

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Lunes 22 de Febrero de 1999

No. 36

SUMARIO

MINISTERIO DE GOBERNACION

Estatuto Fundación Cristiana El Shadai Cristo Salva.....840

MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO

Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....842
Norma Técnica Nicaraguense.....849

UNIVERSIDADES

Titulos Profesionales.....857

SECCION JUDICIAL

Subastas.....862
Citación de Procesados.....863

MINISTERIO DE GOBERNACION

ESTATUTO FUNDACION CRISTIANA EL SHADAI CRISTOSALVA

Reg. No. 1469 - M - 421648 - Valor C\$800.00

CERTIFICACION

El suscrito Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua.

CERTIFICA: Que bajo el número UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO (1198).- De la página un mil doscientos veinte y nueve a la página un mil doscientos treinta y seis, del Tomo I, Libro Quinto, de Registro de Asociaciones que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió la entidad denominada: «FUNDACION CRISTIANA EL SHADAI CRISTO SALVA». Conforme autorización de Resolución del día tres de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. Dado en la ciudad de Managua, a los cuatro días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Mario Sandoval López, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

La Junta Directiva reunida de forma solemne procede a través de su Presidente a emitir los Estatutos de la Fundación Cristiana «El Shadai - Cristo Salva», el que queda aprobado de la siguiente forma: **CAPITULO PRIMERO:** Domicilio, Naturaleza, Objetivo y Fines: **ARTICULO PRIMERO:** El domicilio, naturaleza, fines y objetivos de la Fundación ya quedaron determinados en el acta constitutiva de la Fundación «El Shadai - Cristo Salva». **CAPITULO SEGUNDO. De los Miembros. ARTICULO SEGUNDO:** La Fundación tendrá dos tipos de miembros: a) Miembros Fundadores: Que son los miembros que mediante un acto de liberalidad han dispuesto en constituir la Fundación Cristiana «El Shadai-Cristo Salva», b) Miembros Voluntarios: Son todas aquellas personas que soliciten su ingreso a la Fundación que son aceptados por la Junta Directiva y deben llenar los siguientes requisitos: Ser cristianos evangélicos, ser mayor de 21 años, estar en pleno goce de sus derechos civiles y ciudadanos y no tener antecedentes penales, ser representativo de las diferentes denominaciones cristianas evangélicas al servicio del señor Jesucristo, tener disposición de servicio y colaboración voluntaria en actividades y obras cristianas en beneficio de la sociedad. **ARTICULO TERCERO:** Son deberes de los miembros voluntarios: a) Asistir a todas las reuniones generales ordinarias y extraordinarias a que sean convocados; b) Brindar servicio voluntario en la realización de alguna actividad u obra social cristiana evangelística que determine la Junta Directiva; c) Informar por escrito a la Junta Directiva las ausencias o falta de cumplimiento a determinadas tareas o actividades; d) Contribuir de forma

individual y colectiva al crecimiento integral de la Fundación; e) Desempeñar con responsabilidad y honestidad los cargos para los que fueron elegidos. **ARTICULO CUARTO:** Son derechos de los miembros: a) Participar con voz y voto en las reuniones de las Direcciones Ministeriales; b) Ser propuesto y elegir a los miembros que conforme las Direcciones Ministeriales; c) Beneficiarse de los servicios Médicos, Sociales, Docentes Evangélicos que preste la Fundación, d) Recibir toda la información relacionada a la Fundación. **ARTICULO QUINTO:** Los miembros no podrán realizar ningún tipo de actividad procelitista en favor de ningún partido político dentro de la Fundación. **ARTICULO SEXTO:** El miembro de la Fundación pierde su condición por las siguientes causas: a) Por renunciar; b) Por fallecimiento; c) Por la pérdida a las condiciones que le son exigidas para poder ser miembro; d) Por la ausencia a tres reuniones de forma injustificada; e) Por incumplimiento a sus obligaciones como miembro, o de conducta incompatible con los fines y naturaleza de la Fundación. **CAPITULO TERCERO:** Organización y Gobierno. **ARTICULO SEPTIMO:** La Junta Directiva es la máxima autoridad de la Fundación, sus decisiones son de obligatorio cumplimiento para los órganos de Dirección y miembros Voluntarios, siempre que estos se hubieren adoptado de conformidad con la Ley, Estatutos y Reglamentos Internos de la Fundación y estará integrada por los siguientes cargos: Presidente, Vice-Presidente, Secretario General, Secretario de Organización, Secretario de Finanzas, Director Ejecutivo; Los primeros cinco cargos serán ejercidos de forma indefinida por los miembros fundadores, pudiendo ocupar cualquiera de los cargos. El cargo de Director Ejecutivo, lo puede ejercer cualquier miembro no fundador de la Fundación. **ARTICULO OCTAVO:** Son funciones de la Junta Directiva: a) Nombrar y destituir miembros a propuesta de la Directiva; b) Nombrar o remover al Director Ejecutivo; c) Aprobar Proyectos a propuesta del Director Ejecutivo; d) Autorizar al Director Ejecutivo la contratación de personal; e) Nombrar de entre los miembros voluntarios la Dirección Ministerial, la que estará integrada por un Presidente, Vice-Presidente, Secretario General, Secretario de Organización y Secretario de Finanzas; así como la de conocer de las renunciaciones de los mismos; f) Nombrar de entre los miembros voluntarios los Directores de Ministerios y Sub-Directores de Ministerios; g) Aprobar la compra de bienes muebles e inmuebles, para el desarrollo de los fines y objetivos de la Fundación; h) Discutir, orientar y supervisar la gestión del Director Ejecutivo y del equipo de trabajo que está subordinado a éste; i) Conocer, aprobar o denegar los Proyectos, tareas, actividades u obras de la Dirección Ministerial de la Fundación; j) Aprobar o rechazar el Plan Anual de Proyectos, tareas, actividades u obras de la Fundación y sus memorias de labores; k) Aprobar y dar a conocer el presupuesto anual; l) Conocer y aprobar o denegar las modificaciones a los Estatutos y las funciones generales de la Fundación presentada, así como otros asuntos importantes que resulten; m) Todas las decisiones de la Junta Directiva se tomarán por simple mayoría. En caso de empate el Presidente ejerce el doble voto. **ARTICULO NOVENO:** La Junta Directiva, está legítimamente constituida para la toma de decisiones con la participación de cinco miembros y habrá resolución por voto favorable de cuatro miembros. **ARTICULO DECIMO:** La Dirección Ministerial es un Organismo de Dirección Intermedio y controla, dirige las actividades que desarrollan los miembros voluntarios; Son funciones de las Direcciones

Ministeriales: a) Impulsar el Plan Anual de Proyectos, tareas, actividades u obras de la Fundación y su memoria de labores; b) La directiva y los Directores de Ministerios durarán en sus funciones por dos años y pueden ser reelectos por un período únicamente; c) Controlarán y vigilarán las actividades que desarrollen los miembros voluntarios; d) Velarán por el fiel cumplimiento de las tareas y actividades que le sean asignados por la Junta Directiva. **ARTICULO DECIMO PRIMERO:** La Junta Directiva sostendrá reuniones Ordinarias o Extraordinarias con las Direcciones Ministeriales, Directores y Sub-Directores de Ministerios, previa convocatoria escrita con cinco días de anticipación, con indicación de fecha, hora, lugar y Puntos de Agenda a tratar. **ARTICULO DECIMO SEGUNDO:** El Presidente es el representante legal de la Fundación, coordina el trabajo de la Junta Directiva, convoca y dirige las reuniones de la Junta Directiva. **ARTICULO DECIMOTERCERO:** Para la enajenación de bienes, deberá estar debidamente autorizado por la Junta Directiva, mediante acta, la que deberá ser debidamente firmada por el Secretario General de la Junta Directiva. **ARTICULO DECIMO CUARTO:** En caso de ausencia por impedimento grave, incapacidad, defunción o renuncia del Presidente, es sustituido temporalmente por el Vice-Presidente y si la ausencia perjudica el buen funcionamiento de la Junta Directiva, será sustituido definitivamente por la persona que elija la Junta Directiva. **ARTICULO DECIMO QUINTO:** El Vice-Presidente, tendrá las siguientes funciones: Suplir al Presidente en todas sus funciones en caso de ausencia prolongada, enfermedad, renuncia, fallecimiento o remoción y ejercerá la Presidencia o el titular del cargo se reintegre a sus funciones. **ARTICULO DECIMO SEXTO:** El Director Ejecutivo es la persona nombrada por la Junta Directiva, para que realice el manejo diario de los asuntos de la Fundación, impulsar sus proyectos, realizar gestiones ante los organismos nacionales y extranjeros y el manejo, control y administración de la oficina y el personal que trabaja asalariado para la Fundación. Está supeditado a la Junta Directiva, es responsable del desarrollo de la Institución y sus programas de servicio. Su nombramiento y duración en el cargo es indefinido, pero puede ser sustituido a criterios de la Junta Directiva. Será el garante de que la ejecución de los proyectos se desarrollen sin contratiempos, garantizando todos los recursos humanos y materiales, para su realización, lo mismo que de la organización inicial y de cierre de cada proyecto. **ARTICULO DECIMO SEPTIMO:** El Secretario General, es el encargado de llevar el Libro de Actas y de informar a todos los miembros las resoluciones adoptadas por los órganos de Dirección. Será el responsable de convocar a las reuniones y asambleas ordinarias y extraordinarias. **ARTICULO DECIMO OCTAVO:** El Secretario de Organización es el encargado del montaje y organización de las tareas, actividades y/o eventos promovidos por la Fundación. **ARTICULO DECIMO NOVENO:** El Secretario de Finanzas será colaborador directo e inmediato del Presidente y del Director Ejecutivo y tendrá las siguientes funciones: a) Supervisar el Sistema Contable de la Fundación; b) Supervisar los financiamientos, ingresos y egresos del organismo; c) Verificar que todas las operaciones que realice la Fundación estén conforme lo establecen las leyes, estatutos y reglamento interno de la Fundación; d) Dará el visto bueno a los informes financieros que el Director Ejecutivo prepare mensual y anualmente; e) Junto con el Presidente, firmará los informes financieros que el Director Ejecutivo

mar a los Organismos Donantes. **CAPITULO CUARTO: DEL PATRIMONIO DE LA FUNDACION: ARTICULO VIGESIMO:** Los recursos económicos y el Patrimonio de la Fundación se dedicarán exclusivamente, para el cumplimiento de sus fines y objetivos. **ARTICULO VIGESIMO PRIMERO:** El Patrimonio de la Fundación estará conformado por: a) Los bienes muebles e inmuebles que posee; b) Las donaciones, herencias y legados que se le hagan y sean aceptadas; c) Los ingresos provenientes de servicios que preste la Fundación; d) Los intereses o rentas que produzcan los fondos o el Patrimonio de la Fundación; e) Las cuentas bancarias y todo lo que esté en nombre y favor de la Fundación; f) Todos los bienes que adquiera en el futuro. **ARTICULO VIGESIMO SEGUNDO:** Los fondos se manejarán con transparencia y de acuerdo con las normas de contabilidad generalmente aceptados, bajo el control del Secretario de Finanzas de la Fundación, quien conjuntamente con el Director Ejecutivo deberán presentar anualmente el Estado Financiero y Balance ante la Junta Directiva. **ARTICULO VIGESIMO TERCERO:** La Fundación responderá con su Patrimonio de las obligaciones contraídas por la Junta Directiva, conforme a estos estatutos. **ARTICULO VIGESIMO CUARTO:** Los recursos económicos, bienes y derechos de la Fundación, incluyendo su firma social, sólo podrán ser utilizados por los Organismos autorizados y para cumplir sus fines y objetivos. **CAPITULO QUINTO: DISPOSICIONES FINALES: ARTICULO VIGESIMO QUINTO:** La Fundación podrá integrarse con otros organismos civiles sin ánimo de lucro, que compartan sus fines y objetivos, sea de forma asociada conservando su Personalidad Jurídica y su patrimonio, o sea fusionándose en un nuevo organismo con otra personería jurídica y patrimonio. **ARTICULO VIGESIMO SEXTO:** La Fundación podrá disolverse por decisión de sus miembros, con voto favorable de las tres cuartas partes, la cual procederá a elegir una Junta Liquidadora. **ARTICULO VIGESIMO SEPTIMO:** La Junta Liquidadora procederá a liquidar los bienes y cancelar las deudas, la Junta Directiva y la Dirección Ministerial dispondrá que hacer con los bienes remanentes, de conformidad con los títulos de donación. **ARTICULO VIGESIMO OCTAVO:** Se procede a elegir a la Junta Directiva de la Fundación Cristiana «El SHADAI - CRISTO SALVA», la que queda integrada de la siguiente manera: **PRESIDENTE:** RIGOBERTO JAVIER MOREIRA D' TRINIDAD; **VICE PRESIDENTE,** DAVID JHONATAN MORALES BRIONES; **SECRETARIO GENERAL,** JAVIER MARTIN RODRIGUEZ ALEMAN; **SECRETARIO DE ORGANIZACION,** MARCOS ANTONIO RUGAMA; **SECRETARIO DE FINANZAS,** JOSE DANILO ORTIZ ZELAYA; **DIRECTOR EJECUTIVO,** MARGARITA MIXTER.- Así se expresaron los comparecientes bien instruidos por mí el Notario acerca del Objeto, valor y trascendencia legal de éste acto, de las cláusulas generales que contiene y que aseguran su validez, el de las especiales que envuelven renunciaciones y estipulaciones implícitas y explícitas y de las que en concreto se han hecho.- Y leída que fue íntegramente el presente instrumento a los comparecientes, lo encuentran conforme, aprueban, ratifican y firman junto conmigo.- Doy fe de todo lo relacionado.- Entrelíneas: trabajo a: objetivos.- Valen.- Enmendados: de Nicaragua o fuera de ella y; de alabanza; de todo tipo; Valen.- (F) R. Moreira. (F) D. Morales B. (F) Javier Rodríguez A. (F) Marcos Rugama. (F) J. Ortiz Z. (F) JM. Alvarado R. (Notario).- Pasó ante mí: Del reverso del folio cuarenta y siete al reverso del

folio cincuenta y uno de éste mi PROTOCOLO NUMERO DOS, que llevo en el presente año.- Libro ésta primera copia compuesta de cinco hojas útiles de papel de Ley. Las que firmo, sello y rubrico a solicitud del señor RIGOBERTO JAVIER MOREIRA D' TRINIDAD. En la ciudad de Managua, a las nueve de la mañana del veinte y siete de Julio de mil novecientos noventa y cinco.- JORGE MARTIN ALVARADO RAMIREZ, Abogado y Notario Público.

FUNDACION CRISTIANA EL SHADAI CRISTO SALVA: Solicitud presentada a este Departamento por el Sr. Rigoberto Javier Moreira D' Trinidad en su carácter de Presidente de la entidad, el día dos de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho, ante el Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, los que fueron debidamente inscritos en el Libro de Personas Jurídicas sin Fines de Lucro, bajo el número Perpetuo UN MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO (1198), de la página Un mil doscientos veinte y nueve a la página Un mil doscientos treinta y seis, Tomo I, Libro Quinto, de Registro de Asociaciones.- Managua, cuatro de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Mario Sandoval López, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

**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) **SEPHORA**
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.

3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.
3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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. 3-3

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 Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-3

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, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-3

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, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-3

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, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-3

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, veintidós de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-3

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, dieciocho de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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:



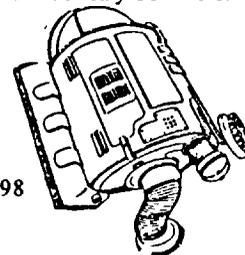
Clase (25)
Presentada : 04 de Septiembre de 1998
Opóngase.

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

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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 DEDICADO 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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquín, 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.

3-3

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

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquín, 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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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.

3-3

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

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

A M X

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. 3-3

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

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

A N E S K E T

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. 3-3

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

Dr. Omar Cortés Ruíz, 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. 3-3

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

Dr. Omar Cortés Ruíz, 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. 3-3

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

Dr. Omar Cortés Ruíz, 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. 3-3

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

Dr. Omar Cortés Ruíz, 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. 3-3

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

NORMA TECNICA NICARAGUENSE

LOS VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO DEBERAN ESTAR CONSTRUIDOS EN TAL FORMA QUE PERMITAN PROTEGER LOS CAMARONES DEL CALENTAMIENTO DURANTE EL TRANSPORTE, Y EN SU CONSTRUCCION SE EMPLEARAN MATERIALES QUE PERMITAN LIMPIARLOS FACIL Y COMPLETAMENTE

Los vehículos empleados para el transporte de camarones y productos derivados estarán proyectados de forma que se disponga de algún medio de refrigeración, y estarán construidos de forma que el producto esté protegido constantemente de la contaminación por el polvo, o el efecto secante del sol y del viento. Aún en los casos en

que el hielo sea muy barato y la duración y distancia del viaje sean relativamente cortas, el empleo de un vehículo isotermo ofrece mejores garantías contra la insuficiencia del hielo o los retrasos imprevistos. Deberán estar aisladas las paredes, el suelo y el techo del vehículo. El espesor del aislamiento dependerá de la temperatura que normalmente se registre en el exterior. Habrá de tenerse presente que el aislamiento no contribuye a enfriar los camarones pero permite mantenerlos a la temperatura a que fueron cargados en el vehículo.

Los vehículos utilizados para transportar camarones congelados deberán poder mantener los camarones a la temperatura de -18°C (0°F) o menos.

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

5.3 Condiciones higiénicas de las operaciones

TODOS LOS ATRACADEROS, MUELLES, MERCADOS Y LUGARES DONDE SE DESCARGUEN LOS CAMARONES O SE EXHIBAN PARA SU VENTA DEBERAN MANTENERSE LIMPIOS Y DESINFECTADOS

Los camarones, como cualquier otro alimento destinado al consumo humano, deben ser tratados como tales en un ambiente limpio. Cualquier superficie sucia en la proximidad de la zona de descarga implica el riesgo de que los camarones queden contaminados con la suciedad y por microorganismos de importancia para la salud pública.

LAS INSTALACIONES EN TIERRA EN DONDE SE DESCARGAR LOS CAMARONES CRUDOS DEBERAN ESTAR PROYECTADAS EN FORMA QUE SE REDUZCA AL MÍNIMO LA CONTAMINACION DE LOS MISMOS

Todos los lugares receptores de materia prima deberán estar convenientemente cubiertos y provistos de rejillas. Las secciones de vacío en seco utilizadas para descargar los buques deberán estar construidas en tal modo que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente después de cada utilización. La totalidad del sistema deberá quedar completamente cerrada cuando no se utilice. Los depósitos de retirada del hielo que reciben la materia prima desde las plumas de descarga del barco deberán ser suficientemente amplios para contener toda la descarga de hielo y camarones sin que se desborden. Las cajas que contengan camarón con hielo no deberán colocarse unas sobre otras ya que esto no solamente hace que se aplasten los camarones sino también que se contaminen.

LÓS EDIFICIOS, EL EQUIPO, LOS UTENSILIOS Y DEMAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO DEBERAN ESTAR LIMPIOS Y MANTENERSE EN ORDEN Y EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS

Todas las superficies que toquen los camarones deberán lavarse

con agua potable fría o agua de mar limpia con toda la frecuencia que sea necesaria para obtener una verdadera limpieza. Es importante que el método de limpieza aplicado suprima todos los residuos y que los métodos de desinfección reduzcan la población microbiana de la superficie que se limpia. Para una limpieza eficaz se ha recomendado un enjuagado preliminar con agua fría potable o agua de mar limpia, seguido de un lavado con agua caliente a la temperatura suficiente. El primer requisito es el de contar con un abundante suministro de agua potable o agua de mar limpia a la presión adecuada, y la limpieza será mucho más fácil si no se deja que se sequen las superficies de los recipientes.

En general, el empleo de agua caliente o fría potable o limpia de mar solamente, no basta para obtener el resultado deseado. Es conveniente, si no esencial, que se empleen productos de limpieza e higiene junto con el fregado a mano o mecánico, cuando así convenga para lograr el objetivo que se persigue.

Después de haber aplicado agentes de limpieza y desinfectantes, las superficies que entren en contacto con el pescado deberán enjuagarse totalmente con agua potable o agua limpia de mar antes del empleo.

Los productos de limpieza o los desinfectantes deberán ser específicos para el uso a que se destinan y emplearse de manera que no representen un peligro para la salud pública y reunir los requisitos establecidos por el organismo oficial competente. No deberá permitirse el empleo de esponjas o toallas para secar la superficie de las mesas o de los recipientes que están en contacto con los camarones.

LOS UTENSILIOS Y LA SUPERFICIE DEL EQUIPO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERAN PROTEGERSE CONTRA LA CONTAMINACION

El equipo y los utensilios portátiles lavados y desinfectados se guardarán a bastanté altura sobre el suelo, en un lugar seco y limpio. Se dispondrá de espacio y medios adecuados para guardarlos, de modo que las superficies que toquen los alimentos están protegidas de las salpicaduras, polvo y otros contaminantes.

Los mismos cuidados deberán tenerse con las superficies del equipo fijo que toquen los alimentos si quedan expuestas.

Los utensilios se secarán al aire antes de recogerlos o se recogerán en estanterías o ganchos donde puedan escurrir, contruidos de materiales que resisten la corrosión. Cuando los utensilios se ponen en líquidos, antes de volver a usarlos se lavarán, desinfectarán y aclararán. Siempre que sea posible, los recipientes y utensilios se tapan o se pondrán boca abajo.

TODAS LAS MAQUINAS UTILIZADAS PARA CLASIFICAR, LAVAR, PELAR, COCER, ENFRIAR U OTRAS OPERACIONES SIMILARES DEBERAN LIMPIARSE, DESINFECTARSE Y ACLARARSE A FONDO DURANTE LOS PERIODOS DE DESCANSO O COMIDAS Y ANTES DE REANUDAR LA PRODUCCION DESPUES DE OTRAS INTERRUPTIONES DEL TRA-

BAJO

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

TODOS LOS CAMARONES RETENIDOS O ACUMULADOS EN LA MAQUINARIA O EL EQUIPO DEBERAN SER ELIMINADOS PERIODICAMENTE DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO

Los camarones o trozos de camarón retenidos en el equipo se descomponen rápidamente y pueden contaminar al resto del producto. Los camarones que caigan al suelo deberán ser desechados.

TODA LA MAQUINARIA Y EQUIPO DEBERA SER INSPECCIONADA ANTES DE QUE COMIENCEN LAS OPERACIONES DE ELABORACION PARA COMPROBAR QUE HA SIDO LIMPIADA Y MONTADA DE NUEVO ADECUADAMENTE

Las superficies sucias y los residuos de los productos de la limpieza y desinfección que no han sido eliminados al lavarlas contaminarán el producto. será más conveniente empezar con una línea de trabajo húmeda que con una superficie seca.

El equipo mecanizado o automático deberá ser comprobado periódicamente para evitar averías.

PARA LAVAR, COCER, ENFRIAR Y TRANSPORTAR LOS CAMARONES SOLAMENTE SE DEBERA UTILIZAR AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA, LA CUAL NO DEBERA UTILIZARSE UNA SEGUNDA VEZ

Como ya se ha indicado antes, los camarones cocidos pueden ser consumidos sin otro tratamiento térmico y la presencia de microorganismos patógenos en este producto puede poner en peligro la salud de los consumidores o reducir la estabilidad en almacén del producto.

La presencia de tales microorganismos en los camarones crudos, frescos o congelados es igualmente peligrosa. La pretensión de que los organismos nocivos presentes en el camarón se destruyan durante la cocción antes de consumir el producto solamente es válida hasta cierto punto. La contaminación puede ser difundida por un consumidor poco precavido que la transportará a los utensilios de la cocina y a otros alimentos que estén en preparación.

NO DEBERA PERMITIRSE AL PERSONAL QUE MANIPULA EL CAMARON CRUDO SIN LAVAR, LA ENTRADA EN LAS ZONAS DONDE SE ESTE ELABORANDO CAMARON COCIDO, A MENOS QUE TAL PERSONAL ADOpte LAS DISPOSICIONES ADECUADAS PARA IMPEDIR LA CONTAMINACION

Estas dos exigencias han sido examinadas con bastante detalle bajo los párrafos 4.3.8 y 4.3.9 de este Código y deberán ser observadas

estrictamente a fin de salvaguardar la sanidad y calidad del producto final.

DEBERA PRESTARSE ATENCION ESPECIAL A LAS CONDICIONES HIGIENICAS DEL PELADO A MANO

El pelado a mano puede ser particularmente importante en el caso del camarón cocido que puede pelarse a temperaturas que oscilan entre 10°C y 60°C (50°F a 140°F). Las elevadas temperaturas y la consiguiente lentitud de la operación, así como la amplia superficie de contacto del producto con las manos de los trabajadores, crean las condiciones óptimas para la contaminación y la proliferación de microorganismos.

Deberá desaconsejarse el procedimiento corriente de pasar puñados de camarones de una mano a otra durante el proceso del pelado.

Los trabajadores dedicados a la operación del pelado deberán lavarse las manos escrupulosamente antes de comenzar el trabajo, y frecuentemente todo el tiempo de su actuación. Se señala especialmente a la atención la recomendación 5.3.6.

LA EVACUACION DE LOS DESECHOS SOLIDOS, SEMISOLIDOS O LIQUIDOS DE LOS LUGARES DONDE SE DESCARGAN, ALMACENAN Y ELABORAN LOS CAMARONES DEBERA SER CONTINUA O CASI CONTINUA, EMPLEANDO AGUA Y LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA QUE ESTOS LUGARES ESTEN LIMPIOS Y NO EXISTA PELIGRO DE CONTAMINAR EL PRODUCTO

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

Los recipientes, canaletas, transportadores, cubas o lugares de almacenamiento empleados para evacuar, recoger o almacenar los desechos de camarones o de otra clase, deberán limpiarse frecuentemente con agua potable o de mar limpia que contenga una cantidad conveniente de cloro libre u otro desinfectante adecuado.

Todos los materiales de desecho de los recipientes y vehículos deberán evacuarse de manera que no causen contaminación ni produzcan daños.

La organización de la evacuación de los desechos no comestibles ni aprovechables para la venta deberá ser aprobada por el organismo oficial competente. 5.3.12 DEBERAN TOMARSE MEDIDAS PARA QUE NO ENTREN EN LOS LOCALES NI SE ALBERQUEN EN ELLOS LOS INSECTOS, ROEDORES, AVES U OTROS PARASITOS

Deberá haber un programa continuo de lucha contra las plagas. El establecimiento y la zona circundante serán objeto de exámenes periódicos para determinar si hay infestaciones.

En caso de que entran plagas en el establecimiento, se aplicarán medidas para erradicarlas. El tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deberá efectuarse bajo la dirección inmediata del personal que conozca a fondo los peligros para la salud que pueden derivar del uso de tales agentes, incluida la posibilidad de que en los camarones o sus derivados queden residuos nocivos. Estas medidas deberán aplicarse de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

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

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas y otras sustancias tóxicas habrán sido aprobadas y se almacenarán en locales o armarios separados, cerrados con llave y utilizados sólo para esto, y solamente los emplearán personas debidamente instruidas para ello.

LOS PERROS, GATOS Y OTROS ANIMALES NO TENDRAN ACCESO A LOS LUGARES DONDE SE RECIBEN, ELABORAN O ALMACENAN LOS CAMARONES

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

TODO EL PERSONAL DE UN ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION DE CAMARONES ESTARA SIEMPRE ESCRUPULOSAMENTE LIMPIO DURANTE EL TRABAJO Y TOMARA TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA QUE LOS CAMARONES, SUS PRODUCTOS E INGREDIENTES NO SE CONTAMINEN CON CUERPOS EXTRAÑOS

Todo el personal, según la naturaleza de su trabajo, llevará ropa protectora clara y limpia, comprendidos cubrecabezas y zapatos, que se puedan lavar o que solamente se empleen una vez. Se recomienda el uso, cuando así proceda, de delantales impermeables. Se necesitan colores claros para evaluar visualmente la limpieza del vestido. Es conveniente que, salvo los obreros que trabajan en congeladores y cámaras frigoríficas, las mangas no se extiendan por debajo del codo, a no ser que se empleen manguitos protectivos impermeables para cubrir los brazos.

Los guantes empleados en la manipulación de los camarones estarán intactos, limpios y en buenas condiciones higiénicas, y serán impermeables, excepto si su empleo es incompatible con el trabajo que se realice. Las manos se lavarán con jabón o con un detergente y agua caliente antes de comenzar el trabajo, siempre que se haya ido al retrete, antes de reanudar el trabajo y siempre que se necesario. El uso de guantes no exime al operario de tener las manos siempre limpias.

En todas las partes donde se manipulen los camarones se prohibirá todo acto que pueda contaminar el pescado, como comer, fumar, masticar tabaco u otras materias y escupir.

NINGUNA PERSONA QUE SUFRA DE ENFERMEDADES CONTAGIOSAS O QUE SEA VECTORA DE ESTAS, O TENGA HERIDAS INFECTADAS O ABIERTAS, DEBERA PARTICIPAR EN LA PREPARACION, MANIPULACION O TRANSPORTE DE LOS CAMARONES O SUS PRODUCTOS

La dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa, o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o esté aquejada de heridas infestadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe informar inmediatamente a la dirección que está enferma.

EL EQUIPO TRANSPORTADOR UTILIZADO PARA TRASLADAR LOS CAMARONES SE LIMPIARA Y DESINFECTARA INMEDIATAMENTE DESPUES DE USADO Y SE MANTENDRA DE MANERA QUE NO CONSTITUYA UN FOCO DE CONTAMINACION DEL PRODUCTO

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

No deberán emplearse fuera de la planta carretillas de horquilla elevadora, a menos que puedan limpiarse suficientemente a su regreso.

5.4 Normas de funcionamiento y requisitos de la producción

5.4.1 Consideraciones generales

LOS CAMARONES SE MANIPULARAN, ELABORARAN Y DISTRIBUIRAN CON CUIDADO Y CON EL MINIMO RETRASO

La deficiente manipulación de los camarones en tierra puede inutilizar todo lo que pueda hacer el pescador. Si se producen retrasos innecesarios después de descargar el pescado, su calidad y el tiempo de conservación puedan reducirse considerablemente. Todos los interesados deberían ejercer el mayor cuidado, interesándose a la vez en no retrasar ninguna de las fases de manipulación, elaboración y distribución.

Ocurre con frecuencia que los camarones se manipulan varias veces después de desembarcados y los efectos de las magulladuras, contaminación o exposición a temperaturas muy altas se harán evidentes en el momento en que el producto llegue al consumidor.

LOS CAMARONES DEBERAN SER EXAMINADOS INMEDIATAMENTE DE SU LLEGADA AL ESTABLECIMIENTO ELABORADOR PARA DETERMINAR SU TEMPERATURA INTERIOR Y SUS CUALIDADES ORGANOLEPTICAS

Los camarones mantenidos en hielo o en agua de mar refrigerada deberán encontrarse, al ser entregados en el establecimiento, próximos a la temperatura del hielo en fusión (0°C, 32°F).

Si esta temperatura fuera más elevada, pero a pesar de ello los camarones fueran por lo demás aceptables, deberán enfriarse en el establecimiento inmediatamente después de su entrega y comenzar su elaboración.

Los camarones congelados y almacenados a bordo del pesquero deberán tener una temperatura interna próxima a -18°C (0°F). Es un procedimiento deficiente el deshelar los camarones congelados por exposición a la temperatura ambiente durante la descarga, transporte o almacenamiento, en los locales del establecimiento. La descongelación deberá efectuarse en instalaciones especialmente construidas para ello y con un estricto control de los tiempos y temperaturas.

Los camarones cocidos a bordo deberán ser manipulados durante la descarga con un cuidado y rapidez especiales. Como ya se ha indicado antes, este producto se consume por lo general sin ningún tratamiento posterior. 5.4.1.3 NO SE OFRECERAN A LA VENTA NI SE SOMETERAN A ELABORACION ULTERIOR LOS CAMARONES QUE HAYAN SUFRIDO DETERIORACION O CUALQUIER OTRO PROCESO DE DESCOMPOSICION, O QUE HAYAN SIDO CONTAMINADOS CON MATERIAS EXTRAÑAS HASTA EL PUNTO DE QUE NO RESULTEN APTOS PARA EL CONSUMO POR EL HOMBRE

Se desecharán los camarones que se sepa que contienen sustancias nocivas, descompuestas o extrañas, que no resulten eliminadas en medida aceptable por los procedimientos normales de clasificación o preparación. Para la elaboración y distribución sólo se empleará camarón limpio y sano.

SI LOS CAMARONES SE VAN A BAÑAR EN ADITIVOS ALIMENTARIOS O PULVERIZAR CON ELLOS, DEBERA SOLICITARSE EL ASESORAMIENTO DEL ORGANISMOS OFICIAL COMPETENTE

El tratar los camarones con aditivos o de cualquier otra manera durante la elaboración, incrementa el costo y, por tanto, debe compararse con los beneficios obtenidos. Un aditivo cuyo uso esté autorizado en un país puede estar prohibido en otro.

5.4.2 Manipulación de los camarones crudos

EL CAMARON PRESERVADO EN HIELO EN EL BARCO DEBERA RETIRARSE DEL HIELO ANTES DE SU ELABORACION Y LAVARSE CUIDADOSAMENTE EN AGUA FRIA POTABLE O EN AGUA DE MAR LIMPIA

La retirada del hielo deberá hacerse en un depósito destinado a tal fin, y solamente deberá utilizarse agua de mar limpia o agua dulce potable. Durante la operación de eliminar el hielo no deberá permitirse que los camarones caigan al suelo. El mejor procedimiento será el practicar la eliminación continua de hielo, y el lavado con un abundante suministro de agua fría y limpia.

El agua de lavado no deberá hacerse circular ni utilizar nuevamente a menos que se restablezca su potabilidad.

El camarón que haya sido separado del hielo para el pesado deberá ser puesto de nuevo en hielo o refrigerado si no puede ser elaborado inmediatamente.

LOS CAMARONES DEBERAN SER CLASIFICADOS POR TAMAÑOS E INSPECCIONADOS

Es importante la clasificación del camarón por tamaños, tanto porque lo exige el mercado como para lograr los mejores resultados cuando el descabezado, envasado o desvenado se realiza mecánicamente.

No deberá dejarse que los recipientes utilizados para recoger los camarones que se han empleado en la clasificación descansan en el suelo del establecimiento, sino que deberán colocarse sobre plataformas u otros dispositivos apropiados para impedir la contaminación de los camarones con el agua salpicada en el suelo. Si se utilizan plataformas, deberán estar limpias, bien pintadas y no permitir que salgan del establecimiento.

SI PARA EL PELADO EN CRUDO SE REQUIERE LA «MADURACION», ESTA DEBERA CONTROLARSE ESCRUPULOSAMENTE

El camarón recién capturado, especialmente el perteneciente a las especies más pequeñas de Pandalidae es difícil de pelar. Este camarón requiere una «maduración» controlada, manteniéndolo con abundante hielo durante un período de 4 a 18 horas para que se separe el caparazón del músculo. El mismo efecto podría lograrse también congelando el camarón recién capturado y deshelándolo posteriormente para el pelado. Este último procedimiento permite obtener un suministro más uniforme de materia prima en la línea de elaboración y un mejor control de la calidad.

Los mencionados procedimientos deberán ser atentamente investigados para atemperarlos a las condiciones locales. Con el mantenimiento en hielo durante un tiempo prolongado puede resultar afectada gravemente la calidad de los camarones.

DEBERA PROCEDERSE CON CUIDADO AL DESHELAR EL CAMARON CONGELADO

El camarón deberá ser descongelado rápidamente en equipo especialmente proyectado para esta operación. La temperatura del agua deberá ser no más alta de 20°C (68°F) y no deberá hacérsela circular una segunda vez.

Si se emplean depósitos de descongelación deberá disponerse de un suministro constante de agua potable o de agua de mar limpia a una temperatura no más alta de 20°C (68°F) que no deberá volver a utilizarse.

Antes de la descongelación deberá retirarse el material de envasado, como puede ser, por ejemplo, los cartones encerados, a fin de que no entre en contacto con el agua de deshielo.

Es conveniente que el transportador de salida que va desde el depósito de descongelación esté dotado de una serie de rociadores a baja velocidad para lavar los camarones a medida que salen del depósito. El agua utilizada para este fin deberá ser fría, de modo que enfrie a los camarones mientras se van lavando.

5.4.3 Tratamiento térmico de los camarones

LA COCCION O SANCOCHADO DE LOS CAMARONES DEBERA EFECTUARSE ANTES DE SU CONGELACION

El camarón cocido después de congelado pierde generalmente más peso y tiene una textura algo inferior.

En algunos países, según las especies de los camarones, se ha venido practicando el sancochado para fijar el color, inducir el ensortijamiento de la cola, reducir las roturas en la manipulación y eliminar algunos microorganismos de la superficie. El mejor tratamiento aplicado en el sancochado suele ser insuficiente para que el producto esté listo para el consumo sin una cocción suplementaria.

LOS CAMARONES DEBERAN SER LAVADOS ESCRUPULOSAMENTE ANTES DE SU COCCION

Los camarones que hayan de ser cocidos en vapor o en agua deberán estar limpios de fango o de otros detritos que puedan hacer variar el color de la carne o que le proporcionen un sabor u olor desagradables.

LA DURACION Y LA TEMPERATURA DE LA COCCION DEBERAN SER CONTROLADAS RIGIDAMENTE

La cocción es una operación crítica que influye en la textura, color y sabor, y que si se lleva a cabo descuidadamente puede determinar una pérdida considerable de peso.

Los camarones pueden ser cocidos en vapor o en agua dulce, con o sin adición de sal. Para especies como *Pandalus*, el tiempo total de cocción no deberá pasar de 3 a 4 minutos a la temperatura de 99°C a 100°C (210°F a 212°F) si se quieren evitar cambios inconvenientes en la textura de la carne y pérdidas innecesarias de peso. La capacidad térmica del cocedor deberá ser suficiente para que el agua alcance el punto de ebullición uno o dos minutos después de haberse introducido los camarones. En algunas especies de camarones podría ser necesario agitar el producto durante la cocción.

El tiempo de cocción deberá medirse desde el momento en que se ha alcanzado la temperatura requerida. Basar el tiempo de cocción en el tiempo que el camarón tarde en flotar no es un criterio apro-

piado para determinar que la cocción ha sido suficiente.

Se sugiere que cuando se trate de una operación nueva, se lleve a cabo una buena experimentación en el propio establecimiento para establecer las condiciones óptimas de la cocción que convengan a las especies locales y satisfagan las preferencias del mercado.

EL CAMARON DEBERA SER ENFRIADO INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA CAPTURA

El enfriamiento podrá efectuarse en agua potable o agua de mar fría o al aire. Se escogerá el medio de enfriamiento más beneficioso para la especie de que se trate, pues algunas pierden color en el agua y otras pierden color al aire, mientras que en el caso de otras se prolonga la duración cuando se enfrían al aire. El enfriamiento al aire deberá efectuarse en bandejas o en enfriadores de aire especialmente destinados a ese fin. El enfriamiento por agua ha resultado eficaz para eliminar de los camarones las materias extrañas que puedan persistir después de la cocción. Se pondrá cuidado en impedir la contaminación después de la cocción.

EL CAMARON ENFRIADO, PELADO O SIN PELAR NO DEBERA ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO O CON EL AGUA DE FUSION DEL HIELO DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y MANIPULACION ULTERIORES

Es esencial un enfriamiento rápido y, a tal objeto, el hielo es muy eficaz. Sin embargo, el contacto directo con el hielo determina una pérdida de color y de sabor en el producto.

El camarón cocido y pelado puede colocarse en bolsas de plástico que deberán ser de pequeño tamaño para permitir una buena tasa de enfriamiento con el mínimo magullamiento del producto.

PARA QUE SEA EFICAZ, LA PASTERIZACION DEBERA EFECTUARSE EN FORMA APROPIADA

La pasterización consiste en el tratamiento complementario de la carne del camarón cocido mediante el calor, durante períodos de tiempo y temperaturas que reducirán apreciablemente el número total de microorganismos presentes y destruirán una elevada proporción de los microorganismos indeseables. Como esto lleva consigo la aplicación de calor, fácilmente se puede producir una nueva reducción del peso y cambios indeseables en la textura, aspecto y sabor, a no ser que se haya investigado bien y controlado estrictamente la técnica aplicada para adaptarla a las condiciones locales.

La pasterización puede llevarse a cabo en recipientes de metal o de vidrio de los que se haya eliminado el aire o en bolsas llenadas al vacío y cerradas herméticamente por medio de calor.

Este procedimiento implica generalmente el calentamiento del camarón envasado en un baño de agua durante un tiempo apropiado y el subsiguiente enfriamiento rápido. El tiempo y temperatura del tratamiento vendrán determinados por ciertos factores, como el peso y tamaño de los recipientes (el espesor de la capa de camarones), conductividad térmica del recipiente, presencia de aire o de líquido en el interior de éste, y número inicial de microorganismos en el

producto.

PARA LA PREPARACION DEL CAMARON EN CONSERVA DEBERAN SEGUIRSE LAS PRACTICAS DE ELABORACION QUE SE DETALLAN EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO EN CONSERVA» (CAC/RCP 10-1976)

El citado código no trata específicamente de la preparación en conserva del camarón pero pueden aplicarse a éste la mayoría de las recomendaciones contenidas en el mismo.

Deberá hacerse resaltar que, en la preparación en conserva del camarón, así como en la del pescado o cualquier otro alimento, el no realizar todas las operaciones de elaboración correctamente puede causar pérdidas sensibles, o determinar quizá la obtención de un producto que puede ser nocivo para el consumidor.

5.4.4 Pelado y eliminación del intestino (desvenado)

EL DESCABEZADO, PELADO Y DESVENADO DEBERAN EFECTUARSE RAPIDAMENTE PARA IMPEDIR LA CONTAMINACION Y PROLIFERACION DE MICROORGANISMOS

Estas operaciones influyen en el rendimiento, en la calidad, la inocuidad y el tiempo de conservación almacenado del producto.

En el pelado a mano, el costo de la mano de obra aumenta a medida que disminuye el tamaño del camarón, y al mismo tiempo, el riesgo de contaminación es mayor. El pelado a máquina permite un rápido movimiento del producto, una menor exposición a la temperatura ambiente y, si se lleva a cabo en condiciones higiénicas, disminuye el riesgo de contaminación. Conviene que el camarón de tamaño grande se pele a mano, a menos que el volumen de producción sea muy considerable. Cuando los camarones de tamaño muy pequeño se pelan a máquina pueden obtenerse rendimientos menores debido a la elevada proporción de camarones partidos.

Todos los desechos obtenidos de las operaciones de descabezado, pelado y desvenado pueden ser elaborados con provecho para utilizarlos como fertilizantes o alimentos para el ganado o el pescado.

TODO EL EQUIPO AUTOMATICO DE PELADO DEBERA SER COMPROBADO PERIODICAMENTE DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO

Las máquinas de pelar mal ajustadas reducen el rendimiento y pueden causar daños a los camarones.

Los camarones pelados deberán ser examinados frecuentemente para comprobar si algunos de ellos están rotos o triturados, o si el pelado es incompleto así como para verificar si la superficie de la carne está bien lisa.

También deberán examinarse los caparazones que salen de la máquina para ver si hay una separación incompleta de la carne, así como la presencia de trozos de camarón sin descascarar o partidos.

LOS CAMARONES PELADOS DEBERAN LIMPIARSE DESPUES DEL DESCASCARADO

Después del descascarado y antes de ser empaquetados, los camarones pelados deberán ser examinados para comprobar si van unidos a trozos de caparazón, antenas, entrañas, patas, cartilagos u otras partes del exoesqueleto, que deben eliminarse.

Los camarones pelados deberán lavarse y enfriarse cuidadosamente, a ser posible mediante una aspersión de agua fría o con una solución débil de salmuera. Todas estas operaciones pueden ser efectuadas también con equipo automático de los que existen actualmente en el mercado.

5.4.5 Congelación

LA CONGELACION DE LOS CAMARONES DEBERA EFECTUARSE EN LA FORMA RECOMENDADA EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO CONGELADO» (CAC/RCP 16-1978)

Aunque el Código mencionado no se ocupa específicamente de la congelación del camarón, son aplicables a éste la mayoría de las recomendaciones contenidas en aquél.

El camarón puede ser congelado, sea individualmente o en masa, y puede ser presentado en diferentes formas, véase la Norma del Codex para los camarones congelados rápidamente (CODEX STAN 92-1981), adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius.

LOS COMPUESTOS UTILIZADOS EN LA CONGELACION DE CAMARONES POR INMERSION O PULVERIZACION DEBERAN ESTAR AUTORIZADOS POR EL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE

Se ha observado que los métodos criogénicos son muy eficaces para congelar el camarón. No obstante, antes de emplearlos deberá pedirse asesoramiento a un técnico competente. Los compuestos que se utilicen para la congelación por inmersión o rociado, tales como freón, nitrógeno líquido y aditivos alimentarios, deberán ser aceptables para el organismo oficial competente.

5.4.6 Envasado y distribución

EL ENVASADO DE LOS CAMARONES DEBERA LLEVARSE A CABO EN CONDICIONES QUE NO DEN LUGAR A LA CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO O A LA DETERIORACIÓN DE SU CALIDAD

Es preferible que el envasado se efectúe inmediatamente después de terminar el proceso de elaboración.

Si los camarones no cocidos se envasan en la misma línea de producción o durante el mismo día que el producto cocido y pelado, deberán tomarse precauciones extraordinarias para que no exista contaminación de unos a otros.

EL ENVASADO DEBERA HACERSE EN TAL FORMA Y CON TALE MATERIALES QUE SE LOGRE UN ENVASE ATRACTIVO, CONVENIENTE Y ECONOMICO QUE PROTEJA ADECUADAMENTE AL PRODUCTO

Es importante que el producto se presente en un envase atractivo para el comprador y conveniente para la manipulación y el almacenamiento, y fácil de abrir.

Son muchos los tipos existentes de materiales flexibles para envolver y envasar, de ordinario de diversas calidades y espesores.

Estos materiales difieren considerablemente en sus propiedades físicas y en su costo. Algunos pueden cerrarse herméticamente por procedimientos térmicos, mientras que para cerrar otros hay que utilizar adhesivos. También difieren en su posibilidad de utilizarlos en sistemas de empaquetamiento automático.

Con frecuencia se utilizan envolturas laminadas para aprovechar las propiedades útiles de dos o más materiales. Por ejemplo, la película de celulosa regenerada, que tiene muy poca permeabilidad a los gases, gran resistencia a las desgarraduras, buena transparencia y buena absorción de la tinta de imprenta, se combina frecuentemente con película de polietileno, poco permeable al vapor de agua, flexible y con buenas propiedades mecánicas a bajas temperaturas.

La falta de normalización de los materiales ofrecidos por la industria envasadora es causa de considerable confusión y, por consiguiente, tal vez sea conveniente recurrir al asesoramiento de expertos en envasado cuando se trate de elegir un envase adecuado para el producto.

LOS MATERIALES DEL ENVASADO NO DEBEN ADHERIRSE A LA SUPERFICIE HUMEDA O CONGELADA DEL PRODUCTO

Los materiales de envase que se adhieren a los productos húmedos o congelados son molestos para los consumidores.

LOS MATERIALES DEL ENVASADO NO DEBERAN CONTAMINAR EL PRODUCTO

Como la presencia de olores y sabores extraños repercutiría negativamente en la aceptabilidad del producto, todo el material de envolver, los adhesivos y la tinta de imprimir que puedan entrar en contacto con él deben estar exentos de olores. El envase debe asegurar que el producto conserve su sabor y olor originales. Además, debe evitarse todo riesgo de transmisión de sustancias, que puedan ser perjudiciales para la salud, del material de envase al producto.

LOS MATERIALES DEL ENVASADO DEBERAN SER SUFICIENTEMENTE FUERTES Y DURADEROS PARA RESISTIR ESFUERZOS EN EL PROCESO DE ELABORACION, MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

El envase deberá poder resistir las presiones a que se verá sometido durante el montaje, llenado, cierre a máquina, congelación, al-

macenamiento, transporte y descongelación. Deberá ser de material resistente a la humedad e impermeable pues los productos pueden estar húmedos al envasarlos. La flexibilidad a baja temperatura del material del envase impedirá que se rompa o desgarre durante el almacenamiento y transporte. Los materiales en láminas no deberán deshojarse con la humedad.

LOS CARTONES O CAJAS UTILIZADOS PARA EMPAQUETAR EL PRODUCTO AL POR MAYOR DEBERAN SER LIGEROS Y RESISTENTES Y OFRECER BUENA PROTECCION A LOS PRODUCTOS

El tablero de fibra y el cartón ondulado han resultado satisfactorios para la construcción de cajas o cajones de cartón. Para facilitar la manipulación, estos recipientes no deberán ser demasiado grandes. La flexibilidad del material de envase a las bajas temperaturas impedirá que se rompan o desgarren durante el transporte. Deberán tener una buena resistencia en húmedo así como a la rotura o reventón por presión. Los recipientes para envase al por mayor podrán ceñirse con alambre o flejes para aumentar su resistencia.

LAS CAJAS DE CARTON, LOS ENVOLTORIOS Y OTROS MATERIALES DE ENVASADO NO DEBERAN ALMACENARSE EN LA ZONA DE ELABORACION

Los envoltorios de envío o materiales de envasado deberán dejarse fuera de la zona de elaboración y se introducirán en ella sólo los envases que hayan de usarse inmediatamente en un determinado momento.

LOS CAMARONES DEBERAN SER PRE-ENFRIADOS COMPLETAMENTE ANTES DE SER ENVASADOS PARA SU ENVIO AL MERCADO

Los camarones podrán ser pre-enfriados mediante inmersión en una mezcla de hielo y agua potable o en agua de mar limpia refrigerada o por otros medios, como nitrógeno líquido. El preenfriado reducirá la fusión cuando se utilice hielo en los envases en que se transporta.

PARA EL TRANSPORTE DEL CAMARON O DE SUS PRODUCTOS DERIVADOS DEBERAN UTILIZARSE CAMIONES ISOTERMOS O VEHICULOS REFRIGERADOS

Un camión isotermo reducirá la fusión del hielo durante el transporte y protegerá el producto contra el calentamiento del mismo. Los vehículos utilizados en el transporte de los productos congelados deberán estar equipados con refrigeración mecánica para mantener la temperatura del producto a -18°C (0°F) o menos.

Las pequeñas partidas podrán ser transportadas también en cajas aisladas que hayan sido previamente enfriadas antes de la carga, o empaquetadas en una cámara frigorífica o almacén refrigerado.

5.5 Programa de inspección sanitaria

ES CONVENIENTE QUE CADA ESTABLECIMIENTO DE

ELABORACION Y CONGELACION DE CAMADON, PORSU PROPIO INTERES, DESIGNE UNA PERSONA CUYAS OBLIGACIONES SEAN PREFERENTEMENTE AJENAS A LA PRODUCCION, PARA QUE SE ENCARGUE DE LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO

Dicha persona, o las que estén a sus órdenes, serán miembros permanentes de la plantilla de la organización o empleados de la misma, y habrán de conocer perfectamente el empleo de los utensilios especiales de limpieza, cómo desmontar las máquinas para limpiarlas, la importancia de la contaminación y los peligros que entraña. Será preciso preparar un programa permanente de limpieza y desinfección para que todas las partes del establecimiento se limpien adecuadamente y las zonas, el equipo y material más importantes se limpien y desinfecten todos los días, o con mayor frecuencia si es necesario.

5.6 Control de laboratorio

ADEMAS DE LOS CONTROLES DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE, CONVIENE EN SU PROPIO INTERES, QUE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABOREN CAMARONES TENGAN LA POSIBILIDAD DE CONTROLAR EN LABORATORIO LA CALIDAD HIGIENICA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS Y VIGILAR LA HIGIENE DE LA ELABORACION

La amplitud y tipo de tales controles dependerá del producto camarero de que se trate así como de las necesidades de la gestión de la empresa. Este control deberá servir para rechazar todos los alimentos que no sean aptos para el consumo.

Los procedimientos de análisis aplicados deberán ajustarse a los métodos uniformes reconocidos para que sea posible interpretar fácilmente sus resultados.

6.ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Deberán aplicarse métodos apropiados para el muestreo y análisis, a fin de determinar si el producto responde o no a las siguientes especificaciones:

A. Los camarones y sus productos deberán estar exentos de microorganismos en cantidades perjudiciales para el hombre y de parásitos patógenos, y no contendrán sustancias tóxicas producidas por microorganismos en concentraciones que constituyan un peligro para la salud;

B. Los camarones y sus productos deberán estar exentos de contaminantes químicos en concentraciones que puedan constituir un peligro para la salud;

C. En cuanto sea compatible con unas buenas prácticas de fabricación, los camarones y sus productos deberán estar exentos de otras materias extrañas inconvenientes y también de parásitos nocivos para el hombre.

D. Los camarones y sus productos deberán ajustarse a los Requisitos fijados por la Comisión del Codex Alimentarius para los resi-

duos de plaguicidas y aditivos alimentarios, que aparecen en las listas de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas o en las normas del Codex para productos, o deberán satisfacer las exigencias sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios del país donde se vendan.

7. REFERENCIA

CAC/RCP 17-1978 Código Internacional Recomendado de Práctica para los Camarones.

UNIVERSIDADES

TITULOS PROFESIONALES

Reg. No. 476 - M - 290320 - Valor 60.00

CERTIFICACION

El suscrito Director de Registro de la Universidad Nacional de Ingeniería, certifica que bajo el No. 514, Página 259, Tomo I, del Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de la Construcción y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

REPUBLICA DE NICARAGUA, AMERICA CENTRAL

POR CUANTO:

EL SEÑOR FILO JAVIER MIRANDA ROJAS, natural de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos exigidos por la facultad de Tecnología de la Construcción, para obtener el grado correspondiente.

POR TANTO:

En virtud de lo prescrito en las disposiciones orgánicas y reglamentos universitarios vigentes le extiende el Título de Ingeniero Civil, para que goce de las prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo el conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veinte días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Rector de la Universidad, Ing. Mario Caldera Alfaro.- Secretario General, Lic. Jorge Morales Sequeira.- Decano de la Facultad, Ing. Nestor Javier Lanza Mejía.

Es conforme. Managua, diez de Diciembre de 1998. C. Sánchez, Director de Registro.

Reg. No. 464 - M - 275020 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Admisión y Registro de la UPOLI, certifica que en el Folio 010, Tomo III del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Escuela de Administración, Comercio y Finanzas, que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Politécnica de Nicaragua»

PORTANTO:

GIOCONDA LOPEZ GUATEMALA, natural de Jinotega, Departamento de Jinotega, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Administración de Empresa, para que goce de las prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, a los seis días del mes de Agosto de 1998.- El Rector de la Universidad, Lic. Sergio Denis García.- El Secretario General, Ing. Emerson Pérez Sandoval.

Es conforme. Managua, dos de Octubre de 1998.- Lic. Róger Joaquín Murillo S., Director Departamento de Admisión y Registro.

Reg. No. 180 - M - 072546 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Admisión y Registro de la UPOLI, certifica que en el Folio 174, Tomo II del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Escuela de Administración, Comercio y Finanzas, que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Politécnica de Nicaragua»

POR CUANTO:

MARIA NELLY KUAN SENQUI, natural de Jinotega, Departamento de Jinotega, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Administración de Empresa, para que goce de las prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, a los diez días del mes de Marzo de

mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Lic. Sergio Denis García.- El Secretario General, Ing. Emerson Pérez Sandoval.

Es conforme. Managua, veinticuatro de Junio de 1998.- Lic. Róger Joaquín Murillo S., Director Departamento de Admisión y Registro.

Reg. No. 224 - M - 079568 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Admisión y Registro de la UPOLI, certifica que en el Folio 003, Tomo III del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Escuela de Administración, Comercio y Finanzas, que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Politécnica de Nicaragua»

PORTANTO:

INDIRA SUYEN INGRAM FLORES, natural de Bluefields, Departamento de Zelaya, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Administración de Empresa, para que goce de las prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, a los quince días del mes de Julio de 1998.- El Rector de la Universidad, Lic. Sergio Denis García.- El Secretario General, Ing. Emerson Pérez Sandoval.

Es conforme. Managua, 25 de Agosto de 1998.- Lic. Róger Joaquín Murillo S., Director Departamento de Admisión y Registro.

Reg. No. 345 - M - 013959 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 8, en el Folio 8, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA**PORTANTO**

GLENDIA CAROLINA CORRALES RAMIREZ, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

PORTANTO:

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la Repúbli-

ca, le extiende el Título de Licenciada en Administración de Empresas, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 8, Tomo I, Folio 8, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 357 - M - 260592 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 11, en el Folio 11, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

PORTANTO

MARIA MERCEDES GOMEZ ROSALES, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

PORTANTO:

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la República, le extiende el Título de Licenciada en Administración de Empresas, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 11, Tomo I, Folio 11, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg.No. 469 - M - 006346 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universi-

dad Americana, certifica que con el Número 115, en el Folio 115, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

POR CUANTO

VICTOR RAMON VARGAS ZAPATA, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

POR CUANTO

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la República, le extiende el Título de Licenciado en Derecho, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 115, Tomo I, Folio 115, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 472 - M - 275091 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 141, en el Folio 141, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

POR CUANTO

YAROSLAVA ROSALES BUSTILLO, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

POR CUANTO

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la República, le extiende el Título de Licenciada en Diplomacia y Relaciones Internacionales, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 141 Tomo I, Folio 141, del Libro de Registro

de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 474 - M - 093507 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 93, en el Folio 93, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

POR CUANTO

MARIA VERONICA NIETO GUILLEN, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

POR TANTO:

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de La República, le extiende el Título de Licenciada en Derecho, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 93, Tomo I, Folio 93, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fué debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 483 - M - 209502 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 92, en el Folio 92, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

POR CUANTO

MANUEL ENRIQUE MURILLO MALTEZ, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

POR TANTO

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la República, le extiende el Título de Licenciada en Derecho, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 92, Tomo I, Folio 92, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 325 - M - 275641 - Valor C\$ 60.00

La Suscrita Directora de la Dirección de Registro de la Universidad Americana, certifica que con el Número 58, en el Folio 58, del Tomo I del Libro de Registro de Títulos de esta Universidad y que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice :

LA UNIVERSIDAD AMERICANA

POR CUANTO

ANA ISABEL ACUÑA MORALES, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudios de su Carrera.

POR TANTO

En virtud de las potestades otorgadas por las Leyes de la República, le extiende el Título de Licenciada en Derecho, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre del año mil novecientos noventa y ocho.- Firman Dr. Ramón Romero Alonso, Rector.- Dr. Roberto García Boza, Secretario General.

Registrado con el No. 58, Tomo I, Folio 58, del Libro de Registro de Títulos. Managua, 3 de Septiembre de 1998, Directora de Registro.

Es conforme con su original con el que fue debidamente cotejado. Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Nelly Miranda Miranda, Directora de Registro.

Reg. No. 468 - M - 014810 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Responsable, de Departamento de Registro Académico

Central de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el No. 11, Página 76, Tomo I, del Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Económicas y que esta instancia lleva a su cargo se inscribió el Título que dice : Universidad Popular de Nicaragua,

POR CUANTO

OMAR JOSE LAWRENCE GARCIA, natural de Rivas, Departamento de Rivas, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

POR TANTO

Se le extiende el Título de **Licenciado en Administración de Empresas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua a los quince días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Rector Fundador de la Universidad, Dr. Adrián Meza Castellanos.- Secretaria General, Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo.- Decano de la Facultad, Lic. Carlos Vicente Román R.- Firma Ilegible Responsable de Departamento Registro Académico Central.

Reg. No. 348 - M - 276191 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Responsable, de Departamento de Registro Académico Central de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el No. 54, Página 62, Tomo I, del Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Derecho y que esta instancia lleva a su cargo se inscribió el Título que dice : Universidad Popular de Nicaragua,

POR CUANTO

MANUEL DE JESUS MALDONADO LOPEZ, natural de Chichigalpa, Departamento de Chinandega, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

POR TANTO

Se le extiende el Título de **Licenciado en Derecho**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua a los diez días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Rector Fundador de la Universidad, Dr. Adrián Meza Castellanos.- Secretaria General, Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo.- Decano de la Facultad, Dr. Adrián Meza Soza.- Firma Ilegible Responsable de Departamento Registro Académico Central.

Reg. No. 347 - M - 253431 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Responsable, de Departamento de Registro Académico Central de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el No. 12, Página 18, Tomo I, del Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Derecho y que esta instancia lleva a su cargo se inscribió el Título que dice : Universidad Popular de Nicaragua,

POR CUANTO

JOSE BENITO OPORTA ALVAREZ, natural de Altagracia, Departamento de Rivas, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

POR TANTO

Se le extiende el Título de **Licenciado en Derecho**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua a los veinticinco días del mes de Julio de mil novecientos noventa y siete.- Rector Fundador de la Universidad, Dr. Adrián Meza Castellanos.- Secretaria General, Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo.- Decano de la Facultad, Dr. Adrián Meza Soza.- Firma Ilegible Responsable de Departamento Registro Académico Central.

Reg. No. 304 - M - 28981 - Valor C\$ 35.00
M - 29629 - Valor C\$ 25.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Admisión y Registro de la U.C.C., certifica que en Folio No. 007, Tomo # 1 del Libro de Registro de Títulos de graduados en la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: «La Universidad de Ciencias Comerciales».

POR CUANTO:

ANA FRANCISCA PUPIRO ROQUE, natural de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua, ha cumplido todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes.

POR TANTO:

Le extiende el Título de **Licenciada en Contaduría Pública y Finanzas, con mención en Auditoría**, para que goce de las prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, a los veinte y siete días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Lic. Ramón Ernesto Villafranca Cuadra.- El Secretario General, Lic. Alvaro Alegria Vaca.

Es conforme. Managua, catorce de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Adela Oporta López, Directora Departamento Admisión y Registro, Universidad de Ciencias Comerciales.

SECCION JUDICIAL

SUBASTAS

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. 3-3

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

Diez de la mañana, dieciocho de Marzo de mil novecientos noventa 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 oírán 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. 3-3

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, subástase 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. 3-3

Reg. No. 1479 - M - 421805 - Valor C\$ 180.00

A las once de la mañana del quince de Marzo de este año, en el local de este juzgado, subastárase inmueble ubicado en Barrio «Carlos Marx» identificado con el número 17, manzana 9, área: Ciento sesenta y dos metros cuadrados con setenta y tres centímetros cuadrados (162.73 mts2), linderos: NORTE: Lote 15; SUR: Lote 18; ESTE: Avenida; y OESTE: Lote de seis y siete metros; inscrito así: No. 123976, Tomo 1926, Folio 31, Asiento 1º, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades Registro Público de Managua.- Ejecuta: DECORES, S.A.- Ejecutada: Maritza del Carmen Lara Zeledón.- Precio Base: Cuarenta y tres mil trescientos sesenta córdobas (C\$ 43,360.00), equivalentes a Cuatro mil dólares netos (US\$ 4,000.00). Estricto Contado.- Oyense posturas legales. Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, diecisiete de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Entrelíneas:te-Vale.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón. 3-1

Reg. No. 1312 - M - 420976 - Valor C\$ 270.00

Diez de la mañana del diecinueve de Marzo del presente año, local Juzgado, subástase, bienes propiedad de la Empresa PRODUCTOS DEL MAR, S.A. (PROMASA), bienes consistentes en: área de terreno: Ocho Millones quinientos nueve mil doscientos catorce córdobas con cincuenta centavos de córdobas. Infraestructura: Seis millones doscientos veinticinco mil setecientos veintinueve córdobas con veintiocho centavos; Maquinaria y equipo de industria: Cuatro millones seiscientos noventa y cuatro mil trescientos diecisiete córdobas con veintiocho centavos; Barco 4 de Mayo: Cuatrocientos seis mil quinientos treintinueve córdobas; Barco Ma. de los Angeles: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos; Barco Carlos Fonseca: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos; Barco Edgar Lang: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos; Barco Gregorio Andrade: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos; Barco Alinsa 2: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos; Barco Alinsa 3: Seiscientos nueve mil ochocientos ocho córdobas con cincuenta centavos.- Ejecuta: Carlos Jiménez Gómez, Representado por su Apoderado General Judicial Luis Alfredo García González.- Ejecutado: Empresa PRODUCTOS DEL MAR, S.A. (PROMASA) Representada por el señor José Adolfo Reyes García.- Base de las Posturas: Veinti-

el señor José Adolfo Reyes García.- Base de las Posturas: Veintitrés millones cuatrocientos noventa y cuatro mil seiscientos cincuenta y cinco córdobas con cincuenticuatro centavos (C\$ 23,494.651.54), equivalente a Dólar dos millones setenta y un mil ochocientos treinta y ocho dólares con setenta y seis centavos de dólar (US\$ 2,071,838.76).- Se oirán posturas.- Juzgado Segundo de Distrito Civil. León, dieciocho de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Testado tres-No vale. Enmendado Cuatro-Vale.- Josefina Toruño Parajón, Juez Segundo de Distrito Civil de León.

3-1

CITACION DE PROCESADOS

Por única vez cito y emplazo al procesado **RONALD ALEJANDRO FLORES MERCADO**, para que dentro del término de nueve días comparezca al local de este Juzgado a defenderse en causa que se sigue en su contra por ser el presunto autor del delito de **LESIONES**, en perjuicio de **SOLANS VIRGINIA RIVERA GONZALEZ**, de no hacerlo estará bajo apercibimiento de ser declarado rebelde, nómbrele Defensor de Oficio y la sentencia que sobre él recaiga surta todos los efectos como si estuviera detenido.- Se les recuerda a las autoridades la obligación que tiene de capturarlo y a los particulares el de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Managua, a los seis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- (f) Dra. Julia Mayorga Solórzano.- Sria. karla M.- Dra. Julia Mayorga Solórzano, Juez Primero Local del Crimen de Managua.

Por única vez cito y emplazo al procesado **LUZ MARINA NEYRA Y JENNY NEYRA**, para que dentro del término de nueve días comparezca al local de este Juzgado a defenderse en causa que se sigue en su contra por ser el presunto autor del delito de **USURPACION DE DOMINIO PRIVADO**, en perjuicio de **CANDIDO PORTOCARRERO RIVAS**, de no hacerlo estará bajo apercibimiento de ser declarado rebelde, nómbrele Defensor de Oficio y la sentencia que sobre él recaiga surta todos los efectos como si estuviera detenido.- Se les recuerda a las autoridades la obligación que tiene de capturarlo y a los particulares el de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Managua, a los veintiún días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- (f) Dra. Julia Mayorga Solórzano.- Sria. karla M.- Dra. Julia Mayorga Solórzano, Juez Primero Local del Crimen de Managua.

Por única vez cito y emplazo al procesado **ALVARO JOSE PALACIOS ESPINOZA**, para que dentro del término de nueve días comparezca al local de este Juzgado a defenderse en causa que se sigue en su contra por ser el presunto autor del delito de **LESIONES**, en perjuicio de **NESTOR ALFONSO MOLINA MANZANARES**, de no hacerlo estará bajo apercibimiento de ser declarado rebelde, nómbrele Defensor de Oficio y la sentencia que sobre él recaiga surta todos los efectos como si estuviera detenido.-

Se les recuerda a las autoridades la obligación que tiene de capturarlo y a los particulares el de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Managua, a los dieciocho días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- (f) Dra. Julia Mayorga Solórzano.- Sria. karla M.- Dra. Julia Mayorga Solórzano, Juez Primero Local del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado (a) **MARVIN CARRION Y MANUEL BERMUDEZ**, de generales desconocidas, para que en el término de quince días comparezca al local de este Juzgado Tercero de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa criminal que se le sigue en este despacho por el supuesto delito de **ROBO CON FUERZA**, en perjuicio de **REYNA ISABEL MORALES CRUZ**.- Bajo apercibimiento de declarársele rebelde, para que se haga presente a rendir su confesión con cargos y nombrarle Abogado Defensor de Oficio si no comparece. Recordaré a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculta.- Dado en la ciudad de Managua, a los veinticuatro días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Eloisa Arana Hernández, Juez Tercero de Distrito del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado (a) **AUGUSTO CESAR GARCIA**, de generales desconocidas, para que en el término de quince días comparezca al local de este Juzgado Tercero de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa criminal que se le sigue en este despacho por el supuesto delito de **LESIONES**, en perjuicio de **SILVIO JARQUIN MEDINA**.- Bajo apercibimiento de declarársele rebelde, para que se haga presente a rendir su confesión con cargos y nombrarle Abogado Defensor de Oficio si no comparece. Recordaré a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculta.- Dado en la ciudad de Managua, a los veinticuatro días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Eloisa Arana Hernández, Juez Tercero de Distrito del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado (a) **ROSIBEL HERRERA CORTEZ**, de generales desconocidas, para que en el término de quince días comparezca al local de este Juzgado Tercero de Distrito del Crimen de Managua, a defenderse de la causa criminal que se le sigue en este despacho por el supuesto delito de **ESTAFAS**, en perjuicio de **ALEJANDRA CHAVARRIA CHAVEZ**.- Bajo apercibimiento de declarársele rebelde, para que se haga presente a rendir su confesión con cargos y nombrarle Abogado Defensor de Oficio si no comparece. Recordaré a las autoridades la obligación que tienen de capturar al antes referido, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculta.- Dado en la ciudad de Managua, a los veinticinco días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Eloisa Arana Hernández, Juez Tercero de Distrito del Crimen de Managua.