



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

POR CUANTO: El Decreto-Ley No. 321 del 23 de mayo de 2014, establece que el Ministerio del Comercio Interior, es el organismo de la Administración Central del Estado que tiene como misión proponer y, una vez aprobadas, dirigir, controlar y fiscalizar las políticas del Estado y el Gobierno en cuanto al comercio interno mayorista y minorista, la logística de almacenes y la protección al consumidor.

POR CUANTO: La Resolución No. 96 del 12 de abril de 2011, dictada por el titular de este organismo, aprueba y pone en vigor las Tablas de Rendimiento de los productos cárnicos, pescados y mariscos y las indicaciones para su uso.

POR CUANTO: Los productos cárnicos que en la actualidad se reciben en los establecimientos gastronómicos tienen diferentes formas ya sea enteros o en piezas, con diferentes pesos y tamaño, haciéndose necesario realizar modificaciones dirigidas a facilitar el aprovechamiento y rendimiento de esos productos, tener un mejor control de los mismos y derogar la referida Resolución No. 96 del 12 de abril de 2011.

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

RESUELVO

PRIMERO: Aprobar las siguientes

"TABLAS DE RENDIMIENTO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS Y LAS INDICACIONES PARA SU USO"

1. Para el uso de las tablas de rendimiento, que constan de ocho (8) páginas y se adjuntan en Anexo Único a la presente resolución, formando parte integrante de la misma, se tienen en cuenta las indicaciones generales siguientes:
  - 1.1 Aplicar a materias primas completamente descongeladas;
  - 1.2 clasificar y seleccionar la materia prima según su destino;
  - 1.3 aplicar las operaciones de porcionamiento, despique y limpieza según lo requiera; y
  - 1.4 fijar por especies y formas de comercialización, los valores que se recogen en las tablas.
2. Para el uso de las tablas de rendimiento se tienen en cuenta las indicaciones específicas siguientes:
  - 2.1 En el caso de las aves de corral o de caza no faenadas, se indica utilizar enteras o en cuartos, durante su porcionamiento y limpieza se elimina el pellejo, perillas, alas y vísceras.
    - 2.2.1 El rendimiento de la carne de cerdo, tanto en piezas mayores como menores, que se obtienen después de la aplicación de los cortes específicos, varía significativamente según el peso de las bandas.



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

2.2.2 A las vísceras y aprovechamientos comestibles (cabezas, orejas, patas, codillos, lengua, corazón, rabo, hígado, riñón y otros que se generen) se les aplican destino industrial o culinario, según intereses.

2.2.3 Los cerdos se clasifican según los rangos de peso siguientes:

- a) Primer rango: hasta 46 kilogramos;
- b) segundo rango: más de 46 hasta 68 kilogramos;
- c) tercer rango: más de 68 hasta 113 kilogramos; y
- d) cuarto rango: más de 113 kilogramos.

2.2.4 Los cerdos del primer rango (menos de 46) solo se utilizan para elaboración del Cerdo Frito o Lechón Asado, ya que la textura y calidad de sus carnes solo permiten que se aplique en estos destinos culinarios.

2.3.1 Los productos ahumados se consideran como terminados y listos para el consumo, por lo tanto no admiten congelación, solo conservación a la temperatura de mantenimiento.

2.3.2 Los rendimientos de los embutidos ahumados o escaldados se calculan en base al peso inicial de los mismos.

2.4 La carne de res se clasifica por la industria cubana de la forma siguiente:

- a) Carne de primera de cuarto trasero: son blandas y posee escaso tejido conectivo y graso, se consideran la bola, cañada, palomilla, pierna, boliche, riñonada y el filete;
- b) carne de primera de cuarto delantero: son blandas y posee escaso tejido conectivo y graso, se consideran la paleta, lomo y tapa paleta;
- c) carne de segunda de cuarto trasero: poseen mayor cantidad de tejidos conectivos y grasa se consideran la falda de vacío y el jarrete de pierna;
- d) carne de segunda de cuarto delantero: poseen mayor cantidad de tejidos conectivos y grasa se consideran la falda real, falda pecho, cogote y jarrete de paleta; y
- e) vísceras y subproductos fundamentales de res: bazo, páncreas, corazón, pulmones, diafragma, hígado, esófago, lengua, riñones, estómagos y tripas.

2.5 La tabla de rendimiento para el ganado ovino-caprino se aplica de la forma siguiente:

- a) Para el rendimiento en carne y piezas mayores; y
- b) para el rendimiento de piezas mayores.



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

2.6 Los conejos se clasifican según su tamaño, de la forma siguiente:

- a) De ceba (pequeños y medianos, con el peso entre 1.5 – 3.5 libras); y
- b) reproductor (grandes y menos jóvenes, con el peso por encima de 3.5 libras).

2.7.1 Los pescados se agrupan por rango y especies de pescado, según sus características morfológicas y con un rendimiento similar.

2.7.2 El pescado se clasifica según el peso, de la forma siguiente:

- a) Pequeños - Menos de 2.0 kilogramos;
- b) medianos - Más de 2.0 hasta 5.0 kilogramos;
- c) grandes - Más de 5.0 hasta 18.0 kilogramos; y
- d) talla extra - Más de 18.0 kilogramos.

2.7.3 El pescado se clasifica según características morfológicas: por el color de la piel y textura de su masa.

2.7.4 De acuerdo al color de su piel los pescados se han dividido en los grupos siguientes:

- a) Pescados de carnes oscuras, también denominados azules; y
- b) pescados de carnes blancas.

2.8 Para un mejor aprovechamiento del cangrejo y la jaiba, se indica un pre cocinado antes de la extracción de sus masas.

2.8.1 Cuando la langosta presenta melanosa (manchas verdosas), estas se eliminan, lo que aumenta el por ciento de pérdidas o desperdicios.

2.8.2 Las diferentes maneras de comercialización de la langosta son las siguientes:

- a) Langosta entera;
- b) cola cruda con carapacho;
- c) cola cruda sin carapacho;
- d) entera pre-cocinada; y
- e) rejos pre-cocinados.

2.8.3 La langosta se clasifica según su talla, de la forma siguiente:

- a) Pequeña: de 10 a 12 centímetros;



RESOLUCIÓN No. 1.12 de 2019

- b) mediana: de 12 y hasta 18 centímetros;
- c) grande: de 18 y hasta 24 centímetros; y
- d) extra: más de 24 centímetros.

2.8.4 El camarón se clasifica según su talla de la forma siguiente:

- a) Pequeño: más de 121 unidades por libra;
- b) mediano: entre 82 y 120 unidades por libra; y
- c) grande: entre 71 y 81 unidades por libra.

2.8.5 El camarón puede comercializarse con o sin cabeza.

2.8.6 El rendimiento de la langosta y el camarón depende de su clasificación.

3. A los fines de la presente resolución se entienden los términos y definiciones siguientes:

- a) Aves faenadas: aquellas que después de un proceso de sacrificio se comercializan desprovistas de las vísceras, patas y pescuezo;
- b) banda: cada una de las partes resultantes de dividir la canal en dos mitades por la línea media de la columna vertebral;
- c) pérdidas o desperdicio: es la cantidad de materia prima no aprovechable que se genera durante los procesos, se expresa en porciento;
- d) pieza principal: es la parte o pieza principal que se genera de las materias primas después de aplicarles los cortes específicos en la operación de despiece;
- e) rendimiento: es la cantidad de materia prima aprovechable, después de haber pasado un proceso tecnológico, este indicador se expresa en porciento; y
- f) subproductos: son las partes comestibles que no constituyen piezas principales, (recortes y partes aprovechables) que se generan de las materias primas después de aplicarles los procesos de limpieza, porcionamiento y despiece.

SEGUNDO: Responsabilizar a los directores de las direcciones estatales de Comercio y direcciones de Comercio de Artemisa, Mayabeque y del municipio especial Isla de la Juventud, con el control de lo que por la de la presente se dispone.

TERCERO: Responsabilizar del cumplimiento de esta Resolución los directores de los grupos empresariales de Comercio, la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana y de las empresas de Comercio de Artemisa, Mayabeque y de la Empresa Municipal de Comercio del municipio especial Isla de la Juventud.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

CUARTO: Derogar la Resolución No. 96 de 12 de abril de 2011, dictada por el titular de este organismo.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este organismo.

DADA en La Habana, a los 25 días del mes de septiembre de 2019.

Betsy Díaz Velázquez  
Ministra del Comercio Interior



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

ANEXO ÚNICO  
Pág. No. 1 de 8

**TABLAS DE RENDIMIENTO PARA LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS.**

**Aves no importadas enteras evisceradas.**

Materia Prima	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Gallina	75 - 78	13 - 15	9 - 10
Pollo	80 - 84	10 - 12	6 - 8
Pavo	76 - 84	9 - 12	7 - 12
Pato	88 - 91	0	9 - 12
Guineo	88 - 91	0	9 - 12
Faisán	87 - 90	0	10 - 13
Oca ( pechuga )	88 - 90	-	8 - 10

**Aves importadas.**

Materia Prima	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento para los subproductos en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Pollo troceado (Muslo y contra muslo)	54 - 68	28 - 40	4 - 6
Pollo troceado (Pechuga)	86 - 90	-	10 - 14
Pollo entero sin vísceras	60 - 68	28 - 34	4 - 6
Pavo entero	70 - 76	22 - 26	2 - 4

**Cerdo (Primer rango).**

Cerdo en canal Primer (l) Rango menos de 46 kilogramos	Condiciones de la materia prima	Rango de Rendimiento en por ciento
Canal con cabeza, patas y rabo	Limpio y preparado	80 - 82
Canal sin cabeza pero con patas y rabo	Limpio y preparado	89 - 91
Canal sin cabeza, patas y rabo	Limpio y preparado	90 - 92



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

ANEXO ÚNICO  
Pág. No. 2 de 8

**Cerdo (Segundo, tercero y cuarto rangos).**

Cerdo en canal o banda sin patas, cabeza y rabo	Segundo (II) rango	Tercer (III) rango	Cuarto (IV) rango
Rendimiento en Carne	40 - 46	38 - 42	30 - 34
Rendimiento en Grasa	36 - 42	40 - 44	44 - 46
Rendimiento en Huesos	15 - 19	13 - 17	16 - 20
Merma	2 - 4	1 - 3	3 - 6

**Rendimiento en el despiece de los cerdos.**

Cerdo en canal o banda	Rango con relación al cerdo frío
Pierna	30 - 35
Paleta	25 - 30
Lomo	12 - 16
Barrigada	12 - 16
Patás	1 - 3
Lacón	2 - 4
Rabo	0.5 - 1.0
Empella	1 - 3
Pérdida	0.5 - 1



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

ANEXO ÚNICO  
Pág. No. 3 de 8

**Rendimiento de las piezas del cerdo.**

Cerdo en canal o banda	Rango de Rendimiento en por ciento por piezas	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Pierna deshuesada	86 - 88	-	-
Pierna con hueso y piel	55 - 58	40 - 43	0.2 - 0.5
Paleta	60 - 63	40 - 45	0.1 - 0.2
Lomo con hueso	46 - 50	50 - 54	0.1 - 0.3
Lomo sin hueso	82 - 86	8 - 12	-
Barrigada	97 - 98	-	-

**Rendimiento para cárnicos ahumados.**

Materia Prima (Piezas Ahumadas)	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para el subproducto hueso	Rango no recuperable en por ciento
Jamón Pierna	69 - 71	28 - 32	1 - 2
Jamón Paleta	60 - 64	38 - 42	2 - 4
Lomo Ahumado	96 - 98	-	2 - 4
Costillas Ahumadas	96 - 98	-	2 - 4
Tocineta	96 - 98	-	2 - 4
Bacón	96 - 98	-	2 - 4
Lacón	96 - 98	-	2 - 4
Pollo	88 - 90	8 - 10	1 - 2

**Rendimiento para embutidos ahumados.**

Embutidos Ahumados	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Jardinera	90 - 92	-	8 - 10
Lonjas	88 - 90	-	10 - 12



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

ANEXO ÚNICO  
Pág. No. 4 de 8

**Rendimiento para embutidos escaldados.**

Embutidos Escaldados	Rango de Rendimiento en por ciento según corte	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Jardinera	95 - 97	-	3 - 5
Lonjas	92 - 94	1 - 3	4 - 6

**Rendimiento para carne de res según grado.**

Carne de res	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para el subproducto hueso
Carne de primera	86 - 88	12 - 14
Carne de segunda	79 - 85	15 - 21

**Rendimiento del ovino a piezas mayores.**

Piezas mayores	Rendimiento de las piezas mayores respecto al ovino entero, en por ciento
Pierna	35
Paleta	22
Lomo	17
Cogote	8
Costillar	18

**Rendimiento del conejo.**

Conejo	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Conejo pequeño y mediano	81 - 85	13 - 17	1 - 3
Conejo grande	61 - 65	31 - 37	1 - 5

**Rendimiento del pescado****De carne blanca o magra**

Porción	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Filete y troncho a partir de pescado entero eviscerado de cualquier talla	33 - 38	51 - 55	10 - 14
Filete y troncho a partir de pescado descabezado eviscerado de cualquier talla	48 - 52	28 - 32	18 - 22
Rueda a partir de pescado entero eviscerado de talla grande y/o mediana	50 - 55	32 - 36	12 - 16

**De carne oscura o grasos**

Piezas	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Filete y troncho a partir de pescado entero eviscerado de cualquier talla	57 - 61	-	39 - 43
Filete y minuta a partir de pescado entero eviscerado de cualquier talla	48 - 51	-	49 - 52
Filete y troncho a partir de pescado descabezado eviscerado de cualquier talla	49 - 53	-	47 - 51
Filete y minuta a partir de pescado descabezado eviscerado de cualquier talla	74 - 78	-	22 - 26
Rueda, a partir de pescado entero y eviscerado, de talla grande y/o mediana	61 - 66	-	34 - 39



## De talla pequeña

Porción	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Entero a partir de pescado entero con vísceras	53 - 59	-	41 - 45
Pargo (sin eliminar la cabeza)	73 - 77	-	23 - 27
Minuta a partir de pescado entero y eviscerado	31 - 35	-	65 - 69
Molido a partir de pescado entero y eviscerado	40 - 52	-	48 - 60
Molido a partir de pescado descabezado y eviscerado	66 - 71	-	29 - 34
Masa de pescado eviscerado y descabezado	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Crudo y porcionado	36 - 40	-	60 - 64
Cocinado y desmenuzado	34 - 38	-	62 - 66
Subproducto cabezas y espinazos de pescado talla mediana y grande	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Cabezas y Espinazos	24 - 28	-	72 - 76
Cabezas	20 - 24	-	76 - 80
Desmenuzado después de la cocción, a partir de pescado seco y salado	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Bacalao	50 - 54	-	46 - 50
Merluza	44 - 48	-	52 - 56
Filete de Pescado	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango de Rendimiento en por ciento para los subproductos	Rango no recuperable en por ciento
Merluza, mintay, basa, fogonero, salmón, perca, raya, tiburón, clara	92 - 96	-	4 - 8
Mahi - mahi	88 - 91	-	9 - 12



RESOLUCIÓN No. 112 de 2019

ANEXO ÚNICO  
Pág. No. 7 de 8

**Rendimiento de la Langosta.**

Talla mediana y pequeña	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Cruda con carapacho	75 - 91	9 - 25
Cruda sin carapacho	97 - 99	1 - 3
Entera precocinada	30 - 34	66 - 70
Rejos precocinados	88 - 92	8 - 12

**Rendimiento del Camarón.**

Crudo de talla grande y mediana	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Con cabeza	50 - 54	46 - 50
Sin cabeza	78 - 82	18 - 22

Crudo de talla pequeña	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Con cabeza	47 - 51	49 - 53
Sin cabeza	63 - 67	33 - 37

**Rendimiento de otros mariscos.**

Cangrejo, jaiba almejas y ostiones crudo	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Moro	38 - 42	58 - 62
De tierra	22 - 26	74 - 78
Jaiba cruda	11 - 13	87 - 89
Almeja	30 - 40	60 - 70
Ostiones	7 - 9	91 - 93



**Rendimiento para las ancas de rana.**

Rana	Rango de Rendimiento en por ciento	Rango no recuperable en por ciento
Ancas de rana	72 - 77	23 - 28