

DIARIO OFICIAL

DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

Montevideo, Jueves 17 de Diciembre de 1970

TOMO 261

Dirección:
Florida 1178

Teléfonos:
83371 - 95925 - 96583

Número 18459

La publicación en el "Diario Oficial" equivale a la comunicación en forma oficial para las oficinas que deban cumplir y hacer cumplir las leyes, actos gubernativos y administrativos. — (Decretos 12 de agosto de 1907 y 3 de diciembre de 1917)

SUMARIO

Ministerio de Industria y Comercio

1

Decreto 637/970. — Se aprueba la tipificación de huevos de producción nacional y se establecen los Métodos de Análisis.

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social

2

Resolución 1.973/970. — Se modifica una resolución que

contrata personal para el Centro Piloto de Rehabilitación Ocupacional y para el Instituto del Servicio Social.

Intendencia Municipal de Canelones

3

Resolución. — Se otorga un nuevo plazo para el pago sin recargos de la Contribución Inmobiliaria y sus adicionales.

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

1

Decreto 637/970. — Se aprueba la tipificación de huevos de producción nacional y se establecen los Métodos de Análisis.

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 10 de diciembre de 1970.

Visto: los antecedentes elevados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, relacionados con la tipificación de huevos y los Métodos de Análisis, a fin de someter las exportaciones de ese producto al contralor de calidad.

Considerando: que se trata de un renglón de gran interés para nuestro comercio exterior por lo cual es necesario establecer las normas de calidad mínimas que permitan asegurar el prestigio internacional de nuestra producción avícola.

De conformidad con lo propuesto por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Atento: a lo establecido por las leyes N.º 13.318, de 28 de diciembre de 1964 y 13.640, de 26 de diciembre de 1967.

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébase la tipificación de huevos, de producción nacional, así como los Métodos de Análisis que aparecen en los Anexos 1 y 2 del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 15 de diciembre de 1970, el Banco de la República Oriental del Uruguay y la Dirección Nacional de Aduanas, no darán curso a las gestiones de exportación de los productos mencionados en el artículo anterior, sin la presentación previa, por parte de las firmas exportadoras, del Certificado de Calidad expedido por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, conforme a la tipificación aprobada por el presente decreto.

Art. 3.º Comuníquese, publíquese, dése cuenta a la Asamblea General y vuelva al Laboratorio de Análisis y Ensayos para su archivo. — PACHECO ARECO. — JULIO MARIA SANGUINETTI.

ANEXO 1

TIPIFICACION DE HUEVOS PARA EXPORTACION

1. Definiciones.

1.1. Se denomina "Huevo para Exportación" al alimento producido por las gallinas, en cáscara, sano, limpio y apto para la alimentación humana, deberá ajustarse a las Tablas N.ºs 1, 2 y 3, que corresponden al color de la cáscara, tamaño y calidad interior, como así también a las demás exigencias que se establecen en la presente tipificación.

Los huevos para exportación deberán provenir de gallinas sanas y bien cuidadas, en locales limpios e higiénicos, alimentadas por raciones correctamente balanceadas y estar prácticamente libres de residuos de plaguicidas y de sustancias tóxicas.

1.2. Se entiende por partida de huevos para exportación al lote que se ajuste a la definición anterior, recogidos, manipulados y clasificados cuidadosamente, que se encuentren envasados en cajones de 30 docenas, con las medidas y requisitos que se establecen en 8.2., los que deberán estar depositados en locales acordes con lo que se establece en 8.3.

2. Tablas de Clasificación.

TABLA N.º 1

Clasificación del huevo por su color

Código de Denominación	Características de la cáscara
X	Totalmente blanca, sin excepción.
Y	Marrón en todas sus tonalidades.
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentajes no determinados de cada uno de los tipos.

"DIARIO OFICIAL" INSERTA DE INMEDIATO TODOS LOS DOCUMENTOS QUE RECIBE PARA SU PUBLICACION

TABLA N.º 2
Clasificación del huevo por su tamaño

Denominación	Código	Masa mín neta de cada caja	Masa mín. p/docena	Masa prom. en gr. p/ Unidad
Extra grande	1	22.680 g.	277	63,0
Grande	2	20.160 g.	650	65,0
Mediano	3	16.920 g.	542	47,0
Pequeño	4	14.400 g. (a)	464 (b)	40,0

(a) La masa mínima neta de cada caja se determina sobre cajas de 30 docenas.

(b) Calcular la masa mínima por huevo partiendo del valor de esta columna.

ANEXO 1

TIPIFICACION DE HUEVOS PARA EXPORTACION

1. Definiciones.

1.1. Se denomina "Huevo para Exportación" al alimento producido por las gallinas, en cáscara, sano, limpio, y apto para la alimentación humana, deberá ajustarse a las Tablas Nos. 1, 2 y 3, que corresponden a color de la cáscara, tamaño y calidad interior, como así también a las demás exigencias que se establecen en la presente tipificación.

Los huevos para exportación deberán provenir de gallinas sanas y bien cuidadas, en locales limpios e higiénicos, alimentadas por raciones correctamente balanceadas y estar prácticamente libres de residuos y plaguicidas y de sustancias tóxicas.

1.2. Se entiende por partida de huevos para exportación al lote que se ajuste a la definición anterior, recogidos, manipulados y clasificados cuidadosamente, que se encuentren envasados en cajones de 30 docenas, con las medidas y requisitos que se establecen en 8.2., los que deberán estar depositados en locales acordes con lo que se establece en 8.3.

TABLA N.º 3

Olasificación de huevos por su calidad
Código de especificaciones para cada factor de calidad

Factor de calidad	Calidad "AA"	Calidad "A"	Calidad "B"	Calidad "C"
Cáscara	Limpia. Sin roturas y/o astilladuras. Prácticamente normal.	Igual a la categoría "AA".	Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula.
Clara	Transparente. Firme. (altura 72 unidades Haugh o más)	Transparente. No tan firme. (60 o 71 unidades Haugh).	Transparente. Puede estar ligeramente débil. (31 a 59 unidades Haugh).	Puede ser aguada. Puede tener burbujas, débil. (25 a 30 unidades Haugh).
	Zona de contorno ligeramente definida. Libre de defectos.	Zona de contorno regularmente definida. Libre de defectos.	Contorno bien definido. Ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible. Puede ser agrandada y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.

ORDEN DE INDICACION DE LOS CODIGOS

Los huevos serán clasificados de acuerdo al siguiente orden de los códigos: Calidad, Tamaño, Color de la Cáscara. Ejemplo: A—3—Z.

3. Causales de descalificación. Las siguientes especificaciones se considerarán como causantes de descalificación del total de la partida de huevos a exportar.

3.1. Con relación a la masa del huevo.

3.1.1. Márgenes permitidos.

Se admitirá hasta un 10 o/o de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior.

No se permitirá mezclar huevos de escalas salteadas.

3.2. Con relación al color. Solo se permitirá la exportación de huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose ningún otro color de cáscara que escape a los definidos en la Tabla N.º 1.

3.3. Con relación a la calidad.

3.3.1. Porcentajes permitidos. El 90 o/o de los huevos serán de la calidad indicada o corresponderán a la escala siguiente superior.

Se admitirá hasta un 10 o/o de los huevos con una calidad de la escala siguiente inferior.

No se permitirán partidas de huevos de calidades salteadas.

Ejemplo: En exportaciones de calidad.

"AA" se permite:

"AA"..... 90%

"A"..... 10 o/o

"B"..... No se permite,

"C"..... No se permite.

3.4. Por la suciedad de la cáscara. No se permitirá huevos con cáscara sucia, entendiéndose por tal a aquel huevo cuya cáscara presenta suciedad pegada a ella, manchas destacadas o manchas moderadas que abarquen más de 1/8 de su superficie.

3.5. Por anomalías en la clara. Serán descalificados aquellos huevos que presenten manchas de sangre y/o similares o huevos cuyas unidades Haugh sean menores de 25.

3.6. Por anomalías en la yema. Las siguientes especificaciones se considerarán como causantes de descalificación:

3.6.1. Puntos o zonas definidas en la superficie de la yema.

3.6.2. Puntos o manchas bien desarrolladas y otros defectos graves, tales como una yema olivácea.

3.6.3. Desarrollo del disco germinal de la yema de un huevo fecundado, que ha avanzado hasta el punto en que es claramente visibles en forma de una mancha o zona circular.

3.6.4. Sangre originada por el desarrollo del disco germinal de un huevo fecundado o por cualquier otra razón.

DEFINICION DE LOS TERMINOS EMPLEADOS EN LA CLASIFICACION DE HUEVOS

4. Cáscara.

4.1. Limpieza.

4.1.1. Limpia. — Se entiende por limpia aquella cáscara que no presenta en su superficie materias extrañas ni manchas o coloraciones indebidas que sean inmediatamente visibles. Se puede considerar que el huevo está limpio aún cuando presenta pequeños puntos o manchas

4.1.2. Ligeramente manchada. — El huevo que no presenta suciedad alguna pegada a su cáscara, pero que tiene ligeras manchas que no desmejoran apreciablemente la apariencia del mismo. Cuando la mancha está localizada y es leve puede abarcar aproximadamente hasta 1/32 de la superficie de la cáscara y cuando las superficies con manchas ligeras están esparcidas, dichas manchas pueden ocupar aproximadamente 1/16 de la superficie de la cáscara.

4.1.3. Moderadamente manchada. — El huevo cuya cáscara no presenta suciedad pegada a ella, pero que tiene manchas de intensidad moderada, que no llegan a abarcar 1/8 de la superficie.

4.2. Roturas y/o astilladuras.

4.2.1. Sin roturas. — El huevo sano o en buen estado es el que no tiene rotura y/o astilladura alguna en la cáscara. Se incluye como rotura y/o astilladura el agrietado y el rezumante. Estos dos aspectos se definen de la siguiente forma:

4.2.2. Agrietado: Se considera agrietado el huevo que tiene la cáscara rota o hendidada, pero que conserva intactas las membranas de la cáscara y no pierde nada de su contenido.

4.2.3. Rezumante: Se entiende por tal el huevo que tiene una grieta o rotura de la cáscara y de las membranas de la misma hasta el punto de que el contenido del huevo está rezumado o puede rezumar, a través de la cáscara. El huevo al que le falta una parte de la cáscara en una superficie mayor de 40 mm.2 se considera que es rezumante, aunque la membrana de la cáscara esté intacta. El huevo roto es el que tiene la cáscara aplastada o hecha pedazos.

4.3. Forma.

4.3.1. Normal. — Se considera de forma normal cuando se acerca a la forma típica que es de una sola textura y resistencia y no presente zonas ásperas ni puntos débiles. Están permitidos los salientes ligeros y pequeñas zonas ásperas que no afecten materialmente la forma y resistencia de la cáscara.

4.3.2. Ligeramente anormal. — Se entiende como tal la cáscara que puede tener una forma algo desusada o estar ligeramente defectuosa en su textura o su resistencia. Puede presentar salientes pero no puntos débiles ni zonas rugosas.

4.3.3. Anormal. — Se considera anormal la cáscara que está mal conformada o es defectuosa en su textura o resistencia, o presenta salientes, puntos delgados o zonas ásperas muy acusadas.

5. Cámara de aire.

5.1. Prácticamente regular. — Considérase como tal la cámara de aire que conserva una posición prácticamente fija dentro del huevo y presenta un contorno muy constante, sin que su desplazamiento hacia cualquiera de los lados, mientras se hace girar el huevo, sea superior a 4 milímetros.

5.2. Cámara de aire con burbujas. — Es la cámara que se ha roto, teniendo como resultado una o más pequeñas burbujas de aire que, generalmente, flotan debajo de la cámara de aire principal.

5.3. Cámara de aire trémula. — Se entiende por cámara de aire trémula a aquella cuyo desplazamiento es superior a 4 mm.

6. Clara.

6.1. Transparencia.

que confundir las chalazas muy destacadas con cuerpos extraños, tales como manchas o grumos de sangre).

6.1.2. Aguada y débil. — Es aquella clara fluida y que generalmente carece de viscosidad. La clara aguada y débil permite que la yema se acerque mucho a la cáscara, haciendo que el contorno de aquella aparezca claramente visible y oscuro al hacer girar el huevo. Respecto al huevo abierto, la clara débil y aguada tiene un valor inferior a 30 unidades Haugh cuando se mide a una temperatura entre 7° y 15°C.

6.2. Firmeza.

6.2.1. Firme. — Se considera firme aquella clara suficientemente densa o viscosa como para impedir que el contorno de la yema aparezca más que ligeramente definido o poco distintamente indicado cuando se hace girar el huevo ante el ovoscopio. Respecto al huevo abierto, la clara firme tiene un valor de 72 o más unidades Haugh cuando se mide a una temperatura entre 7° y 15°C.

6.2.2. Razonablemente firme. — Es la clara algo menos densa o viscosa que una clara firme. La clara razonablemente firme permite que la yema se aproxime a la cáscara, lo que da como resultado un contorno bastante definido de la yema cuando se hace girar el huevo. Respecto al huevo abierto la clara razonablemente firme tiene un valor de 60 a 71 unidades Haugh cuando se mide a una temperatura entre 7° y 15°C.

6.2.3. Ligeramente débil. — Es la clara que carece de densidad o viscosidad hasta el punto de hacer que el contorno de la yema aparezca muy bien definido al hacer girar el huevo ante el ovoscopio. Respecto al huevo abierto, la clara ligeramente débil tiene un valor de 31 a 59 unidades Haugh cuando se mide a una temperatura entre 7° y 15°C.

6.2.4. Débil. — Es aquella clara que presenta entre 25 a 30 unidades Haugh.

7. Yema.

7.1. Borde.

7.1.1. Zona de contacto ligeramente definida. — Se entiende por tal cuando el contorno de la yema viene indicado en forma poco nítida y parece hundirse en la clara que la rodea cuando se hace girar el huevo.

7.1.2. Zona de contacto regularmente definida. — Es regularmente definida cuando el contorno de la yema se puede discernir pero no definir claramente en cuanto se hace girar el huevo.

7.1.3. Zona de contacto bien definida. — Se entiende como tal cuando el contorno de la yema se mantiene muy definido y distinto cuando se hace girar el huevo.

7.1.4. Zona de contacto claramente visible. — Se define así cuando el contorno de la yema se ve claramente como una sombra oscura al hacer girar el huevo.

7.2. Tamaño y forma de la yema.

7.2.1. Ligeramente agrandada y aplanada. — Es la yema cuyas membranas y tejidos se han debilitado un poco, haciendo que se vea ligeramente agrandada y levemente aplanada.

7.2.2. Agrandada y aplanada. — Se entiende como tales aquellas yemas cuyas membranas y tejidos se han debilitado y que, además han absorbido humedad de la clara hasta el punto de que se ve definitivamente agrandada y plaua.

8. Inspecciones y locales.

8.1. Los exportadores deberán solicitar la inspección al Laboratorio de Análisis y Ensayos, el cual podrá realizar las inspecciones que considere necesarias, sea en el momento del envasado o a la partida de huevos pronta para exportación.

8.2. Los cajones en los que se encuentren envasados los huevos para exportación deberán ser de madera seca, con separadores "keyes stray" tipo standard, nuevos, conteniendo 30 docenas y de las siguientes dimensiones interiores del cajón en cm.: 62 x 30 y x 32 de altura.

8.3. La partida de huevos envasada en los cajones según se especifica en 8.2. deberá ser colocada en locales frescos, higiénicos, amplios y ventilados, con una humedad relativa del 70 o/o y estar a una temperatura que no supere los 15,5°C.

8.4. El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá inhabilitar los locales de acondicionamiento y almacenamiento de las partidas de huevos para exportación, cuando ellos no se ajusten a las exigencias previstas en la presente tipificación.

8.5. El Laboratorio de Análisis y Ensayos, previa solicitud del exportador interesado y luego de realizar los estudios que considere necesarios, podrá autorizar otro tipo de envase para huevos de exportación.

9. Toma de muestras y niveles de inspección.

9.1. El nivel de inspección se aplicará a criterio del Laboratorio de Análisis y Ensayos, de acuerdo con las características y presentación de las partidas y de las instalaciones y locales de las empresas exportadoras.

Una vez elegidos los cajones a inspeccionar se procederá al numerado de los mismos, como así también al cajón contiguo, de manera que si el Inspector quiere volver sobre una pila, para inspeccionar más cajones, pueda inequívocamente realizarlo.

Forma de operar. — La mitad de la caja de huevos a inspeccionar se coloca debajo del ovoscopio a los efectos de descubrir huevos sucios o manchados. Luego se procederá a pesar huevos y separadores para determinar el peso neto. Al mismo tiempo y en el ángulo opuesto de la caja se colocará un termómetro a los efectos de controlar la temperatura de la misma.

De cada cajón de 30 docenas se deberán estudiar 100 huevos procediendo de la siguiente manera: Estudiar, en el primer cajón, las bandejas 1.a, 2.a, 3.a y 10 huevos de la 4.a capa de bandejas. En el 2.º cajón las bandejas 3.a, 4.a, 5.a y 10 huevos de la 6.a capa. En el tercer cajón 2.a, 3.a, 4.a y 10 huevos de la 5.a capa.

En el cuarto cajón las bandejas 1.a, 2.a, 5.a y 10 huevos de la 6.a capa y en el quinto cajón, las capas 1.a, 4.a, 5.a y 10 huevos de la 6.a capa. De tenerse que estudiar un número mayor a 5 muestras se comenzará a aplicar nuevamente el sistema como si fuera el cajón N.º 1 y así sucesivamente.

Al separar las bandejas a estudio de cada caja, se analizarán las mismas frente al ovoscopio procediendo a clasificarlas por calidad, luego por tamaño y finalmente por color de la cáscara. Una muestra representativa de los huevos estudiados será llevada al laboratorio para proceder a su apertura y estudio de las unidades Haugh, así como los análisis y ensayos que sea pertinente realizar.

10. Análisis y ensayos.

10.1. Determinación del tamaño del huevo.

10.2. Determinación de la cámara de aire y posibles anomalías.

10.3. Estudio de la clara, yema y determinación de las unidades Haugh.

10.4. Residuos de plaguicidas y/o sustancias tóxicas.

11. Etiquetado.

Cada cajón deberá llevar las siguientes inscripciones:

- “Huevos para Exportación”.
- Nombre del Exportador y/o Productor.
- Industria Uruguaya.
- Contenido bruto y neto.
- Calidad “L.A.E.” (Espacio para el grado de calidad y fecha de inspección).

ANEXO 2

MÉTODOS DE ANALISIS Y ENSAYOS NORMALIZADOS

A) Determinación del tamaño del huevo

1. Fundamento del método. — Se basa en la determinación de la masa del huevo.
2. Análisis.
 - 2.1. Aparatos.
 - 2.1.1 Balanza con una sensibilidad + 0,25 gramos.
 - 2.2. Forma de operar.
 - 2.2.1. Determinación de la masa neta de la caja. Pesar la mitad de los huevos de la caja y multiplicar por 2.
 - 2.2.2. Determinación de la masa por docena. — Este valor no puede estar por debajo de lo que se establece en peso mínimo por docena.
 - 2.2.3. Determinación de la masa neta del huevo y de la masa mínima. — Ningún huevo puede tener un tamaño inferior a la masa mínima neta de cada huevo que se deduce de la columna de masa mínima por docena de la Tabla N.º 2.
 - 2.4. Anotación de los resultados. — Todos los resultados y observaciones deben ser anotados en la planilla correspondiente.

Debe determinarse la masa neta de todos los cajones del muestreo.

Debe determinarse la masa neta por docena de todos los huevos estudiados. La masa mínima por huevo se determinará en caso de duda.

B) Determinación del tamaño de la cámara de aire y posibles anomalías

1. Fundamento del método. — Es la apreciación de la calidad del huevo observado por transparencia en condiciones especiales de iluminación.

2. Análisis.

2.1. Aparatos.

- 2.1.1. Ovoscopio.
- 2.1.2. Calibrador.

2.2. Forma de operar. — Ajustar el ovoscopio de manera que su abertura frontal quede a la altura de los codos del operador.

Vigilar por la limpieza del aparato y buenas condiciones de iluminación.

Todos los huevos muestreados deben ser pasados debajo de la luz del ovoscopio.

Al realizar la operación, vigilar por:

- 2.2.1. Limpieza de cáscara.
- 2.2.2. Altura de la cámara de aire utilizando el comparador.
- 2.2.3. Anormalidades en la cáscara o en el interior del huevo.

En caso de duda de interpretación abrir el huevo y comprobar lo observado.

Seleccionar los huevos con ligeras anomalías y retirarlos para estudios en el laboratorio.

C) Estudio de la clara, yema y determinación de las unidades Haugh

1. Fundamento del método. — (A cargo del Experto, integrante del Grupo Técnico, Prof. Alain Briar).
La peculiar estructura y la desigual distribución de sus constituyentes químicos, hacen del huevo un sistema inestable.

La desintegración física del huevo puede ser considerada como normal, en cambio la desintegración que resulta del crecimiento vegetativo de la microflora puede ser considerada como patológica.

Normalmente el huevo está adecuadamente protegido de los organismos invasores por la cáscara y membranas. Por otra parte, la albúmina o clara posee propiedades bactericidas. Según Romanoff y Romanoff (1949) las bacterias que pudieran pasar a través la cáscara generalmente mueren o como mínimo no pueden prosperar.

El huevo tiene su máximo valor como nutriente en el momento en que es puesto. Teóricamente pues, sólo un huevo recién puesto es fresco. No obstante, comercialmente hablando, puede ser considerado fresco si no se aprecian cambios sustanciales en su estructura interna, ya sea a través de la ovoscopia o de examen interno.

Estos cambios son naturalmente afectados por las condiciones de almacenamiento tales como tiempo transcurrido, temperatura y humedad ambiental, etc. Heiman y Carver (1936) (2) propusieron determinar la calidad interna del huevo a través de un sistema que denominaron “Índice de albúmina” y que consiste en considerar la relación que existe entre la altura de la albúmina y el promedio de dos o más de sus diámetros.

R. R. Haugh (1937) (1) estableció que el sistema de Índice de Albúmina propuesto por Heiman y Carver adolecía del defecto de no considerar el peso del huevo en cual naturalmente puede afectar la precisión de las determinaciones de calidad.

Según Romanoff y Romanoff (1949), dado que el descenso de altura de la albúmina procede logarítmicamente, se ha notado que la condición del huevo varía de acuerdo al logaritmo negativo de la altura de la albúmina.

Es en función a ello que Haugh R. R. (1937) propuso la siguiente fórmula:

$$\text{Unidades de calidad} = 100 \logaritmo \frac{H}{G} \frac{100}{W} + 1,9$$

Donde H es igual a altura de albúmina en mm.
G es igual a constante 32,2.
W es igual a peso del huevo en gramos.

Por todo lo antes expuesto hemos propuesto el sistema del Dr. Haugh para realizar las evaluaciones de calidad de huevos uruguayos para exportación en función de tres razones fundamentales:

- 1.0) El sistema Haugh ofrece precisión y seguridad.
- 2.0) Es un sistema universalmente conocido y aceptado.
- 3.0) Es a más de preciso, sumamente sencillo y de rápida ejecución.

2. Análisis.

2.1. Equipos y material.

- 2.1.1. Mesita con patas de nivel regulable, cuya tapa sea una superficie de vidrio de por lo menos 30 x 45 cm.
Esta mesa deberá estar provista, en su interior, de un espejo y soporte de aproximadamente el mismo tamaño para poder observar la cara inferior del huevo.
- 2.1.2. Balanza pesahuevos o similar apropiada.
- 2.1.3. Cuchillo y bandeja para abrir los huevos.
- 2.1.4. Un micrómetro montado sobre trípode para medir la altura de la clara densa.
- 2.1.5. Tabla de conversión a unidades Haugh.
- 2.1.6. Recipiente y espátula para roturar huevos abiertos ya estudiados.

2.2. Forma de operar.

Los huevos a estudiar deben estar a una temperatura que no supere los 15°C y no sea inferior a 7°C.

Pesar el huevo entero con la precisión de 1 gr. Proceder a abrir los huevos con el cuchillo especial u otro procedimiento pero teniendo cuidado de no alterar la clara densa. El huevo debe ser sostenido lo más próximo posible a la mesa de observación. En caso de que la envoltura de la clara densa se encuentre unida con firmeza a la membrana de la cáscara, impedir la ruptura de la clara densa levantando poco a poco la media cáscara que la sostiene. Descartar aquellos cuya clara densa se haya roto, o cuando la membrana vitelina que envuelve la yema se haya roto por cualquier otra causa.

El huevo debe caer sobre la mesa horizontal y la lectura se debe realizar lo más rápido posible. Una demora de pocos minutos puede causar diferencias en la lectura de las unidades Haugh.

Utilizando el micrómetro, cuyo funcionamiento debe haber sido previamente controlado a 0 haciendo que la varilla toque la cara superior del vidrio de la mosa, médase la altura de la clara escogiendo para ello la parte plana de mayor extensión superficial de la clara densa del huevo y situada a unos 6 mm. de la yema.

Si el huevo tiene la clara muy alta, escoger, para realizar la medición, un punto situado a media distancia entre y el borde de extensión superficial mayor de la clara densa. No realizar mediciones sobre una chalaza, cordones chalazíferos o sobre una burbuja de aire.

Efectuar la medición girando lentamente la varilla hasta que entre en contacto con la clara en el lugar elegido. Luego levantarla y limpiarla.

2.3. Cálculos.

Determinar las unidades Haugh con la regla de cálculos especial o por medio de la fórmula arriba indicada.

B) Residuos de plaguicidas y/o sustancias tóxicas

Utilizar las técnicas del A.C.A.C. (Association of Official Agricultural Chemists, Official Methods of Analysis, 1965 P.O. Box, Benjamin Franklin Station, Washington D.C. 20.044.

Referencias Bibliográficas

- (1) Haugh R. R. 1937 U. S. Egg and Poultry Magazine 43:552.
- (2) Helman y Carven, 1936, Poultry Science 15:141.
- (3) Romanoff y Romanoff, 1949. The Avian Egg. Cornell University 10:653.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

2

Resolución 1.973/970. — Se modifica una resolución que contrata personal para el Centro Piloto de Rehabilitación Ocupacional y para el Instituto del Servicio Social.

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 3 de diciembre de 1970.

Visto: la nota elevada por la Dirección General del Instituto del Servicio Social, de fecha 13 de octubre de 1969, en la que solicita modificaciones a la resolución del Poder Ejecutivo de fecha 18 de setiembre de 1969.

Resultando: I) Que en la mencionada resolución del Poder Ejecutivo, se efectúa la contratación de personal técnico y docente para prestar servicios en el Centro Piloto de Rehabilitación Ocupacional del Organismo de referencia;

II) Que las remuneraciones de los cargos técnicos y docentes que se mencionan en la citada resolución (Director, Psicólogo Coordinador Técnico, Director de Talleres, Profesores y Ayudantes), figuran con sueldos anteriores a los aumentos fijados en la Rendición de Cuentas (Ley número 13.640 de 26 de diciembre de 1967), que tuvo un 30 o/o (treinta por ciento) respectivo de aumento en los sueldos;

III) Que en la nota a que hace referencia el Visto de la presente resolución, se hace hincapié en el hecho de que en la resolución del Poder Ejecutivo de autos, figuran dos cargos de Ayudantes de Taller, uno en el ramo de cueros y afines y otro en el ramo de carpintería, que deberían figurar como cargos docentes, pues en realidad son ayudantes de los profesores en la enseñanza a los rehabilitados en las respectivas ramas anteriormente mencionadas;

IV) Que en el numeral 3.º de la citada resolución, se asigna al Centro de Rehabilitación la cantidad de cien mil pesos (\$ 100.000.00) para la compra de herramientas y materiales a la Comisión Nacional de Educación Física, adquisición que es cuestionada por el Instituto del Servicio Social por cuanto este último Organismo no vende herramientas de mano y materiales.

Considerando: I) Que son de recibo los reclamos formulados con respecto al incremento del 30 o/o (treinta por ciento) solicitado por el ejercicio 1969 (Ley N.º 13.640 de 26 de diciembre de 1967);

II) Que con respecto a la designación como cargos docentes a los Ayudantes de Taller, no es pertinente la agregación solicitada, por cuanto dichos cargos figuran entre el personal presupuestado codificados como especializados (Ac) y no (Be) docentes;

III) Que en la resolución del Poder Ejecutivo de referencia, se ha padecido error, cuando en su numeral 3.º se autoriza al Instituto del Servicio Social a adquirir herramientas de mano y materiales a la Comisión Nacional de Educación Física, que en realidad no vende esos artículos.

Atento: a lo expuesto precedentemente; a lo informado por la Contaduría General de la Nación y por la Contaduría Central del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social en fechas 14 de abril de 1970 y setiembre 25 de 1970, respectivamente;

El Presidente de la República

RESUELVE:

1º. Modifícase la resolución del Poder Ejecutivo de fecha 18 de setiembre de 1969 (Exp. 1.187/968), que quedará redactada en los siguientes términos:

"1º. Contrátase a partir de la fecha de toma de posesión de los respectivos cargos a las siguientes personas destinadas a prestar servicios en el Centro Piloto de Rehabilitación Ocupacional, en las funciones y con las remuneraciones mensuales que en cada caso se establecen: como Director del Centro Piloto de Rehabilitación Ocupacional, al señor Francisco Devicenzi (Médico), Credencial Cívica AIB 2.541, con una asignación mensual de \$ 24.250.00 (veinticuatro mil doscientos cincuenta pesos); como Coordinador Técnico, a la educacionista especializada en Rehabilitación Laboral, señora Elia Díaz de Bowley, Credencial Cívica BAA 7.279, con una asignación mensual de \$ 15.550.00 (quince mil quinientos cincuenta pesos); como Director de Talleres (docente) al señor Martín Ulanga Vázquez, Credencial Cívica AVB 686, con una asignación mensual de \$ 17.500.00 (diecisiete mil quinientos pesos); como Profesor de Taller (docente) en el ramo de cueros y afines, al señor Antonio Rey, Credencial Cívica BJA 15.831, con una asignación mensual de \$ 11.700.00 (once mil setecientos pesos); como Profesor de Taller (docente) en el ramo de Carpintería, al señor Andrés Freire, Credencial Cívica APB 2.007, con una asignación mensual de once mil setecientos pesos (\$ 11.700.00); como Ayudante de Taller en el ramo de cueros y afines, al señor Angel Sánchez, Credencial Cívica BLA 5.142, con una asignación mensual de \$ 10.400.00 (diez mil cuatrocientos pesos) como Ayudante de Taller en el ramo de Carpintería al señor Luis Héctor Orecchia, Credencial Cívica BAB 1.600, con una asignación mensual de \$ 10.400.00 (diez mil cuatrocientos pesos).