

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Jueves 18 de Febrero de 1999

No. 34

SUMARIO

Pág.

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

Decreto No. 13-99.....	792
Decreto No. 15-99.....	792
Acuerdo Presidencial No. 61-99.....	793

MINISTERIO DEL TRABAJO

Resolución No. 1758.....	794
Resolución No. 42-98.....	794
Resolución No. 1807-99.....	795

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA

Marcas de Fábrica, Industria y Comercio.....	795
Norma Técnica Nicaragüense.....	802

SECCION JUDICIAL

Subastas.....	812
Declaratorias de Herederos.....	814

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

DECRETO No. 13-99

El Presidente de la República de Nicaragua

CONSIDERANDO

I

Que los Presidentes Centroamericanos, suscribieron en Copán, República de Honduras el 14 de Diciembre de 1995 el Tratado Centroamericano sobre la Recuperación y Devolución de Vehículos Hurtados, Robados, Apropiados o Retenidos ilícita o indebidamente.

II

Que la Asamblea Nacional aprobó dicho Tratado por Decreto No. 1953 publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 136 del 29 de Julio de 1998 del año recién pasado.

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente

DECRETO

Arto.1 Ratificar el Tratado Centroamericano sobre la Recuperación y Devolución de Vehículos Hurtados, Robados, Apropiados o Retenidos ilícita o indebidamente, suscrito en Copán, República de Honduras, por los Presidentes Centroamericanos.

Arto.2 La presente Ratificación será depositada en la Secretaría General de Integración Centroamericana.

Arto.3 El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación, en «La Gaceta, Diario Oficial».

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

DECRETO No. 15-99

El Presidente de la República de Nicaragua

CONSIDERANDO

I

Que el Arto. 150, numeral 12) de la Constitución, faculta al Presidente de la República a crear un órgano consultivo con el objeto de apoyarle en la elaboración de los planes económicos sociales del país, el que de acuerdo a la misma se denomina Consejo Nacional de Planificación Económica Social.

II

Que el sistema democrático necesita ser legitimado en su ejercicio a través de la participación pluralista de organizaciones sociales, empresariales, laborales y políticas en la toma de decisiones que coadyuven al desarrollo económico social de la nación.

En uso de sus facultades que le confiere la Constitución Política,

HA DICTADO

El siguiente:

DECRETO**DE CREACION DEL CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACION ECONOMICA SOCIAL**

Arto.1 Créase el Consejo Nacional de Planificación Económica Social, como órgano de consulta del Presidente de la República para la dirección de la política económica y social del país.

Arto.2 El Presidente de la República presidirá el Consejo, el que estará integrado de la siguiente manera:

Instituciones del Gobierno:

- 1) Ministro de Relaciones Exteriores
- 2) Ministro de Hacienda y Crédito Público
- 3) Ministro de Fomento, Industria y Comercio
- 4) Ministro Agropecuario y Forestal
- 5) Presidente del Banco Central de Nicaragua
- 6) Secretario de la Presidencia
- 7) Secretario Técnico
- 8) Secretario de Acción Social
- 9) Secretario de Cooperación Externa

Un representante de cada una de las siguientes Organizaciones Empresariales:

- 1) Consejo Superior de la Empresa Privada (COSEP)
- 2) Asociación de Bancos Privados (ASOBANP)
- 3) Cámara de Comercio Americana Nicaragüense (AMCHAM)
- 4) Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos (UNAG)
- 5) Unión Nacional de Productores Agropecuarios (UNAPA)

Un representante de cada una de las siguientes Organizaciones Laborales:

- 1) Congreso Permanente de Trabajadores (CPT)
- 2) Frente Nacional de los Trabajadores (FNT)

Un representante de cada una de las siguientes Organizaciones Comunitarias:

- 1) Juntas Comunitarias de Obras y Progresos
- 2) Movimiento Comunal Nicaragüense

Además integran el Consejo:

- 1) Un representante de la Coordinadora de Organismos No Gubernamentales (ONG'S)
- 2) Un representante de cada Partido Político que ratificaron la Creación del Consejo en el Diálogo Nacional.

Los representantes de las organizaciones empresariales, laborales, comunitarias y políticas tendrán sus respectivos suplentes.

Arto.3 Corresponden al Consejo Nacional de Planificación Económica Social, que en el texto de este Decreto se denominará únicamente el Consejo:

- 1) Asesorar al Presidente de la República en la formulación y evaluación de los planes y programas económicos sociales.
- 2) Conocer de los programas de estabilización económica y ajuste estructural y de los proyectos que requieran cooperación externa.
- 3) Hacer recomendaciones al proyecto de la Ley Anual de Presupuesto General de la República.
- 4) Evacuar al Presidente de la República las consultas que les formule sobre asuntos específicos y de interés nacional.

Arto. 4 El Presidente de la República dictará el reglamento interno del Consejo, el que sesionará ordinariamente cada tres meses, y extraordinariamente cuando lo convoque el Presidente.

Arto.5 En un plazo no mayor de 30 días a partir de la entrada en vigencia del presente Decreto, las Organizaciones Empresariales, Laborales, Comunitarias y Políticas que integran el Consejo, presentarán al Presidente de la República temas para propietarios y suplentes de los candidatos a representarlos en el Consejo.

Arto.6 El presente Decreto entrará en vigencia a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 61-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto. 1 Nombrar Miembros Representantes del Sector Privado Nacional en el Consejo Directivo del Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), a las siguientes personas:

Sr. Alfredo Carvajal
Sr. Ives Buhna
Sr. José Enrique Solórzano
Sr. Raúl Calvet
Sr. Enrique Zamora

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

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

MINISTERIO DEL TRABAJO

RESOLUCION No. 1758**CERTIFICACION**

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo.

CERTIFICA: Que en el Tomo III del Libro de Resoluciones que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio en el Folio 95 se encuentra la Resolución No. 1758, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 1758-98:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, treinta de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, a las diez de la mañana. Con fecha doce de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción la **CENTRAL DE COOPERATIVAS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS, CARGA Y SERVICIOS MULTIPLES, R.L., (CECOOTRACAPSEM, R.L.)** constituida en la ciudad de Chinandega, Departamento de Chinandega, a las siete y treinta minutos de la mañana del veintiocho de Junio de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 4 cooperativas, con un capital suscrito de C\$ 10,000.00, y pagado de C\$ 10,000.00. Se unen las cooperativas **COOPERATIVA DE TRANSPORTE URBANO COLECTIVO HERMANOS DE LA RESISTENCIA NICARAGUENSE, R.L.,** Resolución No. 1346, **COOPERATIVA DE TRANSPORTE DE CHINANDEGA, R.L. (COOPETRACHI, R.L.)** Resolución No. 1333; **COOPERATIVA DE TRANSPORTE DE CARGA DE EL VIEJO, R.L. (COOTRACAR, R.L.)** Resolución No. 1472; **COOPERATIVA DE TRANSPORTE DE CARGA DE CHICHIGALPA, R.L. (CODETRACACHI, R.L.),** Resolución No. 551. Este Registro Nacional, previo estudio lo declaró procedente, por lo que fundado en los Artículos 2,20 inciso d); 24, 25, 70, 71 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 a **LA CENTRAL DE COOPERATIVAS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS, CARGA Y SERVICIOS MULTIPLES, R.L., (CECOOTRACAPSEM, R.L.)**. Con la siguiente Junta Directiva: Concepción de los Angeles Sánchez Toruño, Presidente; Concepción Picado Rueda, Vice-Presidente; Francisco Blanco Arriaza, Secretario; Sarita Sánchez Toruño, Tesorero; Isabel Cardoza Herrera, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónese los documentos y devuélvase las copias a los interesados, publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas, del Ministerio del Trabajo.

Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejada a los treinta días del mes de Octubre 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. 42-98**CERTIFICACION**

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo.

CERTIFICA: Que en el Tomo I del Libro de Resoluciones de modificación de Estatuto y Reglamento Interno que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de éste Ministerio en el Folio 12 se encuentra la Resolución No. 42-98, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 42-98:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, cinco de Octubre de mil novecientos noventa y ocho, a las ocho de la mañana. Con fecha diez de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho, presentó solicitud de inscripción **DE REFORMA TOTAL DE ESTATUTO Y CAMBIO DE RAZON SOCIAL LA COOPERATIVA AHORRO Y CREDITO LA HERMANDAD, R.L.** Cuya aprobación de Cambio de razón social y reforma total de estatuto se encuentra registrado en actas No. 460 y 471. Este Registro Nacional de Cooperativas, previo estudio lo declaró procedente la aprobación **DE CAMBIO DE RAZON SOCIAL Y REFORMA TOTAL DE ESTATUTO**, por lo que fundada en el artículo 36 de la Ley General de Cooperativas y artículos 32, 43 inciso b) del Reglamento de la misma. **RESUELVE:** Apruébase **LA REFORMA TOTAL DE ESTATUTO Y EL CAMBIO DE RAZON SOCIAL DE LA COOPERATIVA QUE EN LO SUCESIVO SE DENOMINARA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO FINANCIERA INTEGRAL, R.L.** Certifíquese la presente Resolución, razónense los documentos y devuélvase las copias a los interesados, archivándose el original en esta oficina. Publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo.

Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejada a los cinco días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas. Dirección General de Cooperativas. Ministerio del Trabajo.

RESOLUCION No. 1807-99

CERTIFICACION

Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo.

CERTIFICA: Que en el Tomo III del Libro de Resoluciones que lleva el Registro Nacional de Cooperativas de este Ministerio en el Folio 101 se encuentra la Resolución No. 1807, que integra y literalmente dice: **RESOLUCION No. 1807-99:** Ministerio del Trabajo, Dirección General de Cooperativas. Managua, quince de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, a las ocho de la mañana. Con fecha veintiséis de Enero de mil novecientos noventa y nueve, presentó solicitud de inscripción la **COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES DE TRANSPORTE GENERAL JOSE SANTOS ZELAYA, R.L.**, constituida en la localidad de Managua, Municipio de Managua, Departamento de Managua, a las diez de la mañana del día ocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho. Se inicia con 54 asociados, 42 hombres, 12 mujeres, con un capital suscrito de C\$ 54,000 (cincuenta y cuatro mil córdobas) y pagado de C\$ 54,000 (cincuenta y cuatro mil córdobas). Este Registro Nacional, previo estudio lo declaró procedente, por lo que fundado en los Artículos 2,20 inciso d); 24, 25 y 74 inciso d), de la Ley General de Cooperativas y artículos 23, 27, 30 y 71 del Reglamento de la misma. **RESUELVE:** Apruébase la inscripción y otórguese la Personalidad Jurídica de la **COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES DE TRANSPORTE GENERAL JOSE SANTOS ZELAYA, R.L.** Con la siguiente Junta Directiva: Douglas Alberto Velásquez Lanuza, Presidente; José Ignacio Canales Alemán, Vice-Presidente; María Mercedes Castillo, Secretario; Carlos Alberto Hernández Duarte, Tesorero; Daniel Colindres Avila, Vocal. Certifíquese la presente Resolución, razónese los documentos y devuélvase las copias a los interesados, publíquese en el Diario Oficial, La Gaceta.- (f) Alba Tábora de Hernández, Directora del Registro Nacional de Cooperativas de la Dirección General de Cooperativas del Ministerio del Trabajo.

Es conforme con su original con la que debidamente fue cotejada a los quince días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- 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. 826 - M - 035400 - Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : SEPHORA, Francesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (3)

Presentada : el 21 de Mayo de 1998.- Exp.# 98-1926

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 827 - M - 035398 - Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : EVEREADY BATTERY COMPANY, INC., Estadounidense, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (9)

Presentada : el 11 de Noviembre de 1998.- Exp.# 98-04271

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 828 - M - 035399 - Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : LASCO FOODS (SUCCS) LIMITED, de Jamaica, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (30)

Presentada : el 12 de Noviembre de 1998.- Exp.# 98-04280

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 829 - M - 035397 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: BANCO BRADESCO S/A, Brasileña, solicita Registro de la Marca de Servicio:

BRADESCO ALWAYS FIRST

Clase (36)

Presentada : el 24 de Agosto de 1998.- Exp.# 98-03077
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-2

Reg. No. 830 - M - 035396 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: BANCO BRADESCO S/A, Brasileña, solicita Registro de la Marca de Servicio:

BRADESCO SIEMPRE AL FRENTE

Clase (36)

Presentada : el 24 de Agosto de 1998.- Exp.# 98-03079
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-2

Reg. No. 831 - M - 035395 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: BANCO BRADESCO S/A, Brasileña, solicita Registro de la Marca de Servicio:

BRADESCO ALWAYS AHEAD

Clase (36)

Presentada : el 24 de Agosto de 1998.- Exp.# 98-03076
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-1

Reg. No. 832 - M - 035394 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: BANCO BRADESCO S/A, Brasileña, solicita Registro de la Marca de Servicio:

BRADESCO SIEMPRE ADELANTE

Clase (36)

Presentada : el 24 de Agosto de 1998.- Exp.# 98-03078
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-2

Reg. No. 833 - M - 035391 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: RHONE-POULENC, S.A., Francesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

ALIATIS

Clase (1)

Presentada : el 13 de Noviembre de 1998.- Exp.# 98-04295
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-2

Reg. No. 834 - M - 035393 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: RHONE-POULENC, S.A., Francesa, solicita Registro de la Marca de Servicio:

ALIATIS

Clase (42)

Presentada : el 13 de Noviembre de 1998.- Exp.# 98-04298
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.
3-2

Reg. No. 835 - M - 035392 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad: RHONE-POULENC, S.A., Francesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

ALIATIS**Clase (31)**

Presentada : el 13 de Noviembre de 1998.- Exp.# 98-04297
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 836 - M - 035390 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : SANOFI, Francesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

LACTADERM**Clase (5)**

Presentada : el 29 de Octubre de 1998.- Exp.# 98-04041
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 837 - M - 035389 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : SANOFI, Francesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

LACTADERM**Clase (3)**

Presentada : el 29 de Octubre de 1998.- Exp.# 98-04040
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 838 - M - 035388 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad : COLOMBIANA, S.A., Colombiana, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

QUIMBAYA**Clase (30)**

Presentada : el 19 de Agosto de 1998.- Exp.# 98-03022
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial, Intelectual. Managua, 19 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 630 - M - 062463 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Servicio:

**Clase (41)**

Presentada : 04 de Septiembre de 1998
Opóngase.

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

3-2

Reg. No. 631 - M - 062460 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

**Clase (16)**

Presentada : 04 de Septiembre de 1998
Opóngase.

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

3-2

Reg. No. 632 - M - 062461 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Servicio:



Clase (41)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 633 - M - 062464 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (28)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecio-
cho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 634 - M - 062470 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (09)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinti-
dós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 635 - M - 062465 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (16)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinti-
dós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 636 - M - 062462 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (09)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinti-
dós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 637 - M - 062497 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (16)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecio-
cho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Sole-
dad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 638 - M - 062500 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de
RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad
Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (25)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 639 - M - 062471 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (16)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 640 - M - 062499 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (09)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 641 - M - 062459 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (25)

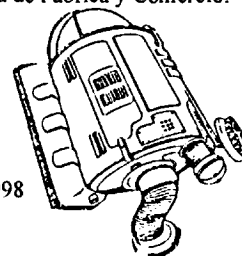
Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 642 - M - 062468 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (28)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 643 - M - 062469 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado suficiente de RAGDOLL PRODUCTIONS (UK) LIMITED, de nacionalidad Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (25)

Presentada : 04 de Septiembre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 817 - M - 032785 - Valor C\$ 720.00

Dra. Larissa María Saravia Taboada, Apoderada de UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA DE CIENCIAS EMPRESARIALES (UCEM), Nicaragüense, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (41)

Presentada : 29-Octubre-1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero-1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 818 - M - 032785 - Valor C\$ 720.00

Dra. Larissa María Saravia Taboada, Apoderada de UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA DE CIENCIAS EMPRESARIALES (UCEM), Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial

Nombre Comercial



Distingue : Un establecimiento comercial dedicado a brindar servicios de enseñanza superior, enseñanza especializada, investigación, desarrollo de proyectos y formas de transmisión de conocimientos, así como todas las actividades afines a la prestación del servicio, así como de sus futuras sucursales.

Presentada : 29-Octubre-1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero-1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 819 - M - 139289 - Valor C\$ 180.00

Sr. Mario José Rosales Pasquier, personado en su propio nombre, Nicaragüense, solicita Registro del Nombre Comercial :

N/C

AVICOLA LA BARRANCA

PROTEGE: UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DEDICA-

DO A LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE HUEVOS, CARNE DE POLLO, PRODUCTOS PROCESADOS DERIVADOS DEL POLLO Y ALIMENTOS PARA ANIMALES.

Presentada : el 01 Septiembre 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 28 Septiembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-2

Reg. No. 807 - M - 139011 - Valor C\$ 180.00

Dr. Raúl Barrios Olivares, Apoderado de JOHNSON & JOHNSON, Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

«« ACTISORB »»

Clase (5)

Presentada: 04 Nov. 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 06 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-2

Reg. No. 808 - M - 139012 - Valor C\$ 720.00

Dr. Raúl Barrios Olivares, Apoderado de Premio Computers Florida Inc., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (09)

Presentada: 29 Julio 1997

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 20 de Noviembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-2

Reg. No. 809 - M - 139015 - Valor C\$ 720.00

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquín, Apoderado de SHURFINE FOODS, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (29)

Presentada : el 01 Septiembre 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 20 de Noviembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 810 - M - 139014 - Valor C\$ 720.00

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquin, Apoderado de SHURFINE FOODS, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (30)

Presentada : el 01 Septiembre 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 20 de Noviembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registrador Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 811 - M - 139013 - Valor C\$ 720.00

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquin, en su carácter de Apoderado de EMPRESA PESQUERA ROBINSON CRUSOE, Chilena, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (29)

Presentada : 20 de Abril 1998

Opónganse.

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

3-2

Reg. No. 812 - M - 139067 - M - 90.00

Dr. Yalí Molina Palacios, Apoderado de LABORATORIOS PISA, S.A. DE C.V., Mexicana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

RELATRAC

Clase (05)

Presentado: 18 Nov. 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual.

3-2

Reg. No. 813 - M - 139065 - Valor C\$ 720.00

Dr. Yalí Molina Palacios, Apoderado de LABORATORIOS PISA, S.A. DE C.V., Mexicana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:



Clase (05)

Presentado: 19 Nov. 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual.

3-2

Reg. No. 814 - M - 139064 - Valor C\$ 90.00

Dr. Yalí Molina Palacios, Apoderado de LABORATORIOS PISA, S.A. DE C.V., Mexicana, solicita Registro Marca de Servicio:

PISA

Clase (42)

Presentado: 19 Nov. 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual.

3-2

Reg. No. 815 - M - 139063 - Valor C\$ 90.00

Dr. Yalí Molina Palacios, Apoderado de LABORATORIOS PISA, S.A. DE C.V., Mexicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

AMX

Clase (05)

Presentado: 19 Nov. 1998

Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual. 3-2

Reg. No. 816 - M - 139066 - Valor C\$ 90.00

Dr. Yalf Molina Palacios, Apoderado de LABORATORIOS PISA, S.A. DE C.V., Mexicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ANESKET

Clase (05)
Presentado: 19 Nov. 1998
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual. 3-2

Reg. No. 820 - M - 413195 - Valor C\$ 90.00

Dr. Omar Cortés Ruiz, Apoderado de la Sociedad LABORATORIOS ANCLA, SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

CIATICAL

Clase (05)
Presentada: 22-Diciembre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintuno de Enero -1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 821 - M - 260018 - Valor C\$ 90.00

Dr. Omar Cortés Ruiz, Apoderado de la Sociedad LABORATORIOS ANCLA, SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

PIOGINA

Clase (05)
Presentada: 22-Diciembre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinte de Enero -1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 822 - M - 260011 - Valor C\$ 90.00

Dr. Omar Cortés Ruiz, Apoderado de la Sociedad LABORATORIOS ANCLA, SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

SANAACARA

Clase (05)
Presentada: 22-Diciembre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinte de Enero -1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

Reg. No. 823 - M - 260010 - Valor C\$ 90.00

Dr. Omar Cortés Ruiz, Apoderado de la Sociedad LABORATORIOS ANCLA, SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

NEURALGINA

Clase (05)
Presentada: 22-Diciembre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veinte de Enero -1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-2

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

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

NTN 03 019 -98

1. AMBITO DE APLICACION

El presente código de prácticas se aplica a los camarones elaborados destinados al consumo humano procedentes de las especies de las familias Penaeidae Pandalidae, Palaemonidae y Crangonidae.

En él se incluyen las directrices tecnológicas y los requisitos de higiene más esenciales para la recolección, y la elaboración y manipulación de camarones a bordo de los pesqueros y en tierra.

El código no se ocupa de la utilización de los peces capturados incidentalmente junto con el camarón, los cuales, con mucha frecuencia, constituyen una parte importante de la captura.

2. DEFINICIONES

A efectos de este código se entiende por:

2.1 Salmuera una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro de

sodio) en agua potable;

2.2 Refrigeración el proceso mediante el cual se enfria el producto a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo;

2.3 Agua de mar enfriada agua de mar limpia cuya temperatura es de 0°C (32°F) o ligeramente inferior;

2.4 Limpieza la supresión de toda materia objetable de las superficies;

2.5 Agua de mar limpia agua de mar que reúne las mismas condiciones microbiológicas que la potable y está exenta de sustancias desagradables;

2.6 Contaminación la transmisión directa o indirecta de materias desagradables al camarón o sus productos;

2.7 Cocción la acción de hervir los camarones en agua potable, agua de mar limpia o salmuera, o de calentarlos al vapor durante un período suficiente para que el centro térmico del camarón alcance una temperatura suficiente para coagular la proteína;

2.8 Camarón cocido camarón que ha sido sometido al proceso de cocción;

2.9 Camarón sin intestinos o desvenado camarón que ha sido pelado y al que se ha abierto el lomo de los segmentos pelados eliminando el tracto intestinal (vena);

2.10 Desinfección la aplicación a superficies limpias, de agentes o procesos químicos o físicos, higiénicamente satisfactorios, a fin de eliminar los microorganismos;

2.11 Camarón fresco el camarón recién capturado que no ha sido objeto de tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por refrigeración. No incluye los camarones frescos cocidos;

2.12 Tiempo de conservación el tiempo que el pescado se mantendrá sano y aceptable como alimento para el hombre;

2.13 Sancochado exposición del camarón fresco al vapor o agua caliente durante tiempo suficiente para que el producto alcance una temperatura tal que las proteínas se coagulen en la superficie del camarón, pero que no sea suficiente para coagular la proteína en el centro térmico;

2.14 Pasterización someter los camarones cocidos y pelados al calor, a una combinación de tiempo y temperatura que destruya una elevada proporción de los microorganismos perjudiciales, sin cambios sensibles en el aspecto, textura y sabor del producto;

2.15 Camarón pelado o sin caparazón camarón al que se han quitado la cabeza y todo el caparazón;

2.16 Planta o establecimiento el edificio o edificios, o partes de ellos, utilizados para la manufactura o mantenimiento de alimentos para el consumo humano o en relación con dichas operaciones;

2.17 Agua potable 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;

2.18 Camarón crudo camarón que no ha sido sometido a ningún tratamiento térmico;

2.19 Camarón crudo sin cabeza camarón al que se ha quitado la cabeza pero que conserva el caparazón;

2.20 Salmuera refrigerada es una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro sódico) en agua potable que se enfria de la misma manera que el agua de mar refrigerada;

2.21 Agua de mar refrigerada agua de mar limpia y enfriada con hielo preparado con agua potable o agua limpia de mar y/o con un

sistema de refrigeración apropiado. Normalmente contiene alrededor de un 3 por ciento de sal;

2.22 Camarón a los efectos de este código se entienden por tales todas las especies comerciales de crustáceos conocidas corrientemente como camarones, langostinos, gambas, etc., y pertenecientes a las familias Penaeidae, Pandalidae, Palaemonidae y Crangonidae;

2.23 Materiales apropiados resistentes a la corrosión materiales impermeables, exentos de picaduras, hendiduras o incrustaciones, no tóxicos, y resistentes a la acción del agua de mar, el hielo, la mucosidad del pescado, 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;

2.24 Camarón secado al sol camarón que ha sido sometido a cocción en salmuera saturada y deshidratado por exposición al aire libre.

3. Materias Primas.

3.1 Consideraciones generales.

LOS CAMARONES SON UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO Y DEBEN MANIPULARSE EN TODO MOMENTO CON GRAN CUIDADO Y DE MANERA QUE INHIBA LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS

Los camarones no deben exponerse a la luz solar directa ni al efecto desecante de los vientos ni a ningún otro efecto nocivo de los elementos.

Los camarones crudos, cocidos o sancochados se deterioran rápidamente. Por consiguiente, los camarones deberán enfriarse con la mayor rapidez posible a la temperatura de fusión del hielo. Todo tratamiento descuidado o todo retraso en la reducción de la temperatura de los camarones tendrá un notable efecto perjudicial sobre su tiempo de conservación.

NO DEBERAN UTILIZARSE PARA EL CONSUMO HUMANO CAMARONES NI OTRAS MATERIAS PRIMAS QUE SE HAYAN DETERIORADO O DESCOMPUESTO O QUE ESTEN CONTAMINADOS EN TAL GRADO QUE LOS HAGAN IMPROPIOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Deberán rechazarse las materias primas que contengan sustancias nocivas, descompuestas o extrañas que no puedan ser eliminadas en niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación o preparación. Deberá desecharse el camarón que no sea completamente inocuo. Solamente se utilizarán para la elaboración ulterior camarones limpios y sanos.

No se considera como defecto un olor o sabor natural que recuerde el del yodo forms, a menos que aparezca en un grado excesivamente elevado.

LOS CAMARONES FRESCOS DESTINADOS A LA CONGELACION O DESECACION DEBERAN RECIBIR LA MISMA ATENCION Y CUIDADO, DESDE EL MOMENTO DE SU CAPTURA HASTA QUE HAYAN SIDO CONGELADOS, QUE LOS

DESTINADOS A SU VENTA EN FRESCO

Ni la congelación ni la desecación pueden mejorar la calidad de los camarones. En el mejor de los casos, estos dos métodos de preservación podrán mantener al camarón en condiciones análogas a las que tenía antes de la congelación o de la desecación. En la práctica, la congelación y el almacenamiento frigorífico prolongado, así como la desecación y el almacenamiento posterior influirán en la calidad en mayor o menor grado. Para reducir este efecto al mínimo y ampliar por consiguiente el tiempo de conservación en almacén de los camarones congelados o desecados, solamente deberá utilizarse materia prima de la mejor calidad.

Los camarones congelados cuando sean descongelados, o los desecados cuando sean reconstituidos, deberán conservar en gran parte el aspecto, textura y sabor del camarón recién capturado. La congelación de los camarones deberá llevarse a cabo de conformidad con las prácticas tecnológicas e higiénicas del «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado» (CAC/RCP 16-1978).

LOS CAMARONES FRESCOS DESTINADOS A SER SANCOCHADOS, PASTERIZADOS, COCIDOS O PUESTOS EN CONSERVA, DEBERAN RECIBIR LA MISMA ATENCION Y CUIDADO, DESDE EL MOMENTO DE SU CAPTURA HASTA QUE SEAN SOMETIDOS A ESTERILIZACION TERMICA, QUE LOS CAMARONES DESTINADOS A LA VENTA EN FRESCO

Los camarones que son tratados térmicamente sea a bordo del pesquero o en el establecimiento elaborador, se consumen corrientemente sin ningún otro tratamiento adicional que pudiera cambiar en mayor grado su textura, olor o sabor característicos.

La esterilización térmica no corregirá la deterioración de la calidad de los camarones frescos, ni tampoco mejorará ni aminorará o encubrirá en los camarones congelados defectos tales como la deshidratación debida a una deficiente congelación, o un inadecuado almacenamiento frigorífico.

Un gran número de los microorganismos que se encuentran corrientemente en la materia prima tratada deficientemente pueden causar problemas en la posterior pasterización o preparación en conserva de los camarones.

MANIPULACION DE LOS CAMARONES A BORDO**4. Equipo de los Pesqueros y Su Funcionamiento.****4.1 Construcción e higiene de los pesqueros****4.1.1 Consideraciones generales**

LOS PESQUEROS SE PROYECTARAN DE MODO QUE SE PUEDA MANIPULAR EL CAMARON CON RAPIDEZ Y EFICIENCIA, Y SEA FACIL LA LIMPIEZA Y DESINFECCION, Y SUS MATERIALES Y CONSTRUCCION SERAN TALES QUE

SE REDUZCA AL MINIMO TODO DAÑO O CONTAMINACION DE LA CAPTURA

Al proyectar un buque pesquero, se habrán de tomar en consideración otros muchos factores además de su rendimiento como unidad recolectora. Los beneficios del pescador están determinados no sólo por la cantidad de pescado sino también, en gran parte, por la calidad del pescado que entrega al establecimiento subastador o industrializador.

Deberá evitarse la contaminación del camarón con aguas de sentina y descarga, humo, petróleo, grasa u otras sustancias desagradables. Los camarones deberán protegerse contra los daños físicos, la exposición a temperaturas elevadas y el efecto secante del sol y del viento.

Todas las superficies que toque el camarón serán de material apropiado resistente a la corrosión, liso y fácil de limpiar.

Si un barco se dedica a elaborar el camarón, su diseño, distribución, construcción y equipo deberán reunir las mismas condiciones que los establecimientos de tierra, y la elaboración se llevará a cabo en las mismas condiciones de higiene (véase Apéndice I «Diagrama del proceso de manipulación y elaboración de los camarones a bordo del barco»).

EL BARCO DEBERA ESTAR EQUIPADO PARA PODER CONGELAR A BORDO SI LA PESCA NO PUEDE TERMINARSE DENTRO DEL TIEMPO MAXIMO RECOMENDADO PARA EL CAMARON EN HIELO

El camarón es un producto extremadamente perecedero.

Su aspecto, textura, olor y delicado sabor sufren fácilmente los efectos del tiempo y de la temperatura de almacenamiento. Incluso cuando ha sido bien preservado en hielo no se mantendrá más de siete días sin una notable deterioración de su calidad. Esto, naturalmente, puede variar algo según las diferentes especies y las regiones geográficas.

Deberá preverse una temperatura uniforme de almacenamiento de -18°C (0°F), pero si el producto se almacena a una temperatura más baja conservará su calidad original durante más tiempo.

4.1.2 Construcción

LOS CANDELEROS, PANAS, PANELES DE SEPARACION Y CASILLEROS DEBERAN ESTAR CONSTRUIDOS DE UN MATERIAL APROPIADO RESISTENTE A LA CORROSION. SU NUMERO Y ALTURA DEBERAN SER SUFICIENTES PARA EVITAR QUE EL PESCADO SE APLASTE DEBIDO AL PESO EXCESIVO O AL MOVIMIENTO DEL BARCO, Y PARA ALMACENAR LA CAPTURA ESTIMADA

En la práctica, en muchas pesquerías se utiliza todavía la madera para las panas de los casilleros de la cubierta y el acero para los candeleros y otros elementos fijos. Cuando así ocurre, la madera

deberá estar impregnada de un material que impida la absorción de humedad, deberá estar recubierta de una pintura duradera, de color claro y no tóxica o de otro revestimiento superficial no tóxico 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 apropiados resistentes a la corrosión.

LAS BODEGAS O DEPOSITOS EN LOS QUE SE CONSERVE EL PESCADO DEBERAN ESTAR CUIDADOSAMENTE AISLADOS CON UN MATERIAL APROPIADO. TODAS LAS TUBERIAS, CADENAS O CONDUCTOS QUE PASEN POR LAS BODEGAS DEBERAN ESTAR EMBUTIDOS A RAS O PULCRAMENTE TAPADOS Y AISLADOS

Un aislamiento adecuado reducirá la cantidad de calor que penetra en la bodega y, por consiguiente, la velocidad de Fusión del hielo. Si el aislamiento es deficiente, se producirá una fusión excesiva de hielo en los lugares situados cerca de los mamparos y de los costados del buque con la consiguiente pérdida de color y aroma. Esto puede hacer también que suba la temperatura del camarón, y además, que el camarón que entre en contacto con la estructura del buque adquiera un olor particularmente desagradable.

LOS REVESTIMIENTOS DE LA BODEGA O DE LOS DEPOSITOS DEBERAN SER COMPLETAMENTE IMPERMEABLES. EL AISLAMIENTO ESTARA PROTEGIDO POR UN REVESTIMIENTO QUE SERA DE LAMINAS DE METAL RESISTENTE A LA CORROSION, O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL ADECUADO CON JUNTAS ESTANCAS

Es importantísimo evitar que el agua arrastre mucosidades, sangre, inmundicias o desechos de pescado a partes del buque donde sea prácticamente imposible una limpieza perfecta. Si el agua de fusión puede filtrarse por el revestimiento de la bodega, esto disminuirá también la eficacia del aislamiento. Este deberá estar recubierto de láminas de metal resistente a la corrosión, u otro material igualmente adecuado, no tóxico y resistente a la corrosión, con juntas impermeables que lo protejan contra la contaminación. Se instalará un sistema eficaz de desagüe para evacuar el agua de fusión según se vaya acumulando.

LAS BODEGAS DE MADERA O LOS DEPOSITOS DE MANTENIMIENTO DE LOS CAMARONES DEBERAN ESTAR REVESTIDOS DE UN MATERIAL ADECUADO

El revestimiento de las bodegas o depósitos de madera deberá ser semejante al descrito en la sección 4.1.2.3. Deberán estar unidos herméticamente y revestidos de un material impermeable y no tóxico, que sea fácil de limpiar y no plantee problemas en caso de reparación.

PARA LA CONFECCIÓN DE ANAQUELES Y DIVISORES VERTICALES EN LAS BODEGAS DONDE SE MANTIENEN LOS CAMARONES, DEBERAN UTILIZARSE PANAS MOVILES DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION 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 no tóxica o con otro material adecuado de fácil limpieza y reparación. Siempre que sea posible, las panas de los casilleros y anaqueles serán de tamaño tal que puedan ser intercambiables.

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

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

LAS ESTANTERIAS DEBERAN ESTAR INSTALADAS DE MODO QUE EL ESPESOR MAXIMO DE LA CAPA DE CAMARONES, CUANDO VAYAN ESTOS A GRANEL, NO SEA EXCESIVO

La experiencia ha demostrado que la presión causada al apilar en mayor profundidad los camarones preservados en hielo da como resultado pérdidas de peso y danos a las capas inferiores. Cuando los camarones preservados en hielo se colocan en casilleros hondos deberán colocarse panas verticales a intervalos frecuentes para trasladar el peso de la carga a la estructura de la bodega y al casco del barco sin que el pescado almacenado debajo sufra una presión excesiva.

DEBERA EXISTIR SIEMPRE UN AMPLIO ESPACIO DE DRENAJE ENTRE LOS ANAQUELES INFERIORES Y EL PISO DE LA BODEGA DE PESCADO. ESTE ESPACIO DEBERA ESTAR ABIERTO A UN DRENAJE CENTRAL, QUE DESCARGUE DIRECTAMENTE EN UNO O MAS SUMIDROS SITUADOS DE MANERA QUE LA BODEGA PUEDA SECARSE EN TODO MOMENTO. LAS CONEXIONES DE LA BOMBA DE SENTINA CON ESOS SUMIDROS DEBERAN ESTAR PROVISTAS DE FILTROS DE REJILLA GRUESA

Para impedir la acumulación de grandes cantidades de agua de fusión, contaminada de materias extrañas y despojos, son necesarios drenajes adecuados. Si el drenaje no es suficiente, las capas inferiores de camarones de la bodega podrán resultar 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 separados del sistema de sentinas de la sala de máquinas, para evitar toda contaminación.

CUANDO LOS CAMARONES SE COLOQUEN EN CAJAS A BORDO, LOS CANDELEROS Y LAS ESTRUCTURAS DIVISORIAS DEBERAN ESTAR DISPUESTOS DE MODO QUE ADMITAN UN NUMERO DETERMINADO DE CAJAS SIN

DEJAR GRANDES HUECOS ENTRE ELLAS

Si la estructura no está adaptada a las dimensiones de las cajas quedarán grandes huecos entre éstas por donde podrá circular el aire, lo que producirá una fusión excesiva del hielo. A menos que esos espacios se rellenen con hielo, la temperatura del pescado aumentará.

SI SE INSTALAN SERPENTINES DE ENFRIAMIENTO EN LA BODEGA DEBERAN COLOCARSE Y HACERSE FUNCIONAR DE MODO ADECUADO

Los serpentines de enfriamiento colocados en la bodega de pesca, pueden servir para evitar la excesiva fusión del hielo durante el viaje a los caladeros. Pueden ser útiles para enfriar la bodega de pesca y absorber las infiltraciones de calor, especialmente en aguas tropicales. Para ser eficaces, deberán instalarse bajo la cubierta y en los costados del buque, y una vez que se ha estibado el pescado en la bodega, deberán controlarse en forma que la temperatura no descienda por debajo de 0°C (32°F). Si ocurriera así, las capas superiores de hielo podrían congelarse hasta formar una masa sólida, lo que determinaría la congelación de las capas adyacentes de camarones, perjudicando con ello a su calidad.

Cuando el hielo deja de fundirse por ser baja la temperatura, disminuye mucho su efecto enfriador. La capa congelada de hielo y camarones aísla al pescado que queda debajo e impide que se enfrie debidamente. Sólo hay evacuación de calor (enfriamiento) cuando el hielo se derrite y el agua se filtra, descendiendo entre las capas de camarones. Los serpentines de enfriamiento por sí solos, instalados en una bodega bien aislada no serán suficientes para enfriar los camarones o para mantenerlos en condición refrigerada.

SALVO EL CASO DE LA ESTIBA EN DEPOSITOS DE AGUA DE MAR O DE SALMUERA REFRIGERADA, NO SE RECOMIENDA LA ESTIBA DE CAMARONES PARA EL CONSUMO HUMANO EN BODEGAS QUE NO ESTEN DIVIDIDAS EN COMPARTIMIENTOS

Una profundidad excesiva del apilamiento de los camarones, o el desplazamiento horizontal de grandes cantidades de la mezcla camarón-hielo determinado por el movimiento del buque puede dar por resultado el magullamiento de los camarones.

En uno u otro caso, los camarones resultarán grandemente dañados y la consiguiente pérdida de peso y de calidad hará disminuir los ingresos para el pescador.

LAS BODEGAS QUE NO ESTEN DIVIDIDAS EN COMPARTIMIENTOS O PANAS DEBERAN TENER UN NUMERO SUFICIENTE DE TUBERIAS DE DRENAJE INSTALADAS A INTERVALOS REGULARES A LO LARGO DE LA BODEGA, Y QUE DESCARGUEN SUS RESIDUOS EN UNA SENTINA O SUMIDERO CENTRAL. TAMBIEN DEBERA HABER RANURAS VERTICALES DE DRENAJE, SITUADAS A LO LARGO DE LOS MAMPAROS DE PROA Y DE POPA Y DE LA CONTRACUERIERTA HASTA LA SENTINA

Como ya se ha dicho, no se recomiendan las bodegas que no estén divididas en casilleros. Las de barcos muy pequeños necesitan también medios de drenaje adecuados. Esto puede lograrse instalando un «falso fondo» con agujeros que permitan el desague del agua de fusión.

LA BODEGA O DEPOSITO NO DEBERA PRESENTAR RINCONES ANGULOSOS, NI SALIENTES QUE DIFICULTEN LA LIMPIEZA O PUEDAN ESTROPEAR EL CAMARON

La suciedad procedente de materias extrañas y despojos se acumulará rápidamente en las superficies, en los rincones o alrededor de los salientes que no sean lisos e impermeables.

Todo reborde o saliente que resulte de cubrir tubos, alambres, cadenas o conductores que pasen por la bodega, deberán construirse de manera que el agua escurra sin dificultad, se limpien con facilidad y se produzca el mínimo de daños físicos al camarón.

SI SE EMPLEAN SISTEMAS DE SALMUERA O AGUA DE MAR REFRIGERADAS, ESTOS DEBERAN ESTAR DISENADOS ADECUADAMENTE PARA PROPORCIONAR SUFICIENTE CAPACIDAD REFRIGERANTE

Si se tiene el propósito de emplear un sistema de salmuera refrigerada convendrá estar diario muy a fondo antes de invertir dinero en su instalación. Deberá proyectarlo un especialista en refrigeración con conocimientos de la pesca, incluidos los volúmenes de captura y almacenamiento, las especies de camarones, la calidad del agua y las temperaturas del agua y ambientales prevalecientes. La capacidad de enfriamiento tiene que guardar relación con la de pesca. El sistema tiene que ser capaz de entrar rápidamente grandes cantidades de camarones.

EN TODOS LOS BARCOS QUE EMPLEEN AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS PARA LA REFRIGERACION O CONSERVACION DE LA PESCA, LOS DEPOSITOS, INTERCAMBIADORES DE CALOR, BOMBAS Y LOS CONDUCTOS CON ELLOS RELACIONADOS, SERAN DE UN MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION O IRAN REVESTIDOS DE ESTE. SE CONSTRUIRAN DE MANERA QUE PUEDAN LIMPIARSE Y DESINFECTARSE FACILMENTE

En las superficies duras no porosas, como las del acero inoxidable, aleaciones de aluminio o materiales plásticos, los microorganismos deteriorativos y todos los residuos que se depositen durante el almacenamiento de los camarones, pueden suprimirse fácilmente si la operación se efectúa inmediatamente, reduciendo con ello el peligro de contaminación de las capturas posteriores. Es importante evitar rincones, grietas y bordes donde se pueda albergar la suciedad.

Todo el sistema deberá proyectarse de manera que sea posible introducir fácilmente y hacer circular eficazmente las soluciones utilizadas para la limpieza y desinfección. No deberá haber ningún lugar que no pueda limpiarse perfectamente.

Es importante tener en cuenta que cuando el producto se almacena con hielo es posible que sólo se deteriore parte de la carga, en tanto que cuando se pone en agua de mar o salmuera refrigeradas, cualquier avería del sistema o descuido por parte de operario podrán dar por resultado la deterioración y pérdida de toda la pesca.

LOS DEPOSITOS DE AGUA DE MAR O DE SALMUERA REFRIGERADAS SE AISLARAN PARA REDUCIR AL MINIMO LA INFILTRACION DE CALOR AMBIENTE

La temperatura del agua de mar refrigerada será más uniforme en la totalidad del depósito y más fácil de regular si la infiltración de calor se reduce por medio de un buen aislamiento.

LA INSTALACION DE REFRIGERACION Y EL EQUIPO DE CIRCULACION DE AGUA DE MAR O SALMUERA DEBERAN SER SUFICIENTES PARA MANTENER LA TEMPERATURA DE LOS CAMARONES A -1°C (30°F)

A la temperatura de -1°C (30°F) se obtiene el máximo retraso de la putrefacción. Si la temperatura se reduce por debajo de -1°C (30°F) los camarones pueden resultar perjudicados por la congelación parcial. En la práctica es muy difícil regular la temperatura con tanta exactitud, pero se puede mantener entre -1°C y +20°C (30°F a 34°F).

Asimismo, el compresor deberá tener capacidad suficiente para impedir un aumento sensible de la temperatura del agua de mar o de la solución de salmuera prerefrigeradas cuando se introducen en los depósitos los camarones recién sacados del agua.

La función primordial del sistema es enfriar los camarones rápidamente. Una vez que se ha logrado el enfriamiento inicial, el mantenimiento posterior de una temperatura uniformemente baja sólo exige una fracción de la carga del compresor. La inercia térmica de una gran masa de camarones y salmuera enfriados debería impedir fluctuaciones repentinas e importantes de la temperatura.

CUANDO PARA EL ENFRIAMIENTO Y EL MANTENIMIENTO TEMPORAL DE LA CAPTURA SE UTILICE AGUA DE MAR LIMPIA O MEZCLAS DE SALMUERA Y HIELO, LA CIRCULACION DEL LIQUIDO DEBERA SER ADECUADA

Se emplearán los dispositivos necesarios para que el líquido refrigerante circule alrededor de los camarones. Si las bombas son insuficientes, parte de la carga puede no enfriarse adecuadamente, con lo que el camarón adquiriría olores y sabores muy desagradables.

Los depósitos de almacenamiento de pesca tendrán rejillas de succión lo bastante fuertes para resistir la presión de la mezcla salmuera-pescado, así como la presión negativa (succión) creada por la bomba de circulación. Estas rejillas permitirán un flujo constante y sin obstáculos de la salmuera o el agua de mar frías.

LOS BARCOS DEDICADOS A LA PESCA NOCTURNA DEBERAN CONTAR CON UNA ILUMINACION SUFICIENTE EN

LA CUBIERTA, EN LAS ZONAS DONDE SE DESCARGAN, CLASIFICAN, PONEN EN HIELO O ELABORAN LAS CAPTURAS

Una iluminación insuficiente reduce la eficiencia, hace difícil la aplicación de procedimientos adecuados de higiene y control de la calidad, y aumenta la posibilidad de accidentes. La iluminación de la zona de cubierta es proporcionada generalmente por luces situadas en las crucetas de los mástiles o en las botavaras. Debe de ponerse cuidado para que la iluminación del puente no encubra las luces de navegación o impida su percepción.

4.1.3 Condiciones higiénicas

LOS LUGARES DE LA CUBIERTA EN LOS QUE SE DESCARGAN Y MANIPULAN LOS CAMARONES, O LA BODEGA DONDE SE ALMACENAN ESTOS, SE EMPLEARAN EXCLUSIVAMENTE CON ESE OBJETO

Todos estos lugares deberán estar claramente delimitados y se mantendrán limpios o se podrán limpiar con facilidad.

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

La exposición de los camarones, incluso por poco tiempo, al petróleo y sus derivados, hace con frecuencia que sea preciso rechazar y destruir todo el cargamento. El mal olor y sabor de los camarones contaminados con petróleo y otros compuestos análogos son muy persistentes y difíciles de suprimir en la elaboración posterior; los camarones deberán, pues, descartarse.

DEBERA DISPONERSE DE UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA POTABLE FRIA O DE AGUA DE MAR LIMPIA A LA PRESION ADECUADA, EN UN NUMERO SUFICIENTE DE PUNTOS DEL BARCO. EN LOS BARCOS GRANDES QUE ELABOREN EL CAMARON DEBERA DISPONERSE TAMBIEN DE AGUA CALIENTE A UNA TEMPERATURA MINIMA DE 65°C (149°F)

En los camarones y en las superficies que éstos puedan tocar sólo se empleará agua potable o agua de mar limpia. Aún si los camarones proceden de aguas contaminadas, como sucede en ocasiones, esa agua no deberá emplearse para lavarlos ni para preparar el agua de mar o la salmuera refrigeradas.

EL BARCO DEBERA DISPONER CUANDO SEA FACTIBLE DE UN SISTEMA PARA INYECTAR CLORO EN LOS CONDUCTOS POR LOS QUE PASA EL AGUA DE MAR EMPLEADA EN LA ELABORACION DE LOS CAMARONES O EN LA LIMPIEZA DEL BARCO

Se ha demostrado en la industria elaboradora del pescado que el inyectar cloro en el agua fría empleada para la limpieza contribuye a reducir la contaminación microbiana.

Las condiciones higiénicas de los pesqueros donde se manipulan grandes cantidades de pescado o de camarones, mejorarían considerablemente si se inyectara cloro en los conductos del agua. La proporción de cloro deberá ser normalmente de 10 ppm, llegando a 100 ppm de concentración residual durante la limpieza.

Hay que advertir que el empleo de agua muy clorada en espacios pequeños, tales como las bodegas de un barco, puede constituir un peligro para las personas. Por esta razón, el sistema de inyección de cloro debe poder variar la cantidad de cloro inyectada.

Se encuentran en el mercado instrumentos relativamente baratos y fáciles de manejar que realizan esta operación con un mantenimiento mínimo.

La instalación de un sistema de inyección de cloro podría no resultar práctica en barcos pequeños.

LAS MANGUERAS DE CUBIERTA DEBERAN ALIMENTARSE CON UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA DE MAR LIMPIA A PRESIÓN, PARA ELEVAR LA CUAL SE EMPLEARÁ EXCLUSIVAMENTE LA MISMA BOMBA

Para lavar los camarones y limpiar y baldear las cubiertas, bodegas, artes y demás equipo que entre en contacto con aquéllos, habrá que disponer de agua de mar limpia a presión adecuada a la que, de ser posible, se habrá adicionado cloro.

La toma de agua de mar debe estar bastante a proa y en la banda opuesta a la que descarguen los retretes y las aguas de refrigeración del motor. No se empleará agua de mar en puerto ni en lugares en los que exista peligro de que esté contaminada. El agua limpia de mar se bombeará mientras el barco esté en marcha.

Los conductos para el suministro de agua de mar limpia no tendrán comunicación con el sistema de refrigeración del motor ni del condensador y se construirán de tal manera que no puedan aspirar agua de las descargas de los sumideros de la cocina o de los lavabos y retretes.

EL HIELO QUE SE UTILICE SERÁ DE AGUA POTABLE O DE AGUA DE MAR LIMPIA Y NO DEBERÁ CONTAMINARSE DURANTE SU FABRICACIÓN, MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO

El hielo que no procede de agua potable o de agua de mar limpia puede contaminar a los camarones con microorganismos hidrotransportados u otras sustancias desagradables o incluso nocivas. La contaminación dará por resultado una pérdida de la calidad, reducirá el tiempo de conservación e incluso puede representar un peligro para la salud.

Algunos de los buques mayores dedicados a la pesca del camarón o a su elaboración tienen máquinas propias para fabricar hielo. El agua que empleen a tal objeto deberá ser agua potable o agua de mar limpia. La toma de la bomba habrá de estar en la banda opuesta a la banda en que descarguen los retretes y las aguas de refrigera-

ción del motor. Deberá instalarse un sistema de inyección de cloro en los conductos o en los depósitos de almacenamiento del agua o emplearse luz ultravioleta para su purificación continua. Ambos sistemas son baratos y fáciles de manejar. Para la fabricación de hielo solamente se empleará agua de mar procedente de lugares que se sepa que están relativamente incontaminados y que no presente a la vista alteraciones de color o materias en suspensión. Las máquinas de hacer hielo se limpiarán regularmente y se mantendrán en todo momento en buenas condiciones higiénicas.

LOS RETRETES, LAS CAÑERÍAS Y TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACIÓN DE DESECHOS DEBERÁN CONSTRUIRSE DE TAL FORMA QUE NO CONTAMINEN LA CAPTURA

Todas las cañerías y conductos que conduzcan las evacuaciones de los retretes, lavabos y fregaderos de la cocina deberán ser lo bastante grandes para aceptar las descargas máximas. Habrán de ser, además, estancos y será preferible que no pasen por los lugares donde se manipulen o almacenen los camarones.

SI SE EMPLEAN MATERIAS VENENOSAS Y NOCIVAS, EN PARTICULAR COMPUESTOS PARA LIMPIEZA, DESINFECTANTES Y PLAGUICIDAS, DEBERÁN CONSERVARSE Y ALMACENARSE A BORDO EN UN COMPARTIMIENTO SEPARADO, RESERVADO Y SEÑALADO EXPRESAMENTE PARA ESE FIN

Deberá ponerse sumo cuidado en que las materias venenosas y nocivas no contaminen los camarones. Todas estas materias deberán estar etiquetadas clara y destacadamente a fin de que no pueda haber confusión entre ellas y las materias comestibles utilizadas a bordo del barco. Los compartimientos en que se almacenen estas materias venenosas o nocivas deberán mantenerse cerrados y los materiales en ellos contenidos sólo deberán ser manipulados por personas adiestradas en su utilización.

DEBERÁ EXISTIR UN COMPARTIMIENTO SEPARADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS INGREDIENTES SECOS

Los ingredientes secos, tales como sal, azúcar, aditivos alimentarios, etc., almacenados a bordo del barco para su utilización en la elaboración de los camarones, deberán conservarse en un compartimiento separado, protegido de la humedad y la contaminación.

LOS PESQUEROS DEBERÁN ESTAR EQUIPADOS CON ESCOBONES, RAQUETAS, MANGUERAS, PULVERIZADORES Y OTROS UTENSILIOS PARA LAVADO Y 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 utensilios mejores y más baratos para la limpieza. Los escobones deberán mantenerse en buenas condiciones y limpios, desinfectarse después de cada uso (se recomienda sumergirlos en 50 ppm de solución de cloro) y cuando no se utilicen deberán guardarse bien secos. Los escobones pueden esparcir las inmundicias y los microorganismos. Estos últimos

pueden proliferar en un escobón sucio cuando se guarda húmedo. No deberá emplearse lana de acero para fregar porque existe el peligro de que penetren en el producto final trozos de alambre tan pequeños que a veces son apenas visibles. Si, por cualquier razón, no es posible proceder a una buena limpieza con un buen cepillo, se emplearán bayetas de fregar de plástico y de colores brillantes.

La pulverización con agua o detergentes oscilantes a 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.

4.2 Equipo y utensilios

TODO EL EQUIPO EMPLEADO A BORDO DE LOS PESQUEROS PARA ALMACENAR, MANIPULAR, ELABORAR Y CONGELAR LOS CAMARONES, DEBERA SER DE UN MATERIAL APROPIADO RESISTENTE A LA CORROSION, QUE PUEDA SER LIMPIADO FACIL Y PERFECTAMENTE

Los cestos de mimbre, por ejemplo, utilizados para transportar los camarones en cubierta son muy difíciles de limpiar debidamente, ya que las impurezas y los pequeños trozos de camarón se pegan al entramado de mimbre. Para manipular el camarón en cubierta, se recomienda el empleo de recipientes con superficies lisas e impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar.

EL EQUIPO PARA EL LAVADO DE LOS CAMARONES DEBERA SER DE MATERIAL APROPIADO Y RESISTENTE A LA CORROSION, Y CONSTRUIDO EN FORMA QUE PERMITA UN PERIODO SUFICIENTE DE LAVADO Y DISPONGA DE UN SUMINISTRO COPIOSO Y CONTINUO DE AGUA DE MAR LIMPIA Y FRIA

Siempre que sea posible, las tinas de lavado tendrán canaletas o transportadores para una manipulación eficaz y para impedir magulladuras y otros daños a los camarones que se producen con frecuencia cuando se aplican métodos manuales poco cuidadosos. El agua deberá entrar en los lavaderos mediante diversos chorros colocados de manera que se forme en aquéllos un remolino de agua que arrastre fuera del depósito el agua sucia y la espuma. El agua utilizada para lavar y enfriar el pescado no deberá hacerse circular de nuevo por los depósitos.

TODOS LOS RECIPIENTES UTILIZADOS PARA COLOCAR LOS CAMARONES EN HIELO SERAN DE DIMENSIONES CONVENIENTES Y UNIFORMES, FACILES DE MANEJAR CUANDO ESTEN LLENOS, DE CONSTRUCCION ROBUSTA Y DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION

Estos recipientes, cuando estén completamente llenos, deberán poderse manejar con facilidad por uno o dos hombres sin que vuelquen, oscilen o sean sacudidos.

Se desaconseja el empleo de cajas de madera, pero, si se utilizan,

deberán ser de superficie lisa y duradera, de acabado no tóxico e impermeable, o habrán de ser nuevas.

LAS MESAS O TRANSPORTADORES UTILIZADOS PARA CLASIFICAR LOS CAMARONES DEBERAN ESTAR CONSTRUIDOS Y UBICADOS DE MODO QUE PROTEJAN A LOS CAMARONES DEL SOL Y DEL EFECTO DESECADOR DEL VIENTO

Es esencial evitar el aumento de la temperatura de los camarones. El efecto secante del viento rebajará la calidad de los camarones al cambiar su aspecto.

LOS COCEDORES DEBERAN ESTAR CONSTRUIDOS EN FORMA QUE PERMITAN UN SUMINISTRO CONSTANTE Y SUFICIENTE DE CALOR DE TAL MODO QUE TODOS LOS CAMARONES RECIBAN EL MISMO TIEMPO DE EXPOSICION Y A LA MISMA TEMPERATURA DE COCCION

La cocción, o cualquier otro tratamiento térmico de los camarones, es un proceso muy crítico en cuanto al rendimiento y calidad del producto final.

Los cocedores deberán estar contruidos de modo que permitan un buen control del tiempo de exposición/temperatura de todos los camarones a la carga máxima de tratamiento.

No es buena práctica el mantener a los camarones en salmuera caliente durante un tiempo prolongado antes de que comience la cocción. Además, un cocedor que no esté debidamente bien calentado hará que sea más lento todo el proceso de la operación. En el caso de ciertas especies podría ser necesario agitar los camarones durante la cocción.

LOS COCEDORES DEBERAN SER DE MATERIAL APROPIADO Y RESISTENTE A LA CORROSION Y ESTAR CONSTRUIDOS EN FORMA TAL QUE PUEDAN SER VACIADOS Y FACILMENTE DESMONTADOS PARA SU LIMPIEZA

Todas las partes del cocedor que entran en contacto con los camarones deberán ser de material apropiado resistente a la corrosión. El cocedor de tipo corriente o continuo deberá estar construido de modo que permita su fácil y frecuente vaciado y desmontado para su lavado y desinfección.

DEBERA DISPONERSE DE EQUIPO PARA EL ENFRIAMIENTO DE LOS CAMARONES COCIDOS

Los camarones deberán enfriarse rápida y totalmente, sea por inmersión en un depósito que contenga agua de mar limpia o por exposición a un sistema eficaz de enfriamiento por aire.

El depósito de enfriado deberá estar construido de material apropiado resistente a la corrosión y proyectado en forma que permita un cambio constante del agua con una buena circulación. Deberá estar situado cerca del cocedor pero en tal forma que reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación con microorganismos pro-

cedentes de los camarones crudos.

TODO EL EQUIPO UTILIZADO EN LA CONGELACION Y EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE LOS CAMARONES A BORDO DEBERA SATISFACER LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO CONGELADO» (CAC/RCP 16-1978)

La mayoría de las recomendaciones consignadas en dicho código se pueden aplicar igualmente a la congelación de camarones y a su almacenamiento en estado de congelación.

LAS PALAS Y RASTRILLOS UTILIZADOS EN LA MANIPULACION DE LOS CAMARONES DEBERAN TAMBIEN SER DE MATERIAL APROPIADO RESISTENTE A LA CORROSION Y MANTENERSE LIMPIOS

Estos instrumentos se utilizan con frecuencia en muchas fases de la manipulación o elaboración de los camarones y, por lo tanto, deberán satisfacer los mismos requisitos de higiene que la demás maquinaria y utensilios.

4.3 Condiciones higiénicas de las operaciones

LA EMBARCACION, EL EQUIPO, LOS UTENSILIOS Y DEMAS ELEMENTOS UTILIZADOS EN LA RECOLECCION, MANIPULACION Y ELABORACION DE LOS CAMARONES DEBERAN MANTENERSE EN BUENAS CONDICIONES DE TRABAJO Y LIMPIOS

Las reparaciones del equipo deberán llevarse a cabo tan pronto como resulte necesario.

Todo el equipo y utensilios deberán limpiarse cuidadosamente después de cada ciclo de utilización. Deberá establecerse un plan de limpieza e instruirse a la tripulación en este sentido, de tal forma que se ajuste estrictamente a aquél.

ANTES DE QUE EL CAMARON LLEGUE A BORDO Y ENTRE CADA LANCE, LAS CUBIERTAS, PANAS, CANDELEROS Y TODO EL RESTO DEL EQUIPO DE CUBIERTA CON EL QUE LOS CAMARONES ENTREN EN CONTACTO SE LINDIARAN CON AGUA DE MAR LIMPIA Y SE CEPILLARAN PARA QUITAR TODA LA SUCIEDAD, Y RESIDUOS VISIBLES

El objeto de este lavado es suprimir todo rastro de materia contaminante como sangre, alquitrán y petróleo que pueden inodificar el color o comunicar olores desagradables a los camarones. En casi todos los casos, esta limpieza se puede efectuar mientras el arte está en el agua.

Es también importante enfriar la superficie de la cubierta y los casilleros con agua limpia fría antes de descargar los camarones a bordo. Durante el tiempo cálido, la temperatura superficial de la cubierta puede llegar a ser muy elevada.

TODAS LAS TINAS, DEPOSITOS, BARRILES Y DENAS EQUIPO UTILIZADO PARA LAS OPERACIONES DE MANIPULACION, CLASIFICACION, LAVADO Y TRASLADO DE LOS CAMARONES DEBERAN LIMPIARSE A FONDO DESPUES DE CADA CICLO DE UTILIZACION

Toda suciedad, mucosidad o sangre que se dejen secar y acumular en las superficies que pueden entrar en contacto con los camarones serán muy difíciles de eliminar posteriormente y contaminarán a las partidas siguientes de camarones.

DURANTE LOS VIAJES DE PESCA, EL SUMIDEIRO DE LA SENTINA DE LA BODEGA DEL BARCO DEBERA DRENARSE REGULARMENTE. ESTE SUMIDERO DEBERA SER ACCESTBLE EN TODO MOMENTO

Si el agua de la sentina que contiene sangre o mucosidades no se evacúa frecuentemente con bombas, ofrecerá un medio perfecto para la proliferación de microorganismos y originará olores repelentes en la bodega de pesca. El sumidero de la sentina deberá limpiarse y desinfectarse frecuentemente.

DESPUES DE CADA LANCE, EL COPO Y OTRAS PARTES DEL ARTE O TRAMPAS DE PESCA DEBERAN QUEDAR LIBRES DE PESCADO Y CAMARONES MUERTOS Y DE MATERIAS ORGANICAS. TODO EL ARTE DEBERA LIMPIARSE ESCRUPULOSAMENTE DESPUES DE TERMINADA LA PESCA

Los peces y camarones muertos, y las materias orgánicas dejadas en el arte o en las trampas, se descomponen y contaminan las capturas posteriores.

EL AGUA DE MAR QUE SE HAYA UTILIZADO PARA ENFRIAR LOS MOTORES, CONDENSADORES O EQUIPO ANALOGO, NO SE EMPLEARA PARA LAVAR LOS CAMARONES NI PARA BALDEAR LA CUBIERTA, LA BODEGA O CUALQUIER PARTE QUE ENTRE EN CONTACTO CON LOS CAMARONES

El agua empleada para enfriar los motores está de ordinario a más temperatura 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, esta agua acelerará considerablemente la deterioración de los camarones al aumentar su temperatura y puede incluso comunicarles sabores u olores desagradables.

PARA LA COCCION Y ENFRIAMIENTO DE LOS CAMARONES, O LA PREPARACION DE LA SALMUERA EN LOS SISTEMAS DE SALMUERA O AGUA DE MAR REFRIGERADAS SE UTILIZARA SOLAMENTE AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA

Los camarones que se hayan sometido a cocción en el mar pueden ser consumidos sin ulterior tratamiento térmico y, por consiguiente,

la presencia en este producto de cualquier clase de microorganismos de importancia para la salud pública puede poner en peligro la salud del consumidor.

Igualmente peligrosa es la presencia de estos microorganismos en los camarones frescos crudos o congelados.

TODO EL EQUIPO UTILIZADO EN LA COCCION Y ENFRIAMIENTO DE LOS CAMARONES DEBERA SER LAVADO CON MANGUERA FRECUENTEMENTE, CEPILLADO PARA QUITAR TODA LA SUCIEDAD VISIBLE Y LIMPIADO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTANDOLO Y ENJUAGANDOLO ESCRUPULOSAMENTE

Durante la cocción de los camarones, se acumulan impurezas tales como arena, arcilla, distintos detritos del fondo marino, trozos de camarón y material coagulado proteínico. Estos pueden impartir al camarón colores extraños e introducir olores y sabores inconvenientes. La espuma que se forma en el agua de cocción sucia puede albergar y proteger las esporas de organismos termófilos y esto puede causar perjuicios en la preparación posterior en conserva de los camarones.

Es importante, por tanto, que frecuentemente, y por lo menos una vez al día, se lleve a cabo una limpieza escrupulosa del cocedor, depósito de enfriamiento y demás equipo similar.

EL PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA COCCION, ENFRIAMIENTO Y MANIPULACION DE LOS CAMARONES COCIDOS DEBERA ADOPTAR TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA NO CONTAMINAR EL PRODUCTO COCIDO CON MICROORGANISMOS QUE PUEDAN ECHAR A PERDER EL PRODUCTO O CONSTITUYAN UN RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA

Cuando se sacan del cocedor, los camarones están prácticamente exentos de microorganismos vivos. La recontaminación comienza durante el enfriamiento y aumenta progresivamente durante la manipulación posterior. Como los camarones que son cocidos en el mar se consumen frecuentemente sin nuevo tratamiento térmico, la contaminación del producto con microorganismos de importancia para la salud pública es peligrosa, y la contaminación con microorganismos de descomposición reducirá el tiempo potencial de conservación en almacén del producto. Los trabajadores que tomen parte en la cocción, enfriamiento o manipulación del camarón en el mar, deberán mantener el mismo alto nivel de limpieza personal que los trabajadores de los establecimientos industriales. Si es el mismo operario el que manipula el camarón crudo y el cocido, deberán adoptarse precauciones para impedir la contaminación del camarón cocido con microorganismos procedentes del material crudo.

SE TOMARAN LAS DEBIDAS PRECAUCIONES PARA QUE LOS PESQUEROS EVACUEN LOS DESECHOS HUMANOS Y DE OTRO TIPO DE MANERA QUE NO CONSTITUYAN UN RIESGO PARA LA HIGIENE Y LA SALUD PUBLICA

Dada la creciente preocupación que siente el hombre por la protección de su ambiente, en algunos países está prohibida por la ley la evacuación de cualquier clase de desechos desde los barcos a las aguas circundantes.

Los pescadores deben estar plenamente percatados de la responsabilidad que tienen a este respecto. Los pesqueros deben evitar evacuar desechos orgánicos o de otro tipo en aguas protegidas próximas a lugares habitados o en los criaderos de mariscos.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGAR LA CAPTURA, LA CUBIERTA Y TODO EL EQUIPO DE CUBIERTA, DEBERAN LAVARSE CON MANGUERA, CEPILLARSE, LIMPIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE

La sangre, vísceras, mucosidades de los camarones y del pescado, y el pescado o camarones muertos que queden en cubierta pueden facilitar la proliferación de microorganismos susceptibles de contaminar las capturas posteriores. Si se deja que se sequen, las mucosidades, la sangre y las escamas son muy difíciles de eliminar. La limpieza a fondo deberá preceder siempre a la desinfección, particularmente cuando se emplee cloro como desinfectante, ya que toda materia orgánica que quede sobre las superficies que se van a desinfectar se combinará rápidamente con el cloro o cualquier otro desinfectante, y neutralizará así su eficacia.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGAR LA CAPTURA, DEBERAN VACIARSE COMPLETAMENTE LA BODEGA DE PESCADO Y EL SUMIDERO DE LA SENTINA. TODAS LAS SUPERFICIES DE LA BODEGA, TABLEROS DE LOS COMPARTIMIENTOS Y SUMIDEROS DEBERAN LIMPIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE

Ello es necesario para quitar todas las mucosidades, sangre y otros residuos del pescado o camarones tan pronto como se descargan, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos, los malos olores y la desecación de los residuos sobre la superficie de la bodega. La limpieza deberá estar terminada antes de tomar hielo para el viaje siguiente.

AL FINAL DE CADA VIAJE DEBERA 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 resultará contaminado y contaminará a las capturas posteriores. Cuando los barcos lleven hielo al mar, cargarán al comienzo de cada viaje solamente hielo reciente y limpio.

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 habrá de estar exenta de microorganismos de importancia para la salud pública. La contaminación de los camarones 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 nunca deberá emplearse para limpiar. Lo mismo ocurre con el agua de las ciudades, pueblos, fábricas, establecimientos industrializadores del pescado y buques-fábrica.

LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, LAVADO Y SANEAMIENTO DEBERAN SER EFICACES

Los agentes de limpieza y los desinfectantes deberán ajustarse a los requisitos establecidos por el organismo oficial competente y no deberá permitirse que entren en contacto con los camarones. Todos los residuos de los productos de limpieza utilizados para el lavado de las embarcaciones y el equipo deberá ser eliminado mediante un lavado escrupuloso con agua potable o con agua de mar limpia antes de que el espacio o el equipo sea utilizado de nuevo para manipular o depositar los camarones.

Al elegir y aplicar los diferentes productos de limpieza y desinfectantes se deberá tener pleno conocimiento de sus propiedades y aplicaciones. 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 de principio activo, la presencia de otros productos químicos, la clase de superficies o tipos de suelos y de suciedad que han de ser tratados con ellos, o la forma de aplicación son algunos de los factores que determinan la utilidad de un determinado producto.

No deberán combinarse distintos productos ya que uno de ellos puede neutralizar la actividad de otro.

LAS BODEGAS VACIUS DE LOS BARCOS O LOS DEPÓSITOS DE CONSERVACION DE LOS CAMARONES DEBERAN 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 aeración suficiente.

EN LOS BARCOS QUE EMPLEEN AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS PARA LA CONSERVACION, REFRIGERACION Y CONGELACION DE LA CAPTURA, TODOS LOS TANQUES, BOMBAS, INTERCAMBIADORES DE CALOR Y DEIS EQUIPO DEBERAN LIMPIARSE REGULARMENTE. DEBERA HACERSE CIRCULAR POR TODAS LAS PARTES DEL SISTENA AGUA POTADLE O AGUA DE MLR LIMPIA QUE CONTENGA UN PRODUCTO LIMPIADOR

APROPIADO. LOS TANQUES DEBERAN SOMETERSE A UNA CUIDADOSA INSPECCION Y, DE SER NECESARIO, LIMPIARSE CON CEPILLOS

Como los microorganismos anaerobios son particularmente activos cuando se trata de la conservación de los productos en depósitos, se requiere un alto nivel de higiene para evitar que se acumulen, y se difunda la infección de un depósito a otro.

Inmediatamente después de la descarga, cuando las superficies están todavía húmedas, los depósitos se lavarán con agua potable o agua de mar fría limpia, a presión suficiente, se fregarán con cepillo y una solución detergente alcalina, y se aclararán con agua potable caliente y fría o agua de mar limpia.

Todas las bombas, conductos e intercambiadores de calor deberán aclararse a fondo con agua potable o agua de mar fría limpia, haciendo pasar a continuación por el sistema una solución alcalina caliente o agua fría con un poderoso agente limpiador. Después de aclarar con agua potable o agua de mar limpia, se hará circular un desinfectante adecuado. Muchos pescadores encuentran útil dejar en los conductos una solución débil de un desinfectante no corrosivo que, como es natural, se elimina antes de volver a llenar los tanques con camarones, aclarando todo a fondo con agua potable o agua de mar limpia.

SECCION JUDICIAL

SUBASTAS

Reg. No. 595 - M - 367988 - Valor C\$ 180.00

A las dos de la tarde del día uno de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado subástase inmueble urbano consistente en solar y casa que mide siete varas de frente por doce varas de fondo, construida de paredes de concreto, techo de zinc, piso embaldosado, ubicado en el Barrio 3.80, Río Blanco, comprendida dentro de los linderos: NORTE: Ana Raquel Blándon; SUR: Jesús Duarte; ESTE: Calle de por medio, y Miguel Bucardo; OESTE: INATEC.- Base de la subasta: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Alodia del Socorro Salmerón Vega.- Ejecutado: Ana Raquel González.- Dado en el Juzgado Local Unico de Río Blanco, a los quince días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- diez de la mañana.- Dra. Paula Castro González, Juez Local Unico.

3-3

Reg. No. 594 - M - 282850 - Valor C\$ 90.00

En el local del Juzgado Local Civil de Matagalpa, a las diez de la mañana del día dos de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, subástase lote de terreno en Comarca Wilikito, jurisdicción de Río Blanco del Departamento de Matagalpa, mide treinta y cinco manzanas de extensión superficial, y lindante así: ORIENTE y OCCIDENTE: Propiedad de Francisco Martínez Hernández; NORTE: De Cristino Flores, y SUR: Propiedad de Ambrosio López.-

Demanda: José Rolando Jarquín Robles.- **Demandado:** Patrocinio Jarquín Reyes.- **Base:** Dos mil quinientos córdobas.- **Oyense posturas.**- Dado Juzgado Local Civil. Matagalpa, veintidós de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **Dra. Martha Loaisiga Cruz,** Juez Local Civil, Matagalpa.- Fátima Blandón G., Sria.

3-3

Reg. No. 772 - M - 361106 - Valor C\$ 90.00

Diez mañana cinco Marzo, año corriente, local este Juzgado, subastárase rústica, sita Comarca «Agua Amarilla», jurisdicción Tuma-La Dalia, Depto. Matagalpa, veinticinco manzanas, lindante así: NORTE: Alberto Granados; SUR: Miriam Trewin; ESTE: Marcial Rodríguez; OESTE: Bernardino Avilés.- **Ejecuta:** Roberto Alejandro Rizo Castillo.- **Ejecutado:** Ernesto Weimer Soza.- **Base:** Tres mil córdobas.- **Oyense posturas.**- Dado Juzgado Local Unico. San Ramón, dieciocho Enero mil novecientos noventinueve.- **Juana Rodríguez Torres,** Juez Local Unica. San Ramón.

3-3

Reg. No. 1183 - M - 366018 - Valor C\$ 90.00

Diez de la mañana del día cinco de Marzo del año en curso, procédase a la subasta de un vehículo bus color amarillo placa 073-410 año de 1964, Marca Ford, mal estado el cigueñal.- **Ejecuta:** Lic. Bayardo José Orozco Vanegas.- **Ejecutado:** Teodoro Salvador Romero Larcios.- **Base del remate:** Diez mil quinientos cuarenta y siete córdobas con 46/100 (C\$ 10.547.46).- **Postura:** Estricto contado.- Dado en el Juzgado Primero Local Civil de Managua, a las once de la mañana del día cinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Dr. Celso Urbina Orozco,** Juez Primero Local Civil de Managua.

3-3

Reg. No. 1177 - M - 366641 - Valor C\$ 270.00

Tres de la tarde del cinco de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastase bien inmueble consistente en una vivienda y lote de terreno situados en la Colonia «Máximo Jérez», de esta ciudad, identificado con el número F-guión-cuatrocientos sesenta y uno (F-461), con un área de doscientas veintiséis varas cuadradas con treinta y siete centésimas de vara cuadrada, comprendido dentro de los siguientes medidas y linderos lineales: NORTE: Lote número F guión cuatrocientos sesenta y dos, diecisiete metros con cincuenta centímetros; SUR: Lote número F guión cuatrocientos sesenta, diecisiete metros con cincuenta centímetros; ESTE: Lote número F guión cuatrocientos cincuenta y dos, nueve metros con veinticuatro centímetros; OESTE: Lote número F guión cuatrocientos sesenta y cuatro, andén número doce de por medio, nueve metros, inscrito bajo No. 99.593, Tomo 1674, Folio 115, Asiento 1º, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público de Managua.- **Base de la subasta:** Treinta y ocho mil córdobas, equivalente a cuatro mil dólares norteamericanos.- **Posturas estricto contado.**- **Ejecuta:** Rosa Carmina Romero de Cortez a Mayra Guadalupe Martínez Alvarado.- Dado en la ciudad de Managua, a los cinco días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Entrelineas-999-593,** Tomo-Vale.- **Vida Benavente Prieto,** Juez Tercero Civil del Distrito de Managua.

3-3

Reg. No. 597 - M - 359932 - Valor C\$ 270.00

9:30 am, próximo cinco de Marzo, subastarse en el local de este Juzgado, inmueble urbano sito en el Barrio Monseñor Lezcano, jurisdicción de Managua, Manzana Z, localizado entre la 32 y la 33 avenida Suroeste y la 3ra. y 4ta Sureste, midiendo el lote 10 varas de frente de Poniente a Oriente, frente a la calle, por 30 varas de fondo de Sur a Norte, comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Lote prometido vender a Juliana Fonseca; SUR: Terrenos de la Mendoza, 4ta. calle Suroeste en medio; ESTE: Resto de la manzana Z de donde este lote se desmembró perteneciente a don Julio Lalinde; y OESTE: Lote de Francisco Calero; inmueble que se encuentra inscrito en el Registro Público de la Propiedad del Departamento de Managua, bajo el Número 41,302; Asiento: Quinto (5º); Folios 271 al 272; Tomo: 1,824; Columna de Inscripciones, Sección de Hipotecas, Libro de Propiedades.- **Ejecuta:** Carlos José Hernández López, en representación del Instituto Nicaragüense de Seguros y Reaseguros.- **Ejecutado:** Ana Susana Longares Palma.- **Base de la Subasta:** Ciento cincuenta mil córdobas (C\$ 150,000.00).- **Se oirán posturas.**- **Estricto Contado.**- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a las nueve y quince minutos de la mañana del quince de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **Dra. Yelba Aguilera Espinoza,** Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- **Rosa Argentina Robleto R.,** Secretaria.

3-3

Reg. No. 598 - M - 359933 - Valor C\$ 270.00

9 am próximo cinco de Marzo, subastarse en el local de este Juzgado, inmueble urbano sito en Veracruz, jurisdicción de Masaya, del Cementerio 250 varas al Suroeste, con una extensión de 975.864 M2, equivalentes a 1.384.263 V2, comprendido dentro de los siguientes linderos y medidas: NORTE: Elsa Argüello, con rumbo Sur 18°15'00"W, se miden del punto 3 al punto 4, 22.32 mts.; SUR: Carretera de por medio, Sarita Urbina, partiendo del punto 1 al punto 2, con rumbo No. 20°00'00"E se miden 22.42 mts.; ESTE: Ramiro Leiva, con rumbo S69°30'00" del punto 4 al punto 1 se miden 43.14 mts.; y OESTE: Elsa Argüello, partiendo del punto 2 al punto 3, con rumbo N69°15'00"W, se miden 44.18 mts.; inmueble que se encuentra inscrito en el Registro Público de la Propiedad del Departamento de Masaya bajo el Número 50,933; Asiento: Primero (1º); Folios: 153, 154 y 155; Tomo: 271; Sección de Hipotecas, Libro de Propiedades.- **Ejecuta:** Carlos José Hernández López, en representación del Instituto Nicaragüense de Seguros y Reaseguros.- **Ejecutado:** Luis Enrique Flores.- **Base de la Subasta:** Cien mil córdobas netos (C\$ 100,000.00).- **Se oirán posturas estricto contado.**- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a las nueve y cinco minutos de la mañana del quince de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **Dra. Yelba Aguilera Espinoza,** Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- **Rosa Argentina Robleto R.,** Secretaria.

3-3

Reg. No. 792 - M - 367857 - Valor C\$ 180.00

Sáquese a subasta el bien inmueble urbano ubicado en el Barrio El Edén, Ciudad Darío, Matagalpa, que consiste en casa y solar, midiendo el solar doce varas de frente por treinta varas de fondo de

extensión superficial y la casa mide diez varas de frente por catorce varas de fondo, construida de paredes de ladrillo cuarterón, repelladas, afinadas, pintadas, techo de zinc, piso artificial, con servicios de agua potable, luz eléctrica, aguas negras, comprendida dentro de los linderos siguientes: NORTE: Gregorio Tórrez; SUR: Neftalí Castellón; ORIENTE: Hipólito Vega; y OCCIDENTE: Carretera de por medio, Ramiro Areas, en audiencia de las dos de la tarde del quince de Marzo de mil novecientos noventa y nueve.- Ejecuta: Paula Adelina Angulo.- Contra : Emilia Aguirre Urroz; Base de la Ejecución: Diez mil córdobas netos.- Lugar de la Ejecución: Juzgado Local Civil de Matagalpa.- Oiganse posturas.- Dado en el Juzgado Local Civil de Matagalpa, a los veintiuno días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Enmendado.- Quince.- Vale.- Dra. Martha Lorena Loaisiga Cruz, Juez Local Civil de Matagalpa. 3-3

Reg. No. 451 - M - 290324 - Valor C\$ 180.00

Nueve de la mañana del día martes dieciséis de Marzo del corriente año, subastárase en el Local de este Juzgado el siguiente bien inmueble, propiedad ubicada en la esquina Sureste de la intersección de las calles Corral y el Martirio de la ciudad de Granada, dentro de los linderos siguientes: NORTE: Colonia Municipal, calle corral enmedio; SUR: Predio de Luis Casco; ORIENTE: Propiedad Luis Casco; PONIENTE: Herederos de Miguel Madrigal, calle el Martirio enmedio; inscrito en el Registro Público de este Departamento con el No. 11,757, Tomo 313, Folios 72, Asiento 15, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades.- Ejecuta: Martha Cecilia Sequeira Ocón, a José Luis Gross Solari.- Base de la Subasta: Cincuenta y seis mil quince córdobas, equivalentes a cinco mil diecinueve dólares con veintisiete centavos de dólar. Estricto contado, se oirán posturas legales.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito, a los diecinueve días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Adriana María Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Granada.- Bernarda Cruz, Sria. 3-3

Reg. No. 596 - M - 367987 - Valor C\$ 180.00

A las dos de la tarde del día diecisiete de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado subástese finca rústica que mide setenta y cinco manzanas de extensión, ubicada en La Comarca de Sarawás, Río Blanco, comprendida dentro de los linderos: NORTE: Tierras nacionales; SUR: Porfirio Sánchez; ESTE: Antonio Castellón; OESTE: Israel Treminio.- Base de la Subasta: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Vidal Calero Sánchez.- Ejecutado: Josefa Soza Bello.- Dado en el Juzgado Local Unico de Río Blanco, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Diez de la mañana.- Dra. Paula Castro González, Juez Local Unico. 3-1

Reg. 593 - M - 282855 - Valor C\$ 180.00

Diez de la mañana, dieciocho de Marzo de mil novecientos no-

venta y nueve, local Juzgado, subastarse: Inmueble rural ubicado Comarca La Sirena, Municipio de Telica, extensión: Ochocientas manzanas, linderos generales: NORTE: Los Sacasas, sitio Las Mesitas; SUR: El Jote, Los Blandones; ESTE: Sitio Los Balcones; OESTE: Fátima El Jote, la que se encuentra inscrita bajo número 45.247; Asiento 1º; Folios : 151, 152, del Tomo 808, Sección de Derechos Reales del Registro Público de este Departamento de León.-Ejecuta: Cooperativa de Servicio de Importación y Exportación Nicaragüense del Campo R.L., representada por el señor Mario Sandoval Andino.- Ejecutado: Cooperativa Agrícola de Producción «Walter Ferreti número dos».- Representada por Jorge Marcelo Chévez Zapata.- Base Postura: Cuarenta mil córdobas.- Se oirán posturas.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, veinte de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Flor de María Arcia Callejas, Juez Primero Civil de Distrito del Departamento de León. 3-1

Reg. No. 972 - M - 31536 - Valor C\$ 180.00

En el local de este Juzgado, a las once de la mañana del veintiséis de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, subastárase propiedad que se describe así: bien inmueble ubicado en Barrio antes conocido como La Penitenciaría, de seis varas y media de frente por treinta varas de fondo, que linda: ORIENTE: Resto del terreno de Matea Martínez; OCCIDENTE: Terreno de Nieves Martínez; NORTE: Camino enmedio, lotes de Miguel Silva y Nieves Martínez; SUR: Calle enmedio, lotes de Francisco García y Marcos Araica, e inscrito bajo el Número 13,653, Tomo 1591, Folios 154, Asiento 2º de la Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público de Managua.- Base: Ocho mil doscientos sesenta y cuatro dólares americanos (US\$ 8,263.00) o su equivalente en córdobas.- Posturas: Estricto contado.- Ejecuta: Mayela Tapia Muñoz.- Ejecutado: Beatriz del Carmen Ramírez Pérez.- Dado en el Juzgado Sexto Civil de Distrito, a las tres y veinte minutos de la tarde del veinticinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- María de los Angeles Mendoza Espinoza, Juez Sexto Civil de Distrito de Managua.- Rolando Zambrana Arias, Secretario de Actuaciones. 3-1

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 841 - M. 367856 - Valor C\$30.00

EUNICE ARGENTINA RIVERA MENDEZ, en representación de los menores: MANUEL SALVADOR MALESPIN RIVERA, JOSE RAMON MALESPIN RIVERA, solicita decláreseles herederos, difuntos padre MANUEL SALVADOR MALESPIN ULLOA, bienes, derechos y acciones. Oponerse. Juzgado Civil Distrito. Granada, dieciocho Enero mil novecientos noventa y nueve.- Adriana María Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Granada.

Reg. No. 842 - M. 126198 - Valora C\$30.00

HEBERT DONALD REYES GAITAN, solicita se le declare heredero, de todos los bienes, derechos y acciones, que al fallecer

dejara la SRA. ANA GAITAN SOLIS REYES, menciona bienes.- Opóngase.- Juzgado Civil de Distrito. Estelí, veinticuatro de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Mercedes Elisa Jirón, Juez Civil de Distrito de Estelí.

Reg. No. 843 - M. 496048 - Valor C\$30.00

FRANCISCO ARIEL DIAZ MEDINA, solicita declárasele heredero, bienes, derechos, acciones, dejó su padre MARCIAL DIAZ HERNANDEZ, bienes jurisdicción de Somoto.- Opóngase. Juzgado de Distrito para Civil. Somoto, Enero, 12-1-96.- Doris Padilla Martínez, Sria.

Reg. No. 844 - M. 276532 - Valor C\$60.00

ORLANDO ROJAS MORALES, solicita declárasele heredero, bienes de su esposa ESPERANZA MARÍA SALMERÓN MORALES, consistentes en la mitad indivisa de una casa y solar, en esta ciudad, inscrito en Asiento IV, Folios 5 y 6, Tomo 272, Finca No. 11,146; Registro Público de Carazo.- Opóngase. Juzgado Civil de Distrito. Jinotega, veinte y uno de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Sorayda Sánchez Padilla, Juez Civil de Distrito de Jinotega.

Reg. No. 845 - M. 354666 - Valor C\$ 45.00

AMADA RHINA DEL CARMEN PEÑA MEZA, solicita se le declare heredera en unión de sus tíos señores SOLEDAD PEÑA WOLFF, SARA PEÑA WOLFF, CONCEPCION PEÑA WOLFF, AMADA PEÑA WOLFF, ANGELINA PEÑA WOLFF, FIDELINA PEÑA WOLFF y JOSE MARIA PEÑA WOLFF de la sucesión intestada de la señora MARIA DEL SOCORRO PEÑA WOLFF, sin perjuicio de quien tenga igual o mejor derecho. Oponerse.- Juzgado Civil de Distrito de Masaya, veintisiete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Sandra María López Báez, Secretaria

Reg. No. 901 - M. 367228 - Valor C\$ 30.00

LUISA DEL PILAR MORALES PEREZ, en su calidad de representante de los menores YAOSKA NATALIA Y WILLIAN JOSE, ambos de apellidos Morales, solicita se les declare herederos universales de todos los bienes, derechos y acciones, que al morir dejara su madre, señora TERESA DEL CARMEN MORALES PÉREZ.- Interesados opóngase en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a los veinte días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Yadira Madrigal Romero, Sria.

Reg. No 10111 - M 367819 - Valor C\$ 45.00

ROBERTO JAVIER ROJAS ESPINOZA, solicita que en unión de su hijo: ROBERTO JUNIOR ROJAR SUAREZ, la señora suegra: EFIGENIA SUAREZ ORTIZ y sobrino HIUBER HEBERTO SUAREZ TORREZ, se les declare hijos únicos herederos de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejó. REYNA ISABEL SUAREZ MEMBREÑO.- Interesados opóngase en el término legal.- Dado en el Juzgado de Distrito para lo Civil de Boaco, a los dieciséis días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez de Distrito Civil de Boaco.- María de los Angeles Cubas Rivera, Secretaria.

Reg. No. 1013 - M 367812 - Valor C\$ 45

GLORIA ESPERANZA MOLINA MORENO, mayor de edad, soltera por viudez y de este domicilio, Maestra, pide se le declare heredera universal en unión de sus hijos: JOSE MARTIN HERNANDEZ MOLINA Y CARLOS MARX HERNANDEZ MOLINA, de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejó su esposo NELSON HERNANDEZ LOPEZ, quién tenga igual o mejor derecho opóngase término legal.- Dado en el Juzgado Tercero Civil del Distrito. Managua, veintidós días de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Enmendado: A-Vale.- Vida Benavente Prieto, Juez Tercero Civil de Distrito de Managua.

Reg. No. 1053 - M 1354860 - Valor C\$ 50

YOLANDA RUIZ DE MADRIGAL unión hermanos solicita decláraseles herederos difunta madre, EMELINA ESPINOZA VIUDA DE RUIZ, bienes, derechos y acciones. Oponerse. Juzgado Civil de Distrito. Granada, dieciséis de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Adriana Maria Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Granada.- Bernarda Cruz, Sria.

Reg. No. 1054 - M 073594 - Valor 45.00

JOSEFA GARCIA LOPEZ, solicita se le declare heredera de todos los bienes, derechos y acciones, que al morir dejara su difunto padre, señor JOSE JESUS BONILLA JACAMO, consistente en una propiedad de cuarenta y ocho manzanas, ubicada en la Comarca la Negra, San Carlos, Rio San Juan, linderos: Norte: Margarito Lazo Záens; Sur Jesús Lazo Vásquez; Este: Tierras nacionales; Oeste: Cooperativa Isabel Pérez.- Opóngase. Dado en el Juzgado Único de Distrito. San Carlos, Rio San Juan, Enero veintiséis de mil novecientos noventa y nueve.

Reg. No. 1309 - M 494973 Valor C\$ 30.00

MAURICIO ANTONIO BLANDON CHAVARRIA, solicita declarárasele herederos, bienes, derechos, acciones, dejó su esposa SILVIA SUSANA DIAZ DE BLANDON.- Opóngase. Juzgado de Distrito para lo Civil. Somoto, tres de Diciembre de 1998.- Reyna M. de Cano, Sria.