LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII	Managua, Miércoles 10 de Febrero de 1999	No. 28
----------	--	--------

SUMARIO

	Pág.
MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO	
Norma Técnica Nicaragüense.....	648
PROCURADURIA GENERAL DE JUSTICIA	
Notificaciones.....	658
UNIVERSIDADES	
Títulos Profesionales.....	662
SECCION JUDICIAL	
Títulos Supletorios.....	669
Declaratorias de Herederos.....	670

**MINISTERIO DE FOMENTO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**

Reg. No. 11417 - M. 090554 - Valor C\$ 13,200.00

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

NINGUNA PERSONA QUE SE SEPA O SE SOSPECHE QUE SUFRE DE ENFERMEDADES SUSCEPTIBLES DE TRANSMITIRSE POR LOS ALIMENTOS O QUE ES VECTORA DE ESTAS, O TENGA HERIDAS INFECTADAS O ABIERTAS,

DEBERÁ PARTICIPAR EN LA PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN O TRANSPORTE DE LAS LANGOSTAS O SUS PRODUCTOS.

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

Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando alimentos ni superficies en contacto con alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado boti0021 in de urgencia.

LOS SACOS, RECIPIENTES Y TODAS LAS CAJAS DE USO REPETIDO DEBERÁN LIMPIARSE Y TRATARSE CON DESINFECTANTES INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN.

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

5.4 Normas de funcionamiento y requisitos de la producción

5.4.1 Consideraciones generales.

SOLO MATERIAS PRIMAS DE BUENA CALIDAD DEBERÁN ACEPTARSE EN LA ELABORACIÓN.

Se rechazará la materia prima que se sepa contiene langostas muertas y descompuestas o sustancias nocivas o extrañas que no se hayan suprimido en proporción aceptable con los procedimientos normales de selección o preparación.

LAS LANGOSTAS VIVAS DEBERÁN MANIPULARSE Y ELABORARSE CUIDADOSAMENTE Y CON UN MÍNIMO DE DEMORAS.

Las langostas deberán mantenerse en vida hasta el transporte al mercado o la elaboración.

Las langostas se mantendrán vivas por períodos variables, según las condiciones en que se tengan. Esos factores varían con la estación y con la temperatura, la salinidad, el contenido de oxígeno y la carga, si se tienen en agua de mar.

Para periodos breves, las langostas se almacenarán en cestos corrientes o en depósitos de tierra que cuenten con un suministro de agua de mar corriente. El almacenamiento a largo plazo (hasta seis meses) suele limitarse a los estanques mareales que se construyen haciendo represas en los entrantes naturales. Si no se establece una circulación, el contenido de oxígeno del agua será controlado por la temperatura de la superficie y el agua.

LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN CONTROLAR EL VOLUMEN DE LANGOSTAS VIVAS QUE RECIBEN O ALMACENAN DE MANERA QUE SUS SUMINISTROS NO AUMENTEN TANTO QUE NO PUEDAN ELABORARSE MIENTRAS LAS LANGOSTAS ESTÁN EN SU CONDICIÓN ÓPTIMA.

Las langostas vivas deberían elaborarse lo antes posible después de su captura. El periodo en que las langostas puedan tenerse satisfactoriamente en la planta antes de su elaboración dependerá del lapso transcurrido desde su captura y el cuidado con que fueron manipuladas durante el transporte a la planta.

Cuando la cantidad de langostas vivas disponibles para la elaboración sea muy variable, cabe considerar la posibilidad de hervir, pelar, congelar y almacenar los excedentes para épocas de pocos suministros.

SI HAN DE UTILIZARSE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEBERÁ REQUERIRSE EL ASESORAMIENTO DE UN BROMATÓLOGO Y LA APROBACIÓN DEL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE.

Los aditivos alimentarios no pueden ser utilizados indiscriminadamente. Algunos de ellos son eficaces solamente para algunos tipos de alimentos, y en todos los casos, la concentración y el tiempo de contacto del aditivo deberán ser regulados estrictamente según el asesoramiento de especialistas y de acuerdo con el organismo oficial competente. La legislación sobre alimentos difiere de un país a otro y es esencial se solicite el asesoramiento de los especialistas antes de aplicar un aditivo determinado, tanto si el producto se destina al consumo interior como a la exportación.

5.4.2 Operaciones preparatorias

LAS OPERACIONES PREPARATORIAS PARA LA CONSERVACIÓN, COMO LA SELECCIÓN, LA COCCIÓN, EL ENFRIAMIENTO, EL DESCASCARADO Y EL LAVADO DEBEN

EFFECTUARSE DE MANERA LIMPIA, HIGIÉNICA Y CUIDADOSA PARA NO ESTROPEAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO NI DERROCHAR MATERIAL.

Las operaciones preparatorias del producto acabado deberán programarse de manera que puedan manipularse rápidamente las unidades consecutivas de la producción en condiciones que impidan la contaminación, el deterioro, las pérdidas o el desarrollo de microorganismos infecciosos o toxigenos.

El descascarado, el eviscerado y el lavado deben efectuarse muy a conciencia de manera que no queden vísceras, grumos de sangre o trozos del caparazón que estropeen el aspecto o afecten el olor del producto final.

TODAS LAS LANGOSTAS DEBERÁN EXAMINARSE ANTES DE QUE EMPIECE LA ELABORACIÓN.

En las pesquerías donde se elaboran langostas vivas deberán descartarse todos los animales muertos. En los lugares de elaboración de colas congeladas deberá suprimirse toda cola defectuosa o deteriorada, como las que estén demasiado ennegrecidas, amarillentas o tengan otra decoloración anormal, manchas, valores extraños y daños físicos.

5.4.2.1 Separación de la cola

LA SEPARACIÓN DE LA COLA DE LAS LANGOSTAS VIVAS DEBERÁ EFECTUARSE CON EL MAYOR CUIDADO POSIBLE Y EL CORTE HABRÁ DE SER REGULAR Y PRECISO PARA OBTENER EL MÁXIMO RENDIMIENTO.

Hay muchos tipos de cuchillos para la separación de las colas, pero todos deberán estar contruidos de material adecuado impermeable y no corrosible, y estar exentos de grietas donde puedan acumularse sangre y desechos.

EL INTESTINO DEBE EXTRAERSE INMEDIATAMENTE.

La extracción del intestino (eviscerado) deberá efectuarse de modo que se reduzca al mínimo la contaminación. El intestino es expulsado por la presión del agua o absorbido por el vacío.

LAS COLAS DE LAS LANGOSTAS DEBERÁN LAVARSE EN TODAS LAS SUPERFICIES.

Debe prestarse especial atención a la limpieza de la sangre del extremo de la cola, ya que al coagularse la sangre confiere una tonalidad azul al producto. Entre los segmentos pueden quedar arenillas y desechos. El lavado más eficaz se obtiene en las máquinas rotatorias y de arremolinado.

El lavado eficaz asegurará que no queden restos del intestino ni de su contenido, pues esto menoscaba el aspecto de la carne y produce deterioración debida a actividad microbiana o enzimática.

PARA UN ENFRIAMIENTO RÁPIDO DEBE UTILIZARSE UN

DEPOSITO DE ENFRIAMIENTO, CONSTRUIDO DE MATERIAL IMPERMEABLE ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSIÓN.

El depósito deberá ser inspeccionado regularmente durante su uso y limpiado frecuentemente. El hielo en copos y el agua constituyen un medio eficaz de enfriamiento. El enfriamiento inmediato mantiene la calidad y aumenta considerablemente el rendimiento.

EL INTERVALO ENTRE LA SEPARACIÓN DE LA COLA Y LA CONGELACIÓN DEBE SER LO MAS BREVE POSIBLE

La lentitud de la manipulación reducirá la calidad y el rendimiento

5.4.2.2 Cocción

EL MÉTODO EMPLEADO PARA COCER LAS LANGOSTAS PARA LA VENTA O PARA UNA NUEVA ELABORACIÓN DEBERÁ ELEGIRSE DE MANERA QUE SE OBTENGA EL EFECTO DESEADO CON UN MÍNIMO DE RETRASO Y MANIPULACIÓN

Algunas especies (no la especie *Homarus*) se preparan para la cocción ahogándolas en una cisterna especial para ello (sofocación en agua de bajo contenido de oxígeno). Si no se las ahoga antes de la cocción el choque del agua caliente causa roturas excesivas en las extremidades y apéndices. Habitualmente, las langostas se introducen en la cisterna dentro de cestas inoxidable que se utilizan también para la cocción y el enfriamiento. Deben cocerse las langostas inmediatamente después de ahogadas a fin de evitar su deterioro.

LA COCCIÓN DEBE EFECTUARSE HIRVIENDO O VAPORIZANDO LAS LANGOSTAS.

Un inconveniente de hervir las langostas es que el agua (agua potable a la que se ha añadido un 3-4 por ciento de sal o agua de mar limpia) se ensucia rápidamente y no puede seguir utilizándose, además de afectar al olor. Se recomienda no cocer más de dos lotes en la misma agua. Si más de la mitad del recipiente está lleno, hay muchas posibilidades de que las langostas del fondo resulten demasiado cocidas mientras que las del extremo superior no lo sean suficientemente.

El vaporizado es otro método más económico y limpio de cocer las langostas pero en él resulta más difícil controlar la uniformidad de la cocción. Se colocan las langostas en cestas metálicas y se introducen en el recipiente de vaporizado. No hay agua sucia, no se pierde calor al prescindir del agua hervida y es más fácil manipular y limpiar el recipiente. En cuanto se quita un lote del recipiente puede introducirse inmediatamente después otro lote.

Las operaciones de cocción deberán interrumpirse con tiempo para que el personal pueda envasar todas las langostas cocidas antes que se detenga el trabajo. No es conveniente almacenar de un día a otro langostas cocidas.

LA COCCIÓN DEBE CONTROLARSE DE MANERA QUE SE

AJUSTE A LA FINALIDAD A LA QUE SE DESTINA EL PRODUCTO.

La cocción coagula las proteínas en el tejido de la langosta y libera fluidos acuosos que quedan ligeramente adheridos a la carne. La medida en que ello ocurra dependerá considerablemente de la temperatura alcanzada por la carne. Si las langostas no se calientan suficientemente el efecto deseado no se logrará, pero un exceso de calor reducirá la calidad del producto y también el rendimiento.

En las plantas que envasan langostas de todos los tamaños, es conveniente seleccionarlas según el tamaño al tiempo que se inspeccionan, para eliminar las que están muertas o en mal estado. El tiempo de cocción de las langostas dependerá de su tamaño.

Las langostas deberán cocerse hasta que el caparazón adquiera un color uniformemente rojo, y cuando sea menester hasta que la carne pueda separarse fácilmente del caparazón. Un exceso de cocción hace que la carne se contraiga excesivamente y una cocción insuficiente dificulta la separación de la carne del caparazón.

Es difícil determinar períodos de cocción en toda la industria, debido a las diferencias de tamaño y a otros factores variables, entre ellos el estado fisiológico, pero la cocción debe proseguir hasta el final. En cada pesquería debe fijarse un período de cocción. A título de orientación, las langostas con un peso de aproximadamente 500 g exigen en general un período de cocción de 10 minutos.

5.4.2.3 Enfriamiento.

EL ENFRIAMIENTO DE LAS LANGOSTAS COCIDAS DEBE HACERSE RÁPIDAMENTE SIN QUE SE CONTAMINE EL PRODUCTO.

Las langostas recién cocidas están prácticamente exentas de microorganismos, pero durante una gran parte del período de enfriamiento están a temperaturas en las que cualquier microorganismo presente proliferará rápidamente y puede poner en peligro la salud del consumidor.

Por consiguiente, los períodos de cocción deben ser lo más breves posible y hay que procurar por todos los medios evitar la contaminación del producto durante este período.

Cuando las langostas van a almacenarse después de la cocción, deberán tenerse en locales limpios exentos de polvo y especialmente proyectados, donde haya una buena circulación de aire y de donde puedan expulsarse los parásitos y otros posibles focos de contaminación.

La experiencia enseña que el enfriamiento es una de las operaciones más importantes del enlatado y el envasado de langostas y carne de langosta. El agua utilizada para el enfriamiento ha de ser potable, y no deberá utilizarse la misma agua para enfriar más de un lote.

Las langostas se enfrían para acabar la cocción uniformemente en

todo el lote y evitar la persistencia de temperaturas que fomentarán el crecimiento y la proliferación de bacterias. Las langostas cocidas deberán extraerse simultáneamente del recipiente de cocción y enfriarse con la mayor rapidez posible con agua fría limpia de mar o potable.

LA CISTERNA PARA AHOGAR LAS LANGOSTAS, EL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y EL DEPOSITO DE ENFRIAMIENTO DEBERÁN ESTAR JUNTOS, CON UN GANCHO O POLEA PARA TRASLADAR LOS CESTOS DE UNO A OTRO.

Ello permite que las langostas ahogadas en un cesto puedan ser cocidas y enfriadas en el mismo recipiente.

DESPUÉS DEL ENFRIAMIENTO DEBERÁN EXTRAERSE LAS LANGOSTAS DEL RECIPIENTE Y ELIMINAR TODAS LAS PROTEÍNAS COAGULADAS ADHERIDAS

Un lavado por pulverización en una correa transportadora basta a veces, pero podría ser necesario un fregado a mano. Pueden combinarse ambos métodos. Deberá utilizarse agua potable o agua de mar limpia.

DESPUÉS DEL LAVADO LAS LANGOSTAS DEBERÁN ENJUAGARSE ADECUADAMENTE EN UN LUGAR RESERVADO PARA ESTE FIN.

En algunas especies la cavidad contiene una considerable cantidad de agua. Si bien conviene un enjuagado suficiente, no debe enjuagarse excesivamente el producto.

5.4.2.4 Descascarado y eviscerado.

EL PELADO O DESCASCARADO Y EL EVISCERADO DE LAS LANGOSTAS COCIDAS DESTINADAS A UNA NUEVA ELABORACIÓN DEBERÁ EFECTUARSE CON RAPIDEZ Y CUIDADO

Es esencial que la elaboración esté cuidadosamente controlada al objeto de ofrecer un producto atrayente y evitar el deterioro microbiano.

Después del enfriamiento, se colocan las langostas en una mesa donde se separan las pinzas, colas y cuerpo, que son colocados en sendos recipientes para operaciones distintas.

La carne de la cola debe extraerse en una sola pieza utilizando una forca doble de acero inoxidable. La cola se corta longitudinalmente por la parte de abajo y se extrae el intestino. Hay que procurar no conar por la parte pigmentada, ya que ello estropeará la apariencia de la carne.

5.4.2.5 Lavado

LA CARNE DE LA LANGOSTA DEBE LAVARSE A FONDO EN TODAS LAS SUPERFICIES.

La carne extraída manualmente es muy vulnerable a la contaminación de agentes patógenos procedentes de vectores humanos. Después del descascarado, toda la carne de las langostas deberá lavarse en agua corriente potable fría. Una lavadora de rotación bien construida, en forma de un tambor de acero inoxidable perforado, es el instrumento habitual en la mayoría de las plantas.

La carne se lava principalmente para eliminar todos los desechos que han quedado esparcidos encima de ella durante el descascarado de las langostas cocidas, sobre todo el «higado verde» (tomalley), el contenido de los intestinos y todos los grumos de sangre.

5.4.3 Almacenamiento

LAS LANGOSTAS COCIDAS QUE SE ALMACENEN ANTES DE SU DISTRIBUCIÓN, CONGELACIÓN O NUEVA ELABORACIÓN, DEBERÁN ENFRIARSE. LA CARNE DE LANGOSTA COCIDA QUE VAYA A VENDERSE DIRECTAMENTE DEBERÁ MANIPULARSE Y ALMACENARSE DE FORMA QUE SE IMPIDA LA DETERIORACIÓN DEL PRODUCTO

No debe producirse ninguna demora innecesaria entre el momento en que las langostas son introducidas en la cadena de producción y el momento en que se termina el proceso de conservación. Cuando el producto final ha de venderse como carne de langosta refrigerada, las langostas cocidas en el caparazón o la carne lavada descascarada podrán enfriarse a una temperatura próxima a la de la fusión del hielo, y venderse dentro de las 18 horas siguientes.

5.4.4 Envasado

LOS MATERIALES PARA ENVASAR DEBERÁN SER DEL TIPO APROBADO POR EL ORGANISMO OFICIAL COMPETENTE Y ESTAR LIMPIOS Y ALMACENARSE EN CONDICIONES HIGIENICAS. EL ENVASADO SE EFECTUARA DE MODO QUE NO SE CONTAMINE EL PRODUCTO.

Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias desagradables en medida que exceda de los límites aceptables para el organismo oficial competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

Se utilizan envases de metal para la congelación o la destilación. Hay que procurar que los recipientes vacíos se saquen de la sala de envasado o de las correas transportadoras a las máquinas de llenado antes de que se lave la planta, al objeto de evitar salpicaduras de agua sucia o desechos.

NO HABRÁ QUE PERMITIR LA ACUMULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA O DE LOS PRODUCTOS SEMIE-LABORADOS DURANTE LA ELABORACIÓN.

Como quiera que toda demora en la elaboración surtirá efectos per-

judiciales para la calidad, no hay que permitir que se acumule materia prima o recipientes de langostas llenos en la planta. Los envasadores deberán envasar las langostas en el orden en que les lleguen.

LAS CAJAS DE CARTÓN, LOS ENVOLTORIOS Y OTROS MATERIALES DE ENVASADO NO DEBERÁN ALMACENARSE EN LA ZONA DE ELABORACIÓN.

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

EN EL MOMENTO DEL ENVASADO DEBERÁ VERIFICARSE LA CALIDAD DE LAS LANGOSTAS Y PRODUCTOS DE LANGOSTA, ASÍ COMO LA IDONEIDAD DE LOS ENVASADORES.

Esta inspección deberá efectuarse un momento antes del cierre final de los recipientes. La producción de cada envasador deberá verificarse regularmente para corregir los errores y lograr un alto nivel de calidad del trabajo.

LOS RECIPIENTES DEFINITIVOS DE LAS LANGOSTAS Y PRODUCTOS DE LANGOSTA DEBERÁN SEÑALARSE INDELEBLEMENTE CON UNA MARCA DE IDENTIFICACIÓN.

Esta es una buena práctica comercial por cuanto permite que el fabricante retire los productos defectuosos de ser necesario.

SE RECOMIENDA EL ENVASADO EN EL VACÍO PARA LA CARNE DE LANGOSTA COCIDA CONGELADA, A FIN DE PROLONGAR EL PERIODO DE ALMACENAMIENTO.

El envasado al vacío en latas o envases flexibles de material adecuado e impermeable al agua, gas, humedad y vapor, si se cuida que las costuras sean eficientes, sirve para prolongar un periodo de almacenamiento de alta calidad. Si se emplea deberá procurarse que se mantenga el vacío y el producto se conserve congelado hasta su uso. El polietileno solo no es suficiente.

5.4.5 Congelación, almacenamiento y distribución.

LA CONGELACIÓN DEBERÁ EFECTUARSE DE CONFORMIDAD CON LAS RECOMENDACIONES DE ESTE CÓDIGO PARA LA CONGELACIÓN DE LANGOSTAS A BORDO Y CON LAS CONTENIDAS EN EL É»; CÓDIGO DE PRACTICAS INTERNACIONAL RECOMENDADO PARA EL PESCADO CONGELADO»

Para obtener langostas y productos de langosta congelados de buena calidad es esencial utilizar un buen sistema y disponer de equipo adecuado, independientemente de que las langostas se congelen a bordo o en tierra. Todas las recomendaciones hechas en el párrafo 4.6.3 del capítulo precedente de este Código valen también para las

operaciones en tierra. Entre las consideraciones más importantes que han de recordarse a la hora de congelar el pescado, están las siguientes:

La congelación debe ser lo suficientemente rápida para impedir que se produzcan alteraciones negativas de calidad en el producto; los congeladores por circulación rápida de aire deben cargarse de manera que haya siempre suficiente circulación de aire frío en torno al producto; los congeladores a baja temperatura no deben sobrecargarse de langostas; en el caso de congelación con salmuera, debe asegurarse una rápida circulación del medio refrigerante y controlar atentamente la proporción langostas-salmuera; el proceso de congelación debe durar todo el tiempo previsto, para asegurar que la congelación sea perfecta; es preciso controlar frecuentemente la presión y la temperatura del refrigerante y llevar un registro exacto.

DURANTE LA CONGELACIÓN, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO DEBE REDUCIRSE HASTA TAL PUNTO QUE, UNA VEZ LOGRADO EL EQUILIBRIO TÉRMICO, LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO SEA LA DEL ALMACÉN FRIGORÍFICO O MAS BAJA.

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

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

LA CONGELACIÓN HA DE INICIARSE DENTRO DE LA HORA SIGUIENTE AL ENVASADO.

La carne de langosta en los recipientes puede deteriorarse con bastante rapidez a las temperaturas habituales de la planta. Ello puede dar lugar a la deterioración del producto acabado y reducir el periodo de almacenamiento.

Por consiguiente, la carne de langosta deberá congelarse lo antes posible después del envasado, al objeto de privar de actividad a los microorganismos deteriorantes.

DEBE UTILIZARSE LA CONGELACIÓN A CHORRO PARA PRODUCIR LANGOSTAS ENTERAS COCIDAS O COLAS DE ALTA CALIDAD.

La congelación a chorro es el mejor método para producir un envase de producto acabado de alta calidad. Como el caparazón es rígido, no es posible hacer envases muy apretados de langostas o sus productos, y los espacios vacíos entre las unidades excluyen la utilización de un congelador de placas. Es muy difícil envasar langostas congeladas rápidamente en unidades en un recipiente sin romperlas. Los congelantes de salmuera pueden utilizarse, pero con las langostas enteras se corre el riesgo de la penetración de la sal y si

no se utilizan cestos metálicos con las mismas dimensiones del envase final, pueden resultar productos congelados rápidamente en unidades.

LA CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LANGOSTAS ENTERAS SIN COCER NO ES RECOMENDABLE.

Durante la congelación el aparato intestinal se rompe, y al descongelar las langostas, las enzimas digestivas atacan inmediatamente a la carne causando autólisis, pérdida de aroma, malos olores y un color parduzco desagradable. Por consiguiente, esta práctica debe evitarse de ser posible.

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

En algunos casos, los productos congelados pueden descongelarse parcialmente durante el transbordo o el transporte. Si se considera que los productos son aún aceptables para el consumo humano, deben congelarse de nuevo rápidamente en una instalación adecuada de congelación.

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

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

LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO ES EL FACTOR QUE MÁS INFLUYE EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO. LAS TEMPERATURAS BAJAS RETRASAN LA PÉRDIDA DE CALIDAD; EN OTRAS PALABRAS, EL ÍNDICE DE PÉRDIDA DE CALIDAD ESTÁ EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA Y DEL TIEMPO DE ALMACENAMIENTO. LAS FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA DURANTE EL ALMACENAMIENTO DEBEN REDUCIRSE AL MÍNIMO.

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

LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN FRIGORÍFICO DEBE CONTROLARSE CUIDADOSAMENTE PARA EVITAR FLUCTUACIONES.

Son indeseables las fluctuaciones excesivas de la temperatura del

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

LAS TEMPERATURAS DEL ALMACÉN FRIGORÍFICO DEBEN CONTROLARSE FRECUENTEMENTE, PREFERIBLEMENTE MEDIANTE TERMOGRAFOS, Y REGISTRARSE.

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

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

LOS PRODUCTOS DEBEN COLOCARSE EN EL ALMACÉN FRIGORÍFICO DE MANERA QUE SE DEJE ESPACIO PARA LA CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO A LO LARGO DE LAS PAREDES Y DEL SUELO.

Aunque a veces se considera suficiente una distancia de 5 a 10 cm (2-4 pulgadas) de las paredes y del suelo, en algunos casos puede ser necesario dejar más espacio. Siempre que sea posible deben colocarse los productos sobre tarimas, para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los productos almacenados. De esa forma, el calor que eventualmente penetre en la cámara podrá ser absorbido y transportado por el aire frío en circulación, en lugar de ser absorbido por el producto.

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

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

TODOS LOS VEHÍCULOS UTILIZADOS PARA EL TRANSPORTE DE LANGOSTAS CONGELADAS DEBEN PODER MANTENER LA TEMPERATURA NECESARIA PARA CON-

SERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

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

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

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

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

DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE HAY QUE ESTAR ATENTOS A NO EXPONER LOS PRODUCTOS DE LANGOSTA CONGELADOS A TEMPERATURAS ELEVADAS.

La temperatura de la langosta congelada aumenta muy rápidamente. Los efectos de las fluctuaciones de temperatura, aunque sean de breve duración, son acumulativos y perjudiciales.

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

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

culos de transporte.

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

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

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

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

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

5.5 Programa de inspección higiénica

ES CONVENIENTE QUE CADA ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN Y CONGELACIÓN DE LANGOSTAS POR SU PROPIO INTERÉS, DESIGNE A UNA PERSONA CUYAS OBLIGACIONES SEAN PREFERENTEMENTE AJENAS A LA PRODUCCIÓN, PARA QUE SE ENCARGUE DE LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.

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

5.6 Control de laboratorio.

ADEMÁS DE LOS CONTROLES DEL ORGANISMO OFICIAL

COMPETENTE, CONVIENE EN SU PROPIO INTERÉS QUE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABOREN LANGOSTAS TENGAN LA POSIBILIDAD DE CONTROLAR EN LABORATORIO LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS Y VIGILAR LA HIGIENE DE LA ELABORACIÓN.

La amplitud y tipo de tales controles dependerá del producto de que se trate así como de las necesidades de la gestión de la empresa. Este control deberá servir para rechazar todas las langostas que no sean aptas para el consumo humano.

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

6. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL.

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

Las langostas y sus productos deberán estar exentos de microorganismos en cantidades perjudiciales para el hombre y de parásitos patógenos, y no contendrán sustancias tóxicas producidas por microorganismos en concentraciones que constituyan un peligro para la salud:

las langostas y sus productos deberán estar exentos de contaminantes químicos en concentraciones que puedan constituir un peligro para la salud;

en cuanto sea compatible con unas buenas prácticas de fabricación, las langostas y sus productos deberán estar exentos de otras materias extrañas inconvenientes y también de parásitos no nocivos para el hombre; y

las langostas y sus productos deberán ajustarse a los requisitos fijados por la Comisión del Codex Alimentarius para los residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios, que aparecen en las listas de límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas o en las normas del Codex para productos, o deberán satisfacer las exigencias sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios del país donde se vendan.

REFERENCIA

CIP/Código Internacional Recomendado de Prácticas para las langostas y especies afines

ANEXO I

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

I. Principios Generales

La buena higiene exige una limpieza eficaz y regular de los estable-

cimientos, equipos y vehículos para eliminar los residuos alimenticios y la suciedad que pueden contener microorganismos que envenenen y descompongan los alimentos y constituyan una fuente de contaminación de los alimentos. Después de este proceso de limpieza se puede usar, cuando sea necesario, la desinfección, o un método afín, para reducir el número de microorganismos que hayan quedado después de la limpieza a un nivel en que no puedan contaminar de forma nociva los alimentos. A veces, las etapas de limpieza y desinfección se combinan usando una mezcla desinfectante-detergente, aunque, generalmente, se considera que este método es menos eficaz que un proceso de limpieza y desinfección en dos etapas.

Los métodos de limpieza y desinfección deberán ser considerados satisfactorios por el organismo oficial competente.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán ser establecidos adecuadamente por un higienista, después de consultar con la gerencia de producción, los ingenieros de la planta y con los fabricantes de detergentes y desinfectantes. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate, y deberán registrarse por escrito en calendarios que sirvan de guía a los empleados y a la administración. Se establecerán procedimientos no sólo para la limpieza y desinfección del establecimiento, los equipos y vehículos, sino también para la limpieza y desinfección de los instrumentos utilizados para la limpieza, tales como fregadores, estropajos y cubos. La gerencia debe ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo de forma eficaz y en los intervalos especificados.

Deberá nombrarse a una sola persona, preferiblemente un empleado permanente del establecimiento, cuyas funciones sean, en lo posible, independientes de la producción, para que se encargue de ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección y de supervisarlos.

Los detergentes y desinfectantes industriales requieren un manejo cuidadoso. No deben mezclarse los productos alcalinos con los ácidos. Los productos ácidos no deberán mezclarse con soluciones de hipocloruro, ya que se producirá gas de cloro. Las personas que trabajen con productos muy alcalinos o ácidos deberán usar ropas y gafas protectoras, y ser instruidas cuidadosamente en las técnicas de manipulación. Los envases en los que se guarden tales líquidos deberán rotularse claramente y almacenarse en lugar separado al de los alimentos y los materiales de envase. Deberán cumplirse estrictamente las instrucciones de los fabricantes.

2. LIMPIEZA.

2.1 Procedimientos de limpieza.

Los procedimientos de limpieza exigirán:

Eliminar de las superficies los residuos gruesos cepillando, limpiando con aspiradora y raspando los materiales depositados, o mediante otros métodos, si fuese necesario, y aplicando, seguida-

mente, agua de acuerdo con lo dispuesto en la sección 7.3 del Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1). La temperatura del agua dependerá del tipo de suciedad que haya que limpiar.

Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.

Enjuagar con agua que se ajuste a lo dispuesto en la sección 7.3 de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergente.

Tener cuidado de que el uso de material abrasivo no modifique el carácter de la superficie de contacto del alimento y que los fragmentos de cepillos, raspadores y otros materiales de limpieza no contaminen el alimento.

Una vez que se hayan cumplido estos requisitos, podrá aplicarse el proceso de desinfección (véase sección 3 – Desinfección).

2.2 Métodos de limpieza.

La limpieza se efectúa usando combinada o separadamente métodos físicos, por ejemplo, restregando o utilizando fluidos turbulentos y métodos químicos, por ejemplo, mediante el uso de detergentes, álcalis o ácidos. El calor es un factor importante adicional en el uso de métodos físicos y químicos. Hay que tener mucho cuidado en seleccionar las temperaturas, de acuerdo con los detergentes que se usen y la naturaleza del suelo y de las superficies de trabajo. Algunos materiales orgánicos sintéticos pueden absorber componentes de los alimentos, tales como la grasa de la leche, y su poder de absorción aumenta con la temperatura.

Según las circunstancias, podrán emplearse uno o más de los métodos siguientes: Manuales: cuando haya que eliminar la suciedad, restregar utilizando una solución detergente. Las piezas desmontables de la maquinaria y los pequeños dispositivos del equipo, tal vez haya que remojarlos en detergente en recipiente aparte, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar a restregar.

Limpieza «in situ»: la limpieza del equipo, incluso las tuberías, con una solución de agua y detergente, sin desmontar el equipo ni las tuberías. El equipo debe estar diseñado adecuadamente para este método de limpieza. Para la limpieza eficaz de las tuberías se requiere una velocidad de fluido mínima de 1,5 metros por segundo (5 pies por segundo) con flujo turbulento. Deberán identificarse y eliminarse en lo posible las piezas del equipo que no puedan limpiarse satisfactoriamente con este método. Si esto no puede hacerse en forma satisfactoria, deberán desmontarse dichas piezas para limpiarlas e impedir que se acumule la contaminación (Principios Generales de Higiene de los Alimentos, sección 4.5.2.1).

Pulverización a baja presión y alto volumen: aplicación de agua o una solución detergente en grandes volúmenes a presiones de hasta 100 ppc (6,8 bar) aproximadamente.

Pulverización a alta presión y bajo volumen: aplicación de agua o una solución detergente en volumen reducido y a alta presión. Es decir, hasta 1 000 ppc (68 bar).

Limpieza a base de espuma: aplicación de un detergente en forma de espuma, durante 15 ó 20 minutos, que se enjuagará luego con agua pulverizada.

Máquinas lavadoras: algunos contenedores y equipos empleados en la elaboración de alimentos pueden lavarse con máquinas. Estas máquinas realizan el proceso de limpieza indicado más arriba, además de desinfectar mediante el enjuague con agua caliente una vez concluido el ciclo de limpieza. Con estas máquinas se pueden obtener buenos resultados, siempre que se mantenga su eficacia y eficiencia mediante un mantenimiento regular y adecuado.

2.3 Detergentes.

Los detergentes deben tener buena capacidad humectante y poder eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, de suerte que eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente. Existen muchos tipos de detergentes, por lo que se recomienda informarse al respecto, con el fin de asegurarse de que el detergente que se utilice en cualesquiera circunstancias sea adecuado para eliminar el tipo de suciedad resultante de una determinada elaboración de alimentos y se aplique en la concentración y temperatura correctas. El detergente que se use debe ser del tipo no corrosivo y compatible con otros materiales, incluidos los desinfectantes empleados en los programas de sanidad. Aun cuando en algunos casos las soluciones frías de detergentes pueden ser más eficaces, para eliminar la grasa animal se necesitará la aplicación de calor. La sedimentación de sales minerales en el equipo puede causar la formación de una escama dura («piedra»), especialmente en presencia de grasa o proteínas. En consecuencia, tal vez haya que usar un ácido o detergente alcalino, o ambos, para eliminar tales depósitos. La «piedra» pueden ser una de las principales fuentes de infección bacteriana. Puede ser reconocida fácilmente, por su fluorescencia al aplicar rayos ultravioleta que detectan depósitos que, normalmente, escapan a la inspección visual ordinaria.

2.4 Secado después de la limpieza.

Cuando el equipo se deja mojado después de lavarlo, pueden proliferar microorganismos en la capa de agua. Por ello, es importante secarlo cuanto antes después de lavarlo y, si es posible, dejar que se seque naturalmente al aire. Para el secado se puede usar papel o materiales absorbentes, pero deben usarse una sola vez y desecharse.

Para el equipo que no pueda desmontarse deben proveerse puntos apropiados de desagüe así como bastidores para secar las pequeñas piezas de los equipos que se puedan desmontar para la limpieza.

Todo equipo que inevitablemente quede mojado durante un período durante el que pueda desarrollarse un número importante de microbios, deberá desinfectarse inmediatamente antes de volver a

usarlo.

3. DESINFECCIÓN.

3.1 Consideraciones generales

Aunque la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, generalmente no mata las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz no mata necesariamente todos los microorganismos, pero reduce su número a un nivel al que razonablemente puede suponerse que no perjudica a la salud. Ningún procedimiento de desinfección puede dar unos resultados plenamente satisfactorios, a menos que a su aplicación le preceda una limpieza completa. Los desinfectantes deben seleccionarse de acuerdo con los microorganismos que han de eliminarse, el tipo de alimento que se elabora y el material de las superficies que entran en contacto con el alimento y, cuando sea apropiado, de acuerdo con los criterios mencionados en la sección 3.4. La selección depende también del tipo de agua disponible y el método de limpieza empleado. El uso continuado de ciertos desinfectantes químicos puede dar lugar a la selección de microorganismos resistentes. Deben usarse desinfectantes químicos cuando no sea viable la aplicación de calor. Los métodos de limpieza descritos en la sección 2.2 podrán utilizarse también para la aplicación de desinfectantes.

3.2 Desinfección por calor

Una de las formas más comunes y más útiles de desinfección es aplicar calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 70°C (160°F), por lo menos. Sin embargo, las temperaturas elevadas desnaturalizarán los residuos de proteínas y los cocerán sobre la superficie del equipo. Por lo tanto, es esencial eliminar todos los materiales, tales como los residuos de los alimentos, haciendo una limpieza cuidadosa antes de aplicar el calor para desinfectar.

3.2.1 Desinfección con agua caliente

Es el método preferido y que más se usa en la industria de productos alimenticios. Las piezas desmontables de las máquinas y los componentes pequeños del equipo se pueden sumergir en un tanque o sumidero con agua que mantenga una temperatura de desinfección durante un periodo adecuado, por ejemplo, 80°C (176°F) durante 2 minutos. El enjuague con desinfectante en las lavadoras mecánicas debe alcanzar esta temperatura de desinfección, y el periodo de inmersión deberá ser el suficiente para que en la superficie del equipo se alcance esta temperatura. El agua a una temperatura de desinfección calienta las manos no protegidas, por lo que habrá que utilizar cestas de rejilla o cualquier otro tipo de soporte, cuando el proceso sea manual.

3.2.2 Desinfección por vapor

Cuando se use vapor, la temperatura de la superficie deberá elevarse al punto de desinfección durante un tiempo adecuado. Tal vez no resulte conveniente disponer de vapor para la desinfección en todos los locales de la planta. Sin embargo, las lanzas que emiten chorros de vapor son útiles para desinfectar las superficies de la

maquinaria, y otras superficies de difícil acceso, o que hay que desinfectarlas in situ, sobre el piso de la fábrica. El calentamiento de las superficies durante la aplicación de vapor de alta temperatura, favorece su secado posterior. El uso de vapor puede presentar problemas al producirse la condensación sobre otros equipos u otras piezas de la estructura. El vapor de alta temperatura puede pelar la pintura de las superficies pintadas y eliminar los lubricantes de las piezas móviles de la maquinaria. Además, algunos tipos de materiales, tales como el plástico, no son idóneos para el tratamiento con vapor vivo. Los chorros de vapor deberán ser utilizados únicamente por personal especializado para ello, ya que puede ser peligroso en manos inexpertas.

3.3 Desinfección con sustancias químicas

Los factores que se indican a continuación afectan a la eficacia de los desinfectantes:

3.3.1 Inactivación debida a la suciedad

La presencia de suciedad y otras materias de sedimentación reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos. Cuando hay mucha suciedad, los desinfectantes no surtirán efecto alguno. Por lo tanto, la desinfección con sustancias químicas deberá efectuarse después de un proceso de limpieza o en combinación con el mismo.

3.3.2 Temperatura de la solución

En general cuanto más alta sea la temperatura más eficaz será la desinfección. Es preferible usar, por tanto, una solución desinfectante tibia o caliente que una fría. Sin embargo, hay algunas limitaciones en cuanto a las temperaturas que hay que aplicar, por lo que habrá que seguir las instrucciones del fabricante. A temperaturas superiores a 43°C (110°F) los yodóforos liberan yodo, lo que puede manchar los materiales. La acción corrosiva del cloro aumenta cuando se usan soluciones calientes de hipoclorito.

3.3.3 Tiempo

Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces. Este tiempo de contacto mínimo puede variar de acuerdo con la actividad del desinfectante.

3.3.4 Concentración

La concentración de la solución química necesaria, variará de acuerdo con las condiciones de uso, y deberá ser adecuada para la finalidad a la que se destina y el medio ambiente en que haya de emplearse. Las soluciones deberán prepararse, por tanto, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante.

3.3.5 Estabilidad

Todas las soluciones desinfectantes deberán ser de preparación reciente, en que se hayan utilizado utensilios limpios. El relleno de soluciones existentes o el mantenimiento prolongado de soluciones diluidas listas para ser usadas, puede reducir la eficacia de la solu-

ción desinfectante, o convertirse, tal vez, en un depósito de organismos resistentes. Los desinfectantes pueden desactivarse si se mezclan con detergentes y otros desinfectantes. Es necesario verificar periódicamente la eficacia de los desinfectantes, especialmente cuando se han disuelto para usarlos. Existen a tal fin equipos de ensayo baratos y de fácil uso.

3.4 Sustancias químicas idóneas para la desinfección de los locales de las fábricas de elaboración de alimentos.

Los desinfectantes químicos que pueden envenenar los alimentos, tales como los fenólicos no deben usarse en las fábricas de elaboración de alimentos ni en vehículos. Deberá tenerse cuidado de que los desinfectantes químicos no dañen al personal, y de que cuando se usen en lugares donde se guardan o transportan animales, tales como establos y vehículos, no les produzcan molestias. Entre los desinfectantes más comúnmente utilizados en la industria de los alimentos se encuentran los que se indican a continuación.

3.4.1 Cloro y productos a base de cloro, incluidos los compuestos de hipocloruro.

Estas sustancias, si se utilizan debidamente, pueden considerarse entre las mejores para las plantas de elaboración de productos alimenticios y vehículos. Pueden obtenerse soluciones de hipocloruro líquido que contienen de 100 000 a 120 000 miligramos de cloro por litro, o mezclarse con detergentes en forma de cristales clorados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos, y son relativamente baratos. Son los más apropiados para la desinfección general de las plantas de productos alimenticios. Deben usarse en concentraciones de 100 a 250 miligramos de cloro disponible por litro. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dichos productos, después de un tiempo suficiente de contacto. Los desinfectantes clorados, con excepción del bióxido de cloro, pierden su eficacia rápidamente ante la presencia de residuos orgánicos.

3.4.2 Yodóforos

Estas sustancias siempre se mezclan con un detergente en un medio ácido, por lo que son muy convenientes en los casos en que se necesita un limpiador ácido. Su efecto es rápido y tienen una amplia gama de actividad antimicrobiana. Para desinfectar superficies limpias, normalmente, se necesita una solución de unos 25 a 50 miligramos por litro de yodo disponible a pH <4. Pierden su eficacia con materias orgánicas. Es posible observar visualmente la eficacia de los yodóforos, ya que pierden el color cuando el yodo residual ha bajado a niveles ineficaces. No son tóxicos cuando se emplean en concentraciones normales, pero pueden incrementar el contenido total de yodo de la dieta. Apenas tienen sabor u olor, pero mezclándose con determinadas sustancias en los alimentos pueden causar envenenamiento. Los yodóforos pueden tener una acción corrosiva en los metales, dependiendo de la fórmula del compuesto y la naturaleza de la superficie a la que se apliquen. Por estas razones, debe tenerse especial cuidado en eliminarlos enjuagando las superficies después de utilizarlos.

gando las superficies después de utilizarlos.

3.4.3 Compuestos amónicos cuaternarios.

Todos estos compuestos presentan también buenas características detergentes. Son incoloros, relativamente no corrosivos de los metales y no son tóxicos, pero pueden tener un sabor amargo. No son tan eficaces contra las bacterias Gram-negativas como el cloro y los desinfectantes a base de cloro y yodóforos. Las soluciones tienden a adherirse a las superficies, por lo que es necesario enjuagarlas a fondo. Deben utilizarse en una concentración de unos 200-1 200 miligramos por litro. Se requieren concentraciones más altas cuando se emplean con aguas duras. No son compatibles con jabones o detergentes aniónicos.

3.4.4 Agentes anfóteros tensoactivos.

Este tipo de desinfectante, relativamente nuevo, consiste en agentes activos con propiedades deterativas y bactericidas. Son de baja toxicidad, relativamente no corrosivos, insípidos e inodoros, y son eficaces cuando se usan de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Pierden su eficacia con materias orgánicas.

3.4.5 Ácidos y álcalis fuertes.

Además de sus propiedades detergentes, los ácidos y álcalis fuertes tienen considerable actividad antimicrobiana. Debe tenerse especial cuidado de que no contaminen los alimentos. Después de un tiempo de contacto adecuado, todas las superficies que han sido desinfectadas deberán someterse a un enjuague final con agua que se ajuste a lo dispuesto en la sección 7.3 de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, citados en la sección 2.1 del presente Apéndice.

4. VERIFICACION DE LA EFICACIA DE LOS PROCEDIMIENTOS.

Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos. Aplicando una vigilancia microbiológica análoga para los productos en todas las fases de producción se obtendrá la información necesaria sobre la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección.

PROCURADURIA GENERAL
DE JUSTICIA

NOTIFICACIONES

Reg. No. 733 - M - 281918 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Señora **MARINA GARCIA DE ZEPEDA**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 5,578.00 Mts², e inscrito bajo el N° 65672, Tomo: 1098, Folio: 3, Asiento: 2°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$415,000.00 (CUATROCIENTOS QUINCE MIL CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 732 - M -281917 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A los Señores **DOMINGO ALVARADO GARAY** y **JOSEFINA ALVARADO DE OBANDO**, propietarios del Inmueble Urbano con un área de 429.00 Mts², e inscrito bajo el N° 27387, Tomo: 855, Folios: 181, Asiento: 7°, ubicado en esta ciudad de Managua, les hago saber que tienen a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$41,600.00 (CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 742 - M - 281927 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

Al Señor **SALVADOR QUIROZ VEGA**, propietario del Inmue-

ble Urbano con un área de 39,100.00 Mts², e inscrito bajo el N° 33666, Tomo: 458, Folios: 131/132, Asiento: 2°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$1,951,100.00 (UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIEN CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 743 - M - 281928 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

Al Señor **CARLOS JIMENEZ GOMEZ**, propietario del Inmueble Urbano con un área de 12,178.15 Mts², e inscrito bajo el N° 60281, Tomo: 941, Folios: 20/21, Asiento: 3°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$323,900.00 (TRESCIENTOS VEINTITRES MIL NOVECIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 740 - M - 281925 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Señora **GLADYS CHAMORRO DE RIVAS**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 1,714.00 Mts², e inscrito bajo el N° 42482, Tomo: 919, Folios: 7/8, Asiento: 3°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$65,100.00 (SESENTA Y CINCO MIL CIEN CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-

Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 741 - M - 281926 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Sociedad de **CARLOS PASOS y SUCESORES DE IGNACIO RIORDA Y CIA. LTDA.**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 69,949.26 Mts2, e inscrito bajo el N° 24062, Tomo: 314, Folio: 259, Asiento: 3°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$3,023,900.00 (TRES MILLONES VEINTITRES MIL NOVECIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 738 - M - 281923 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Sociedad de **CARLOS PASOS Y SUCESORES DE IGNACIO RIORDA & CIA. LTDA.**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 59,476.66 Mts2, e inscrito bajo el N° 24062, Tomo: 314, Folio: 259, Asiento: 3°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$2,571,200.00 (DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL DOSCIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 739 - M - 281924 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

Al Señor **FELICIANO LARGAESPADA**, propietario del Inmueble Urbano con un área de 344.00 Mts2, e inscrito bajo el N° 21127, Tomo: 255, Folios: 298/299, Asientos: 1/2, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$46,100.00 (CUARENTA Y SEIS MIL CIEN CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 736 - M - 281922 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Señora **SILVIA CERNA DE GOMEZ**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 585.00 Mts2, e inscrito bajo el N° 37919, Tomo: 513, Folio: 31, Asiento: 2°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$86,600.00 (OCHENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 737 - M - 281921 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

Al Señor **CARLOS MORALES SEQUEIRA**, propietario del Inmueble Urbano con un área de 1,198.00 Mts², e inscrito bajo el N° 56174, Tomo: 852, Folios: del 170 al 173, Asiento: 1°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$208,000.00 (DOS-CIENTOS OCHO MIL CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 734 - M - 281919 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Señora **MARIA CRISTINA VALLE GRANERA**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 1,399.00 Mts², e inscrito bajo el N° 25354, Tomo: 326, Folios: 275/6, Asiento: 2°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que tiene a la orden en «La Tesorería General de la República», la cantidad en «Bonos de Pago por Indemnización» hasta por la suma de C\$165,600.00 (CIENTO SESENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS CORDOBAS NETOS)

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 735 - M - 281920 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

RECTIFICA LA NOTIFICACION:

Publicada en la Gaceta, Diario Oficial Número 171, de fecha Jueves 10 de Septiembre de 1998, página 7480. En cuanto al Inmueble Urbano que erróneamente se dijo inscrito bajo el N° 28.880. Siendo lo correcto y conviene que se lea en la parte que dice así: "Inmueble Urbano Inscrito bajo el Número: 20.880, Tomo: 624, Folios: 145/154, Asiento: 4°". Siendo su propietario el Señor **GUSTAVO MONTIEL BERMUDEZ**.

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 745 - M - 273987 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Sociedad **Viviendas, S. A. (VIVISA)**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 76,535.34 mts², e inscrito bajo el No. 64.063, Tomo 1.058, Folio 57, Asiento 4°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que conforme Acta Resolutiva de la O.C.I. No. 489-08-98, de las tres y treinta minutos de la tarde del día veintiuno de Mayo de mil novecientos noventa y ocho, el valor del inmueble antes relacionado se determinó en C\$2,035,840.05 (DOS MILLONES TREINTICINCO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA CORDOBAS CON 05/100). Se deduce la cantidad de C\$3,133,500.00 (Tres Millones Cientos Treinta y Tres Mil Quinientos Córdoba Netos), por deudas con el Sistema Financiero Nacional a la fecha de afectación. Por lo tanto se resuelve la solicitud de Indemnización de Viviendas, S. A. (VIVISA): CERO.

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 746 - M - 273298 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Sociedad **Inversiones Enrique Dreyfus, S. A.**, propietaria del Inmueble Urbano con un área de 392.50 mts², e inscrito bajo el No. 39.830, Tomo 541, Folios del 61 al 62, Asientos 2° y 3°, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que conforme Acta Resolutiva de la O.C.I. No. 498-03-98, de las tres y veinte minutos de la tarde del día once de Junio de mil novecientos noventa y ocho, el valor del inmueble antes relacionado se determinó en C\$14,915.00 (CATORCE MIL NOVECIENTOS QUINCE CORDOBAS NETOS). Se deduce la cantidad de C\$948,771.17 (Novecientos Cuarenta y Ocho Mil Setecientos Setentíun Córdoba con 17/100), por deudas con el Sistema Financiero Nacional a la fecha

de afectación. Por lo tanto se resuelve la solicitud de Indemnización de Inversiones Enrique Dreyfus, S. A.: CERO.

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 747 - M - 273297 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Señora Miriam Cuadra de Mántica, propietaria de los Inmuebles Urbanos : 1- Con un área de 66.50 mts2, e inscrito bajo el No. 33.628, Tomo 458, Folio 24, Asiento 3º, y 2- Con un área de 1523.78 mts2, e inscrito bajo el No. 64.398, Tomo 1070, Folios 245/246, Asiento 1º; ubicados en esta ciudad de Managua, le hago saber que conforme Acta Resolutiva de la O.C.I. No. 515-14-98, de las dos y cuarenta y cinco minutos de la tarde del día cuatro de Agosto de mil novecientos noventa y ocho, el valor de los inmuebles antes relacionados se determinó en C\$170,974.70 (CIENTO SETENTA MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO CORDOBAS CON 70/100). Se deduce la cantidad de C\$425,788.00 (Cuatrocientos Veinticinco Mil Setecientos Ochenta y Ocho Córdobas Netos), por deudas con el Sistema Financiero Nacional a la fecha de afectación. Por lo tanto se resuelve la solicitud de Indemnización de la Señora Miriam Cuadra de Mántica: CERO.

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

Reg. No. 744 - M - 273299 - Valor C\$ 60.00

NOTIFICACION

Dirección de Notaría III del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278 «Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria», el suscrito Notario III del Estado.

NOTIFICA:

A la Sociedad Industrias Agrícolas Organizadas, S. A., propietaria del Inmueble Urbano con un área de 7,050.00 mts2, e inscrito bajo el No. 54,484, Tomo 816, Folio 33, Asiento 2º, ubicado en esta ciudad de Managua, le hago saber que conforme Acta Resolutiva de la O.C.I. No. 516-06-98, de las tres de la tarde del día seis

de Agosto de mil novecientos noventa y ocho, el valor del inmueble antes relacionado se determinó en C\$315,840.00 (TRESCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA CORDOBAS NETOS). Se deduce la cantidad de C\$1,543,255.54 (Un Millón Quinientos Cuarenta y Tres Mil Doscientos Cincuenticinco Córdobas con 54/100), por deudas con el Sistema Financiero Nacional a la fecha de afectación. Por lo tanto se resuelve la solicitud de Indemnización de Industrias Agrícolas Organizadas, S. A.: CERO.

Managua, Cuatro de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Apolinar Vanegas López. Notario III del Estado.

UNIVERSIDADES

TITULOS PROFESIONALES

Reg. No. 320 - M - 275694 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 429, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

HELEN VILMA GAITAN LOPEZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Contaduría Pública y Finanzas, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los once días del mes de Marzo de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel A. Avilés.

Es conforme. Managua, 11 de Marzo de 1998.- Rosario Gutiérrez,
Director.

Reg. No. 321 - M - 28131 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 409, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

MARIA TEODORA JALINA GONZALEZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Economía, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y siete.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel Angel Avilés.

Es conforme. Managua, 19 de Diciembre de 1997.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 323 - M - 275638 - Valor CS\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 567, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

LUIS ALBERTO PEREZ PAVON, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintitrés días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana Garcia.

Es conforme. Managua, 23 de Noviembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 324 - M - 275639- Valor CS\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, cer-

tifica que a la Página 200, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Centro Universitario Regional del Norte que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

MARLENE ISABEL ESPINOZA IRIAS, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Centro Universitario Regional del Norte.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Profesora de Educación Media en la Especialidad de Física-Matemática, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana Garcia.

Es conforme. Managua, 3 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 297- M - 275670 - Valor CS\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 804, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias de la Educación que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

ZOBEIDA DEL SOCORRO MOLINA DOMINGUEZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias de la Educación.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Ciencias de la Educación en la Especialidad de Geografía, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los treinta días del mes de Abril de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel A. Avilés C.

Es conforme. Managua, 30 de Abril de 1998.- Rosario Gutiérrez,

Director.

Reg. No. 298 - M - 275675 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 560, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

ALDO ALFREDO VEGA AGUIRRE, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de **Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintidós días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 22 de Octubre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 299- M - 276181 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director del Departamento de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 452, Tomo V, del Libro de Registro de Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

BEMILDA YASMIN CASTILLO FLORES, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de **Licenciada en Economía**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintiocho días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y uno.-

El Rector de la Universidad, Alejandro Serrano C.- El Secretario General, Julio E. Icaza G.

Es conforme. Managua, 28 de Octubre de 1991.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 306 - M - 114166 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 585, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

CAROLINA ARAGON RUIZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de **Licenciada en Contaduría Pública y Finanzas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los nueve días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 9 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 307 - M - 275660 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 577, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

GLORIELSA MARIA FONSECA VARGAS, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Licenciada en Contaduría Pública y Finanzas, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 3 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 309 - M - 275663 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 874, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

JOSE HERIBERTO CRUZ CERDA, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciado en Ciencias de la Educación en la Especialidad de Pedagogía, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diez días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 10 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 312 - M - 275606 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 191, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Instituto Politécnico de la Salud que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

FRANCIS JOHANA VELASQUEZ DAVILA, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Instituto Politécnico de la Salud.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Técnica Superior en Fisioterapia, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 3 de Septiembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 313 - M - 275699 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 583, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección llevó a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

JUAN RAMON VEGA, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los nueve días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 9 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 314 - M - 275695 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 430, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Médicas que ésta Dirección lleva a su

cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

JAIRO ANTONIO MARTINEZ ARIAS, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Médicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de **Doctor en Medicina y Cirugía**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los once días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 11 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 315 - M - 275696 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 429, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Médicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

RUTH ARGENTINA SANCHEZ TENORIO, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Médicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de **Doctora en Medicina y Cirugía**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los once días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 11 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 316 - M - 079556 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 882, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias de la Educación que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

BLANCA AUTORA ALTAMIRANO VEGA, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias de la Educación.

PORTANTO:

Le extiende el Título de **Licenciada en Ciencias de la Educación en la Especialidad de Química**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diez días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana García.

Es conforme. Managua, 10 de Diciembre de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 172 - M - 276948 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 452, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

NOEL ERNESTO MARTINEZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de **Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los once días del mes de Marzo de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel A. Avilés.

Es conforme. Managua, 11 de Marzo de 1998.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 177 - M - 290948 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 202, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Médicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

EL DOCTOR FREDY HUMBERTO SOLIS DIAZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Médicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Especialista en Ginecología y Obstetricia, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veinte días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y siete.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel A. Avilés.

Es conforme. Managua, 20 de Noviembre de 1997.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 181 - M - 094173 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 94, Tomo II, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Médicas que ésta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

EL DOCTOR HUGO MARTIN HAWKINS PERALTA, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Médicas.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Especialista en Otorrinolaringología, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los ocho días del mes de Mayo de mil novecientos noventa y siete.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Miguel A. Avilés.

Es conforme. Managua, 8 de Mayo de 1997.- Rosario Gutiérrez, Director.

Reg. No. 171 - M - 348047 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Oficina de Registro de la UNAN- León, certifica que a la Página 472, Tomo III, del Libro de Registro de Títulos de la Facultad de Odontología que ésta Oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

SANDRA AUXILIADORA ROJAS CASTELLON, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Odontología.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Cirujano Dentista, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de León, República de Nicaragua, a los doce días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Ernesto Medina.- El Secretario General, Luis Hernández León.

Es conforme. León, 12 de Octubre de 1998.- Lic. Sonia Ruíz de León, Director de Registro UNAN-León.

Reg. No. 311 - M - 275656 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Oficina de Registro de la UNAN- León, certifica que a la Página 188, Tomo I, del Libro de Registro de Títulos de la Facultad de Ciencias que ésta Oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

ALBERTO JOSE URROZ SALGADO, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias.

POR TANTO:

Le extiende el Título de Licenciado en Química, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de León, República de Nicaragua, a los diez días del mes de Junio de mil novecientos noventa y siete.- El Rector de la Universidad, Ernesto Medina.- El Secretario General, Ramiro Guevara Ríos.

Es conforme. León, 10 de Junio de 1997.- Gonzalo Alvarado Acetuno, Director de Registro UNAN-León.

Reg. No. 296 - M - 922736 - Valor C\$ 45.00
M - 275671 - Valor C\$ 15.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Oficina de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 322, Tomo VI, del Libro de Registro de Títulos de la Facultad de Ciencias Médicas que ésta Oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

NELIS MARIA RIVERA ARAUZ, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Médicas.

PORTANTO:

Le extiende el Título de Doctor en Medicina y Cirugía, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de León, República de Nicaragua, a los diez días del mes de Junio de mil novecientos noventa y siete.- El Rector de la Universidad, Ernesto Medina.- El Secretario General, Ramiro Guevara Ríos.

Es conforme. León, 10 de Junio de 1997.- Gonzalo Alvarado Acetuno, Director.

Reg. No. 303- M - 275669 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICAION

El Suscrito Director de la Oficina de Registro de la Universidad Centroamericana, certifica que bajo el Folio No. 234, Partida No. 2466, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad Centroamericana, que esta Oficina lleva a su cargo, inscribió el Título que dice:

LA UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA

POR CUANTO:

JANNETT DEL SOCORRO GONZALEZ MORALES, natural de Granada, Departamento de Granada, República de Nicaragua, ha aprobado en la Facultad de Humanidades, todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y

PORTANTO:

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

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintiséis días del mes de Agosto de mil novecientos noventa y cinco.- El Rector de la Universidad, P. Xabier Gorostiaga, S.J.- El Secretario General, P. José Idiáquez, S.J.- El Decano de la Facultad, Lic. Vidaluz Meneses.

Es conforme. Managua, ocho de Septiembre de 1995.- Lic. Yolanda Céspedes Rugama, Dirección de Registro y Control Académico, Universidad Centroamericana.

Reg. No: 308 - M 175789 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Oficina de Registro de la Universidad Centroamericana, certifica que bajo el Folio No. 544, Partida No. 1086, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad Centroamericana, que esta Oficina lleva a su cargo, inscribió el Título que dice:

LA UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA

POR CUANTO:

EL SEÑOR CARLOS ALBERTO ROSTRAN MORA, natural de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua, ha aprobado en la Facultad de Ciencias Jurídicas, todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondiente y

PORTANTO:

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

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los catorce días del mes de Junio de mil novecientos noventa y tres.- El Rector de la Universidad, P. Xabier Gorostiaga Achalandabaso, S.J.- El Secretario General, Lic. Rosario Sanabria Paguaga.-

Es conforme. Managua, veinticuatro de Julio de 1993.- Lic. Yolanda Céspedes Rugama, Dirección de Registro y Control Académico, Universidad Centroamericana.

SECCION JUDICIAL

TITULOS SUPLETORIOS

Reg. No. 156 - M. 1056789 - Valor C\$ 75.00
M. 276983 - Valor C\$ 15.00

PILAR MARTINEZ OSORIO, solicita Titulo Supletorio, finca rústica, ubicada en Comarca El Pavón, jurisdicción cinco pinos, Departamento de Chinandega, área siete mil setentiséis punto veinticinco metros cuadrados, equivalente a una manzana con cuarentiocho punto veintiocho varas cuadradas, lindantes: NORTE: Cruz Martínez; ESTE: Joaquín Tercero; SUR: Joaquín Tercero y Cruz Martínez; OESTE: Cruz Martínez. Opónganse. Juzgado Primero Distrito de lo Civil y Laboral. Chinandega, catorce Noviembre mil novecientos noventa y siete.- Esperanza Martínez, Sria.

3-2

Reg. No. 157 - M. 469320 - Valor C\$ 90.00

ANGELA BELLORIN DE BLANDON, solicita Titulo Supletorio rural, finca rústica de veinte manzanas de extensión compuesta de huatales y pasto natural, ubicada en El Rapador, Mozonte, Nueva Segovia, linderos: NORTE: Lorenzo Gómez Landero; SUR: Carretera que conduce a Jalapa; ESTE: José Andrés Castillo Urbina; y OESTE: Carlos Blandino Ruiz. Opónganse. Juzgado Local Unico. Mozonte, veintisiete de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Ariel Lozano Martínez, Secretario.

3-2

Reg. No. 158 - M. 469318 - Valor C\$ 90.00

SIMON LOPEZ SARMIENTO, solicita Titulo Supletorio de una propiedad rústica de seis manzanas y media de extensión, con los siguientes linderos: NORTE: Propiedad de Nieves López; SUR: Propiedad de Ismael Bellorin; ESTE: Predio de Nieves López; OESTE: Carretera y Quintín Gradiz, ubicada en el Valle «El Limón», del municipio de Ciudad Antigua, Departamento de Nueva Segovia. Opónganse. Juzgado Local Unico, Ciudad Antigua, veintiséis de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Rebeca Pastran Cajina, Juez Local Unico. Ciudad Antigua.- A. Olivas P., Sria.

3-2

Reg. No. 159 - M. 290907 - Valor C\$ 90.00

PABLO MEMBREÑO ROMERO, mayor de edad, casado, Agricultor y del domicilio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, solicita Titulo Supletorio, de un lote de terreno ubicado, el lugar conocido como La Florida, El Corozo, Municipio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, el que mide diez manzanas (10 manzanas), de extensión superficial, conteniendo como mejoras una

casa de habitación que mide siete varas de frente por ocho varas de fondo (7 x 8 varas) construida de adobe, techo de zinc, piso embaldosado y todo comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Alfredo Membreño; SUR: Leonardo Membreño; ESTE: Róger Ponce y; OESTE: Juan Membreño. Opónganse. Marbelí Irias Andara, Secretaria Juzgado Local Unico de Jalapa.

3-2

Reg. No. 160 - M. 290910 - Valor C\$ 90.00

LEONARDO MEMBREÑO ROMERO, mayor de edad, casado, Agricultor y del domicilio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, solicita Titulo Supletorio, de un lote de terreno, ubicado el lugar conocido como La Florida, El Corozo, Municipio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, el que mide veinticuatro manzanas (24 manzanas) de extensión superficial, conteniendo como mejoras una casa de habitación que mide siete varas de frente por ocho varas de fondo (7 x 8 varas), construida de paredes inchidas, techo de zinc, piso natural y todo comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Pablo Membreño; SUR: Juan Membreño; ESTE: Róger Ponce; y OESTE: Juan Membreño. Opónganse. Marbelí Irias Andara, Secretaria Juzgado Local Unico de Jalapa.

3-2

Reg. No. 161 - M. 290909 - Valor C\$ 90.00

SILVANO MEMBREÑO ROMERO, mayor de edad, casado, Agricultor y del domicilio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, solicita Titulo Supletorio de un lote de terreno, ubicado el lugar conocido como La Florida, El Corozo, Municipio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, el que mide dos manzanas (2 manzanas) de extensión superficial, comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Leonardo Membreño; SUR: Alfredo Membreño; ESTE: José Angel Membreño; y OESTE: Callejón de por medio con Alfredo Membreño. Opónganse. Marbelí Irias Andara, Secretaria Juzgado Local Unico de Jalapa.

3-2

Reg. No. 214 - M. 290972 - Valor C\$ 90.00

PABLO VALENTIN LOPEZ HERNANDEZ, mayor de edad, soltero, Agricultor y de este domicilio, solicita Titulo Supletorio de un lote de terreno ubicado en la Comarca San Isidro de la Cruz Verde, bajo los siguientes linderos particulares: NORTE: Terreno propiedad de Ricardo Cano; SUR: Con terreno propiedad de Manuela Corea; ESTE: Antonio Pérez; y OESTE: Terrenos que fueron de don Ricardo Cano, la que se encuentra inscrita bajo el Número 16.585, Tomo 56, Folio 76 y Tomo 1313, Folio 920, Asiento 2º, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del Departamento de Managua, el que mide sesenta varas de largo por treinta varas de ancho para un área de 1.639.72 mtrs 2, equivalentes a 2.325.81 vrs2. Interesados opónganse en el término de Ley. Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los dieciséis días del mes de Octubre de mil novecientos noventa

y ocho.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua. 3-2

Reg. No. 349 - M. 29089 - Valor C\$ 90.00

DIGNA NOGUERA CERDA, solicita Título Supletorio, casa y solar situado en el Municipio de Tola, con los siguientes linderos: NORTE: Parque Municipal, calle de por medio; SUR: Señora Blanca Sáenz; ESTE: Con el señor Jesús Porro, calle de por medio; OESTE: Con Banco Nacional de Desarrollo. Rivas, diez de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- Juzgado Unico de Distrito de Rivas.- Brenda Lee Villarreal, Sria. Juzgado Unico de Distrito de Rivas. 3-2

Reg. No. 162 - M. 290908 - Valor C\$ 90.00

JOSE ANGEL MEMBREÑO ROMERO, mayor de edad, casado, Agricultor y del domicilio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, solicita Título Supletorio de un lote de terreno, ubicado el lugar conocido como La Florida, El Corozo, Municipio de Jalapa, Departamento de Nueva Segovia, el que mide dos manzanas (2 manzanas) de extensión superficial, comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Leonardo Membreño; SUR: Alfredo Membreño; ESTE: Silvano Membreño; y OESTE: José Membreño; la que adquirió por donación que le otorgara su padre Noel López Orozco; SUR: Calle de por medio con Mirna Bellorín; ESTE: Calle de por medio con Elva Bucardo; y OESTE: Víctor Medrano. Opónganse. Marbelí Irlas Andara, Secretaria Juzgado Local Unico de Jalapa. 3-2

Reg. No. 163 - M.469319 - Valor C\$ 90.00

NIEVES LOPEZ SARMIENTO, solicita Título Supletorio, de una propiedad rústica de treinta manzanas de extensión, con los siguientes linderos: NORTE: Propiedad de Víctor Matute y Luisa Herrera; SUR: Simón López e Ismael Bellorín; ESTE: Isacio López Sarmiento e Ismelda Casco; OESTE: Agustín Bellorín, Roberto Alaniz y Simón López; ubicada en el valle «El Limón», del Municipio de Ciudad Antigua, Departamento de Nueva Segovia. Opónganse. Juzgado Local Unico, Ciudad Antigua, veintiséis de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Rebeca Pastran Cajina, Juez Local Unico, Ciudad Antigua.- A. Olivas P., Sria. 3-2

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 551 - M - 1423762 - Valor C\$ 30.00

NIDIA LUZ ESTEBANA ESCOBAR SILVA, unión hijos **ROBERTO BENITO SARAVIA ESCOBAR Y MARIO ADOLFO SARAVIA ESCOBAR**, solicita ser declarada heredera de los bienes, derechos, acciones que al fallecer dejara el señor **ROBERTO ADOLFO SARAVIA MAYORGA**, esposo y padre respectiva-

mente.- Opónganse.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, tres de Febrero de mil novecientos noventa y ocho.- Socorro García I., Sria.

Reg. No. 550 - M - 282838 - Valor C\$ 30.00

El señor **LUIS MANUEL MENDOZA PEREZ**, mayor de edad, casado, Médico, de este domicilio, solicita declararse heredero y a su tía señora **ROSA BARBAS MENDOZA**, de todo los bienes, derechos y acciones que a su deceso dejara su abuela paterna señora **PAULA DE JESUS MENDOZA MURILLO (q.e.p.d.)**.- Interesados oponerse término legal.- Daó Juzgado Cuarto Civil de Distrito de Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dr. Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto Civil de Distrito de Managua.- Johanna Pérez V., Sria.

Reg. No. 601 - M - 275018 - Valor C\$ 30.00

Los señores **BOSCO ANTONIO MARTIN, MARIA BETANIA Y MARIA AUXILIADORA MARTIN**, todos de apellidos **DELGADO CASTILLO**, solicitan ser declarados únicos y universales herederos de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara su señor padre **ROBERTO JACINTO DELGADO BALDIZON**.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a los veintidós días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua.- Claudio Saravia Duarte, Srio.

Reg. No. 602 - M - 073557 - Valor C\$ 45.00

La señora **FATIMA DEL ROSARIO VANEGAS ESCOBAR**, mayor de edad, casada, oficinista, de este domicilio, solicita declararse heredera única y universal, de todos los bienes, derechos y acciones que a su deceso dejaran sus padres **CIPRIANO VANEGAS PAGUAGA Y ALICIA DEL SOCORRO ESCOBAR BARAHONA (q.e.p.d.)**.- Interesados oponerse término legal.- Dado Juzgado Cuarto Civil de Distrito. Managua, dieciséis de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto Civil de Distrito de Managua.

Reg. No. 603 - M - 209198 - Valor C\$ 45.00

LIDIA DEL CARMEN LARGAESPADA URBINA, solicita se le declare heredero en unión a sus hermanos **JULIANA, SECUNDINO**, representados por sus hijos **EDMUNDO Y JOSE**, todos de apellidos **LARGAESPADA URBINA**, de una finca rústica ubicada en la Comarca Tierra Blanca, Jurisdicción del Municipio de San Lorenzo de este Departamento, de cincuenta y tres manzanas de extensión superficial inscrita bajo el Número 7,603, Asiento 1º, Folio 126, del Tomo LXXXI, Sección de Derechos Reales Libro de Propiedades del Registro Público de Boaco.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado de Distrito

para lo Civil. Boaco, trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez de Distrito para lo Civil.- Luz Evelia Rodríguez G, Secretaria.

Reg. No. 604 - M - 081984 - Valor C\$ 30.00

LICENCIADA LISSETH NAVARRETE HERNANDEZ, en representación de la señora **ILEANA OROZCO DE TALENO**, mayor de edad, soltera, ama de casa y de este domicilio, solicita se le declare heredera universal de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara su señor esposo **ERNESTO TALENO LEIVA**.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a los veintiséis días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Héctor Vanegas Mendieta, Secretario.

Reg. No. 674 - M - 527333 - Valor C\$ 30.00

YO, MILCIADES MENDOZA ROJAS, solicita se le declare en unión de sus hermanos **MARÍA CRISTINA Y ELENO**, ambos de apellidos **MENDOZA ROJAS**, únicos y universales herederos de todos los bienes, derechos y acciones que a su muerte dejara el señor **ZACARIAS MENDOZA ROJAS**, todo sin perjuicio de quien tenga igual o mejor derecho podrá oponerse.- Dado en el Juzgado de Distrito para lo Civil de Juigalpa, a los doce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- A. Hernández.- S.M., Suárez M., Sria.- Maritza Suárez Martínez, Secretaria de Actuaciones del Juzgado de Distrito Civil de Juigalpa.

Reg. No. 673 - M - 289124 - Valor C\$ 30.00

RAFAELA ANGELA SOLORZANO RIOS, LISETH ARACELY, MARLON JOSE, GRISELDA JANETH Y KARLA YEREMY, todos de apellidos **RIVERA SOLORZANO**, solicitan se les declare herederos universales de todos los bienes derechos y acciones que al morir dejó su padre **JOSE FRANCISCO RIVERA LOPEZ**.- Opónganse.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral. Chinandega, diecinueve de Enero de mil novecientos noventinueve.- M. Auxiliadora Chávez M., Sria.

Reg. No. 672 - M - 289125 - Valor C\$ 30.00

LINA VIRGINIA MEDINA LOPEZ, solicita decláresele heredera difunto padre **PEDRO JOSE MEDINA ORDOÑEZ**, bienes, derechos, acciones.- Oponerse.- Juzgado Civil de Distrito.- Granada, once de Marzo de mil novecientos noventa y ocho.- Adriana María Cristina Huete López, Juez Civil de Distrito de Granada.- Bernarda Cruz, Sria.

Reg. No. 675 - M - 366192 - Valor C\$ 30.00

FELIPA NERY RUIZ ZAMORA, mayor de edad, soltera, ama de casa y de este domicilio, solicita se le declare heredera universal de su padre **JUAN TORIBIO GONZALO RUIZ MARTINEZ**, mayor de edad, casado, Agricultor y de Ticuantepe.- Opóngase.- Juzgado Cuarto del Distrito para lo Civil. Managua, veinticuatro de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto de Distrito para lo Civil de la ciudad de Managua.

Reg. No. 676 - M - 282868 - Valor C\$ 60.00

JUANA MARITZA RODRIGUEZ DELGADO, mayor de edad, soltera por viudez, ama de casa y de este domicilio, solicita se le declare a ella y a sus menores hijos **TONY JAVIER, DENIS EZEQUIEL, YURI DE LOS ANGELES, PEDRO NOETH, DANIEL JOSUE, EDWIN ANTONIO**, todos de apellidos **GUEVARA RODRIGUEZ**, herederos universales de los bienes y acciones de quien en vida fue **PEDRO ANTONIO GUEVARA GARCIA**, en especial de la posesión de una propiedad inmueble, ubicado en el Barrio Pedro Joaquín Chamorro, lote No. 26, manzana B, con las siguientes medidas y linderos: NORTE: (8 Mts), lote N° 10 y 11; SUR: (8 Mts), calle enmedio; ESTE: (13.30 Mts) lote 27; y OESTE: (13.45 Mts), lote No. 25, con un área aproximada de 107.00 Mts2, el cual se encuentra en trámites de asignación ante la Oficina de Ordenamiento Territorial.- Interesados opónganse.- Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, doce de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua.

Reg. No. 695 - M - 289185 - Valor C\$ 30.00

RAUL ANTONIO Y JOSE FRANCISCO LOPEZ CRUZ, mayores de edad, solteros, obreros y de este domicilio, solicitan se les declaren herederos de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejó su señora madre **MARGARITA LOPEZ CRUZ**, quien tenga igual o mejor derecho, opóngase término legal.- Dado en el Juzgado Tercero Civil de Distrito de Managua, a los veintisiete días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Vida Benabente Prieto, Juez Tercero Civil de Distrito de Managua.

Reg. No. 696 - M - 289132 - Valor C\$ 30.00

MARIA DEL ROSARIO MORICE JIMENEZ, solicita sea declarada heredera universal bienes dejados por su difunto padre don **GUILLERMO MORICE THOMPSON**, bienes, derechos, acciones.- Interesados oponerse dentro del término legal.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Doctora Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Héctor Vanegas Cajina, Secretario.