



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

POR CUANTO: La Resolución Presidencial 4 del 10 de febrero de 2014, aprueba el Reglamento Orgánico de este Organismo, el cual en su capítulo IV, sección segunda, artículo 20.3, entre las atribuciones y obligaciones específicas del Ministro, establece la de “aprobar las normas, regulaciones y los procedimientos necesarios para los servicios gastronómicos, que incluye la alimentación pública y social y los servicios personales y técnicos comerciales y de uso doméstico, así como exigir por la calidad de estos”.

POR CUANTO: El Decreto 335 “Del Sistema Empresarial Estatal Cubano”, de 5 de septiembre de 2017, establece en su capítulo VIII, secciones primera y segunda, artículos 32 y 33 respectivamente, las funciones de las unidades empresariales de base y las facultades de sus directores.

POR CUANTO: El Decreto Ley 8 “De Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación” del 16 abril de 2020, establece en su título II, capítulo II, artículos 25 y 26, la responsabilidad de los proveedores de productos y servicios la calidad y el cumplimiento de los requisitos establecidos en los documentos normativos que les son aplicables, así como de los organismos, los órganos locales, las organizaciones superiores de dirección empresarial y demás personas naturales y jurídicas que intervienen en la economía, de cumplir las funciones que les corresponden por la calidad.

POR CUANTO: La Resolución 50 “Reglamento de Inocuidad de los Alimentos en el Sistema de Comercio Interior”, de 22 de abril de 2020, dictada por quien resuelve, establece las acciones a adoptar en todos los niveles del Sistema del Comercio Interior, para garantizar la inocuidad en toda la cadena de alimentos, en los procesos de manipulación, elaboración, almacenamiento y transportación de los mismos.

POR CUANTO: Los centros de elaboración de alimentos del Sistema del Comercio Interior, son establecimientos donde se elaboran y procesan alimentos con destino a las ofertas en la red de unidades minoristas de la gastronomía y venta de mercancías, se hace necesario adecuar su estructura y funcionamiento, a partir del Perfeccionamiento del Comercio minorista de subordinación local y el reordenamiento de la gastronomía.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas en el inciso d), del Artículo 145 de la Constitución de la República de Cuba:

RESUELVO

PRIMERO: Aprobar el siguiente

“REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO Y CONTROL DE LOS CENTROS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS”

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. La presente Resolución tiene por objeto establecer las normas para la organización, funcionamiento y control de los centros de elaboración de alimentos.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

Artículo 2. Las normas contenidas en la presente Resolución resultan de aplicación por los grupos empresariales de Comercio, empresas provinciales de Comercio, Gastronomía y Servicios de Artemisa y Mayabeque, la Empresa Municipal de Comercio de la Isla de la Juventud, la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana, y otras entidades subordinadas a estas.

Artículo 3.1. Pueden constituirse en Unidades Empresariales de Base uno o más centros de elaboración de alimentos, de acuerdo a las características e intereses del territorio.

2. Los centros de elaboración de alimentos representan una de las fuentes de abastecimientos de la gastronomía y sus producciones de línea económica garantizan la sostenibilidad de ofertas en la red popular.

CAPÍTULO II DE LAS FUNCIONES DE LAS EMPRESAS

Artículo 4. Las empresas que administran los centros de elaboración realizan las funciones siguientes:

- a) Definir los planes de aseguramientos, abiertos por soporte;
- b) aprobar la red para el destino de las producciones y formas de comercialización de las producciones terminadas al sector estatal, formas no estatales de gestión y personas naturales.
- c) establecer el desarrollo integral del personal que labora en la producción, a través de la adecuada capacitación y entrenamiento;
- d) promover el desarrollo sostenible de estructura de ofertas de línea económica, diversificada en calidad y precios, eficaz y eficiente en sus territorios;
- e) controlar los planes de producción de cada centro de elaboración, en correspondencia con la capacidad instalada y recursos disponibles por las diferentes fuentes de aseguramiento;
- f) disponer el protocolo de cartas tecnológicas o fórmulas básicas de productos validado por la industria nacional y sus rendimientos;
- g) controlar las formulaciones para la producción de alimentos y sus normas;
- h) establecer su imagen visual, en correspondencia con el Manual de Identidad aprobado;
- i) ordenar la logística de distribución de los productos terminados hacia la red de establecimientos de la gastronomía, con prioridad a las producciones de línea económica dirigidas a la Red Popular;
- j) establecer coordinaciones con otras entidades para el mantenimiento, recuperación o reposición de equipos;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

- k) promover el desarrollo de producciones con materias primas locales a partir de las necesidades del territorio;
- l) garantizar las buenas prácticas de manipulación, elaboración de alimentos y conservación, su almacenamiento y transportación;
- m) controlar la trazabilidad de los alimentos e ingredientes alimentarios;
- n) asegurar las mediciones en las etapas del proceso;
- o) gestionar estrategias con otras entidades para la adquisición de equipos, partes y piezas con destino a la recuperación de los centros;
- p) planificar la demanda de envases y embalajes con prioridad en los convenios con proveedores nacionales, así como su reciclaje; y
- q) desarrollar los planes de recuperación a partir de proyectos de colaboración con empresas mixtas nacionales, extranjeras y la Asociación Nacional de Innovadores y Racionalizadores de Cuba.

CAPÍTULO III DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE ELABORACIÓN

Artículo 5. Los directores de los centros de elaboración velan por la tramitación, actualización y conservación adecuada de los documentos siguientes:

1. Licencia sanitaria.
2. Licencia de producción industrial de alimentos y bebidas, emitida por el Registro Nacional de Productores de Alimentos y Bebidas.
3. Licencia ambiental o permiso correspondiente emitida por el Ministerio de Ciencias Tecnología y Medio Ambiente.
4. Certificado de inscripción en el Registro Nacional de Productores de alimentos y bebidas del Ministerio de la Industria Alimentaria.
5. Certificado de Registro Sanitario de productos.
6. Certificado de Registro de la Oficina Cubana de la Propiedad Industrial.
7. Certificado de Seguridad de la Agencia de Protección Contra Incendio.
8. Certificación de la Agencia de Seguridad y Protección.
9. Autorización del Registro Central Comercial actualizado, para los puntos de ventas minoristas anexos a estos centros.
10. Certificado de categorización de los almacenes.
11. Plan de producción, abierto por líneas de productos y surtidos, que incluye físico y valores.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

12. Expediente de servicio.
13. Sistemas para el control sanitario y económico financiero.
14. Red de unidades a las que dirige sus prestaciones.

Artículo 6.1. Para el funcionamiento de los centros de elaboración de alimentos los directores o administradores, según corresponda, realizan las actividades siguientes:

- a) Definen, capacidad y líneas de producción, respectivamente, por surtido, a partir del equipamiento disponible y su estado técnico;
- b) definen la red para el destino de sus producciones y formas de comercialización de las producciones terminadas al sector estatal, formas no estatales de gestión y personas naturales;
- c) actualizan los planes de producción de cada centro de elaboración, en correspondencia con la capacidad instalada y recursos disponibles por las diferentes fuentes de aseguramiento;
- d) participan en el proceso de formación de la demanda, concilia sus necesidades con los productores y comercializadores mayoristas, que incluye otros productos no nominalizados en el plan, para asegurar producciones tradicionales a rescatar;
- e) establecen formulario básico para las diferentes líneas productivas según el protocolo de cartas tecnológicas o fórmulas básicas de productos validado por la industria nacional, que incluye nombre de las materias primas y otros recursos, unidad de medida, cantidades, porciento de participación en fórmula, índice de consumo por tonelada de producto terminado, rendimiento, breve descripción del producto terminado y sus características organolépticas, condiciones de almacenamiento y durabilidad;
- f) informan la trazabilidad de los alimentos e ingredientes alimentarios;
- g) disponen de plan de producción por producto y surtido, sobre la base de la capacidad de producción y demanda de comercialización que se indica, lo que permite realizar los cálculos de recursos que se necesitan y evaluar los que se aseguran;
- h) aplican sistemas de control establecidos por el organismo rector para la utilización de materias primas y recursos, clasificación, rendimiento, producción terminada y comercialización;
- i) acceden a nuevas tecnologías y mercados en función de perfeccionar su línea de producción;
- j) impulsan las producciones con ideas renovadoras, creativas y ajustadas a las condiciones actuales;
- k) participan en encadenamientos productivos con el resto de la economía;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

- l) desarrollan el sistema de normalización, metrología y control de calidad, para garantizar la inocuidad de los alimentos elaborados;
- m) establecen mecanismos de trabajo que permitan el control mensual de la entrega de abastecimientos, materias primas y otros recursos;
- n) cumplen las indicaciones en cuanto a participación de productos fundamentales en la gastronomía y venta de mercancías;
- o) desarrollan nuevos productos a partir de la utilización de otras carnes de ganado menor, aves de corral, pescados de presas, espejos de agua y extensores con la combinación de condimentos naturales a partir de finas hierbas, plantas aromáticas y especies naturales de producción propia o autogestión;
- p) cumplen con la convertibilidad fijada por producto, sobre la base de utilizar mayores combinaciones y extensores; e
- q) implementan sistemas de cobros y pagos electrónicos de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos por el Banco Central de Cuba.

2. De igual forma, deben reconocer como principales líneas de productos, los siguientes:

- a) Productos cárnicos y sus derivados;
- b) helados;
- c) productos de repostería y panadería, incluye todo producto a base de harina de trigo que en su preparación lleve implícito la incorporación de agentes químico o microbiológicos, con un posterior proceso de horneado para su terminación; y
- d) otras producciones de origen criollo.

Artículo 7. Los centros de elaboración, en correspondencia con las funciones y operaciones que realizan, deben contar con las áreas siguientes:

- a) Socio-administrativa que incluye oficinas, comedores, entre otras;
- b) fitosanitaria;
- c) de recepción y clasificación de materias primas y materiales;
- d) de gestión de inocuidad y control de la calidad;
- e) almacén de materias primas;
- f) de producción;
- g) envasado y conservación,
- h) almacén para productos terminados-protegidos contra la entrada de vectores; y
- i) de despacho de productos terminados;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

- j) de mantenimiento y calderas; y
- k) de desechos clasificados.

Artículo 8. Los centros de elaboración, cumplen con los requerimientos constructivos organizativos y funcionales instituidos por las normas cubanas vigentes.

Artículo 9. Los directores o administradores de los centros de elaboración de alimentos según corresponda disponen de modelos de registro diario y acumulado de las producciones por surtidos y productos, en valores y en físico, de conformidad con lo establecido Anexo II adjunto a la presente y forma parte integrante de la misma.

CAPÍTULO IV DE LA COMERCIALIZACIÓN

Artículo 10. Las empresas que administran los centros de elaboración de alimentos establecen estrategia para la comercialización de sus productos de la forma siguiente:

- a) Priorizan las producciones de masas para conformados y embutidos de línea económica como soporte a la red popular de gastronomía;
- b) cumplen el orden de prioridad y comercializan los excedentes de las producciones y los sobrecumplimientos o las inejecuciones del plan, con las formas no estatales gestión, personas jurídicas y naturales;
- c) aprueban de manera excepcional los puntos de venta ubicados en los centros de elaboración toda vez que se cumpla el orden de prioridad; y
- d) cumplen la estructura y planes de producción establecidos, que responden a las capacidades productivas certificadas.

Artículo 11. Los abastecimientos de las materias primas para la elaboración de alimentos tienen la calidad requerida y sus principales fuentes son:

- a) El balance nacional de los recursos;
- b) auto-abastecimiento; y
- c) la autogestión.

CAPÍTULO V DEL CONTROL DE LOS CENTROS DE ELABORACIÓN

Artículo 12.1. Para el control sobre la producción de los centros de elaboración se aplican los registros de control en la frecuencia siguiente:

- a) De los centros de elaboración a las empresas o unidades básicas, diariamente;
- b) de las empresas o unidades básicas a los grupos empresariales, según corresponda, semanalmente; y



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

c) de los grupos empresariales o empresas según sea el caso, a la Dirección de Gastronomía de este Organismo, mensualmente.

2. Se establecen como registros de control los siguientes:

1. Anexo I “Modelo para formulario básico”.
2. Anexo II “Modelo para el control de las producciones”.
3. Anexo III “Modelo para el reporte de los equipos disponibles en uso”.
4. Anexo IV “Modelo de reporte del aseguramiento de recursos y materias primas”.

SEGUNDO: Los directores de los grupos empresariales, empresas provinciales de Comercio de Artemisa y Mayabeque, la Empresa Municipal de Comercio de la Isla de la Juventud, y la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana, según corresponda, crean los centros de elaboración de alimentos como unidades empresariales de base.

DISPOSICIONES ESPECIALES

PRIMERA: Los centros de elaboración cumplen las disposiciones emitidas por los organismos rectores vinculadas a la producción, conservación y distribución de alimentos, así como las indicaciones y directrices del órgano superior y la Defensa Civil; en tal sentido, los directores o administradores de los centros de elaboración garantizan y planifican los programas para el desarrollo y preparación del personal en las distintas tareas y misiones que se deriven de situaciones especiales.

SEGUNDA: Las direcciones de Gastronomía, Venta Minorista, Economía, Inspección Estatal de este Organismo, las direcciones estatales de Comercio de los territorios y las direcciones de Comercio de Artemisa y Mayabeque, quedan encargadas de ejercer el control del cumplimiento de lo establecido en la presente.

DISPOSICIÓN FINAL

ÚNICA: El Director de la Dirección General de Servicios de este Organismo, queda encargado de la implementación de lo dispuesto en la presente.

DÉSE CUENTA a los gobernadores provinciales y al Intendente del municipio especial Isla de la Juventud.

COMUNÍQUESE a los viceministros, directores y jefes de departamentos del Órgano Central, a los directores de los grupos empresariales de Comercio, de las empresas provinciales de Comercio de Artemisa y Mayabeque, y la empresa municipal de Comercio de la Isla de la Juventud, al Director de la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana, así como a los directores de las direcciones estatales de Comercio de los territorios y las direcciones de Comercio de Artemisa y Mayabeque.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Organismo.

DADA en La Habana, a los 2 días del mes de diciembre de 2020.

Betsy Díaz Velázquez
Ministra del Comercio Interior

Lic. Osvaldo Rivero Villavicencio, Director Jurídico del Ministerio del Comercio Interior, inscripto al No. 8585 del Registro General de Juristas.

CERTIFICO: Que la presente es copia fiel del original firmado que obra en el protocolo de resoluciones de la Dirección Jurídica de este organismo.

Dado en La Habana, a los 2 días del mes de diciembre de 2020.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

ANEXO I

MODELO PARA FORMULARIO BÁSICO

Formulario Básico				
Nombre del producto:				Rendimiento:
No	Recursos y Materias primas	U/M	% en fórmula	Índice de Consumo por tonelada
Breve descripción del producto y sus característica organolépticas, condiciones de almacenamiento y durabilidad del mismo.				
Elaborado por: _____			Aprobado por: _____	



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

ANEXO II

MODELO PARA EL CONTROL DE LAS PRODUCCIONES

Modelo para el reporte de las producciones de los centros de elaboración de alimentos								
Nombre de la entidad: _____								
Mes que se informa: _____			Acum. Hasta _____					
Productos y Surtidos	U/M	Plan Año	Mes			Acumulado		
			Plan	Real	%	Plan	Real	%
Productos cárnicos Total	ton							
Ahumados	ton							
Embutidos	ton							
Masas para conformados	ton							
Otros subproductos cárnicos tratados	ton							
Prod.en cons. De frutas y vegetales Total	ton							
Encurtidos de viandas	ton							
Encuutidos de frutas	ton							
Encurtidos de hortalizas	ton							
Pastas y puré	ton							
Otras producciones(Mermeladas , cremas y barras)	ton							
Deshidratados de Viandas	ton							
Desh. de plantas y condimentos	ton							
Productos de la repostería y panadería.Total	ton							
Cakes y Dulces Finos	ton							
Panes y Galletas	ton							
Otras producciones de origen criollo. Total	ton							
Fiambrería	ton							
Dulces en almibar	ton							
Caramelos y confituras	ton							
Turrone criollos	ton							
Otras elaboraciones criollas	ton							
Jugos y refrescos de frutas naturales	litros							
Vino seco	litros							
Vinagre	litros							
Vinos Casero	litros							
Helado de la miniplantas. Total	galones							
Conf. por; _____			Aprob. por; _____					



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 156 de 2020

ANEXO IV
MODELO DE REPORTE DEL ASEGURAMIENTO DE RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS

Control de materias primas y recursos destinados para los centros de elaboración											
Entidad: _____		Mes: _____		Acum. hasta: _____							
Materias Primas.	U/M	Cantidad recibida para la producción de:								TOTAL	
		Helados		Cárnicos y sus derivados		Repostería y panadería		Otras producciones de origen criollo			
		Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.	Mes	Acum.
Carne de cerdo en banda	ton										
Pollo troceado	ton										
Carne Desh. Mec. (MDM)	ton										
Carnes en cons. no env. hermét.	ton										
Otras carnes de ganado menor	ton										
Pescado	ton										
Harina de trigo	ton										
Texturizado de soya	ton										
Harina H-20	ton										
Harina de arroz	ton										
Pan y/o galletas	ton										
Tripolifosfato	ton										
Preparado sabor Chorizo	ton										
Preparado sabor Jamón	ton										
Preparado sabor Mortadella	ton										
Pimentón deshidratado	ton										
Humo líquido	litros										
Nitrito de sodio	ton										
Sal de cura	ton										
Tripa cero merma calibre 120 mm	metros										
Tripa fibrosa 90 mm	metros										
Tripa fibrosa 38 mm	metros										
Otras	metros										
Hilo o coldel	ton										
Leche en polvo	ton										
Azúcar refinó	ton										
Azúcar crudo	ton										
Sal común	ton										
Cocoa micropulverizada	ton										
Pasta saborizadas	ton										
Colorantes	ton										
Polvo para hornear	ton										
Levadura seca o húmeda	ton										
Estabilizador neutro	ton										
Grasa vegetal	ton										
Pulpas de frutas	ton										
Coertura de chocolate	ton										
Mesclas físicas	ton										
Refrescos en polvo	ton										
Alcohol de 95 grado	litros										

Obsevaciones: Se habilitan filas, según materias primas que se reciban.

Conf. por: _____ V/Bueno de: _____