



diferentes. El inspector exigirá que se respeten aquellos aspectos técnicos que no cambian y son independientes a cuánto más o menos rinde un cárnico, como es las partes de la pieza y los tipos de cortes de carnicería que influyen en el precio del plato.

#### Sobre los precios mayoristas facturados a la gastronomía

Uno de los aspectos que necesariamente tiene que verificar las acciones de Control de Precios en la gastronomía, a través de la inspección compleja, son los precios facturados por los proveedores, exigiendo el concepto de que las violaciones que se detectan atentan directamente contra el consumidor minorista al incrementarse indebidamente los precios a la población.

A continuación se muestran algunos ejemplos de violaciones detectadas:

PRODUCTO	U/M	PRECIO FACTURADO	PRECIO MINORISTA VIGENTE	APROBADO POR
Carne de cerdo	Lb.	12,70	0,75	CECM
Visceras	Lb.	2,75	1,00	MFP - Res.P -2/00
Cabeza de cerdo	Lb.	1,05	0,75	MFP - Res.P -2/00
Picadillo de soya	Lb.	0,70	0,60	CECM
Col	Lb.	0,40	0,15	MFP - Res. 125/91

Metodológicamente las Direcciones Provinciales de Finanzas y Precios deben retroalimentarse con las Direcciones Provinciales de Comercio y Gastronomía, orientando un Control de Precios riguroso sobre los proveedores mayoristas. En la siguiente tabla se ejemplifica la afectación debido al incremento que ha sufrido el precio minorista en detrimento del consumidor:

CODIGO	NOMBRE DEL PLATO	NORMA A SERVIR	CATEGORIAS			
			II		III	
			PRECIO ANTERIOR	PRECIO ACTUAL	PRECIO ANTERIOR	PRECIO ACTUAL
2196	Cerdo frito a la criolla	464 gr	4,4	9,25	3,30	6,40
1252	Cerdo guisado	319 gr	4,95	10,35	3,85	7,20
2232	Bistec de cerdo grillé	290 gr	5,50	10,80	4,40	8,00
2233	Bistec de cerdo empinado	290 gr	5,50	10,80	4,40	8,00
1251	Cerdo estofado	319 gr	4,95	10,35	3,85	7,20

La tabla anterior nos muestra los incrementos de los precios minoristas, motivado por el encarecimiento de los insumos, por lo que la revisión de los precios de facturación a la gastronomía de subordinación local tiene que ser un aspecto cardinal hacia donde se oriente el procedimiento del Control de los Precios.

#### Aspectos a considerar por el inspector en la formación de precios en moneda nacional en la gastronomía tradicional

La I-36/01 plantea un proceso uniforme para el cálculo de los precios de la gastronomía en moneda nacional, ba-

sado en el Método de Gastos, a la par que unifica en un solo documento jurídico todas las normativas de la actividad que le anteciedera.

Es necesario para lograr un control eficaz un conocimiento profundo de esta disposición por parte de quien controla, tratando de prevenir posibles situaciones que se pudieran encontrar en la práctica, por lo que es fundamental el intercambio entre el personal de Política de Precios y los Supervisores dedicados al control de su implantación.

Un objetivo a lograr cuando se revise