

# LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares  
24 Páginas

Valor C\$ 35.00  
Córdobas

AÑO CIII	Managua, Lunes 1 de Febrero de 1999	No. 21
----------	-------------------------------------	--------

## SUMARIO

	Pág.
<b>MINISTERIO DE GOBERNACION</b>	
Estatutos.- Asociación Comité Pro-Desarrollo y Defensa del Pueblo Isleño (COPRODEPI).....	480
<b>MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO</b>	
Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....	483
Norma Técnica Nicaragüense.....	489
<b>MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL</b>	
Registros Sanitarios.....	497
<b>SECCION JUDICIAL</b>	
Subastas.....	498
Otorgamientos de Escrituras.....	500
Citación de Procesados.....	501

### MINISTERIO DE GOBERNACION

#### ESTATUTOS ASOCIACION COMITE PRO-DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO (COPRODEPI)

Reg. No. 10.900 - M. 217895 - Valor C\$ 660.00

#### CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Registro y Control de

Asociaciones del Ministerio de Gobernación, de la República de Nicaragua. **CERTIFICA:** Que bajo el Número Un Mil Ciento Ochenta y Siete (1187), de la Página Un mil noventa y uno, a la Página Un mil Ciento Nueve, del Tomo I, Libro Quinto, de Registro de Asociaciones que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió la entidad denominada: «**ASOCIACION COMITE PRO-DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO**» (COPRODEPI). Conforme autorización de Resolución del día catorce de Octubre de mil novecientos noventa y ocho. Dado en la ciudad de Managua, a los veinte días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Mario Sandoval López, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

**ESTATUTOS DEL COMITÉ PRO DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO DE OMETEPE, (COPRODEPI).**  
**INTRODUCCIÓN:** El Comité Pro-Desarrollo y Defensa del Pueblo Isleño nace como una necesidad histórica, en las primeras semanas del mes de Mayo de 1994, en la ciudad de Moyogalpa / Isla de Ometepe. En las primeras semanas del mes de mayo de 1994, los transportistas lacustres (lancheros) de Moyogalpa, avalados por el Ministerio de Construcción y Transporte M.C.T., elevaron la tarifa del transporte entre Moyogalpa y San Jorge, de 4 a 8 córdobas, valor exagerado de dicha alza (100%) que venia a golpear fuertemente los bolsillos de la población Isleña, sobre todo a los más pobres. Ante esta situación que se presentaba tan sombría para la población isleña, es que se constituye COPRODEPI, para ponerse a la cabeza del pueblo y luchar contra los lancheros y el MCT, para bajar dicha tarifa de 8 a 4 córdobas. Es así como este comité cívico, conformado por casi todas las fuerzas vivas de la Isla de Ometepe, inicia sus actividades tomándose la portuaria de Moyogalpa, en forma pacífica pero decidida, el día viernes 13 de Mayo de 1994. Después de 3 días de trabajo intenso, este comité dirigiendo al pueblo, obtiene su primer triunfo al conseguir bajar la tarifa de 8 a 5 córdobas. El comité pro-desarrollo y defensa del pueblo isleño es un comité cívico sin fines de lucro, que comenzó sus actividades acogiendo en su seno a las siguientes fuerzas vivas del Municipio de Moyogalpa. Asociación de ganaderos de Ometepe, (ASOGO), Manos que Ayudan, ASODERI, Pequeña Industria, Cámara de Turismo, Asociación de padres de familia del Instituto Nacional Juan Roberto Smith, Representación de la Mujer Isleña, Frente Sandinista de Liberación Nacional (FSLN), Partido Nacional Conservador (PNC), Partido Liberal Constitucionalista (PLC), Fundación Entre Volcanes y Junta Parroquial de Moyogalpa. Desde mayo de 1994, COPRODEPI ha buscado y experimentado diversas formas para

ayudar y conducir al pueblo. Como en todo comité, por sus filas han pasado miembros que ganaron, conservaron y perdieron su participación o renunciaron a ser miembros. Estructuralmente, COPRODEPI se ha organizado Municipalmente, formando en cada comarca un Sub-comité Pro-Desarrollo y Defensa del Pueblo Isleño. La Asamblea General y su Junta Directiva con sede en Moyogalpa, centraliza y descentraliza sus mecanismos de decisión en relación a los sub-comité de las comarcas. El corto camino transitado y las experiencias acumuladas manifiestan que es importante para el comité, nutrirse de miembros capaces, honestos, que deponiendo sus intereses personales, políticos, religiosos, y de otra índole, estén dispuestos a trabajar por el bienestar del pueblo de la Isla de Ometepe. 1) CAPITULO PRIMERO: DENOMINACIÓN, NATURALEZA Y DOMICILIO. ARTICULO 1. El comité pro-desarrollo y defensa del pueblo isleño, tendrá su domicilio en su sede central en Moyogalpa, Isla de Ometepe, Dpto. de Rivas, y podrá establecer filiales en cualquier parte de la República, todo de acuerdo a lo que establezcan los presentes estatutos. ARTICULO 2. El comité pro-desarrollo y defensa del pueblo isleño es un comité cívico de carácter social, no gubernamental, sin fines de lucro, políticos, religiosos y se fundamenta estrictamente en lo establecido en la escritura de constitución, los estatutos y su reglamento. ARTICULO 3. CAPITULO I.- OBJETIVOS.- El Comité Pro-Desarrollo y Defensa del Pueblo Isleño tiene como objetivos fundamentales, los siguientes: a) Contribuir al desarrollo integral de la Isla de Ometepe en todos sus aspectos: transporte, educación, vivienda, salud, alimentación, trabajo, cultura, deportes, protección y conservación del medio ambiente y sus recursos naturales, así como sus riquezas arqueológicas. b) Incidir y participar en el estudio y análisis cuidadoso de los proyectos que se implementen en la Isla de Ometepe y que pudiesen perjudicar al medio ambiente y lesionar los intereses de la población Isleña, con el fin de defender los intereses populares. c) Procurar que las autoridades e instituciones estatales o gubernamentales se apeguen al fiel cumplimiento de las Leyes en el desarrollo de sus funciones. En caso contrario, hacer los reclamos, propuestas y sugerencias ante quien corresponda. ARTICULO 4. Para llevar a la practica nuestros objetivos, el Comité Pro-Desarrollo y defensa del Pueblo Isleño realizará actividades como las siguientes: a) Dar a conocer a través de los medios al comité y como funciona. b) Tener relaciones con instituciones gubernamentales y no gubernamentales, así como organismos internacionales interesados en ayudar al desarrollo de la Isla de Ometepe. c) Gestionar apoyo económico y material en pro de la población Ometepina. d) Tener derecho a poseer bienes, inmuebles, pequeñas empresas para sufragar gastos del comité y recibir donaciones que vengan a beneficiar al pueblo, rechazar aquellas que vengan a lesionar los intereses del mismo. e) Buscar apoyo de organismos o gobierno en materia de capacitación social que venga a beneficiar el desarrollo de nuestro comité y al pueblo de la Isla de Ometepe. CAPITULO II.- DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ PRO DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO.- ARTICULO 5. a) Son miembros del comité todos los ciudadanos firmantes de la escritura de constitución. b) Podrán ser miembros del comité, cualquier nicaragüense, que resida de manera permanente en la Isla de Ometepe, mayor de 18 años, sin distinción de razas, sexo, color político o religioso, siempre y cuando lo apruebe el 75% de los miembros del comité. c) También podrán ser miembros,

a través de un representante, las organizaciones gremiales, partidos políticos, iglesias, ONG, que tengan presencia real y efectiva en la Isla de Ometepe. d) No podrán ser miembros aquellas personas, que habiendo sido miembros anteriormente, se hayan retirado por haber causado daño y hayan sido expulsados. e) No podrán ser miembros todas aquellas personas que hayan estado involucradas en actos delictivos que violenten la Ley, la moral y las buenas costumbres de la sociedad.- ARTICULO 6. LOS DERECHOS DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ PRO DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO (COPRODEPI). a) Participar personalmente en todas las reuniones del comité, con voz y voto, teniendo derecho a aprobar, abstenerse o rechazar cualquier moción en que el miembro no esté de acuerdo, quedando sujeto a aceptar la decisión de las mayorías. b) Los miembros tendrán derecho a elegir y ser elegidos a los cargos directivos del comité. c) Los miembros fundadores una vez que se retieren o sean retirados de sus cargos por cumplimiento de su período, podrán pasar a ser asesores del comité si así lo desean. d) Los miembros del comité tendrán derecho y obligación de participar en todos los eventos que el comité organice dentro y fuera de la Isla de Ometepe. e) Los miembros del comité podrán hacer uso de los servicios de información, instalaciones, inmuebles y demás bienes del comité, siempre y cuando lo soliciten y sea aprobado por la junta directiva. ARTICULO 7. TODOS LOS MIEMBROS ESTÁN OBLIGADOS A: a) Mantener a todo costo la unidad y seguridad del comité. b) No realizar ningún acuerdo a nombre del comité, con personas, asociaciones, grupos religiosos o partidos políticos, sin la previa y debida autorización. c) Estar presentes en todas las reuniones ordinarias y extraordinarias cuando la Junta Directiva lo considere necesario. d) Acatar y someterse a las decisiones que resulten por el voto de las mayorías. e) Defender al comité contra cualquier acción que menoscabe el prestigio y su integridad como persona jurídica. f) Pagar su cuota mensual en concepto de cotización que se determine. ARTICULO 8. PERDIDA DE LA CALIDAD DE SER MIEMBRO DE COPRODEPI. Los miembros pierden su calidad como tal, por las siguientes causas: a) Por muerte. b) Por renuncia voluntaria presentada por el miembro de manera escrita a la Junta Directiva. c) Por violación a los estatutos y reglamentos de coprodepi. d) Por no participar personalmente en cinco reuniones ordinarias consecutivas sin justificación. e) Cuando la junta directiva determine expulsar a un miembro por haber éste cometido actos que atenten contra el prestigio y la integridad de COPRODEPI.- CAPITULO III: DE LOS ORGANOS DE GOBIERNO DE COPRODEPI.- ARTICULO 9. SON ORGANOS DE GOBIERNO: La asamblea general integrada por todos sus miembros, la Junta Directiva con sus Cargos respectivos y los sub-comités.- ARTICULO 10. La Junta Directiva es el organo ejecutivo electo por la asamblea general, y tomará sus decisiones que estime conveniente con el voto favorable de la mayoría de los miembros. ARTICULO 11. DE LA ASAMBLEA GENERAL Y SUS ATRIBUCIONES: La asamblea general es la autoridad máxima del comité y está conformada por todos sus miembros, tanto fundadores como los ordinarios. La asamblea tendrá dos tipos de sesiones: Ordinarias y extraordinarias. Las ordinarias se realizarán cada 15 días y las extraordinarias cuando a criterio del presidente de la junta directiva, quien convocará por escrito, señalando fecha, hora y lugar, lo mismo que la agenda a tratar, lo cual se notificará a mas tardar 24 horas antes de

su realización. Las funciones de la asamblea general serán las siguientes: a) Recibir los informes periódicos de la junta directiva sobre actividades, estado financiero, planes de trabajo, presupuesto y sobre las relaciones nacionales e internacionales. b) Reformar los estatutos, siempre y cuando lo soliciten el 75% de los miembros del comité, lo cual deberá presentarse mediante el proyecto respectivo de reformas, por escrito, cuya formalicen y costos serán asumidos por los solicitantes. En el caso de aprobar las reformas a los Estatutos, deberá hacerse con el voto favorable del 75% de los miembros presentes en la sesión. c) Elegir a los miembros de la junta directiva por el periodo establecido en los estatutos, lo mismo que destituirlos o reemplazarlos por justa causa de acuerdo a los mismos estatutos y reglamentos. d) Recibir y resolver las renunciaciones presentadas por los miembros de la junta directiva. e) Acordar la disolución del comité con la votación favorable del 90% de sus miembros. El quórum legal será determinado con la asistencia del 60% de sus miembros, y sus decisiones serán determinadas con el voto favorable de la mitad más uno de los miembros presentes.

**ARTICULO 12. ATRIBUCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA:** A la junta directiva le corresponde la administración del comité y todas sus actividades y está integrada por los siguientes cargos: Presidente, Vice-Presidente, Secretario, Tesorero, Fiscal y Cuatro vocales, los que serán electos por un periodo de dos años, a partir de la aprobación de los Estatutos y sus Reglamentos. a) Presidir las sesiones ordinarias y extraordinarias de la asamblea general. b) Cumplir y hacer cumplir los Estatutos y el Reglamento del comité. c) Velar por el buen funcionamiento del comité, participando y cumpliendo con las actividades y tareas aprobadas por la Asamblea General. d) Aceptar o rechazar la solicitud de Reforma a los Estatutos, dé conformidad a lo dispuesto por los mismo. e) Expulsar del comité a aquel miembro que no cumpla con las disposiciones de los Estatutos y Reglamento. f) Aprobar o desaprobar el establecimiento de relaciones con otros organismos e Instituciones privadas o públicas; lo mismo que los referentes a los hermanamientos con ciudades de otros países. **ARTICULO 13. DEL PRESIDENTE Y SUS ATRIBUCIONES:** El presidente es el director ejecutivo del comité y sus atribuciones son las siguientes: a) Convocar y presidir las sesiones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General y la junta directiva del comité. b) Representar legalmente al comité. c) Cumplir y hacer cumplir los Estatutos y Reglamentos Internos. d) Velar por la unidad y buen funcionamiento del comité. e) Elaborar y presentar la agenda de cada sesión de asamblea general y la junta directiva. f) Elaborar planes de trabajo para presentarlos y ser aprobados por la asamblea general, nombrar comisiones para su ejecución y velar por el cumplimiento de las actividades programadas. g) Delegar sus atribuciones en casos de ausencia, en el vice-presidente del comité. **ARTICULO 14. DEL VICE-PRESIDENTE Y SUS ATRIBUCIONES:** El Vice-Presidente tendrá las atribuciones que el Presidente le asigne, así mismo asumir el cargo de este en casos de ausencia, debiendo informar de sus actuaciones al Presidente, cuando reasuma este sus funciones. **ARTICULO 15. DEL SECRETARIO Y SUS ATRIBUCIONES:** El Secretario es el órgano de comunicación de la Junta Directiva del comité y sus atribuciones son: a) Levantar y asentar las actas de cada REUNION en el libro respectivo. b) Verificar la asistencia y el Quórum en las sesiones de la Asamblea General y la junta directiva. c) Administrar el archivo del comité con toda la documentación del mismo. d)

Firmar y notificar las convocatorias a los miembros del comité para las reuniones ordinarias y extraordinarias respectivas. e) Asumir y cumplir las demás funciones que le asigne la junta directiva y el Presidente. **ARTICULO 16. DEL TESORERO Y SUS ATRIBUCIONES:** a) El Tesorero es el administrador y custodio del patrimonio del comité y tendrá las siguientes funciones. b) Administrar los bienes materiales y financieros del comité. c) Presentar informe financiero de manera periódica, cuando la junta directiva o la asamblea general lo determine. d) Recibir ingresos por cuotas de los miembros o donaciones hechas por personas naturales o jurídicas, ya sean nacionales o extranjeros, y sólo podrá realizar desembolsos de los mismos, con la autorización por escrito del presidente o vice-presidente en su caso. e) Llevar los libros contables de forma actualizada, en los que constarán los ingresos y egresos del comité. **ARTICULO No. 17. DEL FISCAL Y SUS ATRIBUCIONES.** a) Velar por el cumplimiento de las obligaciones y derechos de todos los miembros. b) Controlar, supervisar y evaluar el trabajo interno y externo de los miembros del comité. c) Revisar el cumplimiento de las resoluciones emanadas de la Asamblea General y la Junta Directiva. d) Visitará a los miembros que se ausente de las reuniones y actividades del comité para informarles de las actividades realizadas y al mismo tiempo enterarse del porque de las ausencias. e) Revisar actas e informes financieros presentados por el secretario y tesorero de la Junta Directiva. f) Velar por el buen uso y manejo del patrimonio del comité. **ARTICULO No. 18. DE LOS VOCALES Y SUS ATRIBUCIONES.** Los vocales sustituirán a los demás miembros faltantes de la Junta Directiva, en caso de falta temporal o definitiva, mientras la Asamblea General no decida el reemplazo correspondiente. Estas sustituciones se harán en orden de precedencia entre los vocales que integran la Junta Directiva y los cargos a sustituir. **ARTICULO No. 19. PATRIMONIO DEL COMITÉ.** Se considera como Patrimonio del Comité todos los Bienes adquiridos a través de: a) Las aportaciones Ordinarias o Extraordinarias de sus miembros. b) Las donaciones de bienes al comité, que procedan de personas naturales o jurídicas, ya sean nacionales o extranjeras de conformidad con la Ley. c) Los bienes inmuebles que el comité adquiera para el desarrollo de sus actividades. d) Todos los Medios Financieros y de cualquier índole, adquiridos conforme a los Estatutos vigentes del comité. **CAPITULO IV. ARTICULO No. 20. DURACIÓN, DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN.** COPRODEPI tendrá una duración por tiempo indefinido y se disolverá solamente por la decisión del 90% de sus miembros activos. **ARTICULO No. 21.** Para tales efectos, EL COMITÉ PRO DESARROLLO DEL PUEBLO ISLEÑO, designará una comisión con conocimientos contables. Esta comisión estará formada por: Tres miembros de la junta directiva, dos miembros de la Iglesia, tres personas representativas de la Isla. Esta comisión efectuará las operaciones de inventarios de los bienes existentes, tales como: mobiliario, equipo, dinero en efectivo si lo hubiese y a la vez cuentas por pagar del comité si existiesen. Posteriormente la comisión tendrá el derecho de donarle a cualquier organismo o institución que tengan los mismos objetivos para los cuales se formo COPRODEPI. Nosotros los abajo firmantes, miembros del COMITÉ PRO DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO (COPRODEPI), reunidos en sesión Ordinaria en las Oficinas de dicho Comité en Moyogalpa, Isla de Ometepe, Departamento de Rivas, a las siete de la noche del ocho de Agosto, de Mil Novecien-

tos Noventa y Seis, después de analizar y discutir los presentes Estatutos, unánimemente los aprobamos, ratificamos y firmamos original y tres copias de un mismo tenor. ING. MANUEL HENRIQUEZ CRUZ; ALEJANDRO AVELLAN GÓMEZ; SR. DANIEL GARCIA CALDERÓN; SRA. MILENA AVELLAN DE NOVOA; SR. SAUL CUADRA ALEMÁN; SR. FABER CRUZ URBINA; SRA. MARGARITA ALFARO GALARZA; SR. HERNALDO AMORETTI GUILLEN; SR. JUSTO BARAHONA PERALTA; SR. JOSÉ LASSO DUARTE; SR. MIGUEL NOVOA MORALES. ASOCIACION COMITE PRO-DESARROLLO Y DEFENSA DEL PUEBLO ISLEÑO (COPRODEPI): Solicitud presentada a este Departamento por el Dr. Mario Barahona, en su carácter de Representante Legal de la Asociación, el día seis de Octubre de de mil novecientos noventa y ocho, ante el Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, los que fueron debidamente inscritos en el Libro de Personas Jurídicas sin Fines de Lucro, bajo el Número Perpetuo Un Mil Ciento Ochenta y Siete (1187), de la Página Un mil noventa y uno, a la página un mil ciento nueve, Tomo I, Libro Quinto, de Registro de Asociaciones.- Managua, veinte de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Mario Sandoval López, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

**MINISTERIO DE FOMENTO,  
INDUSTRIA Y COMERCIO**

**MARCAS DE FABRICA, COMERCIO  
Y SERVICIO**

Reg. No. 279 - M - 175788 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos Rostrán Mora, Apoderado de DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS, SOCIEDAD ANÓNIMA (DISPROFASA), Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial:

Distribuidora de Productos Farmacéuticos, S.A.  
(DISPROFASA)  
Nombre Comercial

Distingue: Un establecimiento comercial dedicado a importar, exportar, representar, distribuir y comercializar medicinas.  
Presentada : 26-Octubre-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S., Registrador Suplente. 3-2

-----  
Reg. No. 278 - M - 175787 Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos Rostrán Mora, Apoderado de REPRESENTACIONES FARMACEUTICAS DE NICARAGUA, S.A. (REFANIC), Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial:



Nombre Comercial

Distingue: Un establecimiento comercial dedicado a importar, exportar, representar, distribuir y comercializar medicinas. Así como comercializar toda clase de mercaderías y artículos en general.  
Presentada : 19-Agosto-1996  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registrador Suplente. 3-2

-----  
Reg. No. 119 - M - 014873 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Servicio:

**CEREBROBION B-12**

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-2

-----  
Reg. No. 118 - M - 014875 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Comercio:

**GASTRI-GEL**

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. Maria Soledad Pérez de Ramirez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-2

-----  
Reg. No. 117 - M - 014876 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Comercio:

**BLUE CROSS**

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 116 - M - 014871 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Comercio:

### GUAYALIPTOL

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 115 - M - 014872 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Comercio :

### D - N A C Y N

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 114 - M - 014874 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), solicita Registro Marca de Comercio:

### VITA - COMPLEX

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 113 - M - 014869 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), Nicaraguense, solicita Registro Marca de Comercio :

### SIN - TOS

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 112 - M - 014870 - Valor C\$ 180.00

Sr. Sergio Ramón Núñez Brenes, Representante de DROGUERIA NUÑEZ & CIA. LTDA. (S. Y A. NUÑEZ & CIA. LTDA), Nicaraguense, solicita Registro Marca de Comercio:

### FARMALCOHOL

Clase (05)  
Presentada : el 15 Julio 1998  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

-----  
Reg. No. 123 - M - 099707 - Valor C\$ 180.00

Lic. Alejandro Llanes Whitesell, Representante de NICA FRUIT COMPANY, S.A., Nicaraguense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### CHICA RICA

Clase (32)  
Presentada : el 26 Marzo 1998  
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 9 de Noviembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua 1998.

3-2

-----  
Reg. No. 191 - M - 041018 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada S., Apoderado de NONG SHIM CO. LTD., Coreana, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio :



Clase (30) Internacional  
Presentada : 17 Noviembre 1997.  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial. Managua, 06 Julio 1998.- Dr.  
Darwin Flores Larios, Registrador Suplente. 3-2

-----  
Reg. No. 190 - M - 041019 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada S., Apoderado de NONG SHIM CO. LTD.,  
Koreana, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio :



Clase (30)  
Presentada : 17 Noviembre de 1997.  
Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial. Managua, 06/Julio/1998.-  
Darwin Flores Larios, Sub-Director R.P.I. 3-2

-----  
Reg. No. 189 - M - 045200 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado Suficiente de  
DONALDSON COMPANY INC., de Nacionalidad Estadouniden-  
se, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (12)  
Presentada : 01 de Julio de 1998  
Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial. Managua, veintiocho de Julio  
de mil novecientos noventa y ocho.- Darwin Flores Larios, Regis-  
trador Suplente. 3-2

-----  
Reg. No. 188 - M - 041020 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado Suficiente de JET BOX  
DE NICARAGUA, S.A. de Nacionalidad Nicaragüense, solicita  
Registro Marca de Servicio:



Clase (39)

Presentada : 23 de Septiembre de 1998  
Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial. Managua, cinco de Noviembre  
de mil novecientos noventa y ocho.- María Soledad Pérez de  
Ramírez, Registradora. 3-2

-----  
Reg. No. 186 - M - 041021 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado Suficiente de ASOCIA-  
CION DE CONSULTORES PARA EL DESARROLLO DE LA  
PEQUEÑA, MEDIANA Y MICROEMPRESA, (ACODEP), de  
Nacionalidad Nicaragüense, solicita Registro la Marca de Servi-  
cio:



Clase (36)  
Presentada : 27 de Mayo de 1998  
Opóngase

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

-----  
Reg. No. 185 - M - 070080 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado Suficiente de ASOCIA-  
CION DE CONSULTORES PARA EL DESARROLLO DE LA  
PEQUEÑA, MEDIANA Y MICROEMPRESA, (ACODEP), de  
Nacionalidad Nicaragüense, solicita Registro la Marca de Servi-  
cio:



Clase (35)  
Presentada : 27 de Mayo de 1998  
Opóngase

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

-----  
Reg. No. 187 - M - 041017 - Valor C\$ 720.00

Dr. Hernán Estrada Santamaría, Apoderado Suficiente de ASOCIA-  
CION DE CONSULTORES PARA EL DESARROLLO DE LA

PEQUEÑA, MEDIANA Y MICROEMPRESA, (ACODEP), de Nacionalidad Nicaragüense, solicita Registro la Marca de Servicio:



N/C

Presentada : 27 de Mayo de 1998  
Opóngase

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

3-2

-----  
Reg. No. 107 - M - 062528 - Valor C\$ 720.00

Dr. Fernando Santamaria Zapata, Apoderado de PRODUCTOS FINOS, S.A., de Guatemala, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (3)

Presentada : 6 de Mayo de 1998. Expediente : 98-01648  
Opóngase.

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

3-2

-----  
Reg. No. 106 - M - 062533 - Valor C\$ 720.00

Dr. Fernando Santamaria Zapata, Apoderado de LUX LAMELLEN UND KUPPLUNGSBAU GMBH, de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (12)

Presentada : 27 de Mayo de 1998. Expediente : 98-01983  
Opóngase.

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

3-2

-----  
Reg. No. 102 - M - 062526 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, como Gestor Oficioso de MADAUS AKTIENGESSELLSCHAFT, TAMBIEN CONOCIDA COMO MADAUS AG, de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Presentada : 22 de Septiembre 1998.- Expediente : 98-03413  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industria e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

-----  
Reg. No. 103 - M - 062527 - Valor CS 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de REAL MADRID CLUB DE FUTBOL, de España, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (25)

Presentada : 19 de Agosto de 1998.- Expediente : 98-03011  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

-----  
Reg. No. 104 - M - 070278 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de REAL MADRID CLUB DE FUTBOL, de España, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (28)

Presentada : 19 de Agosto de 1998.- Expediente : 98-03010  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 105 - M - 062530 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de REAL MARDRID CLUB DE FUTBOL, de España, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (41)

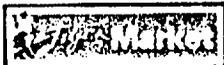
Presentada : 19 de Agosto de 1998.- Expediente : 98-03009  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 109 - M - 062532 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de EXXON CORPORATION, de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (42)

Presentada : 22 de Septiembre de 1998.- Expediente : 98-03422  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 108 - M - 062531 - Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de EXXON CORPORATION, de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (42)

Presentada : 22 de Septiembre de 1998.- Expediente : 98-03421  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia

Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 111 - M - 259083 - Valor C\$ 90.00  
M - 126490 - Valor C\$ 180.00

Dr. Ronald Martínez Sevilla, Apoderado de la Firma DISTRIBUIDORA ADOC DE NICARAGUA, SOCIEDAD ANONIMA, Nicaragüense, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

4 x 4

Clase (25)

Presentada : el 16 Julio 1998  
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Septiembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 110 - M - 259084 - Valor C\$ 90.00  
M - 126492 - Valor C\$ 180.00

Dr. Ronald Martínez Sevilla, Apoderado de la Firma DISTRIBUIDORA ADOC DE NICARAGUA, SOCIEDAD ANONIMA, Nicaragüense, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

NEWERA

Clase (25)

Presentada : el 16 Julio 1998  
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Septiembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 8132 - M - 246821 - Valor C\$ 720.00

Dr. Omar Cortés Ruíz, Apoderado de la Sociedad CORPORACION CEFA DE NICARAGUA, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Marca de Comercio:



Clase (03)

Presentada : 25 de Marzo de 1998  
Opónganse.

Registro Propiedad Industrial. Managua 21 de Julio de 1998.- Darwin Flores Larios, Registrador Suplente.

3-2

Reg. No. 124 - M - 034966 - Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, Schering-Plough Ltd, Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio :

### PEGTRON

Clase (5)

Presentada : 02-11-98. Expediente No. 98-04115

Opóngase

Registro de la propiedad Industria e Intelectual. Managua, 03-12-98.- Dalia Magalia Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 272 - M - 413801 - Valor C\$ 720.00

Sr. Diego Lacayo Oyanguren, Presidente de DERIVADOS DEL MAR, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase 29 Int.

Presentada : el 08 de Octubre de 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 06 de Noviembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 268 - M - 093478 - Valor C\$ 180.00

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

### PROMESSES TENUES

(Se reivindica su conjunto)

Clase (05)

Presentada : el 15 Mayo 1998

Opóngase.

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

3-2

Reg. No. 269 - M - 093477 - Valor C\$ 180.00

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

### IBIDEL

Clase (05)

Presentada : el 19 Junio 1998

Opóngase.

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

3-2

Reg. No. 271 - M - 093324 - Valor C\$ 180.00

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

### CALMICLEAN

Clase (03)

Presentada : el 15 Octubre 1998

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 16 de Noviembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-2

Reg. No. 270 - M - 093323 - Valor C\$ 180.00

Dr. Modesto Emilio Barrios Jarquín, Apoderado «CORDIS CORPORATION», Estadounidense, solicita Registro Marca, Fábrica y Comercio:

### « DURAMAX »

Clase (10)

Presentado : 15/10/98

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 11 Noviembre 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-2

Reg. No. 267 - M - 093535 - Valor C\$ 90.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de PANALAB, SOCIEDAD ANONIMA, Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### PANRETIN

Clase (05)

Presentada : 21 Octubre 1998

Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Diciembre 1998.-Dra. Dalia Magali Zamora S, Registradora Suplente.

3-2

Reg. No. 266 - M - 093111 - Valor C\$ 90.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de PANALAB, SOCIEDAD ANONIMA, Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### PERCAPIL

Clase (05)  
Presentada : 21-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registradora Suplente. 3-2

Reg. No. 265 - M - 093112 - Valor C\$ 90.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de PANALAB, SOCIEDAD ANONIMA, Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### PROVIGIL

Clase (05)  
Presentada : 21-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registradora Suplente. 3-2

Reg. No. 264 - M - 093114 - Valor C\$ 90.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de PANALAB, SOCIEDAD ANONIMA, Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### RELAXONIL

Clase (05)  
Presentada : 21-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registradora Suplente. 3-2

Reg. No. 263 - M - 093113 - Valor C\$ 90.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de PANALAB, SOCIEDAD ANONIMA, Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

### ANDROSTAT

Clase (05)  
Presentada : 21-October-1998  
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registradora Suplente. 3-2

Reg. No. 111417 - M. 090554 - Valor C\$ 13,600.00

**PARA CONSERVAR EL PESCADO EN AGUA DE MAR REFRIGERADA SOLO SE EMPLEARA LA LIMPIA, QUE DEBERA CAMBIARSE CON CUANTA FRECUENCIA SEA POSIBLE PARA IMPEDIR QUE SE ACUMULEN MATERIAS CONTAMINANTES**

El empleo de agua de mar contaminada con descargas de alcantari-llas o industriales perjudica la calidad del pescado y lo hace inapto para su consumo por el hombre. Los pescadores deberán comprobar con las autoridades municipales los lugares que están exentos de contaminación. Las entradas de las bombas de agua de mar del barco se situarán en la banda opuesta de la banda en que descargan aguas de albañal, desechos y otras salidas de aguas de refrigeración de los motores del barco. El agua limpia de mar se bombeará mientras el barco está en marcha.

**CUANDO SE INSTALEN BANCOS DE EVISCERADO, ESTOS DEBERAN ESTAR DOTADOS DE CONDUCTOS desec-**

centes de las operaciones de eviscerado. aumentará la velocidad de deterioro y resultarán asimismo contaminadas todas las superficies con las cuales entren en contacto los intestinos. La instalación de bancos de eviscerado facilita el trabajo, pero es preciso velar porque los bancos se mantengan en buenas condiciones higiénicas. Al arrojar los despojos al mar, habrá que tomar en consideración la posibilidad de que venga a plantearse un grave problema de contaminación, sobre todo si la operación se efectúa en aguas cerradas, cerca de playas públicas o de zonas habitadas.

**SE TOMARAN PRECAUCIONES PARA QUE LOS DESECHOS HUMANOS Y OTROS DE LOS PESQUEROS SE EVACUEN DE MANERA QUE NO CONSTITUYAN UN PELIGRO PARA LA SALUD E HIGIENE PUBLICAS**

Dada la creciente preocupación que siente el hombre por la protección de su ambiente, en algunos países está prohibida la descarga de desechos de las embarcaciones, en las aguas circundantes. Los pescadores deben estar plenamente percatados de la responsabilidad que tienen al respecto. No debería efectuarse descarga de desechos orgánicos y otros de los pesqueros en aguas próximas a

lugares habitados o en criaderos de mariscos.

**SE TOMARAN MEDIDAS PARA PROTEGER LOS PESQUEROS CONTRA LOS INSECTOS, ROEDORES, AVES Y OTROS PARASITOS**

Los roedores, aves, insectos y otros parásitos son posibles vectores de muchas enfermedades que podrían transmitir al hombre contaminando el pescado. Los barcos pesqueros se examinarán periódicamente y se tomarán medidas para suprimir toda posible infestación.

Todos los raticidas, insecticidas, fumigantes y otras sustancias nocivas sólo se emplearán de acuerdo con lo que recomienden las autoridades sanitarias competentes.

**LOS PERROS, GATOS Y OTROS ANIMALES NO TENDRAN ACCESO A LOS LUGARES DEL BARCO DONDE EL PESCA DO SE RECIBE, MANIPULA, ELABORA Y ALMACENA**

Por razones estéticas e higiénicas ninguna superficie del pesquero y de su equipo con el que entra en contacto el pescado deberá estar expuesto a posible contaminación por pelos o excrementos de animales.

**CUANDO DESPUES DE HABER PESCA DO ESPECIES COMO EL ARENQUE PARA LA INDUSTRIALIZACION, UN BARCO PESCA Y ALMACENA EL PESCA DO EN HIELO PARA EL CONSUMO POR EL HOMBRE, LA BODEGA Y LA SENTINA SE LIMPIARAN, DESINFECTARAN Y ENJUAGARAN ESCRUPULOSAMENTE**

La limpieza se efectuará con agua potable a gran presión que contenga un buen producto de limpieza, y será seguida de un enjuague escrupuloso. Posteriormente se aplicarán un desinfectante a todas las superficies, con las que estará en contacto el tiempo suficiente para completar la desinfección. Siempre que se empleen productos del comercio se seguirán las recomendaciones del fabricante en cuanto a concentración y duración del tratamiento. Por último, la bodega deberá enjuagarse completamente con agua potable o agua de mar limpia.

**EN LOS FRIGORIFICOS DONDE SE GUARDE EL PESCA DO NO DEBERAN ALMACENARSE NUNCA VIVERES PARA LA COCINA DEL BARCO O PARA EL COMEDOR DE LA TRIPULACION**

El almacenamiento de esos viveres en frigoríficos destinados al pescado puede contaminar el hielo y el pescado.

**4.6 Manipulación de la captura a bordo**

**LA DURACION DEL VIAJE DEL PESQUERO LA DETERMINARAN LOS MEDIOS CON QUE SE CUENTE PARA MANIPULAR Y MANTENER EL PESCA DO FRIO, LA DISTANCIA DEL ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION Y LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR**

La deterioración irreversible del pescado comienza en el momento

en que entra en la red o pica en el anzuelo. Su marcha e intensidad la determinan principalmente el tiempo durante el cual está almacenado y la temperatura a que se manipula y almacena a bordo. Si el establecimiento de elaboración o el mercado están cerca se puede estar más tiempo en los caladeros, a condición de que el barco esté dotado de medios suficientes para manipular, enfriar y almacenar la pesca a baja temperatura.

**LA MANIPULACION DE LAS CAPTURAS DEBERA INICIARSE TAN PRONTO COMO LLEGUEN A BORDO. TODO PESCA DO INAPTO PARA SU CONSUMO POR EL HOMBRE DEBERA APARTARSE DE LA CAPTURA Y MANTENERSE SEPARADO**

La clasificación de la captura deberá hacerse tan pronto como el pescado llegue a bordo, a fin de separar con la mayor rapidez posible el pescado no apto para el consumo humano. Las capturas de especies mixtas deberán, asimismo, clasificarse rápidamente, no sólo por la razón antedicha, sino también para evitar daños debidos a raspaduras, especialmente cuando la captura contenga especies espinosas o de piel áspera, y para impedir la transmisión de olores y sabores indeseables que puedan afectar a la calidad organoléptica de las diferentes especies.

**CUANDO SEA NECESARIO CONSERVAR LAS ESPECIES NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO, DEBERAN APARTARSE DE LAS COMESTIBLES Y MANTENERSE SEPARADAS EN TODO MOMENTO**

Si el pescado no apto para el consumo humano se lleva a puerto, por ejemplo, para la fabricación de harina, deberá procurarse evitar el riesgo de contaminación de las capturas comestibles.

**NO DEBERA CAMINARSE ENTRE EL PESCA DO NI APILARLO EN GRANDES MONTONES EN CUBIERTA**

Los daños físicos, por aplastamiento, magullamiento, frotamiento o arañado, aumentan el deterioro y rebajan el valor del pescado para su preparación para el consumo alimentario.

**TODO EL PESCA DO QUE HAYA EN CUBIERTA DEBERA PROTEGERSE CONTRA LA ACCION DEL SOL, LA ESCARCHA Y LOS EFECTOS DESECADORES DEL VIENTO**

Es esencial evitar que suba la temperatura del pescado. Cada grado de aumento acelera la descomposición. Si la captura ha de permanecer en cubierta durante algún tiempo, debe protegerse con hielo, con un toldo, o incluso con una lona o arpillera húmeda. La desecación puede rebajar el valor comercial del pescado por perjudicar su aspecto y posiblemente porque favorece su ranciedad. También deberá evitarse la congelación lenta de la captura en cubierta, en las zonas donde se encuentran temperaturas sumamente bajas.

Si el barco no tiene cubierta se colocará el pescado, para protegerlo, en un recipiente limpio, a ser posible aislado y con tapa.

**TODO EL PESCA DO QUE SE CAPTURE CON SEDAL O PALANGRE DEBERA, SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, SER**

**ATURDIDO EN CUANTO LLEGUE A BORDO**

Si se deja que el pescado luce y se zarandee sobre cubierta, no sólo puede resultar seriamente magullado sino quedar agotado antes de morir, lo que perjudica a su calidad. Se reconoce naturalmente que no es factible el aturdimiento del pescado pequeño.

El pescado deberá ser aturdido solamente dándole golpes en la cabeza y, de ser posible, cuando esté todavía en el agua. Si se emplean bicheros, se enganchará por la cabeza o las branquias, o se levantará por la cola, pero siempre se evitará tocar el cuerpo. Si se trata de ejemplares muy pesados, la espina dorsal se podría romper al levantarlos por la cola, produciendo desgarre del tejido muscular y cambio de color en el lugar de la lesión.

**SE VA A DESANGRAR EL PESCADO, SE HARA INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGARLO EN LA CUBIERTA**

Normalmente desangrar el pescado es más fácil si se hace a temperatura relativamente baja o cuando está todavía vivo.

En algunos casos es un buen sistema desangrar el pescado antes de eviscerarlo. Por otro lado algunos peces se desangran al eviscerarlos, en cuyo caso se desangran mejor si se acaban de pescar, por lo que los lances deberían ser cortos para que el pescado llegue vivo a bordo.

Si la sangría y eviscerado se efectúan con peces muertos o recién desovados, los filetes serán de un fuerte color rojizo en vez del aspecto que tienen los ejemplares bien desangrados.

**EL EVISCERADO DEBERA INICIARSE TAN PRONTO COMO LAS CAPTURAS LLEGUEN A BORDO**

Las razones para que el eviscerado deba ser rápido son, en primer lugar, seccionar algunos de los principales vasos sanguíneos y dejar que el pescado sangre y, en segundo lugar, eliminar el estómago y el intestino que, de no quitarse, ablandan la carne y aceleran la descomposición. El pescado cuyo intestino está lleno de alimento se descompone con rapidez aún mayor. Aunque el eviscerado inmediato es conveniente para la mayoría de las especies, las capturas en algunas pesquerías no pueden manipularse con la rapidez suficiente, y las ventajas obtenidas por el eviscerado pueden tener como contrapartida una pérdida de calidad a consecuencia del aumento de la temperatura del pescado. En tales casos sería preferible dejar el pescado cubierto y entriarlo rápidamente, a retrasar el enfriamiento con el eviscerado.

**CUANDO NO SEA PRACTICABLE EL EVISCERADO RAPIDO, EL PESCADO ENTERO, DEBERA LAVARSE Y REFRIGERARSE TAN PRONTO COMO LLEGUE A CUBIERTA**

Esto ayuda a eliminar la suciedad, especialmente la contenida en los intestinos que es expulsada en la red, y contribuye a evitar la contaminación excesiva durante el eviscerado y manipulación subsiguientes.

El lavar escrupulosamente el pescado reducirá considerablemente los microorganismos que favorecen su descomposición y eliminará

algunas de las enzimas proteínicas digestivas que provienen de las vísceras del pescado.

**SUELE SER IMPRACTICABLE EL EVISCERADO DEL PESCADO MUY PEQUEÑO. POR TANTO DEBERA PONERSE RAPIDAMENTE EN BODEGA REFRIGERADA**

Toda demora en el enfriamiento del pescado entero muy pequeño influye desfavorablemente en su calidad. Si este pescado no se almacena lo más rápidamente posible, se le expone a la acción de los agentes atmosféricos y a otros daños físicos.

**EL EVISCERADO DEBERA SER COMPLETO Y REALIZARSE CON CUIDADO. PUEDE SER PEOR EVISCERAR MAL QUE NO EVISCERAR**

Los trozos de intestino o de hígado que no se quitan, actuarán como focos de descomposición. Las enzimas de trozos de intestino y de hígado digerirán la carne y facilitarán la entrada de microorganismos. El eviscerado mal hecho, por ejemplo, el corte más allá de la abertura anal; facilitará la penetración de microorganismos en la carne. Los cortes deberán permitir el fácil acceso a la cavidad abdominal y la completa eliminación de las vísceras.

**NO DEBERA PERMITIRSE QUE LOS INTESTINOS DEL PESCADO CONTAMINEN A OTRO PESCADO EN CUBIERTA**

Los intestinos del pescado contienen enzimas digestivas y microorganismos de la putrefacción. Si contaminan al resto de la captura, la descomposición irá en aumento. Esta contaminación puede evitarse poniendo los intestinos en recipientes estancos o en tolvas que descarguen por el costado del barco.

Antes de tirar los desechos al agua habrá que pensar en que pueden crear un grave problema de contaminación, particularmente si se trata de aguas protegidas, próximas a playas públicas o lugares habitados.

En el caso de barcos grandes que elaboren mucho pescado, los desechos pueden transformarse fácilmente en harina. Existen en la actualidad en el comercio máquinas para su instalación a bordo de los pesqueros.

**SE ALMACENARAN POR SEPARADO EN LUGARES CONVENIENTES LAS HUEVAS, LECHAS E HIGADOS QUE SE VAN A EMPLEAR POSTERIORMENTE**

En algunos casos se guardan los derivados del eviscerado, bien para su consumo por el hombre, como las huevas, lechas e hígados o para su empleo en la industria farmacéutica, como los hígados de los que se extraen vitaminas.

Todos estos derivados deben almacenarse por separado del pescado fresco destinado al consumo por el hombre y deben estar bien enfriados y protegidos del sol, la lluvia, el viento y la escarcha. La congelación parcial de las huevas puede perjudicarlas.

**INMEDIATAMENTE DESPUES DE EVISCERADO, EL PESCADO SE LAVARA CON AGUA DE MAR LIMPIA O AGUA POTABLE**

Antes de ponerlo en frigorífico el pescado debe lavarse escrupulosamente en agua de mar limpia o agua potable para quitar toda la sangre, mucosidad y trozos de intestino. La sangre del pescado se coagula rápidamente y el lavado facilitará una sangría más completa, lo que mejorará el aspecto del producto. Si se emplean tinas para lavar el pescado eviscerado, tendrán un suministro continuo de agua potable o agua de mar limpia para impedir la acumulación de contaminantes. La costumbre, que aún existe en algunas pesquerías costeras, de lavar y eviscerar el pescado cerca de la playa puede ser peligrosa por estar contaminada el agua y, por tanto, debe desaprobarse.

El agua de puerto, que siempre está de algún modo contaminada, no deberá nunca utilizarse para lavar el pescado.

#### **TERMINADO EL LAVADO DEL PESCADO, TODA MANIPULACION POSTERIOR DEBE EFECTUARSE INMEDIATAMENTE**

Todo retraso en la manipulación del pescado lavado antes del enfriado reduce su tiempo de conservación.

Por tanto, y con la menor pérdida de tiempo posible, el pescado debe colocarse en hielo o sumergirse completamente en agua de fusión para que su temperatura baje a 0°C (32°F) lo antes posible. A temperaturas más altas, un retraso de una hora puede tener efectos graves en la calidad del producto final.

El pescado a granel no se deberá enfriar sólo con aire frío o poniéndole hielo encima. Debe mencionarse que el enfriamiento rápido del pescado recién salido del agua también retrasará la iniciación, duración y fases finales de la rigidez cadavérica. Aunque este problema interesa principalmente a la calidad del pescado congelado, también podría influir en la del fresco cuando éste queda en cubierta a temperaturas elevadas. En este caso se acelera el endurecimiento de los músculos, creando presiones internas fuertes que podrían dar por resultado una descomposición del tejido muscular. En algunas especies la intensidad y rapidez de esta reacción tiene efecto perjudicial en la calidad. Para muchos compradores la existencia de rigidez es sinónimo de frescura. Cuando cesa la rigidez, los músculos se vuelven blandos y en la carne quedan marcas si sobre el las se efectúa una ligera presión.

#### **LAS ESCOTILLAS NO DEBERAN DEJARSE ABIERTAS MAS TIEMPO DEL NECESARIO PARA CARGAR EL PESCADO**

Sólo deberá abrirse una escotilla en la bodega de pescado para permitir la carga de éste y evitar que se produzcan infiltraciones indeseables de calor. Cuando se abren dos o más escotillas al mismo tiempo, puede crearse una corriente de aire cálido por la bodega del pescado, que produce una fusión excesiva del hielo.

#### **DEBERA DEJARSE QUE EL PESCADO SE DESLICE POR TOLVAS HASTA LA BODEGA O BAJE A ELLAS EN RECIPIENTES ADECUADOS**

Si el pescado se lanza o se vuelca en la bodega puede sufrir daños y perder valor comercial.

El pescado pesado nunca debe levantarse por la cola o dejar que caiga sobre ella en la bodega.

En la manipulación del pescado no se deben emplear indiscriminadamente bicheros, horcas, palas, rastrillos, etc. porque los daños que causan estos utensilios de puntas agudas dan por resultado una menor duración en almacén, la deterioración de la calidad y la pérdida de rendimiento en la elaboración.

El pescado es un alimento muy perecedero que debe manipularse siempre con el mayor cuidado.

#### **EL PESCADO DEBERA ENFRIARSE RAPIDAMENTE CON HIELO EN FUSION Y DEBERA ALMACENARSE EN FORMA QUE SU TEMPERATURA NO AUMENTE. PARA SU ALMACENAMIENTO BREVE, SIN EMBARGO, PODRA EMPLEARSE AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS**

Es bien sabido que la temperatura es el factor que más influye en mantener la calidad del pescado. Se ha demostrado que el bacalao se descompone unas cinco veces y media más de prisa a 10°C (50°F), y unas dos veces y media más de prisa a 4,4°C (40°F), que a 0°C (32°F). Dicho en otras palabras, el bacalao que se mantendría comestible durante unos 14 días almacenado a 0°C (32°F) sólo lo sería unos 6 días si se tuviera a 4,4°C (40°F) y menos de 3 días a 10°C (50°F). Es también sabido que los efectos del aumento de la temperatura son acumulativos: es decir, que se pierde algún tiempo de conservación potencial cada vez que se deja que suba la temperatura del pescado. La amplitud de esta pérdida depende tanto del grado de la temperatura como del tiempo que permanece a temperatura superior. Por ello es de la máxima importancia enfriar rápidamente el pescado a la temperatura del hielo fundente, lo más pronto posible después de capturado, y mantenerlo frío hasta que llegue al consumidor. En algunas zonas se emplea agua de mar o salmuera refrigeradas para enfriar y almacenar el pescado. También en este caso, el enfriamiento deberá ser rápido y el sistema habrá de ser capaz de mantenerlo a 1°C (30°F).

#### **EL PESCADO EN HIELO DEBE ALMACENARSE EN CAPAS DE POCO ESPESOR**

La mejor estiba a granel es la de menor espesor, con el pescado bien mezclado con hielo muy desmenuzado. Se comprende que en algunas pesquerías sea necesario recurrir a soluciones intermedias ya que pocas veces es posible estibar toda la captura en capas muy finas con un espesor de pocos pescados, entre los anaqueles. Acaso aún no se reconoce suficientemente el hecho de que el pescado que está en el fondo de una capa de mucho espesor, puede perder mucho peso. Se ha observado, por ejemplo, que el eglefino en el fondo de una cajera de un metro (3 pies) de altura puede perder hasta el 15% de su peso inicial eviscerado después de dos semanas de almacenamiento.

#### **NO SE RECOMIENDA LA ESTIBA EN ANAQUELES, A MENOS QUE CADA UNA DE LAS CAPAS DE PESCADO ESTE COMPLETAMENTE CUBIERTA CON CAPAS DE HIELO**

En la práctica, la estiba en anaqueles supone la colocación del pescado en capas únicas, uno junto al otro alternando cola con cabeza.

y con el vientre hacia abajo sobre una capa de hielo, pero sin hielo entre los pescados ni encima de ellos. El pescado de esta manera sólo se enfría por un lado y de aquí que se refrigere con menor rapidez que bien mezclado con hielo. Los lomos y cabezas del pescado pueden seguir estando calientes durante el período de almacenamiento, y los microorganismos que se encuentran en las branquias pueden difundirse rápidamente a lo largo de la columna vertebral. Se ha demostrado que este pescado estibado en anaqueles es inferior en calidad al que se ha almacenado al mismo tiempo a granel en capas poco espesas.

Si el pescado se almacena en anaqueles, deberá añadirse siempre hielo alrededor de cada capa y encima de ella.

#### EL PESCADO DEBERA ESTAR RODEADO DE CANTIDADES SUFICIENTES DE HIELO

Se necesita hielo suficiente, no sólo para enfriar el pescado sino también para mantenerlo frío. Debe emplearse hielo bastante para compensar cualquier infiltración de calor dentro de la bodega del pescado y este hielo se distribuirá bien. Si, al final del viaje, el pescado no está completamente cubierto de hielo, es que la cantidad empleada era insuficiente. Es difícil fijar las cantidades exactas que se precisan, pero el hielo debe ser más abundante junto a los costados del buque y los mamparos, ya que la infiltración de calor en la bodega dependerá de su construcción, de la temperatura del mar circundante y de las secciones del barco adyacentes a la bodega de pescado. En aguas cálidas será necesario emplear más hielo que en los climas fríos, y la cantidad dependerá también de que la bodega esté o no aislada. Debe ponerse de relieve que las cantidades exactas de hielo que necesitan los distintos barcos tienen que determinarse en cada barco por tanteos. En último término, la mejor manera de establecer el hielo necesario es medir la temperatura del pescado de vez en cuando. En muchos países existen organizaciones de investigación pesquera que asesoran sobre la forma de medir estas temperaturas.

La estiba del pescado en hielo se practica generalmente a bordo de los pesqueros que hacen viajes de unos cuantos días, pero en muchos barcos pequeños que pescan cerca de la costa no se suele emplear hielo ni ninguna otra forma de refrigeración, y, como consecuencia, la calidad del pescado sufre frecuentemente innecesarias pérdidas, que a veces son considerables.

#### DEBERA EMPLEARSE TAMBIEN HIELO PARA IMPEDIR EL CONTACTO DEL PESCADO CON TODAS LAS SUPERFICIES DE LA BODEGA

Constituye una buena práctica impedir que el pescado toque los costados del buque, los mamparos y todas las estructuras de la bodega. Si los pescados se comprimen contra las superficies, o incluso entre sí, de manera que quede excluido el aire, se produce un tipo de descomposición microbiana particularmente desagradable, y el pescado, que por lo demás podría parecer en buenas condiciones, resulta completamente incomedible a causa de su desagradable color y sabor. El empleo insuficiente de hielo puede hacer que el pescado toque esas superficies.

#### DEBERA EMPLEARSE SIEMPRE HIELO DESMENUZADO PARA LOGRAR EL CONTACTO CON EL PESCADO

Para que mantenga el contacto con el pescado en todo momento, el hielo empleado para el enfriamiento y conservación debe estar siempre finamente desmenuzado. Los trozos grandes de hielo pueden dañar al pescado y no son tan eficaces porque no establecen un área de contacto suficiente con él. En muchas pesquerías se utilizan diversas formas de hielo, pero lo importante es que todas ellas sean a base de agua potable o agua de mar limpia y consistan en partículas finamente desmenuzadas para aumentar su eficacia refrigerante.

#### SI EL PESCADO SE COLOCA EN CAJAS, DEBERA ESTAR DEBIDAMENTE CUBIERTO DE HIELO Y LAS CAJAS NO DEBERAN LLENARSE DEMASIADO

Poner el pescado, con hielo, en recipientes a bordo, en algunos lugares ofrece diversas ventajas para algunas pesquerías. Si se cubre bien de hielo, el pescado puede permanecer en los recipientes sin tocar hasta llegar a la fase de elaboración. La descarga es más sencilla, y al descargar se puede añadir más hielo a los recipientes sin tocar al pescado.

Por lo general, el pescado colocado debidamente en cajas con hielo es mejor que el capturado el mismo día pero almacenado de otra manera. También es más fácil separar la pesca de cada día. Como las cajas se estiban unas sobre otras en la bodega, el llenarlas excesivamente puede producir magullamientos y daños al pescado. Para un enfriamiento eficaz, cada caja deberá contener una capa de hielo en el fondo, encima el pescado mezclado con hielo y por último una capa superior de hielo. La colocación en cajas no debe mezclarse con otros sistemas de estiba durante una misma travesía.

#### LA DENSIDAD DE PESCADO ALMACENADO EN AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS NO DEBERA EXCEDER DE 800 KG POR METRO CUBICO (50 LIBRAS POR PIE CUBICO)

Si se pone demasiado pescado en el depósito, no habrá espacio suficiente para la circulación del agua de mar refrigerada o salmuera para toda la carga, parte de la cual no se enfriará en tinas lo suficiente. Sobrecargar los depósitos sobrecargará también el equipo de refrigeración, en cuyo caso se tardará más tiempo en alcanzar la temperatura deseada o, en casos extremos, nunca se alcanzará. El peso del pescado que se indica es el límite máximo y puede ser excesivo para algunas especies.

#### SI LOS DEPOSITOS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA DE MAR O SALMUERA SE ENFRIAN AGREGANDO HIELO, LA CONCENTRACION DE SAL SE MANTENDRA EN CERCA DEL 3 POR CIENTO

Esto se logra adicionando sal en cantidades reguladas por la cantidad de hielo empleado. Si el agua de mar o la salmuera están muy diluidas, el pescado absorbe agua y pierde calidad.

#### TENDRAN UN PLAN DE ESTIBA TODOS LOS BARCOS QUE PESQUEN MÁS DE UNO O DOS DIAS

Un plan de carga bien preparado permite mantener separadas las capturas de los diferentes días, para el momento de su descarga. La pesca de distintas fechas no debe nunca mezclarse al almacenarla.

#### 4.7 Descarga de la captura.

#### LA DESCARGA DE LA CAPTURA DEBERA REALIZARSE CON TODO CUIDADO Y SIN DEMORAS

En casi todas las pesquerías la pesca se descarga después de separarla del hielo en la bodega. Todo retraso excesivo en esta fase hace que suba la temperatura del pescado, aumentando así la velocidad de su descomposición. Por este motivo, se recomienda que se descargue en cajas con hielo.

Existen instalaciones de descarga que sacan el pescado del barco y lo ponen en un transportador en el muelle, en cuestión de muy poco tiempo. En el transportador se puede inspeccionar rápidamente el pescado, quitarle el hielo, lavarlo mediante pulverización y enviarlo a la báscula automática de registro o al contador de peces separados.

Estas instalaciones serán construidas de material adecuado resistente a la corrosión y proyectadas de manera que no contaminen o averíen el pescado o hagan que aumente su temperatura. Para quitar el hielo y lavar el pescado, se necesita mucha agua potable fría o agua de mar limpia y fría.

#### AL TERMINAR CADA VIAJE SE TIRARA TODO EL HIELO NO UTILIZADO ANTES DE QUE COMIENZE LA LIMPIEZA

El hielo que queda en la bodega, aún si no se ha usado, puede contaminar el pescado con microorganismos deteriorantes. Si este hielo se emplea para enfriar el pescado en el viaje siguiente puede acelerar su deterioración.

#### DEBERA EVITARSE LA MEZCLA DE LAS CAPTURAS DE DIAS DIFERENTES DURANTE LA DESCARGA

Las partidas de pescado de calidad mixta suelen alcanzar más bajos precios en el mercado. El pescado de mala calidad puede contaminar rápidamente al de calidad superior si están mezclados. Estos inconvenientes pueden remediarse con un buen plan de estiba que permita comprobar la situación en la bodega de la captura de cada día.

#### EL PESCADO NO DEBERA SUFRIR DAÑOS DURANTE LA DESCARGA

Como se ha mencionado, el empleo de garfios, palas, horcas y otras herramientas análogas debe evitarse para que el pescado no sufra daños. En caso de usarlas, deben manejarse con gran cuidado. La carne desgarrada reduce el valor del pescado y acelera su descomposición.

#### SIEMPRE QUE SEA POSIBLE DEBERA EMPLEARSE EQUIPO MECANICO DE DESCARGA

Un sistema de descarga adecuado, con transportadores mecánicos,

bombas de succión de pescado u otro equipo análogo puede aumentar la velocidad de la descarga y causar menos daños que los métodos manuales tradicionales. Si la descarga se hace más rápidamente, se reduce el tiempo en que el pescado está expuesto al medio ambiente externo, retrasándose así su descomposición. Existen algunas bombas de succión de pescado eficaces para ejemplares grandes y pequeños, que sólo deben usarse con agua potable o con agua de mar limpia. Estas bombas no sirven, sin embargo, para manipular todas las especies.

#### LAS CAPTURAS ALMACENADAS A GRANEL O EN ANAQUELES DEBERAN DESCARGARSE EN RECIPIENTES LIMPIOS Y LLEVARSE INMEDIATAMENTE A UN LUGAR CUBIERTO. MIENTRAS ESTEN EN ESE LUGAR, DEBERAN MANTENERSE FRIAS

No debe dejarse el pescado en el suelo o en otras superficies sucias ni exponerlo a la luz solar directa. El empleo de recipientes limpios y una cantidad suficiente de hielo aumentarán el tiempo de conservación.

#### DEBERA PROCURARSE QUE EL PESCADO NO RESULTE DAÑADO NI CONTAMINADO DURANTE SU CLASIFICACION, SU PESADA O SU COLOCACION EN RECIPIENTES

Los daños físicos pueden acelerar la descomposición y los pescados fuertemente desgarrados quedan inservibles para la elaboración.

#### SI LOS BARCOS QUE EMPLEAN SALMUERA O AGUA DE MAR REFRIGERADA SE DESCARGAN CON BOMBAS Y SIFONES, EL AGUA DE COMPENSACION DE LA DESCARGA ESTARA A LA MISMA TEMPERATURA Y SERA DE IGUAL CALIDAD HIGIENICA QUE LA SALMUERA ORIGINAL

Los barcos que emplean agua de mar refrigerada pueden descargarse mediante el salabardeo o empleando bombas o sifones.

Si se emplea una bomba o un sifón, una parte importante del agua de mar refrigerada que acarrea el pescado se perderá en la descarga.

Para mantener el nivel y volumen de agua necesarios para completar la descarga, se tiene que añadir agua de fuera.

Solamente deberá emplearse para ello agua de mar o salmuera fría y limpia o agua potable. También podría emplearse un método para recuperar la salmuera original en el punto de descarga del pescado en el sistema y ponerla de nuevo en circulación.

#### 4.8 Programas de inspección sanitaria

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

Deberá formularse un programa permanente de limpieza y desin-

fección para que todas las partes del barco y su equipo se limpien escrupulosa y periódicamente.

Debería enseñarse a los pescadores el empleo de utensilios de limpieza especiales, métodos de desmontar el equipo para limpiarlo y la importancia de la contaminación y los peligros que puede crear.

## 5. MANIPULACIÓN DEL PESCADO FRESCO EN TIERRA - INSTALACIONES, EQUIPO Y SU FUNCIONAMIENTO

### 5.1 Construcción y distribución de las instalaciones

#### 5.1.1 Consideraciones generales

#### LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DEL PESCADO FRESCO SE PROYECTARAN ESPECIALMENTE PARA ELLO

El pescado crudo se estropea mucho antes que la carne cruda de animales de sangre caliente. El tiempo de conservación del pescado entregado a los establecimientos elaboradores se ha reducido ya por la duración y condiciones de la manipulación y almacenamiento a bordo. El elaborador no puede hacer nada para mejorar la calidad del pescado que le entrega el pescador.

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

También son distintas las condiciones técnicas e higiénicas de funcionamiento y producción y con frecuencia son más exactas y críticas.

Por tanto, los establecimientos de elaboración de pescado fresco deberían proyectarse de manera que lo trataran sin pérdida de tiempo ni de su calidad.

#### 5.1.2 Construcción y condiciones higiénicas del establecimiento

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

Se estudiará con mucho cuidado el lugar donde se va a construir un establecimiento de elaboración de pescado fresco, sus formas, distribución, materiales y equipo, prestándose especial atención a los aspectos higiénicos, medios sanitarios y control de la calidad.

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

El lugar donde se manipule el pescado estará totalmente separado

de todas las demás partes del establecimiento empleadas como viviendas.

#### LOS SUELOS SERAN DE SUPERFICIE DURA, INABSORBENTE Y ESTARAN BIEN DESAGUADOS

Los suelos se construirán de materiales duraderos impermeables, atóxicos e inabsorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Serán antideslizantes y no tendrán grietas; se les dará una ligera pendiente para que los líquidos escurran hacia drenajes provistos de rejillas de quita y pon.

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

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

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

#### LOS DESAGUES DEBEN SER DE BUENAS DIMENSIONES Y CLASES, Y ESTAR DOTADOS DE SIFONES Y REJILLAS DE QUITA Y PON PARA FACILITAR LA LIMPIEZA

Para evacuar los desechos líquidos o semi-líquidos de las instalaciones es necesario que existan buenos y suficientes desagües. En ningún suelo debe haber lugares en los que el agua pueda formar charcos. Los desagües serán de materiales lisos e impermeables y capaces de aceptar la máxima cantidad de líquido sin rebosamientos ni inundaciones. Cada sistema de desagüe debería tener un sifón hermético, profundo, bien situado y fácil de limpiar.

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

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

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

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

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

En las paredes no habrá proyecciones y todos los conductos y cables estarán a ras con ellas o debidamente empotrados.

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

Los batientes y marcos de las ventanas serán de un material liso e impermeable y, de ser de madera, estarán bien pintados. Los batientes internos estarán inclinados para que no se depositen materias o se acumule polvo y se construirán de manera que se limpien fácilmente.

Las ventanas deberán ser de una sola luna y en las que se abren deberán ponerse mosquiteros. Los mosquiteros deberán ser contruidos de modo que puedan desmontarse fácilmente para la limpieza y estar hechos de material adecuado resistente a la corrosión.

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

Las puertas por las que pasan el pescado o sus productos deberán ser de metal resistente a la corrosión o estar revestidas de este metal, o hacerse de otro material que resista los golpes y serán de cierre automático a menos que estén dotadas de una buena cortina de aire.

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

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

LOS TECHOS DEBERAN PROYECTARSE Y CONSTRUIRSE DE MANERA QUE NO SE ACUMULE EL POLVO Y LA CONDENSACION Y SE LIMPIEN FACILMENTE

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

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

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

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

Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y máquinas que emiten calor o vapor excesivos, humos desagradables o aerosoles contaminantes. En el establecimiento, el aire fluirá de las

zonas más higiénicas a las menos higiénicas. Es importante una buena ventilación para impedir la condensación y la formación de mohos en las estructuras elevadas. Las aberturas de ventilación deben taparse con rejilla y, de ser necesario, dotarse de filtros de aire. Las ventanas que se abren para ventilar los locales deberán tener rejillas que se quitarán fácilmente para limpiarlas; estas rejillas deberán ser de material adecuado resistente a la corrosión.

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

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

### 5.1.3 Condiciones higiénicas

LOS LUGARES DONDE SE RECIBE O ALMACENA EL PESCADO DEBERAN ESTAR SEPARADOS DE AQUELLOS EN LOS QUE SE PREPARA O ENVASA EL PRODUCTO FINAL DE MANERA QUE EL PRODUCTO TERMINADO NO PUEDA CONTAMINARSE

Para recibir y almacenar las materias primas y para actividades como, descabezamiento, evisceración, lavado, fileteado, preparación de rodajas u otras elaboraciones y envase, se dispondrá de salas separadas o de lugares bien definidos y de dimensiones suficientes.

La manufactura o manipulación de los productos comestibles deberá estar totalmente separada y ser por completo distinta de los lugares en los que se emplean materias no comestibles.

Los lugares donde se manipula el alimento deberán estar totalmente separados de los lugares empleados como viviendas.

Los puntos de recepción y almacenamiento estarán siempre limpios y serán de materiales capaces de limpiarse rápidamente: protegerán al pescado crudo de la deterioración y la contaminación.

EN EL ESTABLECIMIENTO DEBE HABER UN LOCAL SEPARADO U OTROS MEDIOS EQUIVALENTES PARA ALMACENAR LOS DESECHOS

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

En un local separado se colocarán recipientes impermeables para recoger las basuras y desechos. Las paredes, suelo y techo de tal local y los lugares que queden debajo de los recipientes elevados se construirán de un material impermeable fácil de limpiar. Tendrán tapas los recipientes para basuras y desechos que estén fuera del establecimiento. Deberá haber un recinto separado para depositarlos, con fácil acceso para la carga y descarga de vehículos. Los soportes para los recipientes deberán ser de material sólido, duro e impermeable, fácil de lavar y enjuagar.

Si se usan muchos recipientes convendrá instalar lavadoras mecá-

nicas para efectuar el lavado normal. Los recipientes serán capaces de resistir diversos lavados normales.

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

El proyecto y la construcción de un establecimiento de elaboración del pescado destinado al consumo humano deberán ser tales que aseguren que los lugares donde se conserva, elabora y almacena el pescado destinado al consumo humano se empleen exclusivamente con ese fin.

La elaboración de subproductos o de productos que no sean pesqueros y que no se destinen al consumo humano se efectuará en locales separados o en lugares en los que haya una separación física de tal manera que no exista posibilidad alguna de que el pescado o los productos pesqueros se contaminen.

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

Toda el agua que se emplee en los lugares del establecimiento en los que el pescado se recibe, se retiene, elabora, envasa y almacena será agua potable o agua de mar limpia y deberá suministrarse a una presión no menor de 1,4 kg/cm<sup>2</sup>. Si se emplea agua de mar, tiene que ser agua de mar limpia.

Mientras el establecimiento esté en marcha se dispondrá de un suministro abundante de agua potable caliente a la temperatura mínima de 82°C (180°F).

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

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

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

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

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

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

Deberá reverse una sala especial o algún otro local adecuado de

almacenamiento para proteger al hielo contra la contaminación y contra una fusión excesiva. El polvo, las escamas de pintura, las astillas, el serrín, las pajas y la herrumbre son las impurezas más frecuentes que el hielo puede transferir al producto final. Deberá ponerse buen cuidado en el hielo utilizado para enfriar el pescado o los productos pesqueros que no contamine éstos.

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

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

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

Se aplicará el mismo requisito al agua de mar limpia cuando se utilice ésta en la elaboración del pescado.

---



---

## MINISTERIO AGROPECUARIO Y FORESTAL

---



---

### REGISTROS SANITARIOS

Reg. No. 11718 - M - 361497 Valor C\$ 60.00

#### DIRECCION DE REGISTRO NACIONAL Y CONTROL DE INSUMOS AGROPECUARIOS, SUSTANCIAS TOXICAS Y PELIGROSAS

En cumplimiento a las disposiciones de la Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras Similares, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 30 del día 13 de Febrero de 1998, el suscrito Director de Registro de Agroquímicos, sustancias tóxicas, peligrosas y otras similares, notifica que la Empresa **RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A.** a través de su representante el Sr.-(a) **RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A.**, ha solicitado Registro para el producto **INSECTICIDA (Malation)**, con el nombre comercial **MALATION 57 EC**, originario de Nicaragua.

Y habiendo presentado todos los documentos necesarios para tal fin, le autoriza la publicación de dicha solicitud en La Gaceta, Diario Oficial, para que se oponga quien lo estime conveniente.

Managua, 24 de Septiembre de 1998.- Ing. **William Chamorro Gómez**, Director Registro de Agroquímicos y Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares.

Reg. No. 11717 - M - 361496 Valor C\$ 60.00

**DIRECCION DE REGISTRO NACIONAL Y  
CONTROL DE INSUMOS AGROPECUARIOS,  
SUSTANCIAS TOXICAS Y PELIGROSAS**

En cumplimiento a las disposiciones de la Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras Similares, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 30 del día 13 de Febrero de 1998, el suscrito Director de Registro de Agroquímicos, sustancias tóxicas, peligrosas y otras similares, notifica que la Empresa RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A. a través de su representante el Sr.- (a) RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A., ha solicitado Registro para el producto INSECTICIDA (Cipermetrina), con el nombre comercial CYPHER Mc 25 EC, originario de Nicaragua.

Y habiendo presentado todos los documentos necesarios para tal fin, le autoriza la publicación de dicha solicitud en La Gaceta, Diario Oficial, para que se opongá quien lo estime conveniente.

Managua, 24 de Septiembre de 1998.- Ing. William Chamorro Gómez, Director Registro de Agroquímicos y Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares.

-----

Reg. No. 11716 - M - 276284 Valor C\$ 60.00

**DIRECCION DE REGISTRO NACIONAL Y  
CONTROL DE INSUMOS AGROPECUARIOS,  
SUSTANCIAS TOXICAS Y PELIGROSAS**

En cumplimiento a las disposiciones de la Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras Similares, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 30 del día 13 de Febrero de 1998, el suscrito Director de Registro de Agroquímicos, sustancias tóxicas, peligrosas y otras similares, notifica que la Empresa RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A. a través de su representante el Sr.- (a) RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A., ha solicitado Registro para el producto INSECTICIDA (Metil Paration), con el nombre comercial METHYL 48 EC, originario de Nicaragua.

Y habiendo presentado todos los documentos necesarios para tal fin, le autoriza la publicación de dicha solicitud en La Gaceta, Diario Oficial, para que se opongá quien lo estime conveniente.

Managua, 24 de Septiembre de 1998.- Ing. William Chamorro Gómez, Director Registro de Agroquímicos y Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares.

-----

Reg. No. 11715 - M - 27628 Valor C\$ 60.00

**DIRECCION DE REGISTRO NACIONAL Y  
CONTROL DE INSUMOS AGROPECUARIOS,  
SUSTANCIAS TOXICAS Y PELIGROSAS**

En cumplimiento a las disposiciones de la Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras Similares, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 30 del día 13 de Febrero de 1998, el suscrito Director de Registro de Agroquímicos, sustancias tóxicas, peligrosas y otras similares, notifica que la Empresa RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A. a través de su representante el Sr.- (a) RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A., ha solicitado Registro para el producto INSECTICIDA (Metil Paration), con el nombre comercial METHYL 80 EC, originario de Nicaragua.

Y habiendo presentado todos los documentos necesarios para tal fin, le autoriza la publicación de dicha solicitud en La Gaceta, Diario Oficial, para que se opongá quien lo estime conveniente.

Managua, 24 de Septiembre de 1998.- Ing. William Chamorro Gómez, Director Registro de Agroquímicos y Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares.

-----

Reg. No. 11714 - M - 361498 Valor C\$ 60.00

**DIRECCION DE REGISTRO NACIONAL Y  
CONTROL DE INSUMOS AGROPECUARIOS,  
SUSTANCIAS TOXICAS Y PELIGROSAS**

En cumplimiento a las disposiciones de la Ley Básica para la Regulación y Control de Plaguicidas, Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras Similares, publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 30 del día 13 de Febrero de 1998, el suscrito Director de Registro de Agroquímicos, sustancias tóxicas, peligrosas y otras similares, notifica que la Empresa RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A. a través de su representante el Sr.- (a) RAPPACCIOLI McGREGOR, S.A., ha solicitado Registro para el producto INSECTICIDA (Metamidofos), con el nombre comercial MTD 60 SL, originario de Nicaragua.

Y habiendo presentado todos los documentos necesarios para tal fin, le autoriza la publicación de dicha solicitud en La Gaceta, Diario Oficial, para que se opongá quien lo estime conveniente.

Managua, 24 de Septiembre de 1998.- Ing. William Chamorro Gómez, Director Registro de Agroquímicos y Sustancias Tóxicas, Peligrosas y otras similares.

**SECCION JUDICIAL**

**SUBASTAS**

Reg. No. 11493 - M - 367344 Valor C\$ 60.00

Diez y diez minutos de la mañana del 22 de Feb/99, lugar este Juzgado, subasta finca ubicada en esta ciudad, Barrio «Linda Vista», con una extensión superficial de 10 Mts. de frente por 30 mts.

de fondo, sin datos registrales, linderos: NORTE: Calle de por medio; SUR: Carlos Torrez; ESTE: Beatriz Guido; OESTE: Cruz Castillo. Base Subasta : C\$ 2,500.00. Ejecuta: María Luisa Pérez Zamora. Ejecutado: Julio Alarcón Pineda.- Dado en la ciudad de Matagalpa, a los catorce días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha L. Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa.

1

-----  
Reg. No. 11356 - M - 36139 Valor C\$ 180.00

Juez Partidor de Fraccionadora Saravia Montealegre y CIA. LTDA. Subástase bien inmueble propiedad de Fraccionadora Saravia Montealegre (FRACSA), descrito como lote de 4 Mz. 336.23 Vras2 ubicado en finca Belén, a 2 km y en jurisdicción de Chinandega camino a La Mora, dentro de los siguientes linderos: NORTE: María Elba Rodríguez; SUR: Resto de Fraccionadora Saravia Montealegre; ORIENTE: Cauce enmedio, Felipe Aráuz; y PONIENTE: Mercedes Pérez y Germán Delgado, inscrito conel No. 9.089. Asiento 12º, Folios 286 y 287 del Tomo 117 del Registro de la Propiedad. Señálase las diez de la mañana del diecinueve de Febrero de mil novecientos noventa y nueve. Base de postura: Siete mil quinientos dólares americanos. Oficina del Juez Partidor del Banco Nicaragüense una cuadra al Norte y media cuadra al Oeste.- Chinandega, once de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Rommel Astacio Montealegre, Juez Partidor de FRACSA.- Ana del Socorro Sánchez C, Sria.

3-1

-----  
Reg. No. 126 - M - 259568 Valor C\$ 90.00

Diez mañana, veinte Febrero año entrante, local este Juzgado, Subastarse rústica, sita Comarca «San Marcos», jurisdicción Muy Muy, Depto. Matagalpa, seis manzanas y un cuarto, lindante así: ORIENTE: Apolinar Aguilar Cruz; OCCIDENTE: Fausto Matey; NORTE: Humberto Ruíz Zamora; SUR: José Noel Altamirano Moreno.- Ejecuta: José Noel Altamirano Moreno. Ejecutado: Adán Aguilar Cruz. Base: Tres Mil.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico San Ramón, Depto. Matagalpa, dieciséis Diciembre mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez Torres, Juez Local Unica, San Ramón.

3-1

-----  
Reg. No. 545 - M - 359929 Valor C\$ 180.00

Diez de la mañana, veinticuatro de Febrero del presente año, local Juzgado. Subastase bien inmueble propiedad del señor FRANCISCO FRANCO SOZA, con los siguientes linderos: NORTE: Edificio D2p-60, NORESTE: Edificio D2p-58, SUROESTE: Patio ERAMAC; y NOROESTE: Andén vecino a la propiedad e inscrito bajo el número: 43061-A-347, Asiento: 2º; Folio: 172, Tomo: 3, Sección de Derechos Reales del Registro Público de la Propiedad Inmueble de León. Ejecuta : Pedro Francisco Abarca Loaisiga. Ejecutado : Francisco Franco Soza. Base de las Posturas: Seis mil

diecinueve dólares con treinticinco centavos, o su equivalente en córdobas.- Se oirán posturas.- Juzgado Segundo de Distrito Civil. León, dieciocho de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- lineado: o su-Vale.- Josefina Toruño Parajón, Juez Segundo de Distrito Civil de León.

3-1

-----  
Reg. No. 11626 - M - 273904 Valor C\$ 90.00

Once de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad rural, doscientas diez manzanas, Comarca San Nicolás, Matagalpa, lindante: NORTE: Jesús Barba, camino a Jucuapa y Valle de Laguna Seca; SUR: Javier Herrera y Jesús Barba; ESTE: Jesús Barba; OESTE: José Vidal Barba. Base : Dos mil córdobas. Ejecuta: Mary Blandón Rodríguez. Ejecutados: Eddy Barba Blandón, Zackby Barba Blandón.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico de San Ramón.

3-1

-----  
Reg. No. 11627 - M - 273907 Valor C\$ 90.00

Diez de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local este Juzgado, subastarse propiedad veinte manzanas, El Jicaró, Esquipulas, Matagalpa. Lindante: NORTE: Manuel Loaisiga, camino por Sauce; SUR: Sebastián Jarquín; ESTE: Anatolio Jarquín Manzanares; OESTE: Teléfono Mora Jarquín.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Evenor Jarquín Loaisiga. Ejecutado: Anatolio Jarquín Manzanares.- Oyense Posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico de San Ramón.

3-1

-----  
Reg. No. 11629 - M - 273901 Valor C\$ 90.00

Ocho de la mañana, del veinticuatro de Febrero de mil novecientos noventa y nueve; local de este Juzgado. subastarse propiedad: diez manzanas, Waslala Matagalpa, lindante: NORTE: Julio Toledo Noguera; SUR: Máximo Castellón Salmerón; ESTE: Salomón Matamoros Palacios, y Río Waslala; OESTE: José Avener Ortín y Marcelino Flores.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Rito Erasmo Rugama Agüero; Ejecutado: Salvador Villareyna Palma.- Oyense Posturas: Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.

3-1

-----  
Reg. No. 11628 - M - 273902 - Valor C\$ 90.00

Nueve de la mañana, del veinticuatro de Febrero del año de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse

propiedad: veinticuatro manzanas, Comarca Soledad de la Cruz, San Isidro- Matagalpa; lindante: NORTE: Antonio y Juan Cruz; SUR: Ignacio y Guadalupe Rivas; ESTE: Valeriano Rivas; OESTE: Valeriano Rivas.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Pablo Rivas Masís. Ejecutado: Juan Rivas.- Oyense Posturas.- Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.

3-1

-----  
Reg. No. 11621 - M - 273905 - Valor C\$ 90.00

Once de la mañana, del veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad, diez manzanas y media, Patastule, Municipio de Matiguás, Matagalpa, lindante: NORTE: Julián Martínez, Teófilo Martínez; SUR: Rómulo Martínez y Teófilo Martínez; ESTE: Guillermo García, René Laguna; OESTE: René Jarquín, Alejandro Reyes y Antonio Bucardo.- Base : Dos mil córdobas. Ejecuta: Javier Antonio Bucardo Sovalbarro. Ejecutado: Leonardo Alaniz Flores.- Oyense Posturas. Dado Juzgado Local Unico de San Ramón, siete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.- Firma ilegible.

3-1

-----  
Reg. No. 11624 - M - 273906 Valor C\$ 90.00

Dos de la tarde, del veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, local de este Juzgado, subastarse propiedad, noventa manzanas Apantillo El Sabalar, Matiguás, Matagalpa, lindante; NORTE: Modesto Lagos, Edgardo Villavicencio; SUR: Isabel Barrera Chavarria, Pablo Flores Orozco y otros; ESTE: Héctor Amador Aguilar, Francisco Javier Valle; OESTE: Vivian Amador, Erasmo Zamora y otros.- Base: Dos mil córdobas. Ejecuta: Francisco Javier Valle. Ejecutado: Héctor Amador Aguinaga.- Oyense posturas.- Dado Juzgado Local Unico San Ramón, siete de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho. Juana Rodríguez, Juez Local Unico San Ramón.- Firma ilegible.

3-1

## OTORGAMIENTOS DE ESCRITURAS

Reg. No. 153 - M - 276923 - Valor C\$ 90.00

ABEL ANTONIO FLORES ZELEDON, demanda a SERGIO MARTINEZ FERNANDEZ, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rural ubicada en La Comarca El Apantillo del Zavalar, Municipio de Matiguás, Departamento de Matagalpa, consistente en cuatro manzanas cubiertas de zacates con alambre propio, dentro de los siguientes linderos: NORTE: Leonidas López; SUR: Jacinto Dávila; ESTE: BANCOSUR; OESTE: Concepción Suazo. Por la suma de Tres mil córdobas C\$ 3,000.00. Oponerse en el término de Ley.- Dado en la ciudad de Matagalpa, a los siete días

del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Firma ilegible, Juez Local Civil Matagalpa.- Firma ilegible, Sria.

3-3

-----  
Reg. No. 128 - M - 259551 - Valor C\$ 90.00

FANNY MERCEDES LUMBI GUERRERO, demanda a MARTIN LUMBI SOZA, para que le Otorgue Escritura Pública de un Inmueble ubicado en la ciudad de Esquipulas, consistente en casa y solar, con una dimensión de veinte varas de frente por veintisiete varas de fondo, cercado con cerca de piedras medianeras, y la casa es en forma de cañón, paredes de ladrillo cuarterón repelladas y afinadas, piso de ladrillo de cemento, techo de zinc y la dimensión de la casa es de veinte varas de frente por ocho varas de fondo, con su cocina anexa y un garage, paredes de ladrillo de cuarterón, techo de tejas de barro, piso natural, la casa tiene servicios de agua potable, sanitarios, baño y lavaderos, dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Escuela José de la Cruz Mena; OCCIDENTE: Solar de Gerónima Gutiérrez; NORTE: Casa y solar de Amelia Lumbi; y SUR: Solar de Lidia Jarquín. Por la suma de Dos mil córdobas netos.- Oponerse al término de Ley.- Matagalpa, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Luis Alberto Sáenz Chavarria, Juez Local Civil de Matagalpa.

3-3

-----  
Reg. No. 127 - M - 259569 - Valor C\$ 90.00

MARTHA LILLIAM LOPEZ RODRIGUEZ, demanda a FELICITA MARTINEZ HERNANDEZ, para que le Otorgue Escritura Pública de un inmueble ubicado en el Barrio Rodolfo López, de esta ciudad, que mide: Diez metros de frente por quince metros de fondo, donde se encuentra construida una casa de habitación en forma de cañón, que mide: Cuatro metros de frente por ocho metros de fondo, paredes de ladrillo de cuarterón, techo de zinc, piso de ladrillo de cemento, con servicios de agua potable y luz eléctrica con su respectiva letrina, dentro de los siguientes linderos: NORTE: Propiedad de Rosa Castillo; SUR: Calle de por medio; ESTE: Propiedad de Esteban Rocha; y OESTE: Propiedad de Antonio Miranda.- Por la suma de dos mil córdobas netos.- Oponerse en el término de Ley. Matagalpa, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Luis Alberto Sáenz Chavarria, Juez Local Civil de Matagalpa.

3-3

-----  
Reg. No. 231 - M - 276145 - Valor C\$ 180.00

ANDRES ZAMORA POLANCO, demanda a PEDRO PABLO CENTENO HERNANDEZ, JESUS LOPEZ ROCHA Y NICOLAS QUINTEROS DORMUS, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica ubicada en la Comarca de Esquirín número dos, jurisdicción del Municipio de Muy Muy, Departamento de Matagalpa, de diez manzanas y media de extensión superficial ( 10 1/2 Mnz), comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Pedro Centeno y Miguel González; SUR: Raúl Lumbi y Reynaldo Lumbi; ESTE: Unidad familiar los Bucardos; OESTE: Reynaldo Lumbi.- Lo anterior por la suma de Ocho mil córdobas netos (C\$

8,000.00).- Oponerse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Local Civil de Matagalpa, a los quince días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha L. Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa.- Fátima Blandón Granados, Sria.

3-3

-----  
Reg. No. 233 - M - 290964 - Valor C\$ 180.00

**SONIA PEREZ GARCIA**, demanda a **THELMA GARCIA SANCHE**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad urbana ubicada en el poblado de Muy Muy, Departamento de Matagalpa, la que posee una extensión de diez varas de frente por veinte varas de fondo, comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Casa y solar de Rufino Martínez; SUR: Casa y solar de Demesio López; ESTE: Pablo Granados, calle de por medio; OESTE: Matilde Salgado, calle de por medio.- Por la cantidad de C\$ 6,000.00 (Seis mil córdobas netos).- Opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Civil de Matagalpa, a los cuatro días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha L. Loaisiga Cruz, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón Granados, Secretaria.

3-3

-----  
Reg. No. 232 - M - 290962 - Valor C\$ 180.00

**LUCRECIA POLANCO GONZALEZ**, demanda a **JOSE ALFREDO OCAMPO SALGADO, MARIA MAGDALENA ROJAS RIOS Y MARVIN ANTONIO OCAMPO**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica ubicada en la Comarca El Esquírin, jurisdicción del Municipio de Muy Muy, Departamento de Matagalpa, de quince manzanas de extensión superficial (15 Mzn) comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Ramón Polanco González; SUR: Rolando Ocampo; ESTE: Enrique Bucardo; y OESTE: Reynaldo Lúquez. Lo anterior por la suma de ocho mil córdobas netos (C\$ 8,000.00).- Opóngase en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Civil de Matagalpa, a los ocho días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Martha L. Loaisiga Cruz, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón G., Secretaria.

3-3

-----  
Reg. No. 410 - M - 290834 Valor C\$ 90.00

Juzgado Local Civil de Matagalpa, doce de Marzo de mil novecientos noventa y ocho.- **OTILIA LAGUNA VALLE**, demanda a **JOSE MENDOZA GARCIA**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad urbana, ubicada en el Barrio Santa Ana de la ciudad de Matagalpa, de veinte varas de Norte a Sur y cincuenta varas de oriente a poniente: NORTE Y PONIENTE: Resto del terreno desmembrado; ORIENTE: Calle de por medio, predio de Guadalupe Aráuz; y SUR: Lote marcado con la letra «A», de José Adrián Molina, propiedad inscrita con el Número: 9,630, Asiento Séptimo. Folio: Cincuenta del Tomo: CI. Sección de Derechos Reales del Registro Público de Matagalpa. Por la suma de diez mil córdobas netos.- Oponerse en el término de Ley.- Lic. Martha Lorena Loaisiga Cruz, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón Granado,

Secretaria.

3-3

-----  
Reg. No. 409 - M - 290836 - Valor C\$ 90.00

Juzgado Local Unico de San Ramón, las once de la mañana del veintidós de Abril de mil novecientos noventa y ocho, **TERENCIO GARCIA MOLINA**, demanda a **ESMERALDA CRUZ DIAZ**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica ubicada en la Comarca La Fortuna, jurisdicción de San Ramón, Departamento de Matagalpa, con una extensión de quince manzanas y comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Terencio García Molina; SUR: Antonio Zamora; OCCIDENTE: Manuel Mejía; y ORIENTE: Benigno Espinoza, por la suma de diez mil córdobas netos.- Oponerse término Legal.- Lic. Juana Rodríguez, Juez Local Unico de San Ramón.-

3-3

-----  
Reg. No. 408 - M - 290835 - Valor C\$ 90.00

Juzgado Local Civil de Matagalpa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- **VICENTE MEJIA LOPEZ**, demanda a **FLAVIO RIVERA TORREZ**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica, ubicada en el lugar conocido como Aguas Frías, Municipio de Ciudad Darío, Departamento de Matagalpa, consistente en doscientas manzanas de extensión, y comprendida dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Propiedad de Mr. Spencer y Doña Francisca viuda de Cardoza; OCCIDENTE: Propiedad de Mercedes Brenes y Teyo Brenes; NORTE: De Siriaco Treminio y Lorenzo Masís; SUR: Callejón de por medio y propiedades de Felipe García, Lorenzo Cardoza y Leopoldo Ríos, esta propiedad está atravesada por la Carretera León, San Isidro.- Por la suma de quince mil córdobas netos.- Oponerse en el término de Ley.- Lic. Martha Lorena Loaisiga, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón Granado, Secretaria.

3-3

-----  
Reg. No. 227 - M - 275623 - Valor C\$ 50.00  
M - 361547 - Valor C\$ 40.00

**REYNALDO ALTAMIRANO ALANIZ**, demanda a **JUAN JOSE ALTAMIRANO ALANIZ**, Otorgamiento de Escritura, propiedad rústica consistente en un lote de terreno de treinta manzanas de extensión superficial ubicada en la Comarca de Baka, jurisdicción de Siuna, comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Propiedad de promitente vendedor señor Juan José Blandón Pinnel; SUR: Propiedad de Teodoro Soza; ESTE: Resto de la Propiedad del señor Juan José Blandón Pinnel; y OESTE: Carretera de por medio y Reynaldo Altamirano Alaniz.- Por la suma de Diez mil córdobas.- Oponerse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Local Civil, a los veintitrés días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha L. Loaisiga, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón Granados, Secretaria.

3-3

## CITACION DE PROCESADOS

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **MELVIN ALEJANDRO SHOW PASOS**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **DAÑOS**, cometido en perjuicio de **CARLOS ABRAHAM SOLANO JEREZ**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, veintiséis de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **ANA MARIA DIAZ BOJORGE**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES**, cometido en perjuicio de **MARIA CONCEPCION RUIZ**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, veintisiete de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **ELBA GONZALEZ CALERO Y SEGUNDO DELGADILLO**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **AMENAZAS DE MUERTE Y DAÑOS A LA PROPIEDAD**, cometido en perjuicio de **LUISA AMANDA TELLEZ, SATIEL ALBERTO SOZA MOLINA**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, veintisiete de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **ELMER JOSE OROZCO**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES**, cometido en perjuicio de **MERCEDEZ DEL CARMEN MORALES LOPEZ**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el

lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **IVANIA CENTENO, ROSARIO CENTENO Y OLGA ZELEDON**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES Y AMENAZAS**, cometido en perjuicio de **JESSICA IVETT ARAGON ROMERO Y MARIA INES ROMERO URBINA**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, once de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **JOSE ANGEL BLANDON ZELEDON**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **ROBO CON FUERZA**, cometido en perjuicio de **LEYLA GUZMAN SABALLOS**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, uno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **JULIO CESAR HERNANDEZ**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES PSICOLOGICAS**, cometido en perjuicio de **MARILYN RODRIGUEZ ROCHA**, nombrele Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

Por Unica vez cito y emplazo al procesado **MANUEL SALVADOR MIRANDA GUADAMUZ**, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de **LESIONES PSICOLOGICAS**, cometido en perjuicio de **MARITZA SANCHEZ**, nombrele Defensor de Oficio, si

no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado SANDRA LANZA, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de DAÑOS, cometido en perjuicio de CLAUDIA PATRICIA DUARTE ELDALI, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, dos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado JOSE ANTONIO VELASQUEZ CANDA, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de ESTAFA, cometido en perjuicio de JORGE LESTHER DE JESUS PRADO, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, uno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado ARNOLDO CASTELLON GONZALEZ, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de LESIONES, cometido en perjuicio de AURA MARIA TERCERO MARTINEZ, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, uno de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado JULIO MARCELO SALINAS RAYOS, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local

de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de LESIONES PSICOLOGICAS, cometido en perjuicio de MARIBEL GONZALEZ GUTIERREZ, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, treinta de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado ALEJANDRO NORORIS GAITAN, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de AMENAZAS, cometido en perjuicio de RUTH MARIA ELIZONDO CABRERA, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, tres de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado JULIO ZAPATA MENDEZ, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de HURTO Y AMENAZAS, cometido en perjuicio de MANUEL SALVADOR LEIVA RIVERA, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, cinco de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.

-----  
 Por Unica vez cito y emplazo al procesado MARIO JOSE ZELEDON HERRERA, para que dentro del término de nueve días contados desde la fecha de esta publicación, comparezca al local de este Juzgado a defenderse de la causa que se le sigue por el delito de LESIONES, cometido en perjuicio de MARTHA MARIA HERNANDEZ LOPEZ, nombre Defensor de Oficio, si no comparece abrir a pruebas la presente causa y la sentencia que sobre él recaiga surta los efectos mismos que como si estuviere presente. Se recuerda a las autoridades la obligación que tienen de capturar al procesado antes mencionado, y a los particulares la de denunciar el lugar donde se oculte. Dado en el Juzgado Séptimo Local del Crimen de Managua, cuatro de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Zorayda Sánchez Padilla, Juez 7mo. Local del Crimen de Managua.