

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Lunes 01 de Marzo de 1999

No. 41

SUMARIO

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

Acuerdo Presidencial No. 67-99.....	960
Acuerdo Presidencial No. 68-99.....	960
Acuerdo Presidencial No. 70-99.....	960
Acuerdo Presidencial No. 71-99.....	961
Acuerdo Presidencial No. 72-99.....	961
Acuerdo Presidencial No. 73-99.....	961
Acuerdo Presidencial No. 74-99.....	961
Acuerdo Presidencial No. 75-99.....	962
Acuerdo Presidencial No. 76-99.....	962
Acuerdo Presidencial No. 77-99.....	962
Acuerdo Presidencial No. 78-99.....	962
Acuerdo Presidencial No. 79-99.....	962
Acuerdo Presidencial No. 80-99.....	963
Decreto No. 16-99.....	963
Decreto No. 17-99.....	963

MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO

Norma Técnica Nicaragüense 03 020-98. 2da. parte.....	964
-------------------------------------------------------	-----

SECCION JUDICIAL

Subasta.....	976
Citación.....	977
Títulos Supletorios.....	977
Declaratorias de Herederos.....	981
Revocación de Poder.....	982
Citaciones de Procesados.....	982
Fe de Erratas.....	983

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

ACUERDO PRESIDENCIAL No.67-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Ascender a Cónsul de la República de Nicaragua en San Pedro Sula, República de Honduras al Dr. Enrique José Sacasa Sequeira, actual Cónsul Honorario.

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

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.68-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Autorizar al Instituto Nicaragüense de Investigaciones y Estudios Tributarios (INIET) para que, previa revisión técnica de la Dirección de Asuntos Legales de la Presidencia de la República, publique una Edición Oficial de las principales leyes y decretos que se encuentren vigentes en el país al inicio del nuevo milenio, debiendo ajustarse a los textos publicados en La Gaceta, Diario Oficial. Esta colección legislativa de contenido institucional, económico y social, tendrá por denominación « Principales Leyes de la República de Nicaragua».

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

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.70-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Organizar la Delegación que representará a Nicaragua en la XXX Reunión Ordinaria del Consejo del Centro Regional para el Fomento del Libro en América Latina y el Caribe (CERLALC), que se llevará a cabo en Bogotá, Colombia, el día 24 de Febrero del presente año en la siguiente forma: JEFE DE LA DELEGACION: Licenciado JIMMY ALVARADO MORENO, Director de la Biblioteca Nacional Rubén Darío; DELEGADA: Licenciada MARIELOS IGLESIAS, Directora del Centro de Documentos y Bibliotecas del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes.

Arto.2 La transcripción de este Acuerdo servirá a los nombrados de suficiente credencial para acreditar sus representaciones.

Arto.3 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.71-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Organizar la Delegación que representará a Nicaragua en la XXXIV Reunión de la Comisión Técnica del Centro Interamericano de Investigación y Documentación sobre Formación Profesional (CINTERFOR/OIT), a celebrarse en Montevideo, Uruguay, del 8 al 10 de Abril del año en curso, en la siguiente forma: JEFE DE LA DELEGACION: Doctor WILFREDO NAVARRO MOREIRA, Ministro del Trabajo y Presidente Ejecutivo del Instituto Nacional Tecnológico (INATEC); DELEGADO: Ingeniero MARIO GONZALEZ LACAYO, Director Ejecutivo del Instituto Nacional Tecnológico (INATEC).

Arto.2 La transcripción de este Acuerdo servirá a los nombrados de suficiente credencial para acreditar sus representaciones.

Arto.3 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.72-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Aceptar la renuncia presentada por el Licenciado Felipe Rodríguez Chávez, como Representante Permanente de Nicaragua, con rango de Embajador Extraordinario y Plenipotenciario, ante la Organización de los Estados Americano con sede en la ciudad de Washington, D.C. Estados Unidos de América, en tal virtud se deja sin efecto su nombramiento. A quien se le rinden las gracias por los servicios prestados a la Nación.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.73-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Conceder Plenos Poderes al Licenciado ALVARO MONTENEGRO MALLONA, Embajador y Representante Permanente ante la Oficina de las Naciones Unidas y Otros Organismos Internacionales, con sede en Ginebra, Suiza, para que suscriba en dicha calidad en nombre del Gobierno de Nicaragua el Quinto Protocolo Anexo al Acuerdo General sobre el Comercio de Servicios.

Arto.2 La transcripción de este Acuerdo servirá al Licenciado Alvaro Montenegro Mallona, para proceder de conformidad.

Arto.3 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.74-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Nombrar a la Licenciada Mariangeles Estrada Rivas, Agregada Cultural Ad-Honorem de la Embajada de Nicaragua en Francia.

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

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.75-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Cancelar el nombramiento del Licenciado Danilo Rosales Díaz, como Ministro Consejero con Funciones Consulares de la Embajada de Nicaragua en la República Federal de Alemania, a quien se le rinden las gracias por los servicios prestados a la Nación.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del veintiuno de Enero de mil novecientos noventa y nueve. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.76-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Nombrar Consejero con Funciones Consulares de la Embajada de Nicaragua en la República de Honduras al Señor **OSCAR L. SUGRAÑES**. Por consiguiente se le cancela su nombramiento como Consejero de dicha Misión Diplomática.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del primero de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL NO.77-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Aceptar la renuncia presentada por el Doctor Francisco José Llanes Silva, como Ministro Consejero con Funciones Consulares de la Embajada de Nicaragua ante el Gobierno de Honduras, en tal virtud se deja sin efecto su nombramiento. A quien se le rinden las gracias por los servicios prestados a la Nación.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del veinticuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve, que corresponde a la fecha de su renuncia. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.78-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Cancelar el nombramiento de la Señora Reyna Pastora de Reyes, como Segundo Secretario de la Embajada de Nicaragua en Suecia. A quien se le rinden las gracias por los servicios prestados a la Nación.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.79-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Nombrar al Señor Luis Molina Cuadra, Primer Secretario de la Representación Permanente de Nicaragua ante la Organización de las Naciones Unidas con sede en la ciudad de Nueva York,

N.Y., Estados Unidos de América.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del primero de Marzo de mil novecientos noventa y nueve. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

ACUERDO PRESIDENCIAL No.80-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto.1 Ascender a Ministro Consejero de la Embajada de Nicaragua en la República de Honduras a la Licenciada Lotty María Bendaña Vogel, Consejera de dicha Misión Diplomática.

Arto.2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir del primero de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

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

DECRETO No.16-99

El Presidente de la República de Nicaragua

CONSIDERANDO

I

Que la Asamblea Nacional recibió el Contrato de Préstamo y Ejecución del Proyecto de Rehabilitación y Ampliación de Sistemas de Distribución Eléctrica IV (ENEL IV) firmado con el KREDITANSTALT FUR WIEDERANFLRAU FRANKFURT AM MAIN (KFW), el día 10 diez de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho, para su aprobación o rechazo conforme lo establece el numeral 12 del artículo 138 de la Constitución Política.

II

Que ha transcurrido el plazo señalado en la Constitución Política para que ese Poder del Estado ejerciera tal atribución sin que se llegara a producir ni la aprobación ni el rechazo de la iniciativa presentada, por lo que se debe tener por aprobado para todos los efectos legales.

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente

DECRETO

Arto.1 Tiénesse por aprobado el Contrato de Préstamo y Ejecución del Proyecto de Rehabilitación y Ampliación de Sistemas de Distribución Eléctrica IV (ENEL IV), suscrito el día diez de noviembre de mil novecientos noventa y siete, con el KREDITANSTALT FUR WIEDERANFLRAU FRANKFURT AM MAIN (KFW),

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

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

DECRETO No.17-99

El Presidente de la República de Nicaragua

CONSIDERANDO

I

Que la Asamblea Nacional recibió el Convenio Crédito de Fomento para Modernización del Sector Salud, el día 12 de agosto de mil novecientos noventa y ocho, para su aprobación o rechazo conforme lo establece el numeral 12 del artículo 138 de la Constitución Política.

II

Que ha transcurrido el plazo señalado en la Constitución Política para que ese Poder del Estado ejerciera tal atribución sin que se llegara a producir ni la aprobación ni el rechazo de la iniciativa presentada, por lo que se debe tener por aprobado para todos los efectos legales.

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente

DECRETO

Arto.1 Tiénesse por aprobado el Crédito de Fomento para la Modernización del Sector Salud, suscrito el día 8 de Julio de mil novecientos noventa y ocho con la Asociación Internacional de Fomento.

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

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

**MINISTERIO DE FOMENTO
INDUSTRIA Y COMERCIO**

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

**NORMA TECNICA NICARAGÜENSE
NTN 03 020-98**

Parte 2

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

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

Por otra parte, si el pescado se deja en el congelador cuando ya está adecuadamente congelado, se desperdicia capacidad de congelación y se retrasa innecesariamente la congelación del pescado. Si se trata de congeladores por circulación rápida de aire o a baja temperatura, se producirán además pérdidas de calidad debidas a deshidratación de la superficie del pescado.

LOS FILETES DEBEN CONGELARSE RAPIDAMENTE PARA LOGRAR UN PRODUCTO DE BUENA CALIDAD.

Los filetes deben congelarse en congeladores de contacto o por circulación rápida de aire. No se recomienda el empleo de salmuera para la congelación de filetes debido a la penetración de la sal en el producto.

PARA ASEGURAR UN BUEN FUNCIONAMIENTO DEL CONGELADOR DEBERAN CONTROLARSE FRECUENTEMENTE LA PRESION Y LA TEMPERATURA DEL SISTEMA DE REFRIGERACION

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

DEBERA LLEVARSE UN REGISTRO EXACTO DE TODAS LAS OPERACIONES DE CONGELACION.

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

AL INTRODUCIR EL PESCADO EN EL CONGELADOR DEBE UTILIZARSE UN SISTEMA DE ETIQUETAS O MARCAS CROMATICAS PARA FACILITAR MAS TARDE LA IDENTIFICACION DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS.

Es necesario un sistema de identificación para indicar la especie del pescado, su talla, el estado en que se encuentra y su adecuación para ulterior elaboración y tratamiento.

En la etiqueta deberá indicarse el lugar de captura, la fecha de congelación, la calidad y el estado de la materia prima. Por ejemplo, los filetes congelados antes de que se manifieste el rigor mortis deben descongelarse con mucho cuidado y no son aptos para el ahumado. Si la persona encargada de la elaboración del producto en tierra puede identificar fácilmente esos peces, podrá evitar inconvenientes de presentación y textura y no los someterá a procesos para los que no son adecuados.

4.4.3 Glaseado y almacenamiento

INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA CONGELACION, LOS PRODUCTOS CONGELADOS DEBERAN GLASEARSE O ENVOLVERSE PARA PROTEGERLOS CONTRA LA DESHIDRATACION Y LA OXIDACION DURANTE SU PERMANENCIA EN EL ALMACEN FRIGORIFICO.

Los métodos actualmente empleados para proteger el pescado congelado durante su almacenamiento a bordo varían mucho y dependen, entre otras cosas, de la especie, el método de congelación y la temperatura de almacenamiento. Para los bloques de pescado o los peces congelados individualmente se utiliza de ordinario el glaseado, mientras los bloques más pequeños de pescado o filetes pueden glasearse o envasarse en envolturas o cajas de material adecuado para protegerlos de la deshidratación y la oxidación y salvaguardar su calidad higiénica. El glaseado y la envoltura protectora conservan la calidad del pescado congelado y deben utilizarse siempre que sea posible.

No se pueden utilizar inconsideradamente aditivos alimentarios en el glaseado con hielo. Antes de emplear un aditivo es indispensable consultar con un especialista, tanto si el producto ha de consumirse

en el país como si se destina a la exportación. Véase también la Guía para el uso inocuo de aditivos alimentarios, (segunda serie: CAC/FAL 5-1979) recomendada por la Comisión del Codex Alimentarius.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE GLASEADO O ENVUELTO EL PESCADO CONGELADO DEBERA TRANSPORTARSE AL ALMACEN FRIGORIFICO, TRATANDOLO CON CUIDADO PARA EVITAR QUE SE ROMPA O SE ESTROPEE EL GLASEADO O LA ENVOLTURA PROTECTORA.

Todo retraso en esta fase permitirá que la superficie del producto se caliente, con la consiguiente pérdida de calidad. El pescado o los bloques de pescado congelado cuya superficie no está suficientemente dura sufren danos fácilmente si se manipulan con poco cuidado. Si se permite que cantidades importantes de pescado aumenten de temperatura, se impondrá una carga mayor al sistema de refrigeración del almacén frigorífico.

Siempre que sea posible, los productos congelados deberán trasladarse a los almacenes frigoríficos mediante transportadores, evitando hacerlo a mano.

LOS BLOQUES CONGELADOS DEBERAN ESTIBARSE EN EL ALMACEN FRIGORIFICO DE MANERA QUE NO SE ROMPAN NI RESULTEN DANADOS.

Los productos pesqueros congelados deberán estibarse con cuidado para evitar danos durante la estiba y la descarga o a consecuencia de los movimientos de la embarcación. Los bloques rotos y los peces congelados sueltos deberán estibarse separados de los bloques enteros.

EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS DEBERAN ALMACENARSE A BORDO A TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA ESPECIE Y EL PRODUCTO FINAL DE QUE SE TRATE.

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

En algunos casos pueden ser tolerables temperaturas más altas, como sucede en el almacenamiento de atún congelado en salmuera y destinado al enlatado. Sea cual sea el procedimiento seguido, es de vital importancia mantener constante dicha temperatura de almacenamiento, ya que las fluctuaciones pueden influir negativamente en la calidad del producto.

HABRA DE PREPARARSE UN PLAN DE ESTIBAMIENTO DEL ALMACEN FRIGORIFICO PARA FACILITAR LA LOCALIZACION DE LOS PRODUCTOS DE DIVERSAS ESPECIES, TAMAÑOS Y CONDICION.

Un plan de estiba bien preparado ayudará a separar, durante la descarga, los bloques de peces de diversas especies y tamaños y los bloques de diversa calidad o destinados a fines diversos.

4.4 Descarga de las capturas

AL DESCARGAR LAS CAPTURAS DEBERA PROCEDERSE CON CUIDADO PARA EVITAR QUE SE ROMPAN LOS PECES O LOS BLOQUES DE PESCADO CONGELADOS.

Los métodos actuales de descarga requieren todavía con frecuencia mucho contacto manual con el producto. Este sistema, aparte de ser menos eficiente, determina con frecuencia roturas de los bloques y danos al pescado. Para descargar las capturas con mayor rapidez y menores danos es necesario revisar periódicamente los métodos de descarga y utilizar siempre que sea posible equipo mecánico.

EL TRASLADO DEL PESCADO CONGELADO DEL ALMACEN FRIGORIFICO DE LA EMBARCACION AL ALMACEN FRIGORIFICO EN TIERRA DEBERA HACERSE CON RAPIDEZ.

Una vez descargado el pescado no debe producirse ningún retraso. Debe disponerse de medios adecuados de transporte para trasladar rápidamente el pescado a los almacenes frigoríficos en tierra. Si se producen retrasos, la temperatura puede aumentar considerablemente y la superficie de los productos congelados puede descongelarse, lo que puede ser motivo de que el pescado sufra danos físicos durante la manipulación de los bloques y dar origen, además, a modificaciones negativas de la textura y sabor del producto.

Lo ideal sería que los almacenes frigoríficos de tierra estuvieran situados en el muelle, cerca de la zona de descarga, para facilitar la descarga directamente desde la embarcación al almacén frigorífico mediante aparatos transportadores, por ejemplo.

4.5 Programa de control higiénico

CONVIENE QUE CADA PESQUERO PREPARE SU PROPIO PROGRAMA DE CONTROL HIGIENICO, QUE EN EL PARTICIPE TODA LA TRIPULACION Y QUE A CADA UNO DE SUS MIEMBROS SE LE ASIGNE UNA FUNCION ESPECIFICA EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL BARCO.

Deberá formularse un programa permanente de limpieza y desinfección para lograr que todas las partes del barco y de su equipo se limpien escrupulosamente y periódicamente.

Hay que explicar a los pescadores el empleo de los utensilios de limpieza especiales, los métodos de desmontar el equipo para limpiarlo y la importancia de la contaminación y sus peligros.

5. CONGELACIÓN DEL PESCADO EN TIERRA INSTALACIONES Y EQUIPO Y SU FUNCIONAMIENTO.

5.1 Construcción y disposición de los establecimientos

5.1.1 Consideraciones generales

LAS OPERACIONES DE CONGELACION DE PESCADO, IN-

CLUIDO EL ALMACENAMIENTO, DEBEN PROGRAMARSE CON VISTAS A LA PREPARACION DE PRODUCTOS CONGELADOS DESTINADOS A UNA ULTERIOR ELABORACION O DIRECTAMENTE A LA VENTA.

La decisión de comenzar las actividades de congelación de pescado debe basarse en garantías razonables de que los suministros de pescado serán suficientes para sostener las actividades y el producto congelado será de buena calidad, permanecerá estable durante el almacenamiento prolongado y podrá venderse fácilmente y con provecho.

Es importante evaluar atentamente los costos de elaboración, congelación y almacenamiento en frigorífico, para asegurarse de que toda la operación sea práctica desde el punto de vista económico.

Antes de tomar una decisión debe evaluarse también atentamente la propuesta de tratar otros productos alimenticios no pesqueros junto con el pescado. El pescado, a diferencia de las carnes y las hortalizas, exige una mayor velocidad de congelación y temperaturas de almacenamiento en frigorífico considerablemente menores para salvaguardar su calidad. La manipulación y elaboración del pescado deben realizarse, además, en edificios o zonas aparte, aislados físicamente, para impedir toda contaminación del pescado o los productos pesqueros.

LAS OPERACIONES DE ELABORACION Y CONGELACION DE PESCADO DEBEN PLANIFICARSE Y PROGRAMARSE DE MODO QUE SE DISPONGA DE CAPACIDAD SUFICIENTE PARA ELABORAR, CONGELAR Y ALMACENAR PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS AL RITMO MEDIO DIARIO PREVISIBLE DE ENTREGA, Y NO DEBERAN FUNCIONAR A UN RITMO SUPERIOR DURANTE UN PERIODO PROLONGADO DE TIEMPO

Cuando los suministros de pescado fluctúan considerablemente, y sobre todo cuando se trata de pesquerías estacionales, puede resultar difícil decidir cuál debe ser la capacidad del establecimiento y del almacén frigorífico.

Si el establecimiento ha de ser autosuficiente, es difícil justificar la existencia de una gran capacidad de reserva que sólo en raras ocasiones se aproveche totalmente. Por otro lado, la capacidad de reserva debe ser suficientemente grande para elaborar rápidamente las cantidades máximas que pueden recibirse en toda situación de abastecimiento fluctuante, sin sobrecargar las instalaciones por un período prolongado de tiempo.

Si un establecimiento trabaja a capacidad superior a la prevista, disminuirá su eficiencia y es probable que se produzcan retrasos en la elaboración que repercutirán negativamente en la calidad del producto. Además, existe el grave peligro de que los paros debidos a averías o a sobrecarga del equipo hagan necesaria una prolongada suspensión de las actividades de congelación.

Debe contarse con repuestos suficientes para todo el equipo de elaboración y congelación, de modo que sea posible la manutención ordinaria y eventuales reparaciones en casos de emergencia. Se tra-

ta de una cuestión de capital importancia en la gestión de un almacén frigorífico, ya que toda avería o defecto de funcionamiento del equipo de refrigeración puede determinar graves pérdidas económicas.

LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y CONGELACION DE PESCADO DEBEN PREPARARSE Y EQUIPARSE DE MODO QUE TODAS LAS ACTIVIDADES DE MANIPULACION, ELABORACION Y CONGELACION PUEDAN REALIZARSE EFICIENTEMENTE Y EL PESCADO PUEDA PASAR DE UNA FASE DE LA ELABORACION A LA PROXIMA CON ORDEN Y CON EL MINIMO RETRASO.

Para que no se altere su calidad, el pescado destinado a congelación debe manipularse, elaborarse y congelarse lo antes posible una vez llegado al establecimiento. Ha de planearse con gran cuidado la disposición y el equipo de la fábrica, para asegurar que se disponga de espacio suficiente e instalaciones adecuadas para realizar cada operación eficazmente y hacer pasar los productos a lo largo de las diversas fases en forma ordenada.

Al disponer el equipo, colocar los congeladores y elaborar el diagrama de trabajo para todas las actividades ha de tenerse en cuenta el emplazamiento del almacén frigorífico.

Al diseñar el almacén frigorífico, puede valer la pena pensar en las siguientes adiciones o modificaciones, según el trabajo que haya que realizar:

cámara separada de glaseado; cámara de entibiamiento, donde puedan mantenerse los bloques de pescado a una temperatura ligeramente superior antes de cortarlos en barritas o porciones; almacén frigorífico de reserva en el que puedan conservarse pequeñas partidas del producto por breves períodos antes de su transporte o de su ulterior elaboración.

En un almacén frigorífico sucede con frecuencia que antes de la distribución hay que proceder a elaborar de alguna forma el pescado congelado; puede ser necesario, por ejemplo, cortarlo en filetes o en porciones, recortarlo, colocarlo en envases para el consumidor o etiquetarlo. Es preciso, pues, disponer de una zona o cámara independiente en la que puedan realizarse estos trabajos sin exponer el pescado congelado a la elevada temperatura ambiente del establecimiento de elaboración de pescado fresco.

Cuando sea conveniente desde el punto de vista económico, habrán de utilizarse cintas transportadoras y otros dispositivos mecánicos análogos.

Si se dispone de almacenes adecuados para las materias primas que llegan a la fábrica, puede conseguirse una considerable elasticidad en las actividades. El pescado que no pueda elaborarse y congelarse inmediatamente debe conservarse refrigerado y protegido contra la contaminación y otros daños.

5.1.2 Construcción

LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y CONGELACION DE PESCADO SE PROYECTARAN ESPECIALMEN-

TE PARA TAL FIN.

El pescado crudo se estropea mucho antes que la carne cruda de animales de sangre caliente. Además, el tiempo de conservación del pescado entregado al establecimiento elaborador se ha reducido ya por la duración y las condiciones de la manipulación y el almacenamiento a bordo. La elaboración y congelación no pueden hacer nada para mejorar la calidad del pescado que se ha recibido.

Debido a lo fácilmente que el pescado se echa a perder, los establecimientos elaboradores necesitan instalaciones y materiales especiales que, con respecto a los que se emplean en establecimientos que elaboran otros alimentos, son, en algunos casos, únicos.

También las condiciones técnicas e higiénicas de funcionamiento y producción son distintas, por el hecho de que con frecuencia son más exigentes y críticas.

Por tanto, los establecimientos de elaboración y congelación deben cumplir con los mismos requisitos, por lo que a construcción e instalaciones higiénicas se refiera, que los establecimientos para la elaboración de pescado fresco, que se han detallado en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976)» y se han repetido en este Código en las subsecciones 5.1.2 y 5.1.3 respectivamente.

EL EDIFICIO Y LA ZONA CIRCUNDANTE DEBERAN MANTENERSE RAZONABLEMENTE EXENTOS DE OLORES DESAGRADABLES, HUMO, POLVO U OTROS ELEMENTOS CONTAMINANTES. LOS EDIFICIOS DEBERAN SER DE DIMENSIONES SUFICIENTES, SIN QUE HAYA AGLOMERACION DE PERSONAL NI EQUIPO. ESTARAN BIEN CONSTRUIDOS Y SE MANTENDRAN EN BUENAS CONDICIONES. SE DISENARN Y CONSTRUIRAN DL MANERA QUE NO ENTREN O ANIDEN INSECTOS, PAJAROS O PARASITOS Y QUE SE PUEDAN LIMPIAR FACIL Y CONVENIENTEMENTE

Se estudiará con mucho cuidado el lugar donde se va a construir un establecimiento, su forma, distribución, materiales y equipo, prestando especial atención a los aspectos higiénicos, las instalaciones sanitarias y el control de la calidad.

Se deberá consultar siempre a las autoridades nacionales o municipales competentes en lo relativo a clasificación de edificios, condiciones higiénicas de las operaciones y evacuación sanitaria de las aguas residuales y desechos del establecimiento.

El lugar donde se manipule el pescado deberá estar totalmente separado de cualquier parte del establecimiento empleada como viviendas.

LOS SUELOS SERAN DE SUPERFICIE DURA Y NO ABSORBENTE Y TENDRAN UN BUEN SISTEMA DE DESAGÜE
Los suelos se construirán de materiales duraderos, impermeables, atóxicos e inabsorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Serán antideslizantes y no tendrán grietas; se les dará una pendiente uniforme, suficiente para que los líquidos escurran hacia drenajes tapados con una rejilla movable.

Si los suelos son acanalados para facilitar la tracción, los canales deberán dirigirse siempre hacia el principal de desagüe.

Las uniones de los suelos con las paredes deberán ser impermeables y, de ser posible, redondeadas o cóncavas para facilitar la limpieza.

El cemento, si no está bien puesto, es poroso y puede absorber aceites animales, salmueras fuertes, diversos detergentes y algunos desinfectantes. Si se emplea, debe ser denso y de buena calidad, con una superficie impermeable bien terminada.

LOS DESAGÜES DEBEN SER DE BUENAS DIMENSIONES Y DE TIPO ADECUADO Y ESTAR DOTADOS DE SIFONES Y REJILLAS DE QUITA Y PON PARA FACILITAR LA LIMPIEZA.

Para evacuar los desechos líquidos o semilíquidos de las instalaciones es necesario que existan buenos desagües. En ningún suelo debe haber lugares en los que el agua pueda formar charcos. Los desagües serán de material liso e impermeable y capaces de aceptar las descargas máximas de líquidos sin rebosamientos ni inundaciones. Cada desagüe debe tener un sifón profundo adecuadamente situado y fácil de limpiar.

Los conductos por los que descarguen los desechos deben estar bien ventilados, tener un diámetro interno mínimo de 10 cm (4 pulgadas) y, de ser preciso, descargar en un colector para suprimir los desechos sólidos. Tal colector estará situado fuera de las salas de elaboración, será de cemento impermeable u otro material análogo, se ajustará a las ordenanzas municipales y será aprobado por las autoridades competentes.

LAS PAREDES INTERNAS SERAN LISAS, IMPERMEABLES, INFRANGIBLES, DE COLORES CLAROS Y FACILES DE LIMPIAR.

Para el acabado de las paredes se puede emplear el enlucido de cemento, azulejos de cerámica, diversas clases de láminas metálicas inoxidables, como el acero o las aleaciones de aluminio, y varias láminas no metálicas que resistan a los golpes, tengan superficies de buenas características y se reparen fácilmente.

Todas las juntas de las láminas se obturarán con zulate u otros compuestos que resistan al agua caliente y se tapanán con tiras impermeables donde sea necesario.

Las uniones entre los suelos y las paredes serán redondeadas, o convexas para facilitar la limpieza.

En las paredes no habrá proyecciones y todos los conductos y cables estarán a raz con ellas o debidamente tapados y empotrados en la pared o debidamente tapados y montados por lo menos a 10 cm (4 pulgadas) de la pared, a fin de permitir una limpieza adecuada e impedir que aniden insectos.

LAS REPISAS DE LAS VENTANAS SERAN DE DIMENSIONES MINIMAS, TENDRAN UNA INCLINACION HACIA DENTRO DE 45°Y ESTARAN POR LO MENOS A 1 METRO (3 PIES) DEL SUELO.

Las repisas y marcos de las ventanas serán de material liso e impermeable y, si son de madera, estarán bien pintados. Las repisas internas estarán inclinadas, para que no se depositen materias ni se acumule polvo, y se construirán de manera que se limpien fácilmente.

Las ventanas deben ser de una sola luna y en las que se abren, han de ponerse mosquiteros fáciles de desmontar para la limpieza y hechos con material adecuado inoxidable.

TODAS LAS PUERTAS POR LAS QUE PASA EL PESCADO O SUS PRODUCTOS DEBEN SER DE ANCHURA SUFICIENTE, DE BUENA CONSTRUCCION Y MATERIAL Y DE CIERRE AUTOMATICO.

Las puertas por las que pasa el pescado o sus derivados deberán ser de metal inoxidable, o estar revestidas de él, o hacerse de otro material inoxidable que resiste los golpes, y serán de cierre automático, a menos que estén dotadas de una buena cortina de aire.

Las puertas y sus marcos deberán ser de superficie lisa, fácil de limpiar.

Las puertas por las que no pasa el producto, pero que usa el personal, deben estar revestidas de un material conveniente, por lo menos en la parte que da a las salas de elaboración, que permita limpiarlas fácilmente.

LOS TECHOS DEBEN PROYECTARSE Y CONSTRUIRSE DE MANERA QUE NO SE ACUMULE POLVO NI SE PRODUZCA CONDENSACION Y SE LIMPIEN FACILMENTE.

Los techos deben ser por lo menos de tres metros (10 pies) de altura, exentos de grietas y aberturas, y terminados con una superficie lisa, impermeable y de color claro.

En, los edificios donde la techumbre contenga vigas, maderos, conductos y otros elementos estructurales se debe hacer un cielo raso inmediatamente debajo de ellos.

Donde no puedan ocultarse las vigas y maderos, la parte interior del tejado puede ser satisfactoria a condición de que todas las uniones estén obturadas y las superficies de sustentación sean lisas, bien pintadas de un color claro, fáciles de limpiar, y construidas de manera que protejan los productos pesqueros del polvo, la condensación o los objetos que puedan caer.

LOS LOCALES ESTAR BIEN VENTILADOS PARA IMPEDIR EL CALOR EXCESIVO, LA CONDENSACION Y LA CONTAMINACION CON OLORES, POLVO, VAPOR O HUMO NOCIIVOS.

Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y máquinas que emiten calor, vapor, humos desagradables o aerosoles contaminantes. La corriente de aire en los locales deberá circular de los lugares higiénicos a los menos higiénicos. Es importante una buena ventilación para impedir la condensación y la formación de mohos en las estructuras elevadas. Las aberturas de ventilación deben taparse con rejilla y, de ser necesario, dotarse de filtros de aire. Las ventanas que se abran para ventilar los locales deberán

tener rejillas que puedan quitarse fácilmente para limpiarlas y ser de un material que resista la corrosión.

SE INSTALARA UNA ILUMINACION MINIMA DE 220 LUX (20 CANDELAS-PIE) EN LAS ZONAS DE TRABAJO NORMAL Y DE NO MENOS DE 540 LUX (50 CANDELAS-PIE) EN LOS LUGARES EN LOS QUE LOS PRODUCTOS SE TENGAN QUE EXAMINAR ATENTAMENTE. ESTA ILUMINACION NO ALTERA LOS COLÓRES.

Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipula el pescado deberán ser de seguridad o estar protegidas de manera que no contaminen los productos en caso de rotura.

Es muy conveniente que los portalámparas estén dentro del techo o a ras de éste o con su superficie superior a ras del techo para impedir la acumulación de polvo o vapor.

EL ALMACEN FRIGORIFICO DEBE SER ADECUADO PARA LA PRODUCCION A QUE SE DESTINA Y PARA EL TIEMPO Y TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO PREVISTOS Y DEBE SER DISEÑADO PON UN EXPERTO Y CONSTRUIDO POR PERSONAS COMPETENTES Y CON EXPERIENCIA EN ESE TIPO DE TRABAJO.

El almacén frigorífico debe diseñarse teniendo en cuenta el volumen deseado de producción, el tipo de pescado y productos pesqueros, el tiempo de almacenamiento y las temperaturas óptimas necesarias.

Es conveniente, además, que el emplazamiento y diseño del almacén frigorífico se integre en la estructura general de todo el establecimiento y que su funcionamiento esté incorporado en el plan general de trabajo de toda la operación. Los barcos congeladores o los camiones deben poder transferir el pescado congelado al almacén frigorífico con una exposición mínima a la temperatura ambiente y con la menor manipulación posible. Lo mismo vale para la descarga de vehículos o vagones de ferrocarril refrigerados.

LAS SUPERFICIES EXTERIORES DEL ALMACEN FRIGORIFICO DEBEN SER IMPERMEABLES AL VAPOR DE AGUA Y HAN DE TOMARSE PRECAUCIONES PARA EVITAR TODO PELIGRO DELEVANTAMIENTO DEL SUBSUELO POR CONGELACION.

Es importantísimo que la parte exterior de la capa aislante de las paredes, el techo y el suelo del almacén frigorífico esté forrada con un producto impermeable al vapor de agua. De no ser así, el vapor de agua procedente del aire caliente exterior se introducirá en el material aislante y congelándose al llegar al límite de 0°C (32°F) producirá una acumulación gradual de hielo en la capa aislante que reducirá su eficacia y podrá dar lugar en último término a un grave deterioro de la estructura de todo el edificio.

LA ENTRADA DE AIRE EXTERIOR AL ALMACEN FRIGORIFICO DEBE REDUCIRSE AL MINIMO. CUANDO LA PUERTA DEL ALMACEN FRIGORIFICO DEBA ABRIRSE CON FRECUENCIA, ES PRECISO LIMITAR LA ENTADA DE AIRE A TRAVES DE LA PUERTA UTILIZANDO UNA CAMARA DE AIRE, UNA CORTINA DE AIRE FRIO, PUERTAS DE CIERRE AUTOMATICO U OTRO DISPOSITIVO ANALOGO.

Al abrir la puerta de un almacén frigorífico, el contacto con la atmósfera exterior produce una fuerte corriente de convección que sustituye rápidamente el aire frío del almacén con aire caliente procedente del exterior. Esta corriente puede elevar la temperatura del almacén en forma apreciable, imponiendo mayor esfuerzo al equipo de refrigeración. Además, la humedad transportada por el aire exterior forma hielo en las superficies de enfriamiento, reduciendo su eficacia. Si el almacén frigorífico tiene más de una entrada, no debe abrirse nunca más de una puerta a la vez, ya que las corrientes pueden aumentar notablemente la entrada de aire templado del exterior.

La instalación y el uso de cámaras de aire, cortinas de aire frío, puertas automáticas u otros dispositivos análogos reducirá notablemente la entrada de aire cálido al almacén frigorífico durante las operaciones de carga y descarga.

LA HUMEDAD RELATIVA DEL ALMACEN FRIGORIFICO DEBE SER LO MAS ALTA POSIBLE Y HAY QUE EVITAR QUE LA CIRCULACION DE AIRE SEA EXCESIVA.

Cuanto mayor sea la diferencia de temperatura entre el almacén y el producto, más rápida será la deshidratación de este último. De todas formas, la desecación del producto en el almacén frigorífico es una cuestión compleja que depende de muchos factores, como el movimiento del aire, su humedad, la entrada accidental de calor en el almacén (apertura frecuente de las puertas), la fluctuación de la temperatura de almacenamiento y la condición del glaseado o el material de envase utilizado para los productos. Incluso en condiciones óptimas de almacenamiento y envasado, el pescado congelado se desecará lentamente si se conserva demasiado tiempo.

HAN DE TOMARSE LAS MEDIDAS OPORTUNAS PARA DESESCARCHAR REGULAR Y EFICAZMENTE LAS SUPERFICIES DE ENFRIAMIENTO DEL ALMACEN FRIGORIFICO Todas las superficies de enfriamiento del almacén frigorífico deben desescarcharse regularmente para impedir la acumulación excesiva de hielo o escarcha, que podría afectar gravemente la eficiencia del sistema de refrigeración y sobrecargar innecesariamente el equipo.

En las instalaciones modernas el desescarche se hace automáticamente, mientras que en algunas instalaciones más antiguas se puede hacer a mano, con rasqueta y cepillo, o utilizando calor.

Durante el desescarche hay que evitar con cuidado que escarcha, hielo o agua de fusión caigan sobre el pescado o los productos pesqueros congelados.

TODOS LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DEBEN ESTAR DOTADOS DE UN DISPOSITIVO DE ALARMA QUE PUEDA ACCIONARSE DESDE EL INTERIOR, DE MANERA QUE SI UNA PERSONA QUEDA ACCIDENTALMENTE DENTRO PUEDA RECIBIR ASISTENCIA RAPIDAMENTE.

Debe ser siempre posible abrir las puertas del almacén frigorífico desde el interior. De todas formas, es necesario un sistema eficaz de alarma para el caso de que una persona quede encerrada dentro

del almacén frigorífico. La alarma debe sonar en una zona del establecimiento donde haya permanentemente alguien de servicio. Los operadores no deben entrar nunca solos en un almacén frigorífico sin haber advertido antes a alguna otra persona de su intención.

Es preferible que las puertas del almacén frigorífico sean de corredora y funcionen mecánicamente. Debe colocarse un dispositivo que caliente las juntas, para facilitar la apertura de la puerta.

5.1.3 Condiciones higiénicas:

LOS LOCALES DONDE SE RECIBE O ALMACENA EL PESCADO FRESCO DEBEN ESTAR SEPARADOS DE AQUELLOS EN LOS QUE PREPARA O CONGELA EL PRODUCTO FINAL, PARA EVITAR TODA CONTAMINACION DE ESTE ULTIMO Es preciso disponer de locales separados, o de zonas bien definidas y de dimensiones suficientes, para: recibir y almacenar las materias primas y para operaciones como descabezado y eviscerado, lavado, fileteado, preparación de rodajas y otras operaciones de elaboración o envasado.

La manufactura o manipulación de los productos comestibles debe hacerse en zonas totalmente aparte de las utilizadas para materias no comestibles.

Los puntos de recepción y almacenamiento habrán de estar siempre limpios, ser de materiales que puedan limpiarse rápidamente y ofrecer una protección adecuada al pescado crudo contra la deterioración y la contaminación.

EN EL ESTABLECIMIENTO DEBE HABER UN LOCAL SEPARADO U OTRAS INSTALACIONES EQUIVALENTES PARA ALMACENAR LOS DESECHOS

Tendrán que tomarse precauciones para que los desechos que se van acumulando y se almacenan hasta su evacuación estén protegidos contra roedores, aves, insectos y exposición al calor.

Habrà de prepararse un local separado donde se colocarán recipientes impermeables para recoger las basuras. Las paredes, suelo y techo de tal local y los lugares que queden debajo de los recipientes elevados se construirán de material impermeable fácil de limpiar.

Los recipientes para basuras y desechos que estén fuera del establecimiento tendrán tapas. Deberá preverse un recinto para almacenar los recipientes, al que tendrán fácil acceso los vehículos destinados a la carga y descarga. Los estantes para los envases deberán ser de material sólido, duro e impenetrable que pueda limpiarse fácilmente y permita un desagüe adecuado. Si se usan muchos recipientes convendrá instalar lavadoras mecánicas para efectuar el lavado normal. Los recipientes deberán poder resistir diversos lavados normales.

Los locales para basuras y demás instalaciones para el almacenamiento de despojos deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente.

LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE SUBPRODUCTOS DEBEN ESTAR TOTALMENTE SEPARADOS DE AQUELLOS EN LOS QUE SE ELABORA PESCADO PARA CONSUMO POR EL HOMBRE

La elaboración de derivados o de productos que no sean pesqueros y no se destinen al consumo humano se efectuará en locales aparte o en zonas separadas físicamente, de manera que no exista posibilidad alguna de que el pescado o sus derivados se contaminen.

EN TODO EL ESTABLECIMIENTO Y CONSTANTEMENTE DURANTE LAS HORAS DE TRABAJO HABRA EN MUCHOS PUNTOS UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA FRIA Y CALIENTE A SUFICIENTE PRESION.

Toda el agua que se emplee en los lugares del establecimiento en los que el pescado se recibe, se retiene, elabora, envasa y almacena será agua potable o agua de mar limpia y deberá suministrarse a una presión no menor de 1,4 kg/cm² (20 libras/ pulgada²).

En todo momento durante las horas de trabajo se dispondrá de un suministro abundante de agua potable caliente.

Deberá haber medios para disponer en todo momento, cuando se necesite durante el horario de trabajo, de agua caliente potable a una temperatura mínima de 65°C (149°F). Se adoptarán otras medidas para reducir la temperatura del agua destinada a otras finalidades, como lavarse las manos.

Para reducir el número de microorganismos e impedir la acumulación de olores a pescado, el agua fría de limpieza contará con un sistema de dosificación de cloro que permita variar su contenido residual.

No se empleará de nuevo el agua en la que se ha lavado o transportado materia prima, a menos que se restablezca su potabilidad.

CUANDO EN EL ESTABLECIMIENTO SE USE AGUA CLORADA, EL RESIDUO DE CLORO LIBRE SE MANTENDRA DE FORMA QUE NO EXCEDA LA CONCENTRACION ADECUADA MINIMA PARA EL USO PREVISTO

No se dependerá de los sistemas de cloración para solucionar todos los problemas higiénicos. El uso indiscriminado de cloro no compensará las condiciones antihigiénicas en un establecimiento de elaboración.

EL HIELO SERA DE AGUA POTABLE O DE AGUA DE MAR LIMPIA Y SE FABRICARA, MANIPULARA Y ALMACENARA DE MANERA QUE NO SE CONTAMINE

El hielo empleado en los establecimientos elaboradores de pescado se hará con agua potable o agua de mar limpia.

Habrà que disponer de un local especial, o de otras instalaciones adecuadas de almacenamiento, para proteger el hielo contra la contaminación y una fusión excesiva. El polvo, las escamas de pintura, las astillas o el serrín, la paja y la herrumbre son los contaminantes que con más frecuencia se transfieren del hielo al producto final. Deberá reducirse al mínimo el tráfico a pie.

Se pondrá buen cuidado en evitar que el hielo utilizado para enfriar

el pescado o los productos pesqueros no los contamine.

CUANDO SE UTILICE AGUA AUXILIAR NO POTABLE, EL AGUA DEBERA ALMACENARSE EN TANQUES SEPARADOS Y CIRCULAR POR TUBERIAS SEPARADAS, IDENTIFICADAS CON COLORES CONTRASTANTES Y ETIQUETADAS, Y QUE NO TENGAN NINGUNA CONEXION TRANSVERSAL NI SIFONADO DE RETROCESO CON LAS TUBERIAS DE AGUA POTABLE

Se puede emplear agua no potable para fines tales como producción de vapor, enfriamiento de los intercambiadores térmicos y extinción de incendios.

Es importantísimo que los sistemas de almacenamiento y distribución de las aguas potables y no potables estén totalmente separados y no exista posibilidad de mezclas o de que se emplee inadvertidamente agua no potable en la elaboración del pescado. Será potable el agua caliente que se emplee.

TODAS LAS CANERIAS Y CONDUCTOS DE ELIMINACION DE DESECHOS, INCLUIDOS LOS DESAGÜES DE AGUAS NEGRAS, DEBERAN ESTAR CONSTRUIDOS APROPIADAMENTE Y SER LO SUFICIENTEMENTE ANCHOS PARA DAR PASO A LAS DESCARGAS MAXIMAS PREVISTAS

Todos los conductos serán impermeables y tendrán suficientes sifones herméticos profundos y ventiladores. La eliminación de desechos deberá efectuarse de manera que no contamine el suministro de agua potable o agua de mar limpia.

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

Cuando se instalen sistemas de abastecimiento de agua en lo alto de las cámaras de elaboración para los pisos superiores, la instalación y el emplazamiento de esos sistemas deberán ser tales que excluyan toda probabilidad de contaminación de las líneas de elaboración.

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

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

En todos los establecimientos en los que se elabora pescado salado se dispondrá de medios para limpiar y desinfectar las bandejas, bancos móviles de cortar y filetear, recipientes, demás equipo similar, así como las herramientas de trabajo. Tales medios estarán en una sala separada o en lugares designados de las salas de trabajo en que exista un suministro suficiente de agua potable o agua de mar limpia, fría y caliente, a buena presión, y un desgüete adecuado.

Los envases y utensilios empleados en los desechos o materias contaminadas se lavarán en lugar distinto del empleado para productos destinados al consumo humano.

SE INSTALARAN RETRETES BIEN ACONDICIONADOS Y DE

FACIL ACCESO

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios y cuartos de aseo adecuados y convenientemente situados. Los cuartos de aseo deberán proyectarse de manera que garanticen la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien alumbrados y ventilados y, en su caso, deberán tener buena calefacción y no deberán dar directamente a la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes deberá haber lavabos de agua fría y caliente, provistos de un preparado adecuado para lavarse las manos y de medios higiénicos convenientes para el secado de las manos. Si se usan toallas de papel, deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos distribuidores y receptáculos. Conviene que los grifos no requieran un accionamiento manual. Deberán ponerse rótulos exigiendo al personal que se lave las manos después de usar los servicios.

Las superficies de las paredes y techos de los retretes serán lisas, lavables y de colores claros y los suelos se construirán de un material impermeable que se limpie fácilmente. Las puertas de los retretes serán de cierre automático y no se abrirán directamente a las salas de elaboración de pescado.

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

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

Nota: Los retretes podrán ser sustituidos por urinarios, pero sólo hasta la tercera parte de los retretes necesarios.

EN LAS SALAS DE ELABORACION HABRA LUGARES EN LOS QUE LOS OPERARIOS SE PUEDAN LAVAR Y SECAR LAS MANOS Y, SI ES NECESARIO, DESINFECTAR LOS GUANTES

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando así proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría y caliente y de un preparado conveniente para la limpieza de las manos. Donde haya agua fría y caliente, deberá haber también grifos para mezclarlas. Deberá disponerse de un medio higiénico adecuado para el secado de las manos. Si se usan toallas de papel, deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos distribuidores y de receptáculos. Conviene que los grifos no requieran un accionamiento manual. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías que lleven las aguas residuales a los desagües.

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

Donde trabajan personas de ambos sexos habrá vestuarios y lava-

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

LOS MATERIALES DE ENVASAR Y EMPAQUETAR SE ALMACENARAN EN LUGARES SECOS.

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

SI SE ALMACENAN SUSTANCIAS VENENOSAS O NOCIVAS, ESPECIALMENTE MEZCLAS PARA LIMPIAR, DESINFECTANTES Y PLAGUICIDAS, DEBEBAN CONSERVARSE EN UN LOCAL APARTE DESTINADO Y SEÑALADO ESPECIFICAMENTE CON ESE FIN.

Deberá ponerse sumo cuidado en que las sustancias venenosas y nocivas no contaminen el pescado. Todas esas sustancias deberán llevar una etiqueta bien visible y clara para poderlas identificar fácilmente. El local se mantendrá cerrado y los materiales en él conservados sólo deberán ser manipulados por personal capacitado en su utilización.

5.2 Equipo, utensilios y superficies de trabajo

TODOS LOS UTENSILIOS Y EQUIPO PARA EL TRATAMIENTO, ALMACENAMIENTO, PREPARACION DE FILETES O ELABORACION DEL PESCADO FRESCO ANTES DE LA CONGELACION DEBERAN AJUSTARSE A LO ESPECIFICADO EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO»

El equipo y los utensilios utilizados para la manipulación, almacenamiento, preparación de filetes o elaboración del pescado fresco antes de la congelación deberán satisfacer los requisitos que se detallan en la Sección 5.2 del «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976)».

TODAS LAS SUPERFICIES DE LOS RECIPIENTES, BANDEJAS, DEPOSITOS U OTRO EQUIPO EMPLEADO EN LA ELABORACION DE PESCADO SERAN LISAS, IMPERMEABLES, ATOXICAS, INOXIDABLES, DE FORMA Y CONSTRUCCION QUE NO PRESENTEN PELIGROS PARA LA HIGIENE Y SE PUEDAN LIMPIAR FACIL Y COMPLETAMENTE. EN GENERAL NO SE RECOMIENDA EL USO DE MADERA CON ESTE OBJETO

El pescado puede contaminarse durante la elaboración por tocar superficies sucias. Todas las superficies que tocan los alimentos deberán ser lisas, no tener picaduras y grietas y no estar descascarilladas; estarán exentas de sustancias perjudiciales para el hombre; serán atóxicas, no las atacarán la sal, los jugos del pescado o los ingredientes empleados y resistirán la limpieza y la desinfección. En las superficies empleadas para cortar podrá emplearse madera si no se encuentra otro material mejor.

Las máquinas y el equipo se construirán de manera que puedan

desmantelarse fácilmente para permitir una limpieza y desinfección completas.

Las cajas y envases para el pescado convendría fabricarlas de plástico o de metal inoxidable y, si son de madera, ésta se tratará de modo que no absorba humedad y se revestirá con una pintura duradera, atóxica u otra sustancia que deje una superficie lisa y se limpie fácilmente. No deberán emplearse cestos de mimbre.

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

Los depósitos para lavar pescado se harán de forma que el agua se pueda cambiar instantáneamente, tenga buena circulación y se vaciarán y limpiarán fácilmente. El equipo y utensilios empleados para materias incomedibles o contaminadas se identificarán como tales y no se emplearán para manipular pescado o productos destinados al consumo por el hombre.

DEBE ESTIMULARSE EL EMPLEO DE MAQUINAS HECHAS ESPECIALMENTE PARA EVISCERAR, LAVAR, FILETEAR, DESOLLAR, CORTAR RODAJAS Y OTRAS OPERACIONES SEMEJANTES.

Cuando se elaboran grandes cantidades de pescado, el empleo de máquinas construidas especialmente simplificará la producción de filetes y productos semejantes en gran cantidad con bajos contenidos microbianos. Esto se debe sobre todo a que las máquinas bien construidas tienen superficies impermeables e inoxidables, son fáciles de limpiar, desmontar y desinfectar y pueden manipular el pescado con un retraso mínimo.

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

LA CADENA DE FILETEADO DEBE ORGANIZARSE COMO UNA LINEA CONTINUA DE ELABORACION EN LA QUE TODAS LAS OPERACIONES SE SUCEDAN DE MANERA QUE EL PESCADO PUEDA DESPLAZARSE CON RAPIDEZ UNIFORME A LO LARGO DE LA CADENA, SIN PARADAS NI RETRASOS

En una sección de fileteado bien organizada se economiza en el costo de la elaboración y se obtiene un producto de mejor calidad. Cuando el pescado o los filetes recorren la sección en un transportador, éste tendrá rasquetas y pulverizadores de agua por lo menos en su parte final. Si el pescado se transporta por canaletas, el agua usada no se pondrá de nuevo en circulación a menos que se haga potable otra vez. Las descargas de vísceras estarán lo más cerca que sea posible de los puntos de fileteado, pero de manera que no haya salpicaduras. Cada mesa de fileteado tendrá una instalación de agua potable o de mar limpia con grifo para regular el flujo por su superficie.

La sección de fileteado deberá poderse desmontar fácilmente para limpiarla y se hará de materiales incorrosibles, como acero inoxidable o aluminio marino. El acceso a todas las partes de la sección

deberá ser fácil.

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

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

Si por no existir otros materiales se tiene que emplear la madera, se recomienda emplear un solo tablón bien terminado y de superficie lisa. Una vez que se gasta la superficie, el tablón se tiene que reparar o cambiar.

No se deben emplear contrachapados u otras estructuras laminadas.

EL EQUIPO DE INMERSION O PULVERIZACION UTILIZADO EN LA PREPARACION DE FILETES O RODAJAS DE PESCADO SERA IMPERMEABLE, INCORROSIBLE Y FACIL DE LIMPIAR; SE VACIARA Y LIMPIARA ESCRUPULOSAMENTE Y DESINFECTARA DESPUES DE CADA USO.

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

SIEMPRE QUE SEA PRACTICO, DEBEN INSTALARSE TRANSPORTADORES MECANICOS PARA MANIPULAR EL PESCADO DURANTE LAS OPERACIONES PREVIAS A LA CONGELACION

El desplazamiento del pescado con métodos manuales de una fase del proceso a otra, aparte de ser poco eficiente y muy costoso en mano de obra, determina con frecuencia daños en la piel y la carne del pescado, permitiendo así la entrada de microorganismos y acelerando la putrefacción.

PARA TRASLADAR EL PESCADO CONGELADO DE LOS CONGELADORES AL ALMACEN FRIGORIFICO DEBEN INSTALARSE ASCENSORES U OTROS SISTEMAS DE TRANSPORTE

Si no se utilizan buenos métodos de manipulación, pueden romperse los bloques congelados y estropearse el pescado.

El equipo de transporte que se utilice en la zona de elaboración de

pescado fresco o para la descarga de los desechos (por ejemplo, carretillas de horquilla elevadora), no debe emplearse para la manipulación de pescado o productos pesqueros congelados.

EL EQUIPO DE CONGELACION DEBE SER ADECUADO PARA EL PRODUCTO CONCRETO QUE SE DESEE CONGELAR Y SU CAPACIDAD DEBE SER SUFICIENTE PARA ABSORBER LAS CANTIDADES MAXIMAS ESPERADAS EN CASO DE FLUCTUACIONES DE LAS ENTREGAS DE PESCADO.

Es importantísimo realizar la congelación con orden, utilizando equipo de capacidad suficiente y adecuado para el producto de que se trate. Los congeladores deben tener un buen sistema de desescarche y han de construirse de manera que sean fáciles de limpiar. El equipo de refrigeración habrá de ser de confianza y capaz de funcionar por largos periodos con pocos cuidados y deberá tener un interruptor automático que lo ponga fuera de funcionamiento en casos de emergencia. Deberá consultarse con un experto en esta materia.

Los bloques grandes de pescado entero se congelan de ordinario en congeladores de placas verticales de contacto. Los congeladores de placas horizontales de contacto se utilizan en general para congelar peces más pequeños, bloques de filetes y paquetes de peces o filetes. También se utiliza la congelación por circulación rápida de aire, la congelación rápida y la congelación en salmuera. En algunos casos, para congelar bloques de pescado entero o de filetes y peces enteros sueltos, se recurre exclusivamente a congeladores por circulación rápida de aire. Para congelar peces grandes que no tienen cabida en los congeladores de placas de contacto, pueden instalarse congeladores a baja temperatura.

La congelación por inmersión en salmuera refrigerada se utiliza sobre todo para la conservación de peces grandes, como el atún, destinados a ser transformados en productos en conserva. Cuando se utiliza este método, es importante que el medio de congelación no comunique olores o sabores desagradables al producto ni afecte su calidad en cualquier otra forma. Si se utiliza salmuera de cloruro sódico, ha de tenerse cuidado en reducir al mínimo la penetración de la sal en el producto, sacándolo de la salmuera tan pronto como haya terminado la congelación.

5.3 Condiciones higiénicas de las operaciones

LOS REQUISITOS DE HIGIENE DURANTE LAS OPERACIONES DE CONGELACION DE PESCADO HABRAN DE SER ANALOGOS A LOS RECOMENDADOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE PESCADO FRESCO

El pescado y todas las superficies, equipo y recipientes que entren en contacto con el pescado deben tratarse de acuerdo con las normas sanitarias e higiénicas recomendadas en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976)». El pescado, dado su carácter altamente perecedero, exige que se respeten estrictamente determinados requisitos higiénicos, que deben pasar a formar parte de la rutina operativa diaria del establecimiento.

Todas las actividades deben realizarse en condiciones adecuadas para la manipulación de alimentos destinados al consumo humano.

LOS EDIFICIOS, EL EQUIPO, LOS UTENSILIOS Y DEMAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO DEBEN ESTAR LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO Y MANTENERSE EN ORDEN Y EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS

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

En general, el empleo de agua potable o de mar limpia fría o caliente sola no basta para obtener el resultado deseado. Es deseable, si no esencial, que se empleen agentes de limpieza y desinfección junto con el fregado a mano o mecánico para, cuando así convenga, lograr el objetivo que se busca.

Después de aplicar los agentes de limpieza y desinfección, las superficies que entran en contacto con el pescado deberán lavarse bien con agua potable o agua de mar limpia antes del uso.

Los agentes de limpieza y 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 deberán cumplir los requisitos establecidos por el organismo oficial competente. No debe permitirse el uso de esponjas y toallas para limpiar las superficies de las mesas o recipientes que entran en contacto con el pescado.

LAS MESAS DE FILETEAR Y CORTAR EL PESCADO DEBEN FREGARSE Y TRATARSE FRECUENTEMENTE Y A FONDO CON DESINFECTANTES. SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, SOBRE LAS MESAS EN USO CIRCULARA CONSTANTEMEN-TE UNA CORRIENTE DE AGUA POTABLE O DE MAR LIMPIA CON 4 ppm DE CLORO RESIDUAL

La importancia de la contaminación microbiana de los filetes y productos similares está en relación con la importancia de la contaminación microbiana de las superficies de trabajo. Las superficies limpias se contaminan en cuanto se usan y, por consiguiente, cada pescado que es fileteado después del primero aumenta la contaminación de la superficie. Las superficies de fileteado y corte deben, pues, limpiarse durante las pausas de las comidas y antes de reanudarse la producción después de otras interrupciones del trabajo.

Las superficies de fileteado y corte deben limpiarse con frecuencia. Si no se friegan y desinfectan escrupulosamente al menos al final de cada día de trabajo, puede haber una grave acumulación de contaminación microbiana de un día para otro.

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

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

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

Los recipientes que no se usen deben taparse. Mejoraría mucho el rendimiento y la limpieza si se empleasen canaletas u otros procedimientos igualmente eficaces para la evacuación de los desechos de pescado.

TODAS LAS MAQUINAS UTILIZADAS PARA EVISCERAR, LAVAR, FILETEAR, DESOLLAR, CORTAR EN RODAJAS U OTRAS OPERACIONES SIMILARES DEBEN LIMPIARSE, DESINFECTARSE Y ACLARARSE A FONDO DURANTE LAS PAUSAS PARA LAS COMIDAS Y ANTES DE REANUDARSE LA PRODUCCION DESPUES DE OTRAS INTERRUPCIONES DEL TRABAJO

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

TODA LA MAQUINARIA Y EQUIPO SE INSPECCIONARA ANTES DE COMENZAR A TRABAJAR PARA ASEGURARSE DE QUE HA SIDO DEBIDAMENTE LIMPIADA, DESINFECTADA, ACLARADA Y MONTADA

Contaminarán el producto las superficies sucias y los residuos de agentes de limpieza y desinfección que no se han eliminado aclarándolos. Conviene más comenzar con superficies húmedas que secas.

El equipo mecánico o automatizado será comprobado periódicamente para evitar averías.

TODO PRODUCTO ATRAPADO O ACUMULADO EN LA MAQUINARIA Y EQUIPO SE QUITARA PERIODICAMENTE DURANTE TODA LA JORNADA

El pescado o trozos del mismo atrapados en el equipo se deterioran rápidamente y pueden contaminar el resto del producto. Se rechazarán los filetes de pescado o productos análogos que se caigan al suelo.

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

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

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

Todos los desechos de recipientes y vehículos deben 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 debe ser aprobada por el organismo oficial competente.

LOS ALMACENES FRIGORIFICOS DEBEN ESTAR EXENTOS DE TODO OLOR Y MANTENERSE EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS

El almacén frigorífico debe cumplir con los mismos requisitos higiénicos que los demás establecimientos de manipulación de alimentos. Debe utilizarse un sistema regular de limpieza que asegure las buenas condiciones higiénicas del ambiente. No deben almacenarse productos congelados de calidad dudosa con productos de buena calidad, a menos que estén bien separados y sean fácilmente identificables. Los productos que pueden tener olores naturales fuertes deben envasarse, para impedir que sur olores contaminen a otros productos. Dentro del almacén frigorífico no deben utilizarse medios de transporte motorizados que sean causa de olores.

TODOS LOS MUELLES, ATRACADEROS, MERCADOS Y LUGARES SEMEJANTES DONDE SE DESCARGA EL PESCADO O SE EXHIBE ESTE PARA LA VENTA DEBERAN MANTENERSE LIMPIOS Y DESINFECTADOS

Por ser un alimento destinado al consumo humano, el pescado debe tratarse como tal en un ambiente limpio. Toda superficie sucia en las proximidades del lugar de descarga representa un peligro de contaminación del pescado por la suciedad y los microorganismos de importancia para la salud pública.

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

Debe aplicarse un programa eficaz y continuo para el control de las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deben ser objeto de exámenes periódicos para determinar si hay infestaciones.

Si las plagas ganan acceso al establecimiento, habrá que tomar medidas para erradicarlas. Las medidas de lucha consistentes en el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberán ser emprendidas por o bajo la dirección inmediata de personal que conozca a fondo los peligros que puede representar para la salud el empleo de esos agentes, inclusive los peligros que pueden

originar los residuos retenidos en el producto. Tales medidas deberán aplicarse únicamente de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

No deben emplearse insecticidas mientras el establecimiento esté en funcionamiento, a menos que se puedan quitar los insectos muertos. En lugar de insecticidas, se recomienda el uso de trampas adhesivas para insectos o de las muy eficaces lámparas insecticidas de «luz negra», con sus bandejas colectoras. Las trampas para insectos no deben situarse inmediatamente encima de los lugares de trabajo y estarán alejadas de puertas y ventanas.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas y otras sustancias nocivas habrán sido aprobadas por el organismo oficial competente y se almacenarán en locales o taquillas separados, cerrados con llave, y solamente los emplearán personas que conozcan su uso.

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

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

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

Todo el personal, según la naturaleza de su trabajo, llevará ropa protectora limpia, comprendido un cubrecabeza y zapatos, artículos que se podrán lavar o se emplearán solamente una vez. Se recomienda el uso de delantales impermeables, cuando así convenga. 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 pescado 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 un detergente y agua caliente antes de comenzar el trabajo, siempre que se haya ido al retrete, antes de reanudar el trabajo interrumpido por cualquier causa y siempre que sea necesario. El uso de guantes no exime al operario de tener las manos siempre limpias.

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

NINGUNA PERSONA QUE SE SEPA O SE SOSPECHE QUE SUFRE DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES O SEA VECTORA DE UNA ENFERMEDAD SUSCEPTIBLE DE SER

TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS O TENGA HERIDAS INFECTADAS O ABIERTAS DEBERIA PARTICIPAR EN LA PREPARACION, MANIPULACION O TRANSPORTE DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

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 posibilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones, informará inmediatamente a la dirección que está enferma.

Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando alimentos ni superficies en contacto con alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de urgencia.

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

Siempre que sea posible se recomienda emplear máquinas lavadoras adecuadamente construidas. Puede conseguirse una buena limpieza manual frotando con cepillos duros y usando chorros de agua a alta presión a la que se hayan añadido detergentes.

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

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

No deberán utilizarse vagonetas de horquilla elevadora fuera de la instalación a menos que puedan limpiarse adecuadamente al entrar de nuevo en la instalación.

5.4 Normas de funcionamiento y requisitos de la producción 5.4.1 Manipulación del pescado antes de la congelación

LA MANIPULACION EN TIERRA DEL PESCADO FRESCO DESTINADO A LA CONGELACION DEBE AJUSTARSE A LAS RECOMENDACIONES HECHAS EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976)» O EN EL CAPITULO DE ESTE CODIGO TITULADO «CONGELACION DE PESCADO A BORDO»

Ya se ha explicado ampliamente por que es necesario manipular el pescado fresco con atención y rapidez y las razones de la necesidad de mantener una temperatura baja. Las secciones que siguen se re-

fieren en concreto a los sistemas utilizados en las instalaciones de congelación situadas en tierra.

Como la mayoría de los filetes congelados en tierra se cortan de pescado en estado de postrigor, es menos probable que se planteen problemas relacionados con el rigor mortis que cuando se trata de congelar el pescado a bordo. Los filetes cortados de peces en estado de post-rigor deben ser de calidad buena y uniforme y para ello es preciso que el pescado entero haya sido tratado y refrigerado adecuadamente antes de la rigidez y durante ella. Los peces que se encuentren en estado de rigor deberán tratarse en la forma ya descrita.

5.4.1.2 El Pescado Fresco se Tratará Siempre de Manera Higiénica

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

La preparación del producto terminado y su envase deben calcularse de manera que permitan la manipulación expeditiva de partidas consecutivas en un tiempo y a temperaturas que impidan la deterioración o la proliferación de microorganismos patógenos y permitan una buena congelación.

NO SE SOMETERÁ A ELABORACIÓN NINGUN PESCADO QUE HAYA SUFRIDO DETERIORACIÓN O ALGUN OTRO PROCESO DE DESCOMPOSICIÓN O QUE HAYA SIDO CONTAMINADO POR MATERIAS EXTRANAS HASTA EL PUNTO DE NO SER APTO PARA EL CONSUMO POR EL HOMBRE
Se rechazará el pescado fresco del que se sepa que contiene sustancias perjudiciales, descompuestas o extrañas que no se eliminen con los procedimientos normales de clasificación y preparación. Se rechazará el pescado enfermo o se quitará la parte afectada. Para la elaboración y congelación sólo se empleará pescado limpio y sano.

DEBE TENERSE POR NORMA EXAMINAR AL TRASLUZ LOS FILETES DE ALGUNAS ESPECIES DE PESCADO

Si se sabe que el pescado tiene muchos parásitos, conviene filetear y examinar al trasluz unos pocos ejemplares seleccionados al azar para decidir si conviene continuar la elaboración o no. Aunque casi todos los tipos de parásitos del pescado son inocuos para el hombre, su presencia en el pescado o sus derivados es muy desagradable para la mayoría de los consumidores.

El examen al trasluz bien efectuado no sólo evita parásitos, sino que también encuentra y suprime manchas de sangre, trozos de piel en los filetes sin piel y otros defectos que de no eliminarse podrían reducir la calidad del producto.

EL PESCADO QUE NO PUEDA ELABORARSE INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU LLEGADA A LA FABRICA DEBE PONERSE RODEADO DE HIELO EN RECIPIENTES LIMPIOS Y ALMACENARSE EN LUGARES ESPECIALMENTE ESCO-

GIDOS, DONDE DEBE PROTEGERSE CONTRA EL CALOR, LA INTEMPERIE Y LA CONTAMINACION POR POLVO, INSECTOS O PARASITOS. A SER POSIBLE, EL PESCADO EN HIELO DEBE MANTENERSE EN UN FRIGORIFICO A TEMPERATURA LIGERAMENTE SUPERIOR A LA DEL HIELO EN FUSION

Para preparar productos congelados de buena calidad es preciso conservar la calidad del pescado crudo protegiéndolo contra el calor, la contaminación y los daños físicos.

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

Es mal sistema, pues, cargar el frigorífico con grandes cantidades de pescado fresco no enfriado previamente a la temperatura de fusión del hielo.

El frigorífico debe estar dotado de un termógrafo y un termostato automático, y debe construirse de manera que pueda mantenerse constantemente en buenas condiciones higiénicas. Deberá también contar con un sistema de alarma automático para advertir al personal encargado si la temperatura desciende por debajo de 0°C (32°F).

SI EL PESCADO SE VA A BANAR EN ADITIVOS ALIMENTARIOS O A ROCIAR CON ELLOS, CONVIENE ASESORARSE CON UN BROMATOLOGO EXPERIMENTADO O CON EL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE

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

SI LOS PRODUCTOS SE ENVASAN ANTES DE CONGELARLOS, EL ENVASADO DEBE HACERSE RAPIDAMENTE, PARA EVITAR TODO AUMENTO INDEBIDO DE LA TEMPERATURA

La temperatura del pescado puede aumentar durante el envasado. Temperaturas de 10°C (50°F) y mayores no son infrecuentes en las plantas de elaboración, y si el pescado permanece por largo tiempo a esas elevadas temperaturas se deteriorará con mucha mayor rapidez.

SECCION JUDICIAL

SUBASTA

Reg. No. 1570 - M - 531616 Valor C\$ 180.00

Nueve de la mañana del veintidós de Marzo del presente año, en el local de éste Juzgado subastárase al mejor postor bien Inmueble ubicado en el Reparto Bello Horizonte, siendo este un lote de

terreno que se identifica como lote No. 53 del Blaque ó manzana J'1, y que mide NORTE: Once metros treinta centímetros; SUR: Diez metros noventa centímetros; ESTE: Veintitrés metros treinta y cinco centímetros y OESTE: Veintitrés metros y cuarenta y siete centímetros dentro de los siguientes linderos: NORTE: Lote identificado como No. 34 y 35; SUR: Calle No. 5; ESTE: Lote No. 52; y OESTE: Lote No. 54, con un área de doscientos cincuenta y siete metros cuadrados y cincuenta y seis centímetros, donde existen como mejoras una casa de habitación montada sobre horcones de hierro, paredes de concreto, una parte de dos plantas, divididas en una sola, un comedor, cocina, un garaje, cuatro dormitorios y un corredor en el primer piso, dos dormitorios en la segunda planta, dos apartamentos anexos, con seis servicios higiénicos y baños, una terraza, con servicios de agua y luz instalados inscrita bajo No. 58376, Tomo : 1316; Folio 22, Asiento : 8 del Registro Público de Managua, Sección de Derechos Reales.- Base de la Subasta: Cuatrocientos cincuenta y cuatro mil córdobas, ó su equivalente en dólares.- Ejecuta: Aura Rosa Mejía Mena.- Ejecutada: Angela Rosa Flores Mairena.- Dado en el Juzgado de Distrito Civil de Juigalpa, a los diecinueve días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Angela Hernández Saavedra, Juez de Distrito Civil de Juigalpa. 3-2

CITACION

Reg. No. 1489 - M - 394071 - Valor C\$ 60.00

Con instrucciones de la Junta Directiva del Banco de América Central por este medio cito a todos los accionistas de dicho Banco para Junta General de Accionistas Ordinaria y Extraordinaria del mismo, que tendrá lugar a las 4:30 pm. del día 24 de Marzo de 1999 en el Hotel Princess de esta ciudad, carretera a Masaya, con el objeto de conocer, tratar y resolver sobre los puntos de la siguiente Agenda:

1. Lectura Acta Anterior
2. Informe de la Junta Directiva sobre la administración social general.
3. Cuentas y actos de la administración social, aprobando, improbando o modificando estos asuntos y los que sean consecuencia lógica y natural de los mismos.
4. Informe Especial en relación con la administración social y los Estados Financieros del Banco.
5. Discusión y aprobación, en su caso, de los Estados Financieros del Banco.
6. Plan de aplicación de utilidades.
7. Elección de Miembros de la Junta Directiva que fuere necesario elegir, en su caso.
8. Otros asuntos de la competencia de las Asambleas Ordinarias.
9. Propuesta de FUSION del Banco con la Sociedad Nicaragüense denominada Corporación Credomatic, S.A., mediante la absorción por parte del Banco del patrimonio de esta sociedad que se extinguirá por efecto de la fusión.
10. REFORMAS A LA ESCRITURA Y A LOS ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD QUE INCLUIRAN:

a) Aumento de Capital Social Autorizado en la cantidad de C\$

75,000.000.00.

- b) Otras reformas requeridas para la implementación de la fusión del Banco con Corporación Credomatic, S.A..
- c) Modificaciones a las cláusulas que regulan la Administración Social en general y la integración, elección y funcionamiento de la Junta Directiva en particular.
- d) Comité Ejecutivo: Su creación, integración y funcionamiento.

Se deja constancia de que la Junta Directiva resolvió realizar esta Junta General de Accionistas en el lugar que se indica por no existir facilidades en las oficinas principales del Banco. Febrero 24, 1999.- **SILVIO PELLAS CHAMORRO**, Secretario del Banco de América Central.

TITULOS SUPLETORIOS

Reg. No. 164 - M - 460521 - Valor C\$ 90.00

GUSTAVO BENDAÑA JEREZ, solicita Título Supletorio de una finca rústica ubicada en la Comarca Aguas Sarcas, jurisdicción de Santo Domingo, Chontales, de trescientas ochenta manzanas de extensión superficial, y localizada dentro de los siguientes linderos: NORTE: Finca de Bernardino Picado y Santiago López; SUR: Finca de Ramón García y la finca de Ramón Meneses Suárez; ORIENTE: Finca de Bernardino Picado; y OESTE: Finca de Roberto Willy antes, hoy de Wilmer Morales y sucesores de Mélico Sobalvarro. Opóngase término Legal.- Dado en el Juzgado de Distrito para lo Civil de Juigalpa, a los veintiséis días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- A. Hernández S.- M. Suárez M., Sria., lineado: as-Vale. Corregidos: Agu.Vale.- Maritza Suárez Martínez, Secretaria de Distrito para lo Civil de Juigalpa. 3-2

Reg. No. 215 - M - 290972 Valor - C\$ 90.00

NORA DEL CARMEN MARTINEZ CENTENO, mayor de edad, soltera, ama de casa y de este domicilio, solicita Título Supletorio de un lote de terreno ubicado en el Reparto Shick, de donde fueron los telégrafos, veinticinco varas al Norte con un área de doscientos ocho metros cuadrados con treinta y dos centésimas de metros cuadrados (208.32 Mts2), equivalentes a doscientas noventa y cinco varas cuadradas con cuarenta y ocho centésimas de varas cuadradas (294.48 Vrs2). Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los trece días del mes de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua. 3-2

Reg. No. 217 - M - 276137- Valor C\$ 90.00

ROSA TAISIGUE ROCHA, solicita Título Supletorio finca rústica ubicada en la Comarcas Hamaca, jurisdicción de Villa Sandino, compuesta de ciento diecisiete manzanas y siete mil seiscientos setenta y tres varas cuadradas de superficie, comprendida dentro de los siguientes linderos: AL NORTE: Doctor Ronaldo Martínez Lazo; AL SUR: Efraim Oporta Molina; AL ESTE: Doctor Ronaldo

Martínez Lazo; y AL OESTE: José María Gutiérrez. Quien pretenda derecho, opóngase. Dado en el Juzgado de Distrito Civil. Acoyapa, veintiuno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Elizabeth Corea Morales, Juez de Distrito de Acoyapa.- Perer Sirias Bravo, Secretario.

3-2

Reg. No. 218 - M - 276138 - Valor C\$ 90.00

ROSA TAISIGUE ROCHA, solicita Título Supletorio finca rústica ubicada en La Comarca HAMACAS, jurisdicción de Villa Sandino, compuesta de veinte manzanas de superficie, comprendida dentro de los siguientes linderos: AL NORTE: Anselmo Hernández Henríquez; AL SUR: Agustín Oporta Molina; AL ESTE: Efraim Oporta Molina; y AL OESTE: Efraim Oporta.- Quien pretenda derecho, opóngase.- Dado en el Juzgado de Distrito, Ramo Civil. Acoyapa, veintiuno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Elizabeth Corea Morales, Juez de Distrito de Acoyapa.- Peter Sirias B., Srio.

3-2

Reg. No. 287 - M - 276180 - Valor C\$ 90.00

JOSE ROBERTO SANCHEZ BERMUDEZ, solicita Título Supletorio, predio rural dentro de los siguientes linderos: NORTE: Juan Morales; PONIENTE: Julia Bendaña, Manuel Argüello; y ORIENTE: Martha de Rodríguez y Concepción (Concha Narváez).- Opóngase término legal.- Diriamba.- Dado en el Juzgado Unico de Distrito para lo Civil, por Ministerio de Ley. Diriamba, trece de Julio de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. José del Carmen Cortés Domínguez, Juez Unico de Distrito para lo Civil por Ministerio de Ley de la ciudad de Diriamba, Departamento de Carazo.

3-2

Reg. No. 288 - M - 276177 - Valor C\$ 90.00

GILBERTO GUZMAN BOJORGE, solicita Título Supletorio de un terreno ubicado en la Comunidad de San Rafael del Valle, jurisdicción de San Juan del Sur, Departamento de Rivas, con los siguientes linderos: NORTE: Carretera de San Juan del Sur; SUR: Héctor Sánchez; ESTE: Justo Cárdenas y Teodora Bustos; y al OESTE: Carretera.- Opóngase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Brenda Lee Villareal C., Sria.

3-2

Reg. No. 289 - M - 275664 - Valor C\$ 180.00

La señora **MAXIMINA ÑAMENDY VIVAS**, se ha presentado a éste Juzgado solicitando Título Supletorio de una propiedad situada en éste Municipio y dentro de los siguientes linderos y medidas, con un área total de diecisiete mil quinientos cuarenta y ocho punto noventa y cuatro metros cuadrados (17.548.94 Mts²), NOROESTE: cuarentiséis grados, cuarenta minutos ochenta y uno punto cincuenta metros, con propiedad de Francisco Jalinas, SUROESTE: cuarenta y seis grados cero siete minutos, cuarenta y un punto setenta y tres metros, con la propiedad de Francisco Jalinas, NO-

ROESTE: Sesenta y siete grados y cero dos minutos ochenta y ocho punto ochenticinco metros, con la Cooperativa Luis Largaespada, SUROESTE: Cuarenta grados cero ocho minutos cuarenta punto cero cinco metros, con la propiedad de Wilfredo Gómez, Sureste, cuarenta y un grado cero seis minutos cuarenta y uno punto cuarenta y un metro, con Wilfredo Gómez, SUR-ESTE, sesenta grados cero cuatro minutos sesenta y cinco punto setenta y cinco metros, con la Cooperativa Francisco Rostrán, SUROESTE sesentiséis grados treinta y ocho minutos sesenta y cinco puntos cincuenta metros, con la Cooperativa Francisco Rostrán, la persona que crea tener algún derecho sobre el inmueble delindado, se le cita para que dentro del término de Ley comparezca a este Juzgado a alegarlo. Dado en el Juzgado Local Unico de Tisma, el día quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, las nueve y treinta minutos de la mañana.- F.S. López (Juez).- F.I. Hernández (Sria.).

3-2

Reg. No. 236 - M - 275627 - Valor C\$ 90.00

PANTALEON PEREZ URBINA y **LAZARO LOAISIGA URBINA**, solicitan Supletorio rural situado kilómetro 10 carretera Managua-Masaya, linda: NORTE: Resto del inmueble, Norwin Meneses; SUR: Carretera; ESTE: Callejón público; y OESTE: Estado de Nicaragua.- Oponerse.- Juzgado Cuarto Civil de Distrito. Managua, trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto Civil de Distrito.

3-2

Reg. No. 234 - M - 290963 - Valor C\$ 180.00

ARNULFO GUZMAN BRIONES, mayor de edad, casado, agricultor y del domicilio de la Comarca de Kuskawás, Municipio de Rancho Grande, de esta jurisdicción departamental, solicita Título Supletorio de un lote de terreno o propiedad rústica ubicada en la Comarca de Caño Blanco, Municipio de Rancho Grande, propiedad que se denomina finca «El Cenizaro», que posee un área de ciento veinte manzanas de extensión superficial, la que se encuentra dentro de los siguientes linderos: NORTE: Lucilo Guzmán Martínez, Jacinto Picado Castro y Rogelio Zeledón Rodríguez; SUR: Rafael Zeledón Rodríguez, Antonio Chavarría, Bernardino Méndez y Río de Caño Blanco; ESTE: Rafael Castro Rodríguez y Tina Flores de Dávila; y OESTE: Demetrio Hernández Rivas, Carlos Zeledón y Antonio Chavarría.- Interesados oponerse dentro del término de Ley.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito. Matagalpa, diez de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Karla Emilia Sáenz Terán, Juez Civil de Distrito de Matagalpa.- Mercedes Chavarría Gámez, Sria.

3-2

Reg. No. 219 - M - 276136 - Valor C\$ 180.00

IVANIA DEL SOCORRO CARDOZA GONZALEZ, solicita Título Supletorio de dos lotes de terrenos rústicos, ubicados en Isidrillo, Estellí; primer lote: área de una hectárea un mil ciento diecinueve punto cero un metros cuadrados, linderos: NORTE: Sucesores de Rosa González; SUR: Luis González; ESTE: Carretera de por medio, Luis González; y OESTE: Dolores Valdéz; segundo lote: área cuatro mil cuatrocientos catorce punto veintitrés metros cua-

drados, linderos: NORTE: Francisco Castillo Pérez; SUR: Callejón de por medio, Savino Ráudez e Isabel Ráudez; ESTE: Leonardo Valdéz y Francisco Castillo; OESTE: Francisco Casteillo Pérez.- Opónganse legalmente.- Juzgado Civil de Distrito. Estelí, ocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Mercedes Elisa Jirón, Juez Civil de Distrito, Estelí.- Hila Amaya U., Sria.

3-2

Reg. No. 413 - M - 496244 - Valor C\$ 90.00

PABLO ROBERTO GUTIERREZ RUIZ, solicita Supletorio, lote de terreno rústico, ubicado en el Potrero de la Cruz, de esta jurisdicción, cinco manzanas y media de superficie; NORTE: Carlos Espinoza; SUR: Eduardo Centeno y otros; ESTE: Lupario López y otros; OESTE: Sofía Rugama y otra.- Opónganse.- Juzgado Local San Juan del Río Coco, 28 de Septiembre de 1998.- María Azucena Matus G., Sria.

3-2

Reg. No. 414 - M - 496243 - Valor C\$ 90.00

ALVARO VALLADARES FORTIN, solicita Título Supletorio, rústica, jurisdicción San Juan del Río Coco. NORTE: Ernesto Valle; SUR: Carretera; ESTE: Ernesto Valle; OESTE: José Tomás Pastrana Muñoz.- Opónganse.- Juzgado Local. San Juan del Río Coco, 23 Noviembre de 1998.- Ma. Azucena Matus González, Secretaria.

3-2

Reg. No. 286 - M - 275673 - Valor C\$ 135.00

MARTHA ARACELI SALAS LLANES, solicita Título Supletorio de un lote de terreno rústico ubicado de la Aduana El Guasaule a mil doscientos cincuenta metros de distancia sobre la carretera Guasaule-Somotillo, en la finca conocida «La Reforma», lindantes: NORTE: Carretera de por medio, Bayardo Prado; SUR: Marvin E. Townsend Avilés; ESTE: Antonio Varela; y OESTE: Marvin E. Townsend Avilés, identificado con el mapa con el número catastral 2855-3-0-2-000-0304.- Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral. Chinandega, ocho de Enero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

3-2

Reg. No. 411 - M - 496246 - Valor C\$ 90.00

AMADA MACLOVIA GADEA ZAMORA, solicita Título Supletorio, rústico, jurisdicción San Juan Río Coco. NORTE: Finca casa de piedra; SUR: Carretera de por medio, Cooperativa Miguel Angel Medina; ORIENTE: Guillermo Cornejo Acuña; OCCIDENTE: Guillermo Cornejo Acuña.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. San Juan del Río Coco, 01 de Diciembre 1998.- María Azucena Matus, Secretaria.

3-2

Reg. No. 412 - M - 496245 - Valor C\$ 90.00

FELIX PEDRO RIVERA HERRERA, solicita Título Supletorio, cuatro manzanas de extensión superficial, ubicada en la zona No. 1 esta población. NORTE: Propiedad Las Grietas; SUR: Lorenzo Reyes; ESTE: Juan Moreno; OESTE: El Estado Nicaragüen-

se.- Opónganse.- Juzgado Local. San Juan del Río Coco, 28 de Septiembre de 1998.- María Azucena Matus G., Secretaria.

3-2

Reg. No. 330 - M - 218052 - Valor C\$ 90.00

GERTRUDIS LOPEZ MORALES, solicita Título Supletorio de terreno ubicado en el kilómetro ciento cuatro carretera León-Chinandega, Municipio de Quezalguaque, Departamento de León, lindando: NORTE: Terreno Municipal; SUR: Eduardo Herrera, María Herrera y Julia Gómez; ESTE: Jesús Herrera; y OESTE: Concepción Obando.- Opónganse.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, catorce de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Socorro García I., Sria.

3-2

Reg. No. 331 - M - 275678 - Valor C\$ 90.00

MILCIADES AMPIE CRUZ, solicita Título Supletorio de un terreno rústico situado en el lugar conocido Finca Punto de Potrero, San Ramón Altagracia, Isla de Ometepe, Rivas, con los siguientes linderos: NORTE: Luis Calderón; SUR: José D. Molina; ESTE: Lázaro González; OESTE: Camino de por medio ó Lago de Nicaragua.- Opóngase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, catorce de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Brenda Lee Villareal, Sria.

3-2

Reg. No. 332 - M - 120210 - Valor C\$ 90.00

MANUEL RODRIGUEZ GUTIERREZ, mayor de edad, casado, negociante y de este domicilio, solicita Título Supletorio de la propiedad ubicada: Del parque «La Unión», seiscientos cuarenta metros, hacia las nubes, o del Centro de Capacitación El Crucero, ciento setenta y cinco varas hacia adentro, midiendo: Ochenta y dos varas de frente, hacia la calle o callejón, por cincuenta y ocho varas de fondo, con mejoras, agua potable, luz eléctrica y servicios del hogar, dentro de los siguientes linderos: NORTE: Campo Deportivo; SUR: Manuel Rigüero, callejón de por medio; ESTE: Simón Alvarado; y OESTE: Donal Molina.- Opóngase término legal.- Dado en Managua, a los catorce días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Alfredo José Rodríguez Salguera, Juez Tercero Local Civil de Managua.- Lourdes Del Carmen, Secretaria.

3-2

Reg. No. 333 - M - 1419239- Valor C\$ 60.00
M - 1365134 - Valor C\$ 30.00

OFILIO URRUTIA VALLE, solicita Título Supletorio de una finca llamada «EL CURRAN», ubicada a un kilómetro de El Jicaral, Departamento de León, dentro de los siguientes linderos: NORTE: Antonio Pineda; SUR: Miriam Fletes; ESTE: Antolín Laguna, Isolina Valle y Nicolás Hernández, mediando camino; OESTE: Secundino Benavides y Alonso Urrutia.- Opónganse.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, nueve de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- Socorro García I., Sria.

3-2

Reg. No. 334 - M - 290859 - Valor C\$ 180.00

PEDRO ANTONIO LANZAS ZELEDON, mayor de edad, casado, Médico Botánico y de este domicilio, solicita Título Supletorio de un solar urbano de forma irregular, ubicado en el Barrio «Las Marías» al noreste de esta ciudad, cuyas medidas se describen a continuación en el costado Norte mide veintiuna varas; en el costado Oeste mide cuarenta y seis varas; en el costado Este mide treinta y cinco varas; y en el costado Sur, por ser irregular mide así: De la esquina Suroeste partiendo en diagonal en dirección Norte a un punto imaginario «A» mide veintisiete varas, del punto imaginario «A» en dirección Sur al punto «B» mide treinta y cinco varas, y del punto «B» a la esquina Sureste mide treinta varas, lindando todo el terreno al NORTE: Ramón Martínez Jarquín; SUR: Río Matagalpa y Felipe Denis Pineda Martínez; ESTE: Río Matagalpa; OESTE: Wanceslao López.- Interesados oponerse dentro del término legal.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito, Matagalpa, veinticinco de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Karla Emilia Sáenz Terán, Juez Civil de Distrito, Matagalpa.- Mercedes Chavarría Gámez, Sria.

3-2

Reg. No. 335 - M - 290928 - Valor C\$ 135.00

JULIAN ANTONIO GONZALEZ RIVERA E ISABEL ANTONIA SILVA LARA, solicitan Título Supletorio de un inmueble urbano ubicado en el Reparto Gerónimo López, Parada El Madroño media cuadra al Este, con los linderos y medidas siguientes: NORTE: Mide diecisiete punto veinticinco metros y linda con Roberto Grijalva; SUR: Veinte punto diez metros, linda carretera de por medio, Antonio González; ESTE: Treintiséis punto cuarenta metros, linda con Socorro Guzmán; OESTE: Treintiséis punto ochenta metros, linda con Josefa Palacios.- Interesados opónganse.- Juzgado Local Unico de Nagarote, diecisiete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Dalila Ramírez Centeno, Juez Local Unico de Nagarote.-Auxiliadora Palacios M, Secretaria.

3-2

Reg. No. 336 - M - 290680 - Valor C\$ 180.00

PAULA ESCOTO ZELEDON, mayor de edad, casada, ama de casa y de este domicilio, solicita Título Supletorio de un solar urbano de forma irregular ubicado en el Barrio «Las Marías», al Noreste de esta ciudad, donde se encuentra una casa de madera de cinco varas cuadradas, lindando y midiendo en su costado NORTE: Treinta varas, Esperanza Molina; SUR: Veintisiete varas, veintisiete pulgadas, capilla evangélica; ESTE: Veintisiete varas veintisiete pulgadas, calle de por medio, Isidro Gadea; y OESTE: Diecisiete varas, José María Sobalvarro.- Interesados oponerse dentro del término legal.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito, Matagalpa, veinticinco de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Karla Emilia Sáenz Terán, Juez Civil de Distrito, Matagalpa.- Mercedes Chavarría Gámez, Sria.

3-2

Reg. No. 455 - M - 1151377 - Valor C\$ 90.00

EDBERTO JOSE ARCIA GOMEZ, solicita Título Supletorio,

predio urbano ubicado Reparto San Luis, Chinandega, área total seiscientos diecisiete metros cuadrados con sensentinueve centímetros de metros cuadrados, equivalente a ochocientos setentiseis varas cuadradas con catorce centésimas de varas cuadradas, lindantes, NORTE: Rosa Vallejos y hermanas; SUR: Areas verdes; ESTE: Area verde; OESTE: Calle enmedio, Noel Lindo.- Opónganse.- Juzgado Primero Distrito Civil y Laboral, Chinandega, veintitrés Septiembre mil novecientos noventa y ocho.- Esperanza Martínez, Sria.

3-2

Reg. No. 454 - M - 1296748 - Valor C\$ 90.00

MARIA QUIROZ MENDOZA, solicita Supletorio de Ley, propiedad ubicada Comarca Ojo de Agua, jurisdicción de Teustepe de este Departamento de Boaco, de dos mil cincuenta varas cuadradas de extensión.- Linderos: NORTE: Cementerio; SUR: Etanislao Mejía, callejón de por medio; ESTE: Isabel Bermúdez; y OESTE: Justo García.- Opóngase término legal.- Dado en el Juzgado de Distrito para lo Civil de Boaco, a los quince días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez de Distrito para lo Civil de Boaco.- María de los Angeles Cubas Rivera, Secretaria.

3-2

Reg. No. 453 - M - 366165 - Valor C\$ 105.00

MIRIAM FLETE URRUTIA, solicita Título Supletorio de propiedad inmueble, ubicada en la Población de El Jicaral, Departamento de León, lindando: NORTE: Salvador Corrales; SUR: Humberto Vallejos y Alfredo Vallejos; ESTE: Salvador Corrales; OESTE: Juana Silva.- Opónganse.- Juzgado Primero Civil de Distrito, León, veinte de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Socorro García I., Sria.

3-2

Reg. No. 452 - M - 366160 - Valor C\$ 90.00

JUAN FRANCISCO BLANDON CARVAJAL, solicita Título Supletorio de una propiedad rústica ubicada en las Piedrecitas, jurisdicción del Municipio de Wiwili, con una extensión de doscientas manzanas, que tiene como mejoras ciento cuarenta manzanas de potreros empastados con zacate estrella, taiwán, guinea, cuarenta manzanas de rastrojos para la agricultura de granos básicos y veinte manzanas de montaña inculta, cercada alrededor con cercas de alambre de púas, de cuatro hilos y en sus divisiones, dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Propiedad de Braulio Vásquez; OCCIDENTE: Propiedad de los señores Tomás Garmendia y Luis Hernández; NORTE: Río Coco de por medio; y SUR: Propiedad de Felipe Castro, propiedad rústica.- Opónganse.- Dado en el Juzgado Civil del Distrito, a los doce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve, del Departamento de Jinotega.- Edith Azucena Herrera Herrera, Secretaria de Actuaciones del Juzgado Civil de Distrito de Jinotega.

3-2

Reg. No. 443 - M - 1159206 - Valor C\$ 90.00

ADOLFO Y FLORA TORREZ MORENO, solicitan Supletorio rústico, diez manzanas, NORTE: Quebrada enmedio, José Morales

y Felipe García; SUR: Leonardo Torrez y Pedro Pérez; ORIENTE: Luis Torrez Gutiérrez; OCCIDENTE: Ubaldo y Reyno Torrez Gutiérrez.- Opónganse.- San Lucas, 26 de Octubre de 1998.- Florencio Moreno González, Srio. Juzgado Local Unico. 3-2

Reg. No. 442 - M - 290398 - Valor C\$ 90.00

JOSE ANTONIO CACERES OLIVERA, solicita Título Supletorio, finca rústica ubicada Monte Frío, Jalapa, extensión diez manzanas, linda: NORTE: Isabel Centeno; SUR: José Antonio Cáceres; ESTE: José Santos Aguirre y Juan Ramón Bellorin; OESTE: Federico Salgado.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. Jalapa, veintitrés de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Marbell Irias A. Secretaria. 3-2

Reg. No. 441 - M - 290399 - Valor C\$ 90.00

DELIA HORTENSIA AMADOR BUCARDO, solicita Título Supletorio, casa y solar ubicado sector dos Jalapa, extensión del solar, doce varas y media de frente por veinticinco de fondo, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: María Cerros; SUR: Esperanza de Rodríguez, mediando calle; ESTE: Esperanza de Rodríguez; OESTE: Mediando calle, Esperanza Fuentes.- Opóngase.- Juzgado Local Jalapa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 440 - M - 290400 - Valor C\$ 90.00

PAULINO RAMON MORENO GUTIERREZ, solicita Título Supletorio, casa y solar ubicado sector cinco Jalapa, extensión del solar, doce varas de frente por veinticinco de fondo, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: Vilma Marchena; SUR: Alejandro Rivera; ESTE: Marina Vilchez; OESTE: Mediando calle, Mariano Rodríguez.- Opóngase.- Juzgado Local. Jalapa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 439 - M - 290231 - Valor C\$ 90.00

OVIDIO RAMON OLIVAS OSORIO, solicita Título Supletorio, casa y solar ubicado en el sector ocho, Jalapa, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: Mediando calle, Pedro Mendoza; SUR: Juana Montenegro; ESTE: Carretera; OESTE: Aurora Espinoza.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. Jalapa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 438 - M - 290232 - Valor C\$ 90.00

MARTHA BEATRIZ RODRIGUEZ ORTEZ, solicita Título Supletorio, casa y solar ubicado sector ocho, Jalapa, extensión del solar veinticinco varas cuadradas, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: Matías Mendoza; SUR: Mediando calle, Gloribel Centeno; ESTE: Cooperativa Entre Rios, R.L.; OESTE: Mediando

calle, Sergio Paguaga.- Juzgado Local Unico. Jalapa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 437 - M - 290233 - Valor C\$ 90.00

OVIDIO RAMON OLIVAS RODRIGUEZ, solicita Título Supletorio, casa y solar ubicada en la Comunidad El Porvenir, Jalapa, extensión de terreno, una manzana, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: Mediando carretera, Andrés Martínez; SUR: Alfonso Córdoba; ESTE: Antonio Altamirano; OESTE: Aduana El Porvenir.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. Jalapa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 436 - M - 290216 - Valor C\$ 90.00

EDWIN SOZA MOLINA, solicita Título Supletorio de un solar ubicado sector número 8 Jalapa, con extensión de ciento dos varas de fondo por ciento cuatro varas de fondo, mejoras: una galera, cercada con malla ciclón, linda: NORTE: Luis López Sevilla; SUR: Luisa Gómez; ESTE: Francisco Escorcía; OESTE: Cooperativa Cruz Urrutia.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. Jalapa, catorce de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- M. Irias A., Sria. 3-2

Reg. No. 435 - M - 290397 - Valor C\$ 90.00

DAVID CASTILLO CENTENO, solicita Título Supletorio, solar ubicado sector ocho, Jalapa, extensión veinticinco varas cuadradas, mejoras: casa de habitación, linda: NORTE: Rufino Marín; SUR: Mediando calle, Gonzalo González; ESTE: Mediando calle, Eusebio Payth; OESTE: Leoncio Mejía.- Opóngase.- Juzgado Local Unico. Jalapa, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- M. Irias A., Sria. 3-2

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 1163 - M. 366620 - Valor C\$ 30

CRISTINA FERMINA GUEVARA, solicita se le declare heredera de un Inmueble inscrito bajo el Número:30.645, A: lo, Folios: 96 y 97, del Tomo: 23 sección de derechos reales del Registro Público de este Departamento, que al morir dejó su madre: **MARIA DEL TRANSITO GUEVARA TELLEZ**, llamada popularmente: **MARIA GUEVARA**.-Opóngase:Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral de Chinandega, veintiséis de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

Reg. No. 986 - M.206928 - Valor C\$ 30.00

Yo, ANUNCIACION PASTORA LOPEZ SALGADO, mayor de edad, soltera, ama de casa, y de este domicilio, mediante demanda solicito se me declare heredera universal de todos los bienes, derechos y acciones, que al fallecer dejara mi señor padre **JOSE RUPERTO LOPEZ RUIZ**.-Dentro del término de Ley opóngase,

quien tenga mejor o igual derecho.-Juzgado Quinto de Distrito Civil Managua. Managua, cinco de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.-Enmendado: fallecer dejara .- Vale.- Dra. Ana Clemencia Corea O.,Juez Quinto de Distrito Civil. Managua.

Reg. No.988 - M. 1352329 - Valor C\$ 30.00

AMANDA OVIEDO DE SANCHEZ, solicita declarársele heredera, difunta tía EVA MARIA ESTRADA, bienes, derechos, acciones.-Oponerse.- Juzgado Civil Distrito. Granada, uno de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Adriana María Cristina Huete López,Juez Civil de Distrito de Granada.- Bernarda Cruz, Secretaria.

Reg. No.989 - M. 367816 - Valor C\$ 30.00

CLAUDIA PATRICIA QUIROZ OBANDO, solicita declarársele heredero, difunto esposo LESTER ALBERTO ALEMAN MAYORGA, bienes, derechos, acciones.-Oponerse.-Juzgado Civil Distrito. Granada, tres de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Adriana María Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Granada.- Firma ilegible, Secretaria.

Reg. No. 974 - M. 496687 - Valor C\$ 30.00

ARLYN FLORES AROSTEGUI, FATIMA DE JESUS FLORES AROSTEGUI Y DANIEL FLORES AROSTEGUI, solicitan se les declare herederos, de bienes, derechos y acciones, que dejó su padre:JULIAN AROSTEGUI VIDEA.-Bienes jurisdicción de San Juan del Río Coco.-Opóngase.-Juzgado de Distrito para lo Civil.Somoto, veinte de Enero de 1999.-Dorys Padilla M., Sria.

REVOCACION DE PODER

Reg. No. 1162 - M - 139214 - Valor C\$ 90.00

REVOCACION DE PODER

ESCRITURA PUBLICA NUMERO QUINCE (15). REVOCACION DE PODER GENERALISIMO.- En la ciudad de Houston, Estado de Texas, Estados Unidos de Norteamérica, a las once y veintinueve minutos de la tarde del día veintitrés de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Comparece el Señor **BENEDICT CHARLES LAWSON III**, de origen Norteamericano e identificado con Pasaporte Americano # 054268046, mayor de edad, casado, Licenciado en Ingeniería Civil, con domicilio en el 3318 Three Pines Dr. en la ciudad de Kingwood, Estado de Texas de Norteamérica. El compareciente es civilmente capaz y tiene a mi juicio la capacidad legal necesaria para obligarse y contratar, en especial para el otorgamiento de este acto o contrato revocatorio y en nombre de él mismo habla el compareciente y dice: **PRIMERA:** Que conforme el instrumento público, en la ciudad de Managua, a las ocho y treinta minutos de la mañana del día veintinueve de Agosto de mil nove-

cientos noventa y cuatro. Ante los oficios notariales del DOCTOR JOAQUIN MORALES SALINAS, otorgó Poder Generalísimo el que recayó en la señora JACQUELINE MARIE GUERRERO DE LAWSON III, mayor de edad, casada, Gerente de Bancos y con residencia en San Francisco, Estado de California, Estados Unidos de Norteamérica y actualmente con domicilio temporal en la ciudad de Granada, República de Nicaragua; **SEGUNDA:** Que por medio del presente instrumento público revoca en todas y cada una de sus partes el mandato aludido y solicita a cualquier Notario que proceda a notificar esta revocatoria al apoderado para que cese en su cargo.- Así se expresó el compareciente a quien yo la Notario instruí debidamente sobre las cláusulas generales que contienen este acto y que le aseguran su validez, de las especiales, de las que envuelven estipulaciones implícitas y explícitas, así como las que en concreto a este acto ha hecho el otorgante, a quien leí íntegramente todo este instrumento y en presencia del señor testigo, José A. González, mayor de edad, y con domicilio en la ciudad de Houston, ante quien encuentra conforme, aprueba ratifica y sin hacerle notificación alguna, firman junto con la suscrita este 23 de Enero de 1999 en la ciudad de Houston, Estado de Texas de Norte América. (f) Benedict Charles Lawson. Otorgante (f) José A. González. Testigo (f) Consuelo Gallego. Notary Public.

NOTIFICACION: El suscrito Notario Público JULIO MONTIEL LOPEZ, por vía de NOTIFICACION y por medio de la presente Cédula a Usted señora JACQUELINE MARIE GUERRERO DE LAWSON III, hágole saber que en las diligencias de Revocación de Poder, promovidas por el señor BENEDICT CHARLES LAWSON III, se ha dictado el auto que literalmente dice: «»NOTARIA PUBLICA DEL LICENCIADO JULIO MONTIEL LOPEZ. Managua, uno de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. Las nueve de la mañana. Para su conocimiento y demás efectos legales póngasele en conocimiento a la señora JACQUELINE MARIE GUERRERO DE LAWSON III, que por escritura pública autorizada por el Notario CONSUELO GALLEGO, en la ciudad de Houston Estado de Texas, Estados Unidos de América, el señor BENEDICT CHARLES LAWSON III, le revocó el Poder Generalísimo que le había otorgado en esta ciudad a las ocho y treinta minutos de la mañana del veintinueve de Agosto de mil novecientos noventa y cuatro, ante los oficios Notariales del DOCTOR JOAQUIN MORALES SALINAS. NOTIFIQUESE.

Es conforme: y PARA LOS EFECTOS LEGALES NOTIFIQUE a usted, por medio de Cédula, en la ciudad de Managua, a las once y cuarenta y cinco minutos de la mañana del 01 de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. (f) ILEGIBLE. Notario Público. «Hay Sello» Julio Montiel López. Abogado y Notario Público. República de Nicaragua América Central. Escudo».

CITACIONES DE PROCESADOS

Por única vez cito y emplazo al procesado LESTHER GEOVANNY ELIZONDO AROSTEGUI, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de ROBO CON INTIMIDACION, cometido en perjuicio de ERICK JOSE CORDOBA REYES. Nóm-

bre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, el día ocho de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- NESTOR HERRERA OBANDO, Juez Séptimo Local del Crimen de Managua, por Decreto de Ley. Exp. # 1230-98 NUBIA.

Por única vez cito y emplazo al procesado **RAFAELA ROJAS MENDOZA, SANTOS TIJERINO JIMENEZ**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES**, cometido en perjuicio de **NORMA AUXILIADORA ZAPATA VILLAREYNA**. Nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, el día ocho de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- NESTOR HERRERA OBANDO, Juez Séptimo Local del Crimen de Managua, por Decreto de Ley. Exp. # 1230-98 NUBIA.

Por única vez cito y emplazo al procesado **SALOMON GERMAN JIMENEZ GONZALEZ**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **ESTAFA**, cometido en perjuicio de **ORLANDO JOSE PASTRAN LOPEZ**. Nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, el día ocho de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- NESTOR HERRERA OBANDO, Juez Séptimo Local del Crimen de Managua, por Decreto de Ley. Exp. # 1230-98 NUBIA.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **BERNARDO ABAN TERCERO HUETE**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por los delitos **ROBO CON VIOLENCIA**, en las personas, y secuestro cometido en perjuicio de los señores **JUAN ANTONIO LEZAMA ARAUZ, DANIEL JULIO CHAVARRIA AGUINAGA, PLAGIO EN PERJUICIO DEL MENOR ULISES DANIEL CHAVARRIA VALLADARES Y ATENTADO CONTRA LA AUTORIDAD EN perjuicio de los señores SANTIAGO FRANCISCO TORUÑO**

URBINA Y LUIS ANTONIO GONZALEZ SAAVEDRA. Bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrársele Defensor de Oficio si no comparece. Recuérdase a las Autoridades la obligación que tiene de capturar a la persona antes referida (procesado) y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Chinandega, en el Juzgado Segundo de Distrito del Crimen, a los cinco días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Edwin René Espinoza Corea, Juez Segundo de Distrito del Crimen de Chinandega.- Andrea del Carmen Dávila D, Secretaria.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **ALEXANDER BACA ESTRADA**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezca al local de este Despacho Judicial a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **ESTUPRO**, cometido en perjuicio de **KARLA VANESSA GALLO MADRIGAL**. Bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrársele Defensor de Oficio si no comparece. Recuérdase a las Autoridades la obligación que tiene de capturar al antes referido procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Chinandega, en el Juzgado Segundo de Distrito del Crimen, a los dos días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Edwin René Espinoza Corea, Juez Segundo de Distrito del Crimen de Chinandega.- Andrea del Carmen Dávila D, Secretaria.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **MANUEL DE JESUS LANDERO TABORA**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **ABIGERATO**, cometido en perjuicio del señor **PEDRO MARCELINO MEJIA REYES**. Bajo apercibimiento de declararlo rebelde y nombrársele Defensor de Oficio si no comparece. Recuérdase a las Autoridades la obligación que tiene de capturar al antes mencionado procesado y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte.- Dado en la ciudad de Chinandega, en el Juzgado Segundo de Distrito del Crimen, a los dos días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Edwin René Espinoza Corea, Juez Segundo de Distrito del Crimen de Chinandega.- Andrea del Carmen Dávila D, Secretaria.

FE DE ERRATAS

En Gaceta No. 22 del Miércoles 2 de Diciembre de 1998 de las páginas 222 a la página 264, la fecha deberá leerse : 2-12-98.

En Gaceta No. 218 del 14 de Noviembre 98, aparece publicado el Reg. 9575, Título Profesional. En Por Cuanto: deberá leerse: NAJARA DEL SOCORRO GARAY ZAMORA.