

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 PáginasValor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Jueves 4 de Marzo de 1999

No. 44

SUMARIO

Pág.

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Decreto 69-99.....1032

MINISTERIO DE GOBERNACION

Estatuto Fundación para el Desarrollo de la Microempresa
(FUDEMI).....1032
Nacionalizados:.....1035

MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO

Norma Técnica Nicaragüense 03-020-98 (3ra. y última parte).....1037

SECCION JUDICIAL

Subasta.....1050
Citaciones.....1050
Declaratorias de Herederos.....1051
Citaciones de Procesados.....1054
Fe de Erratas.....1055

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 69-99

El Presidente de la República de Nicaragua

En uso de las facultades que le confiere la Constitución Política

ACUERDA

Arto. 1 Nombrar Secretarios Departamentales de Gobierno a las personas siguientes:

Señor Armando Incer Barquero, Departamento de Boaco;
Señor Alfredo Gómez Urcuyo, Departamento de Carazo;
Señor Alceo Tablada Solís, Departamento de Chontales;Señor René Molina Valenzuela, Departamento de Estelí;
Señor William Montealegre García, Departamento de Granada;
Señor Francisco Chavarría Valenzuela, Departamento de Jinotega;
Señor Carlos Gurdíán Debayle, Departamento de León;
Señor José Alejandro Ríos Castellón, Departamento de Madriz;
Señor Juan Palacios Ríos, Departamento de Matagalpa;
Señor David Lovo Gutiérrez, Departamento de Nueva Segovia;
Señor Orlando Flores Casanova, Departamento de Río San Juan;
Señor Mauricio Urtecho Sacasa, Departamento de Rivas.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 veintidós de
Febrero de mil novecientos noventa y nueve.-ARNOLDO ALE-
MAN LACAYO, Presidente de la República de Nicaragua.

MINISTERIO DE GOBERNACION

Reg. No. 11172 - M - 285928 - Valor C\$ 900.00

ESTATUTO FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA (FUDEMI) CERTIFICACION:

El suscrito Director del Departamento de Registro y Control de
Asociaciones del Ministerio de Gobernación de la República de
Nicaragua.CERTIFICA: Que la entidad denominada FUNDACIONES PARA
EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA (FUDEMI), ins-
crita bajo el número Perpetuo Trescientos cuarenta y tres (343), del
Tomo IX, Libro PRIMERO, ha solicitado ante el Departamento de
Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación,
la inscripción de Reformas a sus Estatutos. Los que han sido inscri-
tos en el Tomo I, Libro Cuarto, bajo los Folios Cuatrocientos
cincuentitrés al Cuatrocientos sesentisiete.- Dado en la ciudad de
Managua, a los veinticinco días del mes de Abril de mil novecien-
tos noventa y siete.- Lic. Luis Argüello Vivas, Director de Depar-
tamento de Registro y Control de Asociaciones.

EL MINISTERIO DE GOBERNACION

En uso de las atribuciones conferidas en el Decreto No. 3-92 - «REFORMA AL DECRETO 1-90 DENOMINADO LEY CREADORA DE LOS MINISTERIOS DE ESTADO», publicado en La Gaceta, Diario Oficial, No. 2 de fecha 7 de Enero de 1992; y fundamentado en la «Ley para la Concesión de la Personalidad Jurídica», Decreto No. 639 publicado en la Gaceta, Diario Oficial, No. 39 de fecha 18 de Febrero de 1981.

POR CUANTO:

I

A la entidad denominada «FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA (FUDEMI)», le fue otorgada Personalidad Jurídica, según Decreto A. N. No. 414 y publicado este en La Gaceta, Diario Oficial, No. 123 del 4 de Julio de 1991.

II

La entidad gozaba del plazo de treinta (30) días a partir de aquella publicación para demandar la aprobación de sus Estatutos, lo que efectivamente ha sido atendido por esta Fundación.

PORTANTO:

De conformidad con lo relacionada; artículo 3o, Inciso 9 y 13 del Decreto 3-92 «Reforma al Decreto 1-90 Ley Creadora de los Ministerios de Estado»; y artículo 4o. Decreto No. 639 «Ley para la Concesión de la Personalidad Jurídica», este Ministerio.

ACUERDA UNICO

Apruébanse las Reformas de los Estatutos de la entidad denominada «FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA (FUDEMI)», que integra y literalmente dicen:

REFORMAS DE ESTATUTOS DE LA FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA (FUDEMI)

CAPITULO PRIMERO: DENOMINACION, DOMICILIO Y OBJETO. Artículo 1: La Fundación se denominará « Fundación para el Desarrollo de la Microempresa », que podrá ser conocida como « FUDEMI ».- La Fundación es de carácter civil, sin fines de lucro, sin orientación alguna de carácter político. Es una institución autónoma, con personalidad Jurídica propia capaz de adquirir derechos y contraer obligaciones; de duración indefinida, que se rige por las leyes de la República de Nicaragua, en Escritura de Constitución Social y éstos Estatutos.- Artículo 2: La Fundación tendrá su domicilio en la ciudad de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua. Podrá asimismo establecer agencias en el resto del país, cuando así lo decida su Junta Directiva.- Artículo 3: La Fundación tendrá como objeto : a) Financiar y promover la constitución de Microempresas en Nicaragua, para fines industriales, artesanales, comerciales, de servicios o de cualquier naturaleza que sea sin ninguna restricción en cuanto al área a que estas Microempresas dediquen sus actividades, ya sean de carácter

individual o colectivo.- b) Otorgar asistencia financiera y técnica a Microempresas establecidas en Nicaragua para lo cual se gestionarán fondos con instituciones de crédito, de preferencia internacionales, tales como el Banco Interamericano de Desarrollo, Agencia Internacional para el Desarrollo, entre otros organismos de créditos, así como también fundaciones privadas o estatales que se dediquen y/o contemplen el apoyo a este tipo de programas de microempresas, y coordinar con los mismos las actividades que sean necesarias para el desarrollo del programa de Microempresas en general en todo el país.- c) Capacitar a las personas de esta actividad de Microempresas, ya sea en forma individual y colectivamente en el conocimiento y la filosofía de la microempresa, a través de seminarios, cursos especiales o de cualquier otro método relacionado con el objetivo.- d) Promocionar a través de todos los medios de comunicación necesarios el programa de Microempresas entre la población nicaragüense. Estos objetivos son meramente enunciativos y no son exhaustivos, pues la Fundación podrá realizar cualquier otro objetivo vinculado con los aquí enumerados sin más limitaciones que las esbalecidas en la Leyes de la República.- **CAPITULO SEGUNDO: PATRIMONIO.** Artículo 4: El patrimonio de la Fundación «FUDEMI», está constituido por : a) Las donaciones que reciba de entidades nacionales e internacionales para el desarrollo de sus programas; b) Los bienes muebles e inmuebles y derechos que la Fundación adquiera bajo cualquier título siempre y cuando no desnaturalice los fines y objetivos de la Fundación. c) La Fundación podrá adquirir toda clase de bienes muebles e inmuebles, urbanos o rurales o de cualquier naturaleza, necesarios para sus fines, recibir préstamos, donaciones extranjeras y nacionales, vender, comprar, hipotecar toda clase de bienes inmuebles, celebrar toda clase de contratos, negocio jurídico y ejecutar todos los actos que no estuvieren prohibidos para este tipo de Fundación. Para estos fines celebrará convenios con instituciones nacionales e internacionales que comulguen con esos objetivos.- **CAPITULO TERCERO: DEL GOBIERNO Y ADMINISTRACION DE LA FUNDACION.** Artículo 5: Los órganos de gobierno de la Fundación son: La Asamblea General y la Junta Directiva.- Artículo 6: La Asamblea General de Miembros es la máxima autoridad de la Fundación. Artículo 7: La Asamblea General de Miembros se reunirá en sesiones ordinarias y extraordinarias que se llevará a efecto conforme lo previsto en la Escritura de Constitución de la Fundación. Artículo 8: Todo acuerdo de la Asamblea General de Miembros, se hará constar en acta. Dichas actas deberán contener: a) Lugar y fecha donde se celebra la sesión; b) Nombre de los Miembros presentes; c) Relación sucinta de lo acontecido en la reunión; d) Resolución tomadas; e) Firma de los concurrentes o de ser mayoría. Artículo 9: El quórum de las sesiones ordinarias y extraordinarias se formará con la asistencia de la mitad más uno de los Miembros. En caso de no establecer el quórum requerido se procederá a una segunda convocatoria, prodeciéndose a celebrar la sesión con cualquiera que sea el número de asistentes. Cada miembro tendrá derechos a participar con voz y voto en las sesiones. Artículo 10: Son atribuciones de la Asamblea General de Miembros: a) Elegir al Presidente y resto de miembros que conformarán la Junta Directiva; b) Reponer las vacantes absolutas de la Junta Directiva, renunciando o hubieren sido suspendidos de sus funciones por la Asamblea General de Miembros; c) Dictar su propio Reglamento Interno. Artículo 11: Todo los miembros de la Asamblea

General de Miembros pueden optar a cargos directivos. **Artículo 12:** La Junta Directiva estará formada por cinco miembros que serán electos por la Asamblea General de Miembros, a través del voto directo con los siguientes cargos: a) Presidente; b) Vice-Presidente; c) Tesorero; d) Secretario; e) Un Vocal. **Artículo 13:** Los miembros de la Junta Directiva durarán dos años en el ejercicio de sus cargos. - Continuarán en sus cargos hasta tanto no se verifique la nueva elección. Podrán ser reelectos para nuevos periodos. Son atribuciones de la Junta Directiva : a) La Dirección, administración y Representación con las más amplias facultades generalísimas, que garanticen la buena marcha de la Fundación; b) Ejecutar las decisiones de la Asamblea General de Miembros; c) Presentar a la Asamblea las solicitudes de nuevos miembros y los casos de expulsión de éstos , cuando sus actuaciones sean contrarias a los fines de la Fundación. d) Presidir la Asamblea General de Miembros en sesiones ordinarias y extraordinarias; e) Aprobar las estrategias de desarrollo, programas y proyectos de la Fundación, incluyendo su presupuesto de gastos e inversiones; f) Convocar a la Asamblea General de Miembros a sesiones ordinarias y extraordinarias; g) Presentar en el mes de Diciembre de cada año, el Plan de Trabajo, Presupuesto, Balances Generales y Estados de Pérdidas y Ganancias auditados del año siguiente a la Asamblea General de Miembros para su aprobación definitiva; h) Presentar los balances y detalles de ingresos y egresos auditados percibidos durante el periodo, al Departamento de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, previamente aprobados por esta; i) Nombrar al Director Ejecutivo, al Director Administrativo y al Auditor Interno cuando lo considere conveniente; j) Contratar al Auditor Externo de la Fundación, que será de firmas reconocidas; k) Revisar y aprobar el organigrama de la institución, Sistemas de Funciones, los planes de trabajo y estados económicos presentados por el Director Ejecutivo; o) Establecer los comités necesarios dentro del seno o fuera de el , para el otorgamiento de sus políticas y disposiciones aprobando sus respectivos reglamentos; p) Aprobar la apertura de agencias y de sus directores; q) Elaborar y aprobar el Reglamento Interno de la Fundación. **Artículo 15 :** Las sesiones de la Junta Directiva serán ordinarias y extraordinarias, celebrándose las primeras una vez al mes por lo menos, y las segundas cuando el Presidente o tres de los directivos lo estime conveniente. Tanto para las sesiones ordinarias como las extraordinarias habrá quórum con la presencia de por lo menos tres de los directivos. Las decisiones deberán tomarse por simple mayoría de los miembros de la Junta Directiva presentes. En este caso de empate el Presidente tendrá doble voto. No obstante lo anterior se tratará siempre de encontrar soluciones por consenso. **Artículo 16 :** El Presidente de la Junta Directiva tiene la representación legal, judicial y extrajudicial de la Fundación, con carácter de apoderado general de Administración. Tendrá además específicamente las siguientes atribuciones: a) Presidir las sesiones de la Junta Directiva de la Asamblea General de Miembros; b) Convocar por acuerdo de la Junta Directiva a la Asamblea General Extraordinaria; c) Otorgar toda clase de Poderes con la autorización de la Junta Directiva; d) Supervisar directamente al Director Ejecutivo en sus ejecuciones; e) Realizar todos los actos que la Constitución, éstos Estatutos y las Leyes lo confieran. **Artículo 17 :** En caso de ausencia temporal del Presidente, asumirá las responsabilidades de éste el Vice- Presidente de la Junta Directiva. **Artículo 18 :** Son atribuciones del Tesorero: a) Controlar y custo-

diar bajo su responsabilidad los fondos y efectos de la Fundación; b) Vigilar la Contabilidad de la Fundación a fin de que se le lleve de conformidad con la Ley; c) Presentar semestralmente al Presidente y a la Junta Directiva un informe demostrativo de caja; d) Encargado de elaborar el Balance y Estados Financieros para presentarlos a la consideración de la Junta Directiva, de la Asamblea General de Miembros y a la autoridad competente según la ley lo exija. **Artículo 19 :** Son atribuciones del Secretario : a) Ser órgano de comunicación de la Fundación; b) Llevar los libros de Actas de la Junta Directiva y de la Asamblea General de Miembros, lo mismo que el Libro de Miembros; c) Apoyar al Presidente directamente en la supervisión y coordinación de las relaciones entre la Junta Directiva y el Director Ejecutivo; d) Desempeñar las demás funciones que la Junta Directiva le señalare. **Artículo 20 :** Los vocales reemplazarán las vacantes que se den dentro de la Junta Directiva, con excepción del Presidente, en el orden en que resultaren electos y tendrán las funciones que la Junta Directiva le asigne. **Artículo 21:** La Junta Directiva nombrará un Director Ejecutivo, quien se encargará de ejecutar las decisiones de esta y tendrá todas las facultades que la Junta Directiva determine. Al Director Ejecutivo le corresponderán además, entre otras las siguientes funciones: a) Organizar internamente la Fundación, debiendo presentar el organigrama y funciones a la Junta Directiva para su aprobación; b) Nombrar al personal administrativo; c) Suscribir los contratos de préstamos corrientes con los microempresarios hasta por el monto y plazos determinados por la Junta Directiva; d) Garantizar la buena marcha de la Fundación. **CAPITULO CUARTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS MIEMBROS.** **Artículo 22 :** Son miembros de FUDEMI : a) Los miembros fundadores de FUDEMI; b) Aquellas personas nacionales o extranjeras de reconocidas calidades éticas y morales, que demuestren voluntad e interés de participar en las actividades de la Asociación y sean admitidas por la Asamblea General de Miembros. **Artículo 23 :** La Asamblea General de Miembros podrá igualmente admitir a personas naturales o jurídicas, nacionales y extranjeras, distinguiéndose con el carácter de Miembros Honorarios. **Artículo 24 :** La calidad de miembro se adquiere mediante la elección por consenso que haga del mismo la Asamblea General de Miembros en sesión ordinaria o Extraordinaria. La calidad del miembro se extingue: a) Por renuncia escrita dirigida al Presidente de la Junta Directiva y de la Asamblea General; b) Por exclusión motivada en acuerdo tomado por la Asamblea General; c) Por suspensión de los derechos en caso de organizaciones miembros; d) Por ausencia injustificada a tres reuniones ordinarias consecutivas de la Asamblea General. **Artículo 25 :** Cada miembro de la Fundación tiene derecho a un sólo voto respecto a cualquier asunto que sea sometido a votación en la Asamblea General de Miembros. En caso de empate se tomará un receso prudencial y se procederá a una nueva votación. **Artículo 26 :** Ningún miembro podrá ser considerado personalmente responsable de las deudas contraídas por la Fundación. **CAPITULO QUINTO: INVENTARIO Y BALANCES.** **Artículo 27 :** Se practicarán inventarios y balances cada año fiscal, enviándose copia de los mismos al Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua. Se llevarán los libros de Ley, los mismos que los libros de Contabilidad debidamente sellados y con la nota de apertura firmada por la instancia correspondiente. **Artículo 28 :** La Contabilidad de la Fundación será llevada en los respectivos libros de conformidad con el

sistema de partida doble y por cualquier otro sistema que autoricen las Leyes y que fueren adoptados por la Junta Directiva. **CAPITULO SEPTIMO. Artículo 29** : Toda desaveniencia surgida dentro de la Fundación, se resolverá nombrando un Arbitro por cada una de las partes afectadas, quienes podrán nombrar a un tercero. Las resoluciones tomadas por éstos se dictaminarán sin ulterior recursos. **CAPITULO OCTAVO: DISOLUCION Y LIQUIDACION. Artículo 30** : Serán causas de disolución de la Fundación las establecidas en la Ley o las que se establezcan por el acuerdo unánime de todos los miembros. **Artículo 31** : Disuelta la Fundación, la liquidación se practicará por la misma Fundación. A estos efectos la Junta Directiva, una vez tomado el Acuerdo de Disolución, designará una Junta de tres Asociados para la liquidación de los bienes de la Fundación conforme con la Ley. **Artículo 32** : Al acordarse una disolución, la Asamblea General de Miembros decidirá a que institución transfiere los bienes remanentes de la Fundación.- Publíquese en la Gaceta, Diario Oficial. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y seis.- Sergio Narváz Sampson, **MINISTRO DE GOBERNACION.**

Solicitud presentada a este Departamento por el Sr. **GILBERTO RODRIGUEZ**, en su carácter de Financiero, el día Veintidós de Noviembre de mil novecientos noventa y seis ante el Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, los que fueron debidamente inscritos en el Libro de Personas Jurídicas sin Fines de Lucro, bajo Folios Cuatrocientos Cincuenta y Tres, al Folio cuatrocientos sesenta y siete, Tomo I, Libro Cuarto de Registro de Asociaciones.- Managua, Veinticinco de Abril de mil novecientos noventa y siete.- Lic. **LUIS ARGUELLO VIVAS**, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

NACIONALIZADOS

Reg. No. 11605 - M. 171150 - Valor C\$ 120.00

RESOLUCION No. 015/98

La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, de conformidad a lo establecido en la Constitución Política de la República y la Ley No. 149, denominada «Ley de Nacionalidad», publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 124, del día treinta de Junio de mil novecientos noventa y dos, y en uso de sus facultades:

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que la señora **CARMEN JOSEFA MARTINEZ FERNANDEZ**, mayor de edad, casada, ama de casa, con domicilio y residencia en la ciudad de Boaco, República de Nicaragua, quien nació el catorce de Abril de mil novecientos veintidós, en el Municipio de San Lorenzo, ciudad de Boaco, República de Nicaragua.

SEGUNDO: Que estando la señora **CARMEN JOSEFA MARTINEZ FERNANDEZ**, en pleno y goce de sus derechos ciudadanos, así como de sus facultades mentales, y habiendo solicitado Renuncia de Nacionalidad de origen, de conformidad con los Artos. 20 de la Constitución Política y 15 de la Ley de Nacionalidad vigente.

TERCERO: De acuerdo a lo anteriormente establecido la señora **CARMEN JOSEFA MARTINEZ FERNANDEZ**, podrá acreditar su nacionalidad Estadounidense, legalizar su status migratorio ante las autoridades de la Dirección General de Migración y Extranjería de la República de Nicaragua.

CUARTO: Comuníquese a las Direcciones de Migración y Extranjería y regístrese en el Libro de Renuncias a la Nacionalidad Nicaragüense que a tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, y librese la Certificación correspondiente para sus efectos legales y publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

NOTIFIQUESE: Managua, tres de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- **Ingeniero José Rivas**, Director General de Migración y Extranjería, Ministerio de Gobernación.

Reg. No. 208 - M. 535383 - Valor C\$ 120.00

RESOLUCION No. 1570

La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, de conformidad a lo establecido en la Constitución Política de la República, y la Ley No. 149, denominada «Ley de Nacionalidad», publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 124, del día treinta de Junio de mil novecientos noventa y dos, y en uso de sus facultades:

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que la señora **MARIA ESPERANZA URIAS ARGUETA**, quien es mayor de edad, soltera, del domicilio y residencia en la ciudad de Estelí, Nicaragua, y quien naciera en la República de El Salvador, el día seis de Octubre de mil novecientos cuarenta y siete, y quien ha presentado ante las autoridades de la Dirección General de Migración y Extranjería, la correspondiente solicitud de Nacionalidad Nicaragüense.

SEGUNDO: Que la señora **MARIA ESPERANZA URIAS ARGUETA**, ha cumplido con todos los requisitos y formalidades establecidas en la Ley para adquirir la Nacionalidad Nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia ininterrumpida en el territorio nacional, y ha demostrado de forma fehaciente el vínculo que le une con nacionales.

TERCERO: Que en forma expresa ha manifestado su voluntad de optar a la Nacionalidad Nicaragüense, conservando su Nacionalidad Salvadoreña de origen, tal y como lo establece nuestra Constitución Política de la República de Nicaragua, y la Ley de Nacionalidad vigente.

ACUERDA

PRIMERO: Conceder la Nacionalidad Nicaragüense en calidad de Nacionalizada a la señora **MARIA ESPERANZA URIAS ARGUETA**, de origen Salvadoreña.

SEGUNDO: De acuerdo a lo anteriormente establecido la señora **MARIA ESPERANZA URIAS ARGUETA**, gozará de todos los Derechos y Prerrogativas que la Ley le concede, y estará sometida a las obligaciones correspondientes a los Nacionales Nicaragüenses.

TERCERO: Regístrese en el Libro de Nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, y líbrese la Certificación correspondiente.

CUARTO: El presente Acuerdo surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

NOTIFIQUESE: Carlos J. García Solórzano, Director General de Migración y Extranjería. Ministerio de Gobernación.

Dr. José Antonio Alvarado, Ministro de Gobernación de la República de Nicaragua, visto el Acuerdo que antecede y habiéndose cumplido con todos los requisitos legales establecidos, refrenda la presente Resolución.- Dr. José Antonio Alvarado, Ministro de Gobernación.

Reg. No. 328 - M. 280567 - Valor C\$ 120.00

RESOLUCION No. 012/98

La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, de conformidad a lo establecido en la Constitución Política de la República, y la Ley No. 149, denominada «Ley de Nacionalidad», publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 124, del día treinta de Junio de mil novecientos noventa y dos, y en uso de sus facultades:

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Ha lugar a la petición de Renuncia de Nacionalidad Nicaragüense de origen de la señora **ANA PATRICIA GONZALEZ PARRALES**, mayor de edad, soltera, comerciante, quien nació el veintiocho de Mayo de mil novecientos sesenta y seis, en la ciudad de Carazo, República de Nicaragua.

SEGUNDO: Que estando la señora **ANA PATRICIA GONZALEZ PARRALES**, en pleno goce de sus Derechos ciudadanos, así como de sus facultades mentales y habiendo solicitado Renuncia a la Nacionalidad de origen, de conformidad al Arto. 15 de la Ley de Nacionalidad.

TERCERO: De acuerdo a lo anteriormente establecido la señora **ANA PATRICIA GONZALEZ PARRALES**, podrá acreditar su nacionalidad Estadounidense y legalizar su status migratorio ante

las autoridades de la Dirección General de Migración y Extranjería de la República de Nicaragua.

CUARTO: Comuníquese a las Direcciones de Migración y Extranjería y regístrese en el Libro de Renuncias a la Nacionalidad Nicaragüense que a tal efecto lleva el Departamento de Nacionalidad de la Dirección General de Migración y Extranjería, y líbrese la Certificación correspondiente para sus efectos legales y publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

NOTIFIQUESE: Managua, tres de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Ing. José Rivas, Director General de Migración y Extranjería, Ministerio de Gobernación.

Reg. No. 1180 - M. 126235 - Valor C\$ 120.00

RESOLUCION No. 1799

La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, de conformidad a lo establecido en la Constitución Política de la República, y la Ley No. 149, denominada «Ley de Nacionalidad», publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 124, del día treinta de Junio de mil novecientos noventa y dos, y en uso de sus facultades:

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que el señor **SWALEH KARANJA**, mayor de edad, casado, Administrador, con domicilio y residencia en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, quien nació en Uasin Gishu, República de Kenia, el quince de Marzo de mil novecientos cuarenta y cuatro, y quien ingresó al país el veintisiete de Julio de mil novecientos noventa y uno, y quien ha presentado ante las autoridades de la Dirección General de Migración y Extranjería, la correspondiente solicitud de Nacionalidad Nicaragüense.

SEGUNDO: Que el señor **SWALEH KARANJA**, ha cumplido con todos los requisitos y formalidades establecidas en la Ley para adquirir la Nacionalidad Nicaragüense.

TERCERO: Que en forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la Nacionalidad Nicaragüense, renunciando a su Nacionalidad de origen, todo de común acuerdo con el Arto. 19 de la Constitución Política de la República, y Arto. 7 de la Ley de Nacionalidad vigente.

ACUERDA

PRIMERO: Conceder la Nacionalidad Nicaragüense en calidad de Nacionalizado al señor **SWALEH KARANJA**, originario de la República de Kenia.

SEGUNDO: De acuerdo a lo establecido anteriormente el señor **SWALEH KARANJA**, gozará de todos los Derechos y Prerrogativas que la Ley le concede, y estará sometido a las obligaciones correspondientes a los Nacionales Nicaragüenses, de acuerdo a lo establecido en el Artó. 11 de la Ley de Nacionalidad.

TERCERO: Regístrese en el Libro de Nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, y líbrese la Certificación correspondiente.

CUARTO: El presente Acuerdo surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

NOTIFIQUESE: Ingeniero José Rivas, Director General de Migración y Extranjería. Ministerio de Gobernación.

Ing. Jaime Cuadra Somarriba, Ministro de Gobernación de la República de Nicaragua, visto el Acuerdo que antecede y habiéndose cumplido con todos los requisitos legales establecidos, refrenda la presente Resolución.- **Ing. Jaime Cuadra Somarriba,** Ministro de Gobernación.

Reg. No. 207 - M. 425480 - Valor C\$ 120.00

CERTIFICACION

Sub/Comandante Ana Isabel Morales Mazún, Jefe de la Dirección de Migración y Extranjería del Ministerio del Interior, CERTIFICA: Que en el Folio No. 329 del Libro de Resoluciones sobre Nacionalidad que lleva la D.M.E. se encuentra inscrita la Resolución No. 047-88 que en sus partes conducentes establece:

RESOLUCION No. 047-88

Dirección de Migración y Extranjería. Managua, diez de Octubre de mil novecientos ochenta y ocho.

SE CONSIDERA:

I.- Que rola en nuestros archivos suficiente documentación que denuestra plenamente que **JOSE RIGOBERTO MARTINEZ ALTAMIRANO**, es hijo de padres Nicaragüense.

II.- Que ha expresado mediante escrito de su firme y espontánea voluntad esta Dirección, su deseo firme de preservar la Nacionalidad Nicaragüense, hacer valer sus derechos y cumplir con las obligaciones estipuladas para los Nicaragüenses.

PORTANTO:

De conformidad a lo antes expuesto, Arto. 16 (inciso 2) de la Constitución Política de Nicaragua, SE RESUELVE: Ratificar la condición de Nacional de Nicaragua a **JOSE RIGOBERTO MARTINEZ ALTAMIRANO**, de generales ya consignadas.

Regístrese en el Libro de Resoluciones sobre Nacionalidad que lleva la D.M.E. Notifíquese y líbrese al interesado la Certificación correspondiente para todos los efectos legales.- Sub-Comandante Ana Isabel Morales Mazún, Jefe Dirección de Migración y Extranjería. Ministerio del Interior.

MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO

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

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE 03 020 - 98

3ra. y última parte.

CUANDO LOS FILETES DE PESCADO HAYAN DE CONGELARSE EN BLOQUES, DEBERAN AJUSTARSE PERFECTAMENTE EN LOS MOLDES DE ALUMINIO U OTRO MATERIAL ANALOGO.

De esa manera, los productos congelados tendrán forma y tamaño uniforme, lo que permitirá un buen contacto general en los congeladores de placas. Una vez congelado, el producto puede retirarse fácilmente de las bandejas bañándolo rápidamente o rociándolo con agua potable.

LA PRODUCCION DEL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD DE LOS CONGELADORES

El ritmo de envasado o clasificación en bandejas no debe ser superior al de congelación en medida tal que el pescado ya preparado tarde más de una hora en entrar en el congelador.

5.4.2 Congelación del pescado

SOLO DEBEN CONGELARSE PESCADO Y PRODUCTOSA PESQUEROS FRESCOS Y DE BUENA CALIDAD

La congelación y el almacenamiento en estado de congelación no pueden mejorar la calidad del pescado. En el mejor de los casos, la congelación conserva el pescado en el mismo estado en que se encontraba inmediatamente antes. Es esencial, pues, que las materias primas sean lo más frescas posible.

Lo ideal sería congelar el pescado poco después de la captura, pero esto raras veces es posible cuando las instalaciones de congelación conserva el pescado a menos que las embarcaciones operen a pocas millas de la costa y vuelan a puerto a intervalos frecuentes.

LAS RECOMENDACIONES RELATIVA A LA CONGELACION DE PESCADO EN TIERRA SON IGUALES A LAS YA HECHAS EN ESTE CODIGO PARA LA CONGELACION DE PESCADO A BORDO

Para obtener pescado y productos pesqueros congelados de buena calidad es esencial utilizar un buen sistema y disponer de equipo adecuado, independientemente de que el pescado se congele a bordo o en tierra. Todas las recomendaciones hechas en la Sección IV A, Sub sección 4.4.2 de este Código valen también para operaciones en tierra. Entre las consideraciones más importantes que han de recordarse a la hora de congelar el pescado, están las siguientes.

La congelación debe ser lo suficientemente rápida para impedir que se produzcan alteraciones negativas de calidad en el producto.

En los congeladores de placas verticales, el pescado debe colocarse con cuidado entre las placas, de modo que quede el menor número de intersticios posible.

El proceso de calentamiento para el desescarche de dos congeladores de placas verticales debe durar sólo el tiempo necesario para que los bloques congelados se desprendan.

En los congeladores de placas horizontales, el pescado y los productos pesqueros deben colocarse en bandejas u otros moldes, para obtener bloques uniformes y compactos.

Los congeladores por circulación rápida de aire deben cargarse de manera que haya siempre suficiente circulación de aire frío en torno al producto.

Los congeladores a baja temperatura no deben sobrecargarse de pescado.

En el caso de congelación con salmuera, debe asegurarse una rápida circulación del medio refrigerante y controlar atentamente la proporción pescado-salmuera.

El proceso de congelación debe durar todo el tiempo previsto, para asegurar que la congelación sea perfecta.

Es preciso controlar frecuentemente la presión y la temperatura del refrigerante y llevar un registro exacto.

CUANDO SE UTILICEN TECNICAS DE CONGELACION RAPIDA EN LAS QUE EL PRODUCTO SE SUMERJA EN GASES LICUADOS O SE ROCIE CON ELLOS, HAY QUE TENER CUIDADO DE QUE EL PRODUCTO NO SE DEFORME NI SE AGRIETE

Aunque el empleo de métodos de congelación criogénica (congelación con gases licuados) no está aún muy extendido en la industria pesquera, se usan a veces, especialmente para la producción de peces o mariscos de alto costo congelados individualmente. En los congeladores criogénicos el producto se congela rociándolo con nitrógeno líquido o refrigerante R-12. Hay que tener cuidado de que el producto no se agriete ni deforme debido a una congelación demasiado rápida y de que los elementos utilizados como medio de congelación estén aprobados por el organismo oficial correspondiente o respondan a los requisitos del país importador.

CUANDO SE UTILICEN CINTAS TRANSPORTADORAS PARA INTRODUCIR EL PRODUCTO EN LOS CONGELADORES, ES PRECISO AJUSTAR LA VELOCIDAD DE LAS MISMAS DE MANERA QUE EL PRODUCTO ESTE ADECUADAMENTE CONGELADO CUANDO LLEGUE AL EXTREMO DE LA CÁMARA DE CONGELACION

Hay que tener en cuenta la carga de la cinta transportadora y la velocidad con que pasa a través del congelador, para que el producto permanezca en la cámara de congelación el tiempo suficiente para reducir su temperatura media hasta el punto necesario para el almacenamiento en frigorífico.

LA CONGELACION DEBE ULTIMARSE EN EL CONGELADOR Y NO DEBE REALIZARSE NUNCA COLOCANDO PRODUCTOS SIN CONGELAR O PARCIALMENTE CONGELADOS EN EL ALMACEN FRIGORIFICO

Si el pescado se congela en un almacén frigorífico sufrirá graves pérdidas de calidad, debido a la bajísima velocidad de congelación. El equipo de refrigeración de los almacenes frigoríficos no tiene capacidad suficiente para hacer frente a ese esfuerzo térmico extraordinario. Si se colocan productos no congelados en un almacén frigorífico, aparte de que será necesario muchísimo tiempo para congelarlos, puede suceder que aumente la temperatura de los demás productos ya almacenados.

DURANTE LA CONGELACION DEBE EVITARSE TODA DEFORMACION DE LOS BLOQUES O ENVASES

Cuando es importante que las dimensiones del producto final sean uniformes, como sucede, por ejemplo, con los envases de filetes para la venta al por menor o los bloques de pescado destinados a una ulterior elaboración, lo mejor es congelar los productos en bandejas o moldes a presión en un congelador de placas horizontales de contacto.

5.4.3 Glaseado y envasado

EL PESCADO O LOS PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS DEBEN GLASEARSE, ENVOLVERSE O ENVASARSE PARA PROTEGER SU CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y LA DISTRIBUCION

La calidad del pescado y los productos pesqueros congelados disminuye rápidamente durante el almacenamiento y la distribución si no están adecuadamente protegidos contra los efectos de la deshidratación y la oxidación, los daños físicos y la contaminación causada por sustancias extrañas. Los peces enteros de gran tamaño o los trozos de forma irregular se protegen en general glaseándolos o envolviéndolos, utilizando ambos procedimientos conjuntamente, o revistiéndolos de un material que se encoja y se ajuste perfectamente a la superficie del pescado. Son muchos los tipos de materiales satisfactorios desde el punto de vista de la protección que son adecuados para el envasado de pescado y productos pesqueros congelados.

Si se usan aditivos alimentarios en el glaseado con hielo, es indispensable solicitar el asesoramiento de un especialista, tanto si el producto se destina al consumo interno como a la exportación, pues en materia de aditivos alimentarios los reglamentos difieren de un país a otro. Conviene también consultar la Guía para el uso inocuo de los aditivos alimentarios (Segunda serie: CAC/FAL), recomendada por la Comisión del Codex Alimentarius.

En general, el glaseado con hielo se emplea en el pescado que ha de elaborarse ulteriormente o se destina a restaurantes e instituciones y no suele utilizarse en el pescado o productos pesqueros envasados que se destinan directamente al consumidor, pues éste no suele ver con buenos ojos el agua procedente de la fusión del hielo.

Es conveniente controlar el glaseado todo lo posible, de modo que el espesor de la capa depositada sobre el pescado sea uniforme y la

cantidad de glaseado, expresada en porcentaje del peso total del pescado, sea bastante constante y conocida por el comprador.

LOS PRODUCTOS PESQUEROS NO ENVASADOS NI ENVUELTOS DEBEN GLASEARSE INMEDIATAMENTE DESPUES DE SACARLOS DEL CONGELADOR

El glaseado impide la deshidratación y reducirá el enranciamiento. En los peces grasos, la combinación del oxígeno del aire con diversos elementos de la carne del pescado, especialmente las grasas, determinan olores y sabores a rancio. Peces como el arenque, la sardina, la caballa, el salmón y el atún tienen una tendencia especial a oxidarse. Si están bien glaseados, la oxidación se retrasa, porque el oxígeno debe difundirse a través del hielo para poder actuar sobre las grasas de la carne. En algunas zonas se adopta un procedimiento modificado de glaseado, congelando dichos peces en un bloque de hielo. A veces, bloques de pescado envueltos en papel pergamino antes de la congelación se glasean inmediatamente después de sacarlos del congelador. Como el glaseado de hielo es frágil y puede descascarillarse durante la manipulación, a veces se añaden azúcar, almidón, alginato de sodio, carboximetilcelulosa etc., para hacerlo más duradero.

Cuando en la solución empleada para el glaseado se atadan aditivos, ha de tenerse cuidado de que el glaseado resultante no afecte negativamente la apariencia del producto. Un glaseado opaco es más adecuado para peces como el hipogloso o para los filetes de pescado, ya que puede poner más de relieve la blancura natural de la piel o de la carne. En cambio, una capa de glaseado completamente traslúcida hará resaltar más el color plateado claro del salmón.

LA TEMPERATURA DE LAS SOLUCIONES EMPLEADAS PARA EL GLASEADO NO DEBE SER SUPERIOR A 5°C (41°F)

El glaseado del pescado o los productos pesqueros congelados debe hacerse batándolos rápidamente con brocha o rociándolos con agua potable o con una solución que contenga un aditivo aprobado para el glaseado, o por inmersión. El aumento de la temperatura debe reducirse al mínimo. El salmón, el hipogloso y el pescado de agua dulce se glasean con frecuencia en cámara refrigerada.

Se ha observado que sólo el pescado bien congelado es susceptible de un glaseado rápido y uniforme, especialmente cuando se sumerge varias veces sucesivamente en el medio empleado para el glaseado, como se hace de ordinario para incrementar el espesor de la capa protectora de hielo.

LOS PRODUCTOS CONGELADOS DEBEN TRASLADARSE AL ALMACEN FRIGORIFICO INMEDIATAMENTE DESPUES DE SACARLOS DEL CONGELADOR O DEL GLASEADO

Todo aumento de la temperatura puede descongelar el glaseado de la superficie y dar lugar a una introducción innecesaria de calor en el almacén frigorífico.

El traslado de los productos congelados al almacén frigorífico debe hacerse rápidamente y procurando que el producto sufra un mínimo de daños. El glaseado con agua es frágil y, por tanto, la rudeza en la manipulación del pescado glaseado durante el transporte o la

estiba puede determinar la ruptura de la capa protectora, anulando así los beneficios del glaseado.

EN CASO DE ALMACENAMIENTO PROLONGADO, EL PESCADO GLASEADO DEBE EXAMINARSE PERIODICAMENTE PARA VER SI EL GLASEADO SE HA DETERIORADO

El glaseado se estropea con el tiempo, ya que el agua se evapora y se condensa en las superficies refrigerantes de la cámara de congelación. Si se observa que ha sucedido esto y el pescado ha de permanecer en el almacén por un tiempo indeterminado, conviene volver a glasear el pescado lo antes posible para protegerlo contra la deshidratación (quemaduras de frigorífico) y la ranciedad debida a oxidación.

EL ENVASADO DEBE HACERSE DE TAL FORMA Y CON TALES MATERIALES QUE SE LOGRE UN ENVASE ATRACTIVO, CONVENIENTE Y ECONOMICO, QUE PROTEJA ADECUADAMENTE EL PRODUCTO

Son muchos los factores que hay que tener en cuenta a la hora de preparar envases para productos pesqueros congelados. Es importante que el producto se presente en un envase atractivo para el comprador y fácil de manipular. La etiqueta debe estar impresa con claridad y debe ajustarse a las leyes sobre etiquetado vigentes en el país en que se ponga a la venta el producto.

Además, los envases de los productos pesqueros congelados deben contener claras instrucciones para la conservación de los productos desde el momento en que se compran al comerciante hasta el momento de su utilización.

A la hora de elegir los materiales, es necesario considerar todo el plan de envasado, para asegurarse de que reúna las cualidades necesarias. Por ejemplo, los materiales utilizados en la envoltura interna y la forma en que se apliquen determinarán hasta cierto punto las propiedades necesarias del envase exterior de cartoncillo.

Como el costo de los materiales de envasado varía considerablemente, se elegirán de ordinario aquellos que cumplan con los requisitos necesarios con menor gasto. A este respecto es importante tener en cuenta el problema de la mano de obra necesaria para el envasado. En algunos casos puede ser conveniente escoger un material más costoso si para su empleo basta menos mano de obra.

La falta de uniformidad en la denominación y definición de las propiedades de los materiales usados por la industria envasadora es causa de notable confusión. Con frecuencia es difícil determinar cuáles materiales son básicos y cuáles compuestos y reconocer algunos de los materiales más populares y utilizados, porque es frecuente que los fabricantes den a sus productos nombres especiales. La falta de uniformidad en los métodos de ensayo puede contribuir también a hacer difícil la comparación de las propiedades de diversos materiales.

Como los problemas implicados en la planificación del envasado y la comercialización de pescado congelado son con frecuencia complejos, tal vez sea conveniente contar con el asesoramiento de expertos en envasado y comercialización.

LAS ENVOLTURAS Y BOLSAS DEBEN SER DE UN MATERIAL QUE RESPONDA A LAS NECESIDADES DEL PRODUCTO, A LOS METODOS DE ELABORACION Y ENVASADO DEL MERCADO Y DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE

Son muchos los tipos existentes de materiales flexibles para envolver y envasar, de ordinario de diversas calidades y espesores. Pueden citarse, como ejemplo, diversos tipos de pergaminos vegetales y papeles tratados, hojas de aluminio y películas de celulosa regenerada, polietileno, cloruro de polivinilo (PVC) copolímero de cloruro de vinilideno (PVAC-PVC) y cloruro de vinilo, poliéster, poliamida y polipropileno.

Estos materiales difieren considerablemente por su costo y por su capacidad de impedir la entrada de vapor de agua y gases. Algunos pueden cerrarse térmicamente, mientras para cerrar otros hay que utilizar adhesivos. También varían sus propiedades físicas a bajas temperaturas y la posibilidad de utilizarlos en un sistema de empaquetamiento mecánico.

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

Son muchos los factores que hay que examinar a la hora de escoger un material para envolver productos pesqueros congelados, entre ellos las propiedades protectoras necesarias para el producto en cuestión, el costo del material, la mano de obra y el equipo necesario para su empleo, y las preferencias de los consumidores.

LOS ENVASES PARA LA VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS AL CONSUMIDOR DEBEN SER SUFICIENTEMENTE FUERTES, IMPERMEABLES Y RESISTENTES A LA SUCIEDAD, IMPEDIR EL PASO DE VAPOR DE AGUA Y GASES, DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO DE QUE SE TRATE, Y TENER EL TAMAÑO Y LA FORMA ADECUADOS

Buena parte de los productos pesqueros congelados destinados a la venta al por menor se envasan en cajas de cartoncillo con o sin envoltura interior. Para darle la impermeabilidad y la resistencia a la suciedad necesarias, el cartoncillo se forra de ordinario por uno o por ambos lados con cera, plástico o con una combinación de cera y plástico, o se barniza.

Los envases deben ser suficientemente resistentes para proteger el producto contra todo daño físico durante la manipulación, el transporte y la venta al por menor. Deben ser, además, suficientemente impermeables para no mancharse ni ablandarse si se humedecen. Los paquetes destinados al envasado de productos grasos deben ser resistentes a las manchas de grasa. Si no hay envoltura interna, o si la envoltura interna no protege contra la entrada de vapor de agua y gases, esa protección debe ofrecerla el paquete.

Los envases deben ser del tamaño y forma adecuados para que el producto entre lo más ajustado posible y el aire contenido dentro del envase sea el menos posible. La presencia de grandes zonas vacías dentro del paquete aumenta el peligro de deshidratación o enranciamiento. Al mismo tiempo, el contenido de los envases no bien llenos está más expuesto a sufrir daños físicos durante la manipulación. Por otra parte, los productos que han de congelarse envasados se congelarán mucho más rápidamente si no existe ningún intersticio en el paquete.

Los paquetes al por menor deben conservarse intactos hasta el momento de la venta final.

LOS MATERIALES DE ENVASE NO DEBEN CONTAMINAR EL PRODUCTO EN FORMA ALGUNA

Como la presencia de olores y sabores extraños repercutiría negativamente en la aceptabilidad del producto, todo el material de envolver, los adhesivos y la tinta de imprimir que puedan entrar en contacto con él deben estar exentos de olores.

El envase debe asegurar que el producto conserve su sabor y olor originales. Además, debe evitarse todo riesgo de transmisión de sustancias que puedan ser perjudiciales para la salud del material de envase al producto.

LOS MATERIALES DE ENVASE NO DEBEN PROLONGAR DEMASIADO EL TIEMPO NECESARIO PARA LA CONGELACION

En la práctica, es necesario con frecuencia examinar el tipo de envase utilizado teniendo en cuenta sus efectos en el tiempo de congelación. Cuanto más espeso y complicado sea el material utilizado para el envase mayor será el tiempo necesario para la congelación.

LOS ENVASES DEBEN SER POCO PERMEABLES AL VAPOR DE AGUA

Para reducir la deshidratación del producto es necesario que el material de envasado tenga poca permeabilidad al vapor de agua. La permeabilidad de los materiales de envasado depende de la temperatura y de la humedad relativa. La permeabilidad al vapor de agua de los envases de pescado no deberá ser superior a 0,2 g/m²/24h a -20°C (-4°F), con una humedad relativa del 80%.

LOS ENVASES DEBEN SER POCO PERMEABLES A GASES Y OLORES

Los materiales de envase deben ofrecer protección contra la penetración de oxígeno y otros gases y estar bien cerrados, para reducir al mínimo el enranciamiento e impedir la absorción de olores durante el almacenamiento. Las películas de plástico o aluminio utilizadas para el envasado deben ser de tal naturaleza que no puedan agujerarse fácilmente durante la elaboración y la manipulación. Este requisito es especialmente importante si se trata de envase en vacío o con gases inertes. En algunos casos puede ser necesario utilizar recipientes protectores externos de cartoncillo.

LOS MATERIALES DE ENVASE DEBEN SER SUFICIENTE-

MENTE FUERTES Y DURADEROS PARA RESISTIR EL PROCESO DE ELABORACION, LA MANIPULACION, EL ALMACENAMIENTO Y LA DISTRIBUCION

El envase debe ser capaz de resistir las presiones a que se verá sometido durante el montaje, el llenado, el cierre a máquina, la congelación, el almacenamiento, el transporte y la descongelación. Deberá ser resistente a la humedad e impermeable, ya que al empaquetarlos los productos pueden estar húmedos. La flexibilidad a baja temperatura del material de envase impedirá que se rompa o desgare durante el almacenamiento o transporte. Los materiales en láminas no deben deshojarse con la humedad.

LOS ENVASES DEBEN SER IMPERMEABLES A GRASAS Y ACEITES

La impermeabilidad y resistencia del material de envasado a las grasas y aceites constituye una propiedad importante, especialmente cuando se envasan productos precocidos o peces grasos. Si el material de envase se impregna de aceite, el producto se enranciará durante el almacenamiento y su presentación dejará que desear.

LOS MATERIALES DE ENVASE NO DEBEN ADHERIR A LA SUPERFICIE HUMEDAD O CONGELADA DEL PRODUCTO.

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

PARA LOS PRODUCTOS QUE PUEDEN HERVIRSE EN EL ENVASE MISMO DEBE UTILIZARSE UN MATERIAL ADECUADO

El material de envase utilizado en este tipo de producto debe ser capaz de resistir una exposición prolongada a temperaturas de 100°C (212°F) sumergido en agua hirviendo. Cuando se trata de productos que pueden hervirse en el envase mismo, la impermeabilidad y la ausencia de fugas son esenciales. Debe evitarse, además, la presencia de aire o vacíos excesivos, para evitar que el envase flote sobre la superficie del agua.

CUANDO SE REQUIERE UN BUEN CONTACTO SUPERFICIAL DE LA ENVOLTURA CON EL PRODUCTO, COMO EN EL CASO DE LOS PECES ENTEROS CONGELADOS O LOS TROZOS CONGELADOS DE FORMA IRREGULAR, SE RECOMIENDA EL EMPLEO DE ENVOLTURAS ENCOGIBLES

Son numerosos los materiales de envolver que tienen la propiedad de encogerse al calentarlos. De ordinario se trata de bolsas que, una vez llenas con el producto congelado, se vacían de aire y se cierran, exponiéndolas luego durante algunos segundos a una corriente de aire o agua caliente para que se encojan. Una vez encogida, la envoltura se ajusta perfectamente al contenido, reduciendo los vacíos que suelen encontrarse en productos de forma irregular envasados con otros métodos. Deberán tomarse precauciones para evitar que el envoltorio lo agujereen las puntas afiladas del contenido.

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

El tablero de fibras y el cartón ondulado han resultado satisfactorios para la construcción de las cajas o cajones en que de ordinario se empaquetan los envases o cajas de cartoncillo destinados al consumidor. Para facilitar la manipulación, estos recipientes no deberán ser demasiado grandes. Deberán tener una buena resistencia en húmedo, así como a la rotura o reventón por presión. Las cajas o cartones podrán atarse con alambre o cinta metálica para aumentar su resistencia.

NO DEBERAN ALMACENARSE EN LA ZONA DE ELABORACION CARTONES, ENVOLTURAS NI DEMAS MATERIALES DE EMBALAJE

Se sacarán de la zona de elaboración las envolturas de los materiales de embalaje y sólo deberán entrar en ella los envases que hayan de utilizarse inmediatamente en un momento dado.

5.4.4 Almacenamiento distribución

DURANTE LA CONGELACION, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO DEBE REDUCIRSE HASTA TAL PUNTO QUE, UNA VEZ LOGRADO EL EQUILIBRIO TERMICO, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO SEA LA DEL ALMACEN FRIGORIFICO O MAS BAJA

Los productos no deben almacenarse en el frigorífico hasta que su temperatura se haya reducido hasta ser igual o inferior a la del almacén frigorífico.

Los almacenes frigoríficos están hechos para contener productos a una temperatura de almacenamiento adecuada y no deben utilizarse ni para congelar pescado ni para reducir la temperatura de un producto congelado al grado de temperatura necesario para el almacenamiento en frigorífico.

SI SE RECIBEN PRODUCTOS PARCIALMENTE DESCONGELADOS PARA ALMACENARLOS EN EL FRIGORIFICO, ES PRECISO CONGELARLOS DE NUEVO CON EQUIPO ADECUADO DE CONGELACION ANTES DE ALMACENARLOS

En algunos casos, los productos congelados pueden descongelarse parcialmente durante el transporte o el transbordo. Si se considera que los productos son aún aceptables para el consumo humano, deben congelarse de nuevo rápidamente en una instalación adecuada de congelación. El atún, por ejemplo, puede mostrar señales de descongelación superficial una vez descargado del barco pesquero, pero puede congelarse de nuevo y conservarse en tierra sin que se modifique en forma importante su aptitud para la preparación de conservas.

LOS PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS DEBEN ALMACENARSE A TEMPERATURA ADECUADA, TENIENDO EN CUENTA LA ESPECIE, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL TIEMPO PREVISTO DE ALMACENAMIENTO

Es inevitable que durante el almacenamiento en frigorífico se produzca cierta deterioración de los productos pesqueros congelados, pero si la temperatura y las demás condiciones son adecuadas, los cambios serán ligeros, incluso tras un tiempo relativamente largo de almacenamiento.

La temperatura de almacenamiento es el factor que más influye en la calidad del producto. Las temperaturas bajas retrasan la pérdida de calidad; en otras palabras, el índice de pérdida de calidad está en función de la temperatura y del tiempo de almacenamiento. Las fluctuaciones de temperatura durante el almacenamiento deben reducirse al mínimo.

Otro factor que influye en la elección de la temperatura de almacenamiento es la capacidad de absorción de humedad del aire. Cuanto mayor es la temperatura, más humedad puede contener el aire sin llegar a la saturación. Con temperaturas más altas, por tanto, se produce una transferencia más rápida de vapor de agua del producto a las superficies de enfriamiento y, en consecuencia, una mayor deshidratación del producto.

En el cuadro del Apéndice II pueden verse los tiempos aproximados de conservación de algunas especies de peces y productos pesqueros almacenados a diversas temperaturas.

LA TEMPERATURA DEL ALMACEN FRIGORIFICO DEBE CONTROLARSE CUIDADOSAMENTE PARA EVITAR FLUCTUACIONES

Son indeseables las fluctuaciones excesivas de la temperatura del producto, tanto en intensidad como en frecuencia. Debe evitarse toda fluctuación de la temperatura del almacén frigorífico de más de 2°C (4°F). La transmisión de humedad del producto a las superficies de refrigeración se acelera a medida que aumenta la diferencia de temperatura. Por tanto, las fluctuaciones de la temperatura del almacén frigorífico incrementa la deshidratación de los productos almacenados. La velocidad del aire en los almacenes frigoríficos debe ser moderada y no mayor de la necesaria para obtener una temperatura suficientemente uniforme dentro del almacén.

LAS TEMPERATURAS DEL ALMACEN FRIGORIFICO DEBEN CONTROLARSE FRECUENTEMENTE, PREFERIBLEMENTE MEDIANTE TERMOGRAFOS, Y REGISTRARSE

El control frecuente de la temperatura del almacén permite intervenir rápidamente para corregir cualquier variación. Cuando se producen variaciones, el equipo de refrigeración debe tener capacidad de reserva suficiente para volver rápidamente a la temperatura necesaria.

Una medición exacta de la temperatura mediante termógrafos indicará rápidamente si se mantienen condiciones adecuadas. Ha de tenerse cuidado en colocar el órgano detector del termógrafo de manera que la lectura obtenida indique realmente la temperatura del almacén. De ordinario es necesario instalar varios órganos detectores y varios termógrafos para obtener una lectura representativa.

LOS PRODUCTOS DEBEN COLOCARSE EN EL ALMACEN FRIGORIFICO DE MANERA QUE SE DEJE ESPACIO PARA LA CIRCULACION DE AIRE FRIO A LO LARGO DE LAS PAREDES Y DEL SUELO

Aunque a veces se considera suficiente una distancia de 5 a 10 cm (2-4 pulgadas) de las paredes y del suelo, en algunos casos puede

ser necesario dejar más espacio. Siempre que sea posible deben colocarse los productos sobre tarimas, para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los productos almacenados. De esa forma, el calor que eventualmente penetre en la cámara podrá ser absorbido y transportado por el aire frío en circulación, en lugar de ser absorbido por el producto.

SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, LOS PRODUCTOS QUE MAS TIEMPO LLEVEN EN ALMACEN DEBEN SER LOS PRIMEROS EN DISTRIBUIRSE

Es preciso identificar claramente los productos almacenados y llevar un buen registro, para impedir que las existencias más antiguas pierdan calidad debido a un almacenamiento demasiado prolongado mientras las existencias más recientes pasan a los canales de distribución. Los productos primeros en entrar deben ser los primeros en salir.

TODOS LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO CONGELADO DEBEN PODER MANTENER LA TEMPERATURA NECESARIA PARA CONSERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO

Lo ideal sería que la temperatura del pescado congelado durante el transporte fuera la misma que la del almacén frigorífico. Se recomienda que los vehículos que transporten pescado congelado sean capaces de mantener una temperatura de -18°C (0°F) o menor mediante sistemas de refrigeración mecánica o empleo de hielo seco o gases licuados.

Los productos congelados no deben colocarse en contacto directo con el suelo, las paredes o el techo de la caja del vehículo, a menos que sea de pared doble; deben colocarse de manera que el aire frío pueda circular alrededor de la carga y absorber el calor que penetre en el vehículo. Se sugiere una distancia mínima de 5 cm (2 pulgadas) entre el cargamento y el suelo, el techo y las paredes del vehículo.

La distribución local desde los almacenes centrales a las tiendas o restaurantes, con múltiples paradas, puede plantear problemas muy diversos de los que plantea el transporte a gran distancia entre los almacenes frigoríficos de la costa y los del interior. Si se carece de refrigeración mecánica, pueden utilizarse recipientes aislados con hielo seco para impedir que aumente la temperatura del producto. La carga de los vehículos que han de hacer entregas con múltiples paradas debe planearse teniendo en cuenta la ruta a seguir. La apertura de las puertas del vehículo debe reducirse al mínimo, para evitar pérdidas de aire frío. Estas pérdidas pueden reducirse mediante el empleo de puertas internas flexibles automáticas.

La distribución de pequeñas partidas a baja temperatura puede hacerse también en cajas individuales aisladas, preparadas en el almacén frigorífico antes de cargarlas en el vehículo para su distribución.

DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA DE LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE SE PONDRÁ BUEN CUIDADO EN NO EXPONER LOS PRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS A TEMPERATURAS ELEVADAS

La temperatura del pescado congelado aumenta muy rápidamente. Los efectos de las fluctuaciones de temperatura, aunque sean de breve duración, son acumulativos y perjudiciales.

La carga debe colocarse en el almacén frigorífico sobre tarimas, utilizando siempre que sea posible, métodos mecánicos de carga. Es muy importante no dejar los productos en zonas no refrigeradas. Los vehículos deben enfriarse previamente a $+10^{\circ}\text{C}$ (50°F) o a una temperatura más baja antes de efectuarse la carga y deben estar provistos de dispositivos para registrar la temperatura durante el transporte. La carga y descarga en los vehículos y en los almacenes frigoríficos debe hacerse con la mayor rapidez posible y con medios para reducir al mínimo el aumento de la temperatura del producto.

Algunos almacenes frigoríficos de reciente construcción disponen de zonas de carga a baja temperatura con galerías flexibles de carga que pueden engancharse directamente a las puertas de los vehículos de transporte.

EL FUNCIONAMIENTO DE LAS UNIDADES REFRIGERADORAS DE LOS VEHICULOS DE TRANSPORTE DEBE CONTROLARSE FRECUENTEMENTE DURANTE EL VIAJE

Puede tolerarse un aumento de temperatura del producto durante el transporte de un almacén frigorífico a otro hasta -15°C (5°F) debido a circunstancias imprevistas. De lo contrario, cualquier aumento en la temperatura del producto superior a -18°C (0°F) deberá llevarse a esta temperatura o menor sin retrasos innecesarios.

Todo vehículo destinado al transporte de productos congelados debe estar dotado de un termómetro bien instalado que permita controlar regularmente la temperatura del interior de la caja sin necesidad de abrir las puertas. Debe llevarse un registro de las temperaturas así tomadas, para referencia en el futuro. A intervalos regulares debe realizarse una prueba de aislamiento. En algunos países se recomienda realizar dichas pruebas cada dos años.

ES PRECISO CONTROLAR DE VEZ EN CUANDO LAS CONDICIONES DE LOS VEHICULOS REFRIGERADOS Y LA ATENCION CON QUE SE CARGAN, OPERAN Y MANTIENEN, MIDIENDO LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO AL PRINCIPIO Y AL FIN DE UN VIAJE.

Estas comprobaciones han de hacerse ocasionalmente midiendo la temperatura del producto en el fondo, en los lados y en la parte superior del cargamento una vez cargado el vehículo y cuando se descarga. Si se ha producido un calentamiento excesivo, es preciso determinar la causa y eliminarla.

Para este fin se utilizan termómetros especiales.

5.5 Descongelación del pescado congelado

PARA UN PROCESO DE ELABORACION QUE IMPLIQUE DESCONGELACION Y NUEVA CONGELACION NO DEBE ELEGIRSE MAS QUE PESCADO CONGELADO DE MUY BUENA CALIDAD

Actualmente se producen cantidades notables de productos pesqueros congelados a partir de pescado que ha sido congelado a bordo o en tierra, almacenado, descongelado, elaborado y congelado de nuevo. Aún en el mejor de los casos, la calidad del producto final resultará afectada por cada una de estas operaciones y si no se realizan cuidadosamente la pérdida de calidad puede ser muy grave. Se sigue, pues, que para obtener un producto de buena calidad a partir de pescado que se haya descongelado y vuelto a congelar es necesario utilizar sólo materias primas de muy buena calidad y realizar la manipulación, congelación, almacenamiento, descongelación, elaboración y recongelación de acuerdo con las mejores prácticas aceptadas.

LA EXPOSICION DEL PESCADO A TEMPERATURAS ELEVADAS DURANTE LA DESCONGELACION DEBE CONTROLARSE CON CUIDADO

Una vez descongelado, el pescado congelado puede deteriorarse igual que el pescado fresco. La velocidad de deterioro aumenta a medida que la temperatura supera apreciablemente la de fusión del hielo. Es importante, pues, que las temperaturas a que se expone el pescado durante la descongelación no sean superiores a las necesarias para realizar la operación con razonable rapidez y que el pescado se elabore o refrigere perfectamente tan pronto como haya sido descongelado. En general, conviene iniciar la elaboración o volver a colocar el pescado en un medio refrigerado un poco antes de completar la descongelación, ya que el centro continuará descongelándose hasta que la temperatura de todo el pescado sea uniforme. Con algunos tipos de productos puede ser práctico y conveniente realizar las operaciones de elaboración, como corte, empañado, cocido o envasado, utilizando pescado descongelado sólo en parte. Por lo que se refiere a los bloques congelados de pescado o a las porciones congeladas de pescado, en algunos casos puede ser suficiente descongelarlos hasta el punto en que sea posible separar sin dano cada uno de los trozos.

Conviene tener presente que en condiciones análogas los peces de tamaño pequeño se descongelan mucho antes que los de gran tamaño o que los grandes bloques de pescado. Por tanto, el pescado congelado en bloques puede descongelarse más rápidamente si se separan los distintos peces tan pronto como la congelación está suficientemente avanzada para permitirlo. Cuando se descongelan juntos peces de varios tamaños, hay que estar atentos para retirar y refrigerar los peces más pequeños tan pronto como estén descongelados.

EL METODO DE DESCONGELACION DEBE CORRESPONDER AL VOLUMEN Y TIPO DEL PRODUCTO QUE HA DE ELABORARSE Y DEBE SER PRACTICO DESDE EL PUNTO DE VISTA ECONOMICO

Los métodos más frecuentemente utilizados por la industria para descongelar pescado destinado a ulterior elaboración se describen en el capítulo 3, Apéndice I, titulado «Observaciones generales sobre la descongelación». Es difícil hacer recomendaciones generales sobre qué método de descongelación es más adecuado para un producto concreto. A la hora de decidir sobre este punto el fabricante debe tener en cuenta los costos de capital, manutención, funcionamiento y mano de obra y el volumen y requisitos particulares

del producto que ha de descongelar. Sobre estas cuestiones habrá de pedirse consejo a un tecnólogo familiarizado con los procedimientos de descongelación.

TODAS LAS OPERACIONES DE DESCONGELACION DEBEN REALIZARSE EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS

Dado que el pescado descongelado está expuesto a los mismos riesgos de contaminación y deterioro que el pescado fresco, es esencial que todos los locales, equipo, tanques y demás instalaciones utilizados para la descongelación, y todos los métodos de manipulación, se adecuen a las elevadas normas de sanidad e higiene expuestas en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco» (CAC/RCP 9-1976).

LOS FILETES QUE HAYAN SIDO CONGELADOS ANTES DE LA MANIFESTACION DEL RIGOR MORTIS O DURANTE ESTE DEBEN DESCONGELARSE CON CUIDADO A TEMPERATURA BAJA

El pescado congelado antes de manifestarse el rigor mortis o durante éste y descongelado rápidamente tras un breve período de almacenamiento en frigorífico puede estar expuesto al rigor de descongelación, que puede dar lugar a deformaciones de los filetes y a una exudación excesiva. Los efectos del rigor de descongelación en los filetes congelados pueden reducirse notablemente descongelando el pescado lentamente a baja temperatura.

CUANDO EL PESCADO SE DESCONGELE EN AIRE EN REPOSO, LA TEMPERATURA AMBIENTAL NO DEBERA SER SUPERIOR A 18°C (65°F).

Cuando el pescado se descongela muy lentamente en aire en reposo, la superficie de los peces de gran tamaño puede alcanzar la temperatura ambiente mucho antes de que el centro del producto se descongele. Como la velocidad de deterioro del pescado aumenta muy rápidamente al aumentar la temperatura, es importante que la descongelación en aire en reposo se haga en un medio ambiente limpio y que la temperatura del aire no sea superior a 18°C (65°F). Conviene advertir, sin embargo, que la temperatura de descongelación ha de escogerse teniendo en cuenta el tamaño del producto, la especie y el procedimiento adoptado. El pescado debe elaborarse o refrigerarse adecuadamente tan pronto como se haya descongelado lo suficiente para el objeto a que se destina.

EN LA DESCONGELACION POR CIRCULACION DE AIRE, EL AIRE DEBE ESTAR HUMIDIFICADO Y SU TEMPERATURA NO DEBE SER SUPERIOR A 21°C (70°F)

Aunque el pescado se descongela mucho más rápidamente en aire que se mueve rápidamente que en aire en reposo, la descongelación es de todas formas relativamente lenta. Por tanto, la superficie de los peces de gran tamaño se descongelará mucho antes que el centro y para evitar pérdidas de calidad no debe permitirse que la temperatura del aire sea superior a 21°C (70°F). Es también importante humidificar el aire para que la superficie del pescado no se reseque ni se estropee su aspecto exterior. El aire húmedo, además, contribuye al proceso de descongelación, suministrando algo más de calor al pescado gracias a la condensación del vapor de agua en las superficies frías del pescado.

Al descongelar una partida de pescado congelado mediante aire en circulación ha de asegurarse que el aire circule uniformemente alrededor de todo el pescado y que éste se pase a un almacén refrigerado tan pronto como su descongelación sea suficiente.

PARA LA DESCONGELACION DEL PESCADO DEBE UTILIZARSE AGUA DE MAR LIMPIA O AGUA DULCE POTABLE A TEMPERATURA NUNCA SUPERIOR A 21°C (70°F)

Es importante que el pescado no resulte contaminado por el empleo de agua en malas condiciones higiénicas. Para la descongelación se recomienda el empleo de agua potable, aunque también puede usarse agua de mar limpia.

Como el tiempo para descongelar el pescado por inmersión, con una circulación adecuada de agua, es aproximadamente igual al necesario para descongelarlo por circulación de aire, la temperatura máxima recomendada es también la misma: 21°C (70°F). El pescado debe sacarse del agua tan pronto como esté suficientemente descongelado.

Si el agua se hace circular una segunda vez por los tanques de descongelación, es preciso tomar las precauciones necesarias para evitar que se contamine con sangre, mucosidades y microorganismos. Los tanques deben vaciarse y limpiarse a fondo a intervalos regulares.

EN LA DESCONGELACION DIELECTRICA O POR RESISTENCIA A LA ELECTRICIDAD HAN DE TOMARSE PRECAUCIONES PARA EVITAR UN CALENTAMIENTO EXCESIVO DE ALGUNAS PARTES DEL PRODUCTO

Ambos métodos se basan en la conversión de energía eléctrica en calor en la carne misma del pescado. Es necesario que la absorción sea uniforme en todo el producto, para evitar daños por excesivo calentamiento y la cocción de algunas partes del producto. Esto es difícil de evitar en los productos que no tienen forma regular y presentan numerosos espacios huecos. Por esa razón, la utilidad de estos métodos se limita actualmente a determinados tipos de productos, como bloques de filetes de forma regular, en el caso de la descongelación por resistencia a la electricidad, y bloques de filetes o pescado entero de forma regular, en el caso de la descongelación dieléctrica. Este último método puede utilizarse también para la descongelación de peces enteros sueltos, si no importa que sufran daños parte de la cola y las aletas. Bien aplicadas, ambas técnicas de descongelación son rápidas y satisfactorias, pero se recomienda pedir consejo a un tecnólogo experimentado antes de aplicar cualquiera de estos métodos.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCONGELADO, EL PESCADO DEBE ELABORARSE Y CONGELARSE DE NUEVO O REFRIGERARSE ADECUADAMENTE Y CONSERVARSE BIEN REFRIGERADO HASTA QUE SE ELABORE O DISTRIBUYA AL CONSUMIDOR

Como ya se ha dicho, el pescado congelado pierde calidad y se deteriora igual que el pescado fresco y, por tanto, debe conservarse bien refrigerado y manipularse y almacenarse de acuerdo con lo recomendado en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976)».

5.6 Programa de inspección sanitaria

ES CONVENIENTE QUE CADA ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION Y CONGELACION DE PESCADO, POR SU PROPIO INTERES, DESIGNE A UNA PERSONA CUYAS OBLIGACIONES SEAN PREFERENTEMENTE AJENAS A LA PRODUCCION QUE SE ENCARGUE DE LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO

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

5.7 Control de laboratorio

ADEMAS DE LOS CONTROLES DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE, CONVIENE EN SU PROPIO INTERES QUE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN Y CONGELAN PESCADO TENGAN LA POSIBILIDAD DE DETERMINAR EN EL LABORATORIO LA CALIDAD HIGIENICA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

La amplitud y tipo de tales control es dependerán del producto alimenticio de que se trate y de las necesidades de la gestión. Los controles servirán para rechazar todos los alimentos que no sean aptos para el consumo.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL.

Deben emplearse métodos apropiados para el muestreo y examen, a fin de determinar si el producto responde o no a las siguientes especificaciones:

El pescado y los productos pesqueros congelados deberán estar exentos de microorganismos en cantidades perjudiciales para el hombre y de parásitos patógenos, y no contendrán sustancias producidas por microorganismos en concentraciones que constituyan un peligro para la salud;

El pescado y los productos pesqueros deberán estar exentos de contaminantes químicos en concentraciones que puedan constituir un peligro para la salud;

En cuanto sea compatible con unas buenas prácticas de fabricación, el pescado y los productos pesqueros deberán estar exentos de otras materias extrañas inconvenientes y también de parásitos no nocivos para el hombre;

El pescado y los productos pesqueros congelados habrán de ajustarse a los requisitos fijados por la Comisión del Codex Alimentarius para residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios, que aparecen en las listas autorizadas o en las normas de productos del Codex, o deberán satisfacer las exigencias sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios del país donde se venda el producto;

Las especificaciones A, B, C, y D deberán aplicarse también, en la medida de lo posible, al pescado y productos pesqueros congelados.

7. EXPOSICIÓN PARA LA VENTA AL POR MENOR

LOS PRODUCTOS CONGELADOS DEBERAN OFRECERSE A LA VENTA SACANDOLOS DE VITRINAS FRIGORIFICAS CONSTRUIDAS A TAL EFECTO

Las vitrinas frigoríficas utilizadas en las tiendas al por menor o en otros puntos de venta para el pescado y los productos pesqueros congelados deben ser capaces de mantener las bajas temperaturas necesarias para conservar la calidad del producto.

Las vitrinas frigoríficas de las tiendas al por menor están usualmente a una temperatura superior a la recomendada. Las vitrinas deben poder mantener la temperatura de -18°C (0°F) o menos, pero durante las operaciones de venta parecen inevitables ciertas fluctuaciones y puede tolerarse un ligero aumento de temperatura durante breves períodos, pero no se permitirá que la temperatura del producto sea más alta que -15°C (5°F), salvo en la capa superior, donde puede tolerarse una temperatura más elevada. La temperatura debe controlarse atentamente y todas las vitrinas deben estar dotadas de un buen termómetro cuyo bulbo esté en contacto con las capas superiores del producto, de manera que sea posible controlar fácilmente la temperatura varias veces al día.

Para asegurar que la temperatura sea constante y por razones de economía, las vitrinas no deben estar expuestas a corrientes de aire caliente ni a la acción directa del sol, la calefacción o el equipo de iluminación. Las vitrinas frigoríficas deben taparse de noche y durante el fin de semana; se llenarán rápidamente para reducir al mínimo la permanencia del producto a la temperatura ambiente.

Conviene preparar espacio para almacenar los nuevos productos antes de su llegada. De vez en cuando debe controlarse la temperatura de los productos en el momento de su llegada.

Aunque es fácil comprobar la temperatura del aire en una vitrina frigorífica, es preciso medir de vez en cuando la temperatura real del producto. Sobre la manera de medir exactamente las temperaturas de productos congelados puede pedirse consejo a un especialista en la tecnología de los productos congelados o a alguna organización de investigaciones pesqueras. Para tal fin es necesario proveerse de un termómetro especial.

EL CONTENIDO DE LA VITRINA FRIGORIFICA NO DEBE SUPERAR NUNCA LA LINEA DE CARGA MAXIMA

El sistema de refrigeración de la vitrina no está preparado para mantener la temperatura de los productos colocados por encima de la línea máxima de carga del mismo. Los envases deben colocarse

uno junto a otro, pero sin apretarlos demasiado. Si están demasiado apretados, se tarda más en introducirlos en la vitrina, los clientes encuentran dificultades para sacar los envases y a menudo se producen daños. Para disponer bien los productos en la vitrina frigorífica y lograr una disposición ordenada puede ser útil hacer divisiones. La mercancía no deberá sacarse ni meterse de nuevo en la vitrina, salvo que sea absolutamente necesario. Los productos sin envasar están expuestos a los riesgos de contaminación y deshidratación y deben conservarse y presentarse en compartimientos separados de los que se utilizan para los alimentos congelados envasados.

EL PESCADO CONGELADO NO DEBE CONSERVARSE EN VITRINAS FRIGORIFICAS POR PERIODOS PROLONGADOS
Las vitrinas frigoríficas están proyectadas para contener productos congelados sólo por breves periodos. El almacenamiento por largos periodos debe hacerse en almacenes frigoríficos a baja temperatura.

Los comerciantes deben evitar mantener sus existencias en las vitrinas frigoríficas por periodos superiores a una semana, y deben tener presente este punto al hacer sus pedidos. Los artículos recién llegados deben colocarse debajo o detrás de las existencias de dicho artículo, para vender antes los envases que se recibieron antes. Debe evitarse acumular grandes existencias de productos pesqueros congelados que tengan poca salida.

LAS VITRINAS FRIGORIFICAS DEBEN DESESCARCHARSE POR LO MENOS UNA VEZ A LA SAMANA

Los ciclos de descongelación deben programarse de tal manera que la descongelación se efectúe, en la medida de lo posible, fuera de las horas de venta.

Si la vitrina frigorífica no se desescarcha regularmente, la eficacia del sistema de refrigeración puede quedar seriamente reducida por la acumulación de escarcha y hielo en las superficies de enfriamiento y eso puede repercutir negativamente en los costos de funcionamiento y la temperatura. Para un buen funcionamiento, las paredes internas y el fondo de la vitrina deben mantenerse limpios y sin mucha escarcha. Si no tiene un dispositivo automático de desescarche, es preciso vaciar la vitrina para desescarcharla y entre tanto hay que evitar que la temperatura del producto aumente excesivamente. Conviene, además, que un empleado competente de un servicio de refrigeración controle de vez en cuando la vitrina frigorífica.

LAS VITRINAS FRIGORIFICAS DEBEN UTILIZARSE PARA ALMACENAR PRODUCTOS YA CONGELADOS Y NO PARA CONGELARLOS

No deben colocarse nunca pescado ni productos pesqueros sin congelar o parcialmente descongelados en una vitrina frigorífica para congelarlos o conservarlos en frío. Las vitrinas frigoríficas no están proyectadas para congelar rápidamente un producto ni tienen la capacidad de refrigeración necesaria para ello.

EL PESCADO CONGELADO QUE HAYA SIDO DESCONGE-

LADO PARCIAL O TOTALMENTE PARA SU VENTA AL POR MENOR NO DEBE INTRODUCIRSE DE NUEVO EN LA VITRINA FRIGORIFICA

A veces los vendedores de pescado venden pescado congelado parcial o totalmente descongelado. A veces el mayorista distribuye este pescado de tal manera que se vaya descongelando gradualmente durante el transporte, para que esté listo para la venta como pescado descongelado. En otros casos, se sacan los productos de la vitrina frigorífica para prepararlos y venderlos luego descongelados. La cantidad que se saque de la vitrina frigorífica debe limitarse a la demanda inmediata y en ningún caso debe volver a almacenarse a temperatura de congelación un producto descongelado.

1. Factores que influyen en la calidad del pescado congelado

Para la preparación de productos congelados de calidad no debe emplearse más que pescado fresco o descongelado de buena calidad. En el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976)» se ha mostrado que es posible retardar el deterioro por un breve período enfriando el pescado a la temperatura de fusión del hielo 0°C (32°F).

El objeto de la congelación es reducir la temperatura del pescado muy por debajo del punto de fusión del hielo y eliminar el deterioro microbiano. Si la congelación se hace como se debe y el pescado se almacena en un almacén frigorífico adecuado a temperatura constante es posible impedir el deterioro por largos periodos, obteniendo un producto descongelado casi igual al pescado fresco.

Sin embargo, con frecuencia se producen alteraciones desfavorables porque la materia prima no se ha manipulado adecuadamente o se ha congelado con demasiada lentitud, o el producto congelado no se ha protegido como convenía contra la deshidratación, la oxidación y los daños físicos, o se ha almacenado a temperaturas demasiado altas o durante demasiado tiempo.

El proceso natural de rigor mortis puede repercutir negativamente en la calidad de los productos congelados obtenidos a partir de algunas especies de peces, como el bacalao, si no se observan ciertas precauciones al manipular el pescado antes de la congelación.

Si el pescado se enfría a unos 0°C (32°F) poco después de la captura, se conserva refrigerado y no sufre malos tratos, el efecto del rigor mortis en el producto acabado congelado no será demasiado grave. A temperaturas más elevadas, el proceso de rigidez es mucho más intenso y puede repercutir gravemente en la calidad.

A medida que el rigor mortis se va apoderando del pescado, el cuerpo se pone rígido y la carne adquiere una consistencia elástica. Si el rigor mortis es intenso, se producen cambios en la carne que harán que sea mucho más correosa después de la congelación y rezume excesiva humedad al descongelarla.

A medida que el rigor mortis se va apoderando del pescado, el cuerpo se pone rígido y la carne adquiere una consistencia elástica. Si el rigor mortis es intenso, se producen cambios en la carne que harán que sea mucho más correosa después de la congelación y rezume

excesiva humedad al descongelarla.

El tiempo que el pescado permanece en estado de rigor mortis depende de diversos factores y puede variar de algunas horas a varios días. En general, sin embargo, cuanto más baja es la temperatura a la que se conserva el pescado tanto más lento es el inicio del rigor mortis y tanto mayor su duración, pero, al mismo tiempo, tanto menor es su intensidad y, por tanto, también sus efectos en la calidad del producto acabado.

La congelación mitiga los efectos físicos del proceso de rigidez, pero dichos efectos pueden hacerse sentir en forma de rigor de descongelación si el producto se almacena congelado por breve tiempo y se procede a su descongelación con demasiada rapidez.

A medida que el rigor mortis desaparece, la tensión de los tejidos musculares se relaja, el cuerpo adquiere flexibilidad y la carne se ablanda.

Cuando el rigor mortis se apodera de pescado entero o eviscerado, el esqueleto y los tejidos conectivos resisten las contracciones de los tejidos musculares. A temperaturas próximas a 0°C (32°F), la tensión de contracción es de ordinario pequeña y la carne permanece en su sitio sin sufrir daños. Pero a temperaturas más elevadas, el rigor mortis es más intenso y las fuertes contracciones musculares pueden causar desgarraduras y rupturas (vacíos) en la carne. Los filetes cortados de pescado en este estado aparecerán desgarrados y rotos.

Es también evidente que si el pescado sufre malos tratos mientras está en esta rigidez, los tejidos conectivos se ven sometidos a nuevas tensiones, que pueden dar lugar a desgarraduras de la carne. Es casi seguro que todo intento de enderezar un pescado en el que se haya manifestado el rigor mortis en posición arqueada o que se haya deformado por falta de uniformidad en la aparición del rigor, producirá daños en la carne.

Los filetes cortados de un pez en estado de pre-rigor pasarán por el proceso de rigor, pero como los tejidos ya no están sostenidos por el esqueleto, se contraerán y puede suceder que los filetes resulten deformados. El grado de contracción dependerá en buena parte, de la temperatura a que se conserven los filetes. La congelación inmediata es la única manera segura de evitar la contracción, pero si se hace necesario retrasar la congelación, es preciso conservar los filetes a temperatura baja.

Los efectos del rigor mortis en los filetes congelados, por lo que se refiere a la correosidad y pérdida de humedad por exudación, son los mismos que en el pescado congelado entero o eviscerado. Cuanto más elevada es la temperatura del pescado en el momento de manifestarse el rigor mortis mayor es la pérdida por exudación y más correoso resulta el producto final.

Si para cortar los filetes se espera a que el pescado entre en rigor mortis a temperatura refrigerada, se evitan la mayoría de los problemas de contracción. Pero este sistema presenta algunas desventajas. Con frecuencia resulta difícil cortar filetes por medios mecá-

nicos cuando el pez está en rigor, e incluso el corte de filetes a mano puede dar rendimientos ligeramente inferiores respecto a los que se obtienen con el pescado blando y flexible.

Los filetes congelados cortados de pescado eviscerado en estado de post-rigor son de ordinario de calidad buena y uniforme, a condición de que el pescado eviscerado haya sido tratado con cuidado y conservado en frío.

En la actualidad, el mejor método para evitar los efectos desfavorables del rigor es conservar el pescado o los filetes bien refrigerados durante todas las fases que preceden a la congelación. Si el pescado atraviesa el periodo de rigor mortis mientras está refrigerado, los efectos del rigor en la calidad no serán graves.

El tiempo que se tarda en congelar el pescado, reduciendo su temperatura a la del almacén frigorífico, puede tener importantes repercusiones en la calidad del producto congelado. Se ha observado que si el pescado se congela muy lentamente, los cristales de hielo que se forman en la carne son relativamente grandes. Cuando se descongela el pescado así congelado, se produce una gran pérdida por exudación y el pescado puede presentar un aspecto, una textura y un sabor poco agradables.

Si, en cambio, se toma pescado de buena calidad y bien manipulado y se congela rápidamente, los cristales de hielo serán pequeños y, si no se almacena demasiado tiempo, el producto será casi imposible de distinguir del pescado fresco.

Antaño se creía que la formación de grandes cristales de hielo era la causa principal de la pérdida de calidad que se producía en la congelación lenta, pero últimamente se ha descubierto que los factores que intervienen son mucho más complejos.

Es difícil dar una norma específica sobre la rapidez con que es preciso congelar el pescado para evitar este efecto de la congelación lenta. En algunos casos, tiempos de congelación que oscilan entre varias horas y un día no resultan tener efectos significativos. De hecho, puede suceder que, por favorables que sean las circunstancias, no sea posible congelar algunos peces de gran tamaño en menos de 24 horas.

Sin embargo, se sabe también que, en algunos casos, tiempos de congelación de más de dos horas repercuten negativamente en el aspecto del producto y hacen que sea menos adecuado para la preparación de filetes o para ahumarlo. Algunos estudios indican que cuando la congelación se hace sin retraso y con rapidez y la temperatura a que se enfría y se conserva el producto es suficientemente baja, mejora la calidad del producto final.

Por estas razones y para evitar que se acumule pescado sin congelar, la congelación debe hacerse lo más rápidamente posible. Como en un producto congelado rápidamente hay un gradiente notable de temperatura, resultará de ordinario que, si la temperatura de la parte más caliente (de ordinario cerca del centro del pescado o del bloque de pescado) se reduce a -21°C (-5°F) en el congelador, la temperatura media del producto al retirarlo del congelador se acer-

cará a la temperatura recomendada de almacenamiento de -29°C (-20°F).

Son muchos los factores que influyen en la velocidad de congelación. Como el gradiente de temperatura, la conductividad de calor del producto y otros parámetros se modifican a medida que avanza la congelación, también la velocidad de congelación cambiará. Por tanto, las especificaciones que definen los tiempos de congelación en centímetros de espesor por hora pueden ser inexactas y muy engañosas.

En los barcos congeladores que utilizan cámaras de congelación de placas verticales se utilizan de ordinario tiempos de congelación de 3 a 4 horas para bloques de pescado de 100 mm (4 pulgadas), mientras algunos congeladores de placas horizontales permiten congelar envases de filetes de 22 mm de espesor (7/8 pulgadas) en cerca de una hora o envases de 34 (1 3/8 pulgadas) en el mismo tiempo aproximadamente.

Son varias las formas en que puede empeorar la calidad del pescado congelado que no ha sido protegido y almacenado adecuadamente.

Si los productos no están bien glaseados o envasados, o si el almacén frigorífico no está bien construido o manipulado se producirá una deshidratación del producto durante el almacenamiento debido a evaporación de la humedad. Esta pérdida de humedad hace que la superficie del producto se seque y pierda frescura y, a veces, cambie de color. Como el agua evaporada termina por condensarse y congelarse en las superficies de enfriamiento del almacén frigorífico, la transmisión de humedad del producto será continua, a menos que se tomen las debidas precauciones. La evaporación puede reducirse notablemente, e incluso impedirse, glaseando adecuadamente el producto o envasándolo con un material que impida el paso del vapor de agua. Además, la velocidad de transmisión de la humedad a las superficies de enfriamiento puede reducirse notablemente impidiendo en la medida de lo posible las fluctuaciones de temperatura entre el producto y las superficies de enfriamiento del almacén.

En los peces grasos mal congelados o almacenados pueden producirse olores y sabores a rancio, debidos a la combinación del oxígeno del aire con la grasa del pescado. A veces el olor del pescado rancio es semejante al de la pintura para óleo. La ranciedad debida a oxidación por el oxígeno del aire puede reducirse notablemente glaseando bien el producto, colocándolo en envases impermeables al oxígeno o almacenándolo a baja temperatura.

La temperatura a que se almacena el pescado congelado repercute notablemente en la calidad del producto. En algunas zonas la temperatura recomendada es de -23°C (-10°F), mientras en otras es de -26°C (-15°F) y en una pesquería concreta la temperatura usual es de -29°C (-20°F), especialmente si se trata de almacenar el producto por mucho tiempo. Incluso a esta última temperatura se producen lentamente alteraciones en la carne, debidas a desnaturalización proteica, y con temperaturas de almacenamiento más elevadas dichas alteraciones se producen con mayor rapidez.

Con frecuencia, el pescado congelado destinado inicialmente a almacenarse por breve tiempo permanece en el almacén frigorífico por períodos mucho más largos y, por tanto, se recomienda insistentemente utilizar una temperatura de almacenamiento del orden de -29°C (-20°F) o inferior.

En el Apéndice II puede verse por cuánto tiempo, según una fuente autorizada permanecen aceptables algunas especies de pescado conservadas en almacén frigorífico a diversas temperaturas.

La desnaturalización proteica, como su nombre indica, es una alteración lenta e irreversible de la naturaleza de las proteínas de la carne, que modifica el aspecto, la textura y el sabor del pescado congelado y aumenta el grado de exudación en el momento de la descongelación. Sus efectos se notan sobre todo en el pescado blanco poco graso. La carne pierde frescura y adquiere un tono opaco y una vez cocinada presenta una textura correosa y seca. A veces tiene el olor desagradable característico del pescado mal almacenado y con frecuencia no es adecuada para el ahumado, porque no adquiere el aspecto lustroso deseable en esos productos.

2. Observaciones generales sobre los almacenes frigoríficos

La buena construcción e instalación de los almacenes frigoríficos es cuestión de gran importancia, que hace necesarios los servicios de ingenieros bien preparados y con experiencia. Es difícil tratar aquí por extenso de los complejos problemas implicados en esta cuestión, pero si será conveniente dar algunas directrices generales.

Es importante que el aislamiento se haga con material adecuado, del espesor debido e impermeable a la penetración de vapor de agua por la parte donde la temperatura es mayor. Un aislamiento inadecuado permitiría entrar demasiado calor en el almacén frigorífico, imponiendo un esfuerzo innecesario al sistema de refrigeración y dando lugar probablemente a grandes fluctuaciones de las temperaturas del almacén en los períodos de máxima afluencia. Es incluso posible que un almacén frigorífico mal construido no pueda alcanzar nunca la baja temperatura que originalmente se pretendía. El aislamiento de un almacén frigorífico se deteriora rápidamente si no es impermeable al vapor de agua contenido en el aire exterior. Si la humedad penetra en el aislamiento, se congelará al llegar a la parte más fría, reduciendo así la eficacia aislante y, en último término, causando una disgregación del material.

El tipo y capacidad del equipo de refrigeración que ha de usarse depende de muchos factores, entre ellos, las dimensiones del almacén, la temperatura a que ha de funcionar y el sistema de refrigeración: serpentines, circulación forzada de aire u otro medio.

La decisión sobre el método de refrigeración que ha de usarse es una decisión crítica que ha de tomarse solamente tras un atento examen de muchos factores, tales como el capital, los costos de funcionamiento y el rendimiento. Consultando a un ingeniero competente pueden evitarse graves errores.

El sistema de refrigeración debe estar construido de tal forma que

se reduzcan al mínimo las diferencias de temperatura entre diversas partes del almacén sin crear una baja humedad relativa que sea causa de una rápida deshidratación de los productos almacenados. Si en el almacén circula una corriente rápida de aire, debe utilizarse algún procedimiento para mantener un grado elevado de humedad. En general, la superficie de enfriamiento debe ser adecuada, la diferencia de temperatura entre la superficie de enfriamiento y el resto del almacén debe ser pequeña y la temperatura de almacenamiento debe ser baja.

3. Observaciones generales sobre la descongelación

Con frecuencia se descongela el pescado congelado para transformarlo en otros productos pesqueros. La descongelación del pescado requiere considerable atención, ya que el pescado descongelado está expuesto a los mismos riesgos de contaminación y deterioro que el pescado fresco.

Es preciso controlar atentamente la temperatura de descongelación y el tiempo durante el cual el producto se expone a dicha temperatura. Si el producto descongelado no ha de elaborarse inmediatamente, debe mantenerse a la temperatura de fusión del hielo.

El pescado congelado se descongela cuando se le devuelve la energía calórica que se le quitó durante la congelación. Esto puede lograrse, en general, de dos maneras: permitiendo que el calor de un medio más caliente, como el aire o el agua, penetre en el producto, o mediante energía eléctrica, que se convierte en calor dentro de la carne misma.

Los métodos de descongelación por transferencia de calor a través de la superficie del pez son relativamente lentos, porque la capa exterior de la carne, que es un conductor del calor relativamente malo, impide la llegada del calor a la parte interior congelada. Por tanto, es necesario un gradiente de temperatura muy alto para descongelar el pez con una rapidez razonable y, cuando se trata de peces de gran tamaño o de bloques de pescado, eso implica que las partes exteriores pueden encontrarse expuestas durante algunas horas a temperaturas que pueden dar origen a un deterioro bastante rápido, mientras el centro está aún descongelándose.

Los métodos eléctricos de descongelación son mucho más rápidos que los métodos de conducción del calor y no es necesario que el producto se exponga a temperaturas mucho más elevadas que la de fusión del hielo. Sin embargo, tanto la descongelación dieléctrica como la descongelación por resistencia dependen de la absorción de energía por parte de la materia que conduce la electricidad, y como la conductividad eléctrica del pescado mejora al aumentar la temperatura, existe el peligro, a menos que se tomen las necesarias precauciones, de que se produzca una absorción desigual de energía y el «calentamiento incontrolado» cueza algunas partes del producto.

A continuación se describen brevemente los métodos de descongelación de pescado más difundidos actualmente:

Descongelación en aire en reposo. Se deja descongelar el pez a una

temperatura ambiente moderadamente fresca. Este método es muy lento y requiere considerable espacio, pero puede ser el más práctico si la cantidad de pescado es pequeña o si sólo se descongela pescado ocasionalmente. En algunos casos puede ser conveniente descongelar el pescado durante la noche para elaborarlo al día siguiente. Los costos de capital son bajos, pero la mano de obra necesaria para extender el pescado y recogerlo puede ser excesiva.

Descongelación por ventilación. Se hace llegar el calor a la superficie del pescado mediante la circulación de aire húmedo y caliente. Existen descongeladores por ventilación de tipo intermitente y continuo. En algunos casos el tiempo de descongelación es menos de la mitad del necesario para la descongelación en aire en reposo. Los costos de capital y de mano de obra dependerán muchísimo del tipo de equipo empleado.

Descongelación en agua. El pescado se coloca en bandejas o cestas suspendidas en tanques y se hace llegar el calor a la superficie del pescado haciendo circular el agua. La descongelación en agua no se considera generalmente adecuada para los filetes congelados, ya que éstos tienden a absorber la humedad y pierden sabor. Es un método adecuado para el pescado entero, aunque el pescado magro puede perder algunos pigmentos de la piel y tal vez parte de su sabor. El tiempo de descongelación es aproximadamente igual que en la descongelación por ventilación.

Descongelación por placas de contacto. Este método requiere equipo especial y sólo es adecuado para descongelar bloques congelados mediante placas de contacto. Los bloques se colocan entre placas por las cuales se hace circular agua para mantener una temperatura de unos 20°C (68°F). Parece ser que con este aparato es posible descongelar en cinco horas bloques de bacalao de 10 cm (4 pulgadas) lo suficiente para cortarlos en filetes tras haberlos tenido durante 3½ horas más en almacén refrigerado.

Descongelación por resistencia a la electricidad. Actualmente este método se recomienda sólo para bloques de filetes congelados de menos de 5 cm (2 pulgadas) de espesor. El calor se genera en la carne por resistencia a una corriente de bajo voltaje que pasa entre dos electrodos de placa que están en contacto con las dos caras opuestas de mayor tamaño del bloque. Para asegurar una distribución equilibrada de la electricidad y evitar un exceso de calor en algunas partes, la temperatura media del bloque no debe ser inferior a -4°C (25°F). Para elevarlos a esta temperatura, los bloques de filetes pueden inmersirse en agua por breve tiempo. La descongelación mediante resistencia a la electricidad es de dos a tres veces más rápida que la descongelación por ventilación o en agua.

Descongelación dieléctrica. Se hace pasar el producto entre electrodos de placa, cargados por un generador de alto voltaje y alta frecuencia (unos 5 000 voltios y 40 megahercios), sin que el pescado entre en contacto con los electrodos. El calor se genera en la carne por efecto de los rápidos cambios de campo eléctrico. Como las partes más calientes del pescado son mejores conductores y, por tanto, absorben más energía, hay peligro de calentamiento incontrolado, con la consiguiente cocción de algunas partes del producto si no se toman las precauciones necesarias. El mismo inconvenien-

te puede producirse si el bloque no es uniforme en toda su extensión o su forma es desigual.

En los bloques de pescado, el calentamiento incontrolado puede evitarse generalmente sumergiéndolos en agua para llenar los huecos antes de colocarlos en el descongelador dieléctrico. Puede lograrse un ahorro de energía calentando el agua con el calor residual del generador de alta frecuencia.

La descongelación dieléctrica es el método más rápido actualmente empleado para descongelar pescado, pero los costos de capital y de mano de obra son en general demasiado altos, a menos que se descongelen cantidades notables de pescado. Este método se considera práctico para la descongelación de bloques de pescado entero o filetes. Se pueden descongelar también peces sueltos, aunque se corre el peligro de que pequeñas partes del pez, como las aletas o la cola, resulten dañadas por el calentamiento incontrolado.

Descongelación por microondas. El pescado en capas de poco espesor puede descongelarse muy rápidamente mediante absorción de energía de un campo eléctrico de altísima frecuencia (unos 1 000 megahercios o más). Sin embargo, este método no se considera práctico desde un punto de vista comercial en la actualidad, dado el elevado costo del equipo y las graves limitaciones que plantea el espesor que es posible descongelar.

APENDIX 2.

Duración del Pescado Congelado en Almacen Frigorífico

Tipo	Temperatura de almacenamiento					
	-9.3°C (15°F)		-20°C (-5°F)		-29°C (-20°F)	
Pescado	Bien	Incomible	Bien	Incomible	Bien	Incomible
Pescado blanco viscerado	1 mes	4 meses	4 meses	15 meses	8 meses	Más de 3 años
Pescado graso viscerado	1 mes	3 meses	3 meses	6 meses	6 meses	1½ años
Pescado blanco ahumado	1 mes	3 meses	3½ meses	10 meses	7 meses	1 año
Arenque fresco ahumado	3 semanas	2 meses	2 meses	5 meses	4½ meses	9 meses

Varias de las disposiciones contenidas en la Sección IV (a bordo) y que no se repiten aquí, son también aplicables a la Sección V (en tierra).

Estos termómetros se describen en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente – Apéndice I: Método para comprobar la temperatura de los productos (Addendum 1-1978 a CAC/RCP 8-1976)».

No se recomienda esta temperatura para almacenar productos congelados; se utiliza aquí sólo por vía de comparación. Las cifras del cuadro precedente se basan en los resultados de los experimentos

realizados en la Torry Research Station de Aberdeen (Escocia), a lo largo de varios años. Todas las muestras se tomaron de pescado fresquísimo, conservado en hielo no más de 24 horas entre el momento de la captura y el de la congelación. Todo el pescado, excepto el ahumado, estaba bien glaseado, envasado en cajas de madera forradas con papel pergamino y conservado a temperaturas que no diferían en más de 0,6°C (1°F) de las citadas. Las muestras se degustaron y compararon con pescado fresco del mismo tipo a intervalos regulares. Las cifras de la columna «Bien» reflejan el período durante el cual el producto almacenado es, a todos los efectos, tan bueno como el fresco. En las columnas «Incomible» se indica el momento en que el producto resulta tan desagradable para un consumidor acostumbrado al pescado fresco que es inaceptable. Las cifras no pueden ser más que simples aproximaciones de los períodos límite.

ULTIMA LINEA

SECCION JUDICIAL

SUBASTA

Reg. No. 1623 - M - 132031 - Valor C\$ 180.00

En el recinto de este Juzgado Local Civil de Jinotepe a las diez de la mañana del día veinticinco de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, Subástase: Un televisor de diecinueve pulgadas a color, marca KTV, serie 80018816, Modelo 19TEC. Dos bocina color plomo, una marca Phillips, una sin marca, NI serie. Un vehículo marca RENAULT, Chasis No. R1222-567023-922332, Motor: 689A/7-10' 100.877055, Placa MW-1889, Vehículo Particular, color crema, una llanta de repuesto No. 13. - Base de la Subasta: Nueve mil trescientos noventa y cuatro córdobas con ochenta y siete centavos.- Ejecuta: Dr. Erasmo PARRALES PÉREZ, en representación de la Fundación para el Apoyo a la Microempresa (FAMA).- Ejecutado: Marco Antonio Sánchez González.- Oyense Posturas.- Dado en el Juzgado Local Civil de la ciudad de Jinotepe, Carazò del día veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Gloria Angélica Rojas, Juez Local Civil de Jinotepe.

3-3

CITACIONES

Reg. No. 1422 - M - 421126 - Valor C\$ 60.00

Por instrucciones de la Junta Directiva, por este medio me permito citar a los accionistas de CREDITO, S.A., a la Junta General Ordinaria y Extraordinaria de Accionistas de dicha sociedad, que se celebrará a las 9:am. del día jueves 25 de Marzo de 1999 en las oficinas principales de la Compañía situadas en el Camino de Oriente de esta ciudad, Carretera a Masaya, con el objeto de conocer y tratar los siguientes puntos de agenda:

AGENDA

I. Lectura de acta anterior.

II. Informe de la Junta de Directores y presentación y discusión de Estados Financieros al 31 de Diciembre de 1998.

III. Informe del Vigilante.

IV. Aprobación de los informes presentados y de los Estados Financieros.

V. Plan de aplicación de utilidades y distribución de dividendos en acciones de subsidiarias.

VI. Otros asuntos de la competencia de las Asambleas Ordinarias de Accionistas.

VII. Elección de miembros de la Junta Directiva que fuere necesario elegir, en su caso.

VIII. REFORMAS A LA ESCRITURA Y A LOS ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD, que incluirán:

- a) Eliminación de Series de Acciones
- b) Modificaciones a las cláusulas que regulan la administración social en general y la integración, elección y funcionamiento de la Junta Directiva en particular.
- c) Comité Ejecutivo: Su creación, integración y funcionamiento.
- d) Representante legal y Gerente General: Designaciones, nombramientos y facultades.

Managua, 25 de Febrero de 1999.- **Silvio F. Pellas Chamorro, Director Secretario.**

Reg. No. 1421 - M- 421732 - Valor C\$ 60.00

CITACION

Por instrucciones de la Junta Directiva, por este medio me permito citar a los accionistas de Compañía de Seguros América, S.A., a Junta General Ordinaria de Accionistas de dicha sociedad, la cual se celebrará el día **martes 23 de Marzo de 1999, a las 4:30 pm.** en el Hotel Princess de esta ciudad, situado sobre la carretera que conduce a Masaya, con el objeto de conocer y tratar los siguientes puntos de agenda:

AGENDA

1. Lectura del Acta anterior
2. Informe de la Junta Directiva
3. Discusión y aprobación de los Estados Financieros al 31 de Diciembre de 1998.
4. Elección de miembros de la Junta Directiva.
5. Elección del Vigilante.
6. Otros asuntos de la competencia de las Asambleas Ordinarias.

23 de Febrero de 1999.- **Danilo Manzanares Enríquez, Secretario Junta Directiva.**

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 1184 - M. 266631 - Valor C\$ 30.00

VIRGINIA ALVARADO MORALES, solicita declararse heredero universal de todos los bienes, derechos y acciones que dejara al morir su difunto esposo el señor **Rómulo Enrique Gaitán Vidaurre**, sin perjuicio de quien tenga mejor o igual derecho. Señalo bienes.- Oponerse.- Juzgado Civil de Distrito. Masaya, nueve de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- **Sol María Machado Ramírez, Secretaria de Actuaciones.**

Reg. No. 1186 - M. 366019 - Valor C\$ 30.00

ELSA MARIA SIRIAS, solicita se le declare única heredera y universal de todos los bienes, derechos y acciones que dejó al morir su señora madre la señora **María Encarnación Sirias**.- Opongase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, dieciséis de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- **Brenda Lee Villarreal, Sria.**

Reg. No. 1191 - M. 366007 - Valor C\$ 30.00

MARIA TEODORA MORALES BOJORGE, MARCIANO DE JESUS, ROSA ALPINA, HUMBERTO DE JESUS, JOSE ANTONIO y JORGE SEGUNDO todos de apellidos **MORALES BOJORGE**, solicitan se les declare herederos de todos los derechos y acciones que dejó al morir el señor **Marciano Morales González**, padre de todos ellos.- Opongase.- Juzgado de Distrito de lo Civil. Rivas, veintiséis de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **Brenda Lee Villarreal Centeno, Sria.**

Reg. No. 1192 - M. 253748 - Valor C\$ 45.00

ESPERANZA DEL SOCORRO AGUILAR PALACIOS, en unión de sus hijos **BOANERGES ANTONIO, MARIA DE LOS ANGELES, SERGIO ANTONIO, JUSTO ANDRES, RAFAELA JISEL, FRANCISCO JOSE y RUTH DE LOS ANGELES**, todos **ROMERO AGUILAR**, solicitan se les declare herederos de todos los derechos, acciones y bienes que al fallecer dejara su difunto padre **José Andrés Romero Canales**, señaló bienes: una finca de setenta manzanas de extensión, ubicada en Isla Macarroncito, San Carlos, Río San Juan.- Opongase.- Dado en San Carlos, Río San Juan, a los tres días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. **Octavio Castillo, Juez Unico de Distrito por Ministerio de Ley, San Carlos, Río San Juan.**

Reg. No. 1194 - M. 367253 - Valor C\$ 60.00

OLGA MARIA MARCHENA ESPINOZA, mayor de edad, soltera, ama de casa y del domicilio del Salto, jurisdicción de San Rafael del Sur, Departamento de Managua, solicita ser declarada heredera de los bienes de su señor padre **Adolfo Marchena Gutiérrez**, quien en vida fuere mayor de edad, casado, Agricultor y del domicilio del Salto, jurisdicción de San Rafael del Sur, Departamento de Managua, solicita declararse heredera de una propiedad ubicada en el Salto, dentro de los siguientes linderos: NORTE: Propiedad de Juan Manuel Silva y calle de por medio; SUR: Propiedad de don Félix Luco y carretera de por medio; ORIENTE: Con carretera que conduce a San Rafael del Sur y propiedad de Juan Manuel Silva; PONIENTE: Solar y casa de Juan Manuel Marchena, con un área de treinta varas en cuadrado, inscrita bajo el número 9,322, Tomo CXIV, Folio 43, Asiento 1° del Registro Público de Managua de la Sección de Derechos Reales.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a las ocho y treinta minutos de la mañana del día cuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Enmendado: Oriente, O - valen.- Enmendado: Febrero - vale.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto de Distrito de Managua.

Reg. No. 1193 - M. 253750 - Valor C\$ 45.00

ROSA ALPINA REQUENE CHAVEZ, solicita se le declare heredera de todos los bienes, derechos y acciones que al fallecer dejara su difunto padre **Juan Francisco Requene Hernández**, señaló bienes: finca de veinticinco manzanas, ubicada en Melchorita, San Carlos, Río San Juan.- Opónganse.- Dado en San Carlos, Río San Juan, a los tres días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Octavio Castillo, Juez Unico de Distrito por Ministerio de Ley, San Carlos, Río San Carlos.

Reg. No. 1209 - M. 367298 - Valor C\$ 60.00

ODILI DEL SOCORRO Y GILDA, ambas de apellidos **BALTODANO VALVERDE**, las dos mayores de edad, ama de casa, la primera soltera y la segunda casada y de este domicilio de Diriamba, solicita se les declare únicas y universales herederas de los bienes, derechos y acciones dejados por su difunto padre el señor **Pedro Sebastián Baltodano Mendieta**, señalaron como único bien, un bien inmueble ubicado en Barrio Cementerio de esta ciudad, el que está inscrito en Asiento Tres (III), Folio Ciento tres (103), Tomo Doscientos veintinueve (229), finca Número Cuatro mil doscientos setenta y tres (4,273), Sección Derechos Reales del Registro Público, Propiedad Inmueble de Carazo.- Interesados opóngase en el término de ocho días después de publicado el presente cartel.- Diriamba, veintinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Testado: Valverde-no vale.- Ileana del Rosario Pérez López, Juez Unico de Distrito, Diriamba.- Ena I. Mendieta A., Sria.

Reg. No. 1212 - M. 010599 - Valor C\$ 60.00

JUANA FRANCISCA CHAVARRIA CASTILLO y **MARIA VERONICA MORENO CHAVARRIA**, ambas mayores de edad, la primera soltera, ama de casa y la segunda estudiante, casada, ambas de este domicilio, solicitan se les declare heredera universales de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara su hermana y tía respectivamente señora **Amalia del Carmen Chavarría Castillo**.- Interesados opónganse en el término legal.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito. Managua, dos de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Yadira Madrigal Romero, Sria.

Reg. No. 1243 - M. 421420 - Valor C\$ 60.00

CARLOS JOSE MEDINA JUAREZ, solicita que se le declare en unión de sus hermanos **NUBIA, DONALD** y **SALOMON** todos **MEDINA JUAREZ**, de los derechos reales radicados en un predio urbano, casa y solar situado en el Barrio Santa Ana de esta ciudad y mide de la esquina Sur Oriental hacia el Norte 5.50m., equivalentes a 6.16v., de este punto hacia el Poniente 22.30m., equivalentes a 26.17v., en el lindero Oeste se miden 5.90m., equivalentes a 7.02 v., de este punto hacia el Oriente se miden 22.84m., equivalente a 27.07v., lindantes: NORTE: Adilia Domínguez Cáseres; SUR: Horacio Sequeira; ESTE: Calle enmedio, María Altamirano; y PONIENTE: Dora Benavidez viuda de Cáseres, inscrito su dominio con el No. 33.693, Asiento 1°, Folios 258 y 259, del Tomo 156 del Registro de la Propiedad Departamental, que al morir dejó su padre **Salomón Medina Morales**.- Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral.- Chinandega, nueve de Febrero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

Reg. No. 1244 - M. 421425 - Valor C\$ 45.00

MARTHA VIRGINIA GARCIA VALLECILLO, solicita se le declare heredera en unión de su hermano **FRANCISCO JOSE GARCIA**, de un bien inmueble ubicado en el Barrio El Calvario de esta ciudad de Chinandega, inscrito con el No. 2.413, Asiento 4°, Folio 88, del Tomo 30, Sección de Derechos Reales, siendo su Número Catastral 2753-1-02-090-20800, que al morir dejaron su madre y su abuela **María Mercedes García Vallecillo** y **Modesta Vallecillo Poveda**.- Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral. Chinandega, veintisiete de Enero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M. Sria.

Reg. No. 1245 - M. 421426 - Valor C\$ 60.00

JORGE ALBERTO TORREZ VELASQUEZ, solicita se le declare heredero de una propiedad ubicada de la Iglesia San Agustín una cuadra al Este, ciento sesenta varas al Norte la que mide diez varas de frente de Sur a Norte por su fondo correspondiente de cuarentitres varas y media de Ponientes a Oriente, dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Ignacio Martínez y María Sánchez,

ahora Enrique Picado; **PONIEN**: Calle enmedio, Joaquín Maravilla ahora, antes Benito Membreño y Ecolástico Silva; **SUR**: David Centeno ahora Jorge Rodríguez; y **NORTE**: Mercedes Ruíz, ahora Simeón Armas; inscrita bajo el Número 7.331, Asiento 9º, Folios 91 y 92, del Tomo 95, Sección de Derechos Reales del Registro Público de este Departamento, que al morir dejó su esposa **Alicia Isabel Altamirano Esquivel**.- Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral. Chinandega, veintidós de Enero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

Reg. No. 1246 - M. 421421 - Valor C\$ 90.00

TERESA DE JESUS SALAZAR OVIEDO, solicita se le declare heredera en unión de sus hermanos **MIGUEL ANGEL, MAURICIO, JAVIER, ELBA y AURA LINA**, todos **SALAZAR OVIEDO**, de una casa y solar, la casa de dos plantas, ubicada en el Barrio El Calvario de esta ciudad, la casa es de ladrillo, de doce varas de frente por treinta de fondo, con treinticinco varas de mediagua, en las cuales hay piezas para oficinas, dormitorios, comedor, baños, cocina y servicios higiénicos, dentro de los siguientes linderos: **NORTE**: Plaza de la Iglesia El Calvario, calle enmedio; **SUR**: Rafael Paniagua Rivas; **ESTE**: María Largaespada; y **OESTE**: Juan F. Salazar, inscrito con el No. 15.957, Asiento 2º, Folios 255-256, del Tomo 293, Sección de Derechos Reales del Registro Público del Departamento, y casa y solar de siete varas de frente por veinte de fondo, montada sobre horcones, paredes de barro, con diez varas de mediaguas, con servicios domésticos e higiénicos correspondientes, ubicada en el Barrio El Calvario de esta ciudad, lindante: **NORTE**: Plaza de la Iglesia El Calvario, calle enmedio; **SUR**: Juan F. Salazar; **ESTE**: Juan F. Salazar; y **OESTE**: Victoria Salazar, inscrito el dominio con el No. 15.956, Asiento 2º, Folios 250-251, del Tomo 293, Sección de Derechos Reales del Registro Público Departamental.- Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral. Chinandega, dos de Febrero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

Reg. No. 1247 - M. 420854 - Valor C\$ 30.00

Los señores **JUAN JOSE LOPEZ OVIEDO y MARTHA LORENA LOPEZ OVIEDO**, solicitan ser declarados herederos universales de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejara la señora madre de ellos **María Eugenia Oviedo Torrez**.- Interesados oponerse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Segundo Civil de Distrito de Managua, a los dos días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Patricia Brenes Alvarez, Juez Segundo Civil de Distrito de Managua.- Lic. Inf. Oscar Guerrero Trochez, Secretario de Actuaciones.

Reg. No. 1261 - M. 420924 - Valor C\$ 45.00

HORACIO HUEMBES, solicita que en unión de sus hermanos

LEDA MARIA DEL SOCORRO y JUAN HUEMBES y HUEMBRES, sea declarado heredero de todos los bienes, derechos y acciones que dejara al morir su hermana **Lila Pastora Huembes y Huembes**, sin perjuicio de quien tenga igual o mejor derecho, en cuyo caso deberá hacerlo valer dentro de ocho días de publicado el presente edicto. Dado en el Juzgado de lo Civil del Distrito de Masaya, a los veintiséis días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Manuel Ignacio Ubau Ubau, Secretario de Actuaciones.

Reg. No. 1262 - M. 31612 - Valor C\$ 45.00

FRANCISCA DEL CARMEN BUSTO PLAMA, solicita se le declare heredera de un lote de terreno, el cual se encuentra registrado en Asiento Primero (I), Folio Veintidós (22), Tomo Doscientos Ochentitrés (283), Finca Número Doce mil cuatrocientos cuarentiséis (12,446), Libro de Propiedades, Sección de Derechos Reales del Registro Público de la Propiedad Inmueble de Jinotepe, sin perjuicio de quien tenga mejor o igual derecho.- Opónganse.- Juzgado Civil de Distrito. Jinotepe, nueve de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Zorayda Sánchez Padilla, Juez Civil de Distrito. Jinotepe.

Reg. No. 1278 - M. 420895 - Valor C\$ 45.00

ROSA ISABEL GONZALEZ LOPEZ, solicita que en unión de sus hermanos **SABINO CRISTINO, JACINTA, MARIA CONCEPCION, ELENA AURORA, JOSE MANUEL, IGNACIO VIDAL, SANTOS y MARCELINA GONZALEZ LOPEZ**, sea declarada heredera de todos los bienes, derechos y acciones que dejara al morir su padre **Marcelino Celestino López Ruíz**, sin perjuicio de quien tenga igual o mejor derecho, en cuyo caso deberá hacerlo valer dentro de ocho días de publicado el presente edicto.- Dado en el Juzgado de lo Civil del Distrito de Masaya, a los veintiséis días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Manuel Ignacio Ubau Ubau, Secretario de Actuaciones.

Reg. No. 1281 - M. 420865 - Valor C\$ 90.00

DIONISIO y VALENTIN DEL CARMEN, ambos **MATAMOROS TORREZ**, mayores de edad, casados, agricultores y del domicilio de Dario de tránsito por esta ciudad, solicitan sean declarados únicos y universales herederos de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara su hermana señora **Ambrosia del Carmen Matamoros Torrez**, quien fue mayor de edad, soltera, ama de casa y del domicilio de Ciudad Dario.- Interesados oponerse dentro del término de Ley.- Dado en el Juzgado Segundo de Distrito del Crimen y Civil por Ministerio de Ley.- Matagalpa, tres de Febrero de mil novecientos noventinueve.- Dra. Maribel Mena Maldonado, Juez Segundo de Distrito del Crimen y Civil por Ministerio de Ley. Matagalpa.- Mercedes Chavarría Gámez, Sria.

Reg. No. 1289 - M. 529022 - Valor C\$ 30.00

RONALDO BONILLA ZAMBRANA, solicita se le declare único y universal heredero en unión de sus hermanos **MARIA ISABEL, JUAN CARLOS, MARIA AUXILIADORA, JOSE MERCEDES, FELICIA, MARIA JOSEFA, IVAN ANTONIO, LISSETH DEL SOCORRO, MARIA DEL CARMEN**, todos **BONILLA ZAMBRANA**, de los bienes que dejó su difunta madre **Rosa Estebana Zambrana**, sin perjuicio de la cuarta conyugal que le corresponde a su padre señor **Gregorio Bonilla** y de quien tenga igual o mejor derecho, señaló bienes.- Opónganse.- Dado en el Juzgado de Distrito Civil de Juigalpa, a los dos días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- S. Carolina Castro S., Sria. Juzgado de Distrito Civil. Juigalpa.

Reg. No. 1291 - M. 1254801 - Valor C\$ 30.00

MERCEDES GARCIA ALTAMIRANO, solicita decláresele única y universal heredera de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara la señorita **María Luisa García Altamirano**. Opónganse.- Juzgado Primero Distrito Civil y Laboral. Chinandega, dos de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Esperanza Martínez, Sria.

Reg. No. 1297 - M. 421562 - Valor C\$ 45.00

La señora **CLAUDIA DEL SOCORRO LOPEZ ARIAS**, mayor de edad, casada, ama de casa y de este domicilio, solicita se le declare heredera universal de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejara quien en vida fuera su madre **Gilma Arias Chavarría**, quien fue mayor de edad, casada, ama de casa y de este domicilio.- Interesados opónganse dentro del término legal de ocho días.- Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los ocho días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua.

CITACIONES DE PROCESADOS

Por primera vez cito y emplazo al procesado **ADA LUZ SANDOVAL HERNANDEZ Y LUCILA CAMPO ESPINO**, para dentro del término de nueve días para que comparezca al local de este Juzgado a aportar pruebas de defensa que se le sigue por el supuesto delito de **AMENAZA DE MUERTE**, en perjuicio de **MARLIN DEL CARMEN VARGAS OLIVAS**. Bajo apercibimiento de declararlo (a) rebelde, si no comparece, nombrarle Defensor de Oficio, abrir a prueba la presente causa y la sentencia que sobre ellas recaiga, surta los mismos efectos y obligaciones como si estuviera presente. Se les recuerda a las autoridades de las obligaciones de capturarlo y a los particulares a denunciar el lugar donde se oculta. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. NOTIFIQUESE.- Lic. Angel Dávila Navarrete, Juez IV Local del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **LORENZO HERNANDEZ**, para dentro del término de nueve días para que comparezca al local de este Juzgado a aportar pruebas de defensa que se le sigue por el supuesto delito de **AMENAZA DE MUERTE**, en perjuicio de **JOSE ANGEL ESPINOZA MARTINEZ**. Bajo apercibimiento de declararlo (a) rebelde, si no comparece, nombrarle Defensor de Oficio, abrir a prueba la presente causa y la sentencia que sobre ellas recaiga, surta los mismos efectos y obligaciones como si estuviera presente. Se les recuerda a las autoridades de las obligaciones de capturarlo y a los particulares a denunciar el lugar donde se oculta. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. NOTIFIQUESE.- Lic. Angel Dávila Navarrete, Juez IV Local del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **LESTER MARTINEZ SUAREZ, LUIS ANTONIO OBANDO ZUNIGA**, para dentro del término de nueve días para que comparezca al local de este Juzgado a aportar pruebas de defensa que se le sigue por el supuesto delito de **LESIONES**, en perjuicio de **JOSE TOMAS ESTRADA UGUARTE**. Bajo apercibimiento de declararlo (a) rebelde, si no comparece, nombrarle Defensor de Oficio, abrir a prueba la presente causa y la sentencia que sobre ellas recaiga, surta los mismos efectos y obligaciones como si estuviera presente. Se les recuerda a las autoridades de las obligaciones de capturarlo y a los particulares a denunciar el lugar donde se oculta. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. NOTIFIQUESE.- Lic. Angel Dávila Navarrete, Juez IV Local del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **ORLANDO RAMON GUTIERREZ URBINA**, para dentro del término de nueve días para que comparezca al local de este Juzgado a aportar pruebas de defensa que se le sigue por el supuesto delito de **AMENAZAS**, en perjuicio de **JOSE RAMON MONZON ROCHA**. Bajo apercibimiento de declararlo (a) rebelde, si no comparece, nombrarle Defensor de Oficio, abrir a prueba la presente causa y la sentencia que sobre ellas recaiga, surta los mismos efectos y obligaciones como si estuviera presente. Se les recuerda a las autoridades de las obligaciones de capturarlo y a los particulares a denunciar el lugar donde se oculta. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. NOTIFIQUESE.- Lic. Angel Dávila Navarrete, Juez IV Local del Crimen de Managua.

Por primera vez cito y emplazo al procesado **MARTIN JOSE NAYRA, MARIO LARA**, para dentro del término de nueve días para que comparezca al local de este Juzgado a aportar pruebas de defensa que se le sigue por el supuesto delito de **LESIONES**, en perjuicio de **MANUEL ALEJANDRO GONZALEZ ARGUELLO**. Bajo apercibimiento de declararlo (a) rebelde, si no comparece, nombrarle Defensor de Oficio, abrir a prueba la presente causa y la sentencia que sobre ellas recaiga, surta los mismos efectos y obligaciones como si estuviera presente. Se les recuerda a

las autoridades de las obligaciones de capturarlo y a los particulares a denunciar el lugar donde se oculta. Dado en la ciudad de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. NOTIFIQUESE.- Lic. Angel Dávila Navarrete, Juez IV Local del Crimen de Managua.

 Por segunda vez cito y emplazo a los procesados **WILFREDO RIVAS LOPEZ Y NELSON CASTELLON ESPINOZA**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezcan al local de este Juzgado a defenderse en la causa que se le sigue en su contra por el delito de **ABIGEATO**, en perjuicio de **MARCOS ANTONIO CASTELLON DIAZ**, de generales en autos. Bajo apercibimiento de someter la causa a Jurado y la sentencia que sobre ellos recaiga surta los mismos efectos como si estuvieran presentes. Se les recuerda a las autoridades civiles y militares capturar a los referidos procesados o de denunciar el lugar donde se ocultan. Dado en el Juzgado Primero del Distrito del crimen de Matagalpa, a los diecisiete días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. (f) JUEZ.- (f) Sria.- Dra. Eveling González Betancourt, Juez Iro. del Distrito del Crimen, Matagalpa.

 Por segunda vez cito y emplazo al procesado **VICTOR MANUEL MORALES GONZALEZ**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezca al local de este Juzgado a defenderse en la causa que se le sigue en su contra por el delito de **HOMICIDIO DOLOSO**, en perjuicio de **JAVIER ANTONIO TINOCO REYES (occiso)**, de generales en autos. Bajo apercibimiento de someter la causa a Jurado y la sentencia que sobre él recaiga surta los mismos efectos como si estuviere presente. Se les recuerda a las autoridades civiles y militares capturar al referido procesado o de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Primero del Distrito del crimen de Matagalpa, a los cinco días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. (f) JUEZ.- (f) Sria.- Dra. Eveling González Betancourt, Juez Iro. del Distrito del Crimen, Matagalpa.

 Por segunda vez cito y emplazo al procesado **ERVIN MEDINA MARTINEZ**, de generales ignoradas para que dentro del término de quince días comparezca al local de este Juzgado a defenderse en la causa que se le sigue en este Juzgado por el delito de **ROBO CON INTIMIDACION**, en perjuicio de **ROSALIO CRUZ POLANCO**, de generales en autos. Bajo apercibimiento de someter la causa a Jurado y la sentencia que sobre él recaiga surta los mismos efectos como si estuviere presente. Se les recuerda a las autoridades civiles y militares capturar al referido procesado o de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Primero del Distrito del crimen de Matagalpa, a los diecisiete días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho. (f) JUEZ.- (f) Sria.- Dra. Eveling González Betancourt, Juez Iro. del Distrito del Crimen, Matagalpa.

 Por segunda vez cito y emplazo al procesado **PEDRO CRUZ JARQUIN, LUCIO CRUZ JARQUIN, NICOLAS JARQUIN, RENE MATAMOROS**, de generales ignoradas por lo que hace al

delito de **PLAGIO**, en perjuicio de **JESUS CRUZ FUENTES**, de generales en autos. Bajo apercibimiento de Ley de someter la causa a Jurado y la sentencia que sobre él recaiga surta los mismos efectos como si estuvieran presentes. Se les recuerda a las autoridades civiles y militares de denunciar el lugar donde se oculta el procesado referido.- Dra. Eveling González Betancourt, Juez Iro. del Distrito del Crimen, Matagalpa. (f) Socorro G.T. Sria. (f) Matagalpa. veinticuatro de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Eveling González Betancourt, Juez Primero de Distrito del Crimen de Matagalpa.

 Por única vez cito y emplazo al procesado **MODESTO OCAMPO**, de este domicilio para que comparezca ante este Juzgado Octavo Local del Crimen de Managua, en el término de nueve días, a rendir declaración Indagatoria con cargos, en la causa seguida en su contra por el delito de **LESIONES Y AMENAZAS DE MUERTE**, bajo apercibimiento de que si no se presenta se le declarará **REBELDE** y se le nombrará Abogado Defensor de Oficio. La sentencia que recaiga tendrá los mismos efectos de si estuviere detenido. Se le recuerda a las autoridades Civiles y militares la obligación que tiene de capturarlo donde se oculte. Publíquese en la Tabla de Aviso de este Juzgado sin perjuicio del Diario Oficial La Gaceta.- Managua, diez de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Sergio M. Palacio Pérez, Juez Octavo Local del Crimen de Managua.

 Por única vez cito y emplazo al procesado **CELSO LOPEZ CRUZ, EVARISTO PLATA Y MARIO ORDOÑEZ**, de este domicilio para que comparezca ante este Juzgado Octavo Local del Crimen de Managua, en el término de nueve días, a rendir declaración Indagatoria con cargos, en la causa seguida en su contra por el delito de **PERTURBACION DE LA POSESION**, bajo apercibimiento de que si no se presenta se le declarará **REBELDE** y se le nombrará Abogado Defensor de Oficio. La sentencia que recaiga tendrá los mismos efectos de si estuviere detenido. Se le recuerda a las autoridades Civiles y militares la obligación que tiene de capturarlo donde se oculte. Publíquese en la Tabla de Aviso de este Juzgado sin perjuicio del Diario Oficial La Gaceta.- Managua, dieciocho de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Sergio M. Palacio Pérez, Juez Octavo Local del Crimen de Managua.

FE DE ERRATAS

En Gacetas No. 197 y 201 del 20 y 26 de Octubre 98, aparece publicado el Reg. 8108, Marca de Fábrica y Comercio. Se publicó el logotipo invertido, siendo así lo correcto:

 En Gaceta No. 87 del 13 Mayo -98, aparece publicado el Reg. 3498, Marca de Fábrica y Comercio. Se publicó el logotipo invertido, siendo así lo correcto: