

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Lunes 8 de Febrero de 1999

No. 26

SUMARIO

	Pág.
MINISTERIO DEL TRABAJO	
Resolución No. 1779-98.....	600
Resolución No. 1783-98.....	600
MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO	
Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....	601
Norma Técnica Nicaragüense.....	607
ALCALDIA MUNICIPAL DE MATAGALPA	
Declaratoria de Utilidad Pública.....	617
SECCION JUDICIAL	
Subastas.....	618
Citación.....	620
Declaratorias de Herederos.....	620
Sentencia Condenatoria.....	622

MINISTERIO DEL TRABAJO

RESOLUCION No. 1779-98

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. 1779, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 1779-98.** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Ma-

nagua, catorce de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, a las ocho de la mañana. Con fecha tres de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA DE SERVICIO DE TRANSPORTE URBANO COLECTIVO Y SELECTIVO 12 DE OCTUBRE, R.L.**, constituida en la localidad de Managua, Municipio de Managua, Departamento de Managua, a las dos de la tarde, del día doce de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, se inicia con 16 asociados, 11 hombres, 5 mujeres, con un capital suscrito de C\$19,200.00 (diecinueve mil doscientos córdobas) y pagado de C\$6,400.00 (seis mil cuatrocientos 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 TRANSPORTE URBANO COLECTIVO Y SELECTIVO 12 DE OCTUBRE, R.L.**, con la siguiente Junta Directiva: Juan Alberto Escobar Aburto, Presidente; José A. Velásquez Canda, Vicepresidente; Leonel Orozco Flores, Secretario; José Ramón Centeno Vásquez, Tesorero; Juan Manuel Rosales Martínez, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónese los documento 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 cotejada, a los catorce días del mes de Diciembre 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. 1783-98

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. 1783, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 1783-98.** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, diecisiete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, a las nueve de la mañana. Con fecha doce de Octubre de mil nove-

cientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA DE TRANSPORTE EXPRESO MANAGUA-POCHOMIL EMMANUEL, R.L.**, constituida en la localidad de San Rafael del Sur, Municipio de San Rafael del Sur, Departamento de Managua, a las siete de la mañana, del día tres de Mayo de mil novecientos noventa y ocho, se inicia con 10 asociados, 6 hombres, 4 mujeres, con un capital suscrito de C\$10,000.00 (diez mil córdobas) y pagado de C\$1,000.00 (un mil cuatrocientos 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 EXPRESO MANAGUA-POCHOMIL, EMMANUEL, R.L.**, con la siguiente Junta Directiva: Juan Manuel Sánchez Corrales, Presidente; Aura M. Espinoza R., Vicepresidente; Santiago Ruíz Molina, Secretario; Oscar Danilo Gaitán López, Tesorero; Elvira Navarro de Silva, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónese los documento 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 cotejada, a los diecisiete días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas, Dirección General de Cooperativas. Ministerio del Trabajo.

**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 Torres, 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 Ramirez, Registradora. 3-3

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 Ramirez, Registradora. 3-3

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 Ramirez, Registradora. 3-3

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 Ramirez, Registradora. 3-3

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

Dr. Fernando Santamaría 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 Ramirez, Registradora. 3-3

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:



TERAN TELECOM

(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.

3-3

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. Dalía Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

Reg. No. 588 - M - 082879 - 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:

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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. Dalía Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente.

3-3

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
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.

3-3

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
Opónganse.

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.

3-3

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
Opónganse.

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.

3-3

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
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.

3-3

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
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.

3-3

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. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

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. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

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. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

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. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

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. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

Reg. No. 11417 - M. 090554 - Valor C\$ 13.620.00

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

NTN 03 018 - 98
1. OBJETO.

El presente Código de Prácticas rige para los bogavantes, las lan-

gostas y los escalaros del género *Homarus* de la familia Nephropidae y de las familias Palinuridae y Scyllaridae, destinados al consumo humano. Puede aplicarse también a otras especies análogas, pero no a las cigalas. En él figuran las orientaciones tecnológicas y los requisitos mas esenciales de higiene para la pesca, elaboración y manipulación de langostas a bordo y en tierra. No se ha tratado de identificar las prácticas o especies regionales.

La tecnología del enlatado de langostas no está comprendida en el presente Código.

2. DEFINICIONES

Para los fines de este Código, se entiende por

2.1 Mancha negra. El desarrollo de pigmentos oscuros entre los segmentos de la cola; «extremo de la cola», la parte del músculo caudal que se extiende al cefalotórax;

2.2 Cefalotórax. La parte del cuerpo del crustáceo que está constituida anatómicamente por la fusión de la cabeza y el tórax; «refrigeración», el proceso mediante el cual se enfría el producto a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo;

2.3 Agua de mar limpia. El agua de mar que reúne los mismos requisitos microbiológicos que el agua potable y está exenta de sustancias objetables;

2.4 Limpieza. La eliminación de toda materia objetable de las superficies;

2.5 Contaminación. La transmisión directa o indirecta de materias objetables al producto; «visceración», la extracción del intestino de la cola;

2.6 Desinfección. La aplicación a superficies limpias de agentes o procesos químicos o físicos, higiénicamente satisfactorios, a fin de eliminar los microorganismos;

2.7 Cola caída. Una condición observada en las langostas cocidas que han muerto o se han deteriorado antes de la elaboración. La cola no se enrosca y hay una separación entre la cola y el cefalotórax. A menudo aparecen manchas negras entre los segmentos de la cola;

2.8 Aditivo alimentario. Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como un ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que o él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El termino no comprende los «contaminantes» ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;

2.9 Intestino oculto. El intestino de la cola;

2.10 Intestino. En el presente Código, la porción posterior del tracto intestinal;

2.11 Langostas. El bogavante, especie del género *Homarus* de la familia Nephropidae, y la langosta y el escilaro de las familias Palinuridae y Scyllaridae;

2.12 Cuello flojo. En algunas regiones es sinónimo de «cola caída»;

2.13 Planta o establecimiento. El edificio o edificios, o partes de

ellos utilizados para la manufactura o el almacenamiento de alimentos para el consumo humano, o en relación con ellos;

2.14 Agua potable. El agua dulce apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las «Normas internacionales para el Agua Potable» de la Organización Mundial de la Salud;

2.15 Agua de mar refrigerada. El agua de mar limpia, enfriada mediante la adición de hielo preparado con agua potable o agua de mar limpia y/o un sistema adecuado de refrigeración. Su contenido de sal suele ser de un 3 por ciento aproximadamente;

2.16 Descascarado. El proceso de extraer la carne del caparazón y las extremidades de las langostas;

2.17 Materiales adecuados resistentes a la corrosión. Materiales impermeables, exentos de picaduras, hendiduras o incrustaciones, no tóxicos y resistentes a la acción del agua del mar, el hielo, las mucosidades u otras sustancias corrosivas con las que puedan entrar en contacto. Su superficie deberá ser lisa y resistir la limpieza frecuente, incluido el empleo de detergentes;

2.18 Cola. De los crustáceos, el abdomen o la parte posterior del cuerpo;

2.19 Separación de la cola. El proceso de separar la cola del cefalotórax.

3. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS

3.1 Consideraciones generales.

LAS LANGOSTAS VIVAS SON ANIMALES SUMAMENTE DELICADOS, Y DEBEN MANIPULARSE EN TODO MOMENTO CON GRAN CUIDADO.

La condición ambiental natural de las langostas cambia rápidamente cuando se les pasa del fondo del mar a la superficie. Las langostas sanas pueden adaptarse gradualmente a esos cambios, pero su vitalidad se reduce considerablemente, y el cuidado en la manipulación en ese momento es sumamente importante para evitar cuantiosas pérdidas. Las langostas no deben exponerse a la luz directa del sol ni al efecto desecante de los vientos, sino que han de depositarse cuidadosamente en cestos o sacos limpios de trama ancha, manteniéndolas a la temperatura que requieran las diversas especies. Todo trato negligente dará lugar a una elevada tasa de mortalidad y deterioración de la materia prima.

CUANDO LAS OPERACIONES DE PESCA LO PERMITAN, LAS LANGOSTAS DEBERÁN MANTENERSE BIEN VIVAS HASTA EL MOMENTO DE LA ELABORACIÓN.

Las langostas sobreviven durante mucho tiempo en cautividad si se tienen en las condiciones adecuadas. Incluso fuera del agua pueden vivir durante más de 24 horas.

Las langostas se deterioran con más rapidez después de muertas que la mayoría de los peces y el mejor modo de proteger su calidad es mantenerlas en vida hasta la elaboración. Si ello no es posible, deberá dárseles muerte y separar cuidadosamente las colas, que se limpiarán antes de su congelación o refrigeración, cosa que deberá hacerse con la mayor rapidez posible. Esas precauciones impedirán la multiplicación de los microorganismos y la deterioración enzimática.

DURANTE LA PESCA DE LANGOSTAS VIVAS TODA LANGOSTA MUERTA O MUTILADA DEBE ELIMINARSE INMEDIATAMENTE DE LA CAPTURA.

Las langostas muertas o mutiladas causarán, si no se eliminan, la deterioración del resto de la captura. Las langostas debilitadas o muertas deben elaborarse inmediatamente, salvo las langostas muertas que están en descomposición o contienen sustancias tóxicas o extrañas. Estas deben rechazarse. Las langostas de cáscara blanda (las que están en muda) deben manipularse con el mayor cuidado, ya que se mueren rápidamente si están demasiado hacinadas.

4. MANIPULACIÓN DE LAS LANGOSTAS A BORDO – EQUIPO DE LOS PESQUEROS Y SU FUNCIONAMIENTO.

4.1 Consideraciones generales.

EL PESQUERO DEBE ESTAR DISEÑADO CON MIRAS A LA MANIPULACIÓN RÁPIDA Y EFICAZ DE LAS LANGOSTAS, UNA FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, Y SU MATERIAL Y CONSTRUCCIÓN HAN DE SER TALES QUE NO CAUSEN DAÑOS O CONTAMINACIONES DE LA CAPTURA.

En el diseño de un buque langostero intervienen otros muchos factores, además del funcionamiento del buque como unidad pesquera. Debe evitarse la contaminación de las langostas con agua sucia, basuras, humos, combustibles, petróleo, grasa u otras sustancias objetables. La captura deberá protegerse contra los daños físicos, la exposición a elevadas temperaturas o los efectos desecantes del sol y del viento.

Los buques dedicados a la pesca de langostas varían considerablemente en tamaño y función según la clase de pesquería de que se trate. Un pesquero que manipule solamente langostas vivas tiene necesidades operacionales y estructurales distintas de uno que elabore y congele colas de langosta a bordo. El Código pretende abarcar todas las prácticas de la manipulación de las langostas a bordo, y por consiguiente sólo algunas de las siguientes secciones pueden ser aplicables a una determinada pesquería.

Los buques en los que se elaboran las langostas deben reunir los requisitos de los establecimientos de tierra en lo relativo al diseño, la distribución, la construcción y el equipo, y la elaboración debe realizarse en condiciones higiénicas y sanitarias análogas.

Todas las superficies con las que las langostas puedan entrar en contacto deben ser de material adecuado, resistente a la corrosión, liso y de fácil limpieza.

4.2 Construcción e higiene de los pesqueros de langostas.

LOS CANDELEROS, PANAS, PANELES DE SEPARACIÓN Y CASILLERAS SERÁN DE UN MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN. SU NUMERO Y ALTURA DEBERÁN SER SUFICIENTES PARA EVITAR EL APLASTAMIENTO DE LAS LANGOSTAS DEBIDO AL PESO EXCESIVO O AL MOVIMIENTO DEL BARCO, Y PARA ALMACENAR LA CAPTURA ESTIMADA.

En la práctica, en muchas pesquerías se emplea aún la madera para

las panas de las cajeras de la cubierta y el acero para los candeleros y otros elementos fijos. Cuando así ocurre, la madera deberá someterse a un tratamiento que impida la absorción de humedad y recubrirse con una pintura duradera, no tóxica y de color claro u otro revestimiento de la superficie que sea liso y fácil de limpiar. Las piezas de acero deberán estar revestidas de pintura anticorrosiva y no tóxica. Siempre que sea posible, deberán utilizarse materiales resistentes a la corrosión. En los barcos que transporten langostas vivas, sólo harán falta casilleras de cubierta pequeñas, por cuanto las langostas deberán seleccionarse y transportarse con cuidado al depósito lo antes posible después de ser izadas a bordo.

LAS BODEGAS DESTINADAS AL ALMACENAMIENTO DE LANGOSTAS REFRIGERADAS DEBERÁN ESTAR DEBIDAMENTE AISLADAS CON EL MATERIAL ADECUADO. TODAS LAS TUBERÍAS Y CONDUCTOS QUE PASEN POR LAS BODEGAS ESTARÁN A RAS O EN CAJAS AISLADAS.

Un aislamiento adecuado reducirá la cantidad de calor que penetra en la bodega y por consiguiente la velocidad de fusión del hielo. Si la calidad y la estructura del aislamiento son deficientes, se producirá una fusión excesiva del hielo en los lugares situados cerca de los mamparos y de los costados del buque.

LOS REVESTIMIENTOS DE LA BODEGA O DE LOS DEPÓSITOS DEBERÁN SER COMPLETAMENTE IMPERMEABLES. EL AISLAMIENTO ESTARÁ PROTEGIDO POR UN REVESTIMIENTO HECHO DE LAMINAS DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN O CUALQUIER OTRO MATERIAL NO TÓXICO IGUALMENTE ADECUADO QUE TENGA JUNTAS ESTANCAS.

El aislamiento deberá estar revestido de láminas de metal resistentes a la corrosión con juntas impermeables para protegerlo contra la contaminación.

LOS DEPÓSITOS DE MADERA O LAS BODEGAS DEBERÁN ESTAR REVESTIDOS DE UN MATERIAL ADECUADO.

El revestimiento de los depósitos o bodegas de madera deberá ser semejante al descrito en la sección 4.2. Dichas bodegas estarán unidas herméticamente y revestidas de un material impermeable y no tóxico, adecuado, de fácil limpieza y no difícil reparación.

LAS BODEGAS NO DEBERÁN TENER RINCONES ANGULOSOS O SALIENTES QUE DIFICULTEN LA LIMPIEZA O PUEDAN ESTROPEAR LAS LANGOSTAS.

Las deyecciones de las langostas, la sangre y las vísceras se acumularán rápidamente en las superficies, en los rincones o en torno a los salientes que no sean lisos e impermeables.

Todo borde o saliente que resulte de cubrir tubos, alambres, cadenas o conductores que pasen por la bodega, deberán estar contruidos de manera que se reduzcan al mínimo los daños físicos a las langostas, el agua escurra sin dificultad y se limpien fácilmente.

PARA LA CONFECCIÓN DE ANAQUELES Y DIVISORES

VERTICALES EN LA BODEGA DEBERÁN UTILIZARSE PANAS MOVIBLES DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSIÓN O DE MADERA IMPREGNADA Y PINTADA.

El empleo de panas portátiles, que se adapten convenientemente a los montantes, permite que la estructura de los anaqueles y divisores pueda ser desmontada y retirada para su limpieza. Las panas de madera se tratarán para que no absorban humedad y se pintarán con pintura duradera atóxica o con otro material adecuado, liso y de fácil limpieza y reparación. Siempre que sea posible las panas de los casilleros y los anaqueles serán de tamaños intercambiables.

LAS PANAS DE LOS ESTANTES DEBERÁN ESTAR INSTALADAS EN FORMA QUE PERMITAN UN DRENAJE ADECUADO.

Un chorro continuo de agua de fusión del hielo ayudará a evacuar las deyecciones de las langostas, la sangre y los microorganismos, que no debe permitirse que se acumulen en los anaqueles. Lo más conveniente con este fin son los paneles acanalados de material resistente a la corrosión.

DEBERÁ EXISTIR SIEMPRE UN AMPLIO ESPACIO DE DRENAJE POR DEBAJO DE LOS ANAQUELES INFERIORES Y EL PISO DE LA BODEGA. ESTE ESPACIO DEBERÁ ESTAR ABIERTO A UN DRENAJE CENTRAL, QUE DESCARGUE DIRECTAMENTE EN UNO O MAS SUMIDEROS O DESAGÜES, SITUADOS DE MANERA QUE LA BODEGA PUEDA SECARSE EN TODO MOMENTO. LAS CONEXIONES DE LA BOMBA DE SENTINA CON ESOS SUMIDEROS DEBERÁN ESTAR PROVISTAS DE FILTRO DE REJILLA GRUESA.

Un sistema adecuado de drenaje puede impedir la acumulación de grandes cantidades de agua de fusión, sangre y deyecciones de las langostas. Si el drenaje no es suficiente, las langostas del fondo de la bodega quedarán contaminadas por este líquido sucio, especialmente durante los períodos de movimiento intenso del buque. Las bombas, sumideros de desechos, sentinas, etc. de la bodega del pescado estarán completamente separadas del sistema de sentinas de la sala de máquinas, para evitar toda contaminación.

LOS DEPÓSITOS Y VIVEROS UTILIZADOS PARA ALMACENAR LANGOSTAS VIVAS DEBERÁN ESTAR SITUADOS Y CONSTRUIDOS DE MANERA QUE GARANTICEN LA SUPERVIVENCIA DE LAS LANGOSTAS Y LAS PROTEJAN DE LOS DAÑOS.

Un depósito para langostas debe disponer de un sistema de circulación de agua limpia de mar mediante una bomba que haga circular el agua desde el fondo hasta la parte superior del depósito. Hay que tener cuidado con el diseño de manera que no haya «puntos muertos» en el depósito. Para ello conviene que haya un enrejado en el fondo del depósito. El depósito no deberá ser demasiado grande y cuando este lleno de langostas deberá cambiarse el agua por lo menos cuatro veces a la hora. Los depósitos irán divididos en compartimientos al objeto de separar las capturas y deberán contener tam-

bién cestos de materiales impermeables resistentes a la corrosión para facilitar la descarga. Los cestos de 1 metro cúbico han resultado satisfactorios, pero es necesario verificar la densidad de empaque para cada pesquería.

Cuando se utilicen viveros, las escotillas deberán ser suficientemente grandes para permitir un intercambio efectivo de agua. Debe recordarse que el movimiento del buque es un factor esencial para una circulación satisfactoria, salvo que se utilicen elementos auxiliares como bombas. Si el agua se estanca, las langostas morirán.

LAS TRAMPAS, CESTAS Y REDES DE PESCAR DEBEN ESTAR DISEÑADAS DE MANERA QUE NO DAÑEN A LAS LANGOSTAS DURANTE LA CAPTURA.

Ello permitirá devolver al mar las langostas demasiado pequeñas cuando convenga, y se reducirán al mínimo los daños a la parte comercial de la captura. Las langostas son frágiles y sus extremidades se rompen fácilmente. Ello causa pérdidas de sangre y el peligro de infección con el consiguiente debilitamiento del animal, y además puede reducir su valor comercial.

4.3 Condiciones higiénicas.

LOS LUGARES DE LA CUBIERTA EN QUE SE DESCARGAN Y MANIPULAN LAS LANGOSTAS O LA BODEGA DONDE SE ALMACENAN LAS COLAS DE LANGOSTAS DEBERÁN MANTENERSE LIMPIOS.

El combustible y otros derivados del petróleo y los productos de limpieza y desinfección se almacenarán de manera que no contaminen las superficies con las que las langostas puedan entrar en contacto.

EN CUBIERTA TIENE QUE HABER UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA DE MAR LIMPIA A PRESIÓN, PARA ELEVAR LA CUAL SE EMPLEARA EXCLUSIVAMENTE LA MISMA BOMBA

Debe disponerse de un buen suministro de agua de mar limpia, a la presión adecuada.

La toma de agua de mar es preferible que esté a proa y en la banda opuesta a la que se descarguen los retretes y desechos de enfriamiento de máquinas. No se bombeará agua de mar en puerto ni en los lugares en los que exista peligro de que esté contaminada. El agua limpia de mar se tomará mientras el barco esté en marcha.

Los conductos del suministro de agua de mar limpia no tendrán comunicación con la refrigeración del motor ni del condensador. Se construirán de manera que no puedan aspirar aguas de las descargas de la cocina o de los lavabos y retretes.

EL HIELO SERÁ DE AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA Y NO SE CONTAMINARA CUANDO SE FABRIQUE, MANIPULE O ALMACENE.

El hielo fabricado con agua no potable, o con agua de mar que no este limpia, puede contaminar las langostas con microorganismos hidrotransportados u otras sustancias desagradables o incluso noci-

vas. Tal contaminación dará por resultado la pérdida de calidad, reducirá el periodo de conservación e incluso puede ser patógena. El hielo que se transporte a bordo deberá ir almacenado en una bodega aislada y todo el hielo que no se utilice deberá eliminarse al final del viaje.

LAS DESCARGAS DE LOS RETRETES, LAS CAÑERÍAS Y TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACIÓN DE DESECHOS DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE NO CONTAMINEN A LA CAPTURA.

Todos los conductos que recogen las evacuaciones de los retretes, lavabos y fregaderos de la cocina deberán ser lo bastante grandes para aceptar las descargas máximas; serán estancos y preferiblemente no pasarán por los lugares donde se manipulan o almacenan las langostas.

LOS BARCOS QUE EMPLEAN CEBO LO LLEVARAN DE MANERA QUE NO CONTAMINE A LA CAPTURA.

Los pesqueros que emplean cebo deberían tener un espacio delimitado separado o un recipiente especial donde el cebo pueda estar protegido y separado de la captura.

El hielo empleado en la conservación del cebo nunca deberá entrar en contacto con la captura.

TODOS LOS PESQUEROS DEBERÁN IR EQUIPADOS CON ESCOBONES, RASQUETAS, MANGUERAS, PULVERIZADORES Y OTROS UTENSILIOS PARA EL LAVADO Y LA DESINFECCIÓN.

Aunque en el mercado se encuentran muchos utensilios para limpiar y desinfectar, los cepillos de mano de buena calidad y diversas dimensiones y formas, continúan siendo los instrumentos mejores y más baratos para la limpieza. Los cepillos se mantendrán limpios y en buen estado, se desinfectarán después de cada uso (se recomienda sumergirlos en una solución de cloro de 50 ppm) y se secarán cuando no se usen. Los cepillos pueden esparcir suciedad y microorganismos, que proliferan en cepillos sucios guardados húmedos. Deberá evitarse el empleo de bayetas metálicas porque existe el peligro de que penetren en el producto final trozos de alambre tan pequeños que a veces apenas se ven. Si por alguna razón no se puede fregar con un buen cepillo, podrán emplearse bayetas de plástico de colores brillantes.

La pulverización con agua o detergentes oscilantes de gran presión y alta frecuencia da buenos resultados en la limpieza, pero normalmente tiene que aplicarla una persona experimentada para que no sufran daños las superficies pintadas.

SI SE UTILIZAN Y ALMACENAN A BORDO MATERIAS VENENOSAS O NOCIVAS, INCLUIDOS LOS COMPUESTOS PARA LA LIMPIEZA, MATERIALES DE DESINFECCIÓN Y PLAGUICIDAS, ESTOS DEBERÁN ALMACENARSE EN UN COMPARTIMIENTO SEPARADO, RESERVADO Y MARCADO ESPECÍFICAMENTE PARA ESTE OBJETO

Deben tomarse precauciones extremas para impedir que las mate-

rias venenosas o nocivas puedan contaminar a las langostas. Todas estas materias deberán estar etiquetadas clara y destacadamente, para que no se confundan con las materias comestibles a bordo del barco. Los compartimientos en que se almacenan estos materiales tóxicos o nocivos deberán mantenerse cerrados y los materiales en el los contenidos sólo deberán ser manipulados por personas adiestradas en su utilización.

4.4 Equipo y utensilios.

TODOS LOS RECIPIENTES UTILIZADOS PARA COLOCAR LAS COLAS DE LANGOSTA EN HIELO SERÁN DE DIMENSIONES CONVENIENTES Y UNIFORMES, FÁCILES DE MANEJAR CUANDO ESTÉN LLENOS Y DEBERÁN ESTAR CONSTRUIDOS DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSIÓN.

Estas cajas, cuando estén completamente llenas, deberán poderse manejar con facilidad por uno o dos hombres sin que vuelquen, oscilen o den sacudidas.

No se deben emplear cestos de difícil limpieza y desinfección en la manipulación de las colas de langosta a bordo del buque o en tierra.

TODO EL EQUIPO EMPLEADO A BORDO DE LOS PESQUEROS PARA ALMACENAR, MANIPULAR, TRANSPORTAR, ELABORAR Y CONGELAR LAS LANGOSTAS SERÁ DE FUNCIONAMIENTO RÁPIDO Y EFICAZ, DE LIMPIEZA FÁCIL Y COMPLETA Y CONSTRUIDO DE MANERA QUE NO CONTAMINE LAS LANGOSTAS.

Sólo se adquirirá equipo que pueda desmontarse fácilmente para limpiarlo a fondo.

EL EQUIPO DE CONGELACIÓN DEBE SER SEGURO Y ADECUADO PARA LA CONGELACIÓN DE LANGOSTAS

Es importantísimo que todas las operaciones de congelación se realicen con orden, utilizando equipo de capacidad suficiente y adecuado para el producto de que se trate. Los congeladores deberán tener dispositivos adecuados de desescarche y ser fáciles de limpiar. El equipo de refrigeración deberá ser seguro, sólido y capaz de funcionar por largos periodos sin exigir gran atención, y deberá tener dispositivos automáticos para detenerse en caso de emergencia.

4.5 Condiciones higiénicas de las operaciones.

TODAS LAS TINAS, TANQUES, BARRILES Y DEMÁS EQUIPO UTILIZADO PARA LAS OPERACIONES DE MANIPULACIÓN, SEPARACIÓN DE LA COLA, EVISCERADO, LAVADO Y TRASLADO DEBERÁN LIMPIARSE A FONDO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE DESPUÉS DE CADA CICLO DE OPERACIONES.

Toda suciedad, deyecciones o sangre de langostas que se acumule y seque en las superficies que tocan las langostas son muy difíciles de eliminar y contaminarán a las capturas subsiguientes.

DURANTE LOS VIAJES DE PESCA, EL SUMIDERO DE LA SENTINA DE LA BODEGA DEBERÁ DRENARSE FRECUENTEMENTE. ESTE SUMIDERO DEBERÁ SER ACCESIBLE EN TODO MOMENTO.

Si el agua de la sentina que contiene sangre o deyecciones de langostas no se evacua frecuentemente con bombas, ofrecerá un buen medio para la proliferación de microorganismos y originará olores repelentes en la bodega. La sentina deberá limpiarse y desinfectarse frecuentemente.

SE TOMARAN LAS PRECAUCIONES DEL CASO PARA QUE LOS DESECHOS HUMANOS Y OTROS DESECHOS DE LOS PESQUEROS SE EVACUEN DE MANERA QUE NO CONSTITUYAN UN PELIGRO PARA LA SALUD E HIGIENE PÚBLICAS.

Dada la creciente preocupación que siente el hombre por la protección de su medio ambiente, en algunos países la ley prohíbe la descarga de desechos de las embarcaciones en las aguas circundantes. Los pescadores deben ser plenamente conscientes de la responsabilidad que les incumbe. La descarga de desechos orgánicos y otros de los pesqueros en aguas próximas a lugares habitados o en criaderos de mariscos es una práctica inconveniente.

EL AGUA DEL MAR QUE SE HAYA UTILIZADO PARA ENFRIAR LOS MOTORES, CONDENSADORES O EQUIPO ANÁLOGO, NO SE EMPLEARA PARA LAVAR LAS LANGOSTAS O PARA BALDEAR LA CUBIERTA, LA BODEGA O CUALQUIER PARTE QUE ENTRE EN CONTACTO CON LAS LANGOSTAS.

El agua empleada para enfriar los motores suele estar a temperatura más elevada que el agua limpia de mar y puede estar contaminada con petróleo o derivados de éste, o contener partículas de herrumbre u otros subproductos de la corrosión del metal. Por consiguiente, este agua, si se emplea para lavar, acelerará considerablemente la deterioración de las langostas al aumentar su temperatura y puede incluso comunicarles sabores u olores desagradables o una coloración indeseable.

CUANDO SE LIMPIA Y BALDEA MIENTRAS EL BARCO ESTA EN PUERTO, SE EMPLEARA AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA.

El agua empleada para la limpieza debe estar exenta de contaminantes en cantidades nocivas para el hombre. El número total de microorganismos deberá ser bajo y no haber microorganismos de importancia para la salud pública. La contaminación de las langostas por microorganismos transmitidos por el agua y por sustancias indeseables redundará en una pérdida de calidad y podría crear un riesgo para la salud. El agua de los puertos está por lo general muy contaminada y no deberá emplearse para limpiar. Lo mismo ocurre con el agua de las ciudades, pueblos, fábricas, instalaciones de elaboración de pescado y buques factoría.

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCARGAR LA CAPTU-

RA, LA CUBIERTA Y TODO EL EQUIPO DE CUBIERTA DEBERÁN BALDEARSE CON MANGUERAS, CEPILLARSE, LIMPIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE.

La sangre, vísceras, deyecciones de las langostas y otros residuos que queden en cubierta pueden facilitar la proliferación de microorganismos, susceptibles de contaminar las capturas futuras. Si se deja que se sequen, las deyecciones de las langostas y la sangre son muy difíciles de eliminar.

Es importante entender que una limpieza a fondo debe preceder siempre a la desinfección, particularmente cuando se emplea cloro como desinfectante. Toda materia orgánica que quede en la superficie que se va a desinfectar se combinará rápidamente con el cloro o cualquier otro desinfectante y neutralizará su eficacia de desinfección.

AL FINAL DE CADA VIAJE DEBE DESCARTARSE Y ELIMINARSE DEL BARCO EL HIELO QUE NO HAYA SIDO UTILIZADO.

No obstante todas las precauciones que se puedan adoptar, el hielo no utilizado de la bodega se contaminará y contaminará a las capturas ulteriores. Cuando los barcos lleven hielo al mar cargarán al comienzo de cada viaje solamente hielo reciente y limpio.

INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESCARGAR LA CAPTURA, DEBERÁN VACIARSE COMPLETAMENTE LA BODEGA DE PESCADO Y LOS SUMIDROS DE LA SENTINA. TODAS LAS SUPERFICIES DE LA BODEGA, TABLEROS DE LOS COMPARTIMIENTOS Y SUMIDROS DEBERÁN LIMPIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE.

Ello es necesario para quitar todas las deyecciones de las langostas, la sangre y otros residuos tan pronto como se descarga la captura, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos, los malos olores y la desecación de los residuos sobre las superficies de la bodega y otras superficies. La limpieza deberá estar terminada antes de tomar hielo para el viaje siguiente.

LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DEBERÁN SER EFICACES.

Los productos de limpieza y los desinfectantes deberán ajustarse a los requisitos del organismo oficial competente y no deberá permitirse que entren en contacto con las langostas. Todos los residuos de los productos de limpieza utilizados para el lavado de las embarcaciones y el equipo deberán ser eliminados mediante un lavado escrupuloso con agua potable o con agua de mar limpia antes de que se utilice de nuevo el espacio o el equipo para manipular o depositar las langostas.

Al elegir y aplicar los productos de limpieza y los desinfectantes, se deberá tener pleno conocimiento de sus propiedades y limitaciones. Muchos de tales productos son eficaces solamente cuando se preparan y utilizan de estricta conformidad con las recomendaciones del fabricante.

La temperatura de la solución, su acidez o alcalinidad, la concentración del ingrediente activo, la presencia de otros productos químicos, la clase de superficie o equipos de suelos (suciedad), que han de ser tratados con ellos, o la forma de aplicación son otros tantos factores que determinan la utilidad de un producto. No deberán combinarse distintos productos ya que uno de ellos puede neutralizar la actividad de otro.

LAS BODEGAS VACÍAS DE LOS BARCOS O LOS DEPÓSITOS DE CONSERVACIÓN DE LAS LANGOSTAS DEBERÁN ESTAR VENTILADOS.

De no existir ventilación, se desarrollarán olores intensos debidos al moho, al aire húmedo estancado y a la materia orgánica en descomposición. Todos los recipientes, baldes, cajas, tinas, etc., después de sometidos a limpieza, lavado y desinfección, deberán disponerse en tal forma que permitan una aereación suficiente.

DEBEN ADOPTARSE MEDIDAS EFICACES PARA PROTEGER A LOS PESQUEROS CONTRA LOS INSECTOS, ROEDORES, AVES Y OTROS PARÁSITOS.

Los roedores, aves e insectos son posibles vectores de muchas enfermedades que podrían transmitirse al hombre mediante la contaminación del pescado. Los barcos pesqueros deberán examinarse regularmente para ver si están infestados y, si es preciso, se tomarán medidas eficaces para remediar el caso.

Toda clase de rodenticidas, fumigantes, insecticidas y otras sustancias nocivas se emplearán solamente de conformidad con las recomendaciones de la autoridad competente.

LAS EMBARCACIONES AMARRADAS A LOS MUELLES POR ESPACIO DE MAS DE DOS HORAS DEBERÁN, EN CASO NECESARIO, INSTALAR DISPOSITIVOS PROTECTORES CONTRA LOS ROEDORES EN CADA CABO DE AMARRE.

Las trampas redondas o cónicas de metal instaladas en las amarras son eficaces para impedir el paso de los roedores desde tierra al barco.

El empleo de estos aparatos se recomienda vivamente durante las operaciones que se realizan de noche, debido a los hábitos nocturnos de los roedores.

Asimismo, el extremo de la escala y una zona aproximada de un metro cuadrado en la parte donde la escala descansa sobre el puente deberán pintarse de blanco. Esto es eficaz para evitar que los roedores entren de noche por la escala.

LOS PERROS, GATOS Y OTROS ANIMALES NO TENDRÁN ACCESO A LOS LUGARES DEL BARCO DONDE SE RECIBEN, MANIPULAN, ELABORAN Y ALMACENAN LAS LANGOSTAS.

Por razones estéticas e higiénicas ninguna de las superficies del pesquero y de su equipo con el que entren en contacto las langostas deberá estar expuesta a la contaminación derivada de los pelos o los excrementos de los animales.

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA COCINA DEL BARCO O PARA EL RANCHO DE LA TRIPULACIÓN NO DEBERÁN GUARDARSE NUNCA EN LOS ESTANTES DESTINADOS AL HIELO EN QUE SE MANTIENEN LAS LANGOSTAS.

El depositar tales materiales en el hielo destinado a las langostas podría contaminar tanto el hielo como las langostas.

4.6 Manipulación de la captura a bordo.

4.6.1 Almacenamiento de langostas vivas.

LA CONSERVACIÓN DE LOS ANIMALES VIVOS ES SUMAMENTE RECOMENDABLE PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD.

Como se ha mencionado anteriormente, las langostas pueden mantenerse vivas a bordo de los barcos o en instalaciones de tierra, en cisternas, viveros o jaulas flotantes. Asimismo pueden guardarse por períodos breves en cestas abiertas y limpias, al aire libre. El almacenamiento de animales vivos no es posible en todas las pesquerías y por consiguiente deben considerarse otros métodos de almacenamiento que entrenen una elaboración parcial a bordo, como la separación de las colas y la conservación de éstas en cámaras frigoríficas. Estos métodos de almacenamiento deben utilizarse también cuando se matan las langostas durante la captura, como en la pesca de arrastre o en la pesca con arpón (sólo en el tórax).

A LAS ESPECIES QUE SE MUTILAN ENTRE SI DEBE VENDÉRSELES LAS PINZAS LO ANTES POSIBLE DESPUÉS DE LA CAPTURA.

La práctica de cortar los tendones o insertar clavijas en las pinzas no es aconsejable, por cuanto ello debilitará a la langosta y le hará vulnerable a la infección.

LAS LANGOSTAS VIVAS DEBEN CONSERVARSE A LA TEMPERATURA MAS BAJA POSIBLE, PERO NUNCA A MENOS DE 4°C (39°F).

HAY QUE CONTROLAR LOS PERIODOS Y LA DENSIDAD DE ALMACENAMIENTO.

Las cisternas o depósitos se consideran un método de almacenamiento a largo plazo mejor que los viveros. En algunas pesquerías las langostas se conservan en depósitos durante seis semanas.

Con ambos métodos, conviene que las langostas no estén muy hacinadas y se recomienda que en los viveros las divisiones horizontales no estén separadas entre sí más de 70 cm. Por otra parte, un espacio excesivo en las cisternas o viveros permitirá que las langostas se lastimen mutuamente.

Las langostas almacenadas en sacos al aire libre deben estar muy hacinadas para evitar movimiento y daños. Deberá fijarse el peso máximo del saco para cada pesquería.

Los sacos no son recomendables para un almacenamiento de más de 24 horas de duración, pero cuando se utilicen, deberán estar muy limpios y ser de trama ancha. El barro o el limo en la tela del

saco causará la asfixia rápida de las langostas. Los sacos no deben almacenarse en lugares excesivamente húmedos y deberán estar siempre secos para mantener inactivas a las langostas. Es preferible utilizar sacos limpios de arpillera o de yute. En algunas pesquerías los sacos de material sintético han causado una mortalidad excesiva.

NO DEBE EXPONERSE A LAS LANGOSTAS A UNA LUZ SOLAR O VIENTO EXCESIVO, NI A TEMPERATURAS EXTREMAS.

La luz solar causa la desecación rápida de las branquias. Cuando se secan las branquias las langostas no pueden respirar y mueren rápidamente. Se recomienda una temperatura de 4 a 10°C (39 a 50°F). En tierra esto puede lograrse utilizando cisternas con agua marina circulante. En algunas regiones se sigue la práctica de cubrir las cestas con una lona mojada.

CUANDO PROCEDA, TODOS LOS BARCOS QUE PESQUEN LANGOSTAS VIVAS DURANTE MAS DE UNO O DOS DÍAS DEBERÁN TENER UN PLAN DE ESTIBA.

Un plan de estiba bien preparado permite mantener separadas las capturas de diferentes días en el momento de su descarga. Las langostas capturadas en distintas fechas no deberán mezclarse nunca al ser almacenadas.

LAS LANGOSTAS DEBERÁN DESCARGARSE CUIDADOSAMENTE Y TODA LANGOSTA MUERTA O ENFERMA DEBERÁ ELIMINARSE.

Este requisito es aplicable al izar las langostas a bordo o durante la descarga de los buques. Una manipulación excesiva provoca inevitablemente un aumento de la mortalidad.

4.6.2 Manipulación de las langostas muertas durante la captura.

CUANDO NO PUEDAN DESEMBARCARSE VIVAS LAS LANGOSTAS, LA COLA (ABDOMEN) Y EL CEFALOTORAX DEBERÁN SEPARARSE DESPUÉS DE LA CAPTURA.

Esto debe efectuarse en cuanto se izan a bordo. Las langostas enteras muertas se deterioran rápidamente. Son fáciles de identificar, incluso después de la cocción, por el tono pardo y la blandura del extremo de la cola, la formación de una mancha negra entre los segmentos y el estado conocido por el nombre de «cola caída» o «cuello flojo».

TODAS LAS LANGOSTAS DEBEN ALMACENARSE O ELABORARSE LO ANTES POSIBLE.

El aparato intestinal de la langosta entera sin cocer se rompe a las pocas horas de la muerte y libera potentes enzimas digestivas sobre el extremo de la cola, causando una rápida autólisis.

LAS COLAS DEBEN SEPARARSE CON ARREGLO AL PROCEDIMIENTO INDICADO EN LA SECCIÓN 5.4.2.1 DEL PRE-

SENTE CÓDIGO.

El porcentaje de deterioración de las colas bien limpiadas y evisceradas es mucho menor que el de las langostas muertas enteras.

4.6.3 Congelación a bordo.

ES PREFERIBLE CONGELAR LAS COLAS INMEDIATAMENTE.

Es posible mantener una calidad óptima congelando inmediatamente la cola después de su separación. Ello puede efectuarse a bordo de buques proyectados expresamente para ello.

LA CONGELACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO A BORDO DEL PESQUERO DEBERÁN AJUSTARSE A LAS RECOMENDACIONES DE ESTA SECCIÓN Y DE LA SECCIÓN 5.4.5 DEL PRESENTE CÓDIGO.

Los requisitos higiénicos a bordo deben ser del mismo nivel que los de las plantas de elaboración en tierra.

LAS LANGOSTAS QUE HAN SIDO CAPTURADAS ANTES DEBERÁN CONGELARSE ANTES.

La secuencia de las operaciones debe ser tal que las langostas capturadas en redadas precedentes no se acumulen mientras se congelan las capturadas posteriormente.

LAS INSTALACIONES DE CONGELACIÓN DEBERÁN SER ADECUADAS PARA CONGELAR LAS CAPTURAS NORMALES DE LA EMBARCACIÓN, DE MODO QUE NO SE RETENGAN LANGOSTAS POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO ANTES DE CONGELARLAS.

Lo mejor es congelar las langostas poco después de la captura. Es muy importante conservar refrigerada toda la materia prima hasta el momento de la congelación. Los retrasos en la congelación pueden repercutir gravemente en la calidad y aspecto del producto desgelado.

ES PRECISO DETERMINAR CON EXACTITUD LOS TIEMPOS DE CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LANGOSTA.

El tiempo de congelación necesario para diversos productos depende de numerosas variables, como la forma y el tamaño del producto, la superficie del mismo que entra en contacto con la superficie refrigerada o con el medio refrigerante, y la temperatura de este último. Un cálculo del tiempo de congelación necesario puede servir como orientación aproximada para planificar la producción, pero siempre que se congela por primera vez un producto nuevo en un congelador dado es preciso determinar el tiempo exacto de congelación midiendo directamente la temperatura del producto durante el proceso de congelación. En muchos países, las organizaciones de investigación pesquera facilitan asesoramiento práctico sobre la

forma de medir con exactitud dicha temperatura.

EL PROCESO DE CONGELACIÓN DEBERÁ SER RÁPIDO Y LA REDUCCIÓN DE TEMPERATURA ADECUADA PARA EVITAR LA PERDIDA DE CALIDAD DEBIDA A MALA CONGELACIÓN DE LAS LANGOSTAS.

La congelación lenta, la congelación incompleta y la congelación a temperaturas que no son suficientemente bajas producen cambios en la carne de las langostas que alteran negativamente su textura y sabor y el tiempo de conservación. Como estas modificaciones se reducen al mínimo en la congelación rápida, en la que la temperatura se reduce rápidamente hasta alcanzar la necesaria para el almacenamiento en frigorífico, para lograr productos congelados de buena calidad es necesario disponer de un congelador con capacidad adecuada de congelación.

LOS CONGELADORES POR CIRCULACIÓN RÁPIDA DE AIRE DEBERÁN CARGARSE DE TAL MANERA QUE QUEDA ESPACIO SUFICIENTE PARA LA CIRCULACIÓN DEL AIRE FRÍO ALREDEDOR DEL PRODUCTO.

En este procedimiento, el calor se transmite de las langostas a la corriente de aire frío y mediante ésta a las superficies de enfriamiento del congelador. Una circulación adecuada de aire es esencial y toda obstrucción de la circulación del aire en torno al producto reducirá la velocidad de congelación e impedirá obtener un producto de calidad uniforme. Si las langostas se colocan demasiado apretadas por haberse cargado en exceso el congelador, se obstaculizará la circulación del aire frío alrededor de las superficies de cada una, con lo que el tiempo de congelación aumentará notablemente. La velocidad de congelación será también menor si se envuelven las langostas o se colocan en cajas de cartón.

TODOS LOS PROCESOS DE CONGELACIÓN DEBERÁN COMPLETARSE EN EL CONGELADOR, DEJANDO TRANSCURRIR TODO EL TIEMPO NECESARIO PARA CADA CICLO DE OPERACIONES.

El fabricante del equipo de refrigeración deberá facilitar toda la información necesaria para el buen funcionamiento de la instalación, incluido el tiempo necesario para cada ciclo de congelación. Si la instalación funciona adecuadamente y la carga y descarga del congelador se hacen siguiendo las instrucciones, las langostas que salgan de los congeladores deberán estar adecuadamente congeladas. En periodos de grandes capturas existe siempre la tentación de reducir el tiempo de congelación o llenar excesivamente los congeladores. Ambas cosas deben evitarse. Si el tiempo de congelación es demasiado breve, el centro de las langostas no quedará congelado aunque la superficie exterior esté dura. Si se almacenan muchas langostas congeladas sólo parcialmente, la temperatura del almacén frigorífico puede aumentar, imponiendo un esfuerzo mayor al equipo de refrigeración y causando fluctuaciones de la temperatura que repercutirán negativamente en la calidad de todas las langostas contenidas en el almacén.

Por otra parte, si se dejan las langostas en el congelador cuando ya están adecuadamente congeladas, se desperdicia capacidad de con-

gelación y se retrasa innecesariamente la congelación de la langosta. Si se trata de congeladores por circulación rápida de aire o a baja temperatura, se producirán además pérdidas de calidad debidas a deshidratación de la superficie de la langosta.

PARA ASEGURAR UN BUEN FUNCIONAMIENTO DEL CONGELADOR DEBERÁN CONTROLARSE FRECUENTEMENTE LA PRESIÓN Y LA TEMPERATURA DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN.

Si se realizan controles frecuentes y se lleva un registro de los mismos, habrá pocas probabilidades de que las temperaturas del fluido refrigerante sean demasiado elevadas o el equipo no funcione correctamente. Todos los defectos que se observen deben rectificarse rápidamente. Es importante vigilar los dispositivos que miden el recalentamiento en la boca del compresor y el subenfriamiento del líquido antes de su llegada a las válvulas de expansión. A veces estas dos lecturas indicarán que hay fugas de refrigerante antes de que se registre una reducción grave de la capacidad de congelación.

DEBERÁ LLEVARSE UN REGISTRO EXACTO DE TODAS LAS OPERACIONES DE CONGELACIÓN.

Un registro exacto de todas las horas de carga y descarga y del número de langostas congeladas, con indicación del tamaño y la especie, será utilísimo para la buena dirección y control de las operaciones.

LAS LANGOSTAS Y LOS PRODUCTOS DE LANGOSTA CONGELADOS DEBERÁN ALMACENARSE A BORDO A TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA ESPECIE Y EL PRODUCTO FINAL DE QUE SE TRATE.

Hay que tener presente que aunque es posible que la langosta congelada se almacene a bordo sólo por periodos relativamente breves, los mismos productos congelados pueden almacenarse en tierra por periodos mucho más largos. El deterioro durante el almacenamiento inicial a bordo no puede corregirse almacenándolos posteriormente a temperatura inferior. Se recomienda, por tanto, que el almacenamiento a bordo de los barcos de pesca se haga a la temperatura necesaria para que la calidad intrínseca del producto se mantenga durante el periodo de almacenamiento previsto, pero la temperatura será de -18°C (0°F) o más baja.

4.6.4 Colocación en hielo a bordo.

SI NO ES POSIBLE CONGELAR A BORDO, LAS COLAS DEBERÁN ENFRIARSE RÁPIDAMENTE A LA TEMPERATURA DEL HIELO EN FUSIÓN Y MANTENERLAS FRÍAS HASTA SU TRASLADO A LA PLANTA DE ELABORACIÓN O AL MERCADO.

La temperatura es el factor más importante para mantener la calidad de las langostas frescas.

Los efectos del aumento de la temperatura son acumulativos; esto es, cada vez que aumenta la temperatura de la langosta se pierde un

período potencial de conservación. El alcance de esté perdida depende del aumento y del tiempo que las langostas permanecen en temperaturas más altas.

LAS LANGOSTAS EN HIELO DEBEN ALMACENARSE EN CAPAS DE POCO ESPESOR.

En el almacenamiento a granel, las langostas deberán mezclarse con hielo muy desmenuzado o mantenerse en capas de altura no superior a un metro (3 pies). Para este fin deberán utilizarse bodegas con estanterías, casilleros o recipientes.

LAS LANGOSTAS DEBEN ESTAR RODEADAS DE CANTIDADES SUFICIENTES DE HIELO. NO BASTA EL ENFRIAMIENTO DE LAS LANGOSTAS A GRANEL MEDIANTE LA COLOCACIÓN DE HIELO EN LA PARTE SUPERIOR SOLAMENTE.

Se necesita el hielo no solamente para enfriar las langostas sino también para mantenerlas frías. Deberá emplearse hielo suficiente para compensar cualquier infiltración de calor en la bodega del pescado. Si al final del viaje las langostas no siguen todavía totalmente cubiertas de hielo es que la cantidad de éste empleada fue insuficiente. Es difícil fijar las cantidades exactas que se precisan, pero el hielo debe ser abundante junto a los costados del buque y los mamparos. En aguas cálidas será necesario emplear más hielo que en los climas fríos, y la cantidad dependerá también de que la bodega esté o no aislada. Debe ponerse de relieve que las cantidades exactas de hielo que necesitan los distintos barcos tienen que ser determinadas en cada barco por tanteos.

DEBERÁ EMPLEARSE SIEMPRE HIELO DESMENUZADO.

Esto permite un contacto mucho más íntimo con las langostas, reduce los daños determinados por el magullamiento y proporciona un enfriamiento rápido.

SI LAS COLAS DE LANGOSTA SE COLOCAN EN CAJAS PARA SU MANTENIMIENTO, DEBERÁN ESTAR RECUBIERTAS DE HIELO, Y LAS CAJAS NO DEBERÁN LLENARSE DEMASIADO.

A veces constituye una ventaja poner las langostas con hielo en cajas. Si los animales están debidamente cubiertos de hielo pueden permanecer en las cajas hasta llegar a la fase de elaboración o al mercado. La descarga puede resultar más sencilla y, en caso necesario, al descargarse se puede añadir más hielo a las cajas sin perjudicar el producto.

Asimismo, resulta más fácil separar la pesca de cada uno de los días. Como las cajas se estiban unas sobre otras en la bodega, el llenarlas excesivamente puede producir magullamientos y otros daños a las langostas. Para un enfriamiento eficaz, la caja deberá contener una capa de hielo en el fondo, encima de ésta langostas mezcladas con hielo, y por último, una capa de hielo en la parte superior. La colocación en cajas no deberá simultanearse con otros métodos de almacenamiento durante el mismo viaje.

NO SE RECOMIENDA TENER LAS COLAS DE LANGOSTA EN AGUA DE MAR REFRIGERADA.

Cantidades excesivas de sal penetran rápidamente en el músculo. No obstante, pueden utilizarse sistemas de refrigeración de agua del mar para el preenfriamiento rápido antes de la congelación o el almacenamiento en hielo.

4.6.5 Aditivos alimentarios.

SI HAN DE UTILIZARSE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEBERÁ REQUERIRSE EL ASESORAMIENTO DE UN BROMATOLOGO Y DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE.

Los aditivos alimentarios no pueden ser utilizados indiscriminadamente. Algunos de ellos son eficaces solamente para algunos tipos de alimentos, y en todos los casos, la concentración del aditivo deberá ser regulada estrictamente según el asesoramiento de especialistas y de acuerdo con el organismo oficial competente. La legislación sobre alimentos difiere de un país a otro y es esencial se solicite el asesoramiento de los especialistas antes de aplicar un aditivo determinado, tanto si el producto se destina al consumo interior como a la exportación.

4.7 Desembarque y transporte de la captura.

4.7.1 Hay que contar con Lugares Apropriados para el Desembarque.

El desembarque directo en playas o lugares no controlados puede producir contaminación. Lo más conveniente es contar con un muelle, dársena o desembarcadero.

4.7.2 Los Lugares de Desembarque han de Estar Limpios.

El repostaje y la manipulación de combustible, lubricantes y otras materias que puedan contaminar la captura deben efectuarse en lugares alejados del lugar en que se desembarca la captura. Tiene que haber una persona expresamente encargada de mantener limpios los lugares de desembarque.

EN EL DESEMBARCADERO HA DE HABER MECANISMOS DE DESCARGA, O ESTOS HAN DE IR INCORPORADOS AL BARCO.

Ello permitirá el traslado de la captura al desembarcadero con fluidez y sin causar daños.

LOS RECIPIENTES UTILIZADOS PARA LA DESCARGA DEBERÁN ESTAR CONSTRUIDOS DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSIÓN. TALES RECIPIENTES ESTARÁN LIMPIOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN Y SERÁN LO SUFICIENTEMENTE ROBUSTOS PARA QUE NO SE PRODUZCAN DAÑOS FÍSICOS A LAS LANGOSTAS DURANTE EL TRASLADO. NO DEBEN EMPLEARSE CESTAS DE MIMBRE NI CAJAS DE MADERA.

Las langostas vivas se asen a cualquier parte del recipiente, y a menudo las extremidades asoman al exterior. Hay que procurar no lastimar a los animales durante la descarga, ni al sacarlos del recipiente. Si se conservan las colas en hielo, las cajas deberán ser suficientemente grandes para contener hielo bastante.

UNA VEZ DESEMBARCADAS, HAY QUE TRASLADAR INMEDIATAMENTE LAS LANGOSTAS A LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE.

El desembarque se efectuará directamente en la planta de elaboración, o se transportará el producto en camiones por ferrocarril o por vía aérea.

ALCALDIA MUNICIPAL DE MATAGALPA

DECLARATORIA DE UTILIDAD PUBLICA

Reg. No. 840 - M. 276534 - Valor C\$ 390.00

El Alcalde del Municipio de Matagalpa, Departamento de Matagalpa, hace saber a sus habitantes, que el Honorable Concejo Municipal, en uso de las facultades que la Ley le confiere, ha aprobado la siguiente Resolución: ORDENANZA No. 0199.- Que declara de Utilidad Pública nueve lotes de terrenos que serán utilizados en el Proyecto de Mejoramiento y ampliación de los Sistemas de Agua Potable y Alcantarillado Sanitario de la ciudad de Matagalpa, EL CONCEJO MUNICIPAL DE MATAGALPA.- CONSIDERANDO: I.- Tomando en cuenta que según la Constitución y las leyes de Nicaragua, toda persona tiene deberes para con la familia, la comunidad, la patria y la humanidad y que los derechos de cada persona, están limitados por los derechos de los demás, por la seguridad de todos y por las justas exigencias del bien común.- II.- Tomando en cuenta que la propiedad es el derecho de gozar; y disponer de una cosa, sin más obligaciones que las establecidas por las leyes. Por ende corresponde al Estado, dirigir y organizar los programas, servicios y acciones de salud; estableciendo las condiciones básicas para su promoción, protección, recuperación y rehabilitación de aquella, teniendo los ciudadanos la obligación de acatar las medidas que se determinen para tal fin. III.- Que según la Ley nadie puede ser privado de la propiedad sino en virtud de ley o de sentencia fundada en ésta y siendo que la Actual Ley de Municipios y sus Reformas facultan a los Gobiernos Municipales, dentro de sus competencias, a la prestación a la población de los servicios básicos de agua y alcantarillado sanitario. En tal sentido el Gobierno Municipal podrá: a) Construir, dar mantenimiento y administrar los acueductos y las redes de abastecimiento domiciliar en el Municipio. b) Construir, dar mantenimiento y administrar la red de alcantarillado sanitario, así como el sistema de depósito y tratamiento de las aguas negras del municipio. Y en vista de la extrema necesidad de realizar el Proyecto en Desarrollo de Mejoramiento y Ampliación de los Sistemas de Agua Potable y Alcantarillado Sanitario de la ciudad de Matagalpa. **POR TANTO:** En uso de sus facultades y en base a lo determinado por los Artículos 24, 44 y 59 de nuestra Constitución Política; el Artículo

617 del Código Civil Vigente, Artículo 6, 7 numeral 7, literales a) y b) de la Ley de Municipios y sus Reformas, del 22/8/97 y el Artículo 7, numeral 5, literal g de la referida Ley de Municipios que establece, que el Gobierno Municipal puede ejercer las facultades de Declaración de Utilidad Pública y contratar con el Poder Ejecutivo Art. II Ley de Municipios y Art. 6 No 3 Ley Creadora de ENACAL del doce de Enero de mil novecientos noventa y ocho, con la correspondiente indemnización que manda la ley, de los terrenos afectados por la ejecución del Proyecto de Mejoramiento y Ampliación de los sistemas de agua potable y alcantarillado sanitario de la ciudad de Matagalpa, financiado por el Gobierno de Alemania, con especial énfasis en lo que se refiere a las redes de alcantarillado sanitario y almacenamiento de agua potable: **ORDENA:** Arto I. Declárase de UTILIDAD PUBLICA: Las siguientes propiedades con el fin de ser utilizadas por el proyecto de Mejoramiento y Ampliación de los sistemas de Agua Potable y Alcantarillado Sanitario de la ciudad de Matagalpa: a) Terreno: Propiedad del señor JOSE ESTEBAN ARAUZ CRUZ, ubicado en Quinta Javier S.A. en Bo. Solingalpa de la ciudad de Matagalpa. De Enitel 2 cuadras y 25 vrs al norte, con una superficie de 4,949.69 mts². (cuatro mil novecientos cuarenta y seis punto sesenta y nueve metros cuadrados), en forma de polígono irregular de cinco lados, comprendido dentro de los siguientes linderos especiales: Norte: Resto de la Propiedad del señor Esteban Aráuz. SUR: propiedad de José Alfredo Castro. ESTE: Resto de la propiedad del señor José Esteban Aráuz. OESTE: Camino de por medio, colonia CEPAD. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca No. 10.852. Tomo: LXXXV-R., Asiento: 7mo, Folios: 117-118. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$13,851.74 (trece mil ochocientos cincuenta y un dólar con setenta y cuatro centavos), o su equivalente en moneda nacional. b) Terreno: Propiedad del señor JOSE ESTEBAN ARAUZ, ubicada en Quinta Javier S.A. en Bo. Solingalpa de la ciudad de Matagalpa de Enitel 5 cuadras al oeste, costado oeste de la Colonia CEPAD, con una superficie de 2.582.03. mts². (dos mil quinientos ochenta y dos punto tres metros cuadrados) en forma de polígono irregular de cuatro lados. Comprendido dentro de los siguientes linderos especiales: Norte: Resto de la propiedad del señor Esteban Aráuz Cruz. Sur: Calle de por medio, Colonia CEPAD. este y Oeste: Resto de la propiedad del señor Esteban Aráuz Cruz. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca No: 10.852. Tomo: LXXXV., Asiento: 7mo, Folio: 117-118, VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$7.225.83. (siete mil doscientos veinticinco dólares con ochenta y tres centavos), o su equivalente en moneda nacional. c) Terreno: Propiedad de la señora MARIA ELENA MORALES DE RODRÍGUEZ, ubicado en Bo. Solingalpa de la ciudad de Matagalpa de la terminal de Buses Urbano 300 metros al sur, con una superficie de 80 (ochenta metros cuadrados) en forma Rectangular, comprendido dentro de los siguientes linderos especiales: Norte: Camino de por medio, propiedad del señor Wilfredo Morales Homes. Sur: Resto de la propiedad de señora María Elena Morales de Rodríguez. Este: Propiedad del señor Wilfredo Morales Homes. Oeste: Resto de la propiedad de la señora María Elena Morales de Rodríguez. Propiedad que se encuentra inscrita Así: Finca: 23,488, Tomo: LXXIII-R., Asiento: Iro, Folio: 289-290. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$223.88, (doscientos veintitrés punto ochenta y ocho dólares), o su equivalente en moneda nacional. d) Terreno: Propiedad de la señora MARIA ELENA

MORALES DE RODRIGUEZ. Ubicado en el Bo Solingalpa de la ciudad de Matagalpa frente a costado norte terminal de urbanos con una superficie de 8.144.10 mts² (ocho mil ciento cuarenta y cuatro punto diez metros cuadrados), en forma de polígono irregular de seis lados. Comprendido dentro de los siguientes linderos especiales. Norte y Sur: Resto de la propiedad de la señora María Elena Morales de Rodríguez. Este: Calle de por medio y Ciudadela Solingalpa. Oeste: Resto de la Propiedad de la señora María Elena Morales de Rodríguez. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca No: 23.488, Tomo: LXXIII-R., Asiento: 1ro, Folio: 289-290. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$ 8.144.10 (ocho mil ciento cuarenta y cuatro dólares con diez centavos), o su equivalente en moneda nacional. e) Terreno: Propiedad del señor CASTO MUNGUIA CARCAMO, ubicado en las Tejas entrada a Solingalpa 300 m. al sur. Con una superficie de 653 mts² (seiscientos cincuenta y tres metros cuadrados) en forma de polígono rectangular, comprendido dentro de los siguientes linderos especiales: Norte: Propiedad del señor Danilo Munguía Zeledón. Sur: Resto de la propiedad del señor Casto Munguía Cárcamo. Este: Camino de por medio propiedad del señor Juan Bonerman. Oeste: Resto de la propiedad del señor Casto Munguía. Propiedad que se encuentra inscrita Así: Finca No: 26,050, Tomo: CDLXXVI-R, Asiento: 1ro, Folio: 10-11, VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$1,830.17 (un mil ochocientos treinta dólares con diecisiete centavos), o su equivalente en moneda nacional. f) Terreno: Propiedad SOCIEDAD AGRICOLA MAIRENA ubicado en Bo. La Chispa de esta ciudad de Matagalpa con una superficie de 1,441.02 mts² (mil cuatrocientos cuarenta y uno punto dos metros cuadrados) en forma de polígono rectangular, comprendido dentro de los siguientes linderos especiales. Norte, Sur, Este y Oeste: Resto de la propiedad Agrícola Mairena S.A. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca: No: 8,594, Tomo: XVIII-R, Asiento: 3ro, Folio: 137-139. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$4.032.71 (cuatro mil treinta y dos dólares con setenta y un centavo), o su equivalente en moneda nacional. g) Terreno: Propiedad de SOCIEDAD AGRICOLA MAIRENA ubicado contiguo a costado noreste del Hospital Regional con una superficie de 5,392.33 mts² (cinco mil trescientos noventa y dos punto treinta y tres metros cuadrados) en forma de polígono irregular de ocho lados, comprendido dentro de los siguientes linderos especiales. Norte: Resto de la propiedad Agrícola Mairena S.A. Sur: Terrenos de Hospital Regional, Este y Oeste: Resto de la propiedad Agrícola Mairena S.A. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca No: 8,594. Tomo: XVIII-R, Asiento: 3ro, Folio: 137-139, VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$15,090.48 (quince mil noventa dólares con cuarenta y ocho centavos), o su equivalente en moneda nacional. h) Terreno: Propiedad de CEPAD, ubicado Bo. Solingalpa de la ciudad de Matagalpa 3 cuerdas al oeste y ½ cuerda al norte, con una superficie de 1,755.40 (un mil setecientos setenta y cinco punto cuarenta metros cuadrados) en forma de polígono irregular de cinco lados comprendido dentro de los siguientes linderos especiales: Norte, Sur, Este, Oeste: Resto de la propiedad de la colonia el CEPAD. Propiedad que se encuentra inscrita así: 23973. Folio: 246-247, Tomo: 493, Asiento: 1ro. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$4,912.50 (cuatro mil novecientos doce dólares con cincuenta centavos), o su equivalente en moneda nacional. i) Terreno: Propiedad del señor LESLIE WEIMAR ubicado en el Bo. las Marías de esta ciudad con una

superficie de 783.78 M², (setecientos ochenta y tres punto setenta y ocho metros cuadrados) en forma de trapecio irregular de cinco lados comprendido dentro de los siguientes linderos especiales. Norte: Resto de la propiedad del señor Weimar, Sur: Calle de por medio y propiedad del Movimiento Comunal Nic., Este: Quebrada de por medio y propiedad del Ejército Nacional de Nic. Oeste: Predios del Barrio las Marías. Propiedad que no se encuentra inscrita, pero con cuyo antecedente Registral es así: Finca No. 6,5856, Asiento: 2do, Folio: 262, Tomo: CCXLIII. VALOR CATASTRAL A INDEMNIZAR: \$ 2,835.38 (dos mil ochocientos treinta y cinco dólares con treinta y ocho centavos), o su equivalente en moneda nacional. j) Terreno: Propiedad de la señora: Yucdenet Lumbi Aráuz, ubicado en el Barrio Santa Teresita de esta ciudad, con una superficie de 1,350.65 m² (mil trescientos cincuenta punto sesenta y cinco metros cuadrados) en forma de polígono irregular, comprendido dentro de los siguientes Linderos especiales Norte: Propiedad de Tomas Centeno. Sur: Calle que conduce al Barrio el Tule, Este: Propiedad de Luis López, Oeste: Propiedad de Modesto Jarquin. Propiedad que se encuentra inscrita así: Finca: 7,673, Tomo: XXI-P. VALOR A INDEMNIZAR: \$ 3.779.80 (TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE DOLARES CON OCHENTA CENTAVOS) o su equivalente en moneda Nacional.- Arto. 2- De conformidad con el Arto. 3 de la Ley No. 276 de Creación de la Empresa de Acueductos y Alcantarillados del día doce de Enero de mil novecientos noventa y ocho; Arto 7 No. 7 de la Ley de Municipios vigentes. Arto. 3- Nómbrase Unidad Ejecutora para la Declaración de Utilidad Pública para la adquisición de los Derechos Reales a la Alcaldía de Matagalpa, y a la Empresa Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados ENACAL, para que pague la indemnización conforme a los valores mencionados en cada literal del Arto. 1 a los propietarios de los fundos afectados, quienes deberán comparecer en el término de cinco días hábiles más el término de la distancia contados a partir de la notificación de conformidad con el párrafo tercero Arto. 40 de la Ley de Municipios vigente, con el objeto de que manifiesten lo que tengan a bien. Cualquier reclamo fuera de este término se tendrá como nulo de conformidad con la Ley. Arto. 4- Transfírase el dominio de las mismas a la Empresa Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillado ENACAL. Todo de conformidad con el Arto. 11 de la Ley de Municipios vigente del veintidós de agosto de mil novecientos noventa y siete; y al Arto. 3 No. 6 de la Ley Creadora de ENACAL. Instrúyase al Notario correspondiente para que elabore la Escritura de Declaración de Utilidad Pública y la someta a su debida inscripción l. Nómbrase Unidad Ejecutora de esta Declaratoria de Utilidad Pública a la Alcaldía Municipal, para la adquisición de los Derechos Reales y demás derechos afectados, por el presente Acuerdo. Arto. 5- La presente Ordenanza entrará en vigencia a partir de su publicación por cualquier medio de comunicación.- Dado en la Sala de Sesiones de la Alcaldía Municipal, a los veintiséis días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dr. Jaime Castro Navarro, Alcalde Municipal.- Lic. Nuria Salinas de Pallais, Secretaria del Concejo Municipal.

SECCION JUDICIAL

SUBASTAS

Reg. No. 599 - M - 289377 - Valor C\$ 180.00

Cuatro tarde, 25 Febrero del noventa y nueve. Rematase rústica ubicada en Piedra Grande, jurisdicción de Esquipulas, Depto. Matagalpa, compuesta de cien manzanas de extensión superficial, lindante: NORTE: Laura Aráuz; SUR: Héctor Luna; ESTE: Esteban Jarquín; y OESTE: Dulia Jarquín Obando, valorada en tres mil córdobas netos.- Valerio Jarquín Valle, demanda a: Andrea Jarquín Castillo.- Oyense posturas.- Dado en el Juzgado Local Unico del poblado de Matiguás, a los once días del mes de Octubre, de mil novecientos noventa y ocho.- Enmendados: 25 Febrero del noventa y nueve.-Valen.-Marcos Tulio Celedón Rivera, Juez Local Unico, Matiguás. 3-2

Reg. No. 600 - M - 289375 - Valor C\$ 180.00

Tres tarde, 25 Febrero, mil novecientos noventa y nueve. Rematase urbana ubicada en Matagalpa (Barrio «San Martín»), área: cinco metros de frente por veintisiete metros de fondo, encontrándose en el mismo, casa de habitación de cinco metros de frente por doce metros de fondo, lindante: NORTE: Rodolfo Rivera; SUR: Yolanda Tórrez; ESTE: Reynerio Zeledón; y OESTE: Jaime Tenorio.- Valorada en tres mil córdobas.- Oyense posturas.- Damiana Jarquín Gutiérrez demanda a Juan Góngora Jarquín.- Dado en el Juzgado Local Civil de Matagalpa, a los catorce días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.-Enmendados:25 Febrero-Valen.- Lic. Luis Alberto Sáenz, Juez Suplente. 3-2

Reg. No. 11631 - M - 273909 - Valor C\$ 90.00

Dos de la tarde, del veintiséis de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad rústica, cuarenta manzanas, El Guayabo, Waslala, Matagalpa, lindante: NORTE: Carmen Gutiérrez; SUR: Octaviano Olivas; ESTE: Pablo A. Toruño; OESTE: Carretera a Siuna.- Base: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Francisco Blandón Otero.- Ejecutado: Eusebio Picado Helter.- 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. 11630 - M - 273999 - Valor C\$ 90.00

Once de la mañana, del veintiséis de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, subastarse propiedad rural cien manzanas, Rancho Grande, Matagalpa, lindante: NORTE: Propiedad de Antonio Tórrez; SUR: Propiedad que fue de Anatolio Fonseca; ORIENTE: Maximino Pineda; OCCIDENTE: Propiedad de Julio García.- Base: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Ernesto Herrera Gutiérrez.- Ejecutado: Tomás Molinares Orozco.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, nueve de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico, San Ramón. 3-2

Reg. No. 11625 - M - 274702 - Valor C\$ 90.00

Dos de la tarde, del veintiséis de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad, solar en Waslala, Matagalpa, mide once varas de frente por sesenta y una varas de fondo, lindante: NORTE: Carretera de Matagalpa, Waslala; SUR: Calle entrada de Matagalpa; ESTE: María Briceño; y OESTE: Manuel Vallejos.- Base: Un mil córdobas.- Ejecuta: Elida Treminio de Ruíz.- Ejecutado: Bernardo Ruíz Mendoza.- 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. 11622 - M - 273908 - Valor C\$ 90.00

Ocho de la mañana, del veintiséis de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad diez manzanas, Las Mercedes - San Rafael del Norte, Departamento de Jinotega, lindante: NORTE: Enrique Cano; SUR: Serbando Rodríguez; ESTE: Carretera de por medio, Serbando Rodríguez; OESTE: María Auxiliadora Rodríguez.- Base: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Rafael Sevilla Montenegro.- Ejecutado: María Auxiliadora Rodríguez Pineda.- 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. 11623 - M - 273903 - Valor C\$ 90.00

Diez de la mañana, del veintiséis de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, subastarse propiedad nueve manzanas, Comarca Soledad de la Cruz, San Isidro, Matagalpa, lindante: NORTE: Modesta Rivas; SUR: Valeriano Rivas, Carlos Bonilla; ESTE: Valeriano Rivas; OESTE: Guadalupe Rivas.- Base : Un mil córdobas.- Ejecuta: Marcelina Rivas Masís.- Ejecutado: Guadalupe Rivas.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, nueve de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico, San Ramón. 3-2

Reg. No. 125 - M - 259567 - Valor C\$ 90.00

Tres tarde, veintisiete de Febrero año próximo entrante, local este Juzgado, subastarse rústica sita Comarca «Ocalca», jurisdicción San Ramón, dieciocho manzanas, con mejoras, lindante así: NORTE: Asunción Meza y otro; SUR: Ronald Leiva Silva, antes, ahora Diógenes Martínez y otro; ESTE: Miguel Leiva Chabrol antes, ahora de Frank Montenegro; OESTE: Pastor Mendoza antes, ahora Miguel Angel García.-Ejecutan: Cipriano Ramón y Anibal Antonio Miranda Gutiérrez.- Ejecutado: José Francisco Oviedo Izquierdo.- Base: Tres mil.- Oyense Posturas.- Dado Juzgado Local Unico San Ramón, diecisiete Diciembre, mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez Tórres, Juez Local Unica, San Ramón. 3-2

CITACION

Reg. No. 1006 - M. 276176 - Valor C\$ 30.00

De conformidad con la Escritura de Constitución y los Estatutos de Primer Banco Inmobiliario, S.A. (PRIBANCO), se cita a todos los Accionistas a ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE ACCIONISTAS, a celebrarse el día Miércoles 24 de Febrero de 1999, a las 11:00 a.m., en el local ubicado de Pizza Hut Villa Fontana, 1c. al Oeste, 1c. al Norte, 10 varas al Este.- Guillermo Lugo Alaniz, Secretario Junta Directiva. |

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 338 - M - 1418176 - Valor C\$ 30.00

AGUEDA DE JESUS PEREZ PANIAGUA, solicita declárese heredera de todos los bienes, derechos y acciones que al fallecer dejara su esposo RADAME NARCISO YNFAnte.- Opónganse.- Juzgado Segundo de Distrito Civil. León, ocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- J. Estela Bermejo C., Sria.

Reg. No. 339 - M - 290864 - Valor C\$ 30.00

NORA DEL SOCORRO ESPINOZA DE HOLMAN, DELIA MARIA CALDERA MOLINA, solicitan se les declare herederos universal de todos los derechos, deberes y acciones que dejó al morir el señor ERASMO HOLMAN MORICE.- Opóngase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, las once de la mañana.- Dra. Gloria María Aráuz Martínez, Juez de Distrito de lo Civil de Rivas.

Reg. No. 376 - M - 290807 - Valor C\$ 30.00

MARIA ISABEL BARCENAS CARCAMO, unión hermana ESPERANZA BARCENAS CARCAMO, solicita ser declaradas herederas de los bienes, derechos, acciones que al fallecer dejara su padre el señor JULIAN DE JESUS BARCENAS ROQUE.- Opóngase.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Socorro García I., Sria.

Reg. No. 375 - M - 171614 - Valor C\$ 30.00

FROYLAN GERONIMO HERNANDEZ MAIRENA, solicita ser declarado heredero de los bienes, derechos, acciones, que al fallecer dejara su padre el señor BERNABE ANTONIO HERNANDEZ LAINEZ. Opóngase.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, treinta y uno de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Socorro García I., Sria.

Reg. No. 374 - M - 290976 - Valor C\$ 30.00

EUGENIA DEL CARMEN DAVILA MONTIEL, solicita se le declare única heredera universal de todos los bienes, derechos y acciones que dejó al morir su difunto esposo el señor JUSTO DOMINGO BALDELOMAR VILLAGRA.- Opóngase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, catorce de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Brenda Lee Villareal C., Sria.

Reg. No. 372 - M - 290814 - Valor C\$ 60.00

La señora ZOILA DEL SOCORRO GUTIERREZ LOPEZ, mayor de edad, casada, Licenciada en Pedagogía, de este domicilio en su calidad de Apoderada Generalísima de las señoras SARA FIDELINA LOPEZ SILVA y JUANA DEL CARMEN LOPEZ SILVA, solicita sean declaradas herederas, junto con los señores ERVIN EFREL RIVERA, NIDIA AUXILIADORA RIVERA SILVA y GLORIA IVONE RIVERA SILVA, como herederos por derecho de representación de la parte que le correspondiera a la madre señora ELENA DEL CARMEN LOPEZ SILVA, quien ya falleció, de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejó la señora JUANA SILVA VDA. DE LOPEZ, todo sin perjuicio de quien tenga mejor o igual derecho.- Opóngase en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Tercero Civil del Distrito de Managua, a los cinco días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Vida Benavente Prieto, Juez Tercero Civil del Distrito de Managua.

Reg. No. 371 - M - 290815 - Valor C\$ 45.00

GLORIA JUNIET Y FLOR DE MARIA SILVA ROCHA, mayores de edad, casadas, amas de casa y de este domicilio de Diriamba, solicitan se les declare herederas de los bienes, derechos y acciones dejados por su difunto padre el señor RAMON ARMENGOL SILVA FIERRO, señalaron como bienes: Una casa en la ciudad de Managua, inscrita bajo No. 64.829, Tomo 1079, Folio 35, Asiento I, otra casa en Diriamba, inscrita en el Libro de Personas, Asiento 3603, Página 294, Tomo 52, una camioneta marca Datsun, color azul, tipo tina, año 82, modelo BY-NISSAN, combustible: diesel, No. de motor: SD22655135, No. de chasis: CW102140, placa No. 033-117, cilindros: cuatro (4).- Interesados, opóngase en el término de ocho días después de publicado el presente cartel.- Diriamba doce de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Ileana del Rosario Pérez López, Jueza Única de Distrito de Diriamba.- Ena Mendieta A., Sria.

Reg. No. 370 - M - 290819 - Valor C\$ 30.00

MARTHA DELGADO GALLO, mayor de edad, soltera, ama de casa y de este domicilio, solicita se le declare heredera universal de la sucesión de quien en vida fue la señora ANTONIA SOTO ALGUERA, en especial de una propiedad inmueble inscrita bajo

el Número: 21669, Tomo : 322, Folios : 244/245, Asiento: 2º, Columna de Inscripciones de la Sección de Derechos Reales, del Libro de Propiedades del Registro Público de Granada.- Interesados opónganse dentro del término de Ley.- Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, quince de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Enmendado: e,e,4.-Vale.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil del Distrito de Managua.- Firma ilegible, Secretario.

Reg. No. 369 - M - 071299 - Valor C\$ 45.00

El señor **LEONARDO ANTONIO FONSECA CUADRA**, solicita ser declarado junto con sus hermanos **DAVIS JOSE Y FATIMA DEL SOCORRO**, ambos **FONSECA CUADRA**, y de su señora madre **VILMA YOLANDA CUADRA GALO**, como únicos y universales herederos de todos los bienes, derechos y acciones y en especial de la nuda propiedad de un bien inmueble ubicado en el Barrio San Judas, del Ceibo dos cuadras abajo, veinticinco varas al sur, con un área de diez varas de frente por cuarenta varas de fondo, el que se encuentra inscrito bajo el Número 56029, Tomo 861, Folios 244-245, Asiento Primero de la Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales del Libro de Propiedades del Registro Público de Managua, que dejara al morir su difunto padre y esposo señor **MIGUEL FONSECA MOLINA**, quien fuera mayor de edad, casado, conductor y del domicilio de Managua.- Interesados oponerse en el término de Ley.- Managua, dieciocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María de los Angeles Mendoza Espinoza, Juez Sexto Civil de Distrito de Managua.- Rodrigo Blandón Acevedo, Secretario de Actuaciones.

Reg. No. 368 - M - 367982 - Valor C\$ 30.00

JUANA MERCEDES, RICARDO ROBERTO, RONALD DE JESUS Y CRISTIAN AARON, todos de apellidos **ESPINOZA RUIZ**, solicitan se les declare herederos universales, de todos los bienes, derechos y acciones, que al morir dejara su padre señor **ROBERTO RICARDO ESPINOZA CASTRO**.- Interesados opónganse en términos de Ley.- Dado en el Juzgado Primero Civil del Distrito, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil del Distrito de Managua.

Reg. No. 400 - M - 1197292 - Valor C\$ 30.00

WILMA FRANCISCA NAVARRETE MEDRANO, solicita decláresele única y universal heredera unión hermanos, **NOEL HORACIO NAVARRETE MEDRANO, ALVARO JOSE NAVARRETE MEDRANO Y NORA CECILIA NAVARRETE MEDRANO**, de todos los bienes, derechos y acciones al morir dejara su padre **NOEL NAVARRETE SOZA**.- Opónganse.- Juzgado Primero Distrito de lo Civil y Laboral. Chinandega, dieciséis

Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Esperanza Martínez, Sria.

Reg. No. 399 - M - 290395 - Valor C\$ 30.00

GABRIELA GERTRUDIS ARANDA VIUDA DE MENA, solicita sea declarada heredera universal de los bienes dejados por su difunto esposo don **PEDRO DIONICIO MENA MENA**, bienes, derechos, acciones.- Interesados oponerse dentro del término de Ley.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Doctora Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Rosa Argentina Robleto, Secretaria.

Reg. No. 396 - M - 367851 - Valor C\$ 30.00

MIRIAM OLIVA VIUDA DE MEDINA, solicita en unión de sus hijos **OSCAR IVAN, MARTIN ADAN Y MARISELA**, todos **MEDINA OLIVA**, se les declare herederos de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejara su esposo y padre **ADAN MEDINA CASTELLON**.- Opónganse.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito del Departamento de Jinotega, a los doce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Edith Azucena Herrera Herrera, Secretaria de Actuaciones del Juzgado Civil de Distrito de Jinotega.

Reg. No. 424 - M - 496247 - Valor C\$ 30.00

JOSE RUBEN GODOY OCHOA, solicita decláresele heredero universal, bienes, derechos, acciones, extinta madre **AURA ESTELA OCHOA BETANCO**, bienes: Inmueble urbano, Somoto.- Opónganse.- Juzgado Distrito. Somoto, 16 de Noviembre de 1998.- Reyna de Cano, Sria.

Reg. No. 425 - M - 496234 - Valor C\$ 30.00

HORTENSIA GUERRERO ARDON, solicita decláresele heredera universal, bienes, derechos/acciones, dejados al morir por la señora **JUANA EMELINA HERNANDEZ VIUDA DE MUÑOZ**, formulando petición como cesionaria de los derechos hereditarios otorgados por sus hijos **JOSE WILFREDO, SIXTO, ORLANDO, JUAN DE DIOS, ELIAS ELOY, JUANA FRANCISCA, MARIA ANTONIA Y VILMA CARIDAD**, todos de apellidos **MUÑOZ HERNANDEZ**.- Bienes, urbano Telpaneca, Madriz.- Opónganse.- Juzgado Distrito para lo Civil. Somoto, 15 Enero 1999.- Reyna Hernández de Cano, Secretaria.

Reg. No. 426 - M - 496232 - Valor C\$ 30.00

ARMINDA GARCIA BAEZ, solicita decláresele heredera universal, bienes, derechos, acciones, extinto esposo, **ALEJANDRO NARVAEZ CHAVEZ**, bienes: Inmueble urbano, Somoto.- Opóngase.- Juzgado de Distrito Civil. Somoto 15 Enero, 1999.- Reyna Hernández de Cano, Secretaria.

Reg. No. 427 - M - 496231 - Valor C\$ 30.00

JUAN TALAVERA GONZALEZ, solicita decláresele heredero universal, bienes, derechos, acciones, extinto padre **JOSE LEON TALAVERA MARTINEZ**, unión hermana **SINFOROSA TALAVERA GONZALEZ**, bienes: Finca rústica, jurisdicción Telpaneca.- Opónganse.- Juzgado de Distrito Civil. 15 Enero de 1999.- Reyna Hernández de Cano, Secretaria.

Reg. No. 461 - M - 290321 - Valor C\$ 45.00

Las señoras **ANA ROSA** y **LIGIA DE LOS ANGELES**, ambas de apellidos **LOPEZ OLIVAS**, mayores de edad, solteras, de oficios domésticos y de este domicilio, solicitan se les declare herederas universales, de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejare el señor **LUIS IGNACIO LOPEZ RAMIREZ**, (q.e.p.d) y especialmente de un Inmueble que consiste en una casa, ubicada en el Barrio «El Calvario», comprendido dentro de los siguientes linderos particulares: NORTE: Terrenos de la Finca No. 16191, de Ofelia Corea viuda de RE; SUR: Camino solo en medio, finca «El Porvenir»; ORIENTE: Finca No. 16191 de Ofelia Corea viuda de RE; y PONIENTE: Terrenos de la misma viuda de RE. El que se encuentra inscrito bajo el No. 21281; Tomo 257, Folio : 249, Asiento: Primero, Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público de este Departamento.- Interesados oponerse dentro del término legal.- Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los ocho días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua.- Firma ilegible, Secretario.

Reg. No. 457 - M- 366161 - Valor C\$ 30.00

ELBA LIGIA MEJIA CASCO, solicita se le declare herederos de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejó su padre el señor **ALEJANDRO MEJIA ALTAMIRANO**. Opóngase.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito, a los diez y nueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Edith Azucena Herrera Herrera, Secretaria del Juzgado Civil de Distrito de Jinotega.

Reg. No. 456 - M - 275026 - Valor C\$ 30.00

El señor **ROBERTO SANCHEZ RAMIREZ**, solicita se declare herederos universales de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara la señora **VIRGINIA MARGARITA ORTEGA PEREZ**, a sus menores hijos **ROBERTA WASLALA**, **DANIEL HUMBERTO** y **ETHELVINA**, todos ellos apellidos **SANCHEZ**

ORTEGA. Interesados oponerse en el término de ocho días.- Dado en el Juzgado Segundo Civil del Distrito de Managua, a los diecinueve días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Patricia Brenes Alvarez, Juez Segundo Civil del Distrito de Managua.- Ante mí: Lic. Inf. Oscar Guerrero Trochez, Secretario de Actuaciones.

Reg. No. 458 - M - 366171 - Valor C\$ 45.00

NUBIA BARREDA RIZO VIUDA DE TORUÑO, solicita se le declare como única y universal heredera, de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejara su hijo **JUAN CARLOS TORUÑO BARREDA**.- Opóngase.- Dado en el Juzgado de Distrito de lo Civil del Departamento de Jinotega, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Erick Antonio Carvajal Sandoval, Secretario del Juzgado Civil de Distrito del Depto. de Jinotega.

Reg. No. 459 - M- 366166 - Valor C\$ 35.00

MAURICIO ANTONIO ROMERO SANCHEZ, unión hermanos: **GERARDO FRANCISCO**, **FRANCISCA DE LA CONCEPCION**, **GLADYS VICTORIA**, todos **ROMERO SANCHEZ**, solicitan ser declarados herederos de los bienes, derechos, acciones, que al fallecer dejara su madre, **MARIA DE LA CONCEPCION SANCHEZ HERRERA** y como cesionarios de esos derechos hereditarios al suscrito **MAURICIO ANTONIO ROMERO SANCHEZ** y **JUSTINA CORINA LACAYO SANDINO**.- Opónganse.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Socorro García I., Sria.

Reg. No: 552 - M - 359907 - Valor C\$ 30.00

MARCELA GALLEGOS MONTENEGRO y **ESTHER VALERIA GALLEGOS MONTENEGRO**, solicitan se les declare herederos universal, de todos los bienes, derechos y acciones, que dejara al morir su señor padre **GUSTAVO GALLEGOS GUERRERO**, y sin perjuicio de quien tuviere mejor o igual derecho.- Oponerse.- Juzgado Civil de Distrito. Masaya, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Sol María Machado Ramírez, Secretaria de Actuaciones.

SENTENCIA CONDENATORIA

Juzgado Sexto de Distrito del Crimen de Managua, veinticinco de Junio de mil novecientos noventa y ocho. Las once de la mañana. **VISTOS RESULTA:** Que por sentencia interlocutoria dictada el veintiuno de Noviembre de mil novecientos noventa y siete, a las siete y treinta minutos de la noche, en la que se decreta auto de segura y formal prisión a **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ** y **ERNESTO CASTRO GONZALEZ** (Conocido como Tito), de generales en autos el primero y de generales desco-

nocidas en segundo, por el delito de **ROBO CON FUERZA**, en perjuicio de **DAVID EDGAR TELLEZ ALEMAN**, de generales en autos, envíos de reos, constancia de notificación de sentencia al reo **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, a quien se le filió y se le recibió confesión con cargo, auto donde **ERNESTO CASTRO GONZALEZ**, se encuentra prófugo de la justicia y a la fecha se encuentra en libertad, cítese los primeros edictos, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, primeros edictos al procesado **ERNESTO CASTRO GONZALEZ**, oficio dirigido a la clínica forense, dictamen Médico legal de **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, envíos de reos, oficio dirigido al comisionado **JULIO GONZALEZ**, Jefe del Depto. Tres de la Policía Nacional, auto donde se le declara rebelde al procesado **ERNESTO CASTRO GONZALEZ**, y se le nombra como Abogado Defensor de Oficio al Lic. Inf. **JULIO GOMEZ PADILLA**, disciérnesele del cargo para que lo ejerza como en derecho corresponde, así mismo elévese la presente causa a plenario y corránsese las primeras vistas de Ley, por la Procurador Penal de Justicia, y posteriormente con la defensa, escrito de la Dra. **IRIS VALVERDE**, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, escrito del Lic. Inf. **JULIO GOMEZ PADILLA**, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, auto donde se abre la presente causa por el término de Ley, oficio dirigido a la clínica forense, envío de reos, dictamen Médico del procesado **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, y adjunta folios útiles, auto donde se citan a los ciudadanos **ALEXIS ANTONIO GAGO HERNANDEZ**, **ELBA OCAMPO QUINTERO** y **DAMARIS FLORES MENDEZ**, a fin de que rinda declaración testifical, declaraciones testificales de buena conducta de **ALEXIS ANTONIO GAGO HERNANDEZ**, **ELBA OCAMPO QUINTERO**, **DAMARIS FLORES MENDEZ**, auto donde se ordena los segundos edictos, segundos edictos, cédula oficial, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, envíos de reos, así mismo pasen las segundas y últimas vistas de Ley con la Procurador Penal de Justicia y posteriormente la defensa, escrito de la Dra. **IRIS VALVERDE**, escrito del Lic. Inf. **JULIO GONZALEZ PADILLA**, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, auto donde renuncia a la defensa el Lic. **GOMEZ PADILLA**, del procesado **RONALD CASTRO GONZALEZ**, se le nombra como nuevo Abogado Defensor de Oficio al Lic. Inf. **OSCAR FIDEL SANCHEZ CALVO**, diciérasele el cargo como a derecho corresponde, escrito de la Dra. **NENA MARIA MONCADA**, y adjunta certificado de nombramiento, escrito del Lic. Inf. **OSCAR FIDEL SANCHEZ**, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, oficio dirigido al Resp. Control Penal Sistema Penitenciario Nacional, auto donde se citan a las partes para que presencien la desinsaculación de jurados que conocerán de la presente causa, escrito de la Dra. **NENA MARIA MONCADA**, auto donde la Dra. **NENA MARIA MONCADA**, manifiesta que tiene seminario y solicita reprogramación de jurado y cítese a las partes para la desinsaculación de los jurados que conocerán de la presente causa, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, escrito del Lic. Inf. **OSCAR FIDEL SANCHEZ**, oficio dirigido al Comisionado **ARNOLDO PASTRAN**, Jefe del Dpto. Tres de la Policía Nacional, auto donde el Lic. Inf. **OSCAR FIDEL SANCHEZ**, renuncia a la defensa del reo **RONALD CASTRO GONZALEZ** y le nombra Abogado Defensor de Oficio al Lic. **JOSE SEGURA MOJICA**, diciérasele el cargo para que lo ejerza como en dere-

cho corresponde, escrito del Dr. **JOSE SEGURA MOJICA**, y adjunta folio útil, acta de desinsaculación de jurados, citaciones de jurados, acta de organización del tribunal de jurados, veredicto de **CULPABLE**, a los procesados **ERNESTO CASTRO GONZALEZ** y **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, y estando el caso a resolver la suscrita Juez. **CONSIDERANDO:**

I.- Que por veredicto de las diez y veinticuatro minutos de la mañana, y diez y veintisiete minutos de la mañana del día veintitrés de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- El Honorable Tribunal de Jurado, que conoció de la presente causa, declaró **CULPABLE**, a los procesados **ERNESTO CASTRO GONZALEZ** y **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, por el delito de **ROBO (CON FUERZA)**, en perjuicio de **DAVID EDGARDO TELLEZ ALEMAN**, por el cual la suscrita les había proveído auto de segura y formal prisión.- **II.-** 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.- **III.-** Que en el caso que nos ocupa el presente delito de **ROBO (CON FUERZA)**, está sancionado con pena que va de tres a ocho años de prisión, pues el monto de lo robado es C\$5,000.00 (cinco mil córdobas), aproximadamente según lo establecido en el Arto. 266 y 269 Pn, inciso 3, según lo expresado en el Arto. 78 Pn, debo imponer con tales parámetros la pena correspondiente de Ley, sin que pueda ser menor que el mínimo, ni mayor que el máximo. **IV.-** Que cabe considerar como circunstancia atenuante en el caso del reo **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, la edad del culpable quien aun no ha cumplido veintiún años de edad, y en éste caso no encuentro circunstancias agravantes que señalar. Cabe hacer notar que con relación al procesado **ERNESTO CASTRO GONZALEZ**, como se encuentra prófugo de la Justicia, se desconocen hasta sus generales de Ley y no se conocen circunstancias atenuantes, ni agravantes que puedan serle aplicadas. Una vez dicho esto solo cabe para ambos culpables pronunciarme como en derecho corresponde. **POR TANTO:** De conformidad con todo lo antes relacionado, expresado y considerado y con fundamento legal en la Constitución Política, en la Ley 164 que reforma el Código de Instrucción Criminal, en los Artos. 322 y 323 In y en los Artos. 1, 2, 3, 6, 16, 22, 24, 29, 30, 53, 73, 77, 78, 266 y 269 Pn, inciso 3, la suscrita Juez **FALLA:**

I.- Se condena al procesado **MIGUEL ANGEL CASTRO GONZALEZ**, de generales en autos, por ser el autor del delito de **ROBO (CON FUERZA)**, en perjuicio de **DAVID EDGARDO TELLEZ ALEMAN**, también de generales en autos, a la pena principal de tres años de prisión y a las correspondientes accesorias de Ley.- **II.-** Se condena al procesado **ERNESTO CASTRO GONZALEZ**, de generales desconocidas, por ser el autor del mismo delito y en perjuicio del mismo perjudicado ya expresado, a la pena principal de cuatro años de prisión y las accesorias de Ley correspondiente.- **III.-** Recuérdeseles a las partes que les 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. Cópiese, notifíquese y desen los avisos de Ley. Cúmplase. R. Altamirano, Juez.- M. Luna, Sria.