REPUBLICA DE NICARAGUA AMERICA CENTRAL

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII | Managua, Viernes 19 de Febrero de 1999 | No. 35

SUMARIO

Pág.

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Acuerdo Ministerial No. 08-99 816
Acuerdo Ministerial No. 11-99 816
Acuerdo Ministerial No. 12-99 817
Acuerdo Ministerial No. 13-99 817
Acuerdo Ministerial No. 14-99 818
Acuerdo Ministerial No. 15-99 818
Resolución No. 20-98 818

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio 819
Norma Técnica Nicaragüense 826

SECCION JUDIC-IAL

Subastas 837
Títulos Supletorios 837

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Reg. No. 317 - M - 29877 - Valor C$ 60.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 08-99

EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO DE NICARAGUA

En uso de sus facultades,

ACUERDA

PRIMERO: Nombrar al **Dr. ANTONIO MORGAN PEREZ,** Director de la Asesoría Legal del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con las funciones y facultades que le corresponden de acuerdo a la Ley.

SEGUNDO: Dejar sin efecto cualquier nombramiento anterior a este.

TERCERO: Este nombramiento surtirá efecto a partir de esta fecha, sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República.

Dado en la ciudad de Managua, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Esteban Duque Estrada, Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. No. 839 - M - 209591 - Valor C$ 60.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 11-99

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

En uso de las facultades establecidas en el Arto. 21, literal j) de la Ley No. 290 **«LEY DE ORGANIZACION, COMPETENCIA, Y PROCEDIMIENTOS DEL PODER EJECUTIVO»**, publicada en «La Gaceta» Diario Oficial No. 102 del 3 de Junio de 1998.

ACUERDA

PRIMERO: Nombrar al Ingeniero **LUIS ALBERTO TELLERIA RAMIREZ,** Director General de la Oficina de Cuantificación de Indemnizaciones, dependencia de la Intendencia de la Propiedad del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

SEGUNDO: Dejar sin efecto el Acuerdo Ministerial No. 04-97 del día quince de Enero de mil novecientos noventa y siete.

TERCERO. Este nombramiento surtirá efecto a partir del primero

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República.

Dado en la ciudad de Managua, a los veintiocho días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- **Esteban Duque Estrada S.**, Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. No. 1221 - M - 208682 - Valor C$ 60.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 12-99

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

CONSIDERANDO

I

Que con el objetivo de continuar con el avance de la solución del problema de la propiedad, específicamente con los casos de que habla el Arto. 23 de la Ley 278 «LEY SOBRE PROPIEDAD REFORMADA URBANA Y AGRARIA», publicada en «La Gaceta» Diario Oficial del 16 de Diciembre de 1997.

II

Que el Decreto Presidencial No. 56-98 del veintiocho de Agosto de 1998, Creador de la Intendencia de la Propiedad, autoriza al Intendente de la Propiedad para revisar y tramitar la solicitud de titulación de bienes inmuebles del Estado y sus Instituciones.

III

Que para lograr condiciones adecuadas, regular y ordenar el trabajo de Ordenamiento Territorial, es preciso dotar al Intendente de la Propiedad de facultades para autorizar el traspaso a que se refiere el Arto. 23 de la Ley 278 «LEY SOBRE PROPIEDAD REFORMADA URBANA Y AGRARIA», publicada en «La Gaceta», Diario Oficial del 16 de Diciembre de 1997.

En uso de las facultades establecidas en el Arto. 21, literal j) de la Ley No. 290 «LEY DE ORGANIZACION, COMPETENCIA Y PROCEDIMIENTOS DEL PODER EJECUTIVO», publicada en «La Gaceta», Diario Oficial No. 102 del 3 de Junio de 1998.

ACUERDA

ARTO. 1 Autorizar a la **Dra. YAMILA KARIM CONRADO**, Intendente de la Propiedad para que extienda las autorizaciones de transferencia de Bienes Inmuebles sujetos a Reforma Agraria.

ARTO. 2 El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de esta fecha, sin perjuicio de su posterior publicación en «La Gaceta», Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, a los ocho días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Esteban Duque Estrada S.**, Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. No. 1332 - M - 420973 - Valor C$ 90.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 13-99

EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

CONSIDERANDO

I

Que de acuerdo al Artículo 2 del Decreto Ejecutivo No. 72-98, se instruye al Ministerio de Hacienda y Crédito Público a efectuar las Modificaciones necesarias en el Presupuesto General de la República y realizar los desembolsos según lo dispuesto en el Artículo 31 de la Ley del Régimen Presupuestario.

II

Que es necesario continuar con los procesos que se llevan a cabo para suplir las necesidades básicas a las personas afectadas por el Huracán Mitch y de dotar de recursos financieros a aquellas instituciones que tendrán que realizar trabajos adicionales relativos a la emergencia provocada por el mismo fenómeno.

POR TANTO:

ACUERDA:

PRIMERO: Modificar el Proyecto de Presupuesto General de la República 1999, vigente en el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en el Programa 06 que corresponde a Educación Primaria, ampliándolo hasta por un monto de C$ 9,300,000.00 (NUEVE MILLONES TRESCIENTOS MIL CORDOBAS NETOS). Estos recursos están distribuidos en C$ 3,500,000.00 (TRES MILLONES QUINIENTOS MIL CORDOBAS NETOS) para gastos corrientes, destinados en ayuda a alumnos y maestros damnificados y C$ 5,800,000.00 (CINCO MILLONES OCHOCIENTOS MIL CORDOBAS NETOS) para gastos de capital, desglosados en C$ 4,000,000.00 (CUATRO MILLONES DE CORDOBAS NETOS) para la dotación de pupitres y C$ 1,800,000.00 (UN MILLON OCHOCIENTOS MIL CORDOBAS) para la rehabilitación de escuelas.

SEGUNDO: El uso de estos recursos será informado a la Asamblea Nacional para los efectos previstos en el Artículo 31 de la Ley del Régimen Presupuestario y sus desembolsos y registros deberán hacerse de conformidad a las Normas de Ejecución y Control Presupuestario.

TERCERO: Este Acuerdo entrará en vigencia a partir de esta fecha, sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República.

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Dado en la ciudad de Managua, a los once días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Esteban Duque Estrada,** Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. No. 1331 - M - 420974 - Valor C$ 90.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 14-99

EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

CONSIDERANDO

I

Que de acuerdo al Artículo 2 del Decreto Ejecutivo No. 72-98, se instruye al Ministerio de Hacienda y Crédito Público a efectuar las Modificaciones necesarias en el Presupuesto General de la República y realizar los desembolsos según lo dispuesto en el Artículo 31 de la Ley del Régimen Presupuestario.

II

Que es necesario continuar con los procesos de rehabilitación de los daños considerables en la infraestructura básica de transporte, ocasionados por los efectos del Huracán Mitch.

POR TANTO:

ACUERDA:

PRIMERO: Modificar el Proyecto de Presupuesto General de la República 1999 vigente, en el Ministerio de Transporte e Infraestructura, ampliándolo hasta por un monto de C$ 115,764,507.94 (CIENTO QUINCE MILLONES SETECIENTOS SESENTICUATRO MIL QUINIENTOS SIETE CORDOBAS CON 94/100), para ser utilizados en un Proyecto Especial de Emergencia, dentro del Programa 09, «Construcción, Rehabilitación y Mejoramiento de Infraestructura», denominado «Proyecto de Rehabilitación Vial de Emergencia».

SEGUNDO: El uso de estos recursos será informado a la Asamblea Nacional para los efectos previstos en el Artículo 31 de la Ley del Régimen Prespuestario y sus desembolsos y registros deberán hacerse de conformidad a las Normas de Ejecución y Control Presupuestario.

TERCERO: Este Acuerdo entrará en vigencia a partir de esta fecha, sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República.

Dado en la ciudad de Managua, a los once días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Esteban Duque Estrada,** Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. No. 1355 - M - 31399 - Valor C$ 60.00

ACUERDO MINISTERIAL No. 15-99

El Ministro de Hacienda y Crédito Público de la República de Nicaragua.

En uso de sus facultades,

ACUERDA

PRIMERO: Se autoriza la Emisión de 500,000 (QUINIENTOS MIL) Pliegos de Papel Sellado Protocolo Serie «E», iniciando del No. 300, 001 al 800,000 con un valor nominal impreso de C$ 5.00 (CINCO CORDOBAS NETOS) cada Pliego.

CANTIDAD	DENOMINACIONES	TOTAL C$
500,000	Pliegos del valor de C$5.00 c/u	2,500,000.00
	SUMAN	2,500,000.00

SEGUNDO: El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia a partir de su publicación en cualquier medio de comunicación colectiva, sin perjuicio de su posterior publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la ciudad de Managua, a los doce días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y nueve.- **Esteban Duque Estrada,** Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Reg. 1356 - M - 128264 - Valor C$ 90.00

RESOLUCION No. 20-98

EL MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA

CONSIDERANDO
I

Que con fecha 24 de Noviembre del corriente año, el Instituto Nicaragüense de Turismo remitió a este Ministerio original de la Resolución No. 003-257-37-INTUR 98.

II

Que dicho Instituto solicita a este Ministerio la ratificación o rechazo de la Resolución antes referida.

POR TANTO

De conformidad con lo dispuesto en la «Ley de Justicia Tributaria y Comercial y su Reglamento»,

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

RESUELVE

PRIMERO: Ratificar la Resolución No. 003-257-37 INTUR mediante la que se aprueba a la firma «CORPORACION ROSTIPOLLOS, SOCIEDAD ANONIMA», propietaria del proyecto «ROSTIPOLLOS», la inversión aproximada de DOS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (US$ 2,430,000.00), destinados a la construcción, remodelación, equipamiento y operación de ocho establecimientos gastronómicos denominados «ROSTIPOLLOS», los que estarán ubicados en la ciudad de Managua y resto del país.

SEGUNDO: Comuníquese a las Direcciones Generales de Aduanas e Ingresos, ambas de este Ministerio, y publíquese en «La Gaceta», Diario Oficial, por cuenta del interesado.

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO, Managua, República de Nicaragua, a los treinta días del mes de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- **BYRON JEREZ S.**, Secretario General.

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

MARCAS DE FABRICA, COMERCIO Y SERVICIO

Reg. No. 899 - M- 0228141 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ASEPTOL

Clase (05)
Presentada : 26-Octubre-1998.
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 898 - M - 0228136 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

DETARTROL

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 897 - M - 0228135 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

LARGAL

Clase (05) .
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 896 - M - 0228140 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

RACESTYPTINE

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 895 - M - 0228129 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ENDOMETHASONE

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 894 - M - 0228134 - Valor C$ 90.00

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

DETARTRINE

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 893 - M - 0228142 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado de SPECIALITES SEPTODONT, Francesa, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

PULPERYL

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 892 - M - 0228139 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ROTARGERM

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 891 - M - 0228137 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

CRESOPHENE

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Diciembre 1998.- Dra Dalia Magali Zamora S.,, Registradora Suplente. 3-1

Reg. No. 890 - M - 0228138 - Valor C$ 90.00

Dr. Horacio Bermúdez Cuadra, Apoderado del Sr. HENRI NUMA MARCEL SHILLER, Francés, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

SURFASEPT

Clase (05)
Presentada: 26-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1098 - M - 082355 - Valor C$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

APASMO

Clase (5)
Presentada : 19 de Agosto de 1998. Expediente : 98-03018
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1097 - M - 082342 - Valor C$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de INDUSTRIA LA POPULAR, S.A., de la República de Guatemala, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

FAJADOR

Clase (3)
Presentada : 17 de Noviembre de 1998. Expediente : 98-04311
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1093 - M - 081889 - Valor C$ 90.00

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE,C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

CARVEDIL

Clase (5)
Presentada : 22 de Septiembre de 1998. Expediente : 98-03424
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1091 - M - 081893 - Valor C$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE,C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

TRISEDAN

Clase (5)
Presentada : 23 de Abril de 1998. Expediente : 98-01444
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1090 - M - 081887 - Valor C$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de INTRAMEDICA CORPORATION, de Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

POWERBAT

Clase (9)
Presentada : 13 de Noviembre de 1998. Expediente : 98-04287
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1095 - M - 081894 - Valor C$ 90.00

Dr. Fernando Santamaría Zapata, Apoderado de LABORATORIOS ROWE, C. POR A., de la República Dominicana, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

BUTEN

Clase (5)
Presentada : 30 de Septiembre de 1998. Expediente : 98-03559
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1094 - M - 082341 - Valor C$ 90.00

Lic. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de BAYER AKTIENGESELLSCHAFT, de República Federal de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

PROSARO

Clase (5)
Presentada : 18 de Noviembre 1998. Expediente : 98-04316
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramirez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1086 - M - 082888 - Valor C$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de UBS AG, de Suiza, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

WARBURG DILLON READ

Clase (14)
Presentada : 02 de Septiembre 1998. Expediente : 98-03208
Opóngase.

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

3-1

Reg. No. 1087 - M - 082889 - Valor C$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de LEIRAS OY, de Finlandia, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

MIRENA

Clase (10)
Presentada : 24 de Agosto 1998. Expediente : 98-03070

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1092 - M - 081888 - Valor C$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de BAYER AKTIENGESELLSCHAFT, de República Federal de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

CALYPSO

Clase (5)
Presentada : 18 de Noviembre 1998. Expediente : 98-04315
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1088 - M - 082890 - Valor C$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de UBS AG, de Suiza, solicita Registro Marca de Servicio:

WARBURG DILLON READ

Clase (36)
Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente : 98-03207
Opóngase.

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

3-1

Reg. No. 1096 - M - 081895 - Valor C$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de SCHERING AKTIENGESELLSCHAFT, de Alemania, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

MENOSTAR

Clase (5)
Presentada: 11 de Noviembre 1998.- Expediente: 98-04267
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, diecinueve de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1089 - M - 082891 - Valor C$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de LABORATORIOS ARSAL, S.A., de República de El Salvador, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

INFADERM A.D. No. 2

Clase (5)
Presentada: 21 de Octubre de 1998.- Expediente: 98-03932
Opóngase.

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

3-1

Reg. No. 825 - M - 260009 - Valor C$ 90.00

Sr. Bergman Alejandro Castillo Jovel, Personado en su propio nombre, Nicaragüense, solicita Registro de Marca de Servicio:

CAR BUOTIQUE

Clase 42 Int.
Presentada : el 19 de Agosto de 1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 30 de Noviembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 824 - M - 260006 - Valor C$ 90.00

Sr. Bergman Alejandro Castillo Jovel, Personado en su propio nombre, Nicaragüense, solicita Registro de Nombre Comercial:

CAR BUOTIQUE

N/C

QUE PROTEGE : UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DEDICADO A LA DISTRIBUCION Y VENTA DE ACCESORIOS PARA TODO TIPO VEHICULO.

Presentada : el 19 de Agosto de 1998
Opóngase.

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 30 de Noviembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-1

Reg. No. 804 - M - 321519 - Valor C$ 90.00

Dr. Eloy Francisco Isabá Acuña, Apoderado de la Sociedad PRODUCTOS FARMACEUTICOS, SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, Mexicana, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

LOGAST

Clase (05)
Presentada: 09-Septiembre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintiuno de Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 805 - M - 321521 - Valor C$ 90.00

Dr. Eloy Francisco Isabá Acuña, Apoderado de la Sociedad MEPHA A.G., Alemana, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

AVIRAL

Clase (05)
Presentada: 09-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintiuno de Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 806 - M - 321522 - Valor C$ 90.00

Dr. Eloy Francisco Isabá Acuña, Apoderado de la Sociedad MEPHA A.G., Alemana, solicita Registro de Marca de Fábrica y Comercio:

SALIPAX

Clase (05)
Presentada: 09-Octubre-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintiuno de Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 724 - M - 276509 - Valor C$ 750.00

Lic. Roberto Castillo Largaespada, Co-Propietario de la Sociedad ROBERTO CASTILLO & COMPAÑIA LIMITADA (CENTRAL DE AZULEJOS), Nicaragüense, solicita Registro Marca de Comercio:

CENTRAL DE AZULEJOS
LA SOLUCION DECORATIVA

Clase (19)
Presentada : 27-Agosto-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, cuatro de Enero de 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 723 - M - 276508 - Valor C$ 750.00

Lic. Roberto Castillo Largaespada, Co-Propietario ROBERTO CASTILLO LARGAESPADA CIA. LIMITADA (CENTRAL DE AZULEJOS), Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial:

CENTRAL DE AZULEJOS

(NOMBRE COMERCIAL)

Distingue : Un establecimiento dedicado a la comercialización de: Lavamanos, Servicios Higiénicos (inodoros), duchas, lozetas de azulejos, ladrillos de azulejos, jaboneras de azulejos.

Presentada : 27/08/98
Opónganse.

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

3-1

Reg. No. 888 - M - 25813 - Valor C$ 720.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de ALSTOM, de Francia, solicita Registro de Marca de Servicio:

ALSTOM

Se reivindican los colores

Clase (35) Int.
Presentada : 09 de Octubre de 1998
Opóngase.

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1172 - M - 114081 - Valor C$ 720.00

Dra. María Auxiliadora Moncada Urbina, Apoderada de la Sociedad GENERIC PHARMA GP., SOCIEDAD ANONIMA, Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial:

QUE PROTEGE: UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL DEDICADO A LA IMPORTACION, DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS FARMACEUTICOS PARA USO HUMANO Y VETERINARIO EN GENERAL, COSMETICOS, PERFUMERIA, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ARTICULOS DE TOCADOR.

N/C

Presentada: el 01 de Septiembre de 1998.
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 06 de Noviembre de 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

Reg. No. 1007 - M - 222905 - Valor C$ 720.00

Sra. Josefina Gurdián de Vijil, Personada en su propio nombre, Nicaragüense, solicita Registro Nombre Comercial:

PROTEGE: UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL, DEDICADO A PREPARACION Y COMERCIALIZACION DE PASTELERIA DE TODO TIPO.-

Presentado: 30 Sept. 1998
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 06 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

Reg. No. 1050 - M - 0128182 - Valor C$ 90.00

Lic. Duilio Baltodano Cabrera, Apoderado de DIVERSIONES UNIDAS, SOCIEDAD ANONIMA, Nicaragüense, solicita Registro Marca de Servicio:

MANGO WALK

Clase (41)
Presentada : 04-Marzo-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, quince de Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 887 - M - 413164 - Valor C$ 90.00

Dra. Vidaluz Icaza Meneses, Apoderado de Sam's de Honduras S. de R.L., Hondureña, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

Gentle Care
(Se reivindica su Conjunto)

Clase (16)
Presentado : 19 Nov. 1998
Opónganse.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 25 Enero 1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua. 3-1

Reg. No. 1049 - M - 21643 - Valor C$.90.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de JULI PUJOL ARNAU, Costarricense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ABONOS AGRO

Clase (19)
Presentada: 01-Abril-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Enero-1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1048 - M - 28340 - Valor C$ 90.00

Dr. Ruddy A. Lemus Salman, Apoderado de JULI PUJOL ARNAU, Costarricense, solicita Registro Nombre Comercial:

ABONOS AGRO

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Nombre Comercial

Distingue: Un establecimiento comercial dedicado a la venta y comercialización de todo tipo de materiales de construcción y artículos de ferretería.

Presentada: 02-Abril-1998
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, veintidós de Enero-1999.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1161 - M - 048642 - Valor C$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad OPERADORA DE TIENDAS, S.A., Guatemalteca, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

SULI

Clase (30)
Presentada : el 19 de Octubre de 1998. Exp. # 98-4379
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 22 de Enero de 1999.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1160 - M - 035249 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado NOVARTIS AG., Suiza, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

MEGION

Clase (5)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04105
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1159 - M - 035248 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, Industrias Veganas, C. por A., Dominicana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

INDUVECA

Clase (29)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04094
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1158 - M - 035247 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, Industrias Veganas, C. por A., Dominicana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

DON PEDRO

Clase (29)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04093
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1157 - M - 035246 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Gestor Oficioso, IBOPE INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA LTDA., Brasileña, solicita Registro Marca de Servicio:

IBOPE

Clase (42)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04091
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Reg. No. 1156 - M - 035245 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, BAXTER INTERNATIONAL INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

COLLEAGUE

Clase (10)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04073
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora. 3-1

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Reg. No. 1155 - M - 035244 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, BAXTER INTERNATIONAL INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

COLEGA

Clase (10)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04072
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1154 - M - 035243 - Valor C$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, ADAM OPEL AG., Alemana, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

TIGRA

Clase (12)
Presentada: 02-11-98. Expediente No. 98-04064
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 15-12-98.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-1

Reg. No. 1153 - M - 035217 - Valor C$ 180.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, THE CONCENTRATE MANUFACTURING COMPANY OF IRELAND, también negociando como SEVEN-UP INTERNATIONAL, Bermuda, solicita Registro Señal de Propaganda:

REFRESCA LA PASION DEL MUNDO

LA SEÑAL DE PROPAGANDA SERA UTILIZADA PARA ATRAER LA ATENCION DEL CONSUMIDOR O USUARIO Y PARA PROTEGER LA PROPAGANDA O PUBLICIDAD, EN RELACION CON LA MARCA 7UP, REGISTRO No. 3.742, CON FECHA 25 DE JULIO DE 1942, FOLIO 145, TOMO XVIII DEL LIBRO DE REPOSICIONES DE RENOVACIONES Y RENOVADA EN EL FOLIO 248, TOMO XVII DEL LIBRO DE RESOLUCIONES, PARA AMPARAR PRODUCTOS DE LA CLASE 32: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, SIN CEREALES NI MALTA, QUE SE VENDEN COMO BEBIDAS REFRESCANTES Y JARABES, EXTRACTOS Y SUBSTANCIAS PARA DAR SABOR, EMPLEADOS EN LA PREPARACION DE DICHAS BEBIDAS, (BEBIDAS SIN ALCOHOL).

Presentada : 01-10-98. Expediente No. 98-03624
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 03-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

Reg. No. 1152 - M - 035216 - Valor C$ 180.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, THE CONCENTRATE MANUFACTURING COMPANY OF IRELAND, también negociando como SEVEN-UP INTERNATIONAL, Bermuda, solicita Registro Señal de Propaganda:

REFRESCA LA PASION DEL MUNDO

LA SEÑAL DE PROPAGANDA SERA UTILIZADA PARA ATRAER LA ATENCION DEL CONSUMIDOR O USUARIO Y PARA PROTEGER LA PROPAGANDA O PUBLICIDAD, EN RELACION CON LA MARCA 7UP, REGISTRO No. 3.742, CON FECHA 25 DE JULIO DE 1942, FOLIO 145, TOMO XVIII DEL LIBRO DE REPOSICIONES DE RENOVACIONES Y RENOVADA EN EL FOLIO 248, TOMO XVII DEL LIBRO DE RESOLUCIONES, PARA AMPARAR PRODUCTOS DE LA CLASE 32: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, SIN CEREALES NI MALTA, QUE SE VENDEN COMO BEBIDAS REFRESCANTES Y JARABES, EXTRACTOS Y SUBSTANCIAS PARA DAR SABOR, EMPLEADOS EN LA PREPARACION DE DICHAS BEBIDAS, (BEBIDAS SIN ALCOHOL).

Presentada : 01-10-98. Expediente No. 98-03623
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 01-12-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-1

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

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

CUANDO PARA CONSERVAR O ENFRIAR LOS CAMARONES SE UTILICE AGUA DE MAR REFRIGERADA SE EMPLEARA SOLAMENTE AGUA DE MAR LIMPIA, QUE DEBERA CAMBIARSE CON CUANTA FRECUENCIA SEA POSIBLE PARA IMPEDIR QUE SE ACUMULEN MATERIAS CONTAMINANTES

El empleo de agua de mar contaminada con descargas de alcantarillas o industriales perjudica la calidad de las capturas y las hace inadecuadas para el consumo humano. Conviene que los pescadores se inftrmen ante las autoridades locales sobre los lugares que

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

probablemente están exentos de contaminación. Las tomas de las bombas de agua de mar se situarán en la banda opuesta a la de las descargas de aguas de albañal, desechos y otras salidas de aguas de refrigeración de los motores del barco. El agua de mar limpia se bombeará mientras el barco esté en marcha.

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

Los roedores, aves e insectos son posibles vectores de muchas enfermedades que podrían transmitirse al hombre mediante la contaminación de los camarones. Los barcos pesqueros se examinarán regularmente para ver si están desinfectados y, en caso necesario, se tomarán medidas eficaces de control.

Todos los raticidas, fumigantes, insecticidas y otras sustancias nocivas sólo se emplearán de conformidad con lo que recomiende el organismo oficial competente.

LAS EMBARCACIONES AMARRADAS A LOS MUELLES POR ESPACIO DE MAS DE DOS HORAS DEBERAN, EN CASO NECESARIO, INSTALAR DISPOSITIVOS PROTECTORES CONTRA LOS ROEDORES EN CADA CABO DE AMARRE

Las trampas redondas o cónicas de metal instaladas en las amarras son eficaces para impedir el paso de los roedores desde tierra al barco.

El empleo de estos aparatos se recomienda vivamente durante las operaciones que se realizan de noche, debido a los hábitos nocturnos de los roedores.

Asimismo, el extremo de la escala y una zona aproximada de un metro cuadrado en la parte donde la escala descansa sobre el puente deberán pintarse de blanco. Esto es eficaz para evitar que los roedores entren de noche por la escala.

LOS PERROS, GATOS Y OTROS ANIMALES NO TENDRAN ACCESO A LOS LUGARES DEL BARCO DONDE SE RECIBEN, MANIPULAN Y ELABORAN LOS CAMARONES

Por razones sanitarias, ninguna superficie del pesquero ni del equipo que entre en comtacto con los camarones deberá estar expuesta a la contaminación con pelos o excrementos de animales.

LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA COCINA DEL BARCO O PARA EL RANCHO DE LA TRIPULACION NO DEBERAN QUARDARSE NUNCA EN LOS ESTANTES DESTINADOS AL HIELO EN QUE SE MANTIENEN LOS CAMARONES

El depositar tales materiales en el hielo destinado a los camarones podría contaminar tanto el hielo como los camarones.

4.4 Normas de funcionamiento y requisitos de la producción

4.4.1 Consideraciones generales

LA DURACION DEL VIAJE DE UN BUQUE CAMARONERO VENDRA DETERMINADA POR LOS MEDIOS CON QUE CUENTE PARA MANIPULAR Y MANTENER LAS CAPTURAS BIEN REFRIGERADAS O CONGELADAS, POR LA DISUNCIA DEL ESTABLECIMIENTO DE ELABORACION Y POR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL LUGAR

Desde el momento en que el camarón es capturado comienza la contaminación continua e irreversible de su calidad. La rapidez e intensidad de tal deterioración están determinadas principalmente por el tiempo durante el cual está almacenado y la temperatura a la que se le manipula y almacena a bordo. Si el establecimiento induatrializador o el mercado están cerca, se puede estar más tiempo en los caladeros a condición de que el barco esté dotado de medios suficientes para manipular, enfriar eficazmente y almacenar la pesca a baja temperatura. Cuando los caladeros se encuentren a mayor distancia, habrá de contarse con instalaciones propias de congelación y almacenamiento frigorifico.

LA DURACION DE LA OPERACION DE ARRASTRE DEBERA SER CORTA

El tiempo que se puede dedicar al arrastre depende de ciertos factores, tales como la profundidad a que se haga aquél, las condiciones del fondo marino, el volumen de la captura, las especies de camarón y la incidencia y clase de las capturas secundarias de otras especies.

Una gran cantidad de capturas incidentales de otras especies, de barro u otro material definido marino recogidos en la red, ejercerá una presión considerable sobre el camarón durante el arrastre. Cuanto mes prolongado sea el tiempo de remolque tanto mayor será el daño que se producirá a los camarones por magullamientos o rotura. Un tiempo de arrastre corto permite obtener camarones de mejor calidad y da a la tripulación más tiempo para una manipulación adecuada de la captura.

CON FRECUENCIA ES CONVENIENTE REMOLCAR LA RED DURANTE UN BREVE TIEMPO PROXIMA A LA SUPERFICIE ANTES DE IZAR A BORDO LA CAPTURA

Una vez que la red llega a la superficie del agua, puede ser conveniente remolcar la red tras el barco durante un breve tiempo para lavarla del barro, arena y demás detritos del fondo marino.

Sin embargo, como la temperatura del agua superficial puede ser mucho más elevada que la de las aguas profundas donde se ha capturado el camarón, una exposición prolongada de la captura a estas temperaturas más elevadas dará por resultado un aumento de las posibilidades de su deterioración.

4.4.2 Manipulación de la captura a bordo

TAN PRONTO COMO SE DESCARGA A BORDO LA CAPTURA, DEBERA SEPARARSE EL CAMARON DE LA DEMAS

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

CAPTURA SECUNDARIA

Por lo general, además del camarón se capturan otros peces, y cuando esta captura secundaría constituye una proporción importante del pescado, la clasificación puede requerir bastante tiempo. Cuanto más tiempo permanezca el camarón sin ser lavado y puesto en hielo, tanto más rápidamente se deteriorará.

Las recomendaciones para la manipulación, almacenamiento y elaboración de las capturas incidentales de peces deberán ajustarse a lo recomendado en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco» (CAC/RCP 9-1976).

NO DEBERA CAMINARSE ENTRE EL PESCADO NI PISARLO NI APILARLO EN GRANDES MONTONES EN CUBIERTA

Los daños físicos, aplastamiento, magullamiento o rotura, contribuyen al deterioro y reducen el valor de los camarones.

TODOS LOS CAMARONES DEPOSITADOS EN CUBIERTA DEBERAN PROTEGERSE CONTRA LA ACCION DEL SOL, LA ESCARCHA Y LOS EFECTOS DESECADORES DEL VIENTO

En los climas cálidos es esencial evitar que suba la temperatura de los camarones ya que cada grado de aumento acelera su descomposición. Si la captura ha de permanecer en cubierta durante algún tiempo, deberá protegerse con un toldo, con hielo, inmergiéndola en agua de mar refrigerada, o incluso cubriéndola con una lona o arpillera húmeda y limpia. Un procedimiento para cubrir del sol la zona de cubierta donde se mantiene la captura consiste en utilizar una lona alquitranada afirmada a un amantillo de la botavara y sujeta con vientos a los extremos. Esto protege también a la captura de los humos de la máquina y de las heces de las gaviotas. También debe evitarse el congelamiento lento de la captura en los lugares donde se registran temperaturas muy bajas.

Si el barco carece de cubierta, deberá utilizarse a ser posible para la protección de la captura un recipiente limpio, posiblemente aislado y con tapa.

DESPUES DE LA CLASIFICACION, LOS CAMARONES DEBERAN SER LAVADOS ESCRUPULOSAMENTE CON AGUA DE MAR LIMPIA Y ENFRIADOS RAPIDAMENTE

Deberán lavarse los camarones para eliminar los sedimentos y, siempre que sea posible, se clasificarán por tamaños.

SIEMPRE QUE SEA PRACTICABLE DEBERA EFECTUARSE EL DESCABEZADO DE LOS CAMARONES

La mayor parte de la carga bacteriana normal se cree que se encuentra en la cabeza (céfalotorax). La eliminación de las cabezas (descabezado) en el mar reducirá la carga bacteriana y también resultará más económica para la conservación en hielo, y en lo referente a espacio de almacenamiento.

El descabezado tiene menos importancia en las regiones frías y puede ser difícil de realizar cuando los desembarques sean considerables o se capturen especies pequeñas. Además, en algunas zonas se prefiere tradicionalmente el camarón entero.

4.4.3 Almacenamiento de los camarones frescos

A MENOS QUE SE CUEZAN O SANCOCHEN INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA CAPTURA, LOS CAMARONES DEBERAN ENFRIARSE RAPIDAMENTE CON HIELO EN FUSION O CON AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS, Y ALMACENARSE DE FORMA QUE SU TEMPERATURA NO AUMENTE

Es sabido que la temperatura es el factor que más inf luye en la conservación de los camarones frescos. Los efectos del aumento de la temperatura son acumulativos, es decir, que cada vez que se deja que aumente la temperatura del pescado se pierde algún tiempo potencial de conservación. La amplitud de esta pérdida depende tanto del aumento de la temperatura como del tiempo que el camarón permanece a una temperatura más elevada. Por ello, es de la máxima importancia enfriar el camarón a la temperatura del hielo fundente lo más pronto posible después de capturado, y mantenerlo frío hasta que llegue al consumidor o elaborador.

LOS CAMARONES EN HIELO DEBERAN ALMACENARSE EN CAPAS DE POCO ESPESOR

Los camarones pueden perder gran cantidad de peso cuando se almacenan apilados en capas de mucho espesor. En el almacenamiento a granel, los camarones deberán mezclarse con hielo finamente desmenuzado o ser mantenidos en hielo en capas cuya altura no sea excesiva. Para este objeto deberán utilizarse bodegas divididas adecuadamente en es tanterias, das illeros o recipientes propiamente dichos. Deberá evitarse el enfriado de los camarones a granel mediante la colocación de hielo solamente en la parte superior.

LOS CAMARONES DEBERAN ESTAR RODEADOS DE CANTIDADES SUFICIENTES DE HIELO

Se necesita el hielo no solamente para enfriar los camarones sino también para mantenerlos fríos. Deberá emplearse hielo suficiente para compensar cualquier infiltración de calor en la bodega del pescado. Si al final del viaje los camarones no siguen todavía totalmente cubiertos de hielo es que la cantidad de éste empleada fue insuficiente. Es difícil fijar las cantidades exactas que se precisan, pero el hielo debe ser abundante junto a los costados del buque y los mamparos. En aguas cálidas será necesario emplear más hielo que en los climas fríos, y la cantidad dependerá también de que la bodega esté o no aislada. Debe ponerse de relieve que las cantidades exactas de hielo que necesitan los distintos barcos tienen que ser determinadas en cada barco por tanteos.

DEBERA EMPLEARSE SIEMPRE HIELO DESMENUZADO

Esto permite un contacto mucho más íntimo con el camardn, reduce los daños determinados por el magullamiento y proporciona un

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

enfriamiento rápido.

SI LOS CAMARONES SE COLOCAN EN CAJAS PARA SU MANTENIMIENTO, AQUELLOS DEBERAN ESTAR RECUBIERTOS DE HIELO, Y LAS CAJAS NO DEBERAN LLENARSE DEMASIADO

A veces constituye una ventaja poner los camarones con hielo en cajas. Si los camarones están debidamente cubiertos de hielo pueden permanecer en las cajas hasta llegar a la fase de elaboración o al mercado. La descarga puede resultar más sencilla y, en caso necesario, al descargarse se puede añadir más hielo a las cajas sin perjudicar a los camarones.

Asimismo, resulta más fácil separar la pesca de cada uno de los días. Como las cajas se estiban unas sobre otras en la bodega, el llenarlas excesivamente puede producir maglamientos y otros daños a los camarones. Para un enfriamiento eficaz, la caja deberá contener una capa de hielo en el ftndo, encima de ésta camarón mezclado con hielo y, por último, una capa de hielo en la parte superior. La colocación en cajas no deberá simultanearse con otros métodos de almacenamiento durante el mismo viaje.

TODOS LOS BARCOS QUE PESQUEN DURANTE MAS DE UNO O DOS DIAS DEBERAN TENER UN PLAN DE ESTIBA

Un plan de estiba bien preparado permite mantener separadas las capturas de los diferentes días en el momento de su descarga. El camaardn de capturas de diferentes fechas no deberá mezclarse nunca al almacenarlo.

SI SE EMPLEA AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS PARA ENFRIAR O ALMACENAR EL CAMARON FRESCO, EL ENFRIAMIENTO DEBERA SER RAPIDO Y EL SISTEMA DEBERA SER CAPAZ DE MANTENER EL CAMARON A -1°C (30°F)

En algunas zonas se emplea ampliamente con excelentes resultados agua de mar o salmuera refrigeradas. Es el método más rápido para enfriar el camarón.

Para el almacenamiento y transporte del camarón se recomienda vivamente que se investigue a fondo este procedimiento, teniendo presentes las condiciones y especies locales.

NO DEBERAN VACIARSE LAS REDES DIRECTAMENTE EN LOS DEPOSITOS DE SALMUERA O DE AGUA DE MAR REFRIGERADA

Si la captura sin lavar y sin clasificar se vacía directamente en los depósitos, los camarones resultan contaminados y puede perjudicarse el funcionamiento de todo el sistema.

4.4.4 Cocción y enfriamiento

LA COCCION O SANCOCHADO DE LOS CAMARONES ES UNA OPERACION MUY CRITICA Y DEBERA CONTROLARSE CULDADOSANNTE

La cocción o sancochado de los camarones a bordo del pesquero deberá realizarse en la misma forma que en las instalaciones de elaboración en tierra (véase subsección 5.4.3 de este Código).

CUANDO LOS CAMARONES SON COCIDOS EN EL MAR, ESTA OPERACION DEBERA LLEVARSE A CABO CON EL MINIMO RETRASO

La mejor calidad y el máximo rendimiento se obtienen generalmente cuando los camarones se cuecen inmediatamente después de la captura.

Sin embargo, para algunas especies como Pandalus, un retraso de unas 4-6 horas antes de la cocción impedirá que su carne resulte correosa y áspera.

EL CAMARON DEBERA SER ENFRIADO INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA COCCION

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

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

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

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

4.4.5 Aditivos alimentarios

SI HAN DE UTILIZÁRSE ADITIVOS ALIMENTARIOS DEBERA REQUERIRSE EL ASESORAMIENTO DE UN BROMATOLOGO Y OBTENERSE LA APROBACION DEL ORGANISMO OFICUL 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 del aditivo deberá ser regulada estrictamente según el asesoramiento de especialistas y de acuerdo con el organismo oficial competen-

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

te. 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. Se tendrá también en cuenta la «Guía para el uso inocuo de aditivos alimentarios» (Segunda Serie, CAC/FAL 5-1979) recomendada por el Codex Alimentarius.

EL EMPLEO DE BISULFITO DE SODIO PARA LA PREVENCION DE LA «MANCHA NEGRA» DEBERA CONTROLARSE CUIDADOSAMENTE

En los camarones capturados en aguas tropicales o subtropicales aparece frecuentemente un defecto de pigmentación conocido como «mancha negra» (melanosis) que, si es muy acentuado, presenta un problema muy importante para la venta. Este estado puede ser retrasado mediante la aplicación adecuada de bisulfito de sodio o de otros compuestos afines.

El método corriente consiste en sumergir el camarón, después de clasificarlo, descabezarlo y lavarlo, pero antes de ponerlo en hielo, en una solución al 1,25 por ciento de bisulfito de sodio. Esta inmersión deberá durar aproximadamente un minuto y deberán adoptarse precauciones para asegurar un tratamiento a fondo. El tiempo de inmersión tendrá que vigilarse cuidadosamente, ya que si es demasiado corto será ineficaz, y si la exposición es demasiado prolongada el camarón perderá color. Será necesaria cierta experimentación para lograr un tratamiento correcto. La solución de inmersión deberá cambiarse con la frecuencia necesaria para asegurar una concentración uniforme y evitar la contaminación bacteriana. En algunos países no está autorizado el empleo de bisulfito de sodio y, por tanto, antes de emplearlo deberá solicitarse asesoramiento del organismo oficial competente.

También se ha comunicado que el ácido ascórbico es eficaz para impedir la «mancha negra» si se utiliza como baño en una concentración hasta de uno por ciento.

4.4.6 Congelación y almacenamiento frigorífico

LA CONGELACION Y EL ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DE LOS CAMARONES A BORDO DEL PESQUERO DEBERAN AJUSTARSE A LAS RECOMENDACIONES ESTIPULADAS EN EL «CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRACTICAS PARA EL PESCADO CONGELADO» (CAC/RCP 16-1978)

Aunque el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado» no se ocupa especificamente de la congelación de los camarones, la mayoría de las recomendaciones que figuran en él son también aplicables a éstos últimos.

LOS CAMARONES DEBERAN SER CONGELADOS EN BLOQUE A SER POSIBLE MAS BIEN QUE INDIVIDUALMENTE O A GRANEL

Los camarones congelados y glaseados en bloque son menos vulnerables a la desecación, oxidación y daños físicos que los congelados individualmente y exigen menos espacio de almacenamiento frigorífico. Si los camarones se envasan a bordo en envases para la venta al consumidor antes de la congelación, es necesario pesar las cantidades exactas para evitar la necesidad de volverlos a reenvasar en tierra. Es indispensable que los bloques estén completamente congelados, pues de lo contrario pueden producirse pérdidas graves.

LOS CAMARONES CONGELADOS A BORDO DEBERAN MANTENERSE EN UNA CAMARA FRIGORIFICA DEBIDANENTE PROYECTADA MIENTRAS ESTAN A BORDO Y DEBERAN PROTEGERSE CONTRA LA DESHIDRATACION

Los requisitos para el almacenamiento del camarón congelado a bordo del pesquero son los mismos que los estipulados para el pescado congelado (véase el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado»).

El camarón congelado deberá glasearse lo antes posible después de su congelación, o protegerse en alguna forma contra la deshidratación.

4.4.7 Descarga de las capturas

LA DESCARGA DE LA CAPTURA DEBERA REALIZARSE CON TODO CUIDADO PERO SIN DEMORAS

Al descargar la captura deberán seguirse los procedimientos indicados en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco» (CAC/RCP 9-1976) y en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado» (CAC/RCP 16-1978).

LOS CAMARONES ALMACENADOS A GRANEL DEBERAN DESCARGARSE EN RECIPIENTES LIMPIOS Y LLEVARSE INMEDIATAMENTE A UN LUGAR CUBIERTO. DEBERAN MANTENERSE FRIOS EN TODO MOMENTO

Nunca deberán dejarse los camarones en el suelo o en otras superficies sucias ni exponerlos a la luz solar directa o al efecto secante del viento. El empleo de hielo en cantidad suficiente y de recipientes limpios aumentará el tiempo de conservación de los camarones y evitará su rápida deterioración.

NO DEBERAN MEZCLARSE LAS CAPTURAS DE DIAS DIFERENTES DURANTE LA DESCARGA

Las partidas de camarón de calidad mixta suelen alcanzar precios más bajos en el mercado. Un buen plan de estiba, en el que se muestre la situación de las capturas de cada uno de los días en la bodega, contribuirá a evitar que éstas se mezclen.

SIEMPRE QUE SEA POSIBLE DEBE RA EMPLEARSE EQUIPO DE DESCARGA MECANICO

Un sistema de descarga adecuado, con transportadores mecánicos,

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

bombas de succión de los camarones u otro equipo análogo, puede aumentar la rapidez de la descarga y causar menos daños que los métodos manuales tradicionales.

Estas instalaciones deberán ser de material apropiado resistente a la corrosión y estar construidas en forma que no contaminen o danen a los camarones ni eleven su temperatura. Se precisa un suministro de agua fría potable o limpia de mar para la operación de retirar el hielo y lavar los camarones.

DOS CAMARONES NO DEBERAN COLOCARSE EN RECIPIENTES EXCESIVAMENTE GRANDES PARA SU TRANSPORTE A LARGAS DISTANCIAS

El empleo de recipientes excesivamente grandes para transportar el pescado tendrá el mismo efecto perjudicial que el almacenamiento a bordo en capas espesas.

SI LOS BARCOS QUE EMPLEAN SALMUERA O AGUA DE MAR REFRIGERADAS SE DESCARGAN CON BOMBAS O SIFONES, EL AGUA DE COMPENSACION DE LA DESCARGADA DEBERA ESTAR A LA MISMA TEMPERATURA QUE ESTA Y SERA DE LA MISMA CALIDAD HIGIENICA

Si se emplea una bomba o un sifón, una parte importante del agua de mar refrigerada utilizada como medio para arrastrar los camarones se perderá en la descarga. Por ello, para mantener el nivel y volumen de agua necesarios para completar la descarga, se tiene que añadir agua.

Para compensar la pérdida de salmuera original solamente deberá emplearse agua de mar limpia o agua potable..

4.5 Programa de inspección sanitaria

CADA PESQUERO DEBERA PREPARAR SU PROPIO PROGRAMA DE INSPECCION SANITARIA HACIENDO QUE EN ELLA PARTICIPE TODA LA TRIPULACION Y QUE A CADA UNO DE SUS MIEMBROS SE LE ASIGNE UNA FUNCION CONCRETA EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL BARCO

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

Habrá que instruir debidamente a los pescadores en el empleo de los utensilios de limpieza especiales, en los métodos de desinfectar el equipo para limpiarlo, y deberá comprender la importancia de la contaminación y sus peligros.

MANIPULACION DE LOS CAMARONES EN TIERRA

INSTALACIONES Y EQUIPO Y SU FUNCIONAMIENTO

5.1 Construcción y disposición de las instalaciones

5.1.1 Consideraciones generales

LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE LOS CAMARONES SE PROYECTARAN ESPECIALMENTE PARA TAL FIN

Los camarones se estropean mucho más rápidamente que la carne cruda de los animales de sangre caliente. Además, el tiempo de conservación de los camarones entregados al establecimiento elaborador se ha reducido ya por la duración y condiciones de elaboración y el almacenamiento a bordo. El elaborador no puede hacer nada para mejorar la calidad de los camarones que ha recibido.

Debido a lo fácilmente que los camarones se echan a perder, los establecimientos industrializadores necesitan instalaciones y materiales especiales que, con respecto a los que se emplean en los establecimientos que elaboran otros alimentos, son, en algunos casos, únicos.

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

Por consiguiente, los establecimientos elaboradores de camarones deberán proyectarse para elaborar los camarones sin retraso y sin que se originen nuevas reducciones de la calidad.

5.1.2 Construcción

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

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

Cuando se construyan nuevos locales, o cuando se modifiquen los existentes, se deberá consultar siempre a las autoridades nacionales o municipales competentes en lo relativo a las disposiciones sobre construcción de edificios, condiciones higiénicas de las operaciones y evacuación sanitaria de las aguas residuales y desechos del establecimiento.

Antes de la construcción de un nuevo establecimiento o de la modificación de uno ya existente deberá estudiarse el esquema apropiado de la marcha de las operaciones (véase Apéndice II, «Diagrama

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

del proceso de manipulación y elaboración de los camarones»). Solamente una buena organización de la secuencia de las operaciones podrá asegurar la máxima eficacia de ellas y un producto de la mejor calidad.

El lugar donde se manipulen los camarones estará totalmente separado de las demás partes del establecimiento utilizadas como viviendas.

LOS SUELOS SERAN DE SUPERFICIE DURA E INABSORBENTE Y ESTARAN BIEN DESAGUADOS

Los suelos se construirán de materiales duraderos impermeables, no tóxicos e inabsorbentes, fáciles de limpiar y de desinfectar. Serán antideslizantes y no tendrán grietas; se les dará una ligera inclinación, suficiente para que los líquidos escurran hacia drenajes tapados con rejillas que se pueden quitar.

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

Las uniones de los suelos con las paredes deberán ser impermeables y redondeadas o cóncavas para facilitar la limpieza.
Si el cemento no está bien puesto, es poroso y puede absorber aceites animales, salmueras fuertes, diversos detergentes y algunos desinfectantes. Si se emplea, deberá ser denso y de buena calidad con una superficie impermeable bien terminada.

LOS DESAGUES DEBERAN SER DE BUENAS DIMENSIONES Y DE TIPO ADECUADO, Y ESTAR DOTADOS DE SIFONES Y REJILLAS DE QUITA Y PON PARA FACILITAR LA LIMPIEZA

Para evacuar los desechos líquidos o semiliquidos de las instalaciones es necesario que existan buenos desagues. En ningún suelo deberá haber lugares en los que el agua pueda formar charcos. Los desagües serán de material liso e impermeable y capaces de aceptar las descargas máximas de líquidos sin rebosamientos ni inundaciones. Todas las entradas de los desagües deberán estar provistas de sifones apropiadamente situados y fáciles de limpiar.

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

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

Para el acabado de las paredes se puede emplear el enlucido de cemento, azulejos de cerámica de tipo industrial, diversas clases de láminas resistentes a la corrosión, como el acero o las aleaciones de aluminio, o varios revestimientos no metálicos, que resistan a los golpes, tengan superficies de buenas características y se pueden reparar fácilmente.

Todas las juntas de las láminas se obturarán con zulaque u otros compuestos que resistan el agua caliente y, donde sea necesario, se taparán con cobrejuntas.

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

En las paredes no habrá salientes, y todos los conductos y cables estarán a ras de ellas o debidamente tapados y pegados a la pared, 0 bien cubiertos y montados al menos a 10 cm (4 pulgadas) de la pared, para poder limpiar bien y evitar que aniden insectos.

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

Los antepechos y marcos de las ventanas serán de material liso e impermeable y, si son de madera, deberán mantenerse bien pintados. Los antepechos internos estarán inclinados para que no se depositen materias ni se acumule polvo y se construirán de manera que se limpien fácilmente.

Las ventanas deberán tener un solo cristal y, en las que se abran, habrán de ponerse mosquiteros fáciles de desmontar para limpieza, y ser de material apropiado resistente a la corrosión.

TODAS LAS PUERTAS POR LAS QUE PASEN LOS CAMARONES O SUS PRODUCTOS SERAN DE ANCHURA SUFICIENTE, DE BUENA CONSTRUCCION Y MATERIALES Y DE CIERRE AUTOMATICO

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

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

Las puertas por las que no pase el producto pero que use el personal, deberán estar revestidas de un material conveniente, por lo menos en la parte que dé a las salas de elaboración, que permita limpiarlas fácilmente.

LOS TECHOS DEBERAN PROYECTARSE, CONSTRUIRSE Y TERMINARSE DE MANERA QUE NO SE ACUMULE POLVO, SE REDUZCA AL MINIMO LA CONDENSACION, LA FORMACION DE MOHOS Y EL DESCONCHAMIENTO Y SE LIMPIEN FACILMENTE

Los techos deberán tener por lo menos tres metros (10 pies) de altura, estar exentos de grietas y aberturas, y terminadas con una

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

superficie lisa, impermeable y de color claro.

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

Donde no puedan ocultarse las vigas y maderos, la parte inferior del tejado puede ser un techo satisfactorio a condición de que todas las uniones estén obturadas y las estructuras de sustentación sean de superficie lisa, bien pintada y de color claro, fácilmente lavables y estén construidas de manera que protejan los productos camaroneros del polvo y los objetos que puedan caer.

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

Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y máquinas donde se produzcan excesivo calor, vapor, has desagradables o aerosoles contaminantes. La corriente de aire en los locales circulará de las zonas más higiénicas a las menos higiénicas. Es Importante una buena ventilación para impedir la condensación y la formación de mohos en las estructuras elevadas. Las aberturas de ventilación deberán taparse con rejillas y, de ser necesario, dotarse de filtros de aire. Las ventanas que se abran para ventilar los locales deberán tener rejillas que se puedan quitar fácilmente para limpiarlas y serán de material adecuado resistente a la corrosión.

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

Las lámparas e instalaciones suspendidas sobre los lugares donde se manipulen los camarones en cualquiera de las fases de su preparación deberán ser de seguridad o protegidas de manera que no contaminen los alimentos en caso de rotura.

Es muy conveniente que los elementos de la instalación eléctrica estén embutidos a ras del techo o de la superficie superior, a fin de evitar la acumulación de polvo sobre ellos.

5.1.3 Condiciones higiénicas

LOS LOCALES DONDE SE RECIBEN O ALMACENAN LOS CAMARONES DEBERAN ESTAR SEPARADOS DE AQUELLOS EN LOS QUE SE PREPARE O ENVASE EL PRODUCTO DE MANERA QUE EL PRODUCTO FINAL NO PUEDA CONTAMINARSE

Para i) recibir y almacenar las materias primas, y ii) para actividades como el lavado, cocido, pelado u otra operación de elaboración o envasado, será preciso disponer de locales separados o de zonas bien definidas y de dimensiones suficientes.

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

Las zonas donde se manipulen alimentos deberán estar totalmente separadas de las partes del local utilizadas como viviendas.

Los puntos de recepción y almacenamiento habrán de estar siempre limpios, ser de materiales que se puedan limpiar fácilmente y ofrecer una protección adecuada a los camarones contra la deterioración y la contaminación.

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

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

Habrá de prepararse un local separado donde se colocarán recipientes impermeables o cubos para recoger las basuras y desperdicios. Las paredes, suelo y techos de este local y los lugares que queden debajo de los recipientes elevados se construirán de un material impermeable, fácil de limpiar.

Los recipientes para basuras y desechos que estén fuera del establecimiento tendrán tapas. Deberá haber un recinto separado para depositarlos, con fácil acceso para la carga y descarga de vehículos. Los soportes para los recipientes deberán ser de material sólido, duro e impermeable, fácil de lavar y enjuagar. Si se usan muchos recipientes convendrá instalar lavadoras mecánicas para efectuar el lavado normal. Los recipientes serán capaces de resistir diversos lavados normales. Deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente las salas de desechos u otros locales donde se almacenen despojos.

LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION DE SUBPRODUCTOS DEBERAN ESTAR TOTALMENTE SEPARADOS DE AQUELLOS EN LOS QUE SE ELABOREN LOS CAMARONES PARA SU CONSUMO POR EL HOMBRE

La elaboración de derivados o productos no pesqueros que no estén destinados al consumo humano se efectuará en lugares aparte o en zonas separadas fisicamente, de manera que no exista posibilidad alguna de que los camarones o sus derivados se contaminen.

DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO Y EN NUMEROSOS PUNTOS DEL MISMO HABRA CONSTANTEMENTE DURANTE LAS HORAS DE TRABAJO UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA POTABLE Y/O LIMPIA DE MAR, FRIA Y CALIENTE A PRESION

El agua que se utilice en los lugares del establecimiento en los que se reciba, mantenga, elabore, envase y almacene el pescado habrá de ser potable o agua de mar limpia y suministrada a una presión no inferior a 1,4 kg/cm 2 (20 libras/pulgadas 2).

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

En todo momento mientras el establecimiento esté funcionando se dispondrá de un suministro abundante de agua potable caliente.
Deberá haber medios para disponer en todo momento, cuando se necesite durante el horario de trabajo, de agua caliente potable a una temperatura mínima de 65°C (149°F). Se adoptarán otras medidas para reducir la temperatura del agua destinada a otras finalidades, como lavarse las manos.
Para aminorar el número de microorganismos y evitar la acumulación de olores a pescado, el agua fría utilizada para la limpieza contará con un sistema de dosificación del cloro que permita variar el contenido residual de dicho elemento.
No se empleará de nuevo el agua en la que se han lavado o transportado materias primas, a menos que se establezca su potabilidad.

CUANDO EN EL ESTABLECIMIENTO SE EMPLEE LA CLORACION DEL AGUA, EL CONTENIDO RESIDUAL DE CLORO LIBRE DEBERA MANTENERSE DE FORMA QUE NO EXCEDA DE LA CONCENTRACION EFECTIVA MINIMA PARA EL USO PREVISTO

No deberá creerse que un sistema de cloración del agua habrá de resolver todos los problemas de saneamiento. El uso inconsiderado de cloro no compensará las condiciones antihigiénicas del establecimiento de elaboración.

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

El hielo empleado en los establecimientos elaboradores de camarones deberá proceder de agua potable.
Para proteger el hielo de la contaminación y de su fusión excesiva, deberá disponerse de un local especial o de otros medios adecuados para conservarlo. El polvo, las escamu de pintura, los trozos de madera o de serrin, las pajas o residuos de óxido, son las impurezas que el hielo transfiere más frecuentemente al producto final. Deberá reducirse al mínimo el tráfico a pie.
Habrá que tener cuidado de que el hielo utilizado para enfriar los camarones o sus derivados no contamine a éstos.

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

Se puede emplear agua no potable para la producción de vapor, enfriamiento de los intercambiadores de calor y en los sistemas contra incendios.
Es importantisimo que los sistemas de almacenamiento y distribución de las aguas potables y no potables estén totalmente separados y no exista posibilidad de mezclas o de que se emplee inadvertidamente agua no potable en la elaboración del pescado. Será potable toda el agua caliente que se emplee.

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

Todos los conductos serán impermeables y tendrán sifones herméticos profundos y respiraderos. La eliminación de desechos deberá efectuarse de manera que no contamine el suministro de agua potable o agua de mar limpia.
Los sumideros y los colectores de materias sólidas del sistema de drenaje convendrá colocarlos fuera del establecimiento y construirlos de manera que puedan vaciarse y limpiarse escrupulosamente al acabar el trabajo del día o cuantas veces sea necesario.
Cuando se instalen sistemas de abastecimiento de agua en lo alto de las salas de elaboración para servir los pisos superiores, la instalación y emplazamiento de esos sistemas deberá ser tal que excluya toda posibilidad de contaminación de las líneas de elaboración.
La instalación sanitaria y la forma de evacuación de los desechos deberán ser aprobadas por las autoridades oficiales competentes.

SE DEBERA DISPONER DE LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LAVAR Y DESINFECTAR EL EQUIPO

En todos los establecimientos de elaboración de camarones se dispondrá de elementos para limpiar y desinfectar las bandejas, recipientes, bancos de cortar móviles y demás equipo similar, así como las herramientas de trabajo. Tales medios estarán en una sala separada o en lugar designado en el que exista un suministro abundante de agua potable fría y caliente, a presión, y un desagüe adecuado.
Los envases y utensilios utilizados para los desechos y materias contaminadas se lavarán en lugar distinto del empleado para productos destinados al consumo humano.

SE INSTALARAN RETRETES BIEN ACONDICIONADOS Y CONVENIENTEMENTE SITUADOS

Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios y cuartos de aseo adecuados y convenientemente situados. Los cuartos de aseo deberán proyectarse de manera que garanticen la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien alumbrados y ventilados y, en su caso, deberán tener buena calefacción y no deberán dar directamente a la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes deberá haber lavabos de agua fría y caliente, provistos de un preparado adecuado para lavarse las manos y de medios higiénicos convenientes para el secado de las manos. Donde haya agua fría y caliente deberá haber también grifos para mezclarlas. Si se usan toallas de papel, deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos distribuidores y receptáculos. Conviene que los grifos no requieran un accionamiento manual. Deberán ponerse rótulos en los que se requiera al personal que se lave las manos después de usar los servicios.
Las superficies y techos de los retretes serán lisas, lavables y de colores claros, y los suelos se construirán de un material impermeable que se limpie fácilmente. Las puertas de los retretes serán de cierre automático y no se abrirán directamente a las salas donde se elabore el pescado.
Como orientación para evaluar la suficiencia del número de retretes en relación con el número de empleados puede utilizarse la si-

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

guiente fórmula:

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

Nota: Los retretes pueden ser sustituidos por urinarios, pero sólo hasta la tercera parte, como máximo, del total de retretes necesario.

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

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

EL PERSONAL DEBERA TENER COMEDORES, VESTUARIOS Y LOCALES CON DUCHAS O LAVADOS

Donde trabaje personal de ambos sexos habrá vestuarios y lavabos separados para cada uno de ellos pero los comedores podrán ser comunes. En general, el comedor deberá tener capacidad para todo el personal, y los vestuarios tendrán suficiente espacio para que cada empleado tenga su armario sin congestión. La ropa y calzado que no se usen durante las horas de trabajo no se tendrán en ninguno de los locales destinados a la elaboración.

LOS MATERIALES DE ENVASAR Y EMPAQUETAR SE ALMACENARAN EN LUGARES SECOS

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

SI SE CONSERVAN MATERIAS VENENOSAS O NOCIVAS, ESPECIALMENTE MEZCLAS PARA LIMPIAR, DESINFECTANTES, ESTERILIZANTES Y PLAGUICIDAS, SE ALMACENARAN EN UN CUARTO APARTE DESTINADO Y SEÑALADO ESPECIFICAMENTE PARA ESE FIN

Todos esos materiales se rotularán de manera bienvisible y clara para poderlos identificar fácilmente. El cuarto se mantendrá cerrado y los materiales en él contenidos sólo deberán ser manipulados por personal capacitado en su utilización.

5.2 Equipo, utensilios y superficies de trabajo

TODAS LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y TODOS LOS RECIPIENTES, BANDEJAS, DEPOSITOS Y DEMAS EQUIPO EMPLEADO EN LA ELABORACION DE LOS CAMARONES SERAN DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION, LISO, IMPERMEABLE, NO TOXICO Y DE FORMA Y CONSTRUCCION QUE NO PRESENTEN PELIGRO PARA LA HIGIENE Y QUE SE PUEDAN LIMPIAR FACIL Y COMPLETAMENTE. EN GENERAL, NO SE RECOMIENDA UTILIZAR MADERA CON ESE FIN

Los camarones pueden contaminarse durante la elaboración por su contacto con superficies sucias. Las superficies que toquen los alimentos deberán ser lisas, no tener picaduras ni grietas y no estar descascarilladas y no contener sustancias nocivas para el hombre no las atacarán la sal, los jugos del pescado o los ingredientes empleados, y resistirán la limpieza y la desinfección frecuentes. En las superficies empleadas para cortar podrá emplearse madera si no se encuentra otro material mejor.

Las máquinas y el equipo deberán poder desmontarse fácilmente para su completa limpieza y desinfección.

Los recipientes para colocar el camarón convendrá que sean de plástico o de un metal resistente a la corrosión y, si son de madera, ésta se tratará de modo que resista a la humedad y se revestirá con una pintura duradera, atóxica u otra que deje una superficie lisa y se limpie fácilmente. No deberán utilizarse para contener camarones recipientes cuya superficie esté corroída, picada o desconchada, o tenga pintura que se suelte. No deberán emplearse cestos de mimbre.

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

Deberán proyectarse tanques de lavado que permitan cambiar el agua de manera constante con buena circulación y efectuar el desagüe y que puedan limpiarse fácilmente.

El equipo y utensilios empleados para materias incomestibles o contaminadas se identificará como tal y no se empleará para manipular camarones o productos destinados al consumo humano.

EL ESTABLECIMIENTO DEDERA CONTAR CON ELEMENTOS ADECUADOS PARA MANTENER LOS CAMARONES REFRIGERADOS

Cuando los camarones no se puedan elaborar a su llegada al establecimiento, o cuando el producto final no se pueda distribuir inmediatamente después de envasarlo, habrá que contar con elementos para mantenerlo frío. Se ha de tener presente que las cámaras isotermas no deben ser utilizadas para enfriar los camarones sino solamente para mantenerlos a baja temperatura después de que hayan sido enfriados en hielo o de otra forma.

Es perjudicial, por tanto, poner en la cámara grandes cantidades de camarón que no haya nido enfriado previamente a la temperatura de fusión del hielo.

La cámara estará dotada de un termómetro registrador y de un regulador automático de la temperatura y se construirá de forma que pueda estar siempre limpia y en buenas condiciones higiénicas.

La cámara estará también provista de un sistema de alarma automático que avise al personal competente cuando la temperatura descienda por debajo de 0°C (32°F).

LAS MESAS Y LOS RECIPIENTES UTILIZADOS EN LAS OPERACIONES DE PELADO A MANO DEBERAN SER DE MATERIAL APROPIADO RESISTENTE A LA CORROSION. LOS BANCOS O PUESTOS INDIVIDUALES DEBERAN ASI-

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

MISMO ESTAR CONSTRUIDOS DE MODO QUE FACILITEN SU LAVADO Y DESINFECCION

El pelado a mano de los camarones es todavía el método más corriente de descascarado. Con frecuencia se emplea una gran mesa en la que se colocan amontonados los camarones en el centro, realizando la operación del pelado los trabajadores que rodean la mesa. El pelado de los camarones es, desde el punto de vista de la higiene, la operación más crítica. El producto se consume de ordinario sin ningún otro tratamiento térmico, y la contaminación que pueda producirse en esta fase llegará al consumidor.

Todo el equipo que interviene en la operación del pelado deberá, por tanto, estar construido, diseñado y colocado de forma que permita su frecuente lavado y desinfección.

DEBERA ESTIMULARSE EL EMPLEO DE MAQUINAS CONSTRUIDAS ESPECIALMENTE PARA DESCARGAR, LAVAR, CLASIFICAR POR TAMANOS, PELAR Y DEMAS OPERACIONES SEMEJANTES

Cuando se elaboran grandes cantidades de camarones, el empleo de máquinas construidas especialmente para ello simplificará la obtención de productos camaroneros en gran cantidad con bajos contenidos microbianos. Esto se deberá sobre todo a que las máquinas bien construidas tienen superficies impermeables y resistentes a la corrosión, son fáciles de desmontar, limpiar y desinfectar y pueden manipular los camarones con un retraso mínimo.

Es esencial que la instalación de máquinas nuevas se haya estudiado a fondo, que esté económicamente bien justificada, y que las máquinas se ensayen rigurosamente antes de emplearlas a escala comercial, porque de lo contrario se pueden producir fracasos costosos.

LA CADENA AUTOMATICA DE ELABORACION DE LOS CAMARONES DEBERA ESTAR ORGANIZADA COMO UNA LINEA CONTINUA DE ELABORACION EN LA QUE TODAS LAS OPERACIONES SE SUCEDAN DE MANERA QUE LOS CAMARONES PUEDAN IR PASANDO CON RAPIDEZ UNIFORME A LO LARGO DE LA CADENA SIN PARADAS NI RETRASOS

Una línea de elaboración de camarones bien organizada reduce los costos de la elaboración y da por resultado un producto final de mejor calidad. Cuando los camarones recorren la sección en un transportador, éste tendrá raquetas y pulverizadores de agua, por lo menos en las dos poleas terminales.

La sección de elaboración deberá poderse desmontar fácilmente para limpiarla y estará construida de materiales resistentes a la corrosión, tales como el acero inoxidable, o el aluminio de tipo marino. El acceso a todas las partes de la sección deberá ser fácil.

LOS DEPOSITOS DE INMERSION UTILIZADOS PARA LOS CAMARONES SERAN IMPERMSABLES, DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION Y FACILES DE LIMPIAR. SE VACIARAN, LIMPIARAN ESCRUPULOSAMENTE Y DESINFECTARAN DES PUES DE CADA USO

Cuando sea conveniente y esté autorizado utilizar baños de antioxidantes, bisulfitos o polifosfatos, habrán de tenerse en cuenta los peligros de contaminación. El número de icrobios aumentará rápidamente durante el uso, y esto obliga a limpiar los depósitos con frecuencia y escrupulosamente y a llenarlos de nuevas soluciones Muchos empresarios han comprobado que el empleo de pulverizaciones en vez de inmersiones es un método de tratamiento más eficaz, ya que elimina la contaminación adicional con microbios, proporciona una concentración de la solución constantemente uniforme y se puede regular mejor la temperatura. No deberá permitirse el volver a utilizar la solución a menos que ésta se filtre pasterice y enfrie.

EL EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCION O SANCOCHADO DE LOS CAMARONES DEBERA SER LO SUFICIENTEMENTE GRANDE PARA PODER TRATAR LA MAXIMA CARGA DE PRODUCCION, Y ESTAR CONSTRUIDO EN TAL FORMA QUE PROPORCIONE UN SUMINISTR0 CONSTANTE Y SUFICIENTE DE CALOR A FIN DE QUE TODOS LOS CAMARONES RECIBAN EL MISMO TRATAMIENTO EN CUANTO A TIEMPO Y TEMPERATURA

Ya se ha indicado antes, que la cocción o cualquier otro tratamiento térmico de los camarones es un proceso muy crítico en cuanto se refiere al rendimiento y calidad del producto. Para lograr la adecuación y uniformidad del tratamiento, el equipo utilizado deberá estar proyectado para trabajar a la carga máxima de elaboración que se haya calculado. Para proteger la calidad del producto, el equipo deberá ser de material resistente a la corrosión y estar construido en forma que pueda ser fácilmente vaciado, lavado y sometido a tratamiento sanitario.

EL EQUIPO DE CALENTAMIENTO UTILIZADO EN LA PASTERIZACION DE LOS CAMARONES DEBERA ESTAR DOTADO DE DISPOSITIVOS AUTOMATICOS DE CONTROL Y REGISTRO DE LA TEMPERATURA

Es fundamental que se vigilen estrictamente el tiempo y la temperatura durante el proceso de la pasterización. Los dispositivos automáticos de control del tiempo y la temperatura son muy útiles pero es muy importante que estén debidamente calibrados. Deberán llevarse registros exactos para cada lote de camarones pasterizados.

EL EQUIPO DE REFRIGERACION Y C0NGELACION DEBERA ESTAR PROYECTADO Y CONSTRUIDO EN FORMA APROPIADA Y DEBERA TENER CAPACIDAD SUFICIENTE

El equipo de refrigeración deberá estar construido y funcionar de conformidad con los requisitos estipulados en el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado» (CAC/RCP 16-1978), de tal forma que la congelación de los camarones se lleve a cabo rápidamente.

TODAS LAS INSTALACIONES DE CONGELACI0N Y DE ALMACENAMIENTO FRIGORIFICO DEBERAN SER DE VOLUMEN SUFICIENTE PARA LA PR0DUCCION PREVISTA Y ESTAR DOTADAS DE DISPOSITIVOS AUTOMATICOS DE CONTROL Y REGISTRO DE LA TEMPERATURA

Los camarones y sus productos congelados deberán almacenarse a una temperatura uniformemente baja, si se quiere evitar una pérdida considerable de su calidad. Las cámaras frigoríficas deberán poder funcionar a -18°C (0°F) por lo menos, pero temperaturas más bajas permitirán períodos más largos de almacenamiento. Los termómetros u otros instrumentos registradores de la temperatura de-

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

berán poderse leer fácilmente con una exactitud de dos grados. En el «Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado» (CAC/RCP 16-1978) figuran instrucciones más detalladas para la construcción y funcionamiento de una cámara frigorifica.

CUANDO LOS CAMARONES SE ENVASEN EN RECIPIENTES METALICOS PARA SU ALMACENAMIENTO CONGELADO, LA INSTALACION DEBERA ESTAR EQUIPADA CON UN CERRADOR DE LATAS CONSTRUIDO PARA TAL FIN Y DE UNA BOMBA DE VACIO ADECUADA

La congelación de camarones cocidos y pelados en recipientes metálicos al vacío es un procedimiento muy corriente que se aplica por lo general a los productos de calidad superior destinados a la exportación. Los envases deberán ser sometidos a un vacío completo y cerrados herméticamente para proteger la calidad del producto.

SECCION JUDICIAL

SUBASTAS

Reg. No. 596 - M - 367987 - Valor C$ 180.00

A las dos de la tarde del día diecisiete de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este Juzgado subástese finca rústica que mide setenta y cinco manzanas de extensión, ubicada en La Comarca de Sarawás, Río Blanco, comprendida dentro de los linderos: NORTE: Tierras nacionales; SUR: Porfirio Sánchez; ESTE: Antonio Castellón; OESTE: Israel Treminio.- Base de la Subasta: Dos mil córdobas.- Ejecuta: Vidal Calero Sánchez.- Ejecutado: Josefa Soza Bello.- Dado en el Juzgado Local Unico de Río Blanco, a los catorce días del mes de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Diez de la mañana.- Dra. Paula Castro González, Juez Local Unico. 3-2

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

Diez de la mañana, dieciocho de Marzo de mil novecientos noventa y nueve, local Juzgado, subastarse: Inmueble rural ubicado Comarca La Sirena, Municipio de Telica, extensión: Ochocientas manzanas, linderos generales: NORTE: Los Sacasas, sitio Las Mesitas; SUR: El Jote, Los Blandones; ESTE: Sitio Los Balcones; OESTE: Fátima El Jote, la que se encuentra inscrita bajo número 45.247; Asiento 1°; Folios : 151, 152, del Tomo 808, Sección de Derechos Reales del Registro Público de este Departamento de León.-Ejecuta: Cooperativa de Servicio de Importación y Exportación Nicaragüense del Campo R.L., representada por el señor Mario Sandoval Andino.- Ejecutado: Cooperativa Agrícola de Producción «Walter Ferreti número dos».- Representada por Jorge Marcelo Chévez Zapata.- Base Postura: Cuarenta mil córdobas.- Se oirán posturas.- Juzgado Primero Civil de Distrito. León, veinte de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Flor de María Arcia Callejas, Juez Primero Civil de Distrito del Departamento de León. 3-2.

Reg. No. 972 - M - 31536 - Valor C$ 180.00

En el local de este Juzgado, **a las once de la mañana del veintiséis de Marzo de mil novecientos noventa y nueve**, subastárase propiedad que se describe así: bien inmueble ubicado en Barrio antes conocido como La Penitenciaría, de seis varas y media de frente por treinta varas de fondo, que linda: ORIENTE: Resto del terreno de Matea Martínez; OCCIDENTE: Terreno de Nieves Martínez; NORTE: Camino enmedio, lotes de Miguel Silva y Nieves Martínez; SUR: Calle enmedio, lotes de Francisco García y Marcos Araica, e inscrito bajo el Número 13,653, Tomo 1591, Folios 154, Asiento 2° de la Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público de Managua.- Base: Ocho mil doscientos sesenta y cuatro dólares americanos (US$ 8,263.00) o su equivalente en córdobas.- Posturas: Estricto contado.- Ejecuta: Mayela Tapia Muñoz.- Ejecutado: Beatriz del Carmen Ramírez Pérez.- Dado en el Juzgado Sexto Civil de Distrito, a las tres y veinte minutos de la tarde del veinticinco de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- María de los Angeles Mendoza Espinoza, Juez Sexto Civil de Distrito de Managua.- Rolando Zambrana Arias, Secretario de Actuaciones. 3-2

Reg. No. 1361 - M. 31650 - Valor C$ 60.00

Once de la mañana, tres de Marzo del corriente año, local bodegas de las oficinas principales Alpac, situada de la Estatua de Montoya 2c. al Sur y 1c. abajo, en esta ciudad, subastarase para venta al remate, por tercera vez, bienes de construcción, consistente en accesorios de baños, lavamanos, azulejos, etc. Precio base de la subasta US$12,868.57. Carteles con la descripción de la mercadería a subastarse están disponible en el local señalado para la subasta y en las Bodegas del Plantel Norte de ALPAC, que sitan en el Km. 8 1/2 carretera norte, del Restaurante La Subasta, 800 metros al norte, en esta ciuadad.- Ejecuta: Banco Mercantil, S.A., a Supermercados de Azulejos, S.A. La subasta estará abierta con una hora de anticipación. Oyense posturas estricto contado. Managua, 15 de Febrero de 1999.- Kissel Goldman V., Gerente de Almacenes Financieros, Almacenadora del Pacífico, S.A. 1

TITULOS SUPLETORIOS

Reg. No. 9343 - M - 256405 - Valor C$ 30.00
M - 290871 - Valor C$ 60.00

GUILLERMO ESTRADA BALTODANO, JESUS MARIA ESTRADA BALTODANO, MARIO FRANCISCO ESTRADA BALTODANO, solicitan Título Supletorio de un predio rústico, situado en la Villa Quince de Julio, lindantes: NORTE: Estero Real; SUR: Camino enmedio, Hacienda Candelaria; ORIENTE: Guillermo Estrada y PONIENTE: José Abraham Peralta.-Opóngase.- Juzgado Segundo de Distrito Civil y Laboral, Chinandega, seis de Marzo de mil novecientos noventiocho.- L. de Sandoval, Sria. 3-3

Reg. No. 235 - M - 290961 Valor C$ 90.00

El señor **SIXTO SANCHEZ CASCO**, se ha presentado a éste Juzgado solicitando Título Supletorio de una propiedad urbana situa-

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

da en este Municipio de Cinco Pinos y dentro de estos linderos: NORTE: Virginia Mondragón; SUR: Norma Pineda; ESTE: René Mondragón y OESTE: Dolores Mondragón.- La persona que crea tener algún derecho sobre el inmueble deslindado se le cita para que dentro del término de Ley concurra a este juzgado a alegarlo.- Dado en el Juzgado local Unico de Cinco Pinos, a los veintitrés días del mes de Octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Angel Miranda Arteaga, Juez Local Unico, Cinco Pinos, Chinandega.- E. Martínez R. Sria. 3-3

Reg. No. 10 - M - 222534 - Valor C$ 90.00

MOISES MIRANDA MEJIA, solicita Título Supletorio de un terreno compuesto de cuarenta y cuatro manzanas de superficie ubicado en La Comarca El Paraíso, Jurisdicción del Municipio de Boaco, en el cual tiene construida una vivienda de seis por ocho varas, con los siguientes linderos: NORTE: Remanente de la Finca de don Moisés Miranda Reyes; SUR: Terreno de Darío Duarte; ORIENTE: Terreno vendido a Edgardo Membreño Miranda; y OCCIDENTE: Finca de don Róger Buitrago. Interesados opónganse dentro del término de Ley. Dado en el Juzgado Civil de Distrito de Boaco, a los ocho días del mes de Mayo de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez Civil del Distrito Boaco.- Mayra Azucena Somoza Tórrez, Sria. 3-2

Reg. No. 11 - M - 182976 - Valor C$ 90.00

DEMETRIA ALEMAN CISNEROS, solicita Título Supletorio predio urbano ubicado en esta ciudad de Boaco, departamento de Boaco, con los siguientes linderos particulares: NORTE: Predio de los padres Paulinos, corriente de la Chingastosa enmedio; SUR: Terrenos de doña Carmen viuda de Espinoza, calle pública enmedio; ESTE: Predio de Consuelo Pérez; OESTE: Casa de Vicenta Coronado.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Local Unico de Ciudad Boaco, a los veinte y dos días del mes de Abril de mil novecientos noventa y siete.- Martina Suárez Castellón, Sria. Juzgado Local Unico, Ciudad Boaco. 3-3

Reg. No. 12 - M - 1428168 Valor C$ 180.00

JULIO MIRANDA REYES, solicita Título Supletorio de Finca rústica, ubicada en la Comarca Punto Caño de la Gorra, Municipio de Muelle de los Bueyes, con una extensión superficial de CUARENTA MANZANAS Y MEDIA, con los siguientes linderos particulares: NORTE: Luis Alvarez, Francisco Obregón, Rafael Leida; SUR: José Demetrio Miranda Reyes, y Octavio Bravo; ESTE: Octavio Bravo; OESTE: Mercedes Quezada y Rafael Leiva.- Interesados, Opóngase en término de Ley.- Dado en Juzgado Unico Distrito, Ciudad Rama, quince de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Renee Lucía Delgado Sánchez, Juez Unico Distrito. 3-3

Reg. No. 13 - M - 1428167 Valor C$ 180.00

JOSE DEMETRIO MIRANDA REYES, solicita Título Supletorio de Finca rústica, ubicada en la Comarca Punto Caño de la Gorra, Municipio de Muelle de los Bueyes, con una extensión superficial de veinte y seis manzanas y media, con los siguientes linderos particulares:NORTE: Julio Miranda Reyes; SUR: Mercedes Quezada; ESTE: Mercedes Quezada y Octavio Bravo; OESTE: Mercedes Quezada.- Interesados opóngase en término de Ley.- Dado en Juzgado Unico Distrito, Ciudad Rama, quince de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Renee Lucía Delgado Sánchez, Juez Unico Distrito. 3-3

Reg. No. 14 - M - 290254 Valor C$ 180.00

JULIA MARTINEZ BORGE, solicita Título Supletorio, de una Finca Rural, situada en el Valle Gothel, Nindirí, con un área total de Treinta y cinco mil doscientos cincuenta y cinco metros cuadrados, comprendido dentro de los siguientes medidas y linderos: Según plano catastral del punto uno al punto dos, tiene ciento diez, punto sesenta y dos metros, del punto dos al punto tres, trescientos sesenta y cuatro punto veintidós metros, del punto tres al punto cuatro ciento seis, punto ochenta metros, camino de por medio y por la parte ESTE; sobre la parte NORTE; hay línea irregular que corresponde a los puntos, cuatro, cinco, seis, siete, ocho, y punto de partida original, punto. uno. Todos suman cuatrocientos cincuenta, punto setenta y tres metros; que el punto uno al dos, es por la parte OESTE, de dicha propiedad; el punto dos al tres, es por la parte SUR, y colinda con Bonifacio Roque. Sin perjuicio de quien tenga derecho preferencial.- Oponerse.- Juzgado Civil de Distrito, Masaya, veintitrés de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Sol María Machado Ramírez, Sria. de Actuaciones. 3-3

Reg. No. 15 - M - 366071 Valor C$ 135.00

ARIA JUSTINA TORREZ, solicita Título Supletorio predio urbano ubicado en el Barrio Ermita de Dolores en esta ciudad de León, dentro de los siguientes linderos y medidas: NORTE: Mauricio Chavarría Munguía, mide treinta punto catorce metros; ESTE: Ramiro Munguia, mide seis punto setenta y cinco metros; SUR: María Justina Torres Mendoza, mide cuarenta y dos punto sesenta y seis metros; OESTE: Calle enmedio Francisco Caballero, mide siete punto setenta y cinco metros.- Opóngase, en el Juzgado Primero Local Civil de León.- León, veintidos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Claudio Alberto Berrios Reyes, Juez Primero Local Civil de León.- Yadira Martínez González, Sria. 3-3

Reg. No. 40 - M - 515029 Valor C$ 90.00
M - 366111 Valor C$ 90.00

AGENOR LOPEZ PEREZ, en su calidad de Presidente de la Cooperativa Agropecuaria Unión Campesina de Responsabilidad Limitada, con domicilio en Nueva Guinea, solicita Título Supletorio de una propiedad urbana, en la zona No. uno de Nueva Guinea, que mide dieciséis metros con cuarenta centímetros de frente y veinte y ocho metros con sesenta centímetros de fondo, con los siguientes linderos : AL NORTE: Calle de por medio y Alfredo Pérez Enriquez; SUR: El Auditorio de UNAG Unión Nacional de Agricultores y Ganaderos; ESTE: Calle de por medio y casa de UNAG y OESTE: Que toda la propiedad en su área total, está construida una casa de concreto, siendo un área total de construcción de Cuatrocientos sesenta y nueve metros con cuatro centímetros cuadrados.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Unico de Distrito de Nueva Guinea, a los dieciocho días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Thelma Ruth Ortíz Escoto, Juez Unica de Distrito, Nueva Guinea, RAAS.- Br. Denis Antonio Martínez Maleaño, Srio. de Actuaciones. 3-3

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org

Reg. No. 75 - M - 361448 Valor C$ 60.00
M - 361446 Valor C$ 30.00

Señor **FRANCISCO PEREZ LOPEZ**, mayor de edad, casado, Comerciante, de este domicilio, solicita Título Supletorio de la propiedad ubicada en Altamira De Este, de la Vicky una cuadra al oeste, dos cuadras al sur, de quinientos cuarenta y ocho punto setenta y dos varas cuadradas, comprendido dentro de los siguientes linderos: NORTE: Rodolfo Orlando Oviedo Rojas; SUR: Rodolfo Emilio Oviedo Cervantes; ESTE: Cauce; OESTE: Calle de por medio.- Interesados oponerse término Legal.- Dado Juzgado Cuarto Civil de Distrito, Managua, siete de octubre de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto Civil de Distrito de Managua.- Johanna Pérez V, Sria.

3-3

Reg. No. 73 - M - 282824 Valor C$ 90.00

CONSTANTINO ANDRES MARIN RAMOS, solicitan Supletorio rural, ubicado en La Comarca de Aposentillo Colonia Mario Munguía, y de esta Jurisdicción de El Viejo, lindantes NORTE: Calle de por medio Miguel Cáceres; SUR: Con Juana Gómez; ESTE: Calle de por medio, Colonia Mario Carriollo; OESTE: Con Isabel Gómez.- Opóngase.- El Viejo, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Danelia Núñez Santeliz, Sria. Juzgado Local Unico, El Viejo. 3-3

Reg. No. 130 - M - 276908 Valor C$ 90.00

SERGIO ANDRES HERNANDEZ, mayor de edad, soltero, Agricultor y de este domicilio, solicita Título Supletorio de un lote de terreno, situado en La Comarca Chiquilistagua, de la Quinta La Cabaña, doscientos metros al sur, mano derecha, Managua, con un área de 11,485.147 Vras2, dentro de los siguientes linderos: NORTE: 193.00 M. resto de la Comunidad Monte Verde; SUR: 194.08 M.; ESTE: Calle de por medio 16.00 M; OESTE: Manuel Morales 189.65 M.- Interesados oponerse en el término legal.- Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito de Managua, a los once días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Héctor Vanegas Mendieta, Srio. 3-3

Reg. No. 131 - M - 1429238 Valor C$ 90.00

ANGELA BELLORIN BLANDON, solicita Título Supletorio propiedad urbana, Barrio Hermanos Zamora, Ocotal, Nueva Segovia, con casa de habitación, linderos: NORTE: Casa y solar de Luis Bolaños; SUR: Casa y solar de Victoria Aráuz de Gutiérrez; ESTE: Casa y solar de Haydee Aguirre de Amaya; OESTE: Victoria Aráuz de Gutiérrez.- Opónganse.- Juzgado Civil de Distrito, Ocotal, cuatro de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Esperanza Barahona O, Sria. 3-3

Reg. No. 132 - M - 469333 Valor C$ 90.00

JAVIER ALBERTO ORTEZ ORTEZ, solicita Título Supletorio, Jurisdicción de San Fernando, Nueva Segovia, cincuenta y ocho manzanas con mil quince varas, linderos: NORTE: Celestino Carrasco, Alfonso Ortéz, Adalberto Ortéz; SUR: Javier Ortéz; ESTE: Camino enmedio, Pedro José Ortéz; OESTE: Javier Ortéz.- Opónganse.- Juzgado Civil de Distrito, Ocotal, siete de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Esperanza Barahona I, Sria.

3-3

Reg. No. 145 - M - 209144 Valor C$ 180.00

JACINTA HENRRIQUEZ MEJIA Y GUADALUPE OPORTA BELLO, solicitan Supletorio de Ley, tres lotes de terrenos rústicos, ubicados en Comarca San Pío, de esta Jurisdicción, que son los siguientes: 1.- Lote de terreno de dos manzanas y dos mil ochocientos cuarenta y ocho varas cuadradas, con estas medidas y linderos: ESTE: Doscientas treinta y ocho varas cuadradas, Celestino Téllez; OESTE: Doscientas diez varas Angel Urbina; NORTE: Ciento cincuenta y cuatro varas, Esperanza Oporta; y SUR: Cincuenta varas Angel Urbina.- 2.- Lote de terreno de aproximadamente una manzana y media dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Gonzalo Hurtado; PONIENTE Y NORTE: Propiedad de Epifanio Oporta antes, hoy Juan Oporta Bello y SUR: Juan Gómez.- 3.- Lote de terreno de sesenta varas cuadradas con casa de habitación en forma de cañón de siete varas de largo por seis varas de ancho, bajarete para dormitorio, techo de tejas de barrio, paredes de barro, etc.; dentro de los siguientes linderos: NORTE: Ramón Barquero; SUR: Isabel Martínez; ESTE: Ramón Barquero y OESTE: Epifanio Reyes.- Opóngase término Legal.- Dado en el Juzgado Civil del Distrito de Boaco, a los veintiséis días del mes de Febrero de mil novecientos noventa y ocho.- Corregidos;Ñ:No Vale.- María D' Los Angeles Cubas Rivera, Sria. 3-3

Reg. No. 146 - M - 209145 Valor C$ 90.00

SALVADORA ALMENDAREZ RIVERA, solicita Título Supletorio de varios lotes de terrenos que forman un solo cuerpo de treinta y tres manzanas ubicadas en la altura del kilómetro sesenta y siete carretera al Rama, Comarca La Cruz, Jurisdicción de Teustepe de este Departamento, con los linderos: NORTE: Porfirio Guzmán; SUR: Terrenos de Apolonio Mejía, carretera al Rama enmedio; ORIENTE: Unión de Cooperativas Luis Mejía; OCCIDENTE: Terrenos de Apolonio Mejía.- Interesados opónganse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado de Distrito para lo Civil de Boaco.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez de Distrito para lo Civil, Boaco.- Luz Evelia Rodríguez Granados, Sria. 3-3

Reg. No. 147 - M - 243949 Valor C$ 90.00

PETRONILA GUTIERREZ MENDOZA, solicita Título Supletorio de una propiedad urbana ubicada en el Barrio La Providencia de esta ciudad de Boaco, la que mide siete varas de frente por diez varas de fondo, en el que tiene construida una casa de habitación con los siguientes linderos: NORTE: Raquel Castillo; SUR: Alejandro Sequeira; ESTE: Leonor Suárez; OESTE: Narciso Zelaya.- Interesados opónganse en el término legal.- Dado en el Juzgado Civil de Distrito de Boaco, a los veintitrés días del mes de Junio de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Celeste Isabel Noguera Vega, Juez Civil del Distrito de Boaco.- Luz Evelia Rodríguez G, Sria.

3-3

Digitalizado por: ENRIQUE BOLAÑOS FUNDACIÓN www.enriquebolanos.org