

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Martes 2 de Febrero de 1999

No. 22

SUMARIO

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

Decreto No. 04-99.....	504
Decreto No. 07-99.....	505
Acuerdo Presidencial No. 41-99.....	505
Acuerdo Presidencial No. 42-99.....	505

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....	506
Norma Técnica Nicaragüense.....	512

SECCION JUDICIAL

Subastas.....	524
Cancelación y Reposición de Acciones.....	525
Reposición de Título Valor.....	525
Sentencia Definitiva.....	525
Citación de Procesados.....	527
Fe de Erratas.....	527

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

DECRETO No. 04-99

El Presidente de la República de Nicaragua

CONSIDERANDO

Pág.

Que el Arto. 31 de la Ley 290, Ley de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo, publicada en La Gaceta No. 102 del 3 de junio de 1998, faculta al Presidente de la República para crear otras instancias administrativas distintas a las comprendidas en el Arto. 151 de la Constitución Política.

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente

DECRETO

Arto.1 Créanse las Secretarías Departamentales y Regionales de Gobierno como delegaciones administrativas desconcentradas del Poder Ejecutivo.

Arto.2 Sin perjuicio de las competencias atribuidas a los Gobiernos Municipales y a los Gobiernos Regionales; las Secretarías Departamentales y Regionales de Gobierno serán las encargadas de ejercer y administrar en su departamento o región autónoma, las funciones que les delegue el Poder Ejecutivo de conformidad con sus atribuciones y las que por ley se le establezcan.

Arto.3 Las Secretarías Departamentales y Regionales estarán a cargo de un Secretario Departamental o Regional de Gobierno que nombrará el Presidente de la República.

Arto.4 Para ser Secretario Departamental o Regional se requieren las calidades siguientes:

1. Ser nicaragüense.
2. Del estado seglar.
3. Mayor de veinticinco años.

Arto.5 Los Secretarios Departamentales y Regionales de Gobierno, tendrán sus oficinas en la cabecera departamental o regional en que sirvan su cargo.

Arto.6 Corresponde a los Secretarios Departamentales y Regionales:

1. Representar al Poder Ejecutivo en su Departamento o Región, cumplir la Constitución Política y las leyes, y hacer que las cumplan los funcionarios bajo su dependencia.

2. Coordinar las acciones de los delegados de los ministerios, entes gubernamentales o empresas públicas en los departamentos y regiones.

3. Nombrar los empleados bajo su dependencia y formular, proponer, coordinar y dirigir los planes de trabajo de su Secretaría.

4. Supervisar las oficinas que dependen del Poder Ejecutivo e informar al Presidente de la República a través del Secretario de la Presidencia, sobre la administración y conducta de los encargados de ellas, así como de las dificultades que encuentre en la ejecución de las disposiciones que se les comuniquen.

5. Solicitar, cuando así lo requiera el mantenimiento del orden y la tranquilidad pública, el auxilio del delegado del Ministerio de Gobernación.

6. Coordinar y dirigir los comités departamentales y regionales de defensa civil para la prevención, mitigación y atención de desastres.

7. Presidir los días de fiesta nacional y disponer su adecuada celebración.

8. Elaborar y mantener al día el Inventario de los Bienes Nacionales de Departamento o Región, requiriendo para ello los auxilios e informaciones correspondientes, coordinado con el Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Arto.7 Los Secretarios Departamentales y Regionales responden de sus actuaciones ante el Presidente de la República a través del Secretario de la Presidencia, ante quien presentarán informe anual, sin perjuicio de presentar los demás que se le piden.

Arto.8 Los Secretarios Departamentales y Regionales tendrán el personal auxiliar necesario que determine el Ministro de Hacienda y Crédito Público, el cual deberán incluir en el Presupuesto General de la República las partidas necesarias para el funcionamiento de estas oficinas.

Arto.9 Los Secretarios Departamentales y Regionales podrán asesorarse en sus funciones con ciudadanos de su Departamento o Región correspondiente.

Arto.10 El Presidente de la República dictará todas las disposiciones necesarias encaminadas a la buena marcha de las Secretarías.

Arto.11 El presente Decreto surte efecto a partir de su publicación, en «La Gaceta, Diario Oficial».

Dado en la ciudad de Managua, Casa Presidencial, el veintidós de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

DECRETO No. 07-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente

DECRETO

Arto.1 Se adiciona al artículo 4 del Decreto 49-91, publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 6 del 13 de Enero de 1992, un nuevo inciso h) el que se leerá así:

«h) **Dos Representantes de la Sociedad Civil, nombrados por el Presidente de la República».**

Arto.2 El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en «La Gaceta, Diario Oficial».

Dado en la ciudad de Managua, Casa Presidencial, el veinticinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 41-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Cancelar el nombramiento de la Licenciada **Ethel Argüello**, como Miembro del Consejo Consultivo de TELCOR, Representante de las Empresas Operadoras de Servicios Telefónicos Básico.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, Casa Presidencial, el veintiocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 42-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Nombrar al Ingeniero Jorge Solís Farias, Miembro del Consejo Consultivo de TELCOR, Representante de las Empresas Operadoras de Servicios Telefónicos Básicos.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, Casa Presidencial, el veintiocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

**MINISTERIO DE FOMENTO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**

**MARCAS DE FABRICA, COMERCIO
Y SERVICIO**

Reg. No. 326 - M - 290925 - Valor C\$ 90.00

Dr. Bayardo Antonio Salgado Tórres, en carácter de Apoderado de los señores ARISTIDES BERENGER MAURANT, DOUGLAS DEAS YERO, JOSE JOAQUIN TRISTAN MONCADA (Cubanos), MARIO CALDERA ALFARO, ALDO URBINA VILLANTA, RONALD ANTONIO TORREZ MERCADO, SALOMON BORGE PEREZ, MAURICIO URROZ BONILLA, (Nicaragüenses) de Nicaragua, solicitan Concesión de Patente de Invención denominada:

**«MAGNETIZADORES A IMANES
PERMANENTES INTERIORES»**

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 13 de Octubre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 527 - M - 082833 - Valor C\$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de LABORATORIOS QUIMICOS INDUSTRIALES, S.A., de Costa Rica, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

GLIFOLAQ

Clase (5)

Presentada : 11 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03340
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 584 - M - 082873 - Valor C\$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de BAYER AKTIENGESELLSCHAFT, de República Federal de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ALANTO

Clase (5)

Presentada : 29 de Octubre de 1998. Expediente: 98-04038
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 586 - M - 082878 - Valor C\$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de BAYER AKTIENGESELLSCHAFT, de República Federal de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

AVELOX

Clase (5)

Presentada : 11 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03349
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 536 - M - 081999 - Valor C\$ 720.00

Dr. Fernando Santamaria Zapata, Apoderado de REFRICENTER OF MIAMI, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (11)

Presentada : 29 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03546
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 537 - M - 081998 - Valor C\$ 720.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de CASA TERAN, S.A., de Nicaragua, solicita Registro Marca de Servicio:



(el término telecom no se reivindica)

Clase (38)

Presentada : 16 de Noviembre de 1998. Expediente: 98-04301
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 526 - M - 082848 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, como Gestor Oficioso del Sr. CARLOS ROBERTO NOGUEIRA TERAN, mayor de edad, soltero y de este domicilio, de Nicaragua, solicita Registro de la Marca de Comercio:

DON CARLOS

Clase (34)

Presentada : 13 de Noviembre de 1998. Expediente: 98-04281
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 534 - M - 082830 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

MEZOTRATO

Clase (5)

Presentada : 1 de Octubre de 1998. Expediente: 98-03638
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 535 - M - 082834 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LA CONSTANCIA, S.A., de El Salvador, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

PREMIER

Clase (32)

Presentada : 30 de Octubre de 1998. Expediente: 98-04058
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 583 - M - 082874 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de H. DE SOLA S.A., DE C.V., de la República de El Salvador, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

SUPERSOL

Clase (3)

Presentada : 29 de Octubre de 1998. Expediente: 98-04037
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 585 - M - 082880 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

OSMOXILINA

Clase (5)

Presentada : 1 de Octubre de 1998. Expediente: 98-03643
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 587 - M - 082877 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro

Marca de Fábrica y Comercio:

CIDALAN

Clase (5)

Presentada : 1 de Octubre de 1998. Expediente: 98-03636
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 588 - M - 082879 - Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Santamarja Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

OSMOPRIL

Clase (5)

Presentada : 1 de Octubre de 1998. Expediente: 98-03642
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 484 - M - 28304 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (41) Int.

Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 485 - M - 28305 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (40) Int.

Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 486 - M - 28306 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (39) Int.

Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 487 - M - 28307 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (38) Int.

Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 488 - M - 28308 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (37) Int.

Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Di-

ciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 489 - M - 28309 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM



Clase (36) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 490 - M - 28311 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ALSTOM



Clase (24) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 491 - M - 28312 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ALSTOM



Clase (19) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 492 - M - 28313 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ALSTOM



Clase (17) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 493 - M - 28314 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ALSTOM



Clase (13) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 494 - M - 28315 - Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ALSTOM



Clase (11) Int.
Presentada: 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Registro Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 533 - M - 082831 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

REVOLUTION

Clase (16)

Presentada : 26 de Octubre 1998. Expediente: 98-03971
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 532 - M - 082832 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

REVOLUTION

Clase (12)

Presentada : 26 de Octubre 1998. Expediente: 98-03970
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 531 - M - 082828 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

REVOLUTION

Clase (25)

Presentada : 26 de Octubre 1998. Expediente: 98-03972
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 530 - M - 082829 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de LABORATORIOS QUIMICOS INDUSTRIALES, S.A., de Costa Rica, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

TB-LAQ

Clase (5)

Presentada : 11 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03342
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, once de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 529 - M - 082827 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de INDUSTRIAS UNISOLA, S.A., de El Salvador, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

SALSOPA

Clase (30)

Presentada : 29 de Octubre de 1998. Expediente: 98-04033
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente.

3-1

Reg. No. 528 - M - 082826 - Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

FATHEAD

Clase (12)

Presentada : 19 de Agosto de 1998. Expediente: 98-03020
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente.

3-1

Reg. No. 538 - M - 081997 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de EXXON CORPORATION, de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (42)

Presentada : 22 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03420
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez. Registrador Suplente.

3-1

Reg. No. 525 - M - 068056 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de FERTILIZANTES DE CENTROAMERICA EL SALVADOR, S.A., Salvadoreña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (29) Int.
Presentada : el 10 de Abril de 1996
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 29 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 524 - M - 068058 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de FERTILIZANTES DE CENTROAMERICA EL SALVADOR, S.A., Salvadoreña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (01) Int.
Presentada : el 28 de Marzo de 1996
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 01 de Octubre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 523 - M - 068063 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de FERTILIZANTES DE CENTROAMERICA EL SALVADOR, S.A., Salvadoreña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (01) Int.
Presentada : el 28 de Marzo de 1996
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 01 de Octubre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 522 - M - 068048 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de la SOCIEDAD NBA PROPERTIES, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (09) Int.
Presentada : el 07 de Agosto de 1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 521 - M - 068049 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderado de la SOCIEDAD NBA PROPERTIES, INC., Estadounidense, solicita Registro de la Marca Fábrica y Comercio:



Clase (18)
Presentada : el 07 de Agosto de 1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 520 - M - 068059 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderado de la SOCIEDAD NBA PROPERTIES, INC., Estadounidense, solicita Registro de la Marca Fábrica y Comercio:



Clase (16) Int.

Presentada : el 07 de Agosto de 1998
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 519 - M - 068060 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de la SOCIEDAD NBA PROPERTIES, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (41) Int.

Presentada : el 07 de Agosto de 1998
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 518 - M - 068057 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderado de CONSTRUMARKET, S.A. DE C.V., Salvadoreña, solicita Registro del Nombre Comercial:

N/C



PROTEGE: UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DEDICADO AL COMERCIO EN GENERAL. A LA FABRICACION, ENSAMBLE E INSTALACIONES DE MATERIALES DE CONSTRUCCION, CIELOS FALSOS Y MUEBLES, PROVEE SERVICIOS DE ARQUITECTURA, DISEÑO, INGENIERIA Y TALLERES MECANICOS.

Presentada : el 25 de Septiembre de 1995
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 29 Septiembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 516 - M - 068055 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de FERTILIZANTES DE CENTROAMERICA EL SAVADOR, S.A., Salvadoreña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (18) Int.

Presentada : el 10 de Abril de 1996
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 29 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 515 - M - 068054 - Valor C\$ 720.00

Dra. Gloria María de Alvarado, Apoderada de FERTILIZANTES DE CENTROAMERICA EL SAVADOR, S.A., Salvadoreña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (31) Int.

Presentada : el 10 de Abril de 1996
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 29 de Septiembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 11417 - M. 090554 - Valor C\$ 13.600.00

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

SERA DE CONSTRUCCION SOLIDA Y DE LAS DIMENSIONES NECESARIAS TODA INSTALACION DE CAÑERIAS Y DE EVACUACION DE RESIDUOS Y DESECHOS

Todos los conductos serán impermeables y tendrán suficientes si-

fonos herméticos profundos y ventiladores. La eliminación de desechos deberá efectuarse de manera que no contamine el suministro de agua potable o agua de mar limpia.

Los sumideros y los colectores de sólidos del sistema de drenaje convendría colocarlos fuera del establecimiento y construirlos de manera que puedan vaciarse y limpiarse escrupulosamente al acabar el trabajo del día.

La instalación sanitaria y la evacuación de desechos deberá aprobarlas el organismo oficial competente.

SE DISPONDRA DE LOS MEDIOS NECESARIOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR EL EQUIPO

En todos los establecimientos en los que se elabora pescado fresco se dispondrá de medios para limpiar y desinfectar las bandejas, mesas móviles de cortar y filetear, recipientes, utensilios, etc. Tales medios estarán en una sala separada o en lugares designados de las salas de trabajo en que exista un suministro suficiente de agua potable o agua de mar limpia, fría y caliente, a buena presión, y un desagüe adecuado.

No se lavarán en el mismo lugar los envases y utensilios empleados en los desechos o materias contaminadas.

SE INSTALARAN RETRETES BIEN ACONDICIONADOS Y DE FACIL ACCESO

Las superficies de las paredes y techos de los retretes serán lisas, lavables y de colores claros y los suelos se construirán de un material impermeable que se limpie fácilmente. Los retretes estarán bien iluminados y ventilados y se mantendrán siempre en excelentes condiciones higiénicas. En todos los retretes habrá un suministro suficiente de papel higiénico.

Las puertas de los retretes serán de cierre automático y no se abrirán directamente a las salas de elaboración de pescado.

Las instalaciones y medios para lavarse las manos en los cuartos destinados a retretes, deberán ser de un tipo que no sea necesario su accionamiento manual y deberán disponer de un suministro adecuado de agua potable o agua de mar limpia, caliente y fría, y de jabón líquido o en polvo. Deberá disponerse de medios higiénicos adecuados para secarse las manos, tales como toallas, que solamente puedan usarse una sola vez. Cuando se utilicen toallas de papel, habrá de proveerse de un número suficiente de dispositivos distribuidores de toallas y de receptáculos para depositar las toallas usadas.

Se pondrán avisos advirtiendo al personal que se lave las manos después de emplear los retretes.

La siguiente fórmula podría emplearse para determinar si las instalaciones de retretes son suficientes en relación con el número de empleados:

1 a 9 empleados:	1 retrete
10 a 24 empleados:	2 retretes
25 a 49 empleados:	3 retretes
50 a 100 empleados:	5 retretes
Por cada 30 empleados por encima de 100:	1 retrete

EN LAS SALAS DE ELABORACION HABRA LUGARES EN

LOS QUE LOS OPERARIOS SE PUEDAN LAVAR Y SECAR LAS MANOS Y DESINFECTAR LOS GUANTES

Además de los lavabos instalados en los aseos, habrá otros lavabos con un buen suministro de agua potable o agua de mar limpia, caliente y fría, y jabón líquido o en polvo, siempre que lo exija la elaboración. Estarán a la vista de todas las salas de elaboración, serán automáticos y tendrán un suministro continuo de agua potable o de mar limpia. Se recomienda el empleo de toallas de un solo uso o el método para secar las manos que reúna los requisitos establecidos por el organismo oficial competente. Todas las instalaciones se mantendrán siempre en excelentes condiciones higiénicas.

EL PERSONAL DEBERA TENER SERVICIOS COMO COMEDORES, VESTUARIOS Y CUARTOS DE DUCHAS O LAVABOS

Donde trabajan personas de ambos sexos habrá vestuarios y lavabos separados, pero los comedores serán comunes. En general, el comedor deberá tener capacidad para todo el personal y los vestuarios tendrán suficiente espacio para que cada empleado tenga su armario sin excesiva congestión. La ropa y calzado que no se empleen durante las horas de trabajo no se guardarán en las salas de elaboración.

LOS MATERIALES DE ENVASAR Y EMPAQUETAR SE ALMACENARAN EN LUGARES SECOS

Las cajas de cartón y materiales para empaquetar y envasar se almacenarán por separado para protegerlos de la humedad, el polvo y demás contaminaciones.

SI SE CONSERVAN MATERIAS VENENOSAS O NOCIVAS, ESPECIALMENTE MEZCLAS PARA LIMPIAR, DESINFECTANTES, ESTERILIZANTES Y PLAGUICIDAS, SE ALMACENARAN EN UN CUARTO APARTE DESTINADO Y SEÑALADO ESPECIFICAMENTE PARA ESE FIN

Todos esos materiales se rotularán de manera bien visible y clara para poderlos identificar fácilmente. El cuarto se mantendrá cerrado y los materiales en él contenidos sólo deberán ser manipulados por personal capacitado en su utilización.

5.2 Equipo y utensilios.

TODAS LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y TODOS LOS RECIPIENTES, BANDEJAS, DEPOSITOS U OTRO EQUIPO EMPLEADO EN LA ELABORACION DE PESCADO SERAN LISAS, IMPERMEABLES, ATOXICAS, RESISTENTES A LA CORROSION, DE FORMAS Y CONSTRUCCION QUE NO PRESENTEN PELIGROS PARA LA HIGIENE Y SE PUEDAN LIMPIAR FACIL Y COMPLETAMENTE. EN GENERAL, NO SE RECOMIENDA UTILIZAR MADERA CON ESE FIN

El pescado puede contaminarse durante la elaboración por tocar superficies sucias. Todas las superficies que tocan los alimentos deberán ser lisas, no tener picaduras y grietas y no estar

descascarilladas, ni contener sustancias nocivas para el hombre; no las atacarán la sal, los jugos del pescado o los ingredientes empleados y resistirán la limpieza y la desinfección. En las superficies empleadas para éortar sólo se empleará madera si no se encuentra otro material mejor.

Los recipientes para el pescado convendría fabricarlos de plástico o metal resistente a la corrosión, y, si son de madera, se tratarán de modo que no absorban humedad y se revestirán con una pintura duradera, atóxica u otro revestimiento de la superficie que sea liso y se limpie fácilmente. No deberán emplearse cestos de mimbre.

El equipo fijo se instalará de manera que permita el fácil acceso a todas sus partes y la limpieza y desinfección completas.

Deberán proyectarse tanques de lavado del pescado que permitan cambiar el agua de manera constante con buena circulación y efectuar el desagüe y que puedan limpiarse fácilmente.

El equipo y utensilios empleados en materias incomedibles o contaminadas se identificarán como tales y no se emplearán para manipular pescado o productos destinados al consumo por el hombre.

Las máquinas y el equipo deberán poder desmantelarse fácilmente para facilitar su completa limpieza y desinfección.

LOS RECIPIENTES UTILIZADOS EN EL MERCADO REPETIDAS VECES SERAN DE UN MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION Y CONSTRUIDOS DE MODO QUE PUEDAN LIMPIARSE FACILMENTE

El tipo de recipiente utilizado en los mercados de pescado varía de un lugar a otro, pero cualquiera que sea su forma o dimensión, no deberá tener grietas, bordes o rincones que dificulten su limpieza. Los recipientes de madera y de mimbre no pueden limpiarse debidamente y, por tanto, no puede recomendarse su uso. Actualmente, para la manipulación y almacenamiento del pescado, existen recipientes de materiales plásticos o de aleaciones ligeras.

LOS RECIPIENTES DEBERAN SER SUFICIENTEMENTE GRANDES PARA CONTENER ADECUADAS CANTIDADES DE HIELO Y EL PESO EXACTO DE PESCADO. DEBERAN PODER SOPORTAR UNA MANIPULACION BASTANTE RUDA Y SER DE FORMA QUE PERMITA APILARLOS UNA VEZ LLENOS SIN CAUSAR DAÑOS AL PESCADO CONTENIDO EN LOS INFERIORES. EL DRENAJE DEBE ESTAR DISPUESTO EN TAL FORMA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DEL PESCADO EN LAS CAJAS APILADAS

Como el pescado debe estar siempre bien cubierto de hielo, los recipientes tendrán tamaño suficiente para contener el hielo necesario para el volumen normal de pescado en venta. Debe ser posible apilar los recipientes juntos para disminuir la cantidad de calor absorbida de la atmósfera circundante. Un drenaje adecuado impide que el pescado lo bañe el agua de fusión cargada de microorganismos y de enzimas digestivas procedentes del estómago e intestinos del pescado.

LAS CAJAS PARA USO REPETIDO DEBEN SER DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION

Las cajas recuperables deberán ser limpias para evitar la contami-

nación, fuertes para proteger al pescado en tránsito, y de tamaño suficiente para contener el hielo necesario para mantenerlo frío durante el transporte. Se recomiendan las cajas de materiales plásticos o de aleaciones ligeras ya que la madera es difícil de limpiar bien.

En algunos lugares se usan ya forros interiores de plástico de uso único y cajas exteriores de varios usos de aleación. Algunas tienen compartimientos para el agua de fusión en forma que se pueden transportar junto con otras mercancías evitando que éstas puedan ser contaminadas por el agua de fusión.

LAS CAJAS DE USO UNICO SERAN FUERTES Y RESISTIRAN TODA MANIPULACION DURANTE LA DISTRIBUCION. DEBERAN SER CAPACES DE CONTENER EL PESO JUSTO DE PESCADO Y UNA CANTIDAD ADECUADA DE HIELO. DEBERAN TENER ABERTURAS PARA EVACUAR EL AGUA DE FUSION. SI SON DE MADERA ESTA DEBERA SER LIMPIA Y NUEVA

En los distintos puertos se emplean cajas no recuperables de materiales diversos. La construcción de muchas de ellas es deficiente y se rompen fácilmente durante la distribución, causando daños al contenido o permitiendo que se produzca contaminación del exterior. En algunos casos, son demasiado pequeñas para contener las cantidades necesarias de hielo. Si las cajas se llenan demasiado se pueden producir magullamientos y arañazos al pescado cuando se apilan para el transporte. En muchos lugares se dispone ahora de cajas no recuperables hechas de tableros de fibras tratados especialmente. Otras son de material plástico que, además de recipiente, es aislante, pero hay que enfriar el pescado antes de colocarlo en ellas para evitar que el aislamiento mantenga una temperatura elevada.

LAS MESAS DE FILETEAR Y OTRAS SUPERFICIES SOBRE LAS QUE SE CORTE EL PESCADO DEBERAN SER IMPERMEABLES Y REUNIR LOS REQUISITOS FISICOS QUE DEBEN TENER LAS SUPERFICIES DE CORTAR

Una considerable contaminación microbiana de los filetes y rodajas se debe al contacto con las mesas de filetear y cortar. Las superficies de madera se hacen rápidamente porosas y se impregnan de agua por lo que resulta casi imposible limpiarlas completamente. Por consiguiente, no se recomiendan para este trabajo.

Si por no existir otros materiales se tiene que emplear la madera, se recomiendan los tablones bien terminados y de superficie lisa. Una vez que se gasta la superficie, el tablón se tiene que reparar o cambiar.

No se deben emplear contrachapados u otras estructuras laminadas.

TODOS LOS TRABAJOS DE LA SECCION DE FILETEADO SERAN CONTINUOS Y ORGANIZADOS DE MANERA QUE EL PESCADO SE MUEVA RAPIDA Y UNIFORMEMENTE POR TODA ELLA SIN PARADAS O PERDIDAS DE VELOCIDAD

En una sección de fileteado bien organizada se economiza en el costo de la elaboración y se obtendrá un producto de mejor calidad.

Cuando el pescado o los filetes recorren la sección en un transportador, éste tendrá rasquetos y pulverizadores de agua por lo menos en sus dos poleas finales. Si el pescado se transporta por canaletas, el agua usada no se pondrá de nuevo en circulación, a menos que se restablezca su potabilidad. Las descargas de vísceras estarán lo más cerca que sea posible de los puntos de fileteado, pero de manera que no haya salpicaduras. Cada mesa de fileteado tendrá una instalación de agua potable o agua de mar limpia con grifo para regular el flujo por su superficie.

La sección de fileteado deberá desmontarse fácilmente para limpiarla y se hará de material resistente a la corrosión como acero inoxidable o aluminio para uso marino. Será fácil el acceso a todas partes de la sección.

DEBE ESTIMULARSE EL EMPLEO DE MAQUINAS CONCEBIDAS ESPECIALMENTE PARA ÉVISCERAR, LAVAR, FILETEAR, DESOLLAR, CORTAR EN RODAJAS Y OTRAS OPERACIONES SIMILARES

Las máquinas construidas especialmente simplificarán la producción de muchos filetes y de productos semejantes, con bajos contenidos microbianos. Esto se debe sobre todo a que las máquinas bien construidas tienen superficies impermeables y resistentes a la corrosión, son fáciles de desmontar, limpiar y desinfectar, y capaces de manipular el pescado con un retraso mínimo.

Es esencial que la instalación de máquinas nuevas se haya estudiado a fondo, se justifique económicamente y que las máquinas se prueben rigurosamente antes de emplearlas, porque de lo contrario se pueden sufrir fracasos costosos.

LAS MESAS PARA EXAMINAR LOS FILETES AL TRASLUZ DEBERAN SER FACILES DE LIMPIAR Y NO DEBERAN CONTRIBUIR A QUE AUMENTE LA TEMPERATURA DE LOS FILETES

Como el calor procedente del foco de luz puede provocar una rápida proliferación y actividad de los microorganismos en las superficies de examen, éstas deben lavarse a fondo y tratarse con desinfectantes a intervalos frecuentes. El armazón y el cuerpo de la mesa de examen al trasluz deben ser de un material adecuado resistente a la corrosión. En la superficie de examen se pondrá un vidrio grueso opaco o un plástico translúcido.

Sería preferible un foco de luz fría, por ejemplo, los tubos de luz blanca, fluorescente que dan una luz fuerte y sin sombra. Los alojamientos de las luces serán impermeables y estarán bien ventilados para disminuir el calor. Conviene mucho que el agua potable o de mar limpia fría circule constantemente por la superficie de examen para mantenerla fresca, húmeda y limpia.

La instalación eléctrica la hará un electricista competente.

Para aumentar el rendimiento del examen a contraluz se suprimirá o reducirá al mínimo toda iluminación exterior o superior.

EL EQUIPO DE INMERSION UTILIZADO EN LA PREPARACION DE FILETES SERA DE MATERIAL IMPERMEABLE, RESISTENTE A LA CORROSION Y FACIL DE LIMPIAR: SE VACIARA, LIMPIARA ESCRUPULOSAMENTE Y DESINFECTARA DESPUES DE CADA USO

Cuando sea conveniente y esté autorizado utilizar baños de antioxidantes o de polifosfatos, habrán de tenerse en cuenta los peligros de la contaminación. El número de microbios aumentará rápidamente durante el uso y esto obliga a limpiar los depósitos con frecuencia y escrupulosamente y a llenarlos de nuevas soluciones. Muchos empresarios han observado que el empleo de pulverizaciones en vez de inmersiones es mejor para el tratamiento de los filetes o rodajas de pescado ya que elimina la contaminación adicional con microorganismos, ofrece una solución uniforme de fuerza constante y se puede regular mejor la temperatura. No se permitirá que la solución circule de nuevo, a menos que se filtre, pasterice y enfríe.

LAS FORMAS DE LOS VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO FRESCO PERMITIRAN PONERLO CON HIELO ABUNDANTE PARA PROTEGERLO DEL CALENTAMIENTO DURANTE EL TRASLADO. EN SU CONSTRUCCION SE EMPLEARAN MATERIALES QUE PERMITAN LIMPIARLOS FACIL Y COMPLETAMENTE

Las formas y construcción de los vehículos empleados para el transporte de pescado fresco lo protegerán constantemente de la contaminación por el polvo, la exposición a temperaturas elevadas y el efecto secante del sol o el viento. Aun cuando el hielo sea muy barato y cortas las duraciones y distancias del viaje, el empleo de un vehículo aislado ofrece mayores garantías contra una insuficiencia de hielo o retrasos imprevistos. Se aislarán totalmente las paredes, techo y suelo del vehículo. El espesor del aislamiento dependerá de la temperatura exterior que se encuentra normalmente. Se ha de tener presente que el aislamiento no contribuye a enfriar el pescado, pero permite mantenerlo a la temperatura en que se cargó en el vehículo.

Para facilitar la limpieza de los vehículos que transporten pescado, sus paredes, suelos y techos serán de un material resistente a la corrosión, de superficie lisa y no absorbente. El agua del suelo escurrirá fácilmente.

5.3 Condiciones higiénicas de las operaciones

LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE UN ESTABLECIMIENTO EN EL QUE SE ELABORA EL PESCADO FRESCO PARA EL CONSUMO POR EL HOMBRE TIENEN QUE SER TAN RIGUROSAS COMO LAS DE CUALQUIER OTRA INDUSTRIA ELABORADORA DE ALIMENTOS

Por ser tan perecedero, el pescado tiene que ajustarse a condiciones higiénicas específicas que deberían ser parte de las actividades diarias del establecimiento.

Todas las actividades se ejecutarán en conformidad con las condiciones más estrictas de manipulación de alimentos para el consumo por el hombre.

EL EDIFICIO, EQUIPO, UTENSILIOS Y OTROS MEDIOS DEL ESTABLECIMIENTO DEBERAN ESTAR LIMPIOS, EN BUENAS CONDICIONES Y MANTENERSE EN FORMA ORDENADA E HIGIENICA

Todas las superficies que toca el pescado deberán lavarse con agua potable fría o caliente o agua de mar limpia, con toda la frecuencia que sea necesaria para obtener una verdadera limpieza. Es importante que el método de limpieza elimine todos los residuos y que el método de desinfección reduzca la población microbiana de la superficie que se limpia.

En general, el empleo de agua potable o agua de mar limpia, fría o caliente, sola no basta para obtener el resultado deseado. Es deseable, y aún esencial; que se empleen agentes de limpieza y desinfectantes junto con el fregado a mano o mecánico, según proceda, para asistir a lograr el objetivo deseado. Después de haber aplicado agentes de limpieza y desinfectantes, las superficies que entren en contacto con el pescado deberán enjuagarse totalmente con agua potable o agua de mar limpia y fría antes del empleo.

Los agentes de limpieza y desinfectantes deberían ser específicos para el uso a que se destinan y emplearse de manera que no representasen un peligro para la salud y reunir los requisitos establecidos por el organismo oficial competente.

LAS MESAS DE FILETEAR Y CORTAR EL PESCADO DEBERAN FREGARSE Y TRATARSE FRECUENTEMENTE CON DESINFECTANTES. SIEMPRE QUE SEA POSIBLE SOBRE LAS MESAS DURANTE SU USO CIRCULARA CONSTANTEMENTE UNA CORRIENTE DE AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA, QUE CONTENDRA 4 PPM DE CLORO RESIDUAL

Se admite que el grado de contaminación microbiana de los filetes y productos semejantes está en relación con la de la superficie de trabajo. Las superficies limpias quedan contaminadas tan pronto como se utilizan y, por consiguiente, cada pescado que se prepara, después del primero, aumenta la contaminación de la superficie. Las superficies de fileteo y corte deben por lo tanto limpiarse durante los períodos de comidas y antes de reanudar la producción después de otras interrupciones del trabajo. Si no se friegan escrupulosamente ni se desinfectan al final de cada día de trabajo, puede haber una grave acumulación de contaminación microbiana de un día para otro.

Se ha demostrado que esta contaminación de los filetes y de las mesas puede reducirse considerablemente haciendo circular continuamente agua potable o de mar limpia y fría, aún más con el empleo de agua clorada para el lavado.

SI EN LA SECCION DE FILETEADO SE EMPLEAN BARRILES U OTROS RECIPIENTES PARA RECOGER Y EVACUAR LOS DESECHOS, QUEDARAN POR DEBAJO DEL NIVEL AL QUE SE ELABORA EL PESCADO Y DE MANERA QUE SI HAY SALPICADURAS NO LLEGUEN A LA MESA DE FILETEADO

Si en lugar de canaletas o deslizadores conectados a una descarga común se emplean recipientes para los desechos, situados cerca de la sección de elaboración, deberán ponerse de manera que no haya posibilidad de salpicaduras. Las mesas de fileteado o recipientes para filetes no deberán colocarse en los bordes de los barriles para desechos.

Deberán taparse los recipientes que no se usen. Mejoraría mucho el

rendimiento y la limpieza si se empleasen canaletas u otros procedimientos igualmente eficaces para la evacuación de desechos de pescado.

TODAS LAS MAQUINAS UTILIZADAS PARA EVISCERAR, LIMPIAR, FILETEAR, DESOLLAR, CORTAR EN RODAJAS U OTRAS OPERACIONES SIMILARES DEBEN LIMPIARSE, ACLARARSE Y DESINFECTARSE DURANTE LOS PERIODOS DE DESCANSO O COMIDAS Y ANTES DE REANUDAR LA PRODUCCION DESPUES DE OTRAS INTERRUPCIONES DEL TRABAJO

El uso de maquinaria reduce el peligro de contaminación de origen humano. No obstante, si estas máquinas no se mantienen de modo adecuado y no se limpian al menos una vez al día, pueden convertirse en un grave foco de contaminación.

ANTES DE QUE COMIENZE LA ELABORACION, SE DEBERA INSPECCIONAR TODA LA MAQUINARIA Y EQUIPO PARA CERCIORARSE DE QUE SE HAN LIMPIADO, DESINFECTADO, ACLARADO Y MONTADO DE NUEVO ADECUADAMENTE

Las superficies sucias y los residuos de los agentes de limpieza y desinfección que no hayan sido eliminados por aclarado contaminarán el producto. Es mejor empezar con una línea húmeda que con una superficie seca. En evitación de averías deberá verificarse con regularidad el funcionamiento del equipo mecanizado o automático.

TODOS PRODUCTOS QUE HAYA QUEDADO ATRAPADO O ACUMULADO EN LA MAQUINARIA Y EQUIPO DEBERA RETIRARSE PERIODICAMENTE DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO

El pescado o los trozos de pescado atrapados en el equipo ensucian rápidamente y pueden contaminar el resto del producto. Deberán descartarse los filetes de pescado o productos análogos que caigan al suelo.

TODA LA MANIPULACION Y ELABORACION NECESARIAS PARA LA PREPARACION Y DISTRIBUCION DE FILETES Y PRODUCTOS SEMEJANTES DEBERAN REALIZARSE EN CONDICIONES SANITARIAS E HIGIENICAS

Los filetes y los productos similares son especialmente vulnerables a la contaminación, ya que su preparación requiere mucha manipulación. Cuando la carne está expuesta, toda contaminación por microorganismos reducirá rápidamente el tiempo de conservación. Toda la maquinaria, equipo y trabajadores del pescado deberán por consiguiente satisfacer los principios generales de la higiene.

LOS RECIPIENTES UTILIZADOS EN EL MERCADO Y TODAS LAS CAJAS DE PESCADO PARA USO REPETIDO DEBERAN LIMPIARSE Y TRATARSE CON DESINFECTANTES INMEDIAMENTE DESPUES DE CADA UTILIZACION

Siempre que sea posible, se recomienda emplear máquinas lavadoras construidas especialmente. Puede conseguirse una buena limpieza manual frotando con cepillos duros y usando chorros de agua a alta presión a la que se hayan añadido detergentes. Para una limpieza eficaz se ha recomendado un enjuagado preliminar con agua fría potable o agua de mar limpia, seguido de un lavado con agua caliente a la temperatura mínima de 43°C (110°F). El primer requisito es el de contar con un abundante suministro de agua potable o agua de mar limpia a la presión adecuado, y la limpieza será mucho más fácil si no se deja que la sangre y las mucosidades se sequen en la superficie de los recipientes.

PARA EL TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LOS FILETES Y PRODUCTOS SIMILARES SOLO DEBERAN EMPLEARSE CAJAS DE MADERA Y CARTON Y MATERIAL DE ENVOLVER NUEVOS Y LIMPIOS. SI SE EMPLEAN CAJAS RECUPERABLES, ESTAS DEBERAN SER DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION Y LIMPIARSE A FONDO Y DESINFECTARSE DESPUES DEL USO

No debe estimularse la práctica de emplear cajas recuperables para el transporte y distribución de los filetes y productos análogos, a menos que estén dotadas de un forro ligero interior para uso único, protegido por una caja externa más fuerte para uso repetido. Con demasiada frecuencia, las cajas para uso repetido están en los patios de los establecimientos de elaboración sin lavar y sucias, con la sangre y la mucosidad secas en la superficie. Es muy difícil limpiarlas bien y sólo pueden recibir una rociada con agua fría. Nunca se insistirá bastante en la importancia de proteger los filetes y otros productos semejantes de toda contaminación, por lo que deben emplearse siempre recipientes nuevos y limpios no recuperables.

TODOS LOS ATRACADEROS, MUELLES, MERCADOS Y LUGARES DONDE SE DESCARGUE EL PESCADO Y SE EXHIBA PARA SU VENTA, DEBERAN MANTENERSE LIMPIOS Y DESINFECTADOS

El pescado, como alimento para el consumo humano debe ser tratado como tal, en un ambiente limpio. Cualquier superficie sucia en la proximidad de la zona de descarga implica el riesgo de que el pescado quede contaminado por la suciedad y por microorganismos patógenos.

LA EVACUACION DE LOS DESECHOS SOLIDOS, SEMI-SOLIDOS O LIQUIDOS DE LOS LUGARES DONDE SE DESCARGA, ALMACENA Y ELABORA EL PESCADO DEBERIA SER CONTINUA O CASI CONTINUA EMPLEANDO AGUA Y LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA QUE LOS LUGARES ESTEN LIMPIOS Y NO EXISTA PELIGRO DE CONTAMINAR EL PRODUCTO

Todas las materias que se desechen en un establecimiento de elaboración de pescado se evacuarán tan pronto como sea posible y de manera que no puedan emplearse para su consumo por el hombre ni contaminen los suministros de alimentos y agua u ofrezcan abrigo o lugares de cría a roedores, insectos u otros parásitos.

Los recipientes, canaletas, transportadores, cubas o lugares de almacenamiento empleados para evacuar, recoger o almacenar desechos de pescado u otros deberán limpiarse frecuentemente con agua potable o de mar limpia que contenga una cantidad conveniente de cloro libre.

Todos los desechos de recipientes y vehículos deberán evacuarse de manera que no causen contaminación ni resulten desagradables. La organización de la evacuación de desechos de todas clases deberá ser aprobada por el organismo oficial competente.

DEBERAN TOMARSE MEDIDAS PARA QUE NO ENTREN EN LOS LOCALES NI SE ALBERGUEN EN ELLOS LOS INSECTOS, ROEDORES, AVES U OTROS PARASITOS

Deberá implantarse un programa continuo para la supresión de insectos, roedores, aves u otros parásitos dentro del establecimiento. Este y la zona circundante serán objeto de exámenes periódicos para determinar si hay infestaciones. Donde sea preciso tomar medidas para suprimirlas, el tratamiento deberá efectuarse bajo la dirección inmediata del personal que conozca a fondo los peligros, incluida la posibilidad de que en el pescado o sus derivados queden residuos nocivos y los agentes químicos, biológicos o físicos deberán reunir los requisitos establecidos por el organismos oficial competente.

No deberán emplearse insecticidas mientras el establecimiento esté trabajando, a menos que se puedan quitar los insectos muertos. En vez de éstos se recomienda el uso de trampas de insectos adhesivas o de las excelentes lámparas insecticidas de luz negra con sus bandejas colectoras. Las trampas para insectos no deben situarse inmediatamente encima de los lugares de trabajo, y deben estar lejos de las puertas y ventanas.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán ser de un tipo aprobado y se almacenarán en lugares o armarios separados, cerrados con llave y solamente los emplearán personas experimentadas.

LOS PERROS, GATOS Y OTROS ANIMALES NO TENDRAN ACCESO A LOS LUGARES DONDE EL PESCADO SE RECIBE, MANIPULA, ELABORA O ALMACENA

Los perros, gatos y otros animales posibles vectores de enfermedades no deberían entrar o vivir en las salas o lugares en los que el pescado y sus derivados se manipulan, preparan, elaboran o almacenan.

TODO EL PERSONAL DE UN ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION DE PESCADO FRESCO ESTARA SIEMPRE ESCRUPULOSAMENTE LIMPIO Y TOMARA TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA QUE EL PESCADO, SUS DERIVADOS O LOS INGREDIENTES NO SE CONTAMINEN POR CUERPOS EXTRAÑOS

Todo el personal, según la naturaleza de su trabajo, llevará ropa protectora limpia, comprendido un cubre cabeza y zapatos, artículos que se podrán lavar o se emplearán solamente una vez. Se recomienda el uso de delantales impermeables, cuando así convenga. Los guantes empleados en la manipulación de pescado estarán in-

tactos, limpión y en buenas condiciones higiénicas y serán impermeables, excepto si su empleo es incompatible con el trabajo que se realice. Las manos se lavarán con jabón o un detergente y agua caliente antes de comenzar el trabajo, siempre que se haya ido al retrete, antes de reanudar el trabajo interrumpido por cualquier causa y siempre que sea necesario. El uso de guantes no exime al operario de tener las manos siempre limpias.

En todas partes donde se manipule el pescado se prohibirá todo acto que pueda contaminar el pescado, como comer, fumar, mascar tabaco u otros productos y escupir.

NINGUNA PERSONA QUE SE SEPA SUFRE DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES O SEA VECTORA DE ESTAS O TENGA HERIDAS INFECTADAS O ABIERTAS DEBERIA PARTICIPAR EN LA PREPARACION, MANIPULACION O TRANSPORTE DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

La dirección del establecimiento deberá requerir que el que sufra de heridas infectadas, llagas o enfermedades, particularmente diarrea, deberá dar parte inmediatamente a la dirección. La dirección no permitirá que ninguna persona que sufra de enfermedades transmisibles en el alimento o que sea vectora de ellas o esté aquejada de heridas infectadas, llagas o diarrea, desempeñe en ningún lugar de un establecimiento de elaboración de pescado funciones por efecto de las cuales podría contaminar el pescado o sus derivados con microorganismos patógenos.

Los cortes y rozaduras de poca importancia de las manos se curarán inmediatamente y se cubrirán con materiales impermeables de color contrastante y de naturaleza tal que no puedan desprenderse accidentalmente, pero si se declara después una infección no se permitirá al trabajador afectado manipular el pescado. El establecimiento contará con su propio botiquín de urgencia.

LOS TRANSPORTADORES DE PESCADO SE LIMPIARAN Y DESINFECTARAN INMEDIATAMENTE DESPUES DE USARLOS Y SE MANTENDRAN DE MANERA QUE NO CONSTITUYAN UN FOCO DE CONTAMINACION DEL PRODUCTO

La limpieza de los vehículos, recipientes y equipo afín debería organizarse y ejecutarse periódicamente. Normalmente es necesario lavar con mangueras, fregar y limpiar con agua potable o agua de mar limpia, a la que se ha adicionado un detergente o desinfectante adecuado.

5.4 Normas de funcionamiento y requisitos de la producción

5.4.1 Consideraciones generales

EL PESCADO FRESCO SE MANIPULARA, ELABORARA Y DISTRIBUIRA CON CUIDADO Y UN MINIMO DE RETRASO

La mala manipulación del pescado en tierra puede arruinar todos los esfuerzos del pescador. Como se ha explicado, incluso el pescado puesto en hielo abundante pierde la calidad en relativamente poco tiempo. Si ocurren retrasos innecesarios después de descargar el pescado, su calidad y el tiempo de conservación pueden reducirse considerablemente. Todos los interesados deberían ejercer el mayor cuidado, interesándose a la vez en no retrasar ninguna de

las fases de la manipulación, elaboración y distribución.

Ocurre con frecuencia que el pescado fresco se manipula varias veces después de descargarlo; los efectos de magulladuras, contaminación o exposición a temperaturas muy altas se harán evidentes en el momento en que el producto llegue al consumidor. El pescado fresco dura poco tiempo en condiciones comerciales.

Las diversas fases que siguen a la descarga del pescado varían de un puerto a otro. En algunos lugares el pescado se descarga y se transporta directamente a un gran centro elaborador; en otros, puede ponerse en recipientes que se envían al mercado para la subasta. Las ventas también pueden efectuarse por intermediarios antes de que el pescado llegue al elaborador.

Independientemente del sistema, es esencial que el pescado llegue al consumidor en buenas condiciones.

EL PESCADO FRESCO SE TRATARA SIEMPRE DE MANERA HIGIENICA

La evisceración, fileteado y demás operaciones relacionadas con la manipulación del pescado se efectuarán siempre de manera limpia e higiénica. Se tomarán precauciones para que durante la elaboración, manipulación y almacenamiento, el pescado esté protegido de la contaminación por animales, insectos, aves, contaminantes químicos o microbiológicos u otras sustancias peligrosas.

La preparación del producto terminado y su envase debería calcularse de manera que permitieran la manipulación expeditiva de partidas consecutivas dentro de la gama de tiempo y temperatura que impidan la deterioración o la proliferación de microorganismos patógenos.

Se considera buena práctica elaborar un cuadro de los tiempos permitidos, en el cual se asignará a cada operación una porción del tiempo total que se permite que cada pescado permanezca en los locales del establecimiento elaborador de pescado fresco.

EL ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DEBERA CONTAR CON MEDIOS SUFICIENTES PARA MANTENER EL PESCADO FRIO

Si el pescado no se puede elaborar cuando llega al establecimiento o el pescado ya preparado no se puede distribuir inmediatamente después de envasarlo, hay que contar con medios para mantenerlo frío. Se ha de tener presente que las cámaras isotermas no están proyectadas para enfriar el pescado sino para mantenerlo a baja temperatura después que ha sido enfriado en hielo o de otra manera.

Es perjudicial meter en la cámara mucho pescado que no se ha enfriado previamente a la temperatura de fusión del hielo.

La cámara estará dotada de un termómetro registrador y un regulador automático de la temperatura y se construirá de forma que pueda estar siempre limpia y en buenas condiciones higiénicas. El refrigerador deberá también estar provisto de un sistema de alarma automático que avise al personal responsable cuando la temperatura desciende por debajo de 0°C (32°F).

NO SE OFRECERA A LA VENTA NI SE SOMETERA A ELABORACION ULTERIOR EL PESCADO QUE HAYA SUFRIDO DETERIORACION O ALGUN OTRO PROCESO DE DESCOM-

POSICION O QUE HAYA SIDO CONTAMINADO POR MATERIAS EXTRAÑAS HASTA EL PUNTO QUE NO ES APTO PARA EL CONSUMO POR EL HOMBRE

Se rechazará el pescado fresco del que se sepa que contiene sustancias nocivas, descompuestas o extrañas que no suprimirá la clasificación o preparación normales. Se rechazará el pescado enfermo o se eliminará la parte afectada. Para la elaboración y distribución sólo se empleará pescado limpio y sano.

5.4.2 Manipulación del pescado entero y viscerado

EL PESCADO NO DEBERA EXHIBIRSE O DEJARSE EN LOS MERCADOS O LONJAS MAS TIEMPO DEL NECESARIO PARA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE INSPECCION Y VENTA

La subasta del pescado presenta algunas ventajas económicas, pero cuando exige que se exhiba sin enfriar, es técnicamente indeseable. El pescado debe estar siempre cubierto por cantidades suficientes de hielo. En los lugares en que sólo hay una subasta al día, la venta puede retrasarse por diversos motivos, aumentando con ello la rapidez de la descomposición. Esta inconveniente situación puede evitarse si se organizan en un solo día varias subastas de las distintas capturas.

En determinadas zonas, el pescado se vende por muestra, y esto evita su exposición sin hielo en el mercado, ya que puede permanecer a bordo hasta que se disponga de transporte para llevarlo inmediatamente al centro de elaboración o al comerciante. Es difícil cuando se pesa mucho pescado en los recipientes del mercado, asegurar su refrigeración adecuada. También en este caso tiene una neta ventaja el pescado colocado en recipientes y refrigerado a bordo, y descargado y distribuido en los mismos recipientes.

AL LLENAR DE PESCADO LOS RECIPIENTES DEL MERCADO DEBERA PONERSE MUCHO HIELO FINAMENTE TRITURADO

Debe ponerse una capa de hielo en el fondo y otra en la superficie con más hielo triturado esparcido sobre el pescado pequeño. La capa del fondo retrasará el paso de calor desde el piso del mercado y la capa superior evita que el pescado se seque a la vez que lo enfría y protege. Incluso cuando no se pueda poner una cantidad adecuada, es preferible poner una capa de hielo finamente triturado por encima que no poner nada.

EL PESCADO QUE SE OFREZCA A LA VENTA EN EL MERCADO DEBERA ESTAR CLASIFICADO Y SELECCIONADO DE MODO QUE TODO EL CONTENIDO EN UN RECIPIENTE SEA DE ESPECIE, TAMAÑO Y CALIDAD SEMEJANTES

La clasificación, pesado y selección cuidadosa aseguran que el pescado contenido en un recipiente es de especie, tamaño y calidad uniformes. Esto contribuirá a sacar el máximo provecho del pescado de mejor calidad y a conservar la confianza del comprador.

EN EL MERCADO NO SE PISOTEARA EL PESCADO NI SE ANDARA SOBRE LAS CAJAS

La manipulación ruda y descuidada o la exposición a la contaminación puede reducir la calidad del pescado por daños físicos o acelerada descomposición.

LA INSPECCION NO RETARDARA LA VENTA

La inspección debe realizarse con rapidez y conforme a normas técnicas aceptables. No debe dar lugar a un aumento de la temperatura del pescado.

LAS CAJAS NO DEBERAN VACIARSE SOBRE EL PISO DEL MERCADO PARA EXAMINAR EL PESCADO

Ello implica el riesgo de contaminación del pescado por su contacto con superficies sucias. Si se ha clasificado y seleccionado adecuadamente, bastará con inspeccionar un solo ejemplar de la capa superior de cada caja o lote.

EL PESCADO DEBERA RETIRARSE DEL MERCADO INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA VENTA

Los distribuidores e industriales deben hacerse cargo del pescado inmediatamente después de la venta y si es necesario volverle a añadir hielo rápidamente.

Algunas observaciones han demostrado que, incluso en climas templados, la temperatura del pescado no enfriado, al exponerlo en los suelos del mercado o lugares semejantes, puede llegar a ser de 16°C (61°F) en la parte alta de los recipientes. Ya se ha explicado que se descompone con gran rapidez a esas temperaturas.

EL PESCADO DEBERA MANTENERSE REFRIGERADO EN TODO MOMENTO Y MOVERSE CON RAPIDEZ POR LA CADENA DE ELABORACION

Los distribuidores e industriales deben comprender que el pescado que reciben lleva generalmente un día, y a veces varios, fuera del agua. Por lo tanto, debe tratarse como un alimento altamente perecedero y si no se puede elaborar inmediatamente debe ser colocado en hielo en recipientes limpios. Siempre que sea posible estos envases con hielo deben almacenarse en una cámara fría.

En algunos casos puede dar resultados satisfactorios el almacenamiento en agua de mar o en salmuera refrigerada, siempre que el pescado no se enfríe por debajo de -1°C (30°F). El pescado no debe almacenarse en esta forma durante más de un día.

ALGUNOS PESCADOS ENTEROS PUEDEN TENER QUE SER EVISCERADOS AL LLEGAR AL ESTABLECIMIENTO, LO QUE SE REALIZARA EFICIENTE Y CUIDADOSAMENTE

Tanto si se emplean métodos mecánicos como manuales, el viscerado debe ser completo para suprimir todos los trozos de intestinos, hígado, sangre a lo largo de la espina dorsal y membranas del abdomen. Al viscerar se tendrá cuidado de no cortar los intestinos para evitar que se salga su contenido o se pasará del ano exponiendo músculos estériles a la acción microbiana y enzimática. Algunas especies de pescado que se van a filetear no se tienen que viscerar.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE EVISCERAR Y ANTES DE ENVASAR EL PESCADO SE LA VARA CON AGUA POTABLE FRIA O AGUA DE MAR LIMPIA Y FRIA. NO SE EXPONDRÁ AL EFECTO CALENTADOR DEL AGUA DURANTE MUCHO TIEMPO. DESPUES DE LAVARLO SE ESCURRIRA POR COMPLETO

Un buen lavado suprime todos los restos de mucosidad, sangre y trozos de viscera que puedan contaminar la carne. Si se deja el pescado en el agua de lavado durante mucho tiempo, se acelerará la deterioración por aumento de la temperatura. Los recipientes empleados para lavar el pécado tendrán un suministro constante de agua potable fría o agua de mar limpia para mantener la temperatura baja y, si el agua es abundante, impedirá la acumulación de materias contaminantes. Si el pescado no se escurre y se envasa mientras está muy húmedo, en la caja habrá demasiada fusión de hielo.

EL PESCADO SE ENFRIARA COMPLETAMENTE ANTES DE PREPARARLO PARA EL TRANSPORTE

Si se va a retrasar el envasado, el pescado se enfriará por inmersión en una mezcla de hielo y agua o en agua de mar enfriada. El enfriamiento previo del pescado reducirá la fusión del hielo empleado en los recipientes para el transporte.

AL ENVASAR EL PESCADO PARA SU TRANSPORTE DEBERAN EMPLEARSE CANTIDADES SUFICIENTES DE HIELO FINAMENTE TRITURADO. EL HIELO DEBERA ESTAR BIEN ESPARCIDO ENTRE EL PESCADO Y LO RODEARA EN CANTIDADES SUFICIENTES PARA QUE NO TOQUE LA SUPERFICIE DEL RECIPIENTE DURANTE EL VIAJE

El hielo necesario para el pescado dependerá de la duración del viaje y de la temperatura ambiente. La cantidad de hielo deberá ser siempre más que suficiente para que dure todo el viaje. Se sugiere un mínimo de una parte de hielo por tres de pescado. Si el hielo está bien mezclado con el pescado y lo rodea por completo se reducirá al mínimo la pérdida de calidad por aumento de temperatura y el desarrollo consiguiente de microorganismos.

PARA EL TRANSPORTE A LOS DIVERSOS DESTINOS, LAS CAJAS DE PESCADO CON HIELO DEBERAN CARGARSE EN VEHICULOS AISLADOS Y APILARSE MUY PROXIMAS CON OBJETO DE QUE PRESENTEN LA MENOR SUPERFICIE POSIBLE PARA LA ABSORCION DE CALOR. SERA AUN MAS VENTAJOSO COLOCAR UNA CAPA DE HIELO DEBAJO Y OTRA ENCIMA DE LA CARGA PARA CONSEGUIR UN MAYOR EFECTO REFRIGERANTE. A SER POSIBLE, ANTES DE INICIAR LA CARGA DEBERA ENFRIARSE EL VEHICULO QUE HAYA DE TRANSPORTAR EL PESCADO

El frío fluye de la zona de temperatura más alta a la de temperatura más baja y, por consiguiente, penetrará en las cajas de pescado a través de las superficies que están expuestas a temperaturas más elevadas. Se deduce que disminuirá la velocidad de entrada de calor en una pila de cajas, si se reduce al mínimo la superficie de éstas que queda expuesta. Esto puede conseguirse apilando las cajas del

modo más compacto posible y colocando una capa de hielo finamente desmenuzado alrededor de la pila.

El aislamiento servirá para reducir la cantidad de calor que se infiltra en el vehículo transportador, especialmente con tiempo cálido y soleado y con ello la excesiva fusión del hielo. En los climas cálidos, el hielo puesto con el pescado en los grandes recipientes de transporte puede disminuir rápidamente si los recipientes no han sido enfriados previamente. Existe la dificultad de que el tiempo que se tarda en cargar el contenedor a veces anula el efecto de todo preenfriamiento.

En muchas zonas en que no se dispone del transporte en contenedores, y en que las distancias son reducidas, se utilizan vehículos abiertos. Las cajas de pescado apiladas en el los deben ir rodeadas de hielo y cubiertas con mantas aisladas o un toldo o lona frigorífica.

CUANDO EL PESCADO SE TRANSPORTA EN VEHICULOS CON RECIPIENTES REFRIGERADOS MECANICAMENTE, EL AIRE FRIO DEBERA HACERSE CIRCULAR COMPLETAMENTE ALREDEDOR DE LA CARGA. LA TEMPERATURA DEBERA MANTENERSE LIGERAMENTE POR ENCIMA DEL PUNTO DE FUSION DEL HIELO PARA QUE HAYA SIEMPRE CIERTA CANTIDAD DE AGUA DE FUSION ENFRIANDO AL PESCADO Y PARA EVITAR LA CONGELACION PARCIAL DE LAS CAPAS EXTERIORES DE PESCADO

La función principal del aire frío es la de absorber el calor que penetra por las paredes del recipiente. Si las cajas obstruyen el libre paso del aire frío, se corre el riesgo de que se caliente parte de la carga. Las temperaturas ligeramente superiores al punto de fusión del hielo son bastante fáciles de controlar automáticamente y por tanto pueden evitarse daños por congelación parcial. Debe tenerse presente que los contenedores isotermos no enfrían la carga sino que la mantienen fresca después de que ésta ha sido enfriada con hielo.

5.4.3 Manipulación de los filetes y productos similares

EL PESCADO QUE NO PUEDA ELABORARSE INMEDIATAMENTE DESPUES DE SU LLEGADA A LA FABRICA DEBERA PONERSE RODEADO DE HIELO EN RECIPIENTES LIMPIOS Y ALMACENARSE EN LUGARES ESPECIALMENTE ESCOGIDOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO, DONDE DEBERA PROTEGERSE CONTRA EL CALOR Y LA INTemperie Y LA CONTAMINACION POR EL POLVO, LOS INSECTOS O PARASITOS. A SER POSIBLE EL PESCADO EN HIELO DEBERA MANTENERSE EN UN FRIGORIFICO A TEMPERATURA LIGERAMENTE SUPERIOR A LA DEL HIELO EN FUSION: 0°C (32°F)

Para preparar filetes o productos similares de buena calidad, debe conservarse la del pescado fresco protegiéndolo contra el calor, la contaminación y los daños físicos.

Hay que insistir de nuevo en que la colocación del pescado en un frigorífico no suprime la necesidad de un tratamiento adecuado con hielo. Los frigoríficos están destinados a mantener una temperatura baja y a evitar que se caliente el pescado que ya está enfriado. La maquinaria frigorífica utilizada en los frigoríficos no sirve para hacer descender la temperatura de una masa de pescado en poco tiempo.

El enfriamiento inicial debe efectuarse con hielo.

No es buen sistema, por lo tanto, cargar el frigorífico con grandes cantidades de pescado fresco sin que antes hayan sido bien refrigeradas a la temperatura del hielo en fusión.

El refrigerador deberá estar dotado de un termómetro registrador y de un control automático de la temperatura, y diseñado de forma que se pueda mantener siempre en condiciones higiénicas de limpieza. El refrigerador deberá también estar provisto de un sistema de alarma automático que avise al personal responsable cuando la temperatura descienda por debajo de 0°C (32°F).

TODO EL PESCADO DEBERA SELECCIONARSE CUIDADOSAMENTE ANTES DE FILETEARLO O DE ELABORARLO DE UN MODO SEMEJANTE. DEBERA ELIMINARSE TODO PESCADO DAÑADO, CONTAMINADO O INACEPTABLE POR ALGUNA OTRA CAUSA

Como ya se ha dicho, la calidad y el tiempo de conservación de los filetes y productos semejantes dependen en gran medida de la calidad del pescado que se ha utilizado en su preparación.

El pescado dañado dará filetes de mala calidad o inaceptables, y si por algún motivo está contaminado, transmitirá esta contaminación a las superficies de trabajo y a los demás filetes.

Los filetes de algunas especies se oscurecen sensiblemente al quedar expuestos

al aire y, por tanto, es mejor congelarlos sin pérdida de tiempo que venderlos como pescado fresco.

TODO EL PESCADO DEBERA SER LAVADO MINUCIOSAMENTE ANTES DE LLEVARLO A LAS MESAS DE FILETEAR Y CORTAR. ES NECESARIO QUITAR LAS ESCAMAS DE ALGUNAS ESPECIES Y LAVARLAS DESPUES

Los microorganismos de la descomposición proceden principalmente de las superficies del pescado que se está elaborando. La experiencia ha demostrado que un lavado eficaz puede eliminar casi todos los microorganismos superficiales.

A veces hay que quitar las escamas de algunas especies, particularmente si se van a vender como filetes con piel. El pescado hay que lavarlo muy bien después de quitarle las escamas, porque de lo contrario las sueltas que hay en la superficie pueden penetrar en el filete, haciéndolo desmerecer.

Los filetes con piel hay que colocarlos de manera que estén en contacto las pieles y no la piel y la carne, puesto que de esta última manera las superficies de carne casi es tóricas se contaminarán con los microorganismos de las pieles. Esto ocurrirá aun cuando el pescado se lave escrupulosamente antes de filetearlo.

TODOS LOS FILETEADORES APRENDERAN Y USARAN LA TECNICA DE REDUCIR AL MINIMO EL CONTACTO ENTRE LA SUPERFICIE CORTADA DEL FILETE Y LA MESA DEL FILETEADO

Cuanto más idóneo sea el fileteador, más rápidamente trabajará y menor será el riesgo de contaminación de las superficies cortadas. La superficie de un filete recién preparado está casi totalmente exenta de microorganismos, excepto los que haya aportado el cuchillo de

filetear. Por esta razón el filete deberá separarse de la espina dorsal con el mismo cuchillo y sin tocar la superficie de la mesa, que normalmente está contaminada por microorganismos procedentes de la piel o de los intestinos del pescado.

Se tendrá cuidado de no perforar la cavidad abdominal al filetear pescado sin eviscerar.

SI EL FILETEADO NO ES MECANICO SE REGULARA EL SUMINISTRO DE PESCADO A LAS MESAS DE MANERA QUE CADA PARTIDA PUEDA ELABORARSE CON EL MINIMO RETRASO

Ocurre con frecuencia que a las secciones de fileteado llega demasiado pescado que se acumula ante los fileteadores. En tal caso es normal que la capa superior de pescado, la de acceso más fácil, sea la primera que se elabore, en tanto que las que quedan en el fondo y más alejadas del fileteador pueden estar horas enteras contra superficies en movimiento del transportador o quedarse en charcos de agua estancada que contiene mucosidad, sangre y jugos digestivos del pescado.

DESPUES DE CORTADOS, LOS FILETES O PRODUCTOS SIMILARES DEBERAN COLOCARSE INMEDIATAMENTE EN TRANSPORTADORES O RECIPIENTES LIMPIOS. NO SE PONDRÁ MUCHA CANTIDAD EN UN SOLO ENVASE

Siempre que sea posible durante la elaboración, los filetes con piel se enviarán por separado en el transportador, de modo que se evite el contacto entre la piel y los otros filetes, reduciendo así el peligro de una contaminación microbiana.

Los recipientes en los que se ponen los filetes o rodajas frescos inmediatamente después de hacerlos, deberán ser de tal dimensión que se llenen en 15 minutos.

Cuando los recipientes están llenos, se enviarán sin retraso a la fase siguiente de la elaboración. Dejar los recipientes llenos, como ocurre en ocasiones, apilados en el suelo o sobre tarimas próximas a la sección de fileteado y por debajo de ésta, puede determinar una contaminación grave causada por las salpicaduras de aguas sucias de la elaboración.

CONVIENE TENER POR NORMA EXAMINAR AL TRASLUZ LOS FILETES DE ALGUNAS ESPECIES DE PESCADO

Si se sabe que el pescado tiene muchos parásitos, conviene filetear y examinar al trasluz a unos pocos ejemplares seleccionados al azar para decidir si elaborar toda la partida.

Aunque casi todos los tipos de parásitos son inocuos para el hombre, su presencia en el pescado o productos pesqueros es muy desagradable para la mayoría de los consumidores.

Un examen al trasluz apropiado y cuidadoso no sólo eliminará los parásitos indeseables, sino que también descubrirá y suprimirá manchas de sangre, trozos de piel en los filetes sin ella y otros defectos que de no descubrirse podrían reducir la calidad general del producto.

SI EL PESCADO SE VA A BAÑAR EN ADITIVOS ALIMENTARIOS O PULVERIZAR CON ELLOS, CONVIENE

ASESORARSE DE UN BROMATOLOGO EXPERIMENTADO O DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE

Es evidente que el tratar el pescado con aditivos o de otra manera durante la elaboración incrementa el costo y, por tanto, debe compararse con los beneficios obtenidos. Un aditivo cuyo uso se permite en un país puede estar prohibido en otro.

CON EL FIN DE PRESERVAR LA CALIDAD Y PROLONGAR EL TIEMPO DE CONSERVACION DE LOS FILETES Y RODAJAS, ESTOS DEBERAN MANTENERSE LO MAS FRIOS QUE SEA POSIBLE DURANTE TODA LA ELABORACION. TODO EL TRABAJO DEBERA HACERSE CON GRAN CUIDADO Y CON LA MAXIMA RAPIDEZ POSIBLE, SIN QUE SE PRODUZCAN DEMORAS INNECESARIAS ENTRE EL MOMENTO EN QUE SE CORTA EL PESCADO Y EN EL QUE LOS FILETES O PRODUCTOS SIMILARES VUELVEN A ENFRIARSE

Es inevitable que la temperatura del filete o producto similar aumenta desde que el pescado eviscerado se saca del frigorífico hasta el momento en que los productos acabados pueden ponerse de nuevo a enfriar. Aunque el lavado con agua potable o agua de mar limpia y fría y la inmersión en soluciones frías ayudarán a mantener baja la temperatura de los filetes y las rodajas, la rapidez y eficiencia de las operaciones podrán reducir incluso estos ligeros efectos de calentamiento.

LOS FILETES Y PRODUCTOS SIMILARES HABRAN DE ENFRIARSE DEBIDAMENTE ANTES DE SER ENVASADOS PARA SU TRANSPORTE

Si se retrasa el envasado, el preenfriamiento del producto ayudará a conservar el hielo del recipiente. Los filetes sueltos o colocados en capas finas se enfriarán con más rapidez que los amontonados en gran cantidad. En algunos casos los filetes o productos similares pueden enfriarse con una breve inmersión en una mezcla de agua y hielo. También se ha conseguido un enfriamiento satisfactorio con una breve exposición a la temperatura de cerca de -5°C (23°F). Debe tenerse gran cuidado en este caso para evitar que el pescado se dañe por congelación parcial.

LOS FILETES Y PRODUCTOS SIMILARES QUE NO SE HAYAN ENFRIADO ANTES DEL ENVASADO DEBERAN COLOCARSE EN FORMA QUE NINGUNA PARTE DE NINGUN FILETE SE ENCUENTRE A MAS DE CUATRO CENTIMETROS (1½ PULGADAS) DEL HIELO O DE OTRO MEDIO REFRIGERANTE

La carne del pescado es mala conductora del calor y la velocidad a que pueden enfriarse los filetes disminuye considerablemente si aumenta el espesor de la capa que forman. Se ha demostrado que el centro de una capa de filetes de 7,5 cm (3 pulgadas), que se encuentre inicialmente a 4,4°C (40°F) y con hielo por encima y por debajo, se enfriará a 1,7°C (35°F) en una hora y media, mientras que, en condiciones análogas, se necesitarán 8 horas para que el centro de una capa de 15 cm (6 pulgadas) alcance la misma tempe-

ratura.

LOS FILETES Y PRODUCTOS SIMILARES DEBERAN ENVASARSE PARA EL TRANSPORTE EN FORMA QUE NO ESTEN EN CONTACTO DIRECTO CON HIELO O AGUA DE FUSION. PARA ENVOLVER LOS PRODUCTOS Y SEPARARLOS DEL HIELO DEBE UTILIZARSE PAPEL QUE RESISTA LA HUMEDAD O MATERIAL PLASTICO

El producto, inmediatamente después de pesarlo, se colocará en los recipientes con rapidez y eficiencia. El contacto prolongado con hielo o agua de fusión puede dar por resultado la pérdida por lixiviación de algunos elementos nutrientes y del sabor, así como el ablandamiento de su textura y la alteración del aspecto de su superficie.

Los adelantos, técnicos y comerciales han producido una gran diversidad de materiales y estilos de envasado para la distribución de los filetes, desde las consignaciones a granel de filetes sin envolver hasta los diversos tipos y tamaños de envases, entre ellos los del autoservicio cerrados herméticamente y con indicación del tiempo de conservación. Aunque el método más corrientemente empleado para mantener el enfriamiento durante el transporte es de colocar hielo en el mismo recipiente que los filetes, pero no en contacto directo con ellos, también se están introduciendo otros sistemas. Así, se emplea el hielo seco o soluciones eutécticas preenfriadas, en envases plásticos o metálicos, dentro de recipientes mayores con buenas propiedades de aislamiento. También se emplea la refrigeración mecánica cuidadosamente controlada. Los medios de transporte son semejantes a los que ya se han recomendado para el pescado entero y eviscerado.

Sea cual fuera el método empleado es sumamente importante que los filetes y productos similares estén protegidos de la contaminación, en algunas circunstancias de la deshidratación, y que se conserven siempre a una temperatura lo más próxima posible a la del hielo en fusión hasta que lleguen al consumidor.

LOS MATERIALES DE EMBALAJE DEBERAN SER SUFICIENTEMENTE FUERTES Y DURADEROS PARA RESISTIR LOS GOLPES Y BRUSQUEDADES DURANTE LA ELABORACION, MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

El embalaje deberá ser capaz de resistir los golpes y manipulaciones violentas durante las operaciones de reunión, relleno, cierre mecánico y durante el almacenamiento y transporte. La resistencia a la humedad y la impermeabilidad son también propiedades indispensables, ya que los productos pueden estar mojados el momento de su empaquetamiento. La flexibilidad a baja temperatura del material de embalaje impedirá las roturas o rasgaduras durante el almacenamiento o el transporte. Los materiales laminados no deben separarse cuando estén húmedos.

LOS MATERIALES PARA ENVASAR DEBERAN ESTAR LIMPIOS Y ALMACENARSE EN CONDICIONES HIGIENICAS. EL ENVASADO SE EFECTUARA DE MODO QUE NO SE CONTAMINE EL PRODUCTO

Los materiales para envasar no deben aportar al producto materias tóxicas o peligrosas u olores y sabores desagradables y lo protegerán contra los daños, la deterioración y la contaminación.

DE SER POSIBLE EL ENVASE PREVIO DEBERA HACERSE EN EL ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION DE PESCADO FRESCO Y NO EN EL DEL DISTRIBUIDOR O EL DETALLISTA

El pescado envasado listo para el consumo tiene la ventaja de que puede manipularlo personal no especializado y al comprador le informa el rótulo de la especie, aditivos, cantidad, precio y método de preparación. Si está bien envasado puede transportarse y almacenarse con otros alimentos sin peligro de que los contamine con sus jugos u olores.

Solamente se envasará el pescado de mejor calidad; los materiales empleados para ello lo protegerá de la deshidratación, condensación interna y acumulación de jugos de aspecto desagradable. El paquete deberá ser robusto y atractivo.

LAS CAJAS DE FILETES Y PRODUCTOS SIMILARES DEBERAN MANIPULARSE CON TODO CUIDADO DURANTE SU TRANSPORTE Y DISTRIBUCION. NUNCA DEBERAN COLOCARSE DE CANTO

En algunos lugares las cajas pueden tener que manipularse y apilarse muchas veces durante la distribución. La manipulación suele ser bastante ruda debido a la falta de tiempo en los puntos donde se efectúa el traslado y al empleo de métodos anticuados para manejar muchas cajas. Debe tenerse presente que estas cajas contienen alimentos para el consumo humano y que es preciso emplear técnicas modernas para evitar daños que pueden dar por resultado la contaminación del producto envasado. Las cajas no deberán ponerse nunca de canto porque se pueden deformar y aplastar los filetes así como causar pérdidas en su peso por la excesiva presión ejercida sobre los que se encuentran en el fondo. También se pueden contaminar los filetes con el agua de fusión del hielo.

5.5 Programa de inspección sanitaria

INTERESA Y CONVIENE QUE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE PESCADO DESIGNEN, EN SU PROPIO INTERES, A UNA PERSONA CUYAS FUNCIONES ESTARAN PREFERENTEMENTE SEPARADAS DE LA PRODUCCION Y QUE SE ENCARGUE DE LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO

Esta persona o las que están a sus órdenes pertenecerán a la plantilla y conocerán perfectamente el empleo de utensilios especiales de limpieza, métodos de desmontar las máquinas para limpiarlas, la importancia de la contaminación y los peligros que entraña. Se preparará un programa permanente de limpieza y desinfección para que todas las partes del establecimiento estén debidamente limpias y los lugares, equipo y materiales más importantes se limpien y desinfecten a diario o con más frecuencia si es necesario.

5.6 Control de laboratorio

ADEMAS DE CUALQUIER CONTROL POR PARTE DEL OR-

GANISMO OFICIAL COMPETENTE, ES DESEABLE QUE CADA ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE PESCADO, EN SU PROPIO INTERES, TENGA ACCESO AL CONTROL DE LABORATORIO PARA ESTABLECER LA CALIDAD HIGIENICA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

La magnitud y tipo de dicho control variará según el producto alimenticio, así como según las necesidades de la dirección del establecimiento. Dicho control deberá rechazar todos los alimentos que no son aptos para el consumo humano.

Los procedimientos analíticos empleados deberán ajustarse a métodos normalizados reconocidos, de modo que los resultados puedan interpretarse fácilmente.

6. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Se emplearán métodos apropiados de muestreo y análisis para determinar que se cumplen los requisitos siguientes:

Los productos pesqueros estarán exentos, en cuanto sea compatible con unas prácticas de fabricación correctas, de sustancias objetables y parásitos.

Los productos pesqueros estarán exentos de microorganismos en cantidades nocivas para el hombre y de parásitos nocivos para el hombre, y no contendrán sustancias tóxicas originadas por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Los productos pesqueros estarán exentos de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Los productos pesqueros se ajustarán a los requisitos fijados por la Comisión del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios que contienen las listas autorizadas de las normas de productos del Codex, o a los requisitos sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios del país en el que se venda el pescado.

Los requisitos A., B., C. y D. deberán en lo posible aplicarse también al pescado fresco.

7. REFERENCIA

CAC/RCP 9-1976, Código de Práctica para el Pescado Fresco

ANEXO I

Principios generales de deterioración del pescado

La deterioración del pescado comienza tan pronto como muere, por lo que el fresco pasa por diversas fases hasta que se pudre y queda inapto para el consumo.

Son dos las causas principales de la deterioración: los procesos bioquímicos regulados (enzimas digestivas) que ocurren en todos los tejidos vivos para facilitar la digestión del alimento y que continúan después de la muerte de manera irregular. Estas enzimas digestivas comienzan a atacar la carne circundante haciendo que se ablande.

En segundo lugar, hay microorganismos en las branquias, mucosidad de la superficie e intestinos de los peces vivos y sanos, pero no en la carne, que es estéril.

Los microorganismos de la piel, de la mucosidad de la superficie y de los intestinos comienzan a proliferar poco después de la muerte

y no se tarda en localizarlos en la carne próxima a la piel y las paredes abdominales. La difusión por la carne puede ser mucho más rápida si el pescado ha sufrido magulladuras. Los microorganismos siguen proliferándose dentro de la carne y, al mismo tiempo, comienzan a descomponer los tejidos, que se convierten en una serie de compuestos con colores y sabores muy fuertes y el pescado se pudre. En algunas especies también ocurre rápidamente una oxidación de la grasa que altera el sabor. La velocidad de las alteraciones químicas y de la actividad microbiana depende de la temperatura, pero en general, cuanto más próxima es a la de fusión del hielo, 0°C (32°F), menor es el ritmo de deterioración química y microbiológica, por lo que el hielo se emplea en todo el mundo para prolongar la duración del pescado almacenado.

Como los microorganismos de los intestinos y de las superficies que toca el pescado desempeñan una función principal en la deterioración, es preciso mantener siempre normas muy rigurosas de limpieza en todas las fases de la manipulación, elaboración, almacenamiento y distribución. Para ello, hay que prestar estricta atención a la buena limpieza del pescado, a la regular limpieza de todas las superficies que éste toca, disponer de un suministro de agua no contaminada y a la buena higiene de los trabajadores. Todos estos factores son importantes para que el consumidor tenga un alimento sano, de buena calidad.

La composición química de la carne del pescado varía con la especie e incluso dentro de una misma especie según la época, madurez, caladero, alimentación, etc., factores todos el los que influyen en la velocidad y modalidad de la deterioración.

ULTIMA LINEA.

SECCION JUDICIAL

SUBASTAS

Reg. No. 11356 - M - 36139 Valor C\$ 180.00

Juez Partidor de Fraccionadora Saravia Montealegre y CIA. LTDA. Subástase bien inmueble propiedad de Fraccionadora Saravia Montealegre (FRACSA), descrito como lote de 4 Mz. 336.23 Vras2 ubicado en finca Belén, a 2 km y en jurisdicción de Chinandega camino a La Mora, dentro de los siguientes linderos: NORTE: María Elba Rodríguez; SUR: Resto de Fraccionadora Saravia Montealegre; ORIENTE: Cauce enmedio, Felipe Aráuz; y PONIENTE: Mercedes Pérez y Germán Delgado, inscrito conel No. 9.089. Asiento 12°, Folios 286 y 287 del Tomo 117 del Registro de la Propiedad. Señálase las diez de la mañana del diecinueve de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. Base de postura: Siete mil quinientos dólares americanos. Oficina del Juez Partidor del Banco Nicaragüense una cuadra al Norte y media cuadra al Oeste.- Chinandega, once de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Rommel Astacio Montealegre, Juez Partidor de FRACSA.- Ana del Socorro Sánchez C, Sria.

3-2

Reg. No. 126 - M - 259568 Valor C\$ 90.00

Diez mañana, veinte Febrero año entrante, local este Juzgado, Subastarse rústica, sita Comarca «San Marcos», jurisdicción Muy Muy, Depto. Matagalpa, seis manzanas y un cuarto, lindante así: ORIENTE: Apolinar Aguilar Cruz; OCCIDENTE: Fausto Matey; NORTE: Humberto Ruíz Zamora; SUR: José Noel Altamirano Moreno.- Ejecuta: José Noel Altamirano Moreno. Ejecutado: Adán Aguilar Cruz. Base: Tres Mil.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico San Ramón, Depto. Matagalpa, dieciséis Diciembre mil novecientos noventaiocho.- Juana Rodríguez Torres, Juez Local Unica, San Ramón.

3-2

Reg. No. 545 - M - 359929 Valor C\$ 180.00

Diez de la mañana, veinticuatro de Febrero del presente año, local Juzgado. Subastase bien inmueble propiedad del señor FRANCISCO FRANCO SOZA, con los siguientes linderos: NORTE: Edificio D2p-60, NORESTE: Edificio D2p-58, SUROESTE: Patio ERAMAC; y NOROESTE: Andén vecino a la propiedad e inscrito bajo el número: 43061-A-347, Asiento: 2°; Folio: 172. Tomo: 3, Sección de Derechos Reales del Registro Público de la Propiedad Inmueble de León. Ejecuta: Pedro Francisco Abarca Loaisiga. Ejecutado: Francisco Franco Soza. Base de las Posturas: Seis mil diecinueve dólares con treinticinco centavos, o su equivalente en córdobas.- Se oírán posturas.- Juzgado Segundo de Distrito Civil. León, dieciocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- lineado: o su-Vale.- Josefin Toruño Parajón, Juez Segundo de Distrito Civil de León.

3-2

Reg. No. 11626 - M - 273904 Valor C\$ 90.00

Once de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad rural, doscientas diez manzanas, Comarca San Nicolás, Matagalpa, lindante: NORTE: Jesús Barba, camino a Jucuapa y Valle de Laguna Seca; SUR: Javier Herrera y Jesús Barba; ESTE: Jesús Barba; OESTE: José Vidal Barba. Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Mary Blandón Rodríguez. Ejecutados: Eddy Barba Blandón, Zackby Barba Blandón.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico de San Ramón.

3-2

Reg. No. 11627 - M - 273907 Valor C\$ 90.00

Diez de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local este Juzgado, subastarse propiedad veinte manzanas, El Jicaro, Esquipulas, Matagalpa. Lindante: NORTE: Manuel Loaisiga, camino por Sauce; SUR: Sebastián Jarquín; ESTE: Anatolio Jarquín Manzanares; OESTE: Teléforo Mora Jarquín.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Evenor Jarquín Loaisiga. Ejecutado: Anatolio Jarquín Manzanares.- Oyense Posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil

novcientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico de San Ramón.

3-2

Reg. No. 11629 - M - 273901 Valor C\$ 90.00

Ocho de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve; local de este Juzgado, subastarse propiedad: diez manzanas, Waslala Matagalpa, lindante: NORTE: Julio Toledo Noguera; SUR: Máximo Castellón Salmerón; ESTE: Salomón Matamoros Palacios, y Río Waslala; OESTE: José Avener Ortín y Marcelino Flores.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Rito Erasmo Rugama Agüero; Ejecutado: Salvador Villareyna Palma.- Oyense Posturas: Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.

3-2

Reg. No. 11628 - M - 273902 - Valor C\$ 90.00

Nueve de la mañana, del veinticuatro de Febrero del año de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad: veinticuatro manzanas, Comarca Soledad de la Cruz, San Isidro- Matagalpa; lindante: NORTE: Antonio y Juan Cruz; SUR: Ignacio y Guadalupe Rivas; ESTE: Valeriano Rivas; OESTE: Valeriano Rivas.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Pablo Rivas Masís. Ejecutado: Juan Rivas.- Oyense Posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.

3-2

Reg. No. 11621 - M - 273905 - Valor C\$ 90.00

Once de la mañana, del veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad, diez manzanas y media, Patastule, Municipio de Matiguás, Matagalpa, lindante: NORTE: Julián Martínez, Teófilo Martínez; SUR: Rómulo Martínez y Teófilo Martínez; ESTE: Guillermo García, René Laguna; OESTE: René Jarquín, Alejandro Reyes y Antonio Bucardo.- Base : Dos mil córdobas. Ejecuta: Javier Antonio Bucardo Sovalbarro. Ejecutado: Leonardo Alaniz Flores.- Oyense Posturas. Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, siete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.- Firma ilegible.

3-2

Reg. No. 11624 - M - 273906 Valor C\$ 90.00

Dos de la tarde, del veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad, noventa manzanas Apantillo El Sabalar, Matiguás, Matagalpa, lindante; NORTE: Modesto Lagos, Edgardo Villavicencio; SUR: Isa-

bel Barrera Chavarria, Pablo Flores Orozco y otros; ESTE: Héctor Amador Aguilar, Francisco Javier Valle; OESTE: Vivian Amador, Erasmo Zamora y otros.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Francisco Javier Valle. Ejecutado: Héctor Amador Aguinaga.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico San Ramón, siete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho. Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.- Firma ilegible.

3-2

CANCELACION Y REPOSICION DE ACCIONES

Reg. No. 10707 - M. 273776 - Valor C\$ 180.00

RONALD MARTINEZ SEVILLA, solicita la Cancelación y Reposición de SEIS MIL OCHOCIENTAS SESENTA Y TRES ACCIONES (6.863), emitidas por la Sociedad METALES Y ESTRUCTURAS, SOCIEDAD ANONIMA, según fotocopias presentadas a este Despacho del Libro de Acciones. Las acciones de los socios mayoritarios fueron confiscados pasando por tal razón a ser administrados el resto de las acciones por el Estado a través de la Corporación Industrial del Pueblo (COIP), resultando afectado con tal medida administrativa, el solicitante.

Opónganse.

Dado Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a los diez y siete días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Enmendados: MARTINEZ SEVILLA - vale.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Blanca F. de López, Secretaria.

3-3

REPOSICION DE TITULO VALOR

Reg. No. 8387 - M. 269191 - Valor C\$ 30.00

BARTOLOME ENRIQUE LARIOS, solicita Reposición Título Valor, emitido Banco Nicaragüense Industria y Comercio Número 07-13003-1, por la cantidad de Novecientos Dólares. Opóngase. Juzgado Primero Civil de Distrito. León, quince de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- Georgina Irene Mejía Toval, Secretaria.

3-2

SENTENCIA DEFINITIVA

Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, veinticuatro de Abril de mil novecientos noventa y ocho. Las cuatro de la tarde.

VISTO RESULTA

I.- Que por sentencia interlocutoria del veinte de Septiembre de mil novecientos noventa y siete, las once de la mañana, donde se decretó auto de segura y formal prisión en contra de JOSE SANTOS VALLECILLO LARGAESPADA, por los delitos de HURTO y ABIGEATO, en perjuicio de doña DELIA MARGARITA

MORALES MIRANDA, auto con fecha seis de Octubre de mil novecientos noventa y siete, las once y cuarenta y cinco minutos de la mañana, en vista que los procesados RICARDO VALLECILLO, DOMINGO ANTONIO VALLECILLO LARGAESPADA y LUIS IVAN LOPEZ RUIZ, se encuentran profugos de la justicia y a la fecha se encuentran en libertad, cíteseles por primeros edictos. PRIMEROS EDICTOS, auto con fecha veinte de Enero de mil novecientos noventa y ocho, las dos de la tarde; escrito del Lic. Inf. MIGUEL SALVADOR ROBELO ORTIZ. Elévese la presente causa a plenario y córranse con las primeras vistas con la Procuraduría y posteriormente con la defensa, escrito de la Doctrora IRIS VALVERDE LOPEZ, escrito del Lic. Inf. MIGUEL ROBELO ORTIZ, escrito del Lic. Inf. BARNEY JOSE CARCACHE HERNANDEZ, habiendo concluido el período probatorio de Ley, y siendo que los procesados RICARDO VALLECILLO, DOMINGO ANTONIO VALLECILLO LARGAESPADA y LUIS IVAN LOPEZ RUIZ, no se han capturado y no se han presentado, ante esta autoridad se ordena la publicación de los segundos edictos, rolan SEGUNDOS EDICTOS, rola proveído del veintitrés de Marzo del presente año, las tres de la tarde, donde se le nombra nuevo Abogado Defensor de Oficio, en sustitución del Lic. Inf. MIGUEL ROBELO ORTIZ, siendo el Lic. Inf. OSCAR FIDEL SANCHEZ CALVO, de los procesados de RICARDO VALLECILLO, DOMINGO ANTONIO VALLECILLO y LUIS IVAN LOPEZ RUIZ, rola escrito del reo JOSE SANTOS VALLECILLO, donde manifiesta que nombra como su nuevo Abogado Defensor al Lic. Inf. BELARMINO MENDOZA MINA, consta auto donde se le dicitierne el cargo al Lic. Inf. BELARMINO MENDOZA MINA, en sustitución del Lic. BARNEY CARCACHE HERNANDEZ, rola auto donde se decreta las segundas vistas y últimas con las partes en el proceso primero con la Procuraduría Penal de Justicia, escrito de la Lic. IRIS VALVERDE LOPEZ, donde evacúa las segundas vistas de Ley, escrito del Lic. Inf. OSCAR FIDEL SANCHEZ CALVO, rola nuevo escrito del Lic. Inf. OSCAR FIDEL SANCHEZ CALVO, donde evacúa las segundas vistas de Ley, escrito del Lic. Inf. BELARMINO MENDOZA MINA, donde evacúa las segundas vistas de Ley, nuevo escrito del Lic. Inf. BELARMINO MENDOZA MINA, escrito de Lic. Inf. OSCAR FIDEL SANCHEZ CALVO, rola auto donde se somete la causa a jurado señalándose hora y fecha de desinsaculación y de integración de jurado, acta de desinsaculación de jurado, citaciones de jurados, acta de organización de tribunales y veredicto, orden de libertad del reo JOSE SANTO VALLECILLO LARGAESPADA, y estando el caso a resolver la suscrita Juez.

CONSIDERA:

I.- Que por veredicto de las cinco de la tarde del cartorce de Abril de mil novecientos noventa y ocho. El Honorable Tribunal de Jurado que conoció de la presente causa, declara INOCENTE, al procesado JOSE SANTOS VALLECILLO LARGAESPADA, por el delito de HURTO y ABIGEATO, en perjuicio de DELIA MARGARITA MORALES MIRANDA, ambos de generales en autos, delito por el cual esta autoridad le había proveído auto de segura y formal prisión.- II.- Que una vez pronunciado tal veredicto y de conformidad con lo establecido en el Arto. 321 In, debo

declarar en sentencia definitiva la INOCENCIA del procesado y ordenar su inmediata libertad, si estuviere detenido como en derecho corresponde.- III.- Que por veredicto de las cinco de la tarde del día catorce de Abril de mil novecientos noventa y ocho.- El Honorable Tribunal de Jurado que conoció de la presente causa declaró culpable a los procesados RICARDO VALLECILLO, DOMINGO ANTONIO VALLECILLO LARGAESPADA y LUIS IVAN LOPEZ RUIZ, por el delito de HURTO y ABIGEATO, en perjuicio de DELIA MARGARITA MORALES MIRANDA, por el cual la Suscrita Juez Sexto de Distrito del Crimen de Managua, le había proveído auto de segura y formal prisión.- IV.- Que una vez pronunciado tal veredicto y de conformidad con lo establecido en los artos. 322 y 323 In, tengo el deber de dictar la sentencia definitiva del caso, en los términos debidos, debiendo imponer al reo la pena de Ley, en el grado que le corresponde y según las circunstancias del delito, tanto las atenuantes como las agravantes, debiendo expresar tales circunstancias y formular el sustento legal atinente en cada caso.- V.- Que en el caso que nos ocupa el presente delito de HURTO y ABIGEATO, está sancionado con pena que va de 18 a 80 meses, por el Hurto, y de 42 meses a 168 meses por el Abigeato, que ambos sumados son un mínimo de 5 años y máximo de 20 años y ocho meses de prisión, según lo establecido en el Arto. 263 Pn, 264 y también 271, 272 Pn, y la reforma atinente al delito de Abigeato, debo imponer con tales parámetros la pena correspondiente de Ley, sin que pueda ser menor que el mínimo, ni mayor que el máximo, tomando en consideración lo que expresa el Arto. 78 Pn, y el Arto. 89 Pn, que hace referencia al culpable de dos o más delitos, al que se impondrán las penas correspondientes a las diversas infracciones y que podrá cumplirlas simultáneamente o en orden sucesivo, principiando por las más graves, teniendo el límite constitucional de 30 años de pena máxima. Señalo como circunstancias agravantes el ser lo hurtado pertinente a una finca, según expresa el Arto. 264 Pn, inciso 5 y los siete animales delito que fue cometido de forma sucesiva, en sucesión de actos delictivos y no pudiendo señalar circunstancias atenuantes por andar los reos prófugos y desconocerlos este judicial. No tengo más circunstancias atenuantes ni agravantes que expresa y sólo cabe pronunciarme como en derecho corresponde.

PORTANTO

De conformidad con todo lo antes relacionado, expresado y considerado y con fundamento legal en la Constitución Política, en la Ley 164 que Reforma al Código de Instrucción Criminal, en los Artos. 321, 322, 323 In y en los Artos. 1, 2, 3, 6, 16, 22, 24, 29, 30, 53, 73, 77, 78, 89, 263, 264, 271 y 272 Pn. La Suscrita Juez FALLA: I.- Se declara INOCENTE al procesado JOSE SANTOS VALLECILLO LARGAESPADA, por el delito de HURTO y ABIGEATO, en perjuicio de DELIA MARGARITA MORALES MIRANDA, de generales en auto. II.- No se ordena la libertad del mismo procesado por haber sido ya ordenada y encontrarse el reo gozando de ella.- III.- Se condena al procesado RICARDO VALLECILLO, DOMINGO ANTONIO VALLECILLO LARGAESPADA y LUIS IVAN LOPEZ RUIZ, de generales no conocidas por esta autoridad, a la pena principal de CINCO AÑOS DE PRISION, por ambos delitos y las penas accesorias de Ley por ser autores del delito de HURTO y ABIGEATO, en perjuicio de

DELIA MARGARITA MORALES MIRANDA, de generales en autos.- **IV.-** Gírese en su contra orden de captura y una vez capturados y puestos a la orden de esta autoridad remítanse al Sistema Penitenciario Nacional, para el cumplimiento de la pena correspondiente.- **V.-** Recuérdasele a las partes que le asiste el Derecho de apelar de la presente sentencia; pero que si no lo hacen en el término de Ley, la misma se tendrá por sentencia ejecutoriada.- **VI.-** Publíquese la parte resolutive en La Gaceta, Diario Oficial, para que surta todos sus efectos de Ley. Cópiese, Notifíquese y decen los avisos de Ley.- **R. Altamirano, Juez.- M. Luna, Sria.-** Sentencia Número Treinta y Seis, Folio Cuarenta y ocho, al Folio Cuarenta y Nueve, Libro I, Tomo I. Managua, cuatro de Mayo de mil novecientos noventa y ocho.

Es conforme con su original la que fue debidamente cotejada. Managua, veinticinco de Mayo de mil novecientos noventa y ocho.- Consta de tres folios útiles, papel tamaño legal, siendo papel común, las cual sello, rubrico y firma. Testado: Cuatro- no vale.- Entrelíneo: Tres- Vale.

CITACION DE PROCESADOS

Por Primera Vez cito y emplazo al procesado **ALVAN JOSE MATURE**, cuyas generales son desconocidas, para que dentro del término de quince días comparezcan al local del Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES DOLOSAS**, en perjuicio **BAYARDO HERMOGENES LARA GARCIA**, bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrarle Abogado Defensor de Oficio, si no comparece. Recuérdaseles a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en la ciudad de Managua, a los veinte días del mes de Enero de mil novecientos noventa y ocho.- (f) **R. ALTAMIRANO L. (JUEZ).- M. LUNA (SRIA).-** Lic. Rosario Altamirano López, Juez Sexto de Distrito del Crimen de Managua.

Por Primera Vez cito y emplazo al procesado **MELVIN ANTONIO SEQUEIRA CORTEZ**, cuyas generales son mayor de diecisiete años de edad, soltero, aprendiz de electricidad y de este domicilio, para que dentro del término de quince días comparezcan al local del Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **RAPTO Y VIOLACION**, en perjuicio **MARIA JOSE ROJAS LOPEZ**, representada por su mamá **AMPARO DEL SOCORRO LOPEZ PADILLA**, bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrarle Abogado Defensor de Oficio, si no comparece. Recuérdaseles a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en la ciudad de Managua, a los veinte días del mes de Enero de mil novecientos noventa y ocho.- (f) **R. ALTAMIRANO L., (JUEZ).- JOHANNA ROQUE LOPEZ, (SRIA).-** Lic. Rosario Altamirano López, Juez Sexto de Distrito del Crimen de Managua.

Por Primera Vez cito y emplazo al procesado **RODRIGO SANDINO LACAYO**, cuyas generales son: mayor de edad, casdo,

comerciante y de este domicilio, para que dentro del término de quince días comparezcan al local del Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **ESTAFA**, en perjuicio **DE LA SOCIEDAD ANONIMA PRODUCTOS BASICOS DE LA CONSTRUCCION (PROBACON)**, representada por el señor **RIGOBERTO RAMOS URBINA**, bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrarle Abogado Defensor de Oficio, si no comparece. Recuérdaseles a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en la ciudad de Managua, a los cinco días del mes de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- (f) **R. ALTAMIRANO L., (JUEZ).- F. ROSALES, (SRIA).-** Lic. Rosario Altamirano López, Juez Sexto de Distrito del Crimen de Managua.

Por Primera Vez cito y emplazo al procesado **CRISTOBAL REKENE ORTIZ**, cuyas generales son desconocidas, para que dentro del término de quince días comparezcan al local del Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES DOLOSAS**, en perjuicio **ADOLFO ENRIQUE VILCHEZ AGUINAGA**, bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrarle Abogado Defensor de Oficio, si no comparece. Recuérdaseles a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en la ciudad de Managua, a los veintisiete días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- (f) **R. ALTAMIRANO L. (JUEZ).- F. ROSARIOS, (SRIA).-** Lic. Rosario Altamirano López, Juez Sexto de Distrito del Crimen de Managua.

FE DE ERRATAS

En Gacetas Nos. 177, 179 y 181, del 22, 24 y 28 de Septiembre de 1998, aparece publicado el Reg. No. 6898, Marca de Servicio. Donde se lee: Por Vida; deberá leerse: **Pro Vida**.

En Gaceta No. 250 del 23 de Diciembre de 1998, aparece publicado el Reg. No. 11160, Título Profesional. En **POR CUANTO**: deberá leerse: **DAYANARA DEL ROSARIO MUÑOZ BENAVIDEZ**.

En Gacetas Nos. 194, 207 y 216 del 15 de Octubre, 2 de Noviembre y 12 de Noviembre de 1998, aparece publicado el Reg. No. 8295, Título Supletorio. Donde se lee: Angel Alberto González Orozco; deberá leerse: **ANGEL HUMBERTO GONZALEZ OROZCO**.

En Gaceta No. 2 del 5 de Enero de 1999, aparece publicado el Reg. No. 11531, Título Profesional. En **POR CUANTO**: deberá leerse: La señorita **MIRNA AZUCENA MONTOTOYA MEJIA**.

En Gaceta No. 2 del 5 de Enero de 1999, aparece publicado el Reg. No. 11541, Título Profesional. En **POR CUANTO**: deberá leerse: El Señor **CESAR OCTAVIO RAMIREZ ORDOÑEZ**.