

# LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares  
24 Páginas

Valor C\$ 35.00  
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Martes 12 de Enero de 1999

No. 7

## SUMARIO

	Pág.
<b>PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA</b>	
Decreto No. 1-99.....	145
Acuerdo Presidencial No. 480-98.....	145
<b>MINISTERIO DEL TRABAJO</b>	
Resolución No. 30-98.....	146
Resolución No. 1785-98.....	147
Resolución No. 44-98.....	147
Resolución No. 1784.....	147
Resolución No. 880-98.....	148
Resolución No. 875-98.....	148
<b>MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO</b>	
Norma Técnica Nicaragüense.....	149
Marcas de Fábrica. Comercio y Servicio.....	161
<b>SECCION JUDICIAL</b>	
Subastas.....	167

**PRESIDENCIA DE LA  
REPUBLICA DE NICARAGUA**

**DECRETO No. 1-99**

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** Derógase el Arto.5 del Decreto 81-98, «Disolución, Liquidación y Traslado de Activos y Pasivos de la Corporación Nicaragüense de Importaciones y Servicios Agropecuarios (IMSA)», publicado en la Gaceta, Diario Oficial No. 228 del 26 de Noviembre de 1998.

**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 siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

**ACUERDO PRESIDENCIAL No. 480-98**

El Presidente de la República de Nicaragua,  
En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política,

**ACUERDA**

**Arto.1** Autorizar al Procurador General de Justicia, para que comparezca ante la Notaria del Estado, a suscribir Escritura Pública aceptando la Donación de un lote de terreno urbano, que la Asocia-

ción de Artista de la Danza hará a favor del Estado; el lote por donarse se desmembrará de la finca matriz número 7028, Tomo 1366, Folio 172, Asiento 16, Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del Departamento de Managua, tendrá una área de catorce manzanas, siete mil doscientos setenta y dos varas cuadradas con sesenta y ocho centésimas de varas cuadradas (14 Mz. 7272.68 Vrs<sup>2</sup>), y está dentro del perímetro siguiente: Partiendo del punto 20, ubicado al SurOeste del terreno en cuestión, sobre la banda Este de la prolongación de la Avenida Bolívar (que va a la UNAN) y colindante con el perímetro No. 2 del mismo Barrio se mide una distancia de 528.60 metros, con rumbo NorOeste, 13°42' .3468'', llegando al punto 7; se mide una distancia de 52.90 metros, con rumbo NorEste 25°26'46.02'', llegando al punto 6; se mide una distancia de 13.91 metros, con rumbo NorOeste, 48°21'14.93'', llegando al punto 24; se mide una distancia de 25.42 metros, con rumbo NorEste, 25°43'09.95'', llegando al punto 23; se mide una distancia de 1.30 metros, con rumbo NorOeste, 31°59'11.95'', llegando al punto 22, se mide una distancia de 2.16 metros, con rumbo NorEste, 56°17'42.67'', llegando al punto 5; se mide una distancia de 45.79 metros, con rumbo NorEste, 25°43'12.21'', llegando al punto 21; se mide una distancia de 23.21 metros, con rumbo NorEste, 85°12'13.57'', llegando al punto 4; se mide una distancia de 16.24 metros, con rumbo SurEste, 39°19'45.73'', llegando al punto 3; se mide una distancia de 37.81 metros, con rumbo NorEste, 58°19'08.56'', llegando al punto 2; se mide una distancia de 84.55 metros con rumbo SurEste, 35°24'02.20'', llegando al punto 1; se mide una distancia de 168.41 metros, con rumbo SurEste, 12°45'28.69'', llegando al punto 18; se mide una distancia de 14.29 metros con rumbo SurEste, 27°29'49.89'', llegando al punto 17; se mide una distancia de 82.77 metros, con rumbo SurOeste, 65°07'43.12'', llegando al punto 16, se mide una distancia de 54.33 metros, con rumbo SurEste, 15°28'07.63'', llegando al punto 15; se mide una distancia de 94.40 metros, con rumbo NorEste, 74°18'53.04, llegando al punto 14; se mide una distancia de 85.47 metros, con rumbo SurEste, 7°47'36.77'', llegando al punto 13; se mide una distancia de 75.10 metros, con rumbo SurEste, 22°54'18.28'', llegando al punto 12; se mide una distancia de 30.34 metros, con rumbo SurEste, 9°15'26.59'' llegando al punto 11, se mide una distancia de 73.76 metros, con rumbo SurEste, 10°58'23.71'', llegando al punto 10; se mide una distancia de 75.05 metros, con rumbo SurEste, 20°42'28.59'', llegando al punto 19; se mide una distancia de 194.39 metros con rumbo SurOeste, 86°21'37.44'', llegando al punto 20; que fue el punto de partida de esta descripción perimetral. Conteniendo dicha poligonal un área de Ciento cuatro mil quinientos un metros cuadrados con cuarenta y tres centímetros cuadrados (104.501.43 Mts<sup>2</sup>) que equivalen a Ciento cuarenta y ocho mil doscientos veintiséis varas cuadradas con cuarenta centésimas de varas cuadradas (148.226.40 Vrs<sup>2</sup>); con los siguientes linderos particulares: NORTE: Alter Financial Corporation; SUR: Perímetro número dos del mismo Barrio, ESTE: Reparto San Juan; OESTE: Prolongación Avenida Bolívar (Pista la UNAN).

Arto.2 El lote que se identifica por sus medidas, perímetro y linderos en el Artículo que antecede, conforma el Barrio conocido con el nombre de «Edgard Mungulá», ubicado sobre la prolongación

de la Avenida Bolívar (Pista la UNAN), de esta ciudad, y está conformado dicho Barrio por cuatrocientos cincuenta y tres familias que serán favorecidas mediante el otorgamiento de la Escritura definitiva de Propiedad, a Título de Donación, de los lotes que ellos están actualmente ocupando; todo en cumplimiento de la policía del Gobierno de asegurar los derechos de los pequeños beneficiarios, brindándoles estabilidad y seguridad jurídica.

Arto.3 El Procurador General de Justicia deberá tener a la vista los respectivos documentos justificativos y requeridos para la aceptación a que se refiere el Artículo uno del presente Acuerdo.

Arto.4 Sirva la presente Certificación del Presente Acuerdo y el de la toma de posesión del Señor Procurador General de Justicia como suficientes documentos habilitantes para acreditar su representación.

Arto.5 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 día siete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- **ARNOLDO ALEMAN LACAYO**, Presidente de la República de Nicaragua.

## MINISTERIO DEL TRABAJO

### RESOLUCION No. 30-98

#### CERTIFICACION

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. CERTIFICA: Que en el Tomo 1 del Libro de Resoluciones de Modificación de Estatuto y Reglamento Interno de Cooperativas Industriales y de Servicios que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio en el Folio 11 se encuentra la Resolución No. 30-98 que íntegramente y literalmente dice: RESOLUCION No. 30-98: Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, veintisiete de Agosto de mil novecientos noventa y ocho, a las nueve de la mañana. Con fecha veinte de Agosto de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción DE CAMBIO DE RAZON SOCIAL LA COOPERATIVA DE SERVICIO PUBLICO ESPECIAL DE TRANSPORTE EXPRESO DE CIUDAD SANDINO, R.L., Cuyo cambio de razón social se encuentra registrado en Acta No. 51, Folios 110 al 112, que fue celebrada el día dieciocho de Agosto de mil novecientos noventa y ocho. Este Registro Nacional de Cooperativas, previo estudio lo declaró procedente EL CAMBIO DE RAZON SOCIAL, por lo que fundada en el Artículo, 36 de la Ley General de Cooperativas y artículos 32, 43, inciso b) del Reglamento de la misma. RESUELVE: Apruébase EL CAMBIO DE RAZON SOCIAL DE LA COOPERATIVA DE SERVICIO PUBLICO ESPECIAL DE TRANSPORTE EXPRESO DE CIUDAD SANDINO, R.L., LA QUE EN ADELANTE SE DENOMINARA «COOPERATIVA DE SERVICIO PUBLICO

**ESPECIAL DE TRANSPORTE DE CIUDAD SANDINO, R.L.**  
 Certifíquese la presente Resolución, razónense los documentos y devuélvase las copias a los interesados, archivándose el original en esta oficina. Publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas, del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejada a los veintisiete días del mes de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

-----  
**RESOLUCION No. 1785-98**

**CERTIFICACION**

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. **CERTIFICA:** Que en el Tomo III del Libro de Resoluciones que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio en el Folio 98 se encuentra la Resolución No. 1785. **RESOLUCION No. 1785-98:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, veintiuno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, a las nueve de la mañana. Con fecha catorce de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA DE SERVICIO DE TAXIS DON BOSCO, R.L.**, constituida en la localidad de Managua, Municipio de Managua, Departamento de Managua, a las tres de la tarde del día quince de Junio de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 50 asociados, 43 hombres, 7 mujeres, con un capital suscrito de C\$ 25,000.00 (Veinticinco mil córdobas) y pagado de C\$ 25,000.00 (Veinticinco mil córdobas). Este Registro Nacional, previo estudio lo declaró procedente por lo que fundado en los Artículos 2,20 inciso d); 24, 25 y 74 inciso d), de la Ley General de Cooperativas y artículos 23, 27, 30 y 71 del Reglamento de la misma. **RESUELVE:** Apruébase la inscripción y otórguese la Personalidad Jurídica de la **COOPERATIVA DE SERVICIO DE TAXIS DON BOSCO, R.L.**, con la siguiente Junta Directiva: Carlos Arturo González Alemán, Presidente; Mario José Ríos Martínez, Vice-Presidente; José Ernesto Pérez Castellón, Secretario; Justa Pastora Jarquín García, Tesorero; Silvio Tórrez Padilla, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónense los documentos y devuélvase las copias a los interesados, publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas, del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejado a los veintidós días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Entre lineado de Taxis-Vale. Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

-----  
**RESOLUCION No. 44-98**

**CERTIFICACION**

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. **CERTIFICA:** Que en el Tomo I del Libro de Resoluciones de modificación de Estatuto y Reglamento Interno que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio, en el Folio 13 se encuentra la Resolución No. 44-98, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 44-98:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, cinco de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho, a las nueve de la mañana. Con fecha diez de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción **DE REFORMA TOTAL DE ESTATUTO Y CAMBIO DE RAZON SOCIAL, LA COOPERATIVA AHORRO Y CREDITO AVANCES, R.L.** Cuya aprobación de cambio de razón social y reforma total de estatuto se encuentra registrado en acta No. XXIII, Folios 22 al 27, que fue celebrada el día diecinueve de Octubre de mil novecientos noventa y siete. Este Registro Nacional, previo estudio lo declaró procedente la aprobación **DE CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y REFORMA TOTAL DE ESTATUTO**, por lo que fundado en el Artículo 36 de la Ley General de Cooperativas y artículos 32, 43, inciso b) del Reglamento de la misma. **RESUELVE:** Apruébase la **REFORMA TOTAL DE ESTATUTO Y EL CAMBIO DE RAZON SOCIAL DE LA COOPERATIVA QUE EN LO SUCESIVO SE DENOMINARA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO FINANCIERA AVANCES, R.L.** Certifíquese la presente Resolución, razónense los documentos y devuélvase las copias a los interesados, archivándose el original en esta oficina. Publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas, del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejado a los cinco días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

-----  
**RESOLUCION No. 1784**

**CERTIFICACION**

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. **CERTIFICA:** Que en el Tomo III del Libro de Resoluciones que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio en el Folio 98 se encuentra la Resolución No. 1784 que íntegramente y literalmente dice: **RESOLUCION No. 1784-98:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, diecisiete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, a las diez de la mañana. Con fecha diez de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA DE TRANSPORTE COLECTIVO DE SERVICIOS ESPECIALES ALFA Y OMEGA, R.L.**, constituida en la localidad de Managua, Municipio de Managua, Departamento de Managua, a las nueve de la mañana del día quince de Noviem-

bre de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 32 asociados, 22 hombres, 10 mujeres, con un capital suscrito de C\$ 64000 (Seenta y cuatro mil córdobas) y pagado de C\$ 1,600.00 (Un mil seiscientos córdobas). Este Registro Nacional, previo estudio lo declaró procedente por lo que fundado en los Artículos 2,20 inciso d); 24, 25 y 74 inciso d), de la Ley General de Cooperativas y artículos 23, 27, 30 y 71 del Reglamento de la misma. **RESUELVE:** Apruébase la inscripción y otórguese la Personalidad Jurídica de la **COOPERATIVA DE TRANSPORTE COLECTIVO DE SERVICIOS ESPECIALES ALFA Y OMEGA, R.L.**, con la siguiente Junta Directiva: Leslie Méndez Ferrufino, Presidente; Jorge Luis Flores Areas, Vice-Presidente; Consuelo Rodríguez Espinoza, Secretario; Ellen D. Garth Soza, Tesorero; Sonia del S. Pérez Sandoval, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónese los documentos y devuélvase las copias a los interesados, publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con el que debidamente fue cotejado a los veintiocho días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

RESOLUCION No. 880-98

CERTIFICACION

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. **CERTIFICA:** Que en el Tomo V, del Libro de Resoluciones que lleva el REGISTRO NACIONAL DE COOPERATIVAS AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES de este Ministerio, en el Folio 144, se encuentra la resolución No. 880-98 que íntegramente y literalmente dice: **RESOLUCION No. 880-98:** Ministerio del trabajo. Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales, Managua, veintiocho de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, a las once de la mañana. Con fecha veinte de Octubre de mil novecientos noventa y ocho. Presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA AGROPECUARIA DE PRODUCCION VICTOR MANUEL MENDEZ RUIZ, R.L.**, constituida en la localidad de la **MANZANA**, Municipio de San Lucas, Departamento de Madriz, a las diez de la mañana del día treinta de Junio de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 31 asociados, 22 hombres, 9 mujeres, con un capital suscrito de C\$15500 (Quince mil quinientos córdobas) y pagado de C\$1550 (Un mil quinientos cincuenta córdobas). Este registro nacional, previo estudio lo declaró procedente, por lo que fundado en la Ley de **COOPERATIVAS AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES (LEY No.84)**. **RESUELVE:** Apruébase la inscripción y otórguese la personalidad jurídica de la **COOPERATIVA AGROPECUARIA DE PRODUCCION VICTOR MANUEL MENDEZ RUIZ, R.L.**, con la siguiente junta directiva: Bonifacio Díaz Salgado, Presidente; Gerardo Méndez Rivera, Vice Presidente; Luis Javier Salgado G, Secretario; Alejandro Rodríguez S, Tesorero; Mario Reyes

González, Vocal. Certifíquese la presente resolución, razónese los documentos y devuélvase las copias a los interesados. Publíquese en el Diario Oficial La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con el que debidamente fue cotejado a los veintiocho días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

RESOLUCION No. 875-98

CERTIFICACION

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo. **CERTIFICA:** Que en el Tomo V, del Libro de Resoluciones que lleva el REGISTRO NACIONAL DE COOPERATIVAS AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES de este Ministerio, en el Folio 143, se encuentra la resolución No. 875-98 que íntegramente y literalmente dice: **RESOLUCION No. 875-98:** Ministerio del trabajo. Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales, Managua, veintiuno de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, a las diez de la mañana. Con fecha nueve de Octubre de mil novecientos noventa y ocho. Presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA AGROPECUARIA DE PRODUCCION MIGUEL OBANDO Y BRAVO # 2, R.L.**, constituida en la localidad de Chichigalpa, Municipio de Chichigalpa, Departamento de Chinandega, a las nueve de la mañana del día once de Enero de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 64 asociados, 54 hombres, 10 mujeres, con un capital suscrito de C\$ 6400 (Seis mil cuatrocientos córdobas) y pagado de C\$ 6400 (Seis mil cuatrocientos córdobas). Este registro nacional, previo estudio lo declaró procedente, por lo que fundado en la Ley de **COOPERATIVAS AGROPECUARIAS Y AGROINDUSTRIALES (LEY No. 84)**: **RESUELVE:** Apruébase la inscripción y otórguese la personalidad jurídica de la **COOPERATIVA AGROPECUARIA DE PRODUCCION MIGUEL OBANDO Y BRAVO # 2, R.L.**, con la siguiente junta directiva: Fredid C. Rivera Castillo, Presidente; José María Leiva Pérez, Vice Presidente; Deysi M. Martínez Hernández, Secretario; Luis Alberto Corea, Tesorero; Reynaldo Centeno López, Vocal. Certifíquese la presente resolución, razónese los documentos y devuélvase las copias a los interesados. Publíquese en el Diario Oficial La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales del Ministerio del Trabajo. Es conforme con su original con el que debidamente fue cotejado a los veintiuno días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas Agropecuarias y Agroindustriales, Dirección General de Cooperativas, Ministerio del Trabajo.

**MINISTERIO DE FOMENTO,  
INDUSTRIA Y COMERCIO**

Reg. No. 11417 - M. 090554 - Valor C\$ 13,620.00

**NORMA TECNICA NICARAGUENSE**

NTN 03 001 97

La Norma Técnica Nicaragüense 03 001 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

**COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP**

Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo de la Pesquero (MEDE - PESCA)
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINSA)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura (MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura (MAG)
Noemí Solano L.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

El sistema de análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP) permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se orienten hacia medidas preventivas en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final. Todo sistema de HACCP es capaz de adaptarse a cambios tales como los progresos en el diseño del equipo o en los procedimientos de elaboración o las novedades tecnológicas.

El HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final. Entre las ventajas de este sistema, además de la mayor inocuidad de los alimentos, figuran un mejor aprovechamiento de los recursos y una respuesta más oportuna a los problemas. Por otra parte, la aplicación del sistema de HACCP puede facilitar la inspección por parte de las autoridades fiscalizadoras y fomentar el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Para que la aplicación del sistema de HACCP dé buenos resultados es necesario que tanto la dirección como el personal se comprometan y participen plenamente. También se requiere un trabajo de equipo, en el que deberían intervenir técnicos competentes, como biólogos, veterinarios, personal de producción, microbiólogos, especialistas en medicina y salud pública, tecnólogos de los alimentos, químicos e ingenieros, según el estudio de que se trate. La aplicación del HACCP es compatible con la aplicación de sistemas de control de la calidad, como la serie 9000 de la ISO, y es el método utilizado de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de tales sistemas.

**1. DEFINICIONES**

- 1.1 HACCP. Sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas (MP) para su control.
- 1.2 Riesgo. Posibilidad de que ocurra un daño. Los riesgos pueden ser biológicos, químicos o físicos.
- 1.3 Límite crítico. Valor que separa lo aceptable de lo inaceptable.
- 1.4 Punto de control crítico (PCC). Punto, fase o procedimiento en el que puede aplicarse un control, para impedir, eliminar o reducir a niveles aceptables un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- 1.5 Acción correctiva. Medida que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia de los PCC indican una pérdida de control.
- 1.6 Vigilar. Realizar una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC está bajo control.
- 1.7 Verificación. Uso de métodos, procedimientos o pruebas además de la usadas en la vigilancia, para determinar si el Sistema HACCP está en concordancia con el plan HACCP y/o si el plan HACCP necesita modificarse o revalidarse.

**2. PRINCIPIOS**

El HACCP es un sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control. Este sistema se basa en los

siete principios siguientes:

2.1 Principio 1 Identificar los posibles riesgos asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde el cultivo, elaboración, fabricación y distribución, hasta el punto de consumo. Evaluar la probabilidad de que se produzcan riesgos e identificar medidas preventivas para su control.

2.2 Principio 2 Determinar los puntos/procedimientos/fases operacionales que pueden controlarse para eliminar riesgos o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan (puntos críticos de control (PCC)). Se entiende por «fase» cualquier etapa de la producción y/o fabricación de alimentos, incluidas la recepción y/o producción de materias primas, su recolección, transporte, formulación, elaboración, almacenamiento, etc.

2.3 Principio 3 Establecer límites críticos que deberán alcanzarse para asegurar que el PCC esté bajo control.

2.4 Principio 4 Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante ensayos u observaciones programados.

2.5 Principio 5 Establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia indique que un determinado PCC no está bajo control.

2.6 Principio 6 Establecer procedimientos de verificación, incluidos ensayos y procedimientos complementarios, para comprobar que el sistema de HACCP funcione eficazmente.

Principio 7 Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos, y los registros apropiados a estos principios y a su aplicación.

### 3. APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP

3.1 Cuando se analicen los riesgos y se efectúen las operaciones posteriores para elaborar y aplicar sistemas de HACCP, deberán tenerse en cuenta las repercusiones de las materias primas, los ingredientes, las prácticas de fabricación de alimentos, la importancia de los procesos de fabricación para el control de los riesgos, el probable uso final del producto, los grupos vulnerables de consumidores y los datos epidemiológicos relativos a la inocuidad de los alimentos.

3.2 La finalidad del sistema de HACCP es lograr que el control se centre en los PCC.

3.3 En el caso de que se identifique un riesgo pero no se encuentre ningún PCC, deberá considerarse la posibilidad de formular de nuevo la operación.

3.4 El HACCP deberá aplicarse por separado a cada operación concreta. Puede darse el caso de que los PCC identificados en un ejemplo particular en algún código de prácticas de higiene del Codex no sean los únicos identificados para una aplicación concreta, o que sean de naturaleza diferente.

3.5 Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, en el proceso o en cualquier fase, será necesario examinar la aplicación del HACCP y realizar los cambios oportunos.

Nota: Es importante que el HACCP se aplique de modo flexible, teniendo en cuenta el contexto de la aplicación.

### 4. APLICACIÓN

Para aplicar los principios del sistema de HACCP es necesario ejecutar las tareas que se indican en la secuencia lógica para la aplicación del sistema de HACCP (Diagrama 1) y que se detallan a continuación:

4.1 Formación de un equipo de HACCP. Se deberá formar un equipo multidisciplinario que tenga los conocimientos específicos y la competencia técnica adecuados al producto. Cuando no se disponga de servicios de este tipo sobre el terreno, deberá recabarse asesoramiento técnico de otras partes.

4.2 Descripción del producto. Se deberá preparar una descripción completa del producto, que incluya información sobre la composición y el método de distribución.

4.3 Determinación del uso presunto. El uso presunto deberá basarse en las aplicaciones previstas del producto por parte de los usuarios o consumidores finales. En determinados casos, como en el de la alimentación en instituciones, puede ser necesario tener en cuenta a los grupos vulnerables de la población.

4.4 Elaboración de un diagrama de flujo. El equipo de HACCP deberá elaborar un diagrama de flujo. Para ello, deberá analizar cada fase dentro del ámbito concreto de la operación, y preparar un diagrama de flujo para la parte de la operación en examen. Cuando se aplique el sistema de HACCP a una determinada operación, deberán tenerse en cuenta las fases anteriores y posteriores a la operación en cuestión.

4.5 Verificación práctica del diagrama de flujo. El equipo de HACCP deberá comprobar la exactitud del diagrama de flujo comparándolo con la operación de elaboración en todas sus etapas y momentos, y enmendándolo cuando proceda.

4.6 Enumeración de todos los riesgos asociados con cada fase y estudio de las medidas preventivas para controlar dichos riesgos (Principio 1)

4.6.1 El equipo de HACCP deberá enumerar todos los riesgos biológicos, químicos o físicos que sea razonable prever que se producirán en cada fase, y describir las medidas preventivas que puedan aplicarse para controlar dichos riesgos.

4.6.2 A continuación, el equipo de HACCP analizará cada uno de los riesgos.

4.6.3 Los riesgos incluidos en la enumeración deberán ser de tal índole que su eliminación o reducción hasta niveles aceptables sea esencial para la producción de un alimento inocuo.

4.6.4 El equipo de HACCP tendrá entonces que determinar qué medidas preventivas, si las hay, pueden aplicarse para controlar cada riesgo.

4.6.5 Las medidas preventivas son las intervenciones y actividades necesarias para eliminar los riesgos o reducir sus consecuencias o su frecuencia a niveles aceptables. Puede que sea necesaria más de una medida preventiva para controlar un riesgo específico, y que con una determinada medida preventiva se pueda controlar más de un riesgo.

#### 4.7 Aplicación de la secuencia de decisiones del sistema de HACCP en cada fase (Principio 2)

4.7.1 La identificación de un PCC en el sistema de HACCP se ve facilitada por la aplicación de una secuencia de decisiones (Diagrama 1). Se deberán tener en cuenta todos los riesgos que sea razonable prever que se presentarán, o introducirán, en cada fase. Puede ser necesario impartir capacitación en la aplicación de la secuencia de decisiones.

4.7.2 Si se ha determinado la existencia de un riesgo en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad, y no existe ninguna medida preventiva que se pueda adoptar en esa fase o en cualquier otra, deberá modificarse el producto o el proceso en esa fase, o en cualquier fase anterior o posterior, para incluir una medida preventiva.

4.7.3 La aplicación de la secuencia de decisiones permite determinar si la fase es un PCC para el riesgo identificado. La secuencia de decisiones deberá aplicarse de modo flexible, teniendo en cuenta si la operación está destinada a la producción, al sacrificio, a la elaboración, al almacenamiento, a la distribución o a otra finalidad.

4.8 Establecimiento de límites críticos para cada PCC (Principio 3). Se deberán especificar límites críticos para cada medida preventiva. En ciertos casos, se establecerá más de un límite crítico para una determinada fase. Entre los criterios aplicados suelen figurar la medición de la temperatura, el tiempo, el nivel de humedad, el pH, la actividad acuosa (Aw) y el cloro disponible, así como parámetros organolépticos como el aspecto y la textura.

4.9 Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC (Principio 4). La vigilancia es la medición u observación programadas de un PCC en relación con sus límites críticos.

4.9.1 Los procedimientos de vigilancia deberán ser capaces de detectar una pérdida de control en el PCC. Además, lo ideal es que la vigilancia proporcione esa información a tiempo para que se adopten medidas correctivas con objeto de recuperar el control del proceso antes de que sea necesario rechazar el producto.

4.9.2 Los datos obtenidos gracias a la vigilancia deben ser evaluados por una persona designada, con conocimientos y facultades para aplicar medidas correctivas en caso necesario. Si la vigilancia no es continua, su grado o frecuencia deberán ser suficientes para garantizar que el PCC esté bajo control. La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deberán efectuarse con rapidez, porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para realizar análisis prolongados. Con frecuencia se prefieren las mediciones físicas y químicas a los ensayos microbiológicos, porque pueden realizarse rápidamente y a menudo indican el control microbiológico del producto.

4.9.3 La o las personas que efectúen la vigilancia, junto con el o los funcionarios de la empresa encargados del examen, firmarán todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC.

#### 4.10 Establecimiento de medidas correctivas (Principio 5)

4.10.1 Con el fin de subsanar las desviaciones que pudieran producirse, se deberán formular medidas correctivas específicas para cada PCC del sistema de HACCP.

4.10.2 Estas medidas deberán asegurar que el PCC vuelva a estar bajo control. También se deberán tomar medidas en relación con el destino que habrá de darse al producto afectado. Los procedimientos relativos a las desviaciones y al destino de los productos deberán documentarse en los registros del HACCP.

4.10.3 Asimismo, deberán aplicarse medidas correctivas cuando los resultados de la vigilancia indiquen una tendencia hacia la pérdida de control en un PCC: deberán tomarse medidas encaminadas a restablecer el control del proceso antes de que la desviación dé lugar a un riesgo para la inocuidad.

#### 4.11 Establecimiento de procedimientos de verificación (Principio 6)

4.11.1 Se deberán establecer procedimientos para verificar que el sistema de HACCP funcione correctamente. Para ello se pueden utilizar métodos, procedimientos y ensayos de vigilancia y comprobación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis.

4.11.2 La frecuencia de la verificación deberá ser suficiente para validar el sistema de HACCP. Como actividades de verificación se pueden citar, a título de ejemplo, las siguientes:

Examen del sistema de HACCP y de sus registros.  
Examen de las desviaciones y del destino del producto.  
Operaciones para determinar si los PCC están bajo control.  
Validación de los límites críticos establecidos.

#### 4.12 Establecimiento de un sistema de registro y documentación (Principio 7)

4.12.1 Para aplicar el sistema de HACCP es fundamental contar con un sistema de registro eficiente y preciso. Esto deberá incluir documentación sobre los procedimientos del HACCP en todas las fases, que deberá reunirse en un manual.

Como ejemplos se pueden mencionar los registros relativos a:

Los ingredientes  
La inocuidad del producto  
La elaboración  
El envasado  
El almacenamiento y la distribución  
El expediente de desviaciones  
Las modificaciones introducidas en el sistema de HACCP.

Nota: En la Figura 2 se ofrece un ejemplo de una hoja de trabajo del HACCP.

## 5. CAPACITACIÓN

5.1 La capacitación del personal de la industria, del gobierno y de los medios académicos en los principios y aplicaciones del sistema de HACCP y la mayor sensibilización de los consumidores son elementos esenciales para una aplicación eficaz del sistema. Como ejemplo de un método general de capacitación se puede citar la monografía «HACCP in Microbiological Safety and Quality», de la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF), que describe el tipo de adiestramiento que necesitan los diversos grupos destinatarios (Blackwell Scientific Publications, Oxford Mead, Reino Unido, 1988, reeditada en 1989). La sección sobre capacitación (Capítulo 8) de dicha monografía es aplicable igualmente como método de capacitación en relación con riesgos que no sean de carácter microbiológico.

5.2 La cooperación entre los productores primarios, la industria, grupos comerciales, organizaciones de consumidores y autoridades competentes es de la mayor importancia. Se deberán ofrecer oportunidades para la capacitación conjunta del personal de la industria y de los organismos fiscalizadores, con el fin de fomentar y mantener un diálogo permanente y crear un clima de comprensión para la aplicación práctica del sistema de HACCP.

## 6. REFERENCIAS

Para la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta

Norma Codex CAC/GL 18 - 1993

Análisis de Riesgos de Puntos Críticos de Control en la Pesca. Ministerio de Salud, República de Colombia  
ULTIMA LINEA

NTNON 03 002 - 98

La Norma Técnica Nicaragüense 03 002 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITE TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

### COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP

Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINS)
Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo Pesquero (MEDE- PESCA)
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

Noemí Solano L.

Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

## 1. OBJETO

Esta Norma tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir las plantas procesadoras de productos pesqueros para implementar un plan HACCP.

## 2. DEFINICIONES

Para los fines de este reglamento las palabras, frases, nombres y términos a continuación tendrán respectivamente los siguientes significados :

- 2.1 Pescado. excepto cuando se indique de otra manera, abarca todo miembro del reino animal clasificado como pez ya sea de agua dulce o salada incluyendo rayas y tiburones.
- 2.2 Moluscos. cualquier miembro del reino animal clasificado como tal: (caracoles marinos, mejillones, ostiones, almejas, caïamares y pulpos , ostras conchas etc.) cuyo uso se recomienda en la alimentación humana autorizado por la autoridad competente.
- 2.3Crustáceo. incluye todo miembro del reino animal clasificado como tal: (cangrejo, camarones, langosta, langostinos, etc.)
- 2.4Productos pesqueros. todos los animales o partes de animales marinos o de agua dulce cefalópodos, incluyendo sus huevos y crías, destinados al consumo como alimento humano, excluyendo los mamíferos acuáticos y los anfibios objeto de otro tipo de actos.
- 2.5 Procesamiento. en relación a productos pesqueros, significa: manipular, almacenar, preparar, descabezar, eviscerar, despielar, congelar, filetear, clasificar, cambiar a diferentes formas de mercado, manufacturar, preservar, empacar, etiquetar, embarcar, desembarcar o mantener en puerto de productos pesqueros.

Nota 1: No se aplica a la cosecha o transporte de productos pesqueros no relacionada con procesamiento.

Nota 2: No se aplica a prácticas tales como eviscerar o congelar con el único fin de preparar el producto para mantenerlo a bordo de un barco pesquero.

- 2.6 Planta o establecimiento pesquero. local destinado al procesamiento de productos pesqueros.
- 2.7 Producto fresco. es el producto pesquero recién capturado, que no ha recibido tratamiento conservador y que se ha preservado solamente por refrigeración.
- 2.8 Proceso de refrigeración. es el proceso mediante el cual se enfría el producto a una temperatura próxima a la temperatura de fusión del hielo.
- 2.9 Producto congelado. es el producto que ha sido sometido a un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura del producto a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad inherente del producto y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.
- 2.10 Proceso de congelación. es el proceso que se realiza con equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18 °C (0 °F) en el centro térmico después de la estabilización térmica.
- 2.11 Producto adulterado. producto que contiene sustancias venenosas o dañinas, que puedan ser perjudiciales a la salud o que contengan sustancias o cantidades violativas de acuerdo a la ley
- 2.12 Servicios de verificación. Esta a cargo de la Dirección de Promoción y Desarrollo Pesquero MEDE - PESCA
- 2.13 Oficina encargada de la inspección. Es la oficina de la Unidad HACCP del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- 2.14 Autoridad competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.
- 2.15 HACCP. Sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas (MP) para su control.
- 2.16 Riesgos. posibilidad de que ocurra un daño. Los riesgos pueden ser biológicos, químicos físicos y de salubridad.
- 2.17 Límite crítico. Valor que separa lo aceptable de lo inaceptable.
- 2.18 Punto de control crítico (PCC). Punto, fase o procedimiento en el que puede aplicarse un control, para impedir, eliminar o reducir a niveles aceptables un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- 2.19 Acción Correctiva. Medida que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia de los PCC indican una pérdida de control o cuando se alcance o excede un límite crítico.
- 2.20 Monitoreo o Vigilancia. Realizar una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un PCC está bajo control.
- 2.21 Medida preventiva. acción que elimina o disminuye la ocurrencia de riesgos a niveles aceptables.

## 3. ANALISIS DE RIESGO

- 3.1 Toda planta pesquera tiene que realizar o dar a realizar para sí un análisis de riesgo para determinar si existen peligros de seguridad

alimentaria y de salubridad que pudieran ocurrir para cada tipo de producto pesquero procesado en la planta y para identificar las medidas preventivas que la planta puede aplicar para controlar estos peligros.

#### 4. PLAN HACCP

4.1 Toda planta pesquera tiene que tener e implementar un plan HACCP escrito, siempre que el análisis de riesgo revele que puedan ocurrir uno o más riesgos de seguridad y salubridad. El plan HACCP será específico para cada planta donde se procesan productos pesqueros y para cada tipo de producto pesquero procesado en la planta.

4.2 El plan HACCP debe contener una lista de los riesgos de seguridad alimentaria y salubridad que puedan ocurrir y que tienen que ser controlados, para cada producto pesquero procesado.

4.3 El plan HACCP debe contener una lista de los puntos de control críticos para cada riesgo de seguridad alimentaria salubridad identificado.

4.4 El plan HACCP debe contener una lista de los límites críticos que no deben ser excedido en cada PCC.

4.5 El plan HACCP debe contener los procedimientos para monitorear cada PCC y la frecuencia que se va usar.

4.6 El plan HACCP debe contener un plan de acciones correctivas con los procedimientos a seguir cuando se alcanza o excede un límite crítico con la finalidad de corregir la causa de la desviación.

Deben tomarse medidas con respecto al producto afectado para asegurar que no entre en el comercio cualquier producto que pueda ser peligroso para la salud o que sea adulterado como resultado de la desviación. Las acciones correctivas deberán ser documentados completamente y serán sujeto de verificación según lo estipulado en el inciso 4.7 y de registro según el inciso 4.8.

4.7 El plan HACCP debe contener procedimientos de verificación y la frecuencia de éstas para comprobar el correcto funcionamiento del mismo.

Una revisión integral del plan HACCP debe realizarse siempre que ocurra cualquier cambio que pueda afectar el análisis de riesgo, o altere el plan HACCP de alguna manera o por lo menos una vez al año. La revisión debe ser realizada por un individuo o individuos que tengan la capacitación de acuerdo al inciso 4.9.

Las actividades de verificación incluyen :

- a) Una revisión de todas las quejas del consumidor
- b) Calibración de los instrumentos de monitoreo del proceso
- c) Exámenes del producto final y de producto en proceso, análisis de agua y hielo, análisis microbiológico, equipo y superficie de contacto con el producto.
- d) Una revisión de los registros siguiendo una frecuencia como parte de las actividades de verificación por parte de la planta. Esto incluye registros de monitoreo de las PCC, de acciones correctivas tomadas, de calibración de todos los instrumentos de control usados en los PCC, de exámenes de producto final y de producto en proceso, de los procedimientos operacionales de sanitización.
- e) Llevar acabo inmediatamente una acción correctiva de acuerdo con el Arto. 6 siempre que el procedimiento de verificación revele la necesidad de hacerla.
- f) Lo estipulado, en los puntos a, b y c de este artículo, es sujeto de mantenimiento de registro de acuerdo con el inciso 4.8

4.8 El plan HACCP debe contener un sistema de registro que documente el monitoreo de los PCC. Estos registros deben contener los valores y observaciones actuales obtenidos durante el monitoreo. Además debe contener información sobre los proveedores de materia prima, sobre las verificaciones, sobre el monitoreo de sanitización y sobre acciones correctivas.

Los registros deben contener la siguiente información :

- Nombre y dirección de la planta.
- Fecha y hora de la actividad que refleja el registro.
- Firma o iniciales de la persona que realizó la operación.
- Identidad del producto.
- Operaciones del código de producción, si existe.
- Las observaciones o cualquier otra información deben registrarse al momento de ser realizadas.
- Los registros deben mantenerse disponibles por un periodo específico de tiempo.

Al menos : 1año para producto fresco.

2 años para productos congelados o preservados.

2 años para registros del estado del equipo de proceso.

- Todos los registros deben estar disponibles para los Inspectores HACCP y oficiales de las autoridades competentes definidas en el Capítulo 2 incisos 2.12, al 2.14 del MAG ó MEDE-PESCA para ser revisados o copiados, así como para realizar inspectorías y verificaciones.
- Todos los planes y registros en posesión de la autoridad competente no estarán disponibles para el público y serán manejados de forma confidencial.
- El plan HACCP remitido a la autoridad competente deberá ser firmado por el gerente de la planta. También será firmado y fechado si se realizaron modificaciones o verificaciones, en ambos casos el plan debe contener la fecha de remisión y elaboración.

4.9 El desarrollo, las modificaciones y la implementación del plan HACCP deben ser realizadas por una persona o personas que demuestren por medio de la aprobación de cursos reconocidos tener capacitación y entrenamiento en la aplicación de los principios HACCP en productos pesqueros. Esta o estas persona (s) no tiene que ser necesariamente un empleado de la planta.

**Nota:** Cada planta deberá contar con al menos una persona debidamente capacitada y con entrenamiento suficiente para manejar el plan HACCP

4.10 Toda planta debe tener e implementar procedimientos operacionales de sanitización escritos o un documento similar específico para la planta, que debe formar parte del plan HACCP. Este documento debe identificar condiciones claves específicas relacionados con los productos pesqueros.

- Seguridad del agua que entra en contacto con el alimento o con superficies de contacto con el alimento, o que es usada para hacer hielo.
- Condiciones y limpieza de las superficies de contacto del alimento.
- Prevención de contaminación cruzada del alimento, del material de empaque y otras superficies de contacto del alimento.
- Mantenimiento de lavamanos, sanitización de manos y de servicios sanitarios.
- Proteger de adulteración el alimento, el material de empaque para alimento y las superficies de contacto: etiquetado, almacenamiento y uso de compuestos tóxicos apropiados.
- Control de salud, a través de un certificado de salud semestral, e higiene de los empleados que pueda resultar en contaminación microbiológica de alimento, del material de empaque del alimento y de superficies de contacto del alimento.
- Control y exclusión de plagas.
- Cada planta debe tomar las medidas apropiadas para corregir las prácticas y condiciones que no estén en concordancia con lo estipulado en este inciso.

4.11 El Monitoreo y las correcciones de desviaciones de los requerimientos del inciso 4.10 deben ser documentados en los registros de control sanitario.

4.12 Los productos pesqueros deben ser procesados bajo condiciones sanitarias y para ello debe cumplir prácticas de higiene y de buena manufactura.

4.13 Toda planta que procesa pescado ahumado y aromatizado debe incluir en su plan HACCP cómo controlan los peligros de seguridad alimentaria asociados con la toxina del clostridium botulimun estipulados en el Codex Alimentarius.

4.14 Todos los plantas que procesan moluscos bivalvos frescos o congelados deben incluir en su plan HACCP la forma en que controlan el origen de los moluscos bivalvos que procesan. Deben incluir :

Que el productos procesado fue recogido en aguas o áreas de cosecha aprobados por la autoridad competente.

Que cada lote recibido es acompañado por un certificado de origen o acompañado de un documento de embarque que garantice que los productos fueron recolectados en aguas aprobadas o cosechados por productores que poseen autorización de la autoridad competente.

Los moluscos bivalvos deben tener una etiqueta que contenga información de cosecha específica.

4.15 Las normas específicas que se hacen mención en este documento será la que la autoridad competente señale para su uso.

## 5. REFERENCIAS ULTIMA LINEA

NTN 03 003 - 98

La Norma Técnica Nicaragüense 03 003 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguiente persona:

## COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE HACCP

Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo Pesquero (MEDE - PESCA)
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINSA)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Noemí Solano L.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

## 1. OBJETO

La presente norma tiene como objeto establecer los criterios microbiológicos aplicables a la producción de crustáceos y moluscos cocidos.

## 2. DEFINICIONES

2.1 Autoridad Competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

2.2 Moluscos. Cualquier miembro del reino animal clasificado como tal (caracoles marinos, mejillones ostiones, almejas calamares y pulpos, ostras, conchas etc.) cuyo uso se recomienda en la alimentación humana autorizado por la autoridad competente.

2.3 Crustáceos. Incluye todo miembro del reino animal clasificado como tal: cangrejo, camarones, langostas langostinos etc.

## 3. ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

3.1 La observancia microbiológicas será controlada por el fabricante durante el proceso de fabricación y antes de la comercialización de los productos de crustáceos y moluscos cocidos mediante la presente norma

3.2 Los responsables de los establecimientos elaborarán los programas de muestreo en función del estado de los productos (enteros, pelados o separados de las valvas), de la temperatura y tiempo de cocción y del análisis de los riesgos.

3.3 Los programas contemplados en el apartado 1 deberán incluir, en caso de incumplimiento de las normas fijadas en los puntos 1 y 2 del Anexo, los compromisos siguientes:

a) Informar a la autoridad competente sobre los resultados obtenidos y de las medidas adoptadas en relación con los lotes en situación de infracción, así como de las medidas previstas en el segundo guión; b) Revisar los métodos de vigilancia y control de los puntos críticos para descubrir la fuente de contaminación, junto con un aumento de la frecuencia de los análisis;

c) No comercializar para el consumo humano los lotes en situación de infracción por haberse descubierto gérmenes patógenos o por haberse rebasado el valor M, previsto en el punto 2 del Anexo respecto al *Staphylococcus aureus*.

3.4 En tanto no se fijen métodos comunitarios de análisis microbiológico, los métodos de análisis que se utilicen para comprobar las normas microbiológicas fijadas en el Anexo deberán estar reconocidos científicamente a escala internacional y experimentados en la práctica. El método de análisis utilizado deberá ser mencionado en el resultado correspondiente.

## 4. REFERENCIAS

Decisión de la Comisión de 15 de Diciembre de 1992 relativa a los criterios microbiológicos aplicables a la producción de Crustáceos y moluscos cocidos (93/51/CEE).

NTON 03 002 - 98 Requisitos para implementar el Plan HACCP para productos pesqueros.

## ANEXO

I.- Gérmenes patógenos

Tipo de germen	Norma
Salmonella spp	Ausencia en 25 g n = 5 c = 0

Además, la presencia de microorganismos patógenos y sus correspondientes toxinas, determinada en función del análisis de riesgo, no debe afectar a la salud de los consumidores.

## 2.- Gérmes testigo de defecto de higiene (productos pelados o desconchados)

Tipo de germen Staphylococcus	Norma m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
o bien: Coliforme termotolerante (44°C en medio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
o bien: Escherichia coli (en medio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Los parámetros n, m, M y c se definen como sigue:

n = número de unidades que componen la muestra

m = valor límite por debajo del cual todos los resultados se considerarán

M = valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no conformes

c = número de unidades de muestreo con valores comprendidos entre m y M.

La calidad de un lote se considerará:

a) conforme, cuando todos los valores observados sean inferiores o iguales a 3 m

b) aceptable, cuando los valores observados estén comprendidos entre 3 m y 10 m (= M) y cuando la relación c/n sea inferior o igual a 2/5.

La calidad del lote se considerará no conforme:

- en todos los casos en que se observen valores superiores a M

- cuando la relación c/n sea superior a 2/5.

## 3.- Gérmes indicadores (líneas directrices)

Tipo de germen	Norma
Bacterias aerobias mesófilas (30°C)	
a) Productos enteros	m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2
b) Productos pelados o desconchados, con excepción de la carne de cangrejo	m = 50000 M = 500000 n = 5 c = 2
c) Carne de cangrejo	m = 100000 M = 1000000 n = 5 c = 2

Estas líneas directrices servirán para que los fabricantes puedan determinar si su establecimiento funciona correctamente y facilitarán la aplicación de los procedimientos de vigilancia de la producción.  
ULTIMA LINEA

---

NTN 03 004 - 98

La Norma Técnica Nicaragüense 03 004 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

**COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP**

Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo Pesquero (MEDE - PESCA).
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINSA)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura y Ganadería(MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura y Ganadería(MAG)
Noemí Solano L.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

**1. OBJETO**

La presente norma establece las modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos pesqueros.

**2. DEFINICIONES**

- 2.1 Parásito visible. El parásito o grupo de parásitos que tengan una dimensión, un color o una textura que permita distinguirlos claramente de los tejidos del pescado.
- 2.2 Control visual. El examen no destructivo de pescado o productos pesqueros ejercido sin miedo óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluido, en su caso, el examen al trasluz.

**3. ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICA**

- 3.1 El control visual se realizará por muestreo sobre un número representativo de unidades.
- 3.2 Los responsables de los establecimientos en tierra y las personas calificadas a bordo de los buques factoría determinarán, en función del tipo de productos, de su origen geográfico y de su utilización, la amplitud y frecuencia de los controles a que se refiere el inciso 3.1.
- 3.3 Durante el proceso de producción, el personal calificado deberá realizar un control visual del pescado eviscerado en la cavidad abdominal, hígado y lechazas destinados al consumo humano. Según el sistema de destripado utilizado, el control visual deberá realizarse:

- 3.3.1 En caso de destripado manual, por el operador de manera continua en el momento de la separación de las vísceras y del lavado;
- 3.3.2 En caso de destripado mecánico, por muestreo ejercido sobre un número representativo de unidades no inferior a diez unidades por lote.

3.4 El personal calificado realizará el control visual de los filetes y de las rodajas de pescado durante la inspección de defectos después del fileteado o el corte. Cuando no sea posible un examen individual, por razón de la talla de los filetes o de las operaciones de fileteado, deberá establecerse un plan de muestreo, que se conservará a disposición de la autoridad competente. Cuando desde un punto de vista técnico resulte posible proceder al examen al trasluz de los filetes, éste deberá incluirse en el plan de muestreo.

**4. REFERENCIAS**

Decisión de la Comisión de 19 de Enero de 1993 por la que se establecen las modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos pesqueros (93/140/CEE).  
ULTIMA LINEA

---

NTN 03 005 - 98

La Norma Técnica Nicaragüense 03 005 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

**COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP**

Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo Pesquero (MEDE - PESCA).
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINSA)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura y Ganadería(MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura y Ganadería(MAG)
Noemí Solano L.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

**1. OBJETO**

La presente norma establece los procedimientos de análisis de referencia que deberán utilizarse para confirmar la presencia de residuos de metales pesados y arsénico.

**3. PROCEDIMIENTOS**

Los procedimientos de análisis referencia que deberán utilizarse para confirmar la presencia de residuos serán los siguientes:

**3.1 Respecto al arsénico.**

- espectrometría de absorción atómica (AAS) (horno de grafito o técnica de generación de hidruros),
- colorimetría (tras complejación);

**3.2 Respecto al cadmio y al plomo.**

- espectrometría de absorción atómica (AAS) (horno de grafito o llama),
- volumetría de redisolución anódica por polarografía con impulsión diferencia (DPASV)

**3.3 Respecto al mercurio.**

- espectrometría de absorción atómica en fase de vapor en frío (AAS).

3.4 El procedimiento de análisis de referencia escogido deberá basarse preferentemente en la espectrometría de absorción atómica (AAS) y deberá tener un límite de detección igual o inferior al del método de análisis corriente.

**4. REFERENCIA.**

a) Decisión de la Comisión del 26 de Septiembre de 1990 por la que se establecen los métodos de referencia para la investigación de residuos de metales pesados y de arsénico (90/515/CEE)

ULTIMA LINEA

-----  
NTN 03 006 - 98

La Norma Técnica Nicaragüense 03 006 - 98 ha sido preparada por el Comité Técnico de Normas COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP y en su estudio participaron las siguientes personas:

**COMITÉ TECNICO NACIONAL DE HACCP**

Manuel Reyes Ponce	Dirección de Promoción y Desarrollo de la Pesquero (MEDE - PESCA)
Oscar García	Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Edgardo Pérez	Ministerio de Salud (MINSA)
Ana Cristina Miranda	Ministerio de Agricultura (MAG)
Bernabela Orozco	Ministerio de Agricultura (MAG)
Noemí Solano L.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)
Oscar Gómez J.	Ministerio de Economía y Desarrollo (MEDE)

**1. OBJETO**

La presente norma establece los métodos de análisis, los planes de muestreo y los niveles máximos de mercurio en los productos pesqueros

## 2. DEFINICIONES

2.1 Producto Fresco. Es el producto pesquero recién capturado, que no ha recibido tratamiento conservador y que se ha preservado solamente por refrigeración.

2.2 Autoridad Competente. Ministerio de Agricultura y Ganadería.

## 3. ESPECIFICACIONES Y REFERENCIAS

3.1 El contenido medio, resultante del análisis contemplado en el apartado 3.3.2 del inciso 3, en mercurio total en las partes comestibles de los productos de la pesca no deberá sobre pasar 0,5 ppm de producto fresco (0,5 miligramos por kilo de peso fresco). No obstante, este contenido medio queda fijado en 1 ppm de producto fresco (1 miligramo por kilo de peso fresco) en el caso de las partes comestibles de las especies que figuran en el Anexo.

3.2 El método de análisis que habrá de utilizarse para la detección de mercurio total es el previsto en la NTN 03 005 - 98

### 3.3 Muestreo

3.3.1 La autoridad competente establecerá los planes de muestreo para los productos de la pesca frescos o congelados, teniendo en cuenta, de una parte, los resultados de los controles nacionales y en el marco de los planes de vigilancia ejecutados de otra parte, los siguientes factores:

A. Tipo de producto:

- a) especies que figuran en el Anexo
- b) otras especies

El número mínimo de muestras que deberán tomarse por lote respecto a cada categoría de producto será el siguiente:

- categoría a): diez muestras tomadas sobre diez individuos distintos;
- categoría b): cinco muestras tomadas sobre cinco individuos distintos;

3.3.2 Se procederá al análisis de la mezcla de las muestras finamente homogeneizada para obtener el contenido medio en mercurio. En particular, cuando los peces de las especies que figuran en el Anexo sean de distinto tamaño, las muestras tomadas deberán ser representativas de la composición del lote.

## 4. REFERENCIAS

a) Decisión de la Comisión de las Comunidades Europeas del 19 de Mayo de 1993 por la que se fijan los métodos de análisis, los planes de muestreo y los niveles máximos en los productos de la pesca (93/351/CEE)

NTN 03 002-987 Requisitos para implementar el plan HACCP para productos pesqueros.

## ANEXO

Tiburón (todas las especies)  
Atún (Thunnus spp)  
Bonito (Sarda spp)  
Pez espada (Xiphias gladius)  
Pez vela (Istiophorus platypterus)  
Marlin (Makaira spp)  
Anguila (Anguilla spp)  
Mero (Dicentrarchus labrax)  
Raya (Raja spp)  
ULTIMA LINEA

MARCAS DE FABRICA, COMERCIO  
Y SERVICIO

Reg. No. 11683 - M - 034959 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, Boehringer Ingelheim Pharma KG., Alemana, solicita Registro Marca, Fábrica y Comercio :

**SPIRIVA**

Clase (5)

Presentada : 09-10-98. Expediente No. 98-03740  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11687 - M - 034943 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, S.C. JOHSON & SON, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca, Fábrica y Comercio:

**SONRISAS**

Clase (5)

Presentada : 30-09-98. Expediente No. 98-03589  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11686 - M - 034944 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, Schering-Plough Ltd., Suiza, solicita Registro Marca. Fábrica y Comercio:

**CLARIKAST**

Clase (5)

Presentada : 30-09-98. Expediente No. 98-03590  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11685 - M - 034950 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, Exact Holding B.V., Holandesa, solicita Registro Marca, Fábrica y Comercio:



Clase (9)

Presentada : 01-10-98. Expediente No. 98-03613  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11692 - M - 034930 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, British Airways Plc., Inglesa, solicita Registro Marca de Servicio:

**ONE WORLD**

Clase (39)

Presentada : 23-09-98. Expediente No. 98-03459  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 30-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11691 - M - 034951 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, British Airways Plc., Inglesa, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (39)

Presentada : 23-09-98. Expediente No. 98-03460  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 30-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11690 - M - 034942 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, Novartis Nutrition AG., Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**COMPAT**

Clase (10)

Presentada : 30-09-98. Expediente No. 98-03579  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-

98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11708 - M - 034935 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, Grünen GmbH, Alemana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**Microser**

Clase (5)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02974

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11707 - M - 034936 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, NOVARTIS AG., Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**TIRLOR**

Clase (5)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02976

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11706 - M - 034948 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, AUSTRALIAN DAIRY CORPORATION, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (32)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02969

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11705 - M - 034947 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, AUSTRALIAN DAIRY CORPORATION, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (29)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02967

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11704 - M - 034933 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, ASTA Médica Aktiengesellschaft, Alemana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**CETROTIDE**

Clase (5)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02964

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11703 - M - 034934 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, ASTA Médica Aktiengesellschaft, Alemana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**COFERTIL**

Clase (5)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02965

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11702 - M - 034937 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, NOVARTIS AG., Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**TROPARIN**

Clase (5)  
Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02977  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11701 - M - 034938 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, ZONAGEN, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**VASOMAX**

Clase (5)  
Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02978  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11700 - M - 034957 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, BESTFOODS, Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**AdeS**

Clase (32)  
Presentada : 21-08-98. Expediente No. 98-03067  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11699 - M - 034927 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, GLAXO GROUP LIMITED, de Inglaterra, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**HAEMOTON**

Clase (5)  
Presentada : 26-08-98. Expediente No. 98-03114  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 30-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11682 - M - 034960 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, NOVARTIS AG., Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**NEORAL**

Clase (5)  
Presentada : 09-10-98. Expediente No. 98-03761  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11681 - M - 034961 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, AVON PRODUCTS, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**ADVANCE TECHNIQUES**

Clase (3)  
Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04069  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11680 - M - 034962 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, AVON PRODUCTS, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**EXPLORE**

Clase (3)  
Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04070  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11679 - M - 034963 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, AVON PRODUCTS, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**SPLIT SECOND**

Clase (3)

Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04071

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11678 - M - 034932 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, GRÜNENTHAL ECUATORIANA, CIA. LTDA., Ecuador, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**PEPTICUM**

Clase (5)

Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04083

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 30-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11677 - M - 034964 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, Hoechst Roussel Vet GmbH, Alemana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**EXPERT**

Clase (5)

Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04087

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.-

3-1

-----  
Reg. No. 11676 - M - 034965 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, IPR Pharmaceuticals, Inc., Puerto Rico, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**ZINGTAB**

Clase (5)

Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04096

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11675 - M - 034956 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, AUSTRALIAN DAIRY CORPORATION, Australia, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (30)

Presentada : 17-08-98. Expediente No. 98-02968

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11689 - M - 034946 Valor C\$ 720.00

Dr. Guy José Bendaña Guerrero, Apoderado, OKI ELECTRIC INDUSTRY CO, LTD., Japonesa, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**OKI**

Clase (2)

Presentada : 30-09-98. Expediente No. 98-03582

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 02-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

-----  
Reg. No. 11688 - M - 034945 Valor C\$ 720.00

Dr. Guy José Bendaña Guerrero, Apoderado, OKI ELECTRIC INDUSTRY CO, LTD., Japonesa, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**OKI**

Clase (16)

Presentada : 30-09-98. Expediente No. 98-03583

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 02-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 11607 - M - 0126475 Valor C\$ 90.00

Lic. Manuel Riguero Torres, Representante de INVERSIONES RAPALO, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial :

**PLAZA CORPORATIVA**

Nombre Comercial

Distingue: Un establecimiento comercial dedicado a servicios de arriendo de módulos de oficinas.

Presentada : 07-Septiembre-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora, Registrador Suplente. 3-1

Reg. No. 11608 - M - 0126474 Valor C\$ 90.00

Lic. Manuel Riguero Torres, Representante de INVERSIONES RAPALO, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial :

**PLAZA FONTANA**

Nombre Comercial

Distingue: Un establecimiento dedicado a la prestación de servicios de cafetería y venta de alimentos y bebidas.

Presentada : 07-Septiembre-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora, Registrador Suplente. 3-1

Reg. No. 11610 - M - 361531 Valor C\$ 720.00

Dr. Mario Camacho Prada, Representante de APUESTAS DE NICARAGUA, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase : (41)  
Presentada : 29 - Octubre - 1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre-1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

Reg. No. 11611 - M - 23677 Valor C\$ 90.00

Dr. Fernando Somarriba de Valery, Apoderado de la Sociedad THE POPULATION COUNCIL, INC., Estadounidense, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio :

**NESTORONE**

Clase (05) Int.  
Presentada : el 16 de Septiembre de 1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 06 de Octubre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

Reg. No. 11612 - M - 28390 Valor C\$ 90.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, en carácter de Apoderado de la Firma ISK AMERICAS INCORPORATED, de Estados Unidos de América, solicita concesión de Patente de Invención denominada

«COMPUESTOS DE BENCENO SUSTITUIDOS, PROCESO PARA SU PREPARACION Y COMPOSICIONES HERBICIDAS Y DEFOLIANTES QUE LAS CONTIENEN»

Opóngase.

Registro de la Propiedad Intelectual, Managua, 9 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador. 3-1

Reg. No. 11617 - M - 28395 Valor C\$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de FLORIDA ICE & FARM COMPANY, Costarricense, solicita Marca de Fábrica y Comercio :



Clase (32)  
Presentada : 07 Octubre 1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

Reg. No. 11616 - M - 28393 Valor C\$ 90.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de STIEFEL LABORATORIES INC., Estadounidense, solicita Marca de Fábrica y Comercio :

**TARMED**

Clase (05)  
Presentada : 04 Junio 1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

-----  
Reg. No. 11615 - M - 28394 Valor C\$ 90.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de STIEFEL LABORATORIES INC., Estadounidense, solicita Marca de Fábrica y Comercio :

**DUOPLANT**

Clase (05)  
Presentada : 04 Junio 1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

-----  
Reg. No. 11684 - M - 034931 Valor C\$ 90.00

Dr. Max Francisco López López, Apoderado BACARDI & COMPANY LIMITED, las Bahamas, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

**ANCESTOR**

Clase (33)  
Presentada : 09-10-98. Expediente No. 98-03739  
Opóngase

Registro de la propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 26-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente. 3-1

-----  
Reg. No. 11711 - M - 260502 Valor C\$ 90.00

Dr. Ronald Martínez Sevilla, Apoderado de ROMABON INTERNACIONAL SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio :

**PASTYLUX**

Clase (02)  
Presentada : 27-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

-----  
Reg. No. 11710 - M - 260589 Valor C\$ 90.00

Dr. Ronald Martínez Sevilla, Apoderado de ROMABON INTERNACIONAL SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio :

**RINDEXEK**

Clase (02)  
Presentada : 27-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-1

-----  
Reg. No. 11474 - M - 035730 Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la sociedad Grupo Búfalo, S.A. de C.V., Mexicana, solicita registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (30)  
Presentada : el 30 de Septiembre de 1998. Exp. # 98-03603  
Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 1 de Diciembre de 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

-----  
Reg. No. 11473 - M - 035727 Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la sociedad Granja Avícola Ricura, S.A., Costarricense, solicita registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (29)  
Presentada : el 30 de Septiembre de 1998. Exp. # 98-03604  
Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 25 de

Noviembre de 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

Reg. No. 11779 - M. 075917 - Valor C\$ 720.00

Sr. Eduardo Fernández Pujals, Presidente y Apoderado Generalísimo de la Sociedad Comercial CABAÑAS, SOCIEDAD ANONIMA, Nicaragüense, solicita Registro Marca de Comercio:



Clase (30)  
Presentada : 04-Noviembre-1998  
Opóngase

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

## SECCION JUDICIAL

### SUBASTAS

Reg. No. 11765 - M - 270858 Valor C\$ 90.00

A las nueve de la mañana del día veintidos de Enero de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado. Subástase lote de terreno situado en Las Tejas Jurisdicción de Matagalpa, que mide siete punto treinta y cuatro manzanas de extensión superficial, cercado con alambres de púas de tres hilos, ubicado dentro de los siguientes linderos NORTE: Liborio Flores Tercero; SUR: Beneficio Alemania; ESTE: Nicolasa Valverde Rivera; y OESTE: Mercedes Herrera de Collins. DEMANDA : Mercedes Herrera de Collins. DEMANDADO: José Emilio Bolaños Loaisiga. BASE : Un mil quinientos córdobas. Oyense posturas : Dado Juzgado Local Civil, Matagalpa, veintidos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa.- Fátima Blandon, Sria. 3-1

Reg. No. 11766 - M - 265285 Valor C\$ 90.00

A las dos de la tarde del día veintidos de Enero de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado, Subástase lote de terreno situado en Las Tejas Jurisdicción de Matagalpa, que mide siete punto dos manzanas de extensión superficial, cercado con alambres de púas de tres hilos, con los siguientes linderos : NORTE: Camino Real del Rastro Municipal a Waswalf; SUR: Antena que era de Radio Insurrección; ESTE: Liborio Flores Tercero; y José Emilio Bolaños; y OESTE: José Angel Cruz González. DEMANDA: Mercedes Herrera de Collins. DEMANDADO: Máximo Ramón Huena Montenegro. BASE : Un mil quinientos córdobas.

Oyense Posturas. Dado Juzgado Local Civil, Matagalpa, veintidos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa. 3-1

Reg. No. 11764 - M - 270856 Valor C\$ 90.00

A las diez de la mañana del día veinticinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado, subástase propiedad rural ubicada en Comarca Oliwás Jurisdicción de Mulukukú, Municipio de Río Blanco, departamento de Matagalpa, que mide Un mil doscientas sesenta manzanas de extensión superficial, ubicada dentro de los siguientes linderos; NORTE: Juan Toribio y Faustino Jarquín Espinoza; SUR: Henry González Morales y Simeón Balbino; ESTE: Pedro Luke Dávila y Juan Toribio; y OESTE: Pedro Luke Dávila. DEMANDA : Marcelino Blandón Montenegro. DEMANDADO: Alberto Pineda Ubeda. BASE: Cuatro mil córdobas. Oyense Posturas. Dado Juzgado Local Civil, Matagalpa, veintidos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Enmendado: las-Oliwás-Valen.- Lic. Martha Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa. 3-1

Reg. No. 11747 - M - 361457 Valor C\$ 180.00

Nueve de la mañana del día veinticinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse el siguiente bien inmueble; consistente en: Bien Inmueble, ubicado en Barrio Santa Clara, de la Rolter, cinco cuadras al Norte, identificado con el Número: ochenta y seis y ochenta y siete (86 y 87), comprendido dentro de los siguientes linderos particulares: NORTE: Mary de Barboza, calle de enmedio; SUR: Fernando Salazar; ESTE: Avenida de enmedio, Augusto McNally y OESTE: Lote de terreno del señor Horacio Ocón Ubau, inscrito bajo en Número : 45.125; Tomo 631; Folio : 237; Asiento Segundo (2º). Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público de Managua. En el juicio Ejecutivo Singular Hipotecario promovido por el señor JOSE OSCAR CAMPOS BUITRAGO, en contra de la señora MARIA DE JESUS URBINA MAIRENA, como deudora principal. Base de la Subasta Once mil ciento sesentiseis dólares con sesentiseis centavos de dólar americanos (US\$ 11,166.66) o su equivalente en córdobas. de principal más intereses moratorios devengados desde la fecha de liquidación, hasta la fecha del efectivo y total pago y las costas y gastos de la presente ejecución. Posturas estricto contado. Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los nueve días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.-Enmendado.-1.- Vale.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua. 3-1

Reg. No. 11252 - M - 289081 Valor C\$ 450.00

Sáquese a subasta los bienes muebles y se señala la fecha del día martes veintiséis de Enero de mil novecientos noventa y nueve con hora de las nueve de la mañana, para la subasta de los siguientes bienes descritos así : Una prensa hidráulica de treinta toneladas de dos troqueladoras Marca WMW cezallas eléctricas de

cincuenta toneladas, sobre una máquina de cortar tubo Marca TECO, de tres soldadores de doscientos veinte voltios cada uno Marca LINCOLN; Un equipo de acetileno con sus accesorios marca VICTOR; de dos prensas hidráulicas de cincuenta toneladas Marca P-337; Una Guillotina Manual Cisalla para varillas marca VED; Una dobladora de platino; De siete mesas metálicas para trabajo; de un tanque de metal con capacidad de ciento diez galones de agua, de un tanque de Nicalit para almacenar agua de quinientos galones; De un Yunque de quinientas libras; De dos máquinas inyectoras plásticas horizontales; De una máquina inyectora de plástico tipo vertical; de un esmeril eléctrico tipo E-& serie Número FAB 96620, marca Letag; De un horno grande de concreto y hierro de tres metros por un metro diez centímetros para fundir bronce; De una Fragua manual modelo F-51, Marca British; De dos taladros de mesa trifásico series A-2496; de tres prensas para taladros de mesas; De cinco Prensas de banco modelo 150 Mn, Marca Trimos-Acesas; De una báscula modelo P-5 serie número 8405005 prometálica; De un soldador generador trifásico, serie número A-544510, marca Lincoln; De cinco tanques metálicos de veintitrés por veinticuatro, por ciento treintiuno pulgadas cada uno; De un tanque metálico de dieciocho por veinte por ciento treintidos pulgadas; De un tanque metálico de cuarentidos por cuarentiocho por ciento treintidos pulgadas; De un tanque metálico de dieciocho por dieciocho por cuarenta pulgadas; De un tanque metálico de cuarenta por cuarentinueve por ochenticuatro pulgadas; De cuatro pulidoras de doble eje; De un taladro de columna trifásico modelo NK; De un blower o bomba de aire para homo Marca Denver; De un motor eléctrico de siete y medio caballos de fuerza, serie número M89H-20794, Marca Baldor; de un secador de tubos para hornos de ciento cincuenta y dos por ciento veinticinco por siete pulgadas; de ochenta cajuelas metálicas para moldes; de dos crisoles de quin-ce por veinte por doscientos veintisiete pulgadas de uno y un cuarto de espesor; De un horno de estructura para galvanizado; De dos moldes de inyección de plástico de tensores de un molde para inyección plástico de perillas de seis puntos; de un molde para inyección plásticos de cinco puntos; De cuatro tanques metálicos de veinticinco por veinticuatro por ciento treintiuna pulgadas; De un motor eléctrico trifásico marca SIEMEN de siete y medio caballos de fuerza; De una báscula modelo Star, serie 33010, Marca Hobert; De un Horno bituminador; De un motor eléctrico de dos MM H.P, tipo MBT 132-S; De un remolque multiuso de ocho y media toneladas marca EMENZA; De una maquinaria y equipo con tornor TOS serie Número 055200840680, modelo SN 55B, De un torno clasting-Colcheter diecisiete; De un torno The Warner & Swasey; De una fresadora Bridgebord, serie Número J-90620, con su equipo; De una rectificadora TOS, serie Número 40126; De un esmeril Letang, serie Número 96627, Modelo E-7; De una Fresadora TOS, serie número 57227 con su equipo; De una sierra eléctrica TOS, serie número 1525181, modelo 1967; De un soldador Lincoln con sus accesorios; De una prensa Franco; De una Pulidora; De cuatro prensas para fresadoras; De un escritorio; De un Archivador. Ejecutado: Cromos Industriales, S.A., representado por el señor José Crecencio Orozco Hembessy Edgardo Delgado Montalván. Ejecuta: Mauricio Gómez Lacayo y Carlos Gómez Blandón. Base de la Subasta: Quinientos mil córdobas (C\$500.000).- Se oirán posturas legales.- Dado en el Juzgado Civil del Distrito de Granada, a los treinta días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y

ocho.-Adriana María Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Managua.- Ana I. Chavarría, Sria. 3-1

Reg. No. 11355 - M - 367331 Valor C\$ 180.00

Sáquese a subasta una propiedad ubicada en Muy Muy, jurisdicción de esta ciudad, consistente en una casa y solar de doce varas de frente por veintisiete varas de fondo y la casa construida mide: seis metros de frente por seis metros de fondo con divisiones internas y una cocina a medio construir, la casa de bloques, techo de zinc, piso artificial, servicios de agua, luz, letrina, una pila para almacenar agua, conteniendo árboles frutales dentro de los siguientes linderos NORTE: Adaly Albarenga; SUR: Carmen Gutiérrez; ESTE: Socorro González; OESTE: Danilo Rivas, el día veintiséis de Enero de mil novecientos noventa y nueve a las nueve de la mañana. Lugar: Este Juzgado. Base de Ejecución: 5,000.00. Ejecuta: Aurora Flores García. Ejecutada: Hilda Soza Chavarría. Juzgado Local Civil Matagalpa, once de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, las nueve de la mañana.- Lic. Martha Loáisiga Cruz, Juez Local Civil Matagalpa.- Fátima Blandón Granados, Sria. 3-1

Reg. No. 10745 - M - 290527 Valor C\$ 180.00

Diez de la mañana, veintisiete de Enero mil novecientos noventa y nueve; Local Juzgado, subastarse: Inmueble urbano ubicado Municipio de Telica, Cantón San Antonio, mide: Treinta y nueve varas de norte a sur por treinta y seis varas de oriente a poniente, linderos: ORIENTE: calle enmedio, Ramón Dolmus; PONIENTE: Espectación Salmerón; NORTE: Eliseo Gómez; SUR: Calle Haydee Mendoza; la que se encuentra inscrita bajo el número: 11.394, Asiento: 13º; Folios: 147 y 148 del Tomo 604 Sección de Derechos Reales del Registro Público de la Propiedad Inmueble del Departamento de León. EJECUTA: Corporación de Desarrollo Económico Local Sociedad Anónima. EJECUTADO: Marcial Munguía Medina y Martha Lucía Baldeomar Barreto. BASE POSTURA: Dieciséis mil córdobas. Se oirán posturas. Juzgado Primero Civil de Distrito, León, trece de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Flor de María Arcia Callejas, Juez Primero Civil de Distrito de León. 3-1

Reg. No. 11636 - M - 366066 Valor C\$ 90.00

Tres de la tarde, del veintiocho de Enero de 1999, Local este Juzgado, subastará propiedad rústica, ubicada en Comarca Guilguero, Municipio de Matiguás de este Depto. de Matagalpa, de 80 Mzs, lindante: NORTE: Juan Ballesteros Castro y Nicolás Sequeira; SUR: Orlando Sobalvarro, Armando Cruz Tórriz; ORIENTE: Antonio López, Isidro Barrera D; y OCCIDENTE: Ernesto Sandoval, Gloria Cuadra y otro. Base: 10,000. Ejecuta: Rafael Calero Zamora. Ejecutado: Antonio Espinoza Zeledón. Oyense Posturas. Dado en el Juzgado Local Unico de San Ramón, Depto. de Matagalpa, catorce de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Juana Rodríguez Tórriz, Juez Local Unico de S. Ramón. 3-1