus dependencias.

POR CUANTO: El Acuerdo No. 3736 de fecha 18 de julio de 2000, del Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros, establece que el Ministerio de la Informática y las Comunicaciones es el organismo encargado de aprobar, regular, supervisar y controlar las emisiones, la distribución, circulación, vigencia, valor facial y demás características de las especies postales.

POR CUANTO: En la Resolución Ministerial No. 129 de fecha 24 de septiembre de 2010, que contempla la planificación de emisiones de sellos de correos para el año 2011, establece que siempre que la importancia y trascendencia lo ameriten, podrán presentarse para su aprobación, otras emisiones, por lo que resulta procedente aprobar la destinada a divulgar el **"DIA MUNDIAL DE LA TIERRA"**.

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

#### **Resuelvo:**

PRIMERO: Que se confeccione y ponga en circulación una emisión de sellos de correos, destinada a divulgar el **"DIA MUNDIAL DE LA TIERRA"**, con los siguientes valores y cantidades:

75 745 Sellos de 65 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción que representa la imagen de la Carreta Monumento a los Arados Cubanos, Patrimonio Agrícola Cubano, ubicada en la Finca Villa Hortensia perteneciente a la Cooperativa de Créditos y Servicios Fortalecida "Julio Díaz", Municipio de Artemisa, cuyo autor es Idalio Mederos Boza.

95 745 Sellos de 90 centavos de valor, impresos en multicolor, ostentando en su diseño una reproducción que representa la imagen de La Fuente, Monumento a los Arados Cubanos, Patrimonio Agrícola Cubano, ubicada en la Finca Villa Hortensia perteneciente a la Cooperativa de Créditos y Servicios Fortalecida "Julio Díaz", Municipio de Artemisa, cuyo autor es Idalio Mederos Boza.

SEGUNDO: Que la Empresa Correos de Cuba, señale el primer día de circulación de esta emisión, distribuyendo las cantidades necesarias a la Empresa CUBAELECTRONICA. Ambas quedan encargadas de velar por el cumplimiento de lo que por la presente se dispone.

COMUNIQUESE al Presidente de la Empresa Correos de Cuba y por su conducto a cuantas personas naturales y jurídicas deban conocerlas.

ARCHIVESE el original en la Dirección Jurídica del Ministerio de la Informática y las Comunicaciones.

PUBLIQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

Dada en La Habana, a los 11 días del mes de abril de 2011.

**Medardo Díaz Toledo**  
Ministro de la Informática  
y las Comunicaciones