



LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfonos: 2228-3791 / 2222-7344

Tiraje: 560 Ejemplares
48 Páginas

Valor C\$ 45.00
Córdobas

AÑO CXVIII

Managua, Lunes 19 de Enero de 2015

No. 11

SUMARIO

Pág.

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Estatutos Asociación Jehová Reina, Ministerio de Santidad y Revelación.....	574
Estatutos Asociación Santuario de la Unidad Emmanuel Dios con Nosotros (ASUEDC).....	577
Nacionalizados.....	580

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 276-2011 (COMIECO-LXI).....	584
Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....	606

MINISTERIO DE LA FAMILIA, ADOLESCENCIA Y NIÑEZ

Aviso Publicación PAC.....	611
----------------------------	-----

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE ENERGÍA

Licitación Selectiva N° 09-2014.....	611
--------------------------------------	-----

PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Notificaciones	611
Declaratoria de Utilidad Pública.....	613

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Aviso Publicación PAC.....	615
----------------------------	-----

TEATRO NACIONAL RUBÉN DARÍO

Aviso	615
-------------	-----

SECCIÓN MERCANTIL

Convocatoria	615
--------------------	-----

UNIVERSIDADES

Títulos Profesionales.....	616
----------------------------	-----

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Reg. 00346 – M. 54394 – Valor C\$ 1, 690.00

“ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION”.

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN

El suscrito Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, de la República de Nicaragua. **HACE CONSTAR.** Que bajo el Número Perpetuo seis mil (6000), del folio número tres mil seiscientos veintiseis al folio número tres mil seiscientos treinta siete (3626-3637) Tomo: III, Libro: CATORCEAVO (14°), que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió la entidad nacional denominada: **“ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION”.** Conforme autorización de Resolución del trece de Noviembre del año dos mil catorce. Dado en la ciudad de Managua, el día diecinueve de Noviembre del año dos mil catorce. **Deberán publicar en La Gaceta, Diario Oficial, los estatutos insertos en la escritura número cuatro (4), Autenticado por la Licenciada Suyen del Carmen Blanco Guerrero, el día cinco de noviembre del año dos mil catorce y Escritura de Aclaración y Ampliación número veinte (20), autenticada por la Licenciada Suyen del Carmen Blanco Guerrero, el día once de noviembre del año dos mil catorce. Dr. Gustavo A. Sirias Quiroz, Director.**

DECIMO QUINTA: (APROBACION DEL ESTATUTO).-este mismo acto los comparecientes resuelven constituirse en Asamblea General de asociados o miembros para conocer, discutir, aprobar de forma unánime el estatuto de la asociación, mismo que ha quedado aprobado en los siguientes términos: Faculta al Presidente hacer todos los tramites pertinentes para la obtención de la Personería Jurídica ante las Instituciones correspondientes. Los miembros electos en este mismo acto, toman posesión de sus cargos y junto con los demás comparecientes reunidos en Asamblea General sesión que preside **ARMANDO DANIEL GOMEZ** el carácter de Presidente de la Junta Directiva, y actuando como Secretaria **MAYRA ANGELICA HUEMBES**, los que presentan los Estatutos con los que se registró la buena marcha de la Asociación y una vez discutido artículo por artículo se aprueba y en consecuencia la Asamblea General resuelve emitir los siguiente **ESTATUTOS DE LA ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION”.** **CAPITULO PRIMERO:(NOMBRE, NATURALEZA, DOMICILIO, DURACION, FINES Y OBJETIVOS).**- **ARTICULO UNO: NOMBRE.** “ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION”. **ARTICULO DOS: NATURALEZA, LA ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION”** es una Institución Evangélica, no partidista, no gubernamental y sin fines de lucro, de interés eclesiástico, espiritual y social. **ARTICULO TRES: DURACION:** la duración de LAASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION” será por tiempo indefinido. **ARTICULO CUATRO: DOMICILIO:** LA ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION” tiene domicilio legal y sede en Managua, pero podrá establecer filiales y desarrollar sus actividades en cualquier lugar de la República o fuera de ella. **ARTICULO**

CINCO: FINES Y OBJETIVOS: LA ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION” sus fines son espirituales, morales y sociales y tendrá como fin alcanzar los objetivos siguientes: a) dar cumplimiento a la gran comisión de nuestro Señor Jesucristo, llevando las buenas nuevas del evangelio para salvación de las almas; b) estimular el crecimiento y entendimiento de la obra de nuestro Señor Jesucristo y más aún la fe cristiana en Nicaragua y fuera del país; c) brindar sistemáticamente a los miembros en general capacitación cristiana en todas las áreas espirituales y formación espiritual en liderazgo con el fin de que estén preparados para ganar multitudes para Cristo; d) incentivar el entendimiento de la obra de nuestro Señor Jesucristo a través del estudio de la palabra de Dios; e) Gestionar recursos tanto externos como internos para el desarrollo de proyectos de beneficios comunitarios, especialmente dirigidos a personas más desposeídas; f) Promover centros de capacitación técnicos vocacionales de primaria, secundaria y nivel superior así como Centros de Desarrollo Infantil (C.D.I.) Comedor infantil, orfanatos y otros; g) elevar el nivel espiritual, moral, social, y cultural de sus miembros de forma participativa promoviendo talleres, conversatorios, foros, congresos y diversas acciones de capacitación; h) Gestionar Recurso para el desarrollo de Infraestructura, construcción de escuela, cancha, puesto de salud, así como de otras obras menores para niños, adolescentes, jóvenes, adultos y de la tercera edad; i) Establecer el Hermanamiento e Intercambio de experiencia y trabajo mutuo con otras organizaciones Gubernamentales y no Gubernamentales que se identifiquen con nuestros Objetivos y Principios. j) Canalizar Donaciones de organismos Nacionales o Extranjeros para impulsar proyectos sociales y productivos con trabajo participativo y alternativos que respondan a los problemas de los sectores más pobres y necesitados de la población. **CAPITULO SEGUNDO: DE LOS MIEMBROS: ARTICULO SEIS:** La Asociación está formada por Miembros Fundadores, Miembros Asociados y Miembros Honorarios. Son Miembros Fundadores las personas que comparecieron al acto de constitución. Son Miembros Asociados los Nicaragüenses. Son Miembros Honorarios aquellas personas de sobresaliente talento, capacidad y prestigio nacional o internacional, que designe la Asamblea General de la Asociación. **ARTICULO SIETE:** Para ser miembro de la Asociación se requiere: a) ser mayor de edad; b) perseguir los fines y objetivos de la Asociación; c) Solicitar por escrito su ingreso ante la Junta Directiva; d) Aceptación expresa de la solicitud de ingreso pronunciada por la Junta Directiva de acuerdo a los Estatutos; e) Ser aprobado por la Asamblea General mediante mayoría simple de voto. **ARTICULO OCHO: DERECHOS DE LOS MIEMBROS:** Son derechos de los miembros fundadores y asociados: a) Participar con voz y voto en las Asambleas Generales; b) Optar a cargos en los órganos de dirección; c) Participar en las actividades de la Asociación; d) Solicitar y obtener información sobre las actividades y administración de la Asociación. **ARTICULO NUEVE: DEBERES DE LOS MIEMBROS:** Son deberes de los miembros fundadores y de los miembros asociados: a) Velar por el cumplimiento de los fines y objetivos de la Asociación; b) Asistir a las sesiones de la Asamblea General; c) Participar y cooperar en las actividades de la Asociación; d) Los demás que se deriven de estos Estatutos y del Reglamento interno que se dicte. **ARTICULO DIEZ:** Se deja de ser miembro por muerte, incapacidad, renuncia voluntaria o por separación acordada por la Junta Directiva y ratificada por la Asamblea General. **CAPITULO TERCERO: DE LOS ORGANOS DE GOBIERNO Y DIRECCIÓN Y SUS FUNCIONES: ARTICULO ONCE:** Son órganos de gobierno de la Asociación: a) La Asamblea General;

b) La Junta Directiva. La Asamblea General podrá nombrar comisiones ad-hoc para ejecutar proyectos determinados. **ARTICULO DOCE: LA ASAMBLEA GENERAL:** La Asamblea General es la máxima autoridad de la Asociación y estará integrada por todos los asociados, salvo renuncia o que sean separados por decisión de la Junta Directiva, ratificada por la Asamblea General mediante el voto de la mayoría de los dos tercios del total de los asistentes. **ARTICULO TRECE:** La Asamblea General deberá reunirse ordinariamente una vez al año durante el mes de diciembre en Sesión convocada por la Junta Directiva y conocerá del informe de este y de los asuntos que sean propuestos por cualquiera de sus miembros, también podrá reunirse extraordinariamente cuando así lo solicite la Junta Directiva, el cincuenta por ciento de los asociados o el fiscal. La solicitud debe hacerse por escrito y especificar claro y detalladamente los asuntos a tratar. En las sesiones extraordinarias deben tratarse únicamente los motivos que provocaron su convocatoria. **ARTÍCULO CATORCE:** En la Asamblea General habrá quórum con la asistencia de la mitad mas uno de los asociados y sus resoluciones se tomarán con el voto favorable de la mayoría absoluta de los asociados presentes, salvo las excepciones contempladas en estos Estatutos. **ARTICULO QUINCE: ATRIBUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL:** Son atribuciones de la Asamblea General: a) Conocer de la renuncia o separación de los asociados y de la admisión de nuevos asociados; b) Elegir de entre sus miembros a los integrantes de la Junta Directiva, aceptar las renunciaciones presentadas verbalmente o por escrito, conocer y decidir acerca de la remoción de los cargos; c) Conocer el balance financiero anual de la Asociación, aprobándolo o desaprobandolo; d) Aprobar, modificar o rechazar la propuesta del plan anual de las actividades de la Asociación, que le presente la Junta Directiva; todas las demás que le otorga la escritura de Constitución y los estatutos y que le es inherente como máxima autoridad de la asociación. **ARTICULO DIECISEIS: LA JUNTA DIRECTIVA:** Se reunirá mensualmente en la sede de la Asociación, o en el lugar que designe el presidente. Podrá también reunirse extraordinariamente cuando lo convoque el presidente o así lo pidan tres de sus miembros. Sus resoluciones se tomarán con el voto afirmativo de por lo menos cuatro de sus miembros. **ARTÍCULO DIECISIETE:** Los miembros de la Junta Directiva serán electos por la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria, especialmente es convocada para este efecto. Duraran en sus funciones cinco años podrán ser reelectos para periodos consecutivos. **ARTICULO DIECIOCHO:** Corresponderá a la Junta Directiva: a) Orientar y supervisar las actividades de la Asociación, determinar la inversión de sus fondos, administrar sus bienes y realizar todos los actos conducentes a la consecución de sus objetivos; b) Proponer a la Asamblea General la separación de asociados; c) Designar de entre sus miembros los que formaran junto con el Presidente el cuerpo de asesores de la Asociación, determinar los cargos administrativos de la Asociación y fijar su remuneración, proponer a la Asamblea General los planes de trabajo, delegar Funciones a las personas que estime conveniente y formar comisiones para Ejecutar proyectos determinados, interpretar y aplicar estos Estatutos; d) Proponer a la Asamblea General un reglamento interno a la Asociación. **ARTICULO DIECINUEVE: SON FUNCIONES DEL PRESIDENTE:** Representar Judicial y Extrajudicialmente a LA ASOCIACION JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION” con facultades de Apoderado Generalísimo a) para actos particulares que se hayan decidido por la Junta Directiva; b) Presidir las sesiones de la Asamblea General, Junta Directiva y Comité ejecutivo; c) Convocar a sesiones extraordinarias de la Asamblea General y Junta Directiva; d) firmar por sí mismo o

por su delegado, cheques de cuentas bancarias o retiros de fondos de otras cuentas; e) firmar los informes oficiales de los eventos; f) Resolver sobre cualquier situación de emergencia e informar a la Junta Directiva o en su caso, a la Asamblea General en la siguiente sesión, g) Autorizar junto con el tesorero los pagos que debe efectuar la Asociación, h) En caso de renuncia del Presidente asumirá el Vicepresidente **ARTICULO VEINTE: SON FUNCIONES DEL VICEPRESIDENTE:** a) Manejar la relación de la Asociación con los organismos nacionales, gubernamentales y no gubernamentales; b) Firmar la correspondencia de tales relaciones; c) Presentar propuestas de proyectos directas o indirectamente relacionados con instituciones nacionales y extranjeras; d) Representar a la Asociación en eventos nacionales por delegación del presidente; e) Reemplazar al presidente por ausencia temporal o definitiva; f) Las otras que le asigne la Junta Directiva. **ARTICULO VEINTIUNO: SON FUNCIONES DEL SECRETARIO:** a) Levantar actas y acuerdos de las reuniones y Asambleas y firmar la convocatoria de las mismas, Llevar en perfecto orden los libros de actas de Asamblea General, de Junta Directiva y Registro de Asociados y extender a solicitud de parte interesada las certificaciones de sus asientos. Tales Certificaciones podrán ser expedidas por Notario Publico, que tenga a la vista los libros de actas correspondientes. **ARTICULO VEINTIDOS: SON FUNCIONES DEL TESORERO:** a) Elaborar, junto con el Presidente, el presupuesto anual de la Asociación, para presentarlo a la Asamblea General; b) Supervisar los estados de cuenta y saldos en las cuentas corrientes, de ahorro y deposito a plazo de la Asociación; c) Firmar los cheques, d) Presentar a la junta directiva el informe mensual de ingresos y egresos, llevara al día y ordenados los Libros Diarios, Mayor e Inventarios y Balances. **ARTICULO VEINTITRES: SON FUNCIONES DEL FISCAL:** a) Velar por el cumplimiento de la ley, los Estatutos y reglamentos de la Asociación; b) Rendir informe anual a la Asamblea General; c) Vigilar que los fondos sean manejados de conformidad con las políticas definidas por la Asamblea General y en la forma que acuerde la Junta Directiva; d) Inspeccionar, cuando lo estime conveniente, los libros de contabilidad, documentos y valores de la Asociación, así como verificar la existencia de Caja y los saldos de las cuentas bancarias; e) Poner el visto bueno a los pagos que la Asociación deba hacer. **ARTICULO VEINTICUATRO: SON FUNCIONES DEL VOCAL:** las atribuciones que le señale la asamblea General y Podrá suplir en su orden a los miembros de la Junta Directiva, excepto al Presidente. **CAPITULO CUARTO: CUERPO DE ASESORES: ARTICULO VEINTICINCO:** Podrá organizarse un cuerpo de Asesores, en la medida que acuerde la Junta Directiva de la Asociación, sin limitación de personas, sean naturales o Jurídicas, constituido por las que nombre la Junta Directiva. **ARTICULO VEINTISEIS:** Los Asesores podrán ser convocados a las sesiones de la Asamblea General para emitir opiniones y criterios para mayor éxito del trabajo de la Asociación, sin derecho a voto, participaran en las actividades que de común acuerdo decidan con la Junta Directiva y podrán ser convocados a asistir con derecho a voz pero sin voto a las sesiones de la Junta Directiva. **CAPITULO QUINTO: DEL PATRIMONIO: ARTICULO VEINTISIETE:** El patrimonio de la Asociación estará constituido por un capital social de TRES MIL CÓRDOBAS (C\$ 3,000.00), que los otorgantes como asociados donan para su creación en partes iguales: a) Pueden recibir contribuciones ordinarias y extraordinarias de los asociados; b) Las donaciones, herencias, legados o subsidios que reciba, tanto Nacionales como internacionales; c) Los aportes de todas aquellas personas naturales o jurídicas que deseen cooperar con la Asociación; d) Los productos o Rendimientos de bienes propios de la Asociación, así como las

Licenciada en Administración de Empresa, Identificada con Cédula Numero: 001-180479-0058R, JEANNETTE DEL SOCORRO MONTENEGRO, Casada, ama de casa, Identificada con Cédula Número: 001-250159-0061Y. Todos mayores de edad y de éste domicilio.- Doy fe de conocer a los comparecientes de que a mi juicio tienen la capacidad civil, legal y necesaria para obligarse y contratar, especialmente para el otorgamiento de este acto, en que proceden en nombre y representación de LA ASOCIACIÓN SIN FINES DE LUCRO JEHOVA REINA, MINISTERIO DE SANTIDAD Y REVELACION conforme Escritura de Constitución Numero Cuatro (04) otorgada a las nueve de la mañana del día doce de marzo del año dos mil catorce ante los oficios de la suscrita, publicada en la Gaceta Diario Oficial el uno de octubre del año dos mil catorce mediante decreto Numero 7563 por la Asamblea Nacional.- comparecen para solicitar Aclaración y Ampliación de la Escritura Numero Cuatro (04) por omisión en la presente escritura relacionada: CUARTA: Son miembros Fundadores, Miembros Asociados y Miembros Honorarios. Los miembros Fundadores son las personas que comparecieron al acto de constitución. Son Miembros Asociados las personas que se encuentran en nuestra asociación y las que se vayan integrando. Son Miembros Honorarios aquellas personas de sobresaliente talento, capacidad y prestigio nacional o internacional, que designe la Asamblea General de la Asociación Son miembros fundadores, asociados y honorarios las personas que comparecen a la suscripción del presente pacto constitutivo y tendrán voz y voto siempre que estén en pleno gozo de sus derechos civiles. NOVENA: ORGANOS DE GOBIERNO Y DIRECCION: Son órganos de gobierno de la Asociación: a) La Asamblea General; b) La Junta Directiva.- La Asamblea General es la máxima autoridad de la Asociación, la Junta Directiva es el órgano encargado de la dirección de la Asociación y estará integrada por seis miembros que serán: Un Presidente, un Vice-Presidente, Un Secretario, Un Tesorero, Un Vocal y Un Fiscal. Los miembros de la Junta Directiva deberán ser asociados; las facultades de estos órganos, elección de sus integrantes, la duración en sus funciones como junta directiva será por un periodo de cinco años y podrán ser reelectos por periodo consecutivos, los deberes y derechos de los asociados las causas de disolución, liquidación y demás regulaciones serán determinadas en los Estatutos que se emitan. CAPITULO SEGUNDO: DE LOS MIEMBROS: ARTICULO SEIS: La Asociación está formada por Miembros Fundadores, Miembros Asociados y Miembros Honorarios. Son Miembros Fundadores las personas que comparecieron al acto de constitución. Son Miembros Asociados las personas que se encuentran en nuestra asociación y las que se vayan integrando. Son Miembros Honorarios aquellas personas de sobresaliente talento, capacidad y prestigio nacional o internacional, que designe la Asamblea General de la Asociación. ARTICULO QUINCE: ATRIBUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL: Son atribuciones de la Asamblea General: a) Conocer de la renuncia o separación de los asociados y aprobar la admisión de nuevos asociados y pérdida de la membresía; b) Elegir de entre sus miembros a los integrantes de la Junta Directiva, aceptar las renunciaciones presentadas verbalmente o por escrito, conocer y decidir acerca de la remoción de los cargos; c) Conocer el balance financiero anual de la Asociación, aprobándolo o desaprobándolo; d) Aprobar, modificar o rechazar la propuesta del plan anual de las actividades de la Asociación, que le presente la Junta Directiva; e) Aprobar Reforma de acta constitutiva y Estatutos f) Aprobar sobre la disolución y liquidación de la Asociación y Todas las demás que le otorga la escritura de constitución y los Estatutos y que le es inherente como máxima autoridad de la Asociación ARTÍCULO DIECISIETE: Los miembros de la Junta Directiva estará integrada por seis miembros que serán: Un Presidente, Un

Vice- Presidente, Un Secretario, Un Tesorero, Un Vocal y Un Fiscal; serán electos por la Asamblea General Ordinaria o por la extraordinaria, especialmente es convocada para los efectos, Duraran en sus funciones cinco años podrán ser reelectos para periodos consecutivos. ARTICULO VEINTICUATRO: SON FUNCIONES DEL VOCAL: Podrá suplir en su orden a los miembros de la Junta Directiva, excepto al Presidente.- Así se expresaron los comparecientes bien instruidos Por Mí, la Notario, acerca del alcance, valor y trascendencia legal de este acto, de las cláusulas generales que aseguren su validez, de las especiales que contienen y de las que envuelven renunciaciones y estipulaciones explícitas e implícita y leída que fue por mí íntegramente esta Escritura a los comparecientes, estos la encuentran conforme, aprueban, ratifican y firman junto conmigo la Notario que doy fe de todo lo relacionado. (f) Ilegible. (f) Ilegible. (f) Ilegible. (f) Ilegible. (f) Ilegible. (f) Ilegible (f) Ilegible Notario PASO ANTE MI: ESCRITURA NÚMERO VEINTE (20).-ACLARACION Y AMPLIACION DE ACTA CONSTITUTIVA Y ESTATUTO " Del frente del folio número veintinueve al frente del folio numero treinta de mi protocolo número dos, serie "G" N°: 7671290 que llevo durante el presente año y a solicitud del señor ARMANDO DANIEL GOMEZ, libro este Primer Testimonio en dos hojas útiles de papel sellado de ley, series "O" N°: 1149633 y 1202570 que sello, rubrico y firmo en la ciudad de Managua, a las Diez y Treinta de la Mañana del día once de Noviembre del año dos mil catorce. (F) SUYEN DEL CARMEN BLANCO GUERRERO, ABOGADO Y NOTARIO PÚBLICO.

Reg. 00464 - M. 54541 - Valor C\$ 1,690.00

**"ASOCIACION SANTUARIO DE LA UNIDAD
EMMANUEL DIOS CON NOSOTROS" (ASUEDC).**

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN

El suscrito Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, de la República de Nicaragua. **HACE CONSTAR.** Que bajo el Número Perpetuo seis mil dieciocho (6018), del folio número tres mil novecientos veinticinco al folio número tres mil novecientos treinta y cinco (3925-3935), Tomo: III, Libro: CATORCEAVO (14°), que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió la entidad nacional denominada: **"ASOCIACION SANTUARIO DE LA UNIDAD EMMANUEL DIOS CON NOSOTROS" (ASUEDC).** Conforme autorización de Resolución del veinticinco de Noviembre del año dos mil catorce. Dado en la ciudad de Managua, el día dos de Diciembre del año dos mil catorce. **Deberán publicar en La Gaceta, Diario Oficial, los estatutos insertos en la escritura número DOS (2), Autenticado por el Licenciado Juan José Vicente Solorzano Calero, el día doce de noviembre del año dos mil catorce y Escritura de Aclaración y Ampliación, número trece (13), autenticada por el Licenciado Juan José Vicente Solorzano Calero, el día catorce de noviembre del año dos mil catorce. (f) Dr. Gustavo A. Sirias Quiroz., Director.**

DÉCIMO CUARTO: (APROBACIÓN DE ESTATUTOS DE LA ASOCIACION SANTUARIO DE LA UNIDAD EMMANUEL DIOS CON NOSOTRO). Los comparecientes reunidos en Asamblea General y de común acuerdo discuten y aprueban unánimemente en este acto, los Estatutos de la Asociación, que se redactan y forma parte integrante de esta escritura, quedando en los siguientes términos: **CAPITULO PRIMERO.- ARTICULO**

1: (DENOMINACION): La Asociación se denominará "ASOCIACION SANTUARIO DE LA UNIDAD EMMANUEL DIOS CON NOSOTROS, la que abreviadamente se conocerá con las siglas (ASUEDC)" nombre con que se realizará sus programas y proyectos de carácter civil sin fines de lucro. **ARTÍCULO 2: (DOMICILIO):** La Asociación tendrá su domicilio en el Municipio de Managua, del Departamento de Managua, con facultades de establecer filiales en todo el territorio nacional y fuera de sus fronteras. **ARTÍCULO 3: (DURACION):** La Asociación tendrá una duración indefinida y estará regulada por lo establecido en la ley de la materia y en sus Estatutos.- **ARTÍCULO 4: (NATURALEZA):** La Asociación es de carácter religioso, apolítico, social y solidario y sin fines de lucro y en cuanto a su régimen interno es autónoma y se regirá por las disposiciones que establecen sus Estatutos, Acuerdos, doctrina y resoluciones emanados de la Asamblea General y la Junta Directiva Nacional. **ARTÍCULO 5: (FINES Y OBJETIVOS):** La Asociación tiene como fines y objetivos. 1- Predicar y difundir el Santo Evangelio de nuestro señor Jesucristo tal como se proclama en la Santa Palabra de Dios la Biblia para la redención del hombre, de la mujer y de la creación, mediante las realizaciones de Campañas Nacionales para llevar Avivamiento Espiritual a todas las Iglesias, Cruzadas Evangelística, Conciertos de Música Cristiana Nacionales e internacionales y de esta forma establecer los valores morales y espirituales de las Personas, desarrollando aptitudes y comportamiento de solidaridad, respeto mutuo que contribuyan al mejorar en los niños, niñas, hombres, mujeres, y ancianos mediante una conducta de amor y bien para sí y el de sus semejantes. 2- Construir templos cristianos, centro de comedores infantiles, Viviendas Pastorales, Centros de Institutos Bíblicos, construir Escuelas de primaria, secundaria y centros técnicos vocacionales, Centros de Protección a menores, Centros clínicos gratuitos para personas de escasos recursos, 3-Crear programas fundamentalmente al desarrollo de, la Unidad de la familia, con el propósito de desarrollar la unidad de la Iglesia que contribuyan al crecimiento de la palabra de Dios en los niños, jóvenes y ancianos, desarrollando Programas evangelística principalmente a los jóvenes y las niñas para protegerlos de la Prostitución, y otros males endémicos que carcomen nuestra sociedad, con el fin de sacarlos de este estado y reintegrarlo en una sociedad digna. 4- Establecer espacio de intercambio y cooperación de ropa, calzado, medicina, vehículos, alimentos y otros beneficios que conlleve al desarrollo social y espiritual de los miembros de la Asociación y de los Nicaragüenses, con organismos e instituciones homologas a fines privadas, estatales, nacionales e internacionales que se consideren convenientes para la buena andanza y consecuencia de los fines y objetivos de la Asociación. 5- La Asociación podrá ampliar sus objetivos social ya que los aquí planteados son de carácter enunciativos y de ninguna manera taxativos. **CAPITULO SEGUNDO.- (LOS MIEMBROS).** **ARTÍCULO 6:** La Asociación tendrá miembros fundadores, miembros activos y miembros honorarios. Los requisitos son: 1- Cumplir con los fines y objetivos de la Asociación, 2- Solicitar por escrito su ingreso a la Junta Directiva de la Asociación. **ARTÍCULO 7: (MIEMBROS FUNDADORES).** Serán miembros fundadores todos aquellos miembros que suscriban la Escritura de Constitución de la Asociación. **ARTÍCULO 8: (MIEMBROS ACTIVOS).** son miembros de la Asociación todas las personas naturales, que a título individual ingresen a la Asociación y participen por lo menos en un noventa por ciento de las actividades y programas desarrolladas por la Asociación; los Miembros Activos podrán hacer uso de su derecho al voto, tres meses después de su ingreso a la Asociación. **ARTICULO 9: (MIEMBROS HONORARIOS).** Son miembros honorarios de la Asociación

aquellas personas naturales, Nacional o Extranjera, que se identifiquen con los fines y objetivos de la Asociación y apoyen activamente la realización de sus objetivos. Serán nombrados por la Asamblea General en virtud de un mérito especial. Tendrán derecho a recibir un diploma que los acredite como tal y tendrán derecho a voz, pero no a voto. **ARTICULO 10: (PERDIDA DE LA MEMBRESIA).** La calidad de miembro de la Asociación se pierde por las siguientes causas: 1) Por causa de Muerte (Natural o Jurídica). 2) Por destino desconocido por mas de tres meses. 3) por actuar contra los objetivos y fines de la Asociación. 4) Por renuncia escrita a la misma. 5) Por sentencia firme que con lleve pena de interdicción civil.-**ARTÍCULO 11: (DERECHO DE LOS MIEMBROS).** Los miembros de la Asociación tienen los siguientes derechos: 1) Participar con voz y voto de las reuniones y actividades de la Asociación. Los miembros colectivos, independientemente del número de sus miembros, representan únicamente un voto; 2) Presentar iniciativas relacionadas con los fines y objetivos de la Asociación 3) A elegir y ser elegido para los cargos de la Junta Directiva Nacional. 4) presentar propuestas a la Asamblea General de reforma de los estatutos. 5) A retirarse voluntariamente de la Asociación. **ARTICULO 12: (DEBERES DE LOS MIEMBROS).** Los miembros de la Asociación tienen los siguientes deberes: 1) Cumplir con las resoluciones y decisiones de la Asamblea General y de la Junta Directiva Nacional. 2) Cumplir con los acuerdos y resoluciones de la Administración. 3) Asistir a las reuniones a las que haya sido convocado. 4) Cooperar en la conservación de los bienes muebles e inmuebles, a si como el buen desarrollo de las actividades, fines y objetivos de la Asociación. 5) Apoyar las gestiones que realice la Asociación para el desarrollo de sus fines y objetivos. **CAPITULO TERCERO.- (ÓRGANOS DE GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN.)-** La toma de decisiones a lo interno de la Asociación se hará con la más amplia participación democrática de los Asociados. La Asociación para su conducción y funcionamiento administrativo contará con los siguientes organismos: **ARTICULO 13:** Las máximas autoridades de la Asociación son 1) La Asamblea General. 2) La Junta Directiva Nacional. **ARTÍCULO 14:** La Asamblea General estará integrada por los miembros fundadores, miembros activos, miembros Honorarios. Los miembros activos tendran igual derecho que los miembros fundadores a participar con vos y voto en las decisiones de la Asamblea, siempre y cuando hayan cumplido tres meses de ingreso a la Asociación. La Asamblea General es el máximo órgano de dirección de la Asociación y sesionará ordinariamente cada año y extraordinariamente cuando lo convoque la Junta Directiva Nacional o u tercio de sus miembros activos. El quórum se constituirá con la mitad mas uno de la totalidad de los miembros. **ARTICULO 15:** Las Asamblea General tiene las siguientes atribuciones: a) Aprobación del informe anual; b) Aprobación del Informe financiero anual de la Asociación; c) Reformar el Estatuto parcial o total de la Asociación; d) Presentación y aprobación de los planes económicos y de trabajo anual de la Asociación; e) Elegir a los miembros de la Junta Directiva Nacional; f) Aprobar el reglamento interno de la Asociación, g) La Disolución y Liquidación de la Asociación. **ARTÍCULO 16:** La convocatoria a la sesión ordinaria se realizará con siete días de anticipación, la cual contará con la agenda a desarrollar, local, día y hora de inicio. **ARTÍCULO 17:** La sesión extraordinaria será convocada con tres días de anticipación. **ARTÍCULO 18:** La Asamblea General tomara sus resoluciones por la simple mayoría de los presentes, una vez constatado el quórum, mediante votación pública o secreta, según resuelva el máximo organismo. **ARTICULO 19:** La deliberación, resolución y acuerdos tomados en la Asamblea General serán anotados en el libro de Actas de la Asociación, enumerados

sucesivamente y por sesiones. **CAPITULO CUARTO.- (DE LA JUNTA DIRECTIVA NACIONAL.): ARTICULO 20:** Es el órgano Ejecutivo de la Asociación, La Junta Directiva Nacional, estará integrada de la siguiente manera: 1.- Un Presidente; 2.- Un Vicepresidente; 3.- Un Secretario; 4.- Un Tesorero; 5.- Dos Vocales; que se elegirán por mayoría simple de votos y ejercerán el cargo por un periodo de Cinco años a partir de su elección y podrán ser reelectos, si la Asamblea General así lo decide. **ARTICULO 21:** La Junta Directiva Nacional se reunirá ordinariamente cada Treinta días y extraordinariamente cuando el presidente o la mayoría simple de sus miembros lo soliciten **ARTICULO 22:** El Quórum legal para las reuniones de la Junta Directiva Nacional será la mitad más uno de sus miembros que la integran. **ARTÍCULO 23:** La Junta Directiva Nacional tendrá las siguientes funciones: 1) Cumplir con los fines y Objetivos de la Asociación. 2) cumplir con los acuerdos y resoluciones emanados de la Asamblea General. 3) Cumplir y hacer cumplir los Estatutos y reglamentos de la Asociación. 4) Elaborar el proyecto de Presupuesto anual y presentarlo ante la Asamblea General, así como informe y balance anual de actividades y estado financiero. 5) Proteger los bienes que conforman el patrimonio de la Asociación. 6) Establecer las oficinas y filiales en el resto del país. 7) Elaborar las propuestas de los Reglamentos de la Asociación, para su aprobación por la Asamblea General. 8) Conformar comisiones especiales con los miembros de la Asociación y personal técnico de apoyo. 9) Tramitar administrativamente la admisión de nuevos miembros. 10) Fijar cuota de aportación ordinaria y extraordinaria a los asociados de la Asociación. 11) Presentar el informe anual en la Asamblea General. 12) Convocar a la Asamblea General a través de su presidente. 13) Nombrar al Director Ejecutivo de la Asociación para el buen funcionamiento Administrativos.- **ARTÍCULO 24:** El presidente de la Junta Directiva nacional, lo será también de la Asamblea General y tendrá las siguientes funciones: 1) Representar legalmente a la Asociación con facultades de Apoderado Generalísimo. 2) Dirigir las Sesiones de la Asamblea General y de la Junta Directiva Nacional. 3) Refrendar con su firma las actas de las sesiones de la Junta Directiva Nacional y de la Asamblea General. 4) Convocar a las sesiones de la Junta directiva Nacional y presentar agenda. 5) Tener derecho al doble voto en caso de empate de votación de la Junta Directiva Nacional. 6) Firmar los Cheques que el tesorero o el Director Ejecutivo elabore para todo evento administrativo de la Asociación. **ARTÍCULO 25:** El presidente de la Asociación solo podrá enajenar los bienes de la misma, con autorización de la Junta Directiva. **ARTÍCULO 26:** Son funciones del Vicepresidente de la Junta Directiva Nacional las siguientes: 1) Sustituir al presidente en su ausencia temporal o definitiva; 2) Representar a la Asociación en aquellas actividades para las que fuese delegado por el presidente; 3) Elaborar con el tesorero el balance financiero de la Asociación; 4) Administrar y supervisar el trabajo del personal administrativo de la Asociación; y 5) Otras designaciones acordadas en la Junta Directiva Nacional. **ARTÍCULO 27:** Son funciones del Secretario de la Junta Directiva Nacional las siguientes: 1) Elaborar y firmar las actas de las sesiones de la Asamblea General y de la Junta Directiva Nacional, llevando el control de acuerdos. 2) Convocar a sesiones de la Asamblea General y de la Junta Directiva Nacional con la autorización del Presidente de la Asociación. 3) Llevar el control del archivo y sello de la Asociación. 4) Dar seguimiento a los acuerdos tomados en la Asamblea General y la Junta Directiva Nacional. **ARTÍCULO 28:** Son funciones del tesorero de la Junta Directiva Nacional las siguientes: 1) Administrar y llevar el registro contable de la Asociación. 2) Firmar junto con el presidente o el Director Ejecutivo los informes financieros de la Asociación. 3) Llevar control de los ingresos y egresos de la Asociación. 4) Tener

un control del inventario de los Bienes Muebles e Inmuebles de la Asociación. 5) Elaborar y presentar a la Junta Directiva Nacional y la Asamblea General el Balance Financiero trimestral, semestral y anual. **ARTÍCULO 29:** Son funciones de los Vocales de la Junta Directiva Nacional: 1) Sustituir a cualquiera de los miembros de la Junta Directiva Nacional en ausencia o delegación específica, excepto al presidente; 2) Coordinar las Comisiones Especiales de trabajo organizadas por Junta Directiva Nacional de la Asociación; 3) Representar a la Asociación cuando la Asamblea General o la Junta Directiva Nacional lo delegue, y 4) otras asignaciones Acordadas por la Junta Directiva Nacional. **ARTÍCULO 30:** La Junta Directiva Nacional nombrará un Director Ejecutivo que ejecutará las decisiones de la Junta Directiva Nacional. Sus atribuciones son: 1) Representar administrativamente a la Asociación; 2) Elaborar con el tesorero el balance financiero de la Asociación; 3) Proponer la integración de comisiones y delegaciones; 4) Nombrar en consulta con la Junta Directiva Nacional el personal administrativo y ejecutivo de la Asociación; 5) Administrar y supervisar el trabajo del personal administrativo de la Asociación; 6) Firmar junto con el Presidente o el Tesorero los informes financieros de la Asociación; y 7) Otras designaciones acordadas en la Junta Directiva Nacional. **CAPITULO QUINTO.- (DEL PATRIMONIO Y RECURSOS FINANCIEROS.) ARTICULO 31:** La Asociación es un proyecto humanitario que integran el desarrollo comunal y social basado en los principios de la solidaridad, por lo que su patrimonio será el producto del aporte de cada asociado y de organizaciones hermanas nacionales y/o extranjeras. Que contribuirá fundamentalmente el desarrollo de todos los proyectos de la Asociación Ministerial. El Patrimonio de la Asociación se constituyen por: 1. Con la aportación de cada uno de los asociados, tal como lo establecen estos estatutos, reglamentos y el pacto constitutivo. 2. Por la aportación de Donaciones, Herencias, Legados y demás bienes que la Asociación adquiera a cualquier título sean nacionales o extranjeras. 3. Bienes muebles e inmuebles que la Asociación adquiriera en el desarrollo de sus actividades; de organismos nacionales e internacionales. 4. El ahorro producido por el trabajo de los Asociados, en cada uno de los proyectos impulsados y por el aporte inicial de los miembros fundadores en Tres mil Córdoba. **ARTICULO 32:** También son parte del patrimonio de la Asociación el acervo Cultural y tecnológico y cualquiera que sean los bienes acumulados durante su existencia. **ARTÍCULO 33:** La Junta Directiva Nacional es responsable de cuidar, proteger y mantener en buen estado el patrimonio de la Asociación. **CAPITULO SEXTO.- (DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN). ARTICULO 34:** Son causas de disolución de la Asociación. La decisión voluntaria de las tres cuartas partes de los miembros activos reunidos en Asamblea General convocada para tal efecto. 2) las causas que contempla la Ley. **ARTÍCULO 35:** En el caso de acordarse la disolución de la Asociación, la Asamblea General nombrará una comisión integrada por tres miembros activos de la misma para que procedan a su liquidación, con las bases siguientes: cumpliendo los compromisos pendientes, pagando las deudas, haciendo efectivos los créditos y practicándose una auditoría general. Los bienes resultantes de la liquidación serán transferidos a una institución similar o de beneficencia según sea decidido por la Asamblea General a propuesta de la Comisión liquidadora. **CAPITULO SÉPTIMO.- (DISPOSICIONES FINALES.) ARTICULO 36:** Los presentes Estatutos son obligatorios desde el día de hoy en el ámbito interno, pero en cuanto a relaciones y actividades respecto a terceros, tendrán vigencia desde la fecha de su aprobación, promulgación y publicación en la Gaceta, Diario oficial. **ARTICULO 37:** En todo lo no previsto en estos estatutos se aplicaran las disposiciones de Nuestra

legislación civil, las leyes generales y especiales que rigen la materia.-Así se expresaron los comparecientes, bien instruido por mí, el notario acerca del objeto, valor, alcance y trascendencias legales de este acto, de las cláusulas generales que aseguran su validez y eficacia, el de las especiales que contiene, así como de las que envuelven renunciaciones y estipulaciones explícitas e implícitas y el de las que en concreto han hecho. De forma especial los instruí que a la presentación de esta escritura ante la Asamblea Nacional, las autoridades de esta asociación deben mantener fluida comunicación con los funcionarios de la Comisión de Defensa y Gobernación a los efectos de facilitar los trámites y gestiones que sean requeridos por el asesor o cualquier autoridad de la misma comisión. Y leída que fue por mí, el notario, toda esta escritura a los otorgantes, la encontraron conforme, la aprueban, ratifican en todas y cada una de sus partes y firman junto conmigo, el Notario, que doy fe de todo lo relacionado.- F MARIO ALBERTO VALDIVIA IZABA. F. MARLON ALBERTO VALDIVIA GRANADOS. F. TOMASITA MONTANO. F. MARTHA DEL SOCORRO GUTIERREZ CASTILLO. F. FLOR DE MARIA JIMENEZ SOZA. F. MARIO ALBERTO VALDIVIA GONZALEZ.-----

Paso ANTE MÍ: del Reverso del Folio número Uno al frente del Folio Número seis de mí Protocolo número Tres que llevo en el corriente año, y a solicitud del Señor; MARIO ALBERTO VALDIVIA IZABA. Libro este Segundo testimonio en siete hojas útiles de papel sellado de ley, que firmo, rubrico y sello, En la ciudad de Managua, a las cuatro de la Tarde del día Dieciséis del mes de febrero del año dos mil Catorce. (F) JUAN JOSE VICENTE SOLORZANO CALERO, ABOGADO Y NOTARIO PÚBLICO. Carne No. 15905.

T E S T I M O N I O ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO TRECE (13).- ACLARACION Y AMPLIACION DE ACTA CONSTITUTIVA Y ESTATUTOS. En la Ciudad de Managua, A las nueve de la mañana del día trece Noviembre del año dos mil catorce.- **POR SI: ANTE MÍ: JUAN JOSE VICENTE SOLORZANO CALERO**, mayor de edad, casado, Abogado y Notario Público de la República de Nicaragua, con residencia y domicilio en esta ciudad capital.- debidamente autorizado por la Excelentísima CORTE SUPREMA DE JUSTICIA, para cartular durante un quinquenio que expira el día QUINCE DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE.- Comparece el Señor: **MARIO ALBERTO VALDIVIA IZABA**, mayor de edad, casado, Pastor Evangélico, y de este domicilio, quien se identifica con cedula de identidad ciudadana numero: 001-190156-0006S, quien actúa como Presidente de la Asociación Santuario de la Unidad Emmanuel Dios con Nosotros (ASUEDC), de conformidad a Escritura Pública Numero dos (02) Constitución de Asociación Civil sin fines de Lucro, a las dos de la tarde del día quince del mes de Marzo del año dos mil Trece.- expone el compareciente señor: **MARIO ALBERTO VALDIVIA IZABA**, y **DICE: (PRIMERA): RELACION DE ESCRITURA PUBLICA NUMERO DOS (02) CNSTITUCION DE ASOCIACION CIVIL SIN FINES DE LUCRO:** Que los señores: MARIO ALBERTO VALDIVIA IZABA, MARLON ALBERTO VALDIVIA GRANADOS, TOMASITA MONTANO, MARTHA DEL SOCORRO GUTIERREZ CASTILLO, FLOR DE MARIA JIMENES SOSA, Y MARIO ALBERTO VALDIVIA GONZALEZ, todos mayores de edad, evangélicos y del domicilio del Municipio de Managua, departamento de Managua, Comparecieron ante mí mediante ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO DOS (02).- CONSTITUCION DE ASOCIACION CIVIL SIN FINES DE LUCRO.- Autorizado en la Ciudad de Managua, a las dos de la tarde del día quince de Marzo del Año Dos Mil trece, Ante mis oficios Notariales, aprobada por la Asamblea Nacional de la República de Nicaragua y publicada en

la Gaceta Diario Oficial Numero Doscientos ocho (208) con fecha del lunes tres de Noviembre del año dos mil catorce.- **SEGUNDA (ACLARACION Y AMPLACION)** En nombre y representación de la Asociación Santuario de la Unidad Emmanuel Dios con Nosotros (ASUEDC), que las siguientes disposiciones aprobadas y que no fueron reflejadas en la Escritura antes relacionada en su **clausula Decima (Libros)Aclara que :** La Asociación una vez obtenida la personalidad jurídica llevara los siguientes libros: 1) Libro de Actas de las reuniones de la Asamblea General y de la Junta Directiva Nacional, 2) Un Libro de Asociados y/o miembros, 3) Un Libro Mayor 4) Un Libro de Diario. En la **clausula Decimo Cuarto: (Aprobación de Estatutos de la Asociación Santuario de la Unidad Emmanuel Dios con Nosotros (ASUEDC): Arto. 13 Aclara que:** La máxima autoridad de la asociación es la Asamblea general.- **En el Arto. 15 Amplia que:** La Asamblea General tiene las atribuciones además de las ya mencionadas en la escritura Numero Dos (02) las siguientes atribuciones: a) aprobar los ingresos de nuevos miembros a la Asociación, b) aprobar perdida de membresia de los miembros de la Asociación.- **Arto. 25 Aclara que:** El presidente de la Asociación solo podrá enajenar bienes de la misma con la aprobación de la Asamblea General.- Quedando de esta manera aclarado y ampliado todo lo concerniente a la Acta Constitutiva y Estatutos de la Asociación Santuario de la Unidad Emmanuel Dios con Nosotros (ASUEDC). Así se expresó el compareciente bien instruido por mí el Notario acerca del objeto, valor y trascendencia legal de este acto, de las cláusulas generales que aseguran su validez y de las especiales que contienen renunciaciones y estipulaciones explícitas e implícitas y de las que en concreto han hecho. Y leída que fue la presente escritura a l compareciente este la encuentra conforme, aprueba, ratifica y firma junto conmigo el Notario que doy Fe de todo lo relacionado.- (F) Ilegible Mario A. Valdivia I. (F) Ilegible Juan J. Solórzano C. **Notario Público.**----- **PASO ANTE MÍ: DEL FRENTE DEL FOLIO NUMERO QUINCE, DE MÍ PROTOCOLO NÚMERO CUATRO QUE LLEVO EN EL PRESENTE AÑO DOS MIL CATORCE- A SOLICITUD DEL SEÑOR: MARIO ALBERTO VALDIVIA, LIBRO ESTE PRIMER TESTIMONIO, EN UNA HOJA ÚTIL DE PAPEL SELLADO DE LEY, COMPUESTO DE UNA HOJA ÚTIL DE PAPEL DE LEY NÚMERO 0298606, SERIE: "O" Y PROTOCOLO NÚMERO 7487002, SERIE: "G", EL QUE FIRMO, SELLO Y RUBRICO.- EN LA CIUDAD DE MANAGUA A LAS NUEVEY QUINCE MINUTOS DE LA MAÑANA DEL DÍA TRECE DE NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CATORCE-(F) JUAN JOSE VICENTE SOLORZANO CALERO, Abogado & Notario Publico.**

NACIONALIZADOS

Reg. 00775 – M. 14937 – Valor C\$ 290.00

C E R T I F I C A C I O N

La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas.- **C E R T I F I C A:** Que en los folios: 230-231 del libro de nacionalizados nicaragüenses No. 10, correspondiente al año: 2014, que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, se encuentra inscrita la Resolución No. 3034, donde se acuerda otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **Eradio Pichardo Pérez**, originario de la República de Cuba, y que en sus partes conducentes establece: La suscrita Directora General

de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, en uso de las facultades que le confiere la Constitución Política de la República de Nicaragua, la Ley No. 761, Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta, Diario Oficial números 125 y 126 del seis y siete de julio del año dos mil once, su Reglamento contenido en el Decreto No. 031-2012 de Casa de Gobierno, publicado en La Gaceta, Diario Oficial números 184, 185 y 186 del veintisiete y veintiocho de septiembre y primero de octubre del año dos mil doce y conforme al Acuerdo Ministerial No. 004-2007 emitido el once de enero del año dos mil siete por la Doctora Ana Isabel Morales Mazún, Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua.- **CONSIDERANDO: PRIMERO.-** Que el ciudadano **Eradio Pichardo Pérez**, de nacionalidad cubana, mayor de edad, soltero, Empresario, con domicilio y residencia en la ciudad de Estelí, Departamento de Estelí, República de Nicaragua, identificado con cédula de residencia permanente nicaragüense No. C00011906, registro No. 011020120367, nacido el ocho de diciembre del año mil novecientos sesenta y tres, en el Municipio de Güines, Provincia La Habana, República de Cuba, presentó ante la Dirección General de Migración y Extranjería la correspondiente solicitud de nacionalidad nicaragüense. **SEGUNDO.-** Que el ciudadano **Eradio Pichardo Pérez**, ha cumplido con los requisitos y formalidades establecidas en las leyes para adquirir la nacionalidad nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia continua en el territorio nacional, encontrarse clasificado en la sub-categoría migratoria de inversionista, ser residente permanente desde el cinco de octubre del año dos mil doce, y por estar contribuyendo positivamente al desarrollo socio económico del país mediante la inversión extranjera. **TERCERO.-** Que de forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la nacionalidad nicaragüense, habiendo renunciado de previo a su nacionalidad cubana de origen, de conformidad al artículo 53 de la Ley No. 761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento, sometiéndose a las disposiciones legales establecidas en nuestra legislación vigente, en cuanto a derechos y obligaciones que les corresponden a los nicaragüenses nacionalizados. **POR TANTO:** De conformidad a los artículos 19, 21, Constitución Política de Nicaragua, artículos 1, 10 incisos 2) y 3), 48, 49, 50 y 55 Ley No. 761 “Ley General de Migración y Extranjería” publicada en La Gaceta Diario Oficial números 125 y 126 del 6 y 7 de julio del año dos mil once y los artículos 108, 112, 113 y 125 de su Reglamento contenido en el Decreto No.31-2012 “Casa de Gobierno” publicado en La Gaceta números 184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre del año dos mil doce, esta autoridad: **RESUELVE: PRIMERO.-** Otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **Eradio Pichardo Pérez**, originario de la República Cuba. **SEGUNDO.-** De acuerdo a lo anteriormente establecido el ciudadano **Eradio Pichardo Pérez**, gozará de los derechos y prerrogativas que las leyes le conceden y estará sometido a las obligaciones correspondientes a los nacionales nicaragüenses, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Ley No. 761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento. **TERCERO.-** Regístrese en el libro de nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería y líbrese la certificación correspondiente. **CUARTO.-** El presente acuerdo surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial. **NOTIFÍQUESE:** Managua, veintidós de diciembre del año dos mil catorce. (F) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas - Directora General de Migración y Extranjería. La Ministra del Poder Ciudadano del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, vista la Resolución que antecede y habiéndose cumplido con todos los requisitos legales establecidos en la Ley

761 “Ley General de Migración y Extranjería”, REFRENDA la presente Resolución de nacionalización. (F) Dra. Ana Isabel Morales Mazún – Ministra del Poder Ciudadano del Ministerio de Gobernación. Libro la presente Certificación de la Resolución de Nacionalización No. 3034, en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de diciembre del año dos mil catorce. (f) Cmdte. Bgda. **María Antonieta Novoa Salinas**, Directora General de Migración y Extranjería Ministerio de Gobernación.

Reg. 00801 – M. 14690 – Valor C\$ 290.00

C E R T I F I C A C I O N

La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, **Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas.- CERTIFICA:** Que en los folios: **282-283** del libro de nacionalizados nicaragüenses **No.10**, correspondiente al año: **2014**, que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, se encuentra inscrita la Resolución No.3060, donde se acuerda otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **YUNG LUNG LIN**, originario de la República de China Taiwán, y que en sus partes conducentes establece: La Directora General Comandante de Brigada **María Antonieta Novoa Salinas** de la Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, en uso de las facultades que le confiere la Constitución Política de Nicaragua, la Ley No.761, Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta, Diario Oficial números 125 y 126 del seis y siete de julio del año dos mil once, su Reglamento contenido en el Decreto No.031-2012 de Casa de Gobierno publicado en la Gaceta Diario Oficial números 184, 185 y 186 del veintisiete y veintiocho de septiembre y primero de octubre del año dos mil doce y conforme al Acuerdo Ministerial No.004-2007 emitido el once de enero del año dos mil siete por la Ministra de Gobernación de la República de Nicaragua, Doctora Ana Isabel Morales Mazún.- **CONSIDERANDO: PRIMERO.-** Que el ciudadano **YUNG LUNG LIN**, de nacionalidad China, taiwán de origen, mayor de edad, casado, comerciante, con domicilio y residencia en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, identificado con cédula de residencia permanente nicaragüense No.C00024393, registro No.26082002030, nacido el seis de octubre de mil novecientos ochenta y ocho, en Taiwán, República de China, presentó ante la Dirección General de Migración y Extranjería la correspondiente solicitud de nacionalidad nicaragüense. **SEGUNDO.-** Que el ciudadano **YUNG LUNG LIN**, ha cumplido con los requisitos y formalidades establecidas en las leyes para adquirir la nacionalidad nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia de catorce años continuos en territorio nacional, haber acreditado residencia temporal desde el cinco de febrero del año dos mil uno y permanente a partir del veintisiete de octubre del año dos mil cuatro, y por su vínculo de afinidad y consanguinidad que le une a esposa e hija de origen nicaragüenses. **TERCERO.-** Que de forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la nacionalidad nicaragüense, habiendo renunciado de previo a su nacionalidad china de origen, de conformidad al artículo 53 de la Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento, sometiéndose a las disposiciones legales establecidas en nuestra legislación vigente, en cuanto a derechos y obligaciones que les corresponden a los nicaragüenses nacionalizados. **POR TANTO:** De conformidad a los artículos 19, 21, 70, 71, 72, 73 y 78 Constitución Política de Nicaragua, artículos 49, 50, 53 y 56 de la Ley No. 761 Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta Diario Oficial números 125 y 126 del 6 y 7 de julio del año 2011 y los artículos

108, 112 y 125 de su Reglamento contenido en el Decreto No.31-2012 "Casa de Gobierno" publicado en La Gaceta números 184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre del año 2012, esta autoridad: **RESUELVE: PRIMERO.-** Otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **YUNGLUNG LIN**, originario de la República de China Taiwán. **SEGUNDO.-** De acuerdo a lo anteriormente establecido el ciudadano **YUNGLUNG LIN**, gozará de los derechos y prerrogativas que las leyes le concede y estará sometido a las obligaciones correspondientes a los nacionales nicaragüenses, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Ley No.761 "Ley General de Migración y Extranjería" y su Reglamento. **TERCERO.-** Regístrese en el libro de nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería y líbrese la certificación correspondiente. **CUARTO.-** El presente acuerdo surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial. **NOTIFIQUESE.-** Managua, veintidós de diciembre del año dos mil catorce. (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería. La Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua, vista la resolución que antecede y habiéndose cumplido con los requisitos legales establecidos en la Ley 761 "Ley General de Migración y Extranjería" refrenda la presente resolución de nacionalización. (f) Dra. Ana Isabel Morales Mazún, Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación. Libro la presente certificación de la Resolución de nacionalización No.3060, en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de diciembre del año dos mil catorce.- (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería Ministerio de Gobernación.

Reg. 00768 – M. 14923 – Valor C\$ 290.00

C E R T I F I C A C I O N

La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas. – **C E R T I F I C A:** Que en los folios: 216-217, del libro de nacionalizados nicaragüenses No.10 correspondiente al año: 2014, que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, se encuentra inscrita la Resolución No. 3027, donde se acuerda otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **KHAIBAR GULAMMEHDI ABDULLA**, originario de la República Unida de Tanzania y que en sus partes conducentes establece: La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, Comandante de Brigada María Antonieta Novoa Salinas, en uso de las facultades que le confiere la Constitución Política de Nicaragua, la Ley No.761, Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta, Diario Oficial Nos.125 y 126 del seis y siete de julio del año dos mil once, su Reglamento contenido en el Decreto No. 031-2012 de Casa de Gobierno publicado en la Gaceta Diario Oficial Nos. 184, 185 y 186 del veintisiete y veintiocho de septiembre y primero de octubre del año dos mil doce y conforme al Acuerdo Ministerial No.004-2007 de la Ministra de Gobernación de la República de Nicaragua Doctora Ana Isabel Morales Mazún, emitido el once de enero del año dos mil siete. **CONSIDERANDO:** **PRIMERO.-** Que el ciudadano **KHAIBAR GULAMMEHDI ABDULLA**, de nacionalidad tanzano de origen, mayor de edad, casado, Inversionista, con domicilio y residencia en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, identificado con Cédula de Residencia Permanente No. C00021240, Registro No. 07062006005,

nacido el seis de mayo del año mil novecientos sesenta y uno en Kiponda, Zanzíbar República Unida de Tanzania, presentó ante la Dirección General de Migración y Extranjería la correspondiente solicitud de nacionalidad nicaragüense. **SEGUNDO.-** Habiendo cumplido con los requisitos y formalidades establecidas en las Leyes para adquirir la nacionalidad nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia continua en el territorio nacional, haber acreditado residencia temporal desde el siete de junio de dos mil seis, gozar del status de residente permanente a partir del veintinueve de mayo de dos mil nueve y por su aporte al desarrollo económico del país desde el ámbito empresarial por su condición de inversionista. **TERCERO.-** Que de forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la nacionalidad nicaragüense, renunciando a su nacionalidad tanzana de origen, sometiéndose a las disposiciones legales establecidas en nuestra legislación vigente en cuanto a derechos y obligaciones que le corresponden a los nicaragüenses nacionalizados. **POR TANTO:** De conformidad a los Artículos 19, 21, 98, 99, 100, 103 y 104 de la Constitución Política de Nicaragua, los Artículos 1, 10 incisos 2) 3) y 12), 48, 49, 50, 53 y 55 de la Ley No. 761, "Ley General de Migración y Extranjería", publicada en la Gaceta Diario Oficial No. 125 y 126 del 6 y 7 de julio del año 2011 y Artículos 108, 112, 113, 125 y 259 de su Reglamento contenido en el Decreto No. 31-2012 de Casa de Gobierno, publicado en la Gaceta Diario Oficial Números 184, 185 y 186 del veintisiete y veintiocho de septiembre y uno de octubre de 2012, Esta Autoridad: **RESUELVE: PRIMERO.-** Otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **KHAIBAR GULAMMEHDI ABDULLA**, originario de la República Unida de Tanzania. **SEGUNDO.-** De acuerdo a lo anteriormente establecido el ciudadano **KHAIBAR GULAMMEHDI ABDULLA**, gozará de todos los derechos y prerrogativas que la ley le concede y estará sometido a las obligaciones correspondientes a los nacionales nicaragüenses, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Ley No.761 "Ley General de Migración y Extranjería" y su Reglamento. **TERCERO.-** Regístrese en el libro de nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería y líbrese la certificación correspondiente. **CUARTO.-** La presente Resolución surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua. **NOTIFIQUESE:** Managua, veintidós de diciembre del año dos mil catorce. (F) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas - Directora General de Migración y Extranjería. La Ministra del Poder Ciudadano del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, vista la Resolución que antecede y habiéndose cumplido con todos los requisitos legales establecidos en la Ley 761 "Ley General de Migración y Extranjería", REFRENDA la presente Resolución de nacionalización. (F) Dra. Ana Isabel Morales Mazún – Ministra del Poder Ciudadano del Ministerio de Gobernación. Libro la presente Certificación de la Resolución de Nacionalización No. 3027, en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de diciembre del año dos mil catorce. (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería Ministerio de Gobernación.

Reg. 00797 – M. 14982 – Valor C\$ 290.00

C E R T I F I C A C I O N

La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas. - **C E R T I F I C A:** Que en los folios: 274-275 del libro de nacionalizados nicaragüenses No.10, correspondiente al año: 2014, que para tal efecto lleva la

Dirección General de Migración y Extranjería, se encuentra inscrita la Resolución No.3056, donde se acuerda otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **ALI MOHAMMADI**, originario de la República Islámica de Irán, y que en sus partes conducentes establece: La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua, en uso de las facultades que le confiere la Constitución Política de Nicaragua, la Ley No.761, Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta, Diario Oficial Nos.125,126 del 6 y 7 de julio del año 2011, su Reglamento contenido en el Decreto No.031-2012 de Casa de Gobierno publicado en La Gaceta – Diario Oficial Nos.184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre de año 2012 y conforme al Acuerdo Ministerial No.004-2007 de la Ministra de Gobernación de la República de Nicaragua, emitido el once de enero del año dos mil siete.- **CONSIDERANDO: PRIMERO.-** Que el ciudadano **ALI MOHAMMADI**, de nacionalidad Iraní, mayor de edad, casado, comerciante, con domicilio y residencia en el Departamento de Managua, República de Nicaragua, identificado con cédula de residencia permanente nicaragüense No.C00007150, registro No.15122008002, nacido el veintiséis de mayo del año mil novecientos ochenta, en Teherán, República Islámica de Irán, presentó ante la Dirección General de Migración y Extranjería la correspondiente solicitud de nacionalidad nicaragüense. **SEGUNDO.-** Que el ciudadano **ALI MOHAMMADI**, ha cumplido con los requisitos y formalidades establecidas en las leyes para adquirir la nacionalidad nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia de seis años continuos en el territorio nacional, haberse acreditado con residencia temporal desde el veintidós de diciembre del año dos mil ocho, con permanente a partir del seis de diciembre del año dos mil once, y por su vínculo de consanguinidad que le une a hija nacida en Nicaragua. **TERCERO.-** Que de forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la nacionalidad nicaragüense, habiendo renunciado de previo a su nacionalidad iraní de origen, de conformidad al artículo 53 de la Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento, sometiéndose a las disposiciones legales establecidas en nuestra legislación vigente, en cuanto a derechos y obligaciones que les corresponden a los nicaragüenses nacionalizados. **POR TANTO:** De conformidad a los artículos 19, 21, 70, 73 y 78 Constitución Política de Nicaragua, artículos 49, 50 y 56 Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” publicada en La Gaceta Diario Oficial números 125 y 126 del 6 y 7 de julio del año 2011 y los artículos 108, 112, 114 y 125 de su Reglamento contenido en el Decreto No.31-2012 “Casa de Gobierno” publicado en La Gaceta números 184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre del 2012, esta autoridad: **RESUELVE: PRIMERO.-** Otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizado al ciudadano **ALI MOHAMMADI**, originario de la República Islámica de Irán. **SEGUNDO.-** De acuerdo a lo anteriormente establecido el ciudadano **ALI MOHAMMADI**, gozará de los derechos y prerrogativas que las leyes le concede y estará sometido a las obligaciones correspondientes a los nacionales nicaragüenses, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento. **TERCERO.-** Regístrese en el libro de nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería y librese la certificación correspondiente. **CUARTO.-** El presente acuerdo surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial. **NOTIFIQUESE.-** Managua, veintidós de diciembre del año dos mil catorce. (f) Cmdte.Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería. La Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua, visto la resolución que antecede y habiéndose cumplido con los requisitos

legales establecidos en la Ley 761, Ley General de Migración y Extranjería, refrenda la presente resolución de nacionalización. (f) Dra. Ana Isabel Morales Mazún, Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación. Libro la presente certificación de la Resolución de nacionalización No.3056, en la ciudad de Managua a los veintidós días del mes de diciembre del año dos mil catorce.- (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería Ministerio de Gobernación.

Reg. 00798 – M. 14989 – Valor C\$ 290.00

C E R T I F I C A C I O N

La suscrita Directora General de Migración y Extranjería del Ministerio de Gobernación de la República de Nicaragua, Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas.- **C E R T I F I C A:** Que en los folios:276-277 del libro de nacionalizados nicaragüenses No.10, correspondiente al año: 2014, que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería, se encuentra inscrita la Resolución No.3057, donde se acuerda otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizada a la ciudadana **SHAYESTEH ROSTAMPOOR**, originaria de la República Islámica de Irán, y que en sus partes conducentes establece: La Dirección General de Migración y Extranjería del Ministerio del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua, en uso de las facultades que le confiere la Constitución Política de Nicaragua, la Ley No.761, Ley General de Migración y Extranjería, publicada en La Gaceta, Diario Oficial Nos.125,126 del 6 y 7 de julio del año 2011, su Reglamento contenido en el Decreto No.031-2012 de Casa de Gobierno publicado en La Gaceta – Diario Oficial Nos.184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre de año 2012 y conforme al Acuerdo Ministerial No.004-2007 de la Ministra de Gobernación de la República de Nicaragua, emitido el once de enero del año dos mil siete.- **CONSIDERANDO: PRIMERO.-** Que la ciudadana **SHAYESTEH ROSTAMPOOR**, de nacionalidad Iraní, mayor de edad, casada, comerciante, con domicilio y residencia en el Departamento de Managua, República de Nicaragua, identificada con cédula de residencia permanente nicaragüense No.C00007149, registro No.15122008001, nacida el doce de septiembre del año mil novecientos ochenta y cuatro, en Arak, República Islámica de Irán, presentó ante la Dirección General de Migración y Extranjería la correspondiente solicitud de nacionalidad nicaragüense. **SEGUNDO.-** Que la ciudadana **SHAYESTEH ROSTAMPOOR**, ha cumplido con los requisitos y formalidades establecidas en las leyes para adquirir la nacionalidad nicaragüense, tomando en cuenta su permanencia continua en el territorio nacional, haberse acreditado con residencia temporal desde el veintidós de diciembre del año dos mil ocho, con residencia permanente a partir del seis de diciembre del año dos mil once, y por su vínculo de consanguinidad que le une a hija nicaragüense. **TERCERO.-** Que de forma expresa ha manifestado su voluntad de adquirir la nacionalidad nicaragüense, habiendo renunciado de previo a su nacionalidad iraní de origen, de conformidad al Artículo 53 de la Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” y su Reglamento, sometiéndose a las disposiciones legales establecidas en nuestra legislación vigente, en cuanto a derechos y obligaciones que les corresponden a los nicaragüenses nacionalizados. **POR TANTO:** De conformidad a los Artículos 19, 21, 70, 73 y 78 de la Constitución Política de Nicaragua, Artículos 49, 50, 53, 55 y 56 Ley No.761 “Ley General de Migración y Extranjería” publicada en La Gaceta Diario Oficial números 125 y 126 del 6 y 7 de julio del año 2011 y los Artículos 112, 114, 125 y 259 de su Reglamento contenido en el Decreto No.31-2012 “Casa de Gobierno” publicado en La Gaceta

números 184, 185 y 186 del 27 y 28 de septiembre y 01 de octubre del 2012, esta autoridad: **RESUELVE: PRIMERO.** Otorgar la nacionalidad nicaragüense en calidad de nacionalizada a la ciudadana **SHAYESTEH ROSTAMPOOR**, originaria de la República Islámica de Irán. **SEGUNDO.-** De acuerdo a lo anteriormente establecido la ciudadana **SHAYESTEH ROSTAMPOOR**, gozará de los derechos y prerrogativas que las leyes le concede y estará sometida a las obligaciones correspondientes a los nacionales nicaragüenses, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de la República de Nicaragua y la Ley No.761 "Ley General de Migración y Extranjería" y su Reglamento. **TERCERO.-** Regístrese en el libro de nacionalizados que para tal efecto lleva la Dirección General de Migración y Extranjería y librese la certificación correspondiente. **CUARTO.-** La presente Resolución surtirá efecto a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República de Nicaragua. **NOTIFIQUESE.-** Managua, veintidós de diciembre del año dos mil catorce. (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería. La Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación de la República de Nicaragua, vista la resolución que antecede y habiéndose cumplido con los requisitos legales establecidos en la Ley 761, Ley General de Migración y Extranjería, **REFRENDA** la presente resolución de nacionalización. (f) Dra. Ana Isabel Morales Mazún, Ministra del Poder Ciudadano de Gobernación. Libro la presente certificación de nacionalización No.3057 en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de diciembre del año dos mil catorce.- (f) Cmdte. Bgda. María Antonieta Novoa Salinas, Directora General de Migración y Extranjería Ministerio de Gobernación.

**MINISTERIO DE FOMENTO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**

Reg. 00052 – M. 64126 – Valor C\$ 4,750.00

**RESOLUCION No. 276- 2011 (COMIECO-LXI)
EL CONSEJO DE
MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA**

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 del Protocolo de Guatemala, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de la Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semiprocesados y su Guía de Verificación, que requieren la aprobación del Consejo;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización

Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semiprocesados y su Guía de Verificación;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado, tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del Artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se solicitó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica.

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 39, 46, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09 BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS NO PROCESADOS Y SEMIPROCESADOS Y SU GUÍA DE VERIFICACIÓN, en la forma que aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.

2. La presente Resolución entrará en vigencia el 2 de junio de 2012 y será publicada por los Estados Parte.

San Salvador, El Salvador, 2 de diciembre de 2011

(f) Fernando Ocampo Sánchez, Viceministro, en representación de la Ministra de Comercio Exterior de Costa Rica. Héctor Dada Hirezi, Ministro de Economía de El Salvador. Luis A. Velásquez Q. Ministro de Economía de Guatemala. José Francisco Zelaya, Ministro de Industria y Comercio de Honduras. Orlando Solórzano Delgadillo, Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua.

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

RTCA 67.06.55:09

**BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS
NO PROCESADOS Y SEMIPROCESADOS.**

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento tiene correspondencia con CAC/RCP-1-1969. rev. 4-2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

ICS 67.020

RTCA 67.06.55:09

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55.09 Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprocados, fue adoptado por los Subgrupos de Medidas de Normalización y Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Región Centroamericana. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Ganadería

Por El Salvador

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Nicaragua

Ministerio Agropecuario y Forestal

Por Honduras

Secretaría de Agricultura y Ganadería

Por Costa Rica

Ministerio de Agricultura y Ganadería

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento técnico tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene en alimentos no procesados y semiprocados, desde la recepción de las materias primas, el procesamiento, el envasado, el almacenamiento y el transporte, para garantizar alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

Estas disposiciones deben ser cumplidas por todos los establecimientos de alimentos no procesados y semiprocados que operen, almacenen y distribuyan productos alimenticios en el territorio de los Estados Parte, independientemente que se dediquen a una o más de las actividades indicadas.

Se excluyen del cumplimiento de este reglamento las actividades relacionadas con la producción primaria, la industria de alimentos y bebidas procesadas, los servicios de la alimentación al público y los expendios, las cuales se regirán por otras disposiciones sanitarias.

2. DEFINICIONES

Para los fines del presente reglamento, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:

2.1 Adecuado o apropiado: Suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

2.2 Alimento: toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

2.3 Alimento no procesado: el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.

2.4 Alimento semiprocado: el que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo ulterior.

2.5 Aptitud de los alimentos: garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

2.6 Buenas prácticas de higiene: todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

2.7 Contaminante: agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

2.8 Contaminación: introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

2.9 Contaminación cruzada: introducción de un contaminante a un alimento de forma directa o indirecta, a través de otro alimento, manos, utensilios, equipos, ambiente u otros medios contaminados.

2.10 Croquis: esquema con distribución de los ambientes del establecimiento, elaborado por el interesado sin que necesariamente intervenga un profesional colegiado. Debe incluir los lugares y establecimientos circunvecinos, así como el sistema de drenaje, ventilación, y la ubicación de los servicios sanitarios, lavamanos y duchas, en su caso.

2.11 Curvatura sanitaria: curvatura cóncava de acabado liso de tal manera que no permita la acumulación de suciedad o agua.

2.12 Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, en las superficies en contacto directo con los alimentos y en los alimentos que se aplique este tipo de tratamiento, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

2.13 Escaldado: proceso térmico utilizado en los animales para despojar de plumas, pelos, cutículas y cascos mediante la aplicación de agua caliente, en caso de otros alimentos como vegetales, se

aplica con el propósito de inactivar las enzimas y fijar el color del producto.

2.14 Envase: recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y las envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

2.15 Establecimiento: edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus alrededores que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

2.16 Higiene de los alimentos: condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

2.17 Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

2.18 Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias extrañas en superficies de contacto directo e indirecto con alimentos.

2.19 Lote: cantidad definida de un alimento producido o elaborado bajo las mismas condiciones.

2.20 Manipulador de alimentos: persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

2.21 Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

2.22 Producción primaria: fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, recepción en el matadero, el ordeño y la pesca.

2.23 Rastreabilidad, rastreo de los productos o trazabilidad: capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

2.24 Plaga: animal o insecto no deseable o nocivo, incluyendo pero no limitándose a las aves, roedores, moscas, larvas y ácaros.

2.25 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): sistema documentado para garantizar la limpieza del personal, las instalaciones, los equipos e instrumentos y, en caso necesario, su desinfección para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas.

3. CONSTRUCCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

3.1 Ubicación y alrededores de los establecimientos

3.1.1 Ubicación

Los establecimientos deben estar ubicados en lugares donde no

existan amenazas para la inocuidad o la aptitud de los alimentos, en caso contrario se debe adoptar medidas de protección para evitar la contaminación.

Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde después de considerar las medidas protectoras, es evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

En particular, los establecimientos deben ubicarse alejados de:

- a) zonas contaminadas y de actividades industriales y mineras, que constituyan una amenaza grave para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
- b) zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén debidamente protegidas.
- c) zonas expuestas a infestaciones de plagas.
- d) zonas de las que no puedan retirarse los residuos, tanto sólidos como líquidos.
- e) rellenos sanitarios.

Los establecimientos deben encontrarse separados físicamente de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

3.1.2 Alrededores

Los alrededores deben mantenerse en buenas condiciones físicas y sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos. Entre las prácticas aplicadas para un adecuado mantenimiento de los alrededores se incluyen, pero no se limitan a:

- a) Almacenamiento adecuado de equipos y sus partes en desuso, remoción adecuada de residuos sólidos y líquidos, corte y mantenimiento adecuado del césped o hierbas y eliminación de malezas de los alrededores de los edificios que puedan constituir refugios de plagas.
- b) Mantenimiento permanente de calles, áreas de carga, descarga y de estacionamiento para que no constituyan una fuente de contaminación de los alimentos.

c) Mantenimiento adecuado de las áreas de drenaje y canaletas para evitar la contaminación de alimentos por fugas, por arrastre de suciedad, o por proveer condiciones favorables para el anidamiento e infestación de plagas.

d) Mantenimiento adecuado de los sistemas de tratamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos, para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos.

3.2 Establecimientos

3.2.1 Diseño y construcción

De acuerdo a las operaciones y de los peligros que los acompañen, los establecimientos deben diseñarse, construirse y mantenerse de manera que se reduzca al mínimo la contaminación proveniente del ambiente exterior y se prevenga la contaminación cruzada.

El diseño y construcción de los establecimientos y sus instalaciones, deben:

- a) Disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, los flujos de procesos

productivos separados, la ubicación del equipo, el mantenimiento, las operaciones de limpieza y desinfección, así como la inspección.

b) Proveer una distribución interna que permita la aplicación y el desarrollo de operaciones en forma higiénica y la producción de alimentos inocuos, mediante el flujo controlado del proceso desde la llegada de la materia prima hasta el producto final y la separación de las operaciones para prevenir la contaminación cruzada, tomando en cuenta la ubicación del área de proceso, turno o jornada del proceso, separación de ambientes, flujo de aire, aislamiento de operaciones, u otros medios que se consideren eficaces. Se debe disponer de planos o croquis, diagramas de flujo del proceso y circulación de personal.

c) Los establecimientos deben ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado y contruidos con materiales que no transmitan ninguna sustancia que pueda contaminar al alimento.

En el área de producción no se permite la madera expuesta como material de construcción.

El uso de madera, mallas o cedazos como material de construcción, solo puede ser admitido para algunas operaciones, previa aprobación de la Autoridad Competente, siempre que se mantenga en buen estado y se demuestre que se evita el ingreso de plagas y minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos.

3.2.2 Estructuras internas

Las estructuras internas de las instalaciones deben estar sólidamente contruidas con materiales duraderos y que faciliten el mantenimiento, la limpieza y, cuando proceda, la desinfección.

Se deben cumplir además las siguientes condiciones específicas para proteger la inocuidad y la aptitud de los alimentos:

3.2.2.1 Paredes

a) Las superficies de las paredes y las separaciones físicas, las columnas, los zócalos (rodapié) o las uniones pared-piso y pared-pared deben ser contruidas con material duradero, no absorbente, liso, preferentemente de color claro, y de fácil limpieza, no presentar grietas ni rugosidades en sus superficies y uniones, y no generar ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.

b) Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas (curvatura sanitaria) para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de residuos que favorezcan la contaminación.

c) Las paredes y las separaciones físicas, cuando amerite por las condiciones de humedad durante el proceso, deben estar recubiertas con material que facilite la limpieza y cuando corresponda la desinfección, hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen.

3.2.2.2 Pisos

a) Los pisos deben ser de material impermeable, lavable y antideslizante, que no tengan efectos tóxicos hacia los alimentos; además deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.

b) Los pisos deben estar diseñados y contruidos con una pendiente de manera que faciliten el desagüe y la limpieza, y prevenga la

acumulación de líquidos. Las canaletas y desagües deben estar diseñados para soportar descargas máximas y con la pendiente adecuada para drenar los mismos y estar protegidos con rejillas que permitan el flujo de líquidos, pero no el ingreso de plagas.

c) Según la actividad desarrollada en el establecimiento, los pisos deben contruirse con materiales resistentes al deterioro por contacto con sustancias químicas, peso de equipo y maquinaria, tránsito de personal, carros de transporte y montacargas, entre otros.

3.2.2.3 Techos y estructuras superiores

a) Los techos y estructuras superiores deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como la formación de mohos y el desprendimiento de partículas. Se debe minimizar el goteo o condensación desde los accesorios fijos, conductos y tuberías hacia los alimentos, superficies de contacto o material de envase para alimentos.

b) Cuando se utilicen cielos falsos o rasos, deben ser lisos, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.

3.2.2.4 Pasillos o espacios de trabajo

Los pasillos o espacios de trabajo deben ser lo suficientemente amplios para facilitar la limpieza y el desplazamiento o tránsito de personal y equipos. Para evitar la contaminación cruzada los pasillos o espacios de trabajo deben estar claramente demarcados para identificar las rutas de circulación de productos y personal.

3.2.2.5 Ventanas y puertas

a) Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, la entrada de agua, que no genere riesgos en caso de rotura y, cuando sea necesario, deben estar provistas de malla o cedazo contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar.

b) De acuerdo a las operaciones que se realicen, las ventanas deben ser fijas. Por ejemplo: en áreas climatizadas, áreas de envasado, etc.

Las puertas deben tener una superficie lisa y ser fáciles de limpiar cuando sea necesario, desinfectarlas. Cuando las puertas del área de proceso se comuniquen con el exterior, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.

c) Las puertas de ingreso deben abrir hacia afuera, contar con dispositivos de cierre y ajustarse apropiadamente para evitar espacios que permitan el ingreso de plagas.

3.2.3 Superficies de trabajo

Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. No se permite el uso de madera.

Cuando se utilicen materiales de revestimiento en las superficies de trabajo que pueden estar en contacto con los alimentos, éstos deben tener una composición tal que no contribuyan a una contaminación

de los alimentos.

3.3. Equipos, recipientes y utensilios

Los equipos, recipientes y utensilios que vayan a estar en contacto con los alimentos, deben estar diseñados y contruidos de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

3.3.1 Ubicación de los equipos

El equipo debe estar instalado de manera que:

- a) Funcione de conformidad con el uso al que está destinado.
- b) Permita el flujo de los procesos para evitar contaminación cruzada.
- c) Facilite el desmontaje para las prácticas de limpieza y desinfección. El espacio de trabajo entre el equipo y la pared debe ser adecuado y sin obstáculos, de manera que permita las tareas de limpieza y vigilancia.
- d) Facilite las buenas prácticas de higiene, el desmontaje cuando sea necesario y la vigilancia.
- e) Facilite el mantenimiento.
- f) Facilite la circulación de productos y personas.

3.3.2 Material de los equipos, los recipientes y los utensilios

Los equipos, recipientes y utensilios deben ser fabricados con materiales resistentes, lisos y no absorbentes, que no reaccionen al contacto con alimentos, productos químicos de limpieza y desinfección y que no produzcan efectos tóxicos, peligros físicos, ni olores y sabores indeseables.

3.3.3 Equipos para operaciones específicas

El establecimiento debe asegurar que los equipos que se utilicen para el tratamiento térmico (calentamiento, escaldado, secado, enfriamiento, congelación) o almacenamiento de los alimentos, alcancen las temperaturas requeridas en el tiempo necesario y se mantengan las mismas con eficacia de acuerdo con el diseño y la capacidad instalada. El diseño de los equipos también debe permitir la vigilancia y el control de las temperaturas de manera eficaz. Los termopares deben estar correctamente ubicados para el control de la temperatura. Los dispositivos de lectura deben estar ubicados en lugares accesibles y visibles.

De acuerdo a la naturaleza del producto y las operaciones de proceso, los equipos también deben disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de la humedad, la corriente de aire y cualquier otro factor que sea necesario para evitar un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

4. SERVICIOS

4.1 Abastecimiento de agua

- a) Se debe disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y, cuando la naturaleza del proceso lo requiera, de agua caliente, con la presión necesaria para cubrir todas las demandas operacionales y de limpieza (incluyendo pero no limitándose a sacrificio de animales de abasto, troceado y deshuese de canales).
- b) El almacenamiento de agua potable debe ser en instalaciones

diseñadas, construidas, aseguradas, y mantenidas de forma que prevengan la contaminación. El acceso a los pozos y tanques de almacenamiento de agua debe ser restringido, delimitado con cerco perimetral y tener una persona designada como responsable. Los pozos deben contar con una válvula para la toma de muestra de agua.

- c) Las tuberías de agua deben estar identificadas y ubicadas de manera que no sean fuente de contaminación de los alimentos, las superficies de contacto y envases. Se debe contar con mecanismos y dispositivos que impidan el refluj o conexión cruzada del agua potable con el agua no potable o de descarga de los residuos líquidos.

4.2 Calidad y uso del agua

- a) En el proceso de alimentos debe utilizarse sólo agua potable, la cual debe cumplir con la normativa específica de los Estados Parte. La calidad del agua debe ser controlada y vigilada mediante ensayos fisicoquímicos y microbiológicos, con la frecuencia que la Autoridad Competente determine necesaria. Se debe mantener evidencia documentada.

- b) El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección, así como para uso del personal debe ser potable.

- c) Cuando se requieran tratamientos químicos para potabilizar el agua, esta actividad debe ser vigilada, manteniendo los registros correspondientes.

- d) Cuando se reutilice el agua, debe ser sólo en actividades que no ocasionen riesgos de contaminación de los alimentos. El agua reutilizada debe ser tratada, vigilada y mantenida de acuerdo con los requisitos del uso al que está destinada. Esta agua debe circular por un sistema distinto que esté claramente identificado. El uso y control debe ser debidamente monitoreado y documentado.

4.3 Calidad y uso del hielo y vapor

- a) El hielo que se utilice en contacto directo con los alimentos debe fabricarse con agua potable y cumplir la normativa específica de los Estados Parte. La calidad del hielo, independientemente si es producida en el establecimiento o fuera de él, debe ser controlada y vigilada, y se debe mantener evidencia documentada.

- b) El hielo y el vapor deben producirse, manipularse, almacenarse y utilizarse de manera que estén protegidos de la contaminación.

- c) El vapor que se utilice en contacto directo con los alimentos o con las superficies de contacto, no debe constituir una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Los aditivos agregados al agua para la producción de vapor deben ser los permitidos.

4.4 Desagüe y eliminación de residuos

Los sistemas e instalaciones de desagüe para la eliminación de residuos deben estar diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable. Además, deben contar con una rejilla que impida el paso de plagas hacia el establecimiento.

La tubería debe estar diseñada, instalada y mantenida para:

- Transportar adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta.
- Evitar que las aguas negras o servidas constituyan una fuente

de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios o crear una condición insalubre.

- Proveer un drenaje adecuado en los pisos de las áreas donde se realizan tareas de limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros residuos líquidos.

4.5 Instalaciones para la limpieza

Se debe contar con instalaciones adecuadas, debidamente diseñadas y ubicadas, para la limpieza de alimentos, equipos, recipientes, utensilios y medios de transporte.

4.6 Servicios de higiene y aseo para el personal

Se debe contar con servicios higiénicos adecuados para el personal, a fin de asegurar y mantener la higiene y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Estos servicios deben disponer de:

a) Estaciones adecuadas para lavarse y secarse las manos higiénicamente, de acción no manual y provista de abastecimiento suficiente de agua potable (caliente, de acuerdo a la naturaleza del proceso); jabón líquido o espuma y desinfectante no aromatizados colocados en sus correspondientes dispensadores; accesorios de secado de manos, tales como toallas de papel desechables o secadores de aire; rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos; y con depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual.

La cantidad de estaciones de lavado de manos debe encontrarse en número suficiente, de acuerdo al número de personal y por turno de trabajo. Se debe contar como mínimo: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.

b) Servicios sanitarios (retretes o inodoros) separados e identificados según sexo y orinales (mingitorios) de diseño higiénico apropiado; separados de las áreas de proceso y almacenamiento de productos alimenticios, insumos y material de envase; con ventilación (natural o artificial) hacia el exterior del edificio; en cantidad suficiente al número de empleados, limpios y en buen estado de funcionamiento; provistos de papel higiénico y depósitos de basura provistos de tapadera, de operación no manual. Se debe contar como mínimo de un inodoro por cada veinte hombres o fracción de veinte, y uno por cada quince mujeres o fracción de quince.

c) Cuando la naturaleza del proceso lo requiera, duchas separadas e identificadas según sexo, acordes al número de personal, en buen estado de funcionamiento y provistas de agua potable. Las duchas pueden estar ubicadas en los vestuarios, pero separadas de los servicios sanitarios. En los establecimientos que se requiera, se debe contar como mínimo con una ducha por cada veinticinco trabajadores.

d) Vestuarios adecuados para el personal para hombres y mujeres, limpios, iluminados y ventilados, separados de los servicios sanitarios, y que dispongan de bancas, colgadores y con al menos un casillero por cada operario en el turno de trabajo.

e) Todas estas instalaciones deben estar debidamente ubicadas e identificadas. Las puertas de estas instalaciones no deben tener acceso a las áreas de proceso o almacenamiento de productos alimenticios, insumos y material de envase; y estar equipadas con cierre automático. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.

4.7 Servicio higiénico previo al ingreso a las áreas de proceso

De acuerdo a la naturaleza del proceso, se debe contar con estaciones sanitarias previo al ingreso a las áreas de proceso, que incluyan el lavado de calzado cerrado, pediluvio y lavamanos. Estos lavamanos deben estar acondicionados como se indica en la sección 4.6, literal a.

4.8 Lavamanos, recipientes de desinfección y esterilizadores en las áreas de proceso

De acuerdo a las operaciones de proceso, se debe contar con lavamanos en número suficiente en las áreas de proceso, accesibles y acondicionados como se indica en la sección 4.6, literal a.

Cuando la naturaleza del proceso lo requiera, se debe contar con recipientes con solución desinfectante o esterilizadores para utensilios, apropiadamente diseñados, de material resistente, anticorrosivo y dotado de agua caliente igual o superior a 82°C. Los esterilizadores deben contar con un diseño adecuado que permita el recambio de agua de forma continua.

4.9 Calidad del aire y ventilación

Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, en particular para:

- Reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitida por el aire, por ejemplo, por los aerosoles, condensación de vapores, entre otros.
- Controlar la temperatura ambiente.
- Controlar los olores que puedan afectar la aptitud de los alimentos.
- Controlar la humedad, cuando sea necesario, para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera.

El sistema de ventilación debe diseñarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias (por ejemplo: por acción mecánica, por diferencia de temperaturas o presiones, entre otros). En el caso de las ventanas y las aberturas de ventilación, estas deben estar protegidas con mallas, cedazos u otros medios eficaces para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

El diseño también debe facilitar las actividades de limpieza y mantenimiento de los equipos y medios de ventilación.

4.10 Iluminación

Se debe disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. El tipo de iluminación no debe alterar el color original del producto. La intensidad debe ser suficiente para el tipo de operaciones que se realicen, en especial para garantizar la adecuada vigilancia.

Las lámparas ubicadas en las áreas de procesamiento, almacenamiento, carga y descarga de los alimentos y de los insumos que se utilicen en el proceso, deben estar protegidas a fin de asegurar que éstos no se contaminen en caso de rotura y ubicadas adecuadamente para evitar que la luz sea fuente de atracción de plagas.

4.11 Instalaciones eléctricas

Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores, en este último caso deben estar totalmente recubiertas por caños aislantes o adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, procesamiento y almacenamiento de alimentos. La Autoridad Competente puede autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas, cuando así se justifique.

4.12 Instalaciones de almacenamiento

Se debe disponer de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, material de envase y productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas, entre otros, que los protejan de la contaminación y alteración. Debe existir un área específica para productos no conformes con su respectivo procedimiento.

El almacenamiento de los alimentos (incluyendo materias primas), material de envase y los productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección y el control de plagas deben mantenerse en áreas separadas y debidamente identificadas.

Las instalaciones de almacenamiento para alimentos deben estar construidas de manera que:

- a) Tengan espacio suficiente para el almacenamiento apropiado y las operaciones de movimiento de producto.
- b) Permitan proteger con eficacia los alimentos de la contaminación o deterioro durante la recepción, almacenamiento y despacho.
- c) En caso necesario, proporcionen condiciones que eviten el deterioro de los alimentos (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad).
- d) Permitan un mantenimiento y una limpieza adecuados.
- e) Eviten el acceso y el anidamiento de plagas.

En las instalaciones de almacenamiento de los alimentos, el material de envase y los productos químicos deben utilizarse tarimas adecuadas, que permitan mantenerlos a una distancia que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación adecuada del aire y evite la contaminación cruzada.

Las tarimas utilizadas para el almacenamiento de productos químicos no deben ser utilizadas para alimentos.

Las tarimas de madera deben ser de uso exclusivo en el área de almacenamiento, y estar mantenidas adecuadamente, de manera que no comprometan la inocuidad de los alimentos y/o la integridad de los productos y materiales almacenados.

4.13 Otros servicios

Los establecimientos deben contar con áreas designadas y acondicionadas para que el personal mantenga y consuma sus alimentos, y cuando se requiera áreas de lavandería para la vestimenta del personal. De no contar con área de lavandería, se debe tener un área para el almacenamiento de la ropa protectora.

5. CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 Control de las materias primas

Se deben emplear solamente materias primas que reúnan condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad. Se deben establecer especificaciones para las materias primas basadas en la reglamentación vigente. El responsable del establecimiento debe hacer de conocimiento de estas especificaciones a sus proveedores.

Se debe contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: el origen, la identificación, las condiciones de las materias primas, fecha de recepción, número de lote, proveedor, entradas y salidas. Esta información será también útil para la rastreabilidad de los productos.

Se debe establecer un control de proveedores para asegurar que las materias primas cumplan los requerimientos de inocuidad, que puede incluir certificaciones sanitarias, guía sanitaria de transporte, cartas de garantía, resultados de análisis de productos, reporte de la verificación in situ de proveedores, entre otros.

Cuando se requiera, se realizarán pruebas de laboratorio para verificar si son aptos para el uso.

Las materias primas deben estar sujetas a una rotación efectiva de existencias, de primeras entradas y primeras salidas.

5.2 Condiciones higiénicas en las operaciones de proceso

Se debe verificar que el establecimiento realiza un control eficaz de todos los procesos específicos que contribuyen en la higiene de los alimentos y mantiene evidencia documentada.

5.2.1 Control del tiempo y de la temperatura

Se debe contar con sistemas que permitan un control eficaz de la temperatura y el tiempo, cuando sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Los dispositivos de registro de la temperatura deben inspeccionarse a intervalos regulares y comprobarse su exactitud, manteniendo registros correspondientes.

5.2.2 Control de procesos específicos

El procesamiento de alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, debe realizarse en condiciones sanitarias siguiendo los procedimientos establecidos, definiendo los controles necesarios para estas actividades. Los procedimientos y los controles realizados deben estar documentados, incluyendo:

- a) Diagramas de flujo, considerando todas las operaciones y los posibles peligros físicos, químicos y biológicos a los cuales están expuestos los productos durante su producción.
- b) Controles necesarios para prevenir, reducir o eliminar el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH, humedad, velocidad de flujo, concentración, entre otros.
- c) Cuando se utilicen productos químicos post-cosecha para protección y prevención de plagas en productos vegetales y

para la desinfección de éstos, se deben utilizar únicamente productos registrados por la Autoridad Competente, en cantidades recomendadas y mantener un sistema de monitoreo. Se debe mantener control documentado de las aplicaciones efectuadas, que incluya fecha de aplicación, método, dosis, producto utilizado, aplicador y período de carencia.

d) En relación al almacenamiento, se debe establecer un control adecuado de rotación de materias primas, productos terminados, material de envase y productos químicos de primeras entradas y primeras salidas para prevenir el uso o despacho de productos vencidos.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

5.2.3 Especificaciones microbiológicas y químicas

Los establecimientos deben cumplir con los programas nacionales para la detección de residuos y microorganismos patógenos definidos por la Autoridad Competente. Los productos definidos en el ámbito de este reglamento deben cumplir las especificaciones establecidas en los reglamentos centroamericanos, en su ausencia se debe cumplir con la legislación nacional o, en su defecto, se tomará en consideración las referencias internacionales.

5.3 Envasado

Los materiales de los envases deben ofrecer una protección adecuada a los alimentos para prevenir la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado, no deben tener efectos tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas.

Los envases o recipientes deben inspeccionarse antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado. Los envases no deben ser utilizados para otro uso diferente para el que fueron diseñados.

En las actividades que se permita la reutilización de envases, estos deben inspeccionarse y tratarse inmediatamente antes del uso. En la zona de envasado o llenado sólo deben permanecer los recipientes necesarios.

5.4 Programa de calibración

Los instrumentos de medición utilizados para el control y la vigilancia de los parámetros deben estar bajo un programa de calibración y verificación, escrito, documentado e implementado.

5.5 Documentación y registros

Se debe contar con la documentación y registros necesarios, debidamente actualizados, que permitan la verificación de cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento.

Los registros deben conservarse por un período de dos años.

La documentación y registros generados deben estar disponibles para el control oficial.

5.6 Procedimientos para retirar alimentos

Se debe contar con procedimientos para facilitar el retiro del mercado, de manera completa y rápida, de todo lote de producto alimenticio no procesado y semiprocado en caso de que el producto se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad de los alimentos.

Los productos retirados deben mantenerse bajo la supervisión del establecimiento y bajo custodia de la Autoridad Competente, hasta que se destruyan, se utilicen con fines distintos del consumo humano, se determine su inocuidad para el consumo humano o se reprocesen de manera que se asegure su inocuidad. Se debe mantener evidencia documentada de las acciones tomadas.

Se recomienda realizar simulacros para asegurar que el retiro de productos funciona de manera eficiente.

6. MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

6.1 Programa de mantenimiento

Debe establecerse un programa escrito de mantenimiento preventivo de instalaciones, equipos y utensilios para asegurar su funcionamiento, incluyendo el mantenimiento de las superficies de contacto.

Este programa debe incluir las especificaciones de los equipos, los registros de las reparaciones y el estado de funcionamiento. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.

6.2 Programa de limpieza y desinfección

Se debe contar con un programa por escrito de limpieza y desinfección¹, respaldado con registros y en funcionamiento, que asegure que las instalaciones, los equipos y los utensilios se mantengan debidamente limpios, y cuando corresponda desinfectados.

El programa de limpieza y desinfección debe contener:

- a) Procedimientos de limpieza y desinfección para las superficies, elementos del equipo y utensilios, que incluya actividades pre-operacionales, operacionales y post-operacionales.
- b) Distribución de limpieza por áreas, que asegure que las tareas de limpieza y recolección de residuos inicien de las áreas más limpias a las más sucias.
- c) Responsables de tareas específicas.
- d) Método y frecuencia de limpieza.
- e) Medidas de vigilancia.

Los procedimientos del programa de limpieza y desinfección deben asegurar la eliminación de los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza deben aplicarse de acuerdo a la naturaleza de los productos que se producen en las empresas. Cuando sea necesaria, debe aplicarse la desinfección después de la limpieza.

¹ Programa de limpieza y desinfección, conocido también como Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

La limpieza puede realizarse utilizando métodos físicos y químicos, de manera separada o en combinación. Por ejemplo, métodos físicos: acción manual o mecánica, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua; y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos.

Los procedimientos de limpieza consistirán, cuando proceda, en lo siguiente:

- a) Eliminar los residuos gruesos de las superficies.
- b) Aplicar una solución detergente, la que debe mantenerse en solución o suspensión, para desprender la capa de suciedad y de bacterias.
- c) Enjuagar con agua que satisfaga los requisitos de la sección 4.2, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- d) Limpiar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- e) De ser necesario, desinfectar, y posteriormente enjuagar a menos que las instrucciones del fabricante indiquen, con fundamento científico, que el enjuague no es necesario.
- f) Remover o escurrir las acumulaciones de agua en las superficies de contacto.

6.2.1 Productos químicos para la limpieza y desinfección

Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente para uso en la industria alimentaria. No deben utilizarse productos para la limpieza y desinfección aromatizados en áreas de proceso, almacenamiento y distribución.

Deben manipularse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y hojas de seguridad y almacenarse separados de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos y material de envasado.

Deben mantenerse en depósitos o recipientes claramente identificados y almacenados de forma segura en lugares específicos, rotulados y ventilados, con el cuidado de evitar derrames de los productos líquidos sobre los sólidos.

Los envases para alimentos no deben ser utilizados para contener sustancias químicas de limpieza y desinfección.

6.3 Programa de control de plagas

Se debe contar con un programa de control de plagas por escrito, respaldado con registros y en funcionamiento, que incluya medidas de prevención, exclusión, control y eliminación.

Cuando el programa de control de plagas es ejecutado por terceros, el establecimiento se asegurará de controlar y supervisar las actividades para asegurar el cumplimiento y la eficacia del programa y, cuando corresponda debe exigir los ajustes necesarios.

Se deben implementar medidas para impedir el acceso de plagas, mantener limpias y en buenas condiciones las zonas interiores y exteriores de las instalaciones.

Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresar plagas, deben mantenerse cerrados o protegidos mediante rejillas,

redes o cedazos colocados, por ejemplo; en ventanas, puertas y aberturas de ventilación. Cuando se utilicen cortinas de aire y de plástico, éstas deben ser efectivas. Ambas deben abarcar todo el ancho de la puerta y las cortinas de plástico deben contar con un traslape suficiente entre cada tira.

Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos. El tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos debe realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos y debe ser realizado por personal debidamente capacitado, con la indumentaria y equipo apropiado. Los rodenticidas deben ser ubicados en áreas donde no se manipulen alimentos y material de envase, de preferencia, utilizarse productos parafinados para evitar que estos se degraden o dispersen por las condiciones climáticas.

Sólo deben emplearse productos químicos para el control de plagas cuando no sea posible controlarlas eficazmente con otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los productos químicos se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.

Después de la aplicación, los equipos, utensilios y superficies de contacto deben limpiarse minuciosamente para remover los residuos de estos productos químicos.

6.3.1 Productos químicos para el control de plagas

Los productos químicos utilizados para el control de plagas, dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.

Deben manipularse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en la etiqueta y panfleto.

La preparación de diluciones y mezclas de productos químicos o biológicos para el control de plagas debe ser realizada en un área específica, separada de las áreas de proceso y almacenamiento de alimentos y mantenerse bajo control.

Deben ser almacenados de forma segura en lugares específicos, rotulados, ventilados, separados de los alimentos y de los aditivos alimentarios, materiales de envasado, y productos de limpieza y desinfección, en recipientes claramente identificados con su etiqueta original, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, en concordancia con las normativas nacionales.

Los envases para alimentos no deben ser utilizados para contener productos químicos para el control de plagas.

6.4 Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos

Se debe establecer y mantener un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros.

Este programa debe asegurar que se adopten las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los residuos. Asimismo, se debe evitar la acumulación de residuos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo y zonas circundantes. Cuando por las operaciones de trabajo sea

inevitable la acumulación de residuos, se debe tomar en cuenta la remoción de los mismos, lo más pronto posible, de manera que no afecte la inocuidad de los alimentos.

Los recipientes deben ser lisos, de material resistente, no absorbente y con tapadera para evitar que atraigan plagas, de fácil limpieza y desinfección, estar debidamente rotulados y mantenerse en buen estado para evitar derrames.

El área de almacenamiento de residuos debe estar aislada y separada de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubierta, y con piso lavable que facilite la recolección de lixiviados.

6.5 Eficacia de la vigilancia del saneamiento

Debe vigilarse la eficacia de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y disposición de residuos, verificarlos periódicamente mediante inspecciones de revisión previas, exámenes microbiológicos (convencionales o pruebas rápidas, como el recuento total o bioluminiscencia) del entorno y de las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos y validarlos a posibles cambios de condiciones.

La eficacia y la idoneidad de los programas deben ser documentadas.

7. HIGIENE PERSONAL

7.1 Estado de salud

El responsable del establecimiento debe tomar todas las medidas razonables y precauciones para asegurar lo siguiente:

Establecer una política que exija a los empleados reportar inmediatamente cualquier caso de enfermedad o sus síntomas a los supervisores o la dirección antes de iniciar su trabajo.

Los supervisores y manipuladores de alimentos deben ser capacitados para reconocer y reportar los signos y síntomas típicos de las enfermedades.

Las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no debe permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos.

Asegurar que el manipulador de alimentos se someta a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

Cualquier persona que presente alguna lesión abierta, incluyendo heridas infectadas debe excluirse de cualquier operación que pueda afectar la inocuidad y la aptitud de los alimentos, hasta que haya sanado.

Los síntomas y lesiones del estado de salud, más frecuentes, que deben comunicarse a la dirección o a los supervisores para que se examine la necesidad de someter al manipulador de alimentos a examen médico o a la posibilidad de excluirlo de las operaciones de trabajo, son los siguientes:

- a) Ictericia,
- b) Diarrea,

- c) Vómitos,
- d) Fiebre,
- e) Dolor de garganta con fiebre,
- f) Estornudos y tos persistente,
- g) Lesiones de la piel (furúnculos o abscesos, cortes, ampollas, dermatitis, lesiones de uñas por hongos, entre otros), y
- h) Secreciones de los oídos, los ojos o la nariz.

Las heridas leves del personal que no comprometan la inocuidad de los alimentos, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables y guantes. En estos casos, se debe mantener una supervisión especial del personal para asegurar la protección apropiada de los cortes y las heridas.

7.2 Aseo personal

El personal que manipula alimentos debe presentarse bañado antes de ingresar a sus labores.

Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmalte. No se admite el uso de uñas postizas.

El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabezas.

No se debe utilizar maquillaje ni perfume.

El bigote y la barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas.

Todo manipulador de alimentos debe llevar ropa protectora o indumentaria (delantales, batas, gabachas, abrigos, entre otros) de acuerdo con el proceso, de preferencia de color claro, evitando bolsos arriba de la cintura, sin botones o con traslapes.

La ropa protectora es de uso exclusivo para las labores realizadas en las áreas de proceso. El manipulador de alimentos debe ponerse la ropa protectora en el establecimiento. Antes de salir de estas áreas el manipulador debe dejar la ropa protectora en áreas predeterminadas para dicho fin, para evitar su contaminación.

El establecimiento debe proveer suficiente cantidad de ropa protectora o indumentaria para la rotación que se requiera, repararlos cuando sea necesario y asegurar que se mantenga limpio.

El personal debe lavarse siempre las manos, de manera frecuente y minuciosa, con jabón líquido o espuma y desinfectante no aromatizado como se indica a continuación:

- a) Antes de iniciar el trabajo e ingresar a las áreas de proceso.
- b) Antes y después de manipular alimentos.
- c) Después de manipular cualquier alimento crudo o antes de manipular alimentos listos para el consumo.
- d) Después de manipular cualquier material o superficie contaminada.
- e) Inmediatamente después de hacer uso del baño o servicio sanitario.
- f) Después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz o después de cualquier práctica que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.
- g) Todas las veces que sea necesario.

Cuando el manipulador hace uso de guantes, éstos deben ser

apropiados al tipo de proceso que se realice, mantenerse en buen estado y en buenas condiciones de higiene. El uso de guantes no exime la obligación del lavado de manos. El material de los guantes debe ser inerte y no tóxico.

Si se emplean guantes no desechables, éstos deben estar en buen estado, lavarse y desinfectarse antes de ser usados nuevamente.

Cuando se usen guantes desechables deben cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.

El calzado de los manipuladores debe ser cerrado, tipo bota o similar, estar limpio y mantenido en buenas condiciones. Cuando aplique, el calzado de los manipuladores debe lavarse y desinfectarse apropiadamente, antes del ingreso a las áreas de proceso. Para trabajar en lugares húmedos, el calzado debe ser de goma, plástico u otro material impermeable y antideslizante.

En las zonas donde se manipulen alimentos, el manipulador no debe llevar puesto ni introducir objetos personales como joyas, relojes, broches, celulares u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

El establecimiento debe asegurarse que el manipulador cumpla estrictamente todos los procedimientos de aseo e higiene personal.

7.3 Comportamiento personal

Los manipuladores deben:

- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, con prácticas como fumar, escupir, masticar o comer, beber, estornudar o toser en las áreas de manipulación de alimentos.
- Guardar sus alimentos y comer en áreas designadas por el establecimiento.
- Lavar el calzado y usar el pediluvio antes de ingresar a las áreas de proceso, de acuerdo a la actividad que se realice en el establecimiento.
- Cumplir con el procedimiento de lavado de las manos.
- Evitar transitar con la ropa protectora fuera de las áreas de proceso o entre áreas que pueda generar contaminación cruzada.
- Usar la ropa protectora en todo momento.

7.4 Personal de mantenimiento

El establecimiento debe tomar las medidas adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos por las actividades de mantenimiento, como el aislamiento de áreas, la protección o retiro de productos y asegurarse que el personal de mantenimiento cumpla las reglas de higiene establecidas.

7.5 Visitantes

El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria adecuada para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que éstos sigan las normas de comportamiento y disposiciones que rigen en el establecimiento, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

8. TRANSPORTE

Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o de terceros deben ser adecuados para el transporte de alimentos

o materias primas de manera que se evite el deterioro y la contaminación de los alimentos, materias primas o el envase. Estos vehículos deben estar autorizados por la Autoridad Competente, si la regulación nacional lo establece.

Los vehículos o contenedores para el transporte de alimentos deben estar diseñados y equipados de manera que:

- a) Eviten el deterioro y la contaminación de los alimentos o el envase.
- b) Puedan limpiarse eficazmente y, en caso necesario, desinfectarse.
- c) Proporcionen una protección eficaz contra la contaminación, incluidos polvo, agua y humo.
- d) Puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra la contaminación microbiológica.
- e) Cuenten con medios que permitan verificar y mantener la temperatura adecuada, si están destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados.

Los medios de transporte y los recipientes para alimentos deben mantenerse en un estado apropiado de limpieza y desinfección, reparación y funcionamiento.

La disposición de la carga en el medio de transporte debe realizarse de manera adecuada. Los alimentos no deben entrar en contacto con el piso del vehículo y otras superficies.

Los alimentos no deben ser transportados junto con sustancias tóxicas.

Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de proceso de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

9. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

Se debe contar con un sistema de identificación de los lotes para mantener una rotación eficaz de las existencias y poder retirar los productos del mercado en caso necesario.

Cada envase con alimentos y las canales de animales deben estar marcados de forma legible y permanente, de manera que identifiquen el establecimiento, lote, fecha de producción, y cuando proceda fecha de expiración.

10. CAPACITACIÓN

En todo establecimiento se debe establecer y mantener un programa escrito de capacitación, dirigido a todo el personal de la empresa, en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de equipos, y operaciones de proceso específicas desarrolladas en el establecimiento.

El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Higiene

Los supervisores deben tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos, adoptar medidas preventivas y correctivas apropiadas, y asegurar que se lleven a cabo una vigilancia y una supervisión eficaces.

El programa de capacitación debe revisarse y actualizarse periódicamente. Debe realizarse evaluaciones sobre la eficacia del programa y realizar los ajustes correspondientes.

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia del cumplimiento del presente reglamento técnico está bajo la jurisdicción legal de las Autoridades Competentes de los Estados Parte.

En caso de establecimientos donde este reglamento sea aplicable y que también elaboren productos procesados, cuya vigilancia corresponda a otra autoridad; es aconsejable que las autoridades responsables coordinen de manera estrecha la vigilancia del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, de acuerdo a sus competencias.

La verificación de cumplimiento debe ser realizada por inspectores o auditores oficiales debidamente capacitados, con base en un plan armonizado y actualizado de capacitación entre los Estados Parte, para garantizar su correcta aplicación.

Para facilitar la verificación de cumplimiento del presente reglamento técnico, se adjunta en anexo la Guía para la Verificación de Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene en Alimentos No Procesados y Semi procesados.

La evaluación final del establecimiento permite un máximo de 5 No Conformidades Mayores y ausencia de No Conformidades Críticas, como criterio de aceptación en materia de buenas prácticas de higiene, para el otorgamiento de licencia sanitaria o permiso de funcionamiento, renovación o su revalidación, supervisiones regulares y para la aprobación en inspecciones en origen, sin que esto constituya un único requisito que los Estados Parte requieran para el otorgamiento de los mismos.

La autoridad competente debe exigir al establecimiento el plan de acciones correctivas para las No Conformidades encontradas, debe ser presentado en un plazo no mayor de 10 días hábiles. Asimismo, la Autoridad Competente debe analizar el plan de acciones correctivas propuesto por el establecimiento, pudiendo solicitar el cambio en el orden de prioridades o una reducción de los plazos. Del mismo modo, debe realizar un seguimiento del plan de acciones correctivas para que las No Conformidades se reduzcan o eliminen en un proceso de mejora continua.

12. CONCORDANCIA

CAC/RCP-1-1969. rev. 4-2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

13. BIBLIOGRAFÍA

13.1 RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales (Resolución 176-2006 COMIECO).

13.2 RTCA 67.01.30:06 Alimentos Procesados. Procedimientos para otorgar la Licencia Sanitaria a Fábricas y Bodegas (Resolución 176-2006 COMIECO).

13.3 U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition.

2008. Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Fresh-cut Fruits and Vegetables.

13.4 Food and Drug Administration. 1999. Current Good Manufacturing Practice In Manufacturing, Packing, Or Holding Human Food (Part 110–21 CFR 110.1 - 110.110 – Code of Federal Regulations).

13.5 FSIS/USDA. 2008. Código Federal de Regulaciones. Título 9 Sección 416.

FIN DEL REGLAMENTO

GUÍA PARA LA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL RTCA 67.06.55:09 BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS NO PROCESADOS Y SEMIPROCESADOS

I. OBJETO

Facilitar la verificación de cumplimiento del RTCA 67.06.55:09 Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados, brindando orientaciones a los inspectores o auditores oficiales para la interpretación uniforme de los requerimientos establecidos en el reglamento.

II. LINEAMIENTOS DE USO DE LA GUÍA

a) La presente guía contempla los requerimientos considerados en el reglamento, calificando el incumplimiento de los mismos de acuerdo a los siguientes criterios:

No Conformidad Menor: una desviación leve de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que no compromete directamente la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

No Conformidad Mayor: una desviación grave de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que puede poner en riesgo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

No Conformidad Crítica: una desviación peligrosa de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que pone en riesgo directo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

b) En la lista de verificación se han utilizado los mismos numerales que corresponden a los requisitos establecidos en el reglamento para facilitar su aplicación.

c) El formato de la guía ha sido diseñado para que el inspector que realiza la verificación marque el nivel de cumplimiento con:

C : Cumplimiento

NC : No cumplimiento

NA : No Aplica, cuando el requisito no corresponde a la actividad alimentaria que se verifica.

X : Para la casilla en blanco reservada para el tipo de No Conformidad.

d) Adicionalmente, se brinda orientaciones para la aplicación de la guía donde se describen los requerimientos establecidos en el reglamento y el tipo de No Conformidad que corresponde al incumplimiento.

e) La evaluación final del establecimiento permite un máximo de

5 No Conformidades Mayores y ausencia de No Conformidades Críticas, como criterio de aceptación en materia de buenas prácticas de higiene, para el otorgamiento de licencia sanitaria o permiso de funcionamiento, renovación o su revalidación, supervisiones regulares y para la aprobación en inspecciones en origen, sin que esto constituya un único requisito que los Estados Parte requieran para el otorgamiento de los mismos.

La No Conformidad Menor no corregida después de la primera inspección, será automáticamente calificada como No Conformidad Mayor en la inspección siguiente.

f) La guía también contiene un cuadro para facilitar el reporte de las No Conformidades detectadas en la verificación de acuerdo a los aspectos evaluados.

g) La autoridad competente debe exigir al establecimiento el plan de acciones correctivas para las No Conformidades encontradas, el cual debe ser presentado en un plazo no mayor de 10 días hábiles. Asimismo, la autoridad competente debe analizar el plan de acciones correctivas propuesto por el establecimiento, pudiendo solicitar el cambio en el orden de prioridades o una reducción de los plazos. Del mismo modo, debe realizar un seguimiento del plan de acciones correctivas para que las No Conformidades se reduzcan o eliminen en un proceso de mejora continua.

h) La verificación de cumplimiento debe ser realizada por inspectores o auditores oficiales debidamente capacitados, con base en un plan armonizado y actualizado de capacitación entre los Estados Parte, para garantizar su correcta aplicación.

III. LISTA DE VERIFICACIÓN

Nombre y dirección del establecimiento:	Número o código del establecimiento¹:
Licencia o certificación vigente: () Si () No	Ubicación georeferenciada: (Opcional)
Actividad del establecimiento:	Teléfono: Fax: E-mail:
Inspectores/auditores oficiales: <i>(Indicar responsable del equipo)</i>	
Nombre y cargo del personal del establecimiento que acompaña la verificación:	Fecha de verificación:
Inspección: () Primera () Reinspección <u>No.</u> <i>(Indicar el número)</i>	
No Conformidad Menor: una desviación leve de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que no compromete directamente la inocuidad y la aptitud de los alimentos.	
No Conformidad Mayor: una desviación grave de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que puede poner en riesgo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.	
No Conformidad Crítica: una desviación peligrosa de los requerimientos de buenas prácticas de higiene que pone en riesgo directo la inocuidad y la aptitud de los alimentos.	

¹ Número o código del establecimiento: Número o código otorgado por la autoridad competente al establecimiento, previo cumplimiento de los requisitos de operación o funcionamiento con las autoridades respectivas.

Ítem	Aspectos evaluados	Nivel de Cumplimiento	No Conformidad		
		C / NC / NA	Menor	Mayor	Crítica
3	CONSTRUCCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS				
3.1	Ubicación y alrededores de los establecimientos				
3.1.1	Ubicación				
3.1.2	Alrededores				
3.2	Establecimientos				
3.2.1	Diseño y construcción				
	a) Espació y distribución interna				
	b) Construcción				
3.2.2	Estructuras internas				
3.2.3	Superficies de trabajo				
3.3	Equipos, recipientes y utensilios				
3.3.1	Ubicación de los equipos				
3.3.2	Material de los equipos, los recipientes y los utensilios				
3.3.3	Equipos para operaciones específicas				
	a) Equipos utilizados para el tratamiento térmico				
	b) Equipos utilizados para el control de humedad y otros				
4.	SERVICIOS				
4.1	Abastecimiento de agua				
	a) Abastecimiento de agua potable				
	b) Almacenamiento de agua potable				
	c) Tuberías				
4.2	Calidad y uso del agua				
	a) Agua utilizada en el proceso y otros				
	b) Reutilización de agua				
4.3	Calidad y uso del hielo y vapor				
	a) Hielo				
	b) Vapor				
4.4	Desagüe y eliminación de residuos				
4.5	Instalaciones para la limpieza				
4.6	Servicios de higiene y aseo para el personal				
4.7	Servicio higiénico previo al ingreso a las áreas de proceso				
4.8	Lavamanos, recipientes de desinfección y esterilizadores en las áreas de proceso				
4.9	Calidad del aire y ventilación				
4.10	Iluminación				
4.11	Instalaciones eléctricas				
4.12	Instalaciones de almacenamiento				
	a) Instalaciones				
	b) Disposición en almacén				

4.13	Otros servicios				
5.	CONTROL DE LAS OPERACIONES				
5.1	Control de las materias primas				
5.2	Condiciones higiénicas en las operaciones de proceso				
5.2.1	Control del tiempo y de la temperatura				
5.2.2	Control de procesos específicos				
	a) Prevención de contaminación cruzada				
	b) Controles en procesos específicos				
	c) Uso de productos químicos post-cosecha				
	d) Almacenamiento				
5.2.3	Especificaciones microbiológicas y químicas				
5.3	Envasado				
5.4	Programa de calibración				
5.5	Documentación y registros				
5.6	Procedimientos para retirar alimentos				
6.	MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO				
6.1	Programa de mantenimiento				
6.2	Programa de limpieza y desinfección				
	a) Programa escrito, respaldado con registros				
	b) Implementación de programa				
6.2.1	Productos químicos para la limpieza y desinfección				
6.3	Programa de control de plagas				
	a) Programa escrito, respaldado con registros				
	b) Implementación de programa				
	c) Limpieza después de aplicación de productos químicos				
6.3.1	Productos químicos para el control de plagas				
	a) Productos químicos				
	b) Preparación de diluciones y mezclas				
6.4	Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos				
	a) Programa escrito				
	b) Implementación de programa				
6.5	Eficacia de la vigilancia de saneamiento				
7	HIGIENE PERSONAL				
7.1	Estado de salud				
7.2	Aseo personal				
7.3	Comportamiento personal				
7.4	Personal de mantenimiento				
7.5	Visitantes				
8.	TRANSPORTE				
	a) Vehículos autorizados				
	b) Diseño y equipamiento				

	c) Limpieza y desinfección, reparación y funcionamiento				
	d) Disposición de carga				
	e) Operaciones de carga y descarga				
9.	INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS				
9.1	Identificación de los lotes				
10.	CAPACITACIÓN				
10.1	Programa de capacitación				
			Menor	Mayor	Crítica
	Total de No Conformidades				
	Máximo de No conformidades permitidas			5	0

IV. REPORTE DE NO CONFORMIDADES EN LA VERIFICACIÓN

Nombre y dirección del establecimiento:		Número o código del establecimiento :	
Licencia o certificación vigente: () Si () No		Ubicación georeferenciada: (Opcional)	
Actividad del establecimiento:		Teléfono:	Fax:
		E-mail:	
Inspectores/auditores oficiales: (Indicar responsable del equipo)			
Inspección: () Primera () Reinspección <u>No. (Indicar el número)</u>			
Nombre y cargo del personal del establecimiento que acompaña la verificación:		Fecha de verificación:	
Ítem	Área verificada	Descripción de la No Conformidad	
Aspecto evaluado			
Observaciones y comentarios:			
<p>-----</p> <p>Nombre y firma del representante del establecimiento</p>		<p>-----</p> <p>Nombre y firma del inspector o auditor (es) oficial (es) responsable</p>	
El representante del establecimiento entiende y acepta las No Conformidades detectadas por el inspector o auditor oficial, comprometiéndose a presentar un Plan de acciones correctivas en un plazo de 10 días hábiles a partir de la fecha del presente reporte, e implementar las acciones correctivas correspondientes.			

V. ORIENTACIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA GUÍA

A continuación se describen los requerimientos establecidos en el reglamento (haciendo uso de los mismos numerales con los que aparecen en el reglamento), así como el tipo de No Conformidad considerada por su incumplimiento.

3. CONSTRUCCION DE LOS ESTABLECIMIENTOS

3.1 Ubicación y alrededores de los establecimientos

3.1.1 Ubicación

Si el establecimiento se encuentra ubicado en un lugar donde existan amenazas para la inocuidad o la aptitud de los alimentos, y no se han tomado las medidas de protección adecuadas para evitar la contaminación, se considerará una No Conformidad Mayor.

Si aun cuando se adoptaron medidas protectoras, sigue existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos, se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

3.1.2 Alrededores

Las condiciones de los alrededores no deben permitir el ingreso de contaminación a los establecimientos.

Si el establecimiento no realiza un mantenimiento adecuado de las calles, áreas de carga, descarga y de estacionamiento, propiciando que la contaminación pueda ser arrastrada a la planta a través de corrientes de aire, tráfico de personal, contaminación adherida a la vestimenta del personal, encharcamientos, derrames químicos, etc., se considerará una No Conformidad Menor.

Si en los alrededores no se realiza un almacenamiento adecuado de equipos y sus partes en desuso; se encuentra presencia de basura, residuos y productos no conformes, agua estancada; el mantenimiento de áreas verdes es inadecuado; existe drenaje y canaletas sucias y obstruidas y se observan otros efectos de sistemas inadecuados para el tratamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos que puedan favorecer el refugio de plagas, se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Menor/Mayor

3.2 Establecimientos

3.2.1 Diseño y construcción

a) Se debe verificar que el establecimiento brinde espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción y que el diseño provea una distribución interna adecuada. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

b) Se debe verificar que los edificios son de construcción sólida, se mantienen en buen estado y que los materiales usados en la construcción son adecuados. En el área de producción no se

permite la madera expuesta como material de construcción. Su incumplimiento, se considerará una No Conformidad Mayor.

Nota: El uso de madera, mallas o cedazos como material de construcción, solo puede ser admitido para algunas operaciones, previa aprobación de la autoridad competente, siempre que se mantenga en buen estado y se demuestre que se evita el ingreso de plagas y minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos.

No Conformidad: Mayor

3.2.2 Estructuras internas

Los establecimientos deben contar con estructuras internas (paredes, pisos, techos y estructuras superiores, pasillos o espacios de trabajo, ventanas y puertas) diseñadas y construidas como se indica en el reglamento, con materiales duraderos que faciliten el mantenimiento, la limpieza y cuando proceda la desinfección, y no generar ni emitir ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos. Si el incumplimiento se observa en áreas de manipulación o almacenamiento que puedan afectar directamente la inocuidad del producto y al material de envase se considerará una No Conformidad Crítica. El incumplimiento en otras áreas será considerado una No Conformidad Menor. Esto no aplica a las áreas designadas para oficinas.

No Conformidad: Crítica/Menor

3.2.3 Superficies de trabajo

Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deben ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deben ser de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, a los detergentes y a los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales. No se permite el uso de madera. El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Menor. En caso de que el incumplimiento afecte directamente los productos en etapas de producción de alto riesgo, se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Menor/Crítica

3.3. Equipos, recipientes y utensilios

3.3.1 Ubicación de los equipos

Si los equipos se encuentran ubicados de manera que pueden afectar la inocuidad y la aptitud de los alimentos favoreciendo la contaminación cruzada, dificultando la limpieza y desinfección, el mantenimiento, la circulación de productos y personas, así como la vigilancia, será considerada una No Conformidad Mayor. El espacio de trabajo entre el equipo y la pared debe ser adecuado y sin obstáculos, de manera que permita las tareas de limpieza y vigilancia.

No Conformidad: Mayor

3.3.2 Material de los equipos, los recipientes y los utensilios

El material de los equipos, recipientes y utensilios que van a estar en contacto con los alimentos debe ser resistente, liso y no absorbente, que no reaccione al contacto con alimentos, productos

químicos de limpieza y desinfección, y que no produzcan efectos tóxicos, peligros físicos, ni olores y sabores indeseables. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

3.3.3 Equipos para operaciones específicas

a) Si los equipos utilizados para el tratamiento térmico (calentamiento, escaldado, secado, enfriamiento, congelación) o almacenamiento de los alimentos, no alcanzan las temperaturas requeridas en el tiempo necesario y éstas no se mantienen con eficacia de acuerdo con el diseño y la capacidad instalada de la planta, y además no permite llevar a cabo las labores de vigilancia y control, se considerará una No Conformidad Mayor. El inspector debe verificar la ubicación correcta de los termopares para el control de la temperatura, y que los dispositivos de lectura estén en lugares accesibles y visibles.

No Conformidad: Mayor

b) Cuando por la naturaleza del producto y las operaciones de proceso, se requiera el control de la humedad y cualquier otro factor adicional que comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos, los equipos también deben disponer de un sistema eficaz para el control y vigilancia de estos factores. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

4. SERVICIOS

4.1 Abastecimiento de agua

a) Se debe disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable y, cuando la naturaleza del proceso lo requiera, de agua caliente, con la presión necesaria para cubrir todas las demandas operacionales y de limpieza (incluyendo pero no limitándose a sacrificio de animales de abasto, troceado y deshuese de canales). Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Crítica

b) El almacenamiento de agua potable debe ser realizado en instalaciones diseñadas, construidas, aseguradas y delimitadas con cerco perimetral, y mantenidas de forma que prevengan la contaminación. El acceso a los pozos y tanques de almacenamiento de agua debe ser restringido y se debe contar con una persona designada como responsable. Los pozos deben contar con una válvula para la toma de muestra de agua. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

c) Se debe verificar que las tuberías de agua estén identificadas y ubicadas de manera que no sean fuente de contaminación de los alimentos, superficies de contacto y envases. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor. Si se verifica que hay reflujo o conexión cruzada del agua potable con el agua no potable o de descarga de desechos líquidos, su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

4.2 Calidad y uso del agua

a) El agua utilizada en el proceso, en las actividades de limpieza y desinfección, en el transporte de materia prima, lavado de manos y para el consumo del personal, debe ser potable. El inspector debe verificar que la calidad del agua cumpla con la normativa específica de los Estados Parte y que el establecimiento cuenta con evidencia documentada. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Crítica

b) Cuando en el establecimiento se reutilice agua, se verificará que ésta haya sido tratada previamente y utilizada sólo en actividades que no ocasionen riesgos de contaminación de los alimentos. El inspector debe verificar que el establecimiento mantiene evidencia documentada del uso y control del agua reutilizada. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Crítica

4.3 Calidad y uso del hielo y vapor

a) Hielo

El hielo que entre en contacto directo con los alimentos debe ser fabricado con agua potable, además debe manipularse, almacenarse y utilizarse de manera que se evite su contaminación. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad crítica. El inspector debe verificar que el establecimiento controla y vigila la calidad del hielo y mantiene evidencia documentada.

No Conformidad: Crítica

b) Vapor

El vapor debe producirse, manipularse y utilizarse de manera que esté protegido de la contaminación. El incumplimiento en caso de superficies de contacto con alimentos se considerará una No conformidad Menor. El incumplimiento en el caso de vapor que se utilice en contacto directo con alimentos se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Menor/Mayor

4.4 Desagüe y eliminación de residuos

El inspector debe verificar que las tuberías estén debidamente diseñadas, instaladas y mantenidas, que las mismas transporten adecuadamente las aguas servidas de la planta, que no haya retención de los residuos, y que haya un drenaje adecuado en los pisos de las áreas donde se realizan tareas de limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros residuos líquidos, y que se cuente con una rejilla para impedir el paso de plagas a la planta. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor

No Conformidad: Mayor

4.5 Instalaciones para la limpieza

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con instalaciones adecuadas, debidamente diseñadas y ubicadas de acuerdo a los procedimientos utilizados para la limpieza de alimentos, equipos,

recipientes, utensilios y medios de transporte. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

4.6 Servicios de higiene y aseo para el personal

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con servicios higiénicos adecuados para el personal, debidamente provisionados, ubicados e identificados, en buen estado de funcionamiento, y en número suficiente de acuerdo al número de operarios, a fin de asegurar y mantener la higiene y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Su incumplimiento será considerado una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

4.7 Servicio higiénico previo al ingreso a las áreas de proceso

Se debe verificar que se cuenta con estaciones sanitarias, previo al ingreso de la sala de proceso, debidamente acondicionadas, provisionadas y en buen estado de funcionamiento. De acuerdo a la naturaleza del producto y las operaciones de proceso, contar con lavado de calzado cerrado, pediluvio y lavamanos acondicionados como se indica en el reglamento. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

4.8 Lavamanos, recipientes de desinfección y esterilizadores en las áreas de proceso

De acuerdo a las operaciones de proceso, se debe verificar que el establecimiento cuenta con lavamanos en número suficiente en las áreas de proceso, accesibles y debidamente acondicionados. Cuando la naturaleza del proceso lo requiera, se debe verificar que se cuenta con recipientes con solución desinfectante o esterilizadores para utensilios, apropiadamente diseñados, de material resistente y dotado de agua caliente igual o superior a 82°C, así como evidencia documentada de los controles y vigilancia realizados. Los esterilizadores deben contar con un diseño adecuado que permita el recambio de agua de forma continua.

El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

4.9 Calidad del aire y ventilación

Se debe verificar que el establecimiento dispone de medios adecuados de ventilación natural o mecánica debidamente diseñados, construidos y ubicados, de manera que faciliten las actividades de limpieza y mantenimiento de los equipos y medios de ventilación.

El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Mayor. En caso de desviaciones (por ejemplo: condensación y malos olores) para productos en etapas de producción de alto riesgo se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

4.10 Iluminación

Se debe verificar que la iluminación natural o artificial sea adecuada (intensidad, color, ubicación y protección) para la realización de las operaciones de manera higiénica. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor. En caso de incumplimiento en áreas de proceso e inspección, que puedan afectar directamente a los alimentos y materiales de envasado, se considerará una No Conformidad Mayor

No Conformidad: Menor/Mayor

4.11 Instalaciones eléctricas

Se debe verificar que las instalaciones eléctricas estén debidamente instaladas y protegidas de manera que no obstaculicen las actividades de limpieza y desinfección. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

4.12 Instalaciones de almacenamiento

a) Se debe verificar que se dispone de instalaciones adecuadas, acondicionadas, separadas e identificadas para el almacenamiento de los alimentos, productos no conformes, material de envase y los productos químicos utilizados en el proceso, la limpieza y desinfección, y el control de plagas, entre otros. El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Menor.

Si las desviaciones en el almacenamiento comprometen directamente la inocuidad y la aptitud del alimento o material de envase se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Menor/Crítica

b) Se debe verificar que en las instalaciones de almacenamiento, los alimentos, material de envase y productos químicos se encuentran en tarimas adecuadas, dispuestas a una distancia que facilite las operaciones de inspección y limpieza, permita la circulación adecuada del aire y evite la contaminación cruzada. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

4.13 Otros servicios

Se debe verificar que se dispone de áreas designadas y acondicionadas para que el personal mantenga y consuma sus alimentos y, cuando se requiera, áreas para el lavado de la vestimenta del personal. De no contar con área de lavandería, se debe tener un área para el almacenamiento de la ropa protectora. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

5. CONTROL DE LAS OPERACIONES

5.1 Control de las materias primas

Se debe verificar que se cuenta con especificaciones para las materias primas basadas en la reglamentación vigente, se realiza un control de proveedores y que se controla adecuadamente la recepción de materias primas. El inspector debe revisar los

registros que evidencian el cumplimiento. El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Mayor.

Si se detecta que el establecimiento emplea materias primas que no reúnen las condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad de acuerdo a las especificaciones establecidas, verificado en la inspección visual y a través de los registros del establecimiento o resultados de pruebas de laboratorio, se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

5.2 Condiciones higiénicas en las operaciones de proceso

Se debe verificar que el establecimiento realiza un control eficaz de todos los procesos específicos que contribuyen en la higiene de los alimentos y mantiene evidencia documentada.

5.2.1 Control del tiempo y de la temperatura

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con sistemas que permitan un control eficaz de la temperatura y el tiempo, cuando sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Igualmente, verificar que los dispositivos utilizados para este control funcionan adecuadamente y que se mantiene evidencia documentada para productos de origen animal. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

Para los productos de origen vegetal no procesados y semiprocados su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor/Crítica

5.2.2 Control de procesos específicos

a) Se debe verificar que el establecimiento realiza todas las operaciones de acuerdo a un flujo de proceso que prevenga la contaminación cruzada. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

b) Se debe verificar que el establecimiento realiza los controles necesarios para prevenir, reducir o eliminar el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH, humedad, velocidad de flujo, concentración, entre otros. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor, aun cuando se mantengan procedimientos documentados.

Si en la inspección se observa que se realizan los controles y registros, pero no se cuenta con procedimientos escritos, será considerada una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Mayor/Menor

c) Se debe verificar que cuando se utilicen productos químicos post-cosecha para protección y prevención de plagas en productos vegetales y para la desinfección de éstos, se utilicen únicamente productos registrados por la autoridad competente en cantidades recomendadas y que se mantenga un sistema de monitoreo. Se mantiene control documentado de las aplicaciones efectuadas, que incluye fecha de aplicación, método, dosis, producto utilizado,

aplicador y período de carencia. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

d) Se debe verificar que en el almacenamiento se realiza una adecuada rotación de materias primas, productos terminados, material de envase y productos químicos de primeras entradas y primeras salidas para prevenir el uso o despacho de productos vencidos, así como una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

5.2.3 Especificaciones microbiológicas y químicas

Se debe verificar que los establecimientos cumplen con los programas nacionales para la detección de residuos y microorganismos patógenos definidos por la Autoridad Competente. Los productos definidos en el ámbito de este reglamento deben cumplir las especificaciones establecidas en los reglamentos centroamericanos; en su ausencia se debe cumplir con la legislación nacional o en su defecto, se tomará en consideración las referencias internacionales.

Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Crítica

5.3 Envasado

Se debe verificar que los materiales de los envases ofrecen una protección adecuada de los alimentos para prevenir la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado, en las condiciones de almacenamiento y uso específicos. Los envases no deben ser utilizados para otro uso diferente para el que fueron diseñados. Cuando se reutilicen envases, estos deben haber sido inspeccionados y tratados antes del uso.

El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Crítica.

Se debe verificar que en la zona de envasado o llenado solo permanecen los recipientes necesarios. El incumplimiento de este requerimiento se considerará una No Conformidad Menor

No Conformidad: Crítica/Menor

5.4 Programa de calibración

Los instrumentos de medición utilizados para el control y la vigilancia deben estar bajo un programa de calibración y verificación escrito, documentado e implementado. Su incumplimiento será considerado una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

5.5 Documentación y registros

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con la documentación y registros necesarios, debidamente actualizados.

Cuando los datos de los registros no se encuentren debidamente actualizados o no hayan sido ingresados conforme fueron obtenidos

o medidos, o se encuentren incompletos, el incumplimiento será considerado una No Conformidad Mayor.

Cuando los registros no se encuentran disponibles para la inspección oficial, mantengan datos inexactos que no reflejen la realidad, o hayan sido falsificados o alterados, el incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

El mantenimiento de los registros en computadoras es aceptable cuando se demuestre que los datos ingresados se encuentran protegidos por algún mecanismo dispuesto por la Dirección del establecimiento para asegurar la integridad de los datos y firmas ingresadas.

No Conformidad: Mayor/Crítica

5.6 Procedimientos para retirar alimentos

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con procedimientos eficaces para facilitar el retiro del mercado, de manera completa y rápida, de todo lote de alimento no procesado y semiprocado, en caso de que el producto se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad de los alimentos. El incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

En caso de que los productos retirados no cuenten con evidencia de su destino final, no hayan sido evaluados, tratados o eliminados adecuadamente bajo custodia de la autoridad competente, el incumplimiento se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

6. MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

6.1 Programa de mantenimiento

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con un programa escrito de mantenimiento preventivo de instalaciones, equipos, utensilios y superficies de contacto que asegure su funcionamiento de acuerdo a lo previsto, respaldado con registros actualizados y a disposición para el control oficial. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

6.2 Programa de limpieza y desinfección

a) Se debe verificar que el establecimiento cuenta con un programa escrito de limpieza y desinfección, respaldado con registros. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

b) Se debe verificar que los procedimientos de limpieza y desinfección se han implementado de acuerdo al programa escrito. El incumplimiento de este requerimiento se considerará Mayor; en caso de incumplimiento para productos en etapas de producción de alto riesgo se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

6.2.1 Productos químicos para la limpieza y desinfección

a) Los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen deben estar registrados por la autoridad competente para su uso en la industria alimentaria y ser utilizados de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y hojas de seguridad. No deben utilizarse productos para la limpieza y desinfección aromatizados en

áreas de proceso, almacenamiento y distribución. Deben ser almacenados de forma segura, identificados y separados de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos y material de envasado. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

6.3 Programa de control de plagas

a) Se debe verificar que el establecimiento cuenta con un programa de control de plagas escrito y respaldado con registros, independientemente que el control de plagas sea realizado por terceros. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

b) Se debe verificar que se han implementado las medidas para prevenir, excluir, controlar, y eliminar plagas, de acuerdo al programa escrito. Los rodenticidas deben ser ubicados en áreas donde no se manipulen alimentos y material de envase. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

c) Se debe verificar que se mantiene registros de limpieza de equipos, utensilios y de superficies de contacto luego de cada aplicación, para asegurar la remoción de los residuos de los productos químicos aplicados. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

6.3.1 Productos químicos para el control de plagas

a) Los productos químicos utilizados para el control de plagas deben estar registrados por la autoridad competente. Deben manipularse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las especificaciones establecidas en la etiqueta y panfleto. El almacenamiento debe ser adecuado, los productos deben estar debidamente identificados con su etiqueta original. El incumplimiento de estos requerimientos se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Crítica

b) La preparación de diluciones y mezclas de productos químicos o biológicos para el control de plagas debe ser realizada en un área específica; su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor. Si se verifica que la preparación se realiza dentro o cerca de las áreas de proceso y almacenamiento de alimentos, se considerará una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Menor/Crítica

6.4 Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos

a) Se debe verificar que el establecimiento cuenta con un programa escrito para el manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento, respaldado con registros. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

b) Se debe verificar que se realiza un manejo adecuado de los residuos generados en el establecimiento. Su incumplimiento será

una No Conformidad Mayor. Si se verifica acumulación de residuos en las áreas de proceso que pone en riesgo directo la inocuidad de los alimentos, el incumplimiento será una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

6.5 Eficacia de la vigilancia del saneamiento

El establecimiento debe vigilar la eficacia de sus sistemas de saneamiento y verificarlos periódicamente. La eficacia y la idoneidad de los programas deben ser documentadas. El incumplimiento de este requerimiento será considerado una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

7. HIGIENE PERSONAL

7.1 Estado de salud

Se debe verificar que el establecimiento asegura que los manipuladores de alimentos se encuentran en buen estado de salud y que no constituyen una amenaza a la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

7.2 Aseo personal

En el establecimiento todos los manipuladores de alimentos deben mantener un grado elevado de aseo personal y cumplir con prácticas de higiene para prevenir la contaminación y la creación de condiciones insalubres. Igualmente, deben llevar ropa protectora durante la manipulación de alimentos de acuerdo con el proceso que se desarrolla en el establecimiento, como se indica en el reglamento. El incumplimiento se considera una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

7.3 Comportamiento personal

Los manipuladores deben evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos y cumplir con todos los procedimientos de higiene. El incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

7.4 Personal de mantenimiento

El establecimiento debe asegurar que el personal de mantenimiento no constituya un riesgo de contaminación de los alimentos. Si el mantenimiento se realiza durante la jornada de trabajo, este personal debe cumplir con las reglas básicas de higiene para evitar la contaminación. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

7.5 Visitantes

El establecimiento debe dotar a los visitantes de indumentaria adecuada para el ingreso a las áreas de manipulación de alimentos y asegurarse de que éstos cumplan con reglas básicas de higiene para evitar la contaminación. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Menor.

No Conformidad: Menor

8. TRANSPORTE

a) Los vehículos de transporte deben estar autorizados por la autoridad competente, si la regulación nacional lo establece. Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No conformidad: Mayor

b) Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o de terceros deben estar diseñados y equipados de manera que se evite el deterioro y la contaminación de los alimentos o el envase; que proporcione protección eficaz contra la contaminación, que puedan limpiarse eficazmente y, en caso necesario, desinfectarse; dependiendo de la naturaleza del alimento transportado, que puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra la contaminación microbiológica. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

c) Los medios de transporte y los recipientes para alimentos deben mantenerse en un estado apropiado de limpieza y desinfección, reparación y funcionamiento. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

d) Se debe verificar que la disposición de la carga en el medio de transporte se realiza de manera adecuada, los alimentos no entran en contacto con el piso del vehículo y otras superficies, utilizando separadores o tarimas adecuadas. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

Si se verifica que los alimentos se transportan junto con sustancias tóxicas, su incumplimiento será una No Conformidad Crítica.

No Conformidad: Mayor/Crítica

e) Las operaciones de carga y descarga en los vehículos de transporte deben realizarse fuera de los lugares de proceso de alimentos para evitar la contaminación por los gases de combustión. Su incumplimiento será una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

9. INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

9.1 Identificación de los lotes

Se debe verificar que el establecimiento cuenta con un sistema de identificación de los lotes para mantener una rotación eficaz de las existencias y poder retirar los productos del mercado en caso de que el producto se encuentre asociado con un peligro para la inocuidad de los alimentos. Cada envase con alimentos y las canales de animales deben estar marcados de forma legible y permanente, de manera que identifiquen el establecimiento, lote, fecha de producción, y cuando proceda fecha de expiración.

Su incumplimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

10. CAPACITACIÓN

10.1 Programa de capacitación

En todo establecimiento se debe establecer y mantener un programa escrito de capacitación, dirigido a todo el personal de la empresa, en los aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección, manejo de equipos, y operaciones de proceso específicas desarrolladas en el establecimiento. El programa de capacitación debe revisarse y actualizarse de forma continua. Debe realizarse evaluaciones periódicas sobre la eficacia del programa de capacitación y realizar los ajustes correspondientes.

El incumplimiento de este requerimiento se considerará una No Conformidad Mayor.

No Conformidad: Mayor

MARCAS DE FÁBRICA, COMERCIO Y SERVICIO

Reg. 001166 – M. 15907 – Valor C\$ 95.00

MARIA EUGENIA GARCIA FONSECA, Apoderado (a) de D.B.C. Corporation de Estados Unidos de América, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

PIROULINE

Para proteger:

Clase: 30

Productos de pastelería y confitería; galletas, biscuits y barquillos (obles).

Presentada: cinco de enero, del año dos mil quince. Expediente. N° 2015-000001. Managua, seis de enero, del año dos mil quince. Opóngase. Registrador.

Reg. 001167 – M. 15907 – Valor C\$ 95.00

MARIA EUGENIA GARCIA FONSECA, Apoderado (a) de METALCO, S.A. de Costa Rica, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

CHN

Para proteger:

Clase: 6

Ondulado galvanizado de metal.

Presentada: cinco de enero, del año dos mil quince. Expediente. N° 2015-000002. Managua, seis de enero, del año dos mil quince. Opóngase. Registrador

Reg. 001168 – M. 15907 – Valor C\$ 95.00

MARIA EUGENIA GARCIA FONSECA, Apoderado (a) de FRANCO STROBBE de Perú, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

STROBBE

Para proteger:

Clase: 6

Tuberías, racores, conectores y adaptadores para tubos y mangueras, pernos, tuercas y tornillos.

Presentada: siete de enero, del año dos mil quince. Expediente. N° 2015-000053. Managua, ocho de enero, del año dos mil quince. Opóngase. Registrador

Reg. 001169 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

MARIO GUTIERREZ VASCONCELOS, Gestor (a) Oficioso (a) de Wyeth Holdings LLC de Estados Unidos de América, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

ZIAC

Para proteger:

Clase: 5

Preparaciones farmacéuticas para el tratamiento de enfermedades y trastornos cardiovasculares.

Presentada: doce de diciembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-004590. Managua, quince de diciembre, del año dos mil catorce. Opóngase. Registrador.

Reg. 001170 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio OTEZLA, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004100, a favor de Celgene Corporation, de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014105177 Folio 63, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001171 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio BIG & IMPACT, clase 3 Internacional, Exp. 2013-004103, a favor de AVON PRODUCTS, INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014105178 Folio 64, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001172 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se

inscribió la Marca de Fábrica y Comercio y Marca de Servicios VITAPRO, clases 31 y 35 Internacional, Exp. 2013-004363, a favor de ALICORP S. A. A., de Perú, bajo el No. 2014105191 Folio 77, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001173 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio ULTRA SEXY PINK, clase 3 Internacional, Exp. 2013-004458, a favor de AVON PRODUCTS, INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104873 Folio 28, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua doce de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001174 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio SOVALDI, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004459, a favor de Gilead Sciences Limited, de Irlanda, bajo el No. 2014104874 Folio 29, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua doce de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno Registradora Suplente.

Reg. 001175 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio BOCA JELLY, clases 29 y 30 Internacional, Exp. 2013-004461, a favor de Productos Alimenticios Bocadeli, S.A. de C.V., de República de El Salvador, bajo el No. 2014104875 Folio 30, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua doce de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente

Reg. 001176 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Servicios VICTORIA'S SECRET, clase 41 Internacional. Exp. 2012-004264, a favor de Victoria's Secret Stores Brand Management, Inc., de EE.UU., bajo el No. 2014103678 Folio 147, Tomo 329 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Abril, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001177 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio TOMAPIRINA, clase 5 Internacional, Exp. 2013-001198, a favor de Boehringer Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG, de Alemania, bajo el No. 2014105666 Folio 19, Tomo 337 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua ocho de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001178 – M. 1515258 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio JOICELA, clase 5 Internacional, Exp. 2013-001199, a favor de NOVARTIS AG, de Suiza, bajo el No. 2014105667 Folio 20, Tomo 337 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua ocho de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001179 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio SENSOREADY, clase 10 Internacional, Exp. 2013-001200, a favor de NOVARTIS AG, de Suiza, bajo el No. 2014105668 Folio 21, Tomo 337 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua ocho de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001180 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio TROPICS, clase 32 Internacional, Exp. 2013-001201, a favor de TROPICANA PRODUCTS, INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014105669 Folio 22, Tomo 337 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua ocho de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001181 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio XELJANZ, clase 5 Internacional, Exp. 2013-001399, a favor de PFIZER INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104697 Folio 106, Tomo 333 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua seis de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente

Reg. 001182 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio GEOTERRA, clase 19 Internacional, Exp. 2013-001960, a favor de Reynolds Presto Products Inc., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104713 Folio 122, Tomo 333 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua nueve de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001183 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Servicios MAPFRE LAASEGURADORA GLOBAL DE CONFIANZA, clase 36 Internacional, Exp. 2013-001962, a favor de MAPFRE FAMILIAR, COMPAÑIA DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A., de España, bajo el No. 2014104712 Folio 121, Tomo 333 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua nueve de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente

Reg. 001184 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio POISE NATURALCARE, clase 3 Internacional, Exp. 2013-002001, a favor de KIMBERLY-CLARK WORLDWIDE, INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104714 Folio 123, Tomo 333 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua nueve de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 01185 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio PICOPREP, clase

5 Internacional, Exp. 2013-002769, a favor de Ferring B.V., de Holanda, bajo el No. 2014106047 Folio 136, Tomo 338 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua dieciocho de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001186 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio TUBULARS, clase 21 Internacional, Exp. 2013-003473, a favor de Unistraw Holdings Pte., Ltd., de Singapur, bajo el No. 2014105100 Folio 239, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinte de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente

Reg. 001187 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio Kanemochi, clases 29 y 30 Internacional, Exp. 2013-004000, a favor de OLEOPRODUCTOS DE HONDURAS, S.A. DE C.V. (OLEPSA), de Honduras, bajo el No. 2014105169 Folio 55, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001188 – M. 1760501 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio Kronchittas, clases 29 y 30 Internacional, Exp. 2013-004001, a favor de OLEOPRODUCTOS DE HONDURAS, S.A. DE C.V. (OLEPSA), de Honduras, bajo el No. 2014105170 Folio 56, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001189 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio JapiJapi, clases 29 y 30 Internacional, Exp. 2013-004002, a favor de OLEOPRODUCTOS DE HONDURAS, S.A. DE C.V. (OLEPSA), de Honduras, bajo el No. 2014105171 Folio 57, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001190 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio Yuupiii, clases 29 y 30 Internacional, Exp. 2013-004003, a favor de OLEOPRODUCTOS DE HONDURAS, S.A. DE C.V. (OLEPSA), de Honduras, bajo el No. 2014105172 Folio 58, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001191 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio AS, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004120, a favor de "QUATTROAGRO, SOCIEDAD ANÓNIMA", pudiendo usar las abreviaturas "QUATTROAGRO, S.A.", de República de Nicaragua, bajo el No. 2014105584 Folio 189, Tomo 336 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua tres de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001192 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio FRENO, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004121, a favor de "QUATTROAGRO, SOCIEDAD ANÓNIMA", pudiendo usar las abreviaturas "QUATTROAGRO, S.A.", de República de Nicaragua, bajo el No. 2014105585 Folio 190, Tomo 336 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua tres de Julio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001193 – M. 176502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio LBAURO, clase 5 Internacional, Exp. 2013-003155, a favor de Boehringer Ingelheim International GmbH, de Alemania, bajo el No. 2014107705 Folio 189, Tomo 344 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua nueve de Diciembre, del 2014. Registrador.

Reg. 001194 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se

inscribió la Marca de Fábrica y Comercio PRAXBIND, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004544, a favor de Boehringer Ingelheim International GmbH, de Alemania, bajo el No. 2014104922 Folio 75, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua trece de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001195 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio y Marca de Servicios 9W, clases 9, 14, 18, 25 y 35 Internacional, Exp. 2013-004545, a favor de Nine West Development Corporation, de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104923 Folio 76, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua trece de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001196 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio SCOTT MAXI ROLLO, clase 16 Internacional, Exp. 2013-004546, a favor de KIMBERLY-CLARK WORLDWIDE, INC., de Estados Unidos de América, bajo el No. 2014104924 Folio 77, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua trece de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001197 – M. 1760502 – Valor C\$ 95.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Fábrica y Comercio ENCANTIA, clase 5 Internacional, Exp. 2013-004098, a favor de E.I. du Pont de Nemours and Company, de Estados Unidos de América, bajo el No. 201410516 Folio 62, Tomo 335 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua veinticuatro de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001198 – M. 1515257 – Valor C\$ 435.00

De Conformidad con el artículo 19 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, se informa: Que en esta fecha se inscribió la Marca de Servicios NEXT 10, clases 41 y 44 Internacional, Exp. 2013-004482, a favor de NOVARTIS AG, de Suiza, bajo el No. 2014104879 Folio 34, Tomo 334 de Inscripciones del año 2014, vigente hasta el año 2024.



REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL, Managua doce de Junio, del 2014. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001212 – M. 163110 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de GRUPO INVERCASA, S.A. de Panamá, solicita registra de Marca de Servicios:

ENTREVISTA BURSÁTIL

Para proteger:
Clase: 41
Un espacio o programa televisivo.

Presentada: treinta de septiembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-003537. Managua, dos de octubre, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001213 – M. 16312 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de FOX HEAD, INC. de Estados Unidos de América, solicito registro de Marca de Fábrica y Comercio:

FOX

Para proteger:
Clase: 18
Maletas, mochilas y bolsas de viaje.

Presentada: cinco de agosto, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-002841. Managua, doce de agosto, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001214 – M. 16313 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de FOX HEAD, INC. de Estados Unidos de América, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

FOX

Para proteger:
Clase: 16
Papel, cartón y artículos de estas materias no comprendidos en otras clases; productos de imprenta; material de publicidad impresa; etiquetas; pegatinas (calcomanías); folletos, catálogos; panfletos; volantes; revistas periódicas; periódicos; papelería; fotografía; material de instrucción o de enseñanza (excepto aparatos); todo relacionado a vestimenta, accesorios, equipo

de protección, calzado, accesorios de vestimenta casual y moto-cross, motocicletas, bicicletas y actividades deportivas de acción, productos y servicios.

Presentada: cinco de agosto, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-002837. Managua, diez de septiembre, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001215 – M. 16314 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Apoderado (a) de DODGE INVESTMENTS LIMITED de Islas Virgenes Británicas, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

PRIMADERA

Para proteger:
Clase: 19
Materiales de construcción no metálicos, tubos rígidos no metálicos para la construcción; asfalto, pez, betún; construcciones transportables no metálicas; monumentos no metálicos.

Presentada: trece de noviembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-004214. Managua, diecisiete de noviembre, del año dos mil catorce. Opóngase. Registrador.

Reg. 001216 – M. 16315 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Apoderado (a) de DODGE INVESTMENTS LIMITED de Islas Virgenes Británicas, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

PRIMADERA

Para proteger:
Clase: 20
Muebles, espejos, marcos; productos no comprendidos en otras clases de madera, corcho, caña, junco, mimbre, cuerno, hueso, marfil, ballena, concha, ámbar, nácar, espuma de mar, sucedáneos, de todas estas materias o materias plásticas.

Presentada: trece de noviembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-004215. Managua, diecinueve de noviembre, del año dos mil catorce. Opóngase. Registrador.

Reg. 001226 – M. 16308 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de Importadora Universal, S.A. de la República de Panamá, solicita registro de Marca de Fábrica y Comercio:

UNIVERSAL ROYAL

Para proteger:
Clase: 11
Wafleras, sandwicheras, tostadoras, ollas eléctricas, ventiladores, cafeteras, lámparas, neveras, refrigeradoras, aires acondicionados.

Presentada: trece de octubre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-003701. Managua, catorce de octubre, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001227 – M. 16309 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de GRUPO INVERCASA, S.A. de la República de Panamá, solicita registro de Marca de Servicios:

REPORTE BURSÁTIL

Para proteger:
Clase: 41
Un espacio o programa televisivo.

Presentada: veintitrés de septiembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-003453. Managua, veinticinco de septiembre, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

Reg. 001228 – M. 16310 – Valor C\$ 95.00

MAYRA AZUCENA NAVARRETE CROVETTO, Gestor (a) Oficioso (a) de GRUPO INVERCASA, S.A. de Panamá, solicita registro de Marca de Servicios:

PULSO BURSÁTIL

Para proteger:
Clase: 41
Un espacio o programa televisivo.

Presentada: treinta de septiembre, del año dos mil catorce. Expediente. N° 2014-003536. Managua, dos de octubre, del año dos mil catorce. Opóngase. Adriana Díaz Moreno. Registradora Suplente.

MINISTERIO DE LA FAMILIA, ADOLESCENCIA Y NIÑEZ

Reg. 001032 – M. 15993 – Valor C\$ 95.00

MINISTERIO DE LA FAMILIA ADOLESCENCIA Y NIÑEZ PUBLICACION DE PLAN ANUAL DE CONTRATACIONES 2015 (PAC).

AVISO

EL MINISTERIO DE LA FAMILIA, ADOLESCENCIA Y NIÑEZ (MIFAN), de conformidad a lo establecido en el Arto. 20 de la ley y Arto. 58 del Reglamento de la Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público y su Reglamento (Ley 737), hace del conocimiento al Público en General que se encuentra Publicado en el Portal Único de Contrataciones www.nicaraguacompra.gob.ni nuestro Plan Anual de Contrataciones 2015 (PAC), el cual se encuentra a disposición de todos los interesados para participar de nuestras licitaciones en sus diferentes modalidades

Dado en la Ciudad de Managua, Republica de Nicaragua a los catorce días del mes de Enero del año Dos Mil Quince.

(f) Msc. Marcia Ramírez Mercado, Ministra. Ministerio de la Familia, Adolescencia y Niñez.

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE ENERGÍA

Reg. 01033– M. 16004– Valor C\$ 95.00

INSTITUTO NICARAGUENSE DE ENERGIA ENTE REGULADOR

Licitación Selectiva No.09-2014

“Adquisición de Patrones Verificadores Portátiles”

El *INSTITUTO NICARAGUENSE DE ENERGIA (INE)*, en cumplimiento al arto. 48 de la Ley No. 737 (Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público), y arto. 118 y 120 del Decreto No. 75-2010 (Reglamento General de la Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público), comunica, que de acuerdo a Resolución Administrativa No. 58-2014, del dieciocho de Diciembre de 2014, se le adjudica la Licitación Selectiva No.09-2014 “Adquisición de Patrones Verificadores Portátiles” al proveedor del Estado: *Electrónica Técnica, S.A.* hasta por un monto total de Treinta y Siete Mil Setecientos Setenta Dólares Con 60/100 (US\$ 37,770.60) por ajustarse a los intereses de este Ente Regulador.

(F) INSTITUTO NICARAGUENSE DE ENERGIA, ENTE REGULADOR.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Reg. 001039 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

NOTIFICACIÓN

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado.

NOTIFICA:

A la señora LOLA ALVARADO DE SALINAS CONOCIDA TAMBIEN COMO DOLORES (LOLA) ALVARADO DE SALINAS, le hago saber que del AREAAFFECTADA DEL RESTO DEL INMUEBLE URBANO: (Terreno, Usos, Anexos y Conexos) N° 28116, Tomo: 254, Folio: 14-15, Asientos: 5°, con un área de 726.01 Mts². Inscrito en la Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del Departamento de Managua, tiene a la orden en la Tesorería General de la República, la cantidad en Bonos de Pago por Indemnización hasta por la suma de C\$ 188,800.00 (CIENTO OCHENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CÓRDOBAS NETOS).

Managua, trece de Enero del año dos mil quince.

(f) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001040 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

NOTIFICACIÓN

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado.

NOTIFICA:

A la señora **NELLY DEL CARMEN GAITÁN DE NICARAGUA**, le hago saber que del **AREA AFECTADA DEL RESTO DEL INMUEBLE URBANO**: (Terreno, Usos, Anexos y Conexos) N° 6627, Tomo: 44, Folio: 271, Asientos: 6°, con un área de 625.39 Mts². Inscrito en la Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del Departamento de Masaya, tiene a la orden en la Tesorería General de la República, la cantidad en Bonos de Pago por Indemnización hasta por la suma de C\$ 93,800.00 (NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CÓRDOBAS NETOS).

Managua, doce de Enero del año dos mil quince.

(f) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001041 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

NOTIFICACIÓN

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado.

NOTIFICA:

Al señor **JOSÉ ABDÍA OCHOA MARADIAGA**, le hago saber que del **AREA AFECTADA DEL INMUEBLE URBANO**: (Terreno, Usos, Anexos y Conexos) N° 31914, Tomo: 109, Folio: 23, Asientos: 1°, con un área de 386.21 Mts². Inscrito en la Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del Departamento de Estelí, tiene a la orden en la Tesorería General de la República, la cantidad en Bonos de Pago por Indemnización la suma de C\$ 907,400.00 (NOVECIENTOS SIETE MIL CUATROCIENTOS CÓRDOBAS NETOS).

Managua, doce de Enero del año dos mil quince.

(f) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001042 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

NOTIFICACIÓN

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado,

NOTIFICA:

REVOCACIÓN DE NOTIFICACIÓN

Se **REVOCA** la notificación publicada en La Gaceta Diario Oficial Número ciento diez (110) del quince de Junio del dos mil once, página tres mil quinientos once (3,511) en la cual se le hace saber al señor **HENRY MORENO ACUÑA**, que tiene a la orden de la Tesorería General de la República la cantidad en Bonos de pago por Indemnización la suma de C\$ 59,200.00 (CINCUENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS CORDOBAS NETOS) por un Inmueble Urbano N° 49922, tomo: 738, Folio: 88-89, Asiento: 2°, con un área de 211.50 Mts². Inscrito en la Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del departamento de Managua.

Managua, doce de Enero del año dos mil quince.

(f) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001043 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado,

NOTIFICA:

RECTIFICACION DE NOTIFICACION

Se **RECTIFICA** la notificación publicada en La Gaceta Diario Oficial Número ciento cuarenta y ocho (148) del cuatro de Agosto del año dos mil ocho, página cuatro mil ochocientos once (4,811) por lo que hace al nombre de la propietaria: **AZUCENA LEETS CASTILLO de LARGAESPADA. SIENDO LO CORRECTO Y DEBERA LEERSE: MARÍA AZUCENA LEETS CASTILLO conocida socialmente como AZUCENA LEETS CASTILLO DE LARGAESPADA**, por lo demás queda incólume la notificación publicada en la Gaceta Referida.

Managua, doce de Enero del año dos mil quince.

(F) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001044 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado,

NOTIFICA:

RECTIFICACION DE NOTIFICACION

Se **RECTIFICA** la notificación publicada en La Gaceta Diario Oficial Número ciento treinta y nueve (139) del veintidós de Julio del año dos mil ocho, página cuatro mil quinientos cuarenta (4,540) por lo que hace al nombre del propietario: **ARNOLDO ARGUELLO TEFEL. SIENDO LO CORRECTO Y DEBERA LEERSE: ARNOLDO OCTAVIO ARGUELLO TEFEL conocido también como ARNOLDO ARGUELLO TEFEL**, por lo demás queda incólume la notificación publicada en la Gaceta Referida.

Managua, doce de Enero del año dos mil quince.

(f) Lic: Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 001045 – M. 15773 – Valor C\$ 95.00

NOTIFICACIÓN

Procuraduría General de la República

Notaría del Estado.

En cumplimiento al Arto. 14 de la Ley N° 278, Ley Sobre Propiedad Reformada Urbana y Agraria; la suscrita Notario XV del Estado,

NOTIFICA:

REVOCACIÓN DE NOTIFICACIÓN

Se **REVOCA** la notificación publicada en La Gaceta Diario Oficial Número Ciento treinta y tres (133) del dieciocho de Julio del dos mil once, página cuatro mil quinientos dos (4502) en la cual se le hace saber al señor **MIGUEL NÚÑEZ MARTÍNEZ**, que tiene a la orden de la Tesorería General de la República la cantidad en Bonos de pago por Indemnización la suma de **C\$ 1,097,500.00 (UN MILLÓN NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CORDOBAS NETOS** por un Inmueble Urbano N° 29539, tomo: 210, Folios: 192, Asiento: 2°, con un área de 3,048.58 Mts². Inscrito en la Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público del departamento de Chinandega.

Managua, cuatro de Noviembre del año dos mil catorce.

(f) Jennifer Tuckler Lara. Notario XV del Estado – PGR

Reg. 01349 – M. 16805 – Valor C\$ 665.00

**DECLARATORIA DE UTILIDAD
PUBLICA DE UN ÁREA DE TERRENO PARA**

**LA CONSTRUCCION DEL EDIFICIO
DE LA DIRECCION DE OPERACIONES
ESPECIALES –DOE- DE LA POLICIA NACIONAL**

**ACUERDO ADMINISTRATIVO No. 02-2015
EL SUSCRITO PROCURADOR GENERAL DE LA
REPUBLICA, ACTUANDO
EN MI CALIDAD DE REPRESENTANTE
LEGAL DEL ESTADO DE LA REPÚBLICA
DE NICARAGUA:**

CONSIDERANDO:

I

Que conforme lo establecido en el Arto. 44 de la constitución Política de la República de Nicaragua, “Se garantiza el derecho de propiedad privada de los bienes muebles e inmuebles, de los instrumentos y medios de producción.- En virtud de la función social de la propiedad, este derecho está sujeto, por causa de utilidad pública o de interés social, a las limitaciones y obligaciones que en cuanto a su ejercicio le impongan las leyes. Los bienes inmuebles mencionados en el párrafo primero pueden ser objeto de expropiación de acuerdo a la Ley, previo pago en efectivo de justa indemnización.- Tratándose de la expropiación de latifundios incultivos, para fines de reforma agraria, la Ley determinará la forma, cuantificación, plazos de pago e intereses que se reconozcan en concepto de indemnización.- Se prohíbe la confiscación de bienes. Los funcionarios que infrinjan esta disposición, responderán con sus bienes en todo tiempo por los daños inferidos.

II

Que el artículo 12 inciso 2 de la Ley 411 “Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República” establece que es función del Procurador General de la República ejercer la representación legal del Estado tanto en los asuntos judiciales como extrajudiciales.

III

Que la Ley 229 Ley de Expropiación, en su Artículo 4 establece: “Para la expropiación de bienes o derechos destinados a las obras, servicios o programas a que se refieren los Artos. 1o., 2o. y 3o. de la presente ley, la entidad pública estatal, municipal o Distrito Nacional indicada en el artículo siguiente, deberá hacer la declaración de utilidad pública o de interés social, haciendo referencia a los planos descriptivos, informes técnicos u otros elementos suficientes para la determinación de los bienes o derechos que sea necesario adquirir; y cuya declaración será publicada en “La Gaceta”, Diario Oficial, y en otros medios informativos que se consideren convenientes, indicando que las personas que se crean con derecho sobre dichos bienes tendrán un término máximo de quince días para comparecer ante la oficina señalada al efecto, con el objeto de llegar directamente con ellos a un avenimiento sobre el monto y forma de pago de la indemnización. Si dentro de ocho días de haberse presentado no se llegase a ese avenimiento, se procederá al juicio de expropiación. Si se tratare de obras, servicios o programas que sea necesario realizar como consecuencia de Emergencia Nacional, ésta será decretada de previo por el Presidente de la República en Consejo de Ministros, al tenor de lo dispuesto en el Arto. 196 Cn., indicando la región o regiones afectadas por dicha Emergencia Nacional; y con base en este Decreto se hará declaración de utilidad pública o de interés social por la entidad correspondiente.” y el artículo cinco de la misma ley reza que “Para la expropiación de bienes o derechos relativos a obras, servicios o programas de utilidad pública o de interés social que benefician al Estado, Distrito Nacional o Municipios, la declaratoria será hecha por el Poder Ejecutivo, por

medio de Decreto del Ministerio correspondiente, o por Decreto del Ministerio del Distrito Nacional o del Concejo Municipal en su caso; pero si la obra, servicio o programa beneficia a dos o más departamentos, la correspondiente declaratoria será hecha por el Poder Ejecutivo. Sin embargo, en los casos de utilidad pública que sólo beneficien a un Departamento o a dos o más localidades de él, la declaración corresponderá al respectivo Jefe Político y al Ministerio del Distrito Nacional, o al Concejo Municipal, si beneficia solamente a un Municipio.”

IV

Que para la construcción del edificio de la Dirección de Operaciones Especiales de la Policía Nacional se requiere que en el lugar conocido como Comarca San Isidro Libertado del Distrito III de Managua, se declare de utilidad pública un área de 105,187.780m², en el que se verán afectadas algunas propiedades de particulares en pro de que dicha Institución pueda garantizar la protección a la vida, la integridad y la seguridad de las personas y sus bienes; el libre ejercicio de los derechos y libertades de las personas, garantizar el orden público, la convivencia social, la prevención, la persecución e investigación del delito en general, del crimen organizado, terrorismo, actividades de narcotráfico y delitos conexos.

V

Que en uso de las facultades que les confiere el artículo 4 del Decreto No. 229 “Ley de Expropiación” del 26 de febrero de 1976 y el artículo 12 inciso 2 de la Ley 411 “Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República”

RESUELVE:

Artículo 1.- Declarar de utilidad pública 105,187.780m² para la construcción del edificio de la Dirección de Operaciones Especiales de la Policía Nacional a desarrollarse en lugar conocido como Comarca San Isidro Libertado del Distrito III de Managua. A efecto de desarrollar dicho Proyecto se afectan por expropiación los inmuebles con la siguiente descripción:

a. Declárese de utilidad pública un área de 15,216m² de la propiedad inscrita bajo el número 67999, Tomo 1143, folio 90/91, Asiento 1ro, Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua. Afectación parcial de la parcela N° Catastral 2952-3-08-000-23001.

b. Declárese de utilidad pública un área de 29,913m²; de la propiedad de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do, Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua. Afectación total de la Parcela N° Catastral 2952-3-08-000-23002.

c. Declárese de utilidad pública un área de 14,156m² afectándose totalmente la parcela Catastral No. 2952-3-08-000-23003, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do y de Enrique Cisne Blanco, inscrita bajo el número 38722, Tomo 2649, folio 147, Asiento 2do; ambas en la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

d. Declárese de utilidad pública un área de 848.20m² de la propiedad de Rubén Membreño Bacie y Leila Mendieta de Membreño, inscrita bajo el número 41076, Tomo 609, folio 163/4, Asiento 1ro, Sección

Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua. Afectación parcial de la parcela N° Catastral 2952-3-08-000-23004.

e. Declárese de utilidad pública un área de 1,427.40m² afectándose parcialmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23005, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Christian Jean Marie Menestrier, inscrita bajo el número 33164, Tomo 2749, folio 142, Asiento 7mo y de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

f. Declárese de utilidad pública un área de 522.55m² afectándose parcialmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23007, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274 y de José Venancio Berrios, inscrita bajo el número 74163, Tomo 1267, folio 5/7, Asiento 1ro; ambas en la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

g. Declárese de utilidad pública un área de 10,156m² afectándose parcialmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23009, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do, y de Edgar Espinoza Zepeda, inscrita bajo el número 72716, Tomo 2511, folio 280-282, Asiento 3ro; ambas en la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

h. Declárese de utilidad pública un área de 6,151m² afectándose totalmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23010, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do, y de Francisca Guadalupe Torrente Tellería, inscrita bajo el número 41083, Tomo 3058, folio 85/88, Asiento 6to; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

i. Declárese de utilidad pública un área de 6,616m² afectándose totalmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23012, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do y de Pascual Fonseca Mendoza, inscrita bajo el número 72716, Tomo 2511, folio 280-282, Asiento 3ro; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

j. Declárese de utilidad pública un área de 6,693.60m² afectándose parcialmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23019, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do y de CARTOMAR, S.A., inscrita bajo el número 73955, Tomo 1262, folio 145/9, Asiento 1ro; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

k. Declárese de utilidad pública un área de 5,288m² afectándose totalmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23020, en la cual

se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do y de Hugo Delgado López, inscrita bajo el número 170281, Tomo 2374, folio 37, Asiento 1ro; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

l. Declárese de utilidad pública un área de 7,479m² afectándose totalmente la parcela catastral No. 2952-3-08-000-23021, en la cual se encuentran inmersas las propiedades de Teodora del Carmen Delgado Mendoza y Carlos Roberto Aguilera Paguaga, inscrita bajo el número 79592-A, Tomo 1384, folio 274, Asiento 2do y de Edgar Delgado Porras, inscrita bajo el número 32526, Tomo 2207, folio 275, Asiento 3º; ambas de la Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua.

m. Declárese de utilidad pública un área de 280.14m² de la propiedad de Gonzalo Sáenz Aristides, inscrita bajo el número 21276, Tomo 257-320, folios 234-235-236-47, Asiento 2º/3º/4º, Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua. Afectación Parcial de la parcela N° Catastral 2952-3-08-000-58000.

n. Declárese de utilidad pública un área de 368.14m² de la propiedad de Gonzalo Sáenz Aristides, inscrita bajo el número 21276, Tomo 257-320, folios 234-235-236-47, Asiento 2º/3º/4º, Sección Derechos Reales, Libro de Propiedades, Registro Público del Departamento de Managua. Afectación parcial de la parcela N° Catastral 2952-3-08-000-58100.

Artículo 2.- Nómbrase como Unidad Ejecutora para el caso de Expropiación y todo lo relacionado para la adquisición de los Derechos Reales y demás Derechos afectados por este Acuerdo, al Desarrollador del Proyecto, es decir al Ministerio de Gobernación, ante quien deberán comparecer las personas que se consideren afectadas en sus derechos dentro del término de quince días con el objeto de llegar a un avenimiento.

Artículo 3.- Todos los derechos y beneficios que se deriven de la presente declaratoria de utilidad pública diferentes propiedades afectadas, se establecen a favor del Ministerio de Gobernación –Dirección de Operaciones Especiales de la Policía Nacional-.

Artículo 4.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir de esta fecha. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Artículo 5.- Librase Certificación para los fines de Ley.

Dado en la ciudad de Managua, a los cuatro días del mes de noviembre del dos mil catorce.-

(F) **HERNÁN ESTRADA**, PROCURADOR GENERAL DE LA REPÚBLICA.

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Reg. 001229 - M. 16441- Valor C\$ 95.00

**AVISO DE PUBLICACIÓN DEL
PROGRAMA ANUAL DE CONTRATACIONES 2015**

La Corte Suprema de Justicia, en cumplimiento de los artículos 20 de la Ley No. 737, "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público" y 58 del Reglamento, informa a proveedores y Público en general que el Programa Anual de Contrataciones 2015 de este Poder del Estado, se encuentra publicado y disponible en el Portal Único: www.nicaraguacompra.gob.ni.

(F) **KAREN GONZALEZ MURILLO**, División de Adquisiciones.

TEATRO NACIONAL RUBEN DARÍO

Reg. 001224- M. 16362 - Valor C\$ 95.00

AVISO

El suscrito Director General del Teatro Nacional Rubén Darío, en uso de las facultades que le confiere la Ley N° 290 "LEY DE ORGANIZACIÓN, COMPETENCIA Y PROCEDIMIENTOS DEL PODER EJECUTIVO", Reglamento de la Ley N° 290 (Decreto 71-88 del 30 de Octubre de 1998), Ley N° 737 "LEY DE CONTRATACIONES ADMINISTRATIVAS DEL SECTOR PUBLICO", Reglamento de la Ley N° 737 (Decreto N° 75-2010) y Resolución Administrativa N° 13-2008 "NOMBRAMIENTO DEL DIRECTOR GENERAL DEL TEATRO NACIONAL RUBÉN DARÍO".

Que es deber de la Administración Pública garantizar la publicidad de los procesos de contratación en sus diferentes modalidades desarrollados para seleccionar a las Personas Naturales y Jurídicas que proveen los bienes, servicios y obras necesarios para cumplir con la función pública encomendada, pudiéndolos adquirir en tiempo oportuno y en las mejores condiciones de calidad y precios.

Que de conformidad a lo dispuesto en el Artículo N° 20 de la Ley N° 737 "LEY DE CONTRATACIONES ADMINISTRATIVAS DEL SECTOR PUBLICO", Artículo N° 58 del Reglamento de la Ley N° 737, hace del conocimiento público que el Programa Anual de Contrataciones 2014, del Teatro Nacional Rubén Darío se encuentra disponible desde el 14 de Enero del 2015, en el portal único de contrataciones www.nicaraguacompra.gob.ni.

Managua, 14 de Enero del año dos mil quince.

(f) **Francisco Ramón Rodríguez Sobalvarro**. Director General.

SECCIÓN MERCANTIL

Reg. 001225 - M. 16362 - Valor C\$ 95.00

CONVOCATORIA

Por este medio, de conformidad a lo establecido en la cláusula Décima del Pacto Social y Artículo 16 de Los Estatutos de TUBERIA & VALVULAS, S.A., se **CONVOCA** a todos los Accionistas para llevar a cabo Asamblea General Ordinaria, a las nueve de la mañana del martes cinco de febrero del año 2015 en las oficinas de la Sociedad en Managua, Mercado Israel Lewites, 1 cuadra abajo, 1 cuadra al Lago contiguo a Alba Transporte.

La Agenda a desarrollar será:

- 1) Presentación para aprobación de Estados Financieros del periodo 2014.
- 2) Proyecciones de Ventas para el año 2015.
- 3) Reestructuración de las áreas de Ventas y Operaciones.
- 4) Elección de la Junta Directiva para el periodo 2015 - 2018

Managua, 15 de enero del 2015.

(F) REYNALDO DE JESUS PÉREZ JARQUIN, Presidente de la Junta Directiva.

UNIVERSIDADES

TÍTULOS PROFESIONALES

Reg. 00810 - M. 14844 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Directora de Registro y Admisión de la Universidad de Managua, certifica que bajo el Folio No. 522, Partida No. 263, Tomo No. II, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad de Managua, que esta Oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **LA UNIVERSIDAD DE MANAGUA. POR CUANTO:**

INGRID MASSIEL OSORIO CANO, natural de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudio de su Carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** Le extiende el Título de **Ingeniera en Sistemas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los trece días del mes de diciembre del año dos mil catorce. La Rectora de la Universidad, Ing. Dora María Meza Cornavaca, La Secretaria General, Msc. María Leticia Valle Dávila, La Directora de Registro y Admisión, Margarita Cuadra Ferrey.

Es Conforme, Managua, República de Nicaragua, a los trece días del mes de diciembre del año dos mil catorce. (f) Margarita Cuadra Ferrey, Directora de Registro y Admisión.

Reg. 00560 - M. 54716 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La Suscrita Directora de Registro de la Universidad Politécnica de Nicaragua, Certifica que en el folio 386, tomo XIII, partida 12262, del libro de Registro de Títulos de Graduados que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **"LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE NICARAGUA POR CUANTO:**

MILAGROS GUERRERO FITORIA. Natural de Boaco, Departamento de Boaco, República de Nicaragua, ha cumplido todos los requisitos exigidos por el plan de estudios correspondiente, así como las disposiciones pertinentes establecidas por la Universidad Politécnica de Nicaragua. **POR**

TANTO: Le extiende el Título de: **Licenciada en Economía Gerencial**. Para que goce de los derechos y prerrogativas que la ley le concede.

Dado en la ciudad de Managua a los doce días del mes de noviembre del año dos mil catorce." El Rector de la Universidad: Dra. Lidia Ruth Zamora. El Secretario General Adjunto: Dr. Oscar Castillo Guido. El Director de Registro: Lic. Laura Cantarero.

Es conforme, Managua veintidós días del mes de noviembre del año dos mil catorce. (f) Lic. Laura Cantarero, Directora.

Reg. 00561 - M. 3460852 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La Suscrita Directora de Registro de la Universidad Politécnica de Nicaragua, Certifica que en el folio 377, tomo XIII, partida 12234, del libro de Registro de Títulos de Graduados que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **"LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE NICARAGUA POR CUANTO:**

NINIVETH NEREYDIS GONZÁLEZ LÓPEZ. Natural de Boaco, Departamento de Boaco, República de Nicaragua, ha cumplido todos los requisitos exigidos por el plan de estudios correspondiente, así como las disposiciones pertinentes establecidas por la Universidad Politécnica de Nicaragua. **POR TANTO:** Le extiende el Título de: **Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas**. Para que goce de los derechos y prerrogativas que la ley le concede.

Dado en la ciudad de Managua a los doce días del mes de noviembre del año dos mil catorce." El Rector de la Universidad: Dra. Lidia Ruth Zamora. El Secretario General Adjunto. Oscar Castillo Guido. El Director de Registro: Lic. Laura Cantarero.

Es conforme, Managua veintidós días del mes de noviembre del año dos mil catorce. (f) Lic. Laura Cantarero, Directora.

Reg. 00562 - M.54567 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 140, Página 012, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias de la Educación, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

MARIA AUXILIADORA ORTIZ MENESES. Natural de Granada, Departamento de Granada, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciada en Pedagogía con Mención en Administración Escolar**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Lic. Eugenio Esteban Torrez Díaz. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina. Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00563 – M. 54565 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 136, Página 012, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias de la Educación, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

ASENATH DEL CARMEN PEÑA SAENZ. Natural de Granada, Departamento de Granada, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciada en Pedagogía con Mención en Administración Escolar**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintiocho días del mes de octubre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Lic. Eugenio Esteban Torrez Díaz. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina. Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00564 – M. 54563 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 1055, Página 022, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

WILLIAM JOSE HERNANDEZ. Natural de Masaya, Departamento de Masaya, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciado en Derecho**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe

Nacional de Carrera: Lic. Vicente Álvarez Delgado. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00565 – M. 54564 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 962, Página 020, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

ERMEL ANTONIO FERNANDEZ RAMIREZ. Natural de Nandaime, Departamento de Granada, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciado en Derecho**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecisiete días del mes de septiembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Lic. Vicente Álvarez Delgado. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00566 – M. 54555 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 980, Página 021, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

AARON MIGUEL RODRIGUEZ SEQUEIRA. Natural de Nandaime, Departamento de Granada, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciado en Derecho**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los siete días del mes de octubre del año dos mil catorce Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Lic. Vicente Álvarez Delgado. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo. Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00567 – M. 54536 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 467, Página 010, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Económicas, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

CRISTIAN BENEDICTO GONZALEZ GARCIA. Natural de Boaco, Departamento de Boaco, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Licenciada en Administración de Empresas**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecisiete días del mes de julio del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Lic. Julio Jacinto Vílchez Guerrero. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina. Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00568 – M. 54596 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 069, Página 202, Tomo I2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ingeniería Específica, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

ORLANDO JOSE TORRES DIAZ. Natural de Managua, Departamento de Managua, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Ingeniero - Electromecánico**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veintiocho días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Ing. Manuel S. López Miranda. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00569 – M. 3461349 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad

Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 576, Página 013, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ciencias Agrarias, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

SABAS URBINA LOPEZ. Natural de Ciudad Darío, Departamento de Matagalpa, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Ingeniero en Ciencias Agrarias**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los nueve días del mes de diciembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del S. Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Ing. Maykol Ortega Salazar. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00570 – M. 54182 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 330, Página 007, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ingeniería Específica, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

MEYLING GUADALUPE JAIME MONTALVAN. Natural de San Marcos, Departamento de Carazo, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Ingeniera en Diseño y Construcción**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Ing. Manuel Salvador López Miranda. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00571 – M. 54684 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 331, Página 007,

Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ingeniería Específica, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

MAYRA MARYINA MARTINEZ RUIZ. Natural de Masaya, Departamento de Masaya, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Ingeniera en Diseño y Construcción**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Ing. Manuel Salvador López Miranda. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina. Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00472 – M. 54686 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de Registro Nacional de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el N° 347, Página 008, Tomo I-2011, Libro de Registro de Títulos de la Universidad, correspondiente a la Facultad de Ingeniería Específica, y que esta instancia lleva a su cargo, se inscribió el título que dice: **UNIVERSIDAD POPULAR DE NICARAGUA POR CUANTO:**

JORDANIA SUYEN JARQUIN ARGEÑAL. Natural de El Tuma La Dalia, Departamento de Matagalpa, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del plan de estudio de su carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** se le extiende el título de: **Ingeniera en Diseño y Construcción**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del país le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los veinticinco días del mes de noviembre del año dos mil catorce. Rectora de la Universidad: Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo. Secretaria General: Lic. Olga Asunción Meza Soza. Jefe Nacional de Carrera: Ing. Manuel Salvador López Miranda. (f) Lic. Raúl Enrique Castillo Cajina Director de Registro Académico Nacional. UPONIC.

Reg. 00473 – M. 54703 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Directora del Departamento de Registro Académico de La American University, LA AU, certifica que en la página Noventa y Cuatro, tomo Dos, del libro de Certificación de

Títulos de la Facultad de Humanidades, Jurídicas y Sociales, que esta oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **LA AMERICAN UNIVERSITY, LA AU POR CUANTO:**

ROSA MARÍA TALLER BARQUERO, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la facultad de Humanidades Jurídicas y Sociales. **POR TANTO:** le extiende el Título de **Licenciada en Psicología con Mención en Clínica**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los doce días del mes de diciembre del año dos mil catorce. El Rector de la Universidad, Mariano José Vargas. El Secretario General, Rita Margarita Narváez Vargas.

Es conforme, Managua doce de diciembre del año dos mil catorce. (f) Ing. Alba Luz Gámez Baltodano, Directora de Registro Académico

Reg. 00574 – M. 54636 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Directora del Departamento de Registro Académico de La American University, LA AU, certifica que en la página Ochenta y Seis, tomo Uno, del libro de Certificación de Diplomas de Postgrado de la Tecnología y Sistemas, que esta oficina lleva a su cargo, se inscribió el Diploma de Postgrado que dice: **LA AMERICAN UNIVERSITY, LA AU “Educando para el Desarrollo Humano”** La Facultad de Tecnología y Sistemas, Otorga el presente Diploma de **POSTGRADO “Farmacología, Regencia y Marketing Farmacéutico” A:**

JAVIER ENRIQUE BLANDÓN GALEANO Impartido del ocho de junio al diecinueve de octubre del año dos mil catorce, con duración de 174 horas. Dado en la ciudad de Managua, a los diez días del mes de diciembre del año dos mil catorce. MPA/ MBA. Mariano José Vargas, Rector, Lic. Rita Narváez Vargas, Secretaria General.

En conforme, Managua diez de diciembre del año dos mil catorce. Ing. Alba Luz Gámez Baltodano, Directora de Registro Académico.

Reg. 00575 – M. 54638 – Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Directora del Departamento de Registro Académico de La American University, LA AU, certifica que en la página Ochenta y Cinco, tomo Uno, del libro de Certificación de Diplomas de Postgrado de la Tecnología y Sistemas, que esta oficina lleva a su cargo, se inscribió el Diploma de Postgrado que dice: **LA AMERICAN UNIVERSITY, LA AU “Educando para el Desarrollo Humano”** La Facultad de Tecnología y Sistemas, Otorga el presente Diploma de **POSTGRADO “Farmacología, Regencia y Marketing Farmacéutico” A:**

MARÍA ANTONIA ARAÚZ ÁLVAREZ. Impartido del ocho de junio al diecinueve de octubre del año dos mil catorce, con duración de 174 horas. Dado en la ciudad de Managua, a los diez días del mes de diciembre del año dos mil catorce. MPA/MBA. Mariano José Vargas, Rector, Lic. Rita Narváez Vargas, Secretaria General.

En conforme, Managua diez de diciembre del año dos mil catorce. Ing. Alba Luz Gámez Baltodano, Directora de Registro Académico.

Reg. 00576 - M.54524 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Directora del Departamento de Registro Académico de La American University, LA AU, certifica que en la página Ciento Treinta y Cinco, tomo Dos, del libro de Certificación de Títulos de la Facultad de Humanidades, Jurídicas y Sociales, que esta oficina lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **LA AMERICAN UNIVERSITY, LA AU POR CUANTO:**

SANTOS ALICIA CONTRERAS ABURTO, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la facultad de Humanidades Jurídicas, y Sociales. **POR TANTO:** le extiende el Título de **Licenciada en Psicología con Mención en Clínica**, para que goce de los derechos y prerrogativas que legalmente se le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diez días del mes de diciembre del año dos mil catorce. El Rector de la Universidad, Mariano José Vargas. El Secretario General, Rita Margarita Narváez Vargas.

Es conforme, Managua diez de diciembre del año dos mil catorce. (f) Ing. Alba Luz Gámez Baltodano, Directora de Registro Académico.

Reg. 00577 - M. 3459107 - Valor C\$ 95.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de la Oficina de Registro y Control Académico de la Universidad American College, Certifica: que bajo el Tomo N°. I, Folio N°. 021, Número Perpetuo 118, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad American College, que esta Oficina lleva a su cargo, inscribió el Título que: Dice la **UNIVERSIDAD AMERICAN COLLEGE POR CUANTO:**

KATHERINE DANIELA BARRERA VALENZUELA. Natural de Matagalpa, Departamento de Matagalpa, Republica de Nicaragua ha aprobado en la Facultad de: Turismo. Todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondientes y **POR TANTO:** le extiende el Título De: **Licenciada en Administración Turística y Hotelera**, para que goce de las prerrogativas que las Leyes y Reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecisiete días del mes de diciembre de dos mil catorce. El Rector de la Universidad: Dr. Mauricio Herdocia Sacasa, El Secretario General: Arq. Eduardo Chamorro Coronel, El Decano de la Facultad: Lic. Ausberto Narváez Argüello.

Es conforme, Managua a los diecisiete días de diciembre del año dos mil catorce. (f) Lic. Edwin Calero Velasquez. Director de Registro Académico.

Reg. 00578 - M. 54721 - Valor C\$ 190.00

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de la Oficina de Registro y Control Académico de la Universidad American College, Certifica: que bajo el Tomo N°. I, Folio N°. 019, Número Perpetuo 032, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad American College, que esta Oficina lleva a su cargo, inscribió el Título que: Dice la **UNIVERSIDAD AMERICAN COLLEGE POR CUANTO:**

RENÉ ALEJANDRO CABRERA CENTENO. Natural de Carmen Central, Departamento de San José, Republica de Costa Rica ha aprobado en la Facultad de: Ciencias Económicas y Administrativas. Todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondientes y **POR TANTO:** le extiende el Título De: **Licenciado en Marketing y Publicidad**, para que goce de las prerrogativas que las Leyes y Reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecisiete días del mes de diciembre de dos mil catorce. El Rector de la Universidad: Dr. Mauricio Herdocia Sacasa, El Secretario General: Arq. Eduardo Chamorro Coronel, El Decano de la Facultad: Lic. Sergio José González.

Es conforme, Managua a los diecisiete días de diciembre del año dos mil catorce. (f) Lic. Edwin Calero Velasquez. Director de Registro Académico.

CERTIFICACIÓN

El Suscrito Director de la Oficina de Registro y Control Académico de la Universidad American College, Certifica: que bajo el Tomo N°. I, Folio N°. 046, Número Perpetuo 008, del Libro de Registro de Títulos de Post Grados en la Universidad American College, que esta oficina lleva a su cargo, inscribió el Título que: Dice la **UNIVERSIDAD AMERICAN COLLEGE POR CUANTO:**

RENÉ ALEJANDRO CABRERA CENTENO. Ha aprobado en la Dirección de: Continuación de Estudios. Todos los requisitos académicos del Plan de Estudios correspondientes y **POR TANTO:** Le extiende el Título De: **Postgrado en Gerencia de Marketing y Ventas** para que goce de las prerrogativas que las Leyes y Reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecisiete días del mes de diciembre de dos mil catorce. El Rector de la Universidad: Dr. Mauricio Herdocia Sacasa, El Secretario General: Arq. Eduardo Chamorro Coronel, El Decano de la Facultad: Lic. Sergio José González.

Es conforme, Managua a los diecisiete días de diciembre del año dos mil catorce. (f) Lic. Edwin Calero Velásquez. Director de Registro y Control Académico.