

LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfono: 2283791

Tiraje: 850 Ejemplares
24 Páginas

Valor C\$ 35.00
Córdobas

AÑO CIII

Managua, Viernes 29 de Enero de 1999

No. 20

SUMARIO

MINISTERIO DE GOBERNACION

Estatuto Federación Nicaragüense de
Universidades Privadas e Instituciones
de Estudios Superiores (FENUP).....456

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

Marcas de Fábrica, Comercio y Servicio.....462
Norma Técnica Nicaragüense.....469

UNIVERSIDADES

Títulos Profesionales.....477

SECCION JUDICIAL

Otorgamientos de Escrituras.....477
Subasta.....479
Citacion.....479
Declaratorias de Herederos.....479
Fe de Errata.....479

MINISTERIO DE GOBERNACION

Reg. No. 460 - M - 276133 - Valor C\$ 720.00

CERTIFICACION

El suscrito Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, de la República de Nicaragua.

CERTIFICA

Que bajo el número UN MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UNO (1231). De la página cuatrocientos veintiuno a la página cuatrocientos treinta y cinco, del Tomo II, Libro Quinto, de Registro de Asociaciones que este Departamento lleva a su cargo, se inscribió le entidad denominada:

«FEDERACION NICARAGÜENSE DE
UNIVERSIDADES PRIVADAS E
INSTITUCIONES DE ESTUDIOS SUPERIORES»
(FENUP)

Conforme autorización de Resolución del Dos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.

Dado en la ciudad de Managua, el día nueve del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. MARIO SANDOVAL LOPEZ, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

FEDERACION NICARAGÜENSE DE UNIVERSIDADES PRIVADAS E INSTITUCIONES DE ESTUDIOS SUPERIORES (FENUP)

ESTATUTOS

En este estado los otorgantes, de común acuerdo, votan los siguientes estatutos ARTO. 1: CONSTITUCION.- La Federación quedó constituida en la primera parte de esta escritura, bajo la denominación de "FEDERACION NICARAGUENSE DE UNIVERSIDADES PRIVADAS E INSTITUCIONES DE ESTUDIOS SUPERIORES" (FENUP).- ARTO. 2: NATURALEZA.- La Federación es civil porque hace relación a intereses particulares entre los Federados; nacional porque agrupa instituciones de diversas partes de la nación; social porque procura el mejoramiento de los miembros integrantes de las Federación; educativa en cuanto aspira a cultivar los conocimientos y estimular las facultades intelectuales y morales de sus miembros; particular porque su objeto es únicamente el proceso educativo de nivel superior y sin fines de lucro porque su fin no es preponderantemente económico.- ARTO. 3: FEDERADOS.- Son miembros de la Federación las Instituciones cuyos nombres quedaron expresados en la Escritura de Constitución y todas aquellas Universidades Privadas, Institutos de Educación Superior, Fundaciones Académicas y Centros de Investigación Científica y Tecnológica que en el futuro se afilien a la Federación.- ARTO. 4: REQUISITOS DE LOS FEDERADOS.- Para ser miembro de la Federación se requiere: 1) estar constituido y legalmente establecido como una institución de enseñanza superior; o de investigación científica 2) estar domiciliado en Nicaragua; 3) ser legalmente capaz de obligarse y contratar; 4) no estar afiliado a otra organización que sea paralela a la presente a nivel nacional, o que tengan objetivos o actividades similares, que puedan afectar a la presente Federación; 5) presentar su solicitud de admisión por escrito, con la documentación legal y académica básica. 6) no tener actividades o intereses en conflicto con la Federación; 7) En el caso de nuevos postulantes a ingresar a la Federación, se tomará en cuenta si en su proceso de constitución o funcio-

namiento no han perjudicado en forma directa o indirecta, a algunos de los miembros Federados, lo cual se determinará en base al testimonio escrito de agravio del Federado perjudicado, en caso lo hubiera. 8) Obtener la aprobación de afiliación por parte de los miembros del Consejo Directivo, con base en el conclusivo de resolución remitida por la comisión de Afiliaciones, considerando el Reglamento respectivo.- **ARTO. 5: DERECHOS DE LOS FEDERADOS.**- Los Federados tienen los siguientes derechos: 1) realizar con la Federación todas las operaciones y actividades autorizadas por estos Estatutos; 2) participar en la administración de la Federación mediante el desempeño de cargos sociales; 3) ejercer el sufragio en las asambleas y reuniones decisorias; 4) gozar de los beneficios y prerrogativas de la Federación; 5) fiscalizar la gestión económica y financiera para la cual podrá examinar libros, archivos, Inventarios y Balances en la forma que estos Estatutos o Reglamentos Internos prescriben; 6) retirarse voluntariamente de la Federación mientras ésta no haya sido disuelta, debiendo cumplir con sus deudas exigibles a favor de la Federación; 7) a la entrega de los haberes que en calidad de préstamo haya hecho a la Federación; 8) a la igualdad de deberes y derechos que tienen los demás asociados; 9) al respeto y tolerancia de sus creencias políticas y religiosas y a sus diferencias por otras razones, 10) a manifestar su condición de miembro de la Federación y a obtener sus credenciales; 11) a no ser excluido o separado sin que se proceda conforme al reglamento correspondiente aprobado; 12) a convocar la Asamblea de Rectores con otros miembros en pleno goce de sus derechos cuando no lo hiciere el Consejo Directivo ni el Fiscal.- **ARTO. 6: DEBERES DE LOS FEDERADOS.**- Son deberes de los Federados: 1) abstenerse de ejecutar actos e incurrir en omisiones que afecten o puedan afectar la estabilidad de la Federación; 2) cumplir con las obligaciones económicas establecidas para los miembros y contraídas con la Federación; 3) acatar y cumplir las Resoluciones y acuerdos que tome la Federación de acuerdo con la ley, sus propios Estatutos y los Reglamentos Internos; 4) concurrir a las Asambleas de Rectores y participar activamente en éstas y en otras reuniones y eventos de carácter general; 5) procurar el mejoramiento, desarrollo y fortalecimiento de la Federación; 6) respetar los principios de libre adhesión y retiro voluntario, igualdad de derechos y demás principios de la Federación; 7) desempeñar fielmente y a conciencia los cargos que se le confíen; 8) suministrar los datos que le solicite la Federación con fines estadísticos, de estudio, etc.; 9) comportarse fraternalmente con los demás Federados; 10) las demás que le imponga la ley, estos Estatutos y los Reglamentos Internos.- **ARTO. 7: CANCELACION DE LA AFILIACION DEL FEDERADO.**- La afiliación de un Federado será cancelada en los casos de renuncia, expresa o tácita, extinción de su personalidad jurídica o separación de la Federación.- **ARTO. 8: RENUNCIA.**- Todo Federado tiene derecho al retiro voluntario de la Federación; empero podrá deferirse la devolución de sus haberes cuando no lo permita la situación financiera de ésta.- En caso de que el Federado hubiese proporcionado bienes muebles o dinero en calidad de préstamo a la Federación, tendrá derecho a que se le regrese después de deducirle el total de las deudas lo cual se hará, a más tardar, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha en que se acepte la renuncia. La cantidad que se retenga para responder por fianzas que haya recibido le será devuelta una vez que solvente sus obligaciones.- **ARTO. 9: SOLICITUD DE**

RENUNCIA.- El Federado que desee retirarse de la Federación deberá solicitarlo por escrito al Consejo Directivo, el cual deberá resolver, a más tardar, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la solicitud.- **ARTO. 10: EXTINCION DE LA PERSONALIDAD JURIDICA DEL FEDERADO.**- También se cancela la condición de Federado por extinción de la personalidad jurídica de la institución miembro. En caso de que el Federado hubiese proporcionado bienes muebles o dinero en calidad de préstamo, tendrá derecho a que se le regrese dentro de los siguientes sesenta (60) días a la notificación de la extinción de su personalidad jurídica, con deducción de todo lo que adeudare a la Federación por cualquier concepto y del valor de las fianzas que hubiere otorgado para garantizar a la Federación créditos concedidos a otros miembros.- La cantidad retenida será entregada a quién la ley designe.- **ARTO. 11: SEPARACION.**- Constituye la separación obligada que de la Federación sufre el delegado de la institución miembro, o el Federado mismo, a consecuencia de la comisión de determinada infracciones o violaciones a los estatutos y a los reglamentos internos. Ningún miembro podrá ser excluido o separado sin ser oído previamente de sus descargos o defensas.- **ARTO. 12: PROCEDIMIENTO DE SEPARACION.**- Para conocer y resolver sobre los casos de separación obligada del delegado de la institución o de la institución Federada, el Consejo Directivo aprobará el reglamento y procedimiento correspondiente.- **ARTO. 13: INFRACCIONES.**- Infracción es toda transgresión, violación o quebrantamiento de la Ley, su Reglamento, el Pacto Social, estos Estatutos o los Reglamentos Internos.- Las infracciones pueden ser graves o leves.- **ARTO. 14: INFRACCIONES GRAVES.**- Se considera infracciones graves: 1) el uso indebido de la denominación FEDERACION o sus derivados; 2) los actos que entrañen o conduzcan al aprovechamiento indebido de los derechos y exenciones concedidas por la Ley a los Federados; 3) el engaño, fraude o injustificada pérdida del patrimonio de la Federación y valoración inexacta o tendenciosa de los aportes en bienes o servicios; 4) falsedad de los datos consignados en los Balances; 5) adulteración de las sustancias, cantidad o calidad de los suministros o defraudación en los servicios ofrecidos a los Federados; 6) recepción subrepticia de cuotas, aportes o fondos de cualquier clase pertenecientes a los Federados o a la Federación; 7) renuencia en el cumplimiento de las obligaciones legales o reglamentarias; 8) permitir a terceros participar directa o indirectamente de los privilegios o beneficios que la Ley otorga a las asociaciones; 9) formar parte de entidades cuyos fines sean incompatibles con los de la Federación; 10) realizar actividades diferentes de las previstas en estos Estatutos; 11) efectuar operaciones económicas que tengan el carácter de exclusividad o de monopolio en perjuicio de los Federados; 12) integrar las Comisiones Ejecutivas con personas que no sean miembros de la Federación; 13) intervenir como asociado en asuntos políticos electorales, iniciar o fomentar luchas religiosas y mantener actividades contrarias al régimen democrático que establece la Constitución de la República; 14) ejercer actividades en nombre de la Federación con ánimo de lucro o utilizar indebidamente la personalidad jurídica o las prerrogativas que la Ley le concede a las Federaciones; 15) cumplir los fines empleando medios distintos a las buenas costumbre o a los mejores intereses de la mayoría de los Federados; 16) negarse a suministrar datos o informes que indiquen estos Estatutos, los Reglamentos Internos o el

Departamento de Asociaciones; 17) reunirse la Asamblea General de acuerdo con disposiciones que no sean las establecidas por los Estatutos; 18) las demás que señale la Ley, su Reglamento, Estatutos o Reglamentos Internos.- **ARTO. 15: INFRACCIONES LEVES.-** Las infracciones leves estarán referidas a actitudes o actividades que a juicio de los miembros Federados constituyen un desagravio o irrespeto a algunos de los miembros de la Federación.- **ARTO. 16: SANCIONES.-** El Consejo Directivo mediante Resolución fundamentada podrá imponer las siguientes sanciones: 1) multas que serán establecidas por el mismo Consejo Directivo con base en una reglamentación interna; 2) suspensión del delegado a la Federación o del miembro Federado en el ejercicio de sus derechos hasta por el término de sesenta (60) días y 3) separación obligada de la Federación.- Cuando se trate de multas el recurso de apelación sólo se admitirá una vez depositado el valor de la multa.- Las faltas graves darán lugar a la separación del Federado cumpliendo con el reglamento correspondiente.- Las faltas leves serán abordadas en forma fraternal por los Federados, llegando a ameritar un llamado de atención en privado por un miembro designado por el Consejo Directivo.- **ARTO. 17: DESTITUCION.-** La destitución es la separación forzada del cargo de los Directivos de la Federación en virtud de una Resolución de la Asamblea de Rectores, fundamentada en el reglamento que establece los procedimientos para estos casos.- **ARTO. 18: CAUSAS DE DESTITUCION.-** Son causas de destitución: 1) el deficiente cumplimiento de las funciones asignadas en su cargo; 2) graves negligencias respecto de los intereses de la Federación; 3) violación de las normas que rigen la Federación; 4) las infracciones graves señaladas en el arto. 13 de estos Estatutos.- **ARTO. 19: CASOS DE SEPARACION FORZADA.-** En caso de que el delegado representante de una institución miembro de la Federación no cumpla con los compromiso y deberes contrados, podrá ser expulsado como delegado y la institución deberá nombrar un nuevo delegado. Se establece que las instituciones miembros de la Federación podrán ser objeto de retiro de su afiliación en aquellos casos en que la Asamblea de Rectores considere que su presencia afecta la Federación, para lo cual se deberá aprobar la decisión con mayoría calificada de dos tercios de los miembros presentes.- **ARTO. 20: ACTIVIDADES.-** Para el logro de su objetivo la Federación realizará las siguientes actividades: 1) diseñar, ejecutar y evaluar políticas, planes, programas, proyectos y acciones tendientes a mejorar y desarrollar la calidad de la educación superior privada y de sus centros de investigación y formación científica y tecnológica; 2) representar a las instituciones miembros ante los organismos e instancias de regulación y coordinación de la educación superior, la educación media y la educación tecnológica; ante los organismos gubernamentales y no gubernamentales, y ante las instituciones regionales e internacionales de cooperación; 3) crear vínculos de comunicación y colaboración entre los miembros de la Federación en los aspectos académicos, culturales, sociales, deportivos y tecnológicos; 4) impulsar proyectos conjuntos que permitan a los Federados ofrecer de manera integrada servicios de apoyo a la labor docente y de investigación, tales como: bibliotecas conjuntas, laboratorios de servicios múltiples para los alumnos de sus miembros y centros de investigación y experimentación para carreras afines; 5) asegurar que las instituciones que se incorporen a la Federación cuenten con antecedentes académicos e institucionales apegados a sólidos prin-

cipios morales, cívicos y humanísticos; 6) crear y administrar un sistema de evaluación y acreditación académica para las Instituciones Privadas de Educación Superior, que permita asegurar la calidad de los planes de estudios de sus asociados, que permita la convalidación de asignaturas bajo el sistema de créditos académicos y el establecimiento de equivalencias y prerequisites entre disciplinas similares; 7) promover que el sistema educacional de las Universidades e Instituciones Privadas de Educación Superior sea congruente con las necesidades de desarrollo social y económico de Nicaragua, en el marco del desarrollo sostenible y de protección al medio ambiente; 8) gestionar la participación de las instituciones miembros en los proyectos y programas de apoyo gubernamental y no gubernamental para el desarrollo y consolidación de la educación superior privada; 9) establecer y promover una política de becas para alumnos de escasos recursos económicos y altos rendimientos en sus estudios, creando la bolsa de becas de las Universidades Privadas de Nicaragua; 10) promover mecanismos de colaboración y cooperación con las Universidades públicas, tendientes al desarrollo equilibrado y sostenible de la educación superior de Nicaragua; 11) establecer relaciones interinstitucionales y de cooperación con organismos representativos de Universidades del exterior y con los Consejos Universitarios de la región Centroamericana, de América Latina y de otras regiones del mundo; 12) estimular los méritos científicos, técnicos, artísticos, culturales y humanitarios, otorgando distinciones a personas o entidades que por su labor o actividades se hagan acreedores a ello, 13) actuar con independencia funcional, administrativa, financiera y académica.- **ARTO. 21: DOMICILIO.-** La Federación tendrá su domicilio y Sede Nacional en la Ciudad de Managua, Departamento de Managua, donde desarrollará sus actividades; sin perjuicio de desarrollar actividades en cualquier otro lugar del territorio nacional por solicitud de sus Federados en base a sus necesidades específicas, y cuando así lo demanden las circunstancias. **ARTO. 22: PATRIMONIO.-** La Federación se constituye con un patrimonio inicial de cuatro mil córdobas (C\$ 4,000.00) y que en un acto de liberación, las instituciones comparecientes aportan la cantidad de un mil córdobas (C\$ 1,000.00) cada una, y por los remanentes o déficits de las operaciones normales de la Federación.- **ARTO. 23: NATURALEZA DE LOS INGRESOS.-** Los ingresos de la Federación estarán constituidos por las cuotas de afiliación y por las cuotas mensuales de los Federados que establezcan el Consejo Directivo o La Asamblea de Rectores; así como por cualquier otro ingreso en dinero o especies que perciba por servicios brindados, y por todas aquellas contribuciones que se establezcan por acuerdo de la Asamblea de Rectores o del Consejo Directivo.- **ARTO. 24: APORTACION INICIAL.-** Se establece la obligación que para afiliarse a la Federación, cada postulante aceptado deberá hacer un aporte inicial que será determinado por el Consejo Directivo en cada caso. El tesorero extenderá el recibo correspondiente, el cual explicará que los montos aportados no son reembolsables bajo ningún concepto, no ganan intereses, no generan utilidades y no se regresan al retirarse de la Federación.- **ARTO. 25: CONTENIDO DE LOS RECIBOS OFICIALES.-** Los Recibos Oficiales de tesorería deberán contener las siguientes especificaciones: 1) nombre y domicilio de la Federación; 2) fecha de emisión; 3) nombre del asociado que hace el aporte; 4) valor o cantidad aportada en letra y números; 5) tipo de aportación: a) cuota ordinaria; b) cuota extraordinaria; 6)

observaciones; 7) firma y sello del Tesorero de la Federación.- **ARTO. 26: PAGOS.-** Todo pago que haga la Federación se hará por medio de cheque que firmaran el Presidente y el Tesorero.- **ARTO. 27: FONDO PARA GASTOS MENORES.-** La Tesorería manejará un fondo para gastos menores que deberá ser reintegrado cuando por cualquier motivo se encuentre disminuido.- **ARTO. 28: CONTABILIDAD.-** La contabilidad de la Federación se llevará de acuerdo con el sistema de partida doble y en los Libros señalados por la ley de la materia.- Los Libros deberán ser sellados y rubricados por el Funcionario Autorizado del Departamento de Registro y Control del Ministerio de Gobernación.- **ARTO. 29: DEBERES y DERECHOS DE LA FEDERACION.-** Los derechos y deberes de la Federación quedaron establecidos en la primera parte de esta escritura.- **ARTO. 30: DURACION.-** La Federación tiene una duración indefinida, contando a partir de la fecha del Decreto concediéndole su personalidad jurídica.- **ARTO. 31: ORGANOS DE GOBIERNO.-** El gobierno de la Federación estará a cargo de los siguientes órganos: 1) La Asamblea de Rectores; 2) El Consejo Directivo y 3) Las Comisiones Ejecutivas.- **ARTO. 32: LA ASAMBLEA DE RECTORES.-** La Asamblea de Rectores es la reunión de los rectores y representantes de las instituciones miembros de la Federación; es su máxima autoridad y sus Resoluciones son obligatorias para todos sus miembros, presentes o ausentes, siempre que se tomen de conformidad con las normas que rigen la Federación.- **ARTO. 33: CLASES DE ASAMBLEAS.-** Las Asambleas de Rectores son ordinarias y extraordinarias.- Ordinaria es la que se reúnen habitualmente en forma periódica para tratar aspectos necesarios del gobierno de la Federación, propios de su normal actuación y desenvolvimiento.- Extraordinarias son las que se realizan para tratar aspectos no comunes o circunstanciales de la Federación y son convocadas específicamente para tal fin.- **ARTO. 34: PERIODICIDAD DE LAS ASAMBLEAS DE RECTORES.-** Las Asambleas de Rectores ordinarias se reunirán dos veces en el año; la primera en el mes de Enero, a más tardar el último día de este mes y la segunda en el mes de Julio; a más tardar el último día de este mes.- Las Asambleas de Rectores extraordinarias se reunirán cuando así lo determine la Junta Directiva, el Fiscal o un veinte por ciento (20%) de los miembros en pleno goce de sus derechos.- **ARTO. 35: CONVOCATORIA DE LA ASAMBLEA DE RECTORES.-** La convocatoria o citación a los miembros para constituirse en Asamblea de Rectores la hará el Consejo Directivo por medio del Secretario, quién se encargará de hacer las notificaciones por escrito.- La convocatoria de las Asambleas de Rectores ordinarias se hará con por los menos ocho días de anticipación; la convocatoria de las Asambleas de Rectores extraordinarias se hará con por lo menos veinticuatro horas de anticipación.- **ARTO. 36: EL ORDEN DEL DIA.-** El orden del día o la Agenda para la Asamblea de Rectores debe contener: la hora, el día, el lugar de la reunión, las lista de los temas a tratar y el lugar en que están a disposición de los miembros los documentos objetos de la Asamblea.- **ARTO. 37: QUORUM PARA LA CONSTITUCION DE LA ASAMBLEA DE RECTORES.-** La Asamblea de Rectores se considerará legítimamente constituida con la asistencia de, por lo menos, la mayoría simple del total de sus miembros en pleno goce de sus derechos, o con los que estén presentes una hora después de la hora señalada para su celebración y será presidida por el Presidente de El Consejo Directivo y el Secretario de ésta, quienes también

fungirán como presidente y Secretario de la Asamblea de Rectores respectivamente.- **ARTO. 38: MIEMBRO EN PLENO GOCE DE SUS DERECHOS.-** Se entiende por miembro en pleno goce de sus derechos los que fueron regularmente ingresados e inscritos en el Registro de la Federación, y que en el momento de la convocatoria estén al día en el cumplimiento de sus compromisos y obligaciones y no estén suspendidos en sus derechos.- **ARTO. 39: CREDENCIAL DEL FEDERADO PARA INTEGRARSE A LA ASAMBLEA DE RECTORES.-** Cada federado deberá solicitar previamente una Certificación que acredite que está en pleno goce de sus derechos y que le servirá como credencial para integrarse a la Asamblea de Rectores; el Secretario del Consejo Directivo extenderá dicha Certificación antes de la celebración de la Asamblea de Rectores.- **ARTO. 40: EL VOTO.-** El voto es personal, igual, directo, secreto y universal.- Cada asociado tendrá derecho a un voto, independientemente de sus aportes, el cual depositará en una caja cerrada y preparada para tal fin, al concluir la votación el secretario de la Asamblea abrirá la caja con los votos, y procederá a hacer el recuento respectivo, informando inmediatamente a la Asamblea de Rectores los resultados, de los cuales extenderá constancia por escrito posteriormente.- **ARTO. 41: QUORUM PARA LAS RESOLUCIONES.-** En todas las Asambleas de Rectores para que haya Resolución se requiere el voto favorable de la mayoría simple de los presentes.- **ARTO. 42: ACTA DE LAS ASAMBLEAS DE RECTORES.-** En el Libro de Actas se consignarán a la letra los Acuerdos y Resoluciones que se tomen en la Asamblea de Rectores, expresando la fecha, el número de asistentes a ella, los votos emitidos y todo lo demás que conduzca al exacto conocimiento de lo acordado, autorizándose con las firmas del Presidente, el Secretario y los concurrentes que deseen hacerlo.- **ARTO. 43: ATRIBUCIONES DE LA ASAMBLEA DE RECTORES.-** Son atribuciones de la Asamblea de Rectores las siguientes: 1) discutir, aprobar, enmendar o rechazar el Plan Anual de Actividades de la Federación; 2) discutir, aprobar, enmendar o rechazar el Proyecto de Presupuesto, Ingreso y Egresos del próximo periodo; 3) analizar, aprobar o rechazar el Balance financiero de cada ejercicio económico o fiscal; 4) aprobar la disolución, liquidación, fusión y cambio de objeto social de la Federación; 5) modificar los Estatutos; 6) nombrar a los miembros de los diferentes órganos, así como destituirlos; 7) conocer de los recursos de apelación, revocando, modificando o confirmando la Resolución recurrida; 8) Aprobar la gestión y contratación de obligaciones con cualquier persona natural o jurídica, pública o privada, nacional o extranjera; 9) aceptar donaciones con cargo; 10) adquirir inmuebles a títulos oneroso, enajenarlos o gravarlos; 11) las demás establecidas por las normas que rigen la Federación.- **ARTO. 44: EL CONSEJO DIRECTIVO.-** La administración y ejecución de las Resoluciones de la Asamblea de Rectores y la consecución de los fines de la Federación están confiados al Consejo Directivo, debiendo acreditar su elección o nombramiento ante el Responsable del Departamento de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, presentando Certificación del Acta respectiva, firmada y sellada por el Presidente y el Secretario.- Los miembros del Consejo Directivo tienen el deber de cumplir y de exigir del resto de asociados el cumplimiento de los deberes y requisitos señalados en la Ley, en sus propios Estatutos y en el Reglamento General.- **ARTO. 45: INTEGRACION DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** El Consejo Directivo estará integrado por un Presidente,

un Vice-Presidente, un Secretario, un Tesorero, un Fiscal, un contralor, un divulgador y un primer Vocal; los que serán elegidos en la Asamblea de Rectores por mayoría simple de votos para un período no mayor de un año; los puestos del Consejo Directivo serán rotativos, no pudiendo ser elegido un mismo Federado en dos periodos continuos en el mismo puesto, pero si podrá desempeñar en el siguiente período un puesto distinto al que desempeñó en el período anterior.- **ARTO. 46: CUALIDADES PARA SER DIRECTIVO.-** Para la elección de miembros del Consejo Directivo la Asamblea de Rectores tendrá en cuenta las siguientes cualidades de los candidatos: 1) condiciones de honorabilidad y trayectoria especialmente en el manejo de fondos y en el cumplimiento de los deberes u obligaciones con la Federación y 2) condiciones de capacidad o experiencia en el perfil del puesto que desempeñará.- **ARTO. 47: CONVOCATORIA DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** El Consejo Directivo será convocada por su Presidente, con por lo menos, veinticuatro horas de anticipación; indicando los asuntos a tratar, el lugar, día y hora de la sesión.- **ARTO. 48: QUORUM PARA LA CONSTITUCION Y PARA LAS RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** Se considerará constituido el Consejo Directivo con la presencia de la mayoría simple de sus miembros y habrá Resolución con el voto de la mayoría simple de los presentes.- **ARTO. 49: PERIODICIDAD DE LAS REUNIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** El Consejo Directivo se reunirá ordinariamente una vez cada treinta días, previa convocatoria de su Presidente, o en fecha determinada si así lo hubiesen acordado previamente; extraordinariamente en la fecha y las veces que sean necesarias.- **ARTO. 50: ACTA.-** En el Libro de Actas se consignarán a la letra los Acuerdos que tome el Consejo Directivo, expresando el lugar, la fecha, el número de asistentes a ella, los votos emitidos y todo lo demás que conduzca al exacto conocimiento de lo acordado; autorizándose con la firma del Presidente, del Secretario y de los concurrentes que deseen hacerlo.- **ARTO. 51: ATRIBUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** Son atribuciones del Consejo Directivo: 1) cumplir y hacer cumplir las disposiciones del Pacto Social, sus Estatutos, Reglamentos y Resoluciones asamblearias; 2) disponer la convocatoria de las Asambleas de Rectores y fijar el orden del día; 3) elaborar y presentar anualmente a la Asamblea de Rectores el Plan Anual de Actividades de la Federación para el siguiente año; 4) elaborar y presentar a la Asamblea de Rectores anualmente el Proyecto de Presupuesto de la Federación para el siguiente año; 5) elaborar y presentar a la Asamblea de Rectores el Balance Financiero de cada ejercicio de la Federación; 6) elaborar y presentar anualmente a la Asamblea de Rectores la Memoria Anual de Actividades de la Federación; 7) conocer de las solicitudes de ingreso de nuevos asociados y de las renunciaciones presentadas por los miembros; 8) sancionar las infracciones cometidas por los asociados y conocer de las separaciones o retiros; 9) nombrar y remover empleados de la Federación fijando sus atribuciones y su retribución; 10) poner a disposición de los Federados la Memoria Anual de Actividades y el Balance, Inventario y demás; así como los Proyectos para el siguiente año, con la anticipación suficiente a la celebración de la Asamblea de Rectores en que serán conocidos; 11) administrar con la debida diligencia el patrimonio de la Federación; 12) dirigir las actividades de la Federación; 13) considerar y aprobar obligaciones de la Federación; 14) aceptar donaciones, herencias o legados; 15) designar a los Coordinadores

de las Comisiones Ejecutivas; 16) nombrar y remover al Director Ejecutivo de la Federación; 17) aprobar los reglamentos internos de la Federación; 18) aprobar los convenios y actos que fuesen necesarios para la consecución de los fines de la Federación.- **ARTO. 52: REPRESENTANTE LEGAL DE LA FEDERACION.-** El presidente del Consejo Directivo será el Representante Legal de la Federación y tendrá las facultades de un Apoderado General de Administración, conforme los presentes estatutos.- **ARTO. 53: FACULTADES DEL PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO.-** El presidente del Consejo Directivo desempeñará sus funciones y ejercerá sus facultades en perfecta correspondencia con los acuerdos, mandatos y resoluciones del Consejo Directivo y de la Asamblea de Rectores. En asuntos de trascendental importancia deberá consultar al Consejo Directivo la posición que debe asumir en nombre de la Federación. El Consejo Directivo aprobará las acciones y posiciones que debe asumir el Presidente, el Secretario General, o cualquier otro miembro del Consejo Directivo que actúe en nombre de la Federación, lo cual será con el voto de la mayoría simple de los miembros del Consejo Directivo. El Presidente tendrá las facultades siguientes: 1) celebrar convenios y ejecutar los actos necesarios para la conservación o explotación de los bienes; 2) intentar y sostener judicialmente las acciones posesorias y las que fuesen necesarias para interrumpir la prescripción respecto de las cosas que comprende el mandato; 3) alquilar o arrendar los bienes muebles o inmuebles hasta por un año; 4) vender los frutos, así como los demás bienes que por su naturaleza están destinados a ser vendidos o se hallen expuestos a perderse o deteriorarse; 5) exigir judicial o extrajudicialmente el pago de los créditos y dar los correspondientes recibos; 6) ejecutar todos los actos jurídicos que según la naturaleza de la Federación se encuentren virtualmente comprendidos en él como medios de ejecución o como consecuencia necesaria del mandato.- **ARTO. 54: FACULTADES ESPECIALES DEL PRESIDENTE COMO APODERADO GENERAL DE ADMINISTRACION.-** El Presidente además de la facultades señaladas en el artículo anterior, tendrá las facultades especiales siguientes: 1) confesar en escritos y absolver posiciones, lo mismo que pedir las en sentido asertivo; 2) comprometer en árbitros o arbitradores; 3) transigir; 4) desistir y aceptar desistimientos en cualquier instancia; 5) recibir cualquier cantidad de dinero o especie; 6) diferir el juramento o promesa decisorios; 7) someter el asunto al jurado civil; 8) inscribir en los Registros de la Propiedad; 9) operar cualesquiera novaciones; 10) recusar con causa; 11) sustituir este Poder para asuntos determinados, revocar sustitutos, nombrar otros de nuevo y volver a asumir el Poder cuando lo creyere conveniente, aun cuando al sustituir no se hubiere reservado expresamente esa facultad; 12) girar, junto con el Tesorero, letras, libranzas, pagarés y otros documentos de esta clase.- **ARTO. 55: ATRIBUCIONES ADMINISTRATIVAS DEL PRESIDENTE.-** Son atribuciones administrativas del Presidente: 1) presidir el Consejo Directivo y las Asambleas de Rectores; 2) representar judicial y extrajudicialmente a la Federación; 3) firmar junto con el Secretario las Actas del Consejo Directivo y de las Asambleas de Rectores; 4) firmar con el Tesorero los cheques emitidos y otros documentos de esta clase; 5) cumplir y hacer cumplir los Acuerdos de las Asambleas de Rectores; 6) ejercer doble voto en los casos de empate; 7) suscribir comunicaciones y conocer la correspondencia; 8) resolver todo asunto urgente e informar al Consejo Directivo

vo; 9) convocar al Consejo Directivo; 10) disponer el pago de los sueldos y gastos acordados por el Consejo Directivo; 11) las demás que le señalen las normas que rigen la Asociación.- **ARTO. 56: EL VICEPRESIDENTE.-** El Vice-Presidente es el miembro cuya misión consiste en sustituir al Presidente en los casos de muerte, renuncia, destitución o cualquier otra causa temporal o permanente de ausencia.- **ARTO. 57: ATRIBUCIONES DEL VICE-PRESIDENTE.-** Son atribuciones del Vice-Presidente: 1) desempeñar las funciones del Presidente en ausencia temporal o permanente de éste por las causas antes señaladas; 2) asesorar y colaborar con el Presidente en el ejercicio de sus funciones; 3) realizar las funciones que el Consejo Directivo o el Presidente le asignen. **ARTO. 58: EL SECRETARIO.-** El Secretario es el órgano de comunicación del Consejo Directivo y de la Federación; además de otras actividades internas.- **ARTO. 59: ATRIBUCIONES DEL SECRETARIO.-** Son atribuciones del Secretario: 1) llevar el Archivo y la Correspondencia de la Federación; 2) ser el medio de comunicación entre el Consejo Directivo, la Asamblea de Rectores y las demás instancias o personas; 3) hacer las citaciones para las reuniones del Consejo Directivo y de la Asamblea de Rectores; 4) levantar las Actas de las reuniones del Consejo Directivo y de las Asambleas de Rectores, y refrendarlas con su firma; 5) conservar el sello de la Federación; 6) mantener el Registro de los Federados; 7) informar al Consejo Directivo sobre las comunicaciones recibidas; 8) las demás que le señalen las normas que rigen la Federación.- **ARTO. 60: EL TESORERO.-** El Tesorero es la persona encargada de recaudar y emplear los caudales de la Federación.- **ARTO. 61: ATRIBUCIONES DEL TESORERO.-** Son atribuciones del Tesorero: 1) custodiar los fondos, valores y bienes de la Federación; 2) cobrar cumplidamente las cuotas, multas y demás ingresos de la Federación; 3) hacer efectivos los pagos autorizados por el Consejo Directivo; 4) llevar un Libro de Ingresos y Egresos; 5) informar de la cuentas de los Federados periódicamente; 6) supervisar la Contabilidad; 7) elaborar anualmente el Balance Financiero y someterlo a la consideración del Consejo Directivo y de la Asamblea de Rectores; 8) hacer depósitos en las instituciones bancarias y firmar junto con el Presidente, los cheques y otros documentos de esta clase; 9) mostrar los Libros, Registros y demás documentos bajo su custodia al Fiscal cuando éste lo requiera; 10) las demás que le señalen las normas que rigen la Federación.- **ARTO. 62: EL VOCAL.-** El Vocal es el miembro de la Junta Directiva con voz y voto, cuya atribución principal es reponer, en su orden, lo cargos vacantes de los demás miembros del Consejo Directivo.- **ARTO. 63: EL FISCAL.-** El Fiscal es la persona encargada de vigilar y supervisar el adecuado cumplimiento de las actividades aprobadas por la Asamblea de Rectores y por el Consejo Directivo, debiendo presentar informes periódicos sobre el cumplimiento de dicha actividades.- **ARTO. 64: EL CONTRALOR.-** El contralor deberá desempeñar las siguientes funciones: 1) fiscalizar la administración a cuyo efecto examinará los Libros y documentos siempre que lo juzgue conveniente; 2) convocar, previo requerimiento, al Consejo Directivo y a la Asamblea extraordinaria de Rectores cuando lo juzgue necesario y a la Asamblea de Rectores ordinaria cuando el Consejo Directivo omita hacerlo una vez cumplido el plazo señalado en los Estatutos; 3) verificar el estado de la Caja y la existencia de títulos valores de toda clase; 4) asistir a las reuniones del Consejo Directivo con voz en la misma; 5) verificar y facilitar el ejer-

cicio de los derechos de los asociados; 6) informar por escrito sobre los documentos presentados por el Consejo Directivo a la Asamblea ordinaria de Rectores; 7) hacer incluir en el orden del día de la Asamblea los puntos que considere procedentes; 8) vigilar las operaciones de la liquidación; 9) velar porque el Consejo Directivo cumpla con el Pacto Social, Estatutos, Reglamentos y Resoluciones asamblearias; 10) las demás que le señalen las leyes.- **ARTO. 65: EL DIVULGADOR.-** El Divulgador deberá desempeñar las siguientes funciones: 1) coordinar las publicaciones, boletines informativos y notas de prensa de la Federación; 2) administrar el programa de publicidad de la Federación; 3) establecer vínculos estrechos con los medios de comunicación; 4) divulgar las actividades de la Federación.- **ARTO. 66: LAS COMISIONES EJECUTIVAS.-** Con el propósito de asegurar el cumplimiento de los planes de trabajo, de las políticas y presupuesto de la Federación, se crean las siguientes Comisiones Ejecutivas: 1) Comisión Académica y de Acreditación; 2) Comisión de afiliaciones; 3) Comisión de Finanzas; 4) Comisión de Publicidad y Divulgación; 5) Comisión de Cultura y Deportes y 6) cualquier otra Comisión que el Consejo Directivo juzgue necesario.- Cada Comisión Ejecutiva será presidida por un miembro del Consejo Directivo, los que serán designados por acuerdo del Consejo Directivo.- Las Comisiones Ejecutivas tendrán su propio Reglamento de Funcionamiento, el cual deberá ser aprobado por el Consejo Directivo y determinará su organización interna, funciones, periodicidad de sus reuniones, etc.- **ARTO. 67: DIRECCION EJECUTIVA.-** Con el propósito de asegurar en forma permanente el seguimiento y ejecución de los acuerdos y resoluciones tomadas en la Asamblea de Rectores y en el Consejo Directivo, y para que administre la oficina de la Sede Nacional, se crea el puesto de Director Ejecutivo, como un puesto de apoyo al Consejo Directivo, la persona que se nombre en este puesto deberá tener experiencia en el campo académico - administrativo y cumplir ciertos requisitos definidos por el Consejo Directivo, el que hará el nombramiento oficial, debiendo practicarse una evaluación anual de su desempeño para su remoción o ratificación.- **ARTO. 68: EJERCICIO ADMINISTRATIVO Y FISCAL.-** El ejercicio administrativo y fiscal de la Federación será de períodos anuales.- El ejercicio administrativo comenzará el uno de Enero y terminará el treintuno de Diciembre del mismo año; el ejercicio fiscal comenzará el primero de Julio y terminará el treinta de Junio del siguiente año.- **ARTO. 69: LIBROS.-** La Federación llevará los Libros señalados en su parte constitutiva y cualquier otro registro o requisito que estableciere la ley.- **ARTO. 70: DISOLUCION.-** Disolución es la terminación o cesación de las actividades normales de la Federación por las causas señaladas en la parte constitutiva de esta escritura. Cuando la disolución sea acordada por la Asamblea de Rectores deberá cumplir con los requisitos señalados en estos Estatutos.- **ARTO. 71: LIQUIDACION.-** La liquidación es la operación que consiste en detallar, ordenar y saldar cuentas una vez determinado su importe.- Disuelta la Federación, por cualquier causa, se procederá a su liquidación por el Consejo Directivo o una Comisión Liquidadora, nombrada ad hoc por la Asamblea de Rectores dentro del plazo señalado al efecto.- El Acta de Disolución y la Resolución se inscribirá en el Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación.- **ARTO. 72: FACULTADES DE LA COMISION LIQUIDADORA.-** La Comisión Liquidadora será

mandataria de la Federación en Liquidación y actuará como su Representante Legal en juicio o fuera de él.- Este mandato es esencialmente revocable no obstante cualquier estipulación que tienda a establecer su irrevocabilidad.- La Comisión Liquidadora no podrá realizar operaciones nueva, excepto las que resulten de la continuidad de la ya iniciadas y los actos tendientes a acelerar o hacer posible la liquidación.- **ARTO. 73: FEDERACION "EN LIQUIDACION".**- Disuelta la Federación su denominación deberá ser siempre seguida de la expresión: "en liquidación" y sus representantes se denominarán "Comisión Liquidadora" o "Liquidadores".- **ARTO. 74: ATRIBUCIONES DE LA COMISION LIQUIDADORA.**- Serán deberes de la Comisión Liquidadora, entre otros, los siguientes: 1) formar Inventario de los activos patrimoniales, de los pasivos de cualquier naturaleza que sean, de los Libros correspondientes, documentos y papeles de la Federación; 2) conocer las operaciones pendientes al tiempo de la disolución; 3) exigir cuentas de su administración a las personas que hayan manejado intereses de la Federación; 4) vender las mercaderías, muebles e inmuebles de la Federación; 5) cobrar judicial y extrajudicialmente los créditos activos, recibir su importe y otorgar los correspondientes finiquitos; 6) liquidar y cancelar las cuentas de la Federación con terceros y con cada uno de los asociados; 7) presentar estados de la liquidación cuando la Asamblea o el Departamento de Registro y Control de Asociaciones lo solicite; 8) rendir al fin de la liquidación cuenta general de su gestión y obtener el finiquito total del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación.- **ARTO. 75: PARTICION.**- Concluida la liquidación después de realizado el activo y cancelado el pasivo, el remanente, si lo hubiere, se destinará hasta donde alcance, en el orden siguiente: 1) a satisfacer los gastos de la liquidación; 2) se distribuirá en partes iguales entre los Federados activos al momento de iniciar la liquidación.- **ARTO. 76: ARBITRAMIENTO.**- Toda desavenencia que no pueda resolverse entre los Federados será sometida a la decisión de un árbitro arbitrador o amigable componedor que deberá ser una persona mayor de edad, que tenga la libre administración de sus bienes y sepa leer y escribir.- Si las partes no avinieren en el nombramiento de uno solo, cada parte nombrará su árbitro y éstos quedan facultados para nombrar un tercero en discordia.- Si éstos no se avinieren el tercero será nombrado por la justicia ordinaria.- El tercero deberá conformarse con las sentencia que le parezca más justa de las dos discordantes o con parte de una y parte de la otra o disentir de ellas según lo estimare justo.- **ARTO. 77: DISPOSICION ESPECIAL.**- Las Universidades que hasta este momento han trabajado en la constitución de esta Federación, y que les falta cumplir con algún requisito, serán consideradas como Federados Especiales, una vez que completen los trámites, cumplan con los requisitos u obtengan su personería jurídica, dentro de un período máximo de un año, contado a partir de esta fecha, serán inmediatamente incorporados como Miembros fundadores, siendo estas las siguientes: 1) UNIVERSIDAD DE OCCIDENTE - UDO; 2) UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NICARAGÜENSE - UTN; 3) UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MANAGUA - U. de M.; 4) UNIVERSIDAD EVANGÉLICA DE NICARAGUA (UENIC).- Así se expresaron los comparecientes a quienes expliqué el objeto, valor y transcendencia legales de este acto, de las cláusulas generales que aseguran la validez de este instrumento público y el de las especiales que contie-

ne, de las renunciaciones implícitas y explícitas que hacen, advirtiéndoles también sobre la necesidad de presentar el testimonio de esta escritura ante las competentes autoridades para sus efectos legales consecuentes.- En la autorización de esta escritura tuve a la vista los atestados aludidos en la parte introductoria de la misma, presentados por los representantes de cada una de las Instituciones comparecientes, documentos que relacionaré o transcribiré en el respectivo testimonio. Leí íntegramente, en alta voz y en un sólo acto esta Escritura a los otorgantes y manifestaron que la redacción del documento está de acuerdo a la voluntad expresada por ellos, lo aprueban y firman todos conmigo el Notario, que doy fe de todo lo relacionado.-

(1231) Personalidad Jurídica a la entidad «FEDERACION NICARAGUENSE DE UNIVERSIDADES PRIVADAS E INSTITUCIONES DE ESTUDIOS SUPERIORES (FENUP), Solicitud presentada por el Sr. Sergio Alberto Bonilla en su carácter de Presidente de la Federación, el dos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho; en donde solicita la inscripción de la misma. Dando cumplimiento a dicha solicitud el Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación, de conformidad con las facultades conferidas en la ley No. 290, denominada «Ley de Organización, Competencia y Procedimiento del Poder Ejecutivo, publicado en La Gaceta, número ciento dos del tres de Junio de mil novecientos noventa y ocho, RESUELVE UNICO: Autorícese la inscripción de la entidad «FEDERACION NICARAGUENSE DE UNIVERSIDADES PRIVADAS E INSTITUCIONES DE ESTUDIOS SUPERIORES (FENUP), quedando bajo vigilancia y control del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación con lo dispuesto en el Artículo 14 de la Ley Número ciento cuarenta y siete (147). Managua, dos de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho. Lic. MARIO SANDOVAL LOPEZ, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones del Ministerio de Gobernación. A continuación y a partir del día nueve de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho, se inscriben los siguientes documentos: a) Escritura Número treinta (30) CONSTITUCION DE LA ENTIDAD SIN FINES DE LUCRO. b) Estatutos insertos en Acta Constitutiva. c) Gaceta de Personalidad Jurídica.- Lic. MARIO SANDOVAL LOPEZ, Director del Departamento de Registro y Control de Asociaciones.

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO

MARCAS DE FABRICA, COMERCIO Y SERVICIO

Reg. No. 11472 - M - 035726 Valor C\$ 720.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la sociedad SANOFI, Inglesa, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:


Iscover

Clase (5)

Presentada : el 23 de Octubre de 1998. Exp. 98-03966
Opóngase

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 26 de Noviembre de 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente de la Propiedad Industrial e Intelectual.

3-3

Reg. No. 82 - M - 28414 Valor C\$ 90.00

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

JADELLE

Clase (5)

Presentada : 24 de Agosto 1998. Expediente: 98-03069
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 81 - M - 28415 Valor C\$ 90.00

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

JADELLE

Clase (10)

Presentada : 24 de Agosto 1998. Expediente: 98-03068
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 83 - M - 070263 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de CINEMARK USA, INC, de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Servicio:

LO MEJOR EN CINES

(Se reivindica en su conjunto)

Clase (41)

Presentada : 21 de Octubre 1998. Expediente: 98-03929
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 101 - M - 062521 Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de IBERIA LI-NEAS AEREAS DE ESPAÑA, S.A. de España, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (39)

Presentada : 19 de Agosto 1998. Expediente: 98-03015
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 100 - M - 062520 Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de IBERIA LI-NEAS AEREAS DE ESPAÑA, S.A. de España, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (39)

Presentada : 19 de Agosto 1998. Expediente: 98-03016
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 99 - M - 062518 Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (37)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03188
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual.- Managua, treinta

de Noviembre de mil novecientos noventa y ocho.- Dra. Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-3

Reg. No. 98 - M - 062529 Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

pit lub

Clase (4)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03187
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 97 - M - 070276 Valor C\$ 720.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

pit lub

Clase (1)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03186
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 96 - M - 070274 Valor C\$ 90.00

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

LEVONOVA

Clase (10)

Presentada : 24 de Agosto 1998. Expediente: 98-03071
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 95 - M - 070273 Valor C\$ 90.00

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

LEVONOVA

Clase (5)

Presentada : 24 de Agosto 1998. Expediente: 98-03074
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 94 - M - 070275 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderada de CITICORP, de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Servicio:

CITIGROUP

Clase (36)

Presentada : 22 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03415
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 93 - M - 070287 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

PIT LUB

Clase (4)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03190

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 92 - M - 070248 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

PIT LUB

Clase (1)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03189

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 91 - M - 070271 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de MEXICANA DE LUBRICANTES, S.A. DE C.V., de los Estados Unidos Mexicanos, solicita Registro Marca de Servicio:

PIT LUB

Clase (37)

Presentada : 2 de Septiembre 1998. Expediente: 98-03191

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 90 - M - 070272 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de ALLERGAN INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

LENS PLUS PURITE

Clase (5)

Presentada : 19 de Agosto 1998. Expediente: 98-03014

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 89 - M - 070267 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

FATHEAD

Clase (25)

Presentada : 19 de Agosto 1998. Expediente: 98-03013

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 88 - M - 070268 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de H-D MICHIGAN, INC., de los Estados Unidos de América, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

FATHEAD

Clase (16)

Presentada : 19 de Agosto 1998. Expediente: 98-03012

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 87 - M - 070266 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de INDUSTRIAS UNISOLA, S.A. de El Salvador, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

SALSOPA

Clase (29)

Presentada : 29 de Octubre de 1998. Expediente: 98-04031

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 86 - M - 070265 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderado de SINTETICOS, S.A., de Colombia, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

NEW-TAK

Clase (16)

Presentada : 11 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03348
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 85 - M - 070270 Valor C\$ 90.00

Licda. María José Bendaña Guerrero, Apoderada de SINTETICOS, S.A., de Colombia, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

NEW-TAK

Clase (17)

Presentada : 11 de Septiembre de 1998. Expediente: 98-03347
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 11697 - M - 034928 Valor C\$ 90.00

Dr. Guy José Bendaña Guerrero, Apoderado de IRIDIUM CENTRAL AMERICA AND MEXICO, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

Tarjeta Telefónica Global Iridium

Clase (16)

Presentada : 28-08-98. Expediente: 98-03170
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual.- Managua, 26-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-3

Reg. No. 11696 - M - 034929 Valor C\$ 90.00

Dr. Guy José Bendaña Guerrero, Apoderado de IRIDIUM CENTRAL AMERICA AND MEXICO, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca de Servicio:

Radiolocalización Global Iridium

Clase (38)

Presentada : 28-08-98. Expediente: 98-03173
Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual.- Managua, 26-11-98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-3

Reg. No. 11695 - M - 034940 Valor C\$ 90.00

Dr. Guy José Bendaña Guerrero, Apoderado de IRIDIUM CENTRAL AMERICA AND MEXICO, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca de Servicio:

PAGING GLOBAL IRIDIUM

Clase (38)

Presentada : 02-09-98. Expediente: 98-03235
Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 11694 - M - 034958 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, C & J CLARK INTERNATIONAL LIMITED, Inglesa, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

SPRINGERS

Clase (25)

Presentada : 22-09-98. Expediente No. 98-03441
Opóngase

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

3-3

Reg. No. 11693 - M - 034941 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, S.C. JOHNSON & SON, INC., Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

MATA MAS RAPIDO Y SIGUE MATANDO

Calse (5)

Presentada : 22-09-98. Expediente No. 98-03451
Opóngase

Registro de la propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 01-12-

98.- Dalia Magali Zamora Sánchez, Registradora Suplente.

3-3

Reg. No. 11698 - M - 034939 Valor C\$ 90.00

Dr. Mario Gutiérrez Vasconcelos, Apoderado, ELI LILLY AND COMPANY, Estadounidense, solicita Registro Marca Fábrica y Comercio:

MUCOCEF

Clase (5)

Presentada : 22-08-98. Expediente No. 98-03153

Opóngase

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

3-3

Reg. No. 11724 - M - 260501 Valor C\$ 90.00

Dr. Ronald Martínez Sevilla, Apoderado de ROMABON INTERNACIONAL SOCIEDAD ANONIMA, Costarricense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

GRANIX EK

Clase (02)

Presentada : 27-October-1998.

Opóngase

Registro de la propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre 1998.- Dra. Dalia Magali Zamora S, Registrador Suplente.

3-3

Reg. No. 11674 - M - 126512 Valor C\$ 90.00

Dra. Yamilet Miranda de Malespín, en carácter de Apoderado de la Firma METALENVASES SOCIEDAD ANONIMA, de Guatemala, solicita concesión de Diseño Industrial denominado:

«DISEÑO DE UNA ELIPSE CONTINUA»

Opónganse.

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

3-3

Reg. No. 84 - M - 070269 Valor C\$ 90.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de MERCONICA, S.A., de Nicaragua, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

HEALTH ESSENCES

Clase (3)

Presentada : 20 de Mayo de 1998. Expediente: 98-01887

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 80 - M - 070277 Valor C\$ 720.00

Licda. Rosa Aleyda Aguilar Bermúdez, Apoderado de la Sociedad UBS AG., Suiza, solicita Registro Marca de Servicio:



Clase (36)

Presentada : el 30 Septiembre 1998.

Opóngase.

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

3-3

Reg. No. 25 - M - 126590 Valor C\$ 720.00

Dra. Vidaluz Icaza Meneses, Apoderada de PANZYMA LABORATORIES, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (05)

Presentada : 22 Octubre 1998.

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre de 1998.- Dra. Dalia Magalia Zamora S, Registrador Suplente.

3-3

Reg. No. 26 - M - 126541 Valor C\$ 720.00

Dra. Vidaluz Icaza Meneses, Apoderada de PANZYMA LABORATORIES, S.A., Nicaragüense, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:



Clase (05)

Presentada : 22 Octubre 1998.

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, tres de Diciembre de 1998.- Dra. Dalia Magalia Zamora S, Registrador Suplente.

3-3

Reg. No. 27 - M - 114160 Valor C\$ 90.00

Dr. Sergio Tórres Cruz, Apoderado de la Sociedad «LABORATORIOS Y DISTRIBUCIONES FRANCELIA, S. de R.L. de C.V., Hondureña, solicita Registro Marca de Fábrica :

«DOLO STOP»

Clase (05)

Presentada : 07 de Mayo de 1998

Opóngase

Registro de la propiedad Industrial, Managua, 22 de Julio de 1998.- Darwin Flores Larios, Registrador Suplente.

3-3

Reg. No. 28 - M - 114159 Valor C\$ 90.00

Dr. Sergio Tórres Cruz, Apoderado de la Sociedad «LABORATORIOS Y DISTRIBUCIONES FRANCELIA, S. de R.L. de C.V., Hondureña, solicita Registro Marca de Fábrica :

«METROCID»

Clase (05)

Presentada : 07 de Mayo de 1998

Opóngase

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

3-3

Reg. No. 29 - M - 114153 Valor C\$ 90.00

Dr. Sergio Tórres Cruz, Apoderado de la Sociedad «LABORATORIOS Y DISTRIBUCIONES FRANCELIA, S. de R.L. de C.V., Hondureña, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

«HIDROCREAM»

Clase (05)

Presentada : 07 de Mayo de 1998

Opónganse

Registro de la propiedad Industrial, Managua, 22 de Julio de 1998.- Darwin Flores Larios, Registrador Suplente.

3-3

Reg. No. 30 - M - 114152 Valor C\$ 90.00

Dr. Max Francisco López López, Apoderado de CHIESI WASSERMANN, S.A., Española, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

ESCLEBIN

Clase (05)

Presentada : 03/Agosto/1998

Opóngase

Registro de la propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 3 Septiembre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-3

Reg. No. 31 - M - 010578 Valor C\$ 180.00

Dr. Francisco Barberena Bendaña, Apoderado de la Sociedad FABRICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PETER PAN, S.A., Guatemalteca, solicita Registro de Marca Fábrica y Comercio :

CLORY FRESH

Clase (30)

Presentada : el 23 Septiembre 1998

Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual, Managua, 19 de Octubre 1998.- Dra. María Soledad Pérez de Ramírez, Registrador de la Propiedad Industrial e Intelectual de Nicaragua.

3-3

Reg. No. 32 - M - 017433 Valor C\$ 90.00

Dr. Francisco Barberena Meza, Apoderado de la Sociedad MOLINOS DE NICARAGUA, S.A. (MONISA) DE NICARAGUA, solicita Registro de Marca Fábrica y Comercio :

«LUZ DEL SOL »

Clase (30)

Presentada : 18 de Mayo de 1998

Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial, Managua, 18 de Junio de 1998.-

Ambrosia Lezama Zelaya, Registradora.

3-3

Reg. No. 33 - M - 017432 Valor C\$ 90.00

Dr. Francisco Barberena Meza, Apoderado de la Sociedad MOLINOS DE NICARAGUA, S.A. (MONISA) DE NICARAGUA, solicita Registro de Marca Fábrica y Comercio :

« SUNLITE »

Clase (30)

Presentada : 18 de Mayo de 1998

Opónganse

Registro de la Propiedad Industrial, Managua, 18 de Junio de 1998.- Ambrosia Lezama Zelaya, Registradora.

3-3

Reg. No. 11709 - M. 034717 - Valor C\$ 90.00

Dr. Carlos José López, Apoderado de la Sociedad Ferring B.V., Países Bajos, solicita Registro de la Marca de Fábrica y Comercio:

UROPEPTYL

Clase (5)

Presentada el: 8 de Noviembre de 1996. Exp. # 96-03955.

Opóngase.

Registro de la Propiedad Industrial e Intelectual. Managua, 7 de Diciembre de 1998.- María Soledad Pérez de Ramírez, Registradora.

3-3

Reg. No. 280 - M - 096084 Valor C\$ 90.00

Luis Alonso López Azmitia, Apoderado de MERCK CENTRO-AMERICANA, S.A., Guatemalteca, solicita Registro Marca de Fábrica y Comercio:

FEM7

Clase : (5)

Presentada : 9 de Julio de 1998

Opónganse.

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

3-3

NORMA TECNICA NICARAGÜENSE

NTN 03 017 - 98

1. OBJETO.

Este código de prácticas se aplica al pescado fresco, enfriado pero no congelado, destinado al consumo humano. Contiene las directrices tecnológicas y los requisitos de higiene más esenciales para

la manipulación y elaboración de pescado fresco a bordo y en tierra.

No se incluyen los requisitos especiales para la venta al por menor de pescado fresco y sus derivados o el empleo de aditivos alimentarios.

Aunque el código no trata concretamente de la pesca de agua dulce, casi todas las recomendaciones se pueden aplicar a la misma.

2. DEFINICIONES.

Para los fines de este código:

2.1 Subasta es la primera venta de las capturas en un puerto de pesca por licitación. En algunos casos lleva consigo la descarga y exhibición del pescado, en otros se exhiben sólo las muestras representativas;

2.2 Almacenamiento en cajas consiste en almacenar el pescado en cajas a bordo;

2.3 Almacenamiento a granel consiste en almacenar en masa el pescado en cajas a bordo;

2.4 Enfriamiento consiste en enfriar el pescado hasta una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo;

2.5 Agua de mar fría es agua de mar limpia cuya temperatura es de 0°C (32°F) o ligeramente inferior;

2.6 Agua de mar limpia es la que reúne las mismas condiciones microbiológicas que la potable y está exenta de sustancias desagradables;

2.7 Limpieza quiere decir la supresión de materias extrañas de las superficies;

2.8 Contaminación es la transmisión directa o indirecta de materias desagradables al pescado;

2.9 Desinfección es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos;

2.10 Filete es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral;

2.11 Peces son animales vertebrados acuáticos de sangre fría comprendidos peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Se excluyen los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios. Obsérvese que muchas de las recomendaciones que aquí se hacen son también de aplicación a algunos invertebrados, particularmente los cefalópodos;

2.12 pescado fresco es el recién capturado que no ha recibido tratamiento conservador y que se ha preservado solamente enfriándolo;

2.13 Pescado eviscerado es el pescado al que se le han extraído las vísceras;

2.14 Conservación es el tiempo que el pescado se conservará sano y aceptable como alimento para el hombre;

2.15 Mercado es un lugar o edificio empleado para la exhibición y primera venta de las capturas;

2.16 Materiales para empaquetar son todos aquéllos como papel laminado, películas, papel encerado, cajas de cartón y cajas de madera empleados para envolver y proteger el pescado fresco o sus productos, y que están aprobados por el organismo oficial competente;

2.17 Fábrica o establecimiento designa el edificio o edificios, o partes de los mismos, que se utilizan para o en relación con la fabricación o conservación de alimentos para el consumo humano;

2.18 Agua potable es la dulce, apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las «Normas Internacionales para el Agua Potable», de la Organización Mundial de la Salud;

2.19 Cajeras son las que se forman con candeleros y panas fijas o portátiles y se hacen en la cubierta o en la bodega para almacenar el pescado;

2.20 Salmuera refrigerada es una solución de sal de calidad alimentaria (cloruro sódico) en agua potable de salinidad casi igual a la del agua del mar y que enfría de la misma manera que el agua de mar refrigerada;

2.21 Agua de mar refrigerada es agua de mar limpia y enfriada con hielo preparado a partir de agua potable o agua de mar limpia o con un sistema de refrigeración apropiado. Normalmente contiene un 3 por ciento de sal;

2.22 Rigor mortis es la rigidez que adquiere el tejido muscular de un animal, causada por una serie de cambios complejos que ocurren en los tejidos poco después de la muerte. Inmediatamente después de ésta, el tejido muscular está blando y flexible y se dobla fácilmente; ésta es la fase por la que pasa la carne antes de la rigidez. Poco después los músculos comienzan a endurecerse y ponerse rígidos y los estímulos no los contraen. Ese es el momento de la rigidez. Unas horas o días después los músculos vuelven a ponerse blandos y flexibles y éste es el momento de la post-rigidez;

2.23 Almacenamiento en anaqueles consiste en poner el pescado a bordo en cajas o estanterías únicas;

2.24 Rodaja es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral;

2.25 Material adecuado resistente a la corrosión significa material impermeable, exento de picaduras, hendiduras o incrustaciones, atóxico e inafectado por el agua de mar, el hielo, la mucosidad del pescado u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie deberá ser lisa y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza, incluido el uso de detergentes;

2.26 Pescado entero es el pescado tal como se captura, con vísceras.

3. REQUISITOS DE LAS MATERIAS PRIMAS.

3.1 Consideraciones generales.

EL PESCADO FRESCO ES UN ALIMENTO SUMAMENTE PERECEDERO Y DEBERÁ MANIPULARSE EN TODO MOMENTO CON MUCHO CUIDADO Y DE MANERA QUE SE IMPIDA LA MULTIPLICACIÓN DE MICROORGANISMOS

La calidad del pescado se altera rápidamente, y el tiempo de conservación potencial se reduce si no se manipula y almacena adecuadamente. Una gran parte del pescado desembarcado para el consumo humano se ve sometida, lamentablemente, a una manipulación bastante ruda que deberá evitarse. El pescado no debe exponerse a la luz directa del sol ni al efecto de desecación de los vientos ni a ningún otro efecto perjudicial de los elementos, sino que

debe ser limpiado cuidadosamente y enfriado lo más rápidamente posible a la temperatura de fusión del hielo: 0°C (32°F). Cualquier tratamiento descuidado o cualquier retraso en el enfriamiento del pescado tendrá un efecto notable en su tiempo de conservación potencial.

EL PESCADO DESTINADO A LA VENTA EN FRESCO DEBE SER DE LA MEJOR CALIDAD POSIBLE

Aunque al definir el pescado «de la mejor calidad posible» se pueden tomar en consideración muchos factores, existen dos principales que interesan al pescador por ser el productor primario:

1. Calidad del pescado al sacarlo del agua y
2. Calidad del pescado al entregárselo al comprador o elaborador.

La primera la determina el estado físico del pescado, o sea, su aspecto, talla, porcentaje de grasa, cantidad de alimento en el estómago, daños en la piel, enfermedades y sustancias nocivas; la segunda es el resultado de los métodos y técnicas que se empleen en la pesca, manipulación y condiciones de almacenamiento.

El pescador rechazará todo el pescado enfermo o que se sepa que contiene sustancias nocivas o se ha deteriorado, descompuesto o ha sido contaminado por materias extrañas hasta el punto en el que no es apto para su consumo por el hombre.

4. MANIPULACIÓN DEL PESCADO FRESCO A BORDO – EQUIPO DE LOS PESQUEROS Y SU FUNCIONAMIENTO.

4.1 Consideraciones generales.

LOS PESQUEROS SE PROYECTARÁN PARA MANIPULAR EL PESCADO CON RAPIDEZ Y EFICIENCIA, PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR CON FACILIDAD Y SERÁN DE TALES MATERIALES Y FORMAS QUE NO PERJUDIQUEN O CONTAMINEN LA PESCA

Al proyectar un pesquero se han de tomar en consideración muchos otros factores además de su rendimiento como una unidad recolectora. Los beneficios del pescador los determina la cantidad pescada y, en gran parte, la calidad de lo que entrega a la subasta o al establecimiento de elaboración.

Los pesqueros se proyectarán y construirán de manera que no contaminen al pescado las aguas de las sentinas y las descargas, el humo, el combustible, el petróleo, la grasa u otras sustancias desagradables. El pescado será protegido contra los daños físicos, la exposición a temperaturas elevadas y el efecto secante del sol y el viento. Todas las superficies que toque el pescado serán de un material adecuado resistente a la corrosión, liso y fácil de limpiar.

Si un barco elabora el pescado, sus formas, distribución, construcción y equipo satisfarán los mismos requisitos que los de los establecimientos de tierra y la elaboración se efectuará en las mismas condiciones higiénicas.

4.2 Construcción e higiene de los pesqueros.

LOS CANDELEROS, CAJERAS Y PANAS SERÁN DE UN MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSIÓN. SU NÚMERO Y ALTURA DEBERÁN SER SUFICIENTES PARA EVITAR QUE EL PESCADO SE MUEVA AL MOVERSE EL BARCO

En la práctica, en muchas pesquerías se emplea aún la madera para las panas de las cajas de la cubierta y el acero para los candeleros y otros elementos fijos. Cuando así ocurre, la madera deberá someterse a un tratamiento que impida la absorción de humedad y recubrirse con una pintura durable u otro revestimiento de la superficie que sea liso y fácil de limpiar. Las piezas de acero deberán estar revestidas de pintura anticorrosiva y no tóxica. Siempre que sea posible, deberán utilizarse materiales resistentes a la corrosión.

LAS CAJERAS O LAS PANAS DEBERAN SER FACILES DE DESMONTAR Y ESTAR PROVISTAS DE MANCOS O ASAS. LAS PANAS DEBERAN ESTAR DOTADAS DE PORTILLOS, CUANDO SEA NECESARIO, Y DE RANURAS DE DRENAJE EN SUS BORDES INFERIORES

Será preciso que los paneles tengan portillos para que los desechos puedan evacuarse fácilmente al exterior. Las ranuras de drenaje permiten que el agua, las mucosidades y la sangre sean eliminadas del pescado contenido en los compartimientos.

LAS BODEGAS O DEPOSITOS DEL PESCADO DEBERAN ESTAR DEBIDAMENTE AISLADOS CON EL MATERIAL ADECUADO. TODAS LAS TUBERIAS Y CONDUCTOS QUE PASEN POR LAS BODEGAS ESTARAN A RAS O EN CAJAS AISLADAS

Un aislamiento adecuado reducirá la cantidad de calor que penetra en la bodega del pescado y, por consiguiente, la velocidad de la fusión del hielo. Si la calidad y la estructura del aislamiento son deficientes, se producirá mucha fusión del hielo en los lugares situados cerca de los mamparos y de los costados del buque. Esto puede causar lixiviación excesiva del pescado y si la cantidad de hielo no es suficiente, ello puede hacer que suba la temperatura del pescado y además cualquier pescado que entre en contacto con la estructura del buque puede adquirir un olor particularmente desagradable.

LOS REVESTIMIENTOS DE LA BODEGA O DEPOSITO DEL PESCADO DEBERAN SER COMPLETAMENTE IMPERMEABLES. EL AISLAMIENTO LO PROTEGERA UN REVESTIMIENTO HECHO DE LAMINAS DE METAL RESISTENTE A LA CORROSION O CUALQUIER OTRO MATERIAL IGUALMENTE ADECUADO QUE TENGA JUNTAS ESTANCAS

Es sumamente importante evitar que el agua arrastre mucosidades y sangre, escamas y despojos del pescado a partes del buque donde sea prácticamente imposible una limpieza perfecta. El agua de fusión que se filtre por el revestimiento de la bodega disminuirá también la eficacia del aislamiento, lo cual, a su vez, determinará un aumento de la temperatura del pescado. El aislamiento deberá estar revestido de láminas de metal resistente a la corrosión o cualquier otro material igualmente conveniente con juntas impermeables para protegerlo contra la contaminación. Se instalará un sistema eficaz de desagüe para evacuar el agua de fusión según se vaya acumulando.

LAS BODEGAS DE MADERA O DEPOSITOS DE MADERA PARA CONSERVAR EL PESCADO DEBERAN ESTAR REVESTIDOS DE UN MATERIAL ADECUADO

El revestimiento de las bodegas de madera para el pescado deberá

ser semejante al antes descrito. Deberán estar unidas herméticamente y revestidas de un material impermeable y no tóxico adecuado, que sea fácil de limpiar y no difícil de reparar.

DEBERAN UTILIZARSE PANAS MOVIBLES DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION O DE MADERA IMPREGNADA Y PINTADA PARA LA CONFECCION DE ANAQUELES Y DE DIVISORES VERTICALES EN LA BODEGA DEL PESCADO

El empleo de panas portátiles, que se adapten convenientemente a los montantes, permite que la estructura de los anaqueles y divisores pueda ser desmontada y retirada para su limpieza. Las panas de madera se tratarán para que no absorban humedad y se pintarán con pintura duradera atóxica a con otro material adecuado, liso, de limpieza fácil y separable. Siempre que sea posible las panas de cajas y anaqueles serán intercambiables en cuanto a tamaño.

LAS PANAS DE LOS ESTANTES DEBERAN ESTAR INSTALADAS EN FORMA QUE PERMITAN UN DRENAJE ADECUADO

Un chorro continuo de agua de fusión del hielo ayudará a evacuar las mucosidades, sangre y microorganismos que no debe permitirse se acumulen en los anaqueles. Lo más conveniente con este fin son los paneles acanalados de material resistente a la corrosión.

LAS ESTANTERIAS DEBERAN ESTAR INSTALADAS DE MODO QUE EL ESPESOR MAXIMO DE LA CAPA DE PESCADO, CUANDO VAYA A GRANEL, NO EXCEDA DE UN METRO (3 PIES)

Este espesor deberá considerarse como el máximo, y puede resultar excesivo para algunos tipos de pescados delicados. La experiencia ha demostrado que la presión causada al apilar en mayor profundidad pescado tratado con hielo da como resultado pérdidas de peso y daños en el pescado de las capas inferiores. Cuando el pescado tratado con hielo se pone en cajas, deben ponerse panas verticales a intervalos frecuentes para trasladar la presión a la estructura de la bodega y al casco del barco sin que el pescado almacenado debajo sufra una presión excesiva.

DEBERA EXISTIR SIEMPRE UN AMPLIO ESPACIO DE DRENAJE POR DEBAJO DE LOS ANAQUELES INFERIORES Y EL PISO DE LA BODEGA DE PESCADO. ESTE ESPACIO DEBERA ESTAR ABIERTO A UN DRENAJE CENTRAL, QUE DESCARGUE DIRECTAMENTE EN UNO O MAS SUMIDROS O DESAGUES, SITUADOS DE MANERA QUE LA BODEGA PUEDA SECARSE EN TODO MOMENTO. LAS CONEXIONES DE LA BOMBA DE SENTINA CON ESOS SUMIDROS DEBERAN ESTAR PROVISTAS DE FILTROS DE REJILLA GRUESA

Para impedir la acumulación de grandes cantidades de agua de fusión, sangre y mucosidades, son necesarios drenajes adecuados. Si el drenaje no es suficiente, el pescado del fondo de la bodega quedará contaminado por este líquido sucio, especialmente durante los períodos de movimiento intenso del buque.

CUANDO EL PESCADO SE PONGA EN CAJAS, LOS CANDELEROS Y LAS ESTRUCTURAS DIVISORIAS DEBERAN ESTAR DISPUESTOS DE MODO QUE ADMITAN UN NUMERO

DETERMINADO DE CAJAS SIN DEJAR GRANDES HUECOS ENTRE ELLAS

Si la estructura no está adaptada a las dimensiones de las cajas, quedarán grandes huecos entre ellas por donde puede circular el aire produciendo una fusión excesiva del hielo.

A menos que esos espacios se rellenen con más hielo la temperatura del pescado aumentará.

CUANDO EN LA BODEGA DE PESCADO SE MONTEN SERPENTINES DE ENFRIAMIENTO ESTOS DEBERAN INSTALARSE Y HACERSE FUNCIONAR DE MODO ADECUADO

Cuando se instalen serpentines de enfriamiento en la bodega de pescado, éstos pueden servir para evitar la excesiva fusión del hielo durante la travesía hasta los caladeros. Pueden ser útiles para enfriar la bodega del pescado y absorber las infiltraciones de calor, especialmente en aguas tropicales. Para ser eficaces, deben instalarse bajo la cubierta y en los costados del buque y una vez que se ha estibado el pescado en la bodega, deben controlarse en forma que la temperatura no descienda por debajo de 0°C (32°F). Si ocurriera así, las capas superiores de hielo podrían congelarse hasta formar una masa sólida, lo que haría que si la travesía fuera larga las capas superiores de pescado se congelaran lentamente, perjudicando con ello a su calidad.

Cuando el hielo deja de fundirse por ser baja la temperatura, disminuye mucho su efecto enfriador. La capa sólida de hielo y pescado aísla al pescado que queda debajo e impide que se enfrie. Sólo hay evacuación de calor (enfriamiento), cuando se derrite y el agua desciende entre las capas de pescado. Los serpentines de enfriamiento, instalados en la bodega del pescado bien aislado, por sí solos no enfriarán el pescado ni lo mantendrán en estado refrigerado.

SALVO EL CASO DE LA ESTIBA EN TANQUES DE AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADA, NO SE RECOMIENDA LA ESTIBA DE PESCADO PARA EL CONSUMO HUMANO EN BODEGAS QUE NO ESTEN DIVIDIDAS EN COMPARTIMIENTOS. LAS BODEGAS DE LOS BARCOS PEQUEÑOS QUE TRANSPORTAN PESCADO COMO EL ARENQUE, DEBERAN ESTAR PROVISTAS, POR LO MENOS, DE UN MAMPARO LONGITUDINAL Y OTRO TRANSVERSAL QUE PUEDAN QUITARSE SI SE DESTINA EL BARCO A OTROS TIPOS DE PESCA. ESOS MAMPAROS DEBERAN ESTAR CONSTRUÍDOS DE MATERIAL LISO, NO ABSORBENTE Y FÁCIL DE LIMPIAR

La instalación de mamparos de tipo móvil aumenta la versatilidad de los barcos pesqueros y evita el desplazamiento del pescado estibado, así como permite también el cambio rápido a otros tipos de estiba del pescado.

LAS BODEGAS QUE NO ESTEN DIVIDIDAS EN COMPARTIMIENTOS DEBERAN TENER UN NÚMERO SUFICIENTE DE TUBERÍAS DE DRENAJE INSTALADAS A INTERVALOS REGULARES A LO LARGO DE LA BODEGA Y QUE DESCARGUEN SUS RESIDUOS EN UNA SENTINA O SUMIDERO CENTRAL. TAMBIÉN DEBERA HABER RANURAS VERTICALES DE DRENAJE SITUADAS A LO LARGO DE LOS MAMPAROS DE PROA Y DE POPA Y DESDE LA**CONTRACUBIERTA HASTA LA SENTINA**

Como ya se ha dicho, no se recomiendan las bodegas que no tengan cajeras. Las de barcos muy pequeños necesitan también medios de drenaje adecuados.

En una bodega que contenga tanques, deberán instalarse desagües que escurran de todas las partes de la bodega al sumidero principal. Los sumideros de la sentina de la bodega deberán tener tuberías y válvulas separadas, de modo que jugos y mucosidades del pescado no puedan escurrir a los otros canales de la sentina.

LA BODEGA O DEPOSITO NO DEBERA PRESENTAR BORDES AFILADOS NI SALIENTES QUE DIFICULTEN SU LIMPIEZA O PUEDAN ESTROPEAR EL PESCADO

La contaminación con las mucosidades y la sangre del pescado se acumulará rápidamente en la superficie, esquinas o salientes que no sean lisos e impermeables. Todo borde o proyección que resulte de cubrir tubos, alambres, cadenas y conductores que pasen por la bodega se harán de manera que permitan que el agua se escurra sin dificultad, se limpien con facilidad y no perjudiquen el pescado.

PARA ALGUNAS PESQUERÍAS PODRÁ TAMBIÉN EXAMINARSE LA POSIBILIDAD DE UTILIZAR AGUA DE MAR LIMPIA O SALMUERA REFRIGERADAS

La temperatura de almacenamiento conseguida con agua de mar limpia o con salmuera refrigeradas, permite enfriar rápidamente en tanques grandes cantidades de pescado, y mantenerlo frío. El pescado se enfria más rápidamente con esta inmersión que con hielo y, si se estiba con la densidad conveniente, el pescado está en estrecho contacto con el agente de enfriamiento en todo momento.

Este tipo de estiba se ha aplicado con éxito en los casos en que se capturan en cada lance cantidades muy grandes de peces pequeños, y en los casos en que resultaría difícil estibar rápidamente la captura en hielo. Hasta ahora sólo ha tenido éxito en viajes muy cortos. Un almacenamiento que dure varios días puede perjudicar el aspecto de algunas especies, y el efecto de los roces del pescado en un tanque de agua puede hacer que algunas especies pierdan las escamas.

Hasta ahora no se tienen aún pruebas suficientes que permitan recomendar el agua de mar o la salmuera refrigeradas, para todas las pescas, pero la experiencia ha demostrado que para algunas especies, especialmente el hipogloso y el salmón del Pacífico y el atún, representa un buen método de conservación a bordo.

LOS SISTEMAS DE SALMUERA O AGUA DE MAR REFRIGERADAS SE PROYECTARÁN DE FORMA QUE TENGAN SUFICIENTE CAPACIDAD REFRIGERANTE

Si se piensa emplear un sistema de salmuera refrigerada, se tendrá que estudiar muy a fondo antes de invertir dinero en su adquisición. Deberá proyectarlo un especialista con conocimientos de la pesca, comprendidas las velocidades de captura y almacenamiento, y temperaturas del pescado, el agua y ambiente. La capacidad de enfriamiento tiene que guardar relación con la de pesca. El sistema tiene que ser capaz de enfriar rápidamente grandes cantidades de pescado.

EN TODOS LOS BARCOS QUE EMPLEEN AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE

LA PESCA, LOS DEPOSITOS, INTERCAMBIADORES DE CALOR, BOMBAS Y LOS CONDUCTOS CON ELLOS RELACIONADOS SERAN DE UN MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION O IRAN REVESTIDOS CON ESTE. SE CONSTRUIRAN DE MANERA QUE PUEDAN LIMPIARSE Y DESINFECTARSE FACILMENTE

De las superficies duras no porosas, como las de acero inoxidable, las aleaciones de aluminio o los materiales plásticos, los microorganismos deteriorantes y todos los desechos que se depositan durante el almacenamiento de pescado pueden suprimirse fácilmente reduciendo con ello el peligro de contaminación de capturas posteriores. Es importante evitar ángulos y bordes en los que se pueda alojar la suciedad.

Todo el sistema se proyectará de manera que las soluciones de limpieza y desinfección se puedan poner en circulación con facilidad y buenos resultados. No debería existir ningún lugar que no se pudiera limpiar perfectamente.

Es importante tener en cuenta que cuando el pescado se pone en hielo, sólo puede deteriorarse parte de éste, pero cuando se pone en agua de mar o salmuera refrigeradas cualquier avería del sistema o descuido por parte del operario puede dar por resultado la deterioración y pérdida de toda la pesca.

SERA ABUNDANTE LA CIRCULACION DE AGUA DE MAR LIMPIA O DE MEZCLAS DE SALMUERA Y HIELO EMPLEADAS PARA ENFRIAR Y ALMACENAR LA PESCA

Se emplearán los dispositivos necesarios para que circule con toda facilidad el líquido refrigerante alrededor del pescado. Si las bombas son insuficientes, parte de la carga puede no enfriarse, obteniéndose un pescado de olores y sabores muy desagradables. Los depósitos de almacenamiento de pesca tendrán rejillas de succión lo bastante fuertes para resistir la presión de la mezcla salmuera-pescado, así como la negativa (succión) creada por la bomba de circulación. Estas rejillas permitirán un flujo constante y sin obstáculos de la salmuera o el agua de mar frías.

LOS DEPOSITOS DE AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS SE AISLARAN PARA REDUCIR AL MINIMO LA TRANSMISION DE CALOR AMBIENTE

La temperatura del agua de mar refrigerada será más uniforme en la totalidad del depósito y más fácil de regular si la infiltración de calor se reduce por medio de un buen aislamiento.

EL EQUIPO DE REFRIGERACION Y EL DE CIRCULACION DE SALMUERA O AGUA DE MAR SERAN SUFICIENTES PARA MANTENER LA TEMPERATURA DEL PESCADO A -1°C (30°F)

A esta temperatura se consigue el máximo retraso de deterioración del pescado-fresco. Si la temperatura queda por debajo de -1°C (30°F) el pescado puede ser perjudicado por congelación parcial. En la práctica es difícilísimo regular la temperatura con tanta exactitud, pero se puede mantener entre -1°C y +2°C (30°F a 34°F).

El compresor debería tener la capacidad suficiente para impedir un aumento sensible de la temperatura del agua de mar o solución de salmuera enfriadas, cuando se pone en los depósitos de retención el pescado recién sacado del agua.

La función primordial del sistema está en enfriar el pescado rápida-

mente. Una vez que se ha logrado el enfriamiento inicial, el mantenimiento posterior de una temperatura uniformemente baja sólo exige una fracción de la carga del compresor. La inercia térmica de una gran masa de pescado y salmuera enfriados debería impedir fluctuaciones repentinas e importantes de la temperatura.

4.3 Condiciones higiénicas

LOS LUGARES DE LA CUBIERTA EN LOS QUE EL PESCA DO SE DESCARGA Y MANIPULA O DE LA BODEGA DONDE SE ALMACENA, SE EMPLEARAN EXCLUSIVAMENTE CON ESTOS OBJETOS

Estos lugares se definirán claramente y se podrán limpiar y mantener limpios con gran facilidad.

El combustible y otros derivados del petróleo y los agentes de limpieza e higiene se almacenarán de manera que no puedan contaminar las superficies que toca el pescado.

La exposición de pescado aún por poco tiempo a los productos del petróleo con mucha frecuencia da por resultado su rechazo o eventual destrucción de todo el cargamento. El olor y sabor del pescado contaminado por petróleo u otros compuestos análogos son muy persistentes y difíciles de eliminar durante la elaboración posterior; tal pescado deberá, pues, descartarse.

EN TODO EL PESQUERO Y EN UN NUMERO SUFICIENTE DE PUNTOS HABRA UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA POTABLE O DE MAR FRIA, LIMPIA, A PRESION. LOS BARCOS GRANDES QUE ELABORAN EL PESCADO TENDRAN UN SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE A LA TEMPERATURA MINIMA DE 82°C (180°F)

En el pescado y las superficies que pueda tocar sólo se empleará agua potable o agua de mar limpia. Aún si el pescado procede de aguas contaminadas, lo que ocurre en ocasiones, ese agua no deberá emplearse para lavarlo ni para la preparación de agua de mar refrigerada o salmuera refrigerada.

Los peces vivos resisten bastante bien un medio contaminado, pero pierden sus defensas naturales cuando mueren al pescarlos.

DEBERA INYECTARSE CLORO CUANDO SEA FACTIBLE, EN LOS CONDUCTOS DE AGUA DE MAR EMPLEADA EN LA ELABORACION DE PESCADO O EN LA LIMPIEZA DEL BARCO

Se ha demostrado en la industria elaboradora de pescado que inyectar cloro en el agua fría empleada para la limpieza general contribuye a reducir la contaminación microbiana.

Mejorarían mucho las condiciones higiénicas de los pesqueros que manipulan o elaboran mucho pescado si inyectaran cloro en los conductos de agua. La proporción de cloro será de cerca de 10 ppm en el uso normal y de 100 ppm de concentración residual durante la limpieza.

Hay que advertir que el empleo de agua muy clorada en espacios pequeños como las bodegas de un barco puede constituir un peligro para las personas. Por esta razón es preciso poder variar la cantidad de cloro inyectado.

Se encuentran en el mercado instrumentos relativamente baratos y fáciles de manejar que dosifican el cloro con un costo y mantenimiento mínimos. La instalación de un dosificador de cloro puede

no ser práctica en los pesqueros pequeños.

EN CUBIERTA TIENE QUE HABER UN SUMINISTRO ABUNDANTE DE AGUA DE MAR LIMPIA A PRESION PARA ELEVAR LA CUAL SE EMPLEARA EXCLUSIVAMENTE LA MISMA BOMBA

Para lavar el pescado y baldear y lavar cubiertas, bodegas y otro equipo que entra en contacto con el pescado se empleará una buena cantidad de agua de mar limpia, a una presión adecuada, a la que de ser posible se habrá adicionado cloro.

La toma de agua de mar debe estar bastante a proa y en la banda opuesta a la que descarguen los retretes y las aguas de refrigeración del motor. No se empleará agua de mar en puerto ni en lugares en los que exista peligro de que esté contaminada. El agua de mar limpia se bombeará mientras el barco está en marcha.

Los conductos del suministro de agua de mar limpia no tendrá comunicación con la refrigeración del motor ni del condensador. Se construirán de manera que no puedan aspirar aguas de las descargas de la cocina o retretes.

EL HIELO QUE SE EMPLEE CON EL PESCADO SERA DE AGUA POTABLE O DE MAR LIMPIA Y NO SE CONTAMINARA CUANDO SE FABRIQUE, MANIPULE O ALMACENE
El hielo de agua que no es potable ni de mar limpia, puede contaminar el pescado con microorganismos hidrotransportados u otras sustancias desagradables o incluso nocivas. Tal contaminación dará por resultado la pérdida de calidad, reducirá el mantenimiento e incluso puede ser patógena.

Algunos de los mayores pesqueros, o transportadores o elaboradores de pescado tienen sus propias máquinas de hacer hielo. El agua empleada en la fabricación de hielo deberá ser agua potable o agua de mar limpia. La toma de la bomba estará en la banda opuesta a la banda en que descarguen los retretes y las aguas de refrigeración del motor. Deberán instalarse sistemas de dosificación de cloro en los conductos o depósitos de almacenamiento de agua o emplearse luces ultravioleta para su purificación continua. Ambos sistemas son baratos y fáciles de manejar. Para la fabricación de hielo sólo se empleará agua de lugares no contaminados, incolora y sin materias en suspensión.

Las máquinas de hacer hielo se limpiarán con la frecuencia que sea necesaria para que estén siempre impecables y en condiciones higiénicas.

Los pesqueros que emplean hielo lo cargarán fresco y limpio al comenzar cada viaje. El hielo que quede del viaje anterior se tirará al mar.

EL EMPLEO DE HIELO DE AGUA DE MAR LIMPIA NO PUEDE RECOMENDARSE INCONDICIONALMENTE

En algunos lugares en los que escasea el agua potable puede ser necesario emplear hielo de agua de mar limpia. Puede ser ventajoso emplear esta agua para fabricar hielo a bordo. La temperatura inicial de fusión de hielo de agua de mar limpia puede ser de -5° a -6°C (23° a 21°F), pero como el agua de fusión arrastra sal por lixiviación, la temperatura de fusión puede subir hasta cerca de 0°C (32°F). Por tanto, la temperatura es variable. Existe el peligro de que parte del pescado conservado en hielo de agua de mar limpia se congele parcialmente o se ponga demasiado salado. Se reco-

mienda efectuar algunos experimentos antes de decidir sobre la clase de agua que se va a emplear para fabricar hielo.

LAS DESCARGAS DE LOS RETRETES, LAS CAÑERIAS Y TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACION DE DESECHOS DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE NO CONTAMINEN EL PESCADO

Todos los conductos que recogen las evacuaciones de los retretes, lavabos y fregaderos de la cocina deberán ser lo bastante grandes para aceptar las descargas máximas; serán estancos y preferiblemente no pasarán por los lugares donde el pescado se manipula o almacena.

LOS BARCOS QUE EMPLEAN CEBO LO LLEVARAN DE MANERA QUE NO CONTAMINE LA PESCA

Los pesqueros que emplean cebo deberían tener una cajera separada o un recipiente especial donde pueda estar protegido, y separado del pescado. Cuando termina la pesca el hielo empleado en la conservación del cebo se tirará al mar y no se empleará nunca en pescado fresco destinado al consumo por el hombre.

EN LOS BARCOS GRANDES QUE PESCAN Y ELABORAN SE INSTALARAN MUCHOS LAVABOS

Los lavabos se instalarán en los retretes y próximos a los lugares donde se manipula y elabora el pescado. Tendrán un suministro de agua limpia y estarán provistos de jabón y toallas (preferiblemente de papel).

TODOS LOS PESQUEROS DEBERAN LLEVAR UNA BUENA CANTIDAD DE ESCOBONES, RASQUETAS, MANGUERAS, PULVERIZADORES Y OTROS UTENSILIOS PARA EL LAVADO Y DESINFECCION

Aunque en el mercado se encuentran muchos utensilios para limpiar y desinfectar, los cepillos de mano de buena calidad y diversas dimensiones y formas continúan siendo los mejores y más baratos para la limpieza, los cepillos se mantendrán limpios y en buenas condiciones, se desinfectarán cada vez que se hayan usado (se recomienda sumergirlos en una solución de cloro de 50 ppm), y se secarán cuando no se usen. Los cepillos pueden esparcir suciedad y microorganismos, los que proliferan en cepillos sucios guardados húmedos. Deberá evitarse el empleo de lana de acero para fregar porque existe el peligro de que penetren en el pescado trozos de alambre tan pequeños que algunas veces no se ven. Si no se puede fregar con un buen cepillo, podrán emplearse trapos de fregar de plástico de colores brillantes.

La pulverización con agua o detergente oscilante a gran presión y alta frecuencia da buenos resultados en la limpieza, pero normalmente tiene que aplicarla una persona experimentada para que no sufran daños las superficies pintadas.

SI SE EMPLEAN SUSTANCIAS VENENOSAS Y NOCIVAS, EN PARTICULAR COMPUESTOS PARA LIMPIEZA, DESINFECTANTES Y PLAGUICIDAS, DEBERAN ALMACENARSE EN UN LOCAL APARTE, RESERVADO EXPRESAMENTE CON ESE FIN

Deberá ponerse sumo cuidado en que las sustancias venenosas o nocivas no contaminen el pescado. Todos esos materiales deberán llevar una etiqueta bien visible y clara para poderlos identificar fácilmente, y evitar así toda confusión entre ellos y las sustancias

comestibles utilizadas a bordo. Dicho local deberá mantenerse cerrado y los materiales conservados en ello sólo deberán ser manipulados por personal adiestrado en su utilización.

4.4 Equipo y utensilios.

TODO EL EQUIPO EMPLEADO A BORDO DE LOS PESQUEROS PARA MANIPULAR, TRANSPORTAR Y ALMACENAR EL PESCADO SERA DE FUNCIONAMIENTO RAPIDO Y EFICAZ, DE LIMPIEZA FACIL Y COMPLETA Y CONSTRUIDO DE MANERA QUE NO CONTAMINE LA PESCA

Parte del equipo que emplea actualmente la industria pesquera no sirve para la finalidad a que se destina. Deberán estudiarse más a fondo la forma y distribución del equipo e instalaciones empleadas para la manipulación, transporte y almacenamiento de pescado fresco. Cuando haya que obtener equipo sólo se deberá tomar en consideración el equipo que pueda desmontarse fácilmente para su completa limpieza.

EL EQUIPO EMPLEADO PARA LAVAR Y TRANSPORTAR EL PESCADO DEBERA SER CONSTRUIDO CON MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION Y DEBERA SER FACIL DE DESMONTAR PARA FINES DE LIMPIEZA Y ESTAR PROVISTO DE CANALETAS O DISPOSITIVOS ANALOGOS PARA ENVIAR EL PESCADO A LA BODEGA. LAS CANALETAS SERAN DE ANCHURA SUFICIENTE Y MONTADAS DE MANERA QUE EL PESCADO NO CAIGA MAS DE UN METRO (3 PIES) A LA BODEGA

Siempre que sea posible las tinas de lavado tendrán canales y transportadores para que el pescado vaya a la bodega sin sufrir las magulladuras y otros daños que ocurren con frecuencia cuando se manipula sin cuidado. Las tinas tendrán dimensiones suficientes para que el pescado se pueda lavar muy bien y tendrán un suministro continuo y abundante de agua de mar limpia y fría, que entrará por boquillas situadas de manera que den al agua un movimiento giratorio para que la sucia y la espuma se desborden con facilidad. El agua empleada en el lavado y enfriamiento del pescado no debe ponerse en circulación de nuevo.

LOS TRANSPORTADORES QUE SE EMPLEEN EN LA BODEGA DE PESCADO SERAN DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION Y FACILES DE DESMONTAR Y TRANSPORTAR PARA LIMPIARLOS

Es difícil limpiar bien las bodegas de pescado, por lo que todas las estructuras de panas o material transportador tienen que ser fáciles de desmontar para llegar a todas las partes de la bodega.

TODAS LAS TINAS, DEPOSITOS, BARRILES Y OTROS RECIPIENTES EMPLEADOS PARA LA MANIPULACION Y TRANSPORTE DE PESCADO SERAN DE MATERIAL RESISTENTE A LA CORROSION Y FACIL DE LIMPIAR

En muchos lugares se emplean cestos de mimbre para manipular el pescado en cubierta. Es muy difícil limpiarlos bien porque la mucosidad, sangre, escamas y trozos pequeños de vísceras o partes del pescado se pegan a los mimbres. Para manipular el pescado en cubierta se recomienda el empleo de recipientes con superficies lisas e impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar.

A BORDO DE LOS PESQUEROS GRANDES EN LOS QUE SE MANIPULAN CANTIDADES IMPORTANTES DE PESCADO, DEBE PENSARSE EN LA INSTALACION DE MAQUINARIA PARA EVISCERAR Y LIMPIAR

En muchas pesquerías aumenta la necesidad de economizar mano de obra, lo que no se puede lograr sin emplear más maquinaria que accione el equipo de pesca y manipule la captura. Estas dos funciones principales las tiene que desempeñar la misma tripulación.

La evisceración, que es en lo que más tiempo se pierde, puede efectuarse fácilmente en una de las máquinas que ya emplean los pescadores de varios países.

Conviene probar tal maquinaria antes de efectuar grandes inversiones. Se ha de tener presente que trabajará en condiciones muy rigurosas con pocas posibilidades de un mantenimiento adecuado o de una reparación inmediata.

TODOS LOS RECIPIENTES EMPLEADOS PARA ALMACENAR PESCADO EN HIELO DEBERAN SER DE TAMAÑO UNIFORME Y APROPIADO, FACILES DE MANEJAR CUANDO ESTAN LLENOS, Y DEBERAN SER CONSTRUIDOS DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION

En estos recipientes deberá caber el pescado mayor sin doblarlo y cuando están completamente llenos se manejarán con facilidad por uno o dos hombres sin que vuelquen, oscilen o den sacudidas.

Si se emplean cajas de madera, éstas serán de superficie lisa y duradera, atóxica e impermeable.

No se deben emplear cestos para transportar el pescado a bordo o en tierra porque es difícil limpiarlos y desinfectarlos.

LAS PALAS Y RASTRILLOS UTILIZADOS EN LA MANIPULACION DEL PESCADO DEBEN SER TAMBIEN DE MATERIAL ADECUADO RESISTENTE A LA CORROSION Y DEBEN CONSERVARSE LIMPIOS

Estos útiles se emplean con frecuencia en muchas fases de la manipulación o elaboración del pescado y deben, por tanto, reunir los mismos requisitos de higiene que los demás materiales y utensilios.

4.5 Condiciones higiénicas de las operaciones.

ANTES DE QUE EL PESCADO LLEGUE A BORDO Y ENTRE CADA LANCE, TODO EL EQUIPO, CUBIERTAS, PANAS, CANDELEROS, ETC. QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL PESCADO, SE BALDEARAN CON AGUA DE MAR LIMPIA PARA QUITAR TODA LA SUCIEDAD, MUCOSIDAD Y SANGRE VISIBLES

El objeto de este lavado es suprimir todas las sustancias contaminantes, como mucosidad, sangre, alquitrán, petróleo, que pueden modificar el color o comunicar olores desagradables al pescado. En casi todos los casos esta limpieza se puede efectuar mientras el arte está en el agua.

Es también importante enfriar la superficie de la cubierta y las cajas con agua limpia fría antes de vaciar el pescado. Si el tiempo es cálido la cubierta se puede calentar mucho, por lo que no conviene echar la captura sobre ella por el efecto que pueda tener en la calidad del pescado, particularmente el procedente de la capa inferior, que, probablemente, estará más tiempo en contacto con la superficie caldeada de la cubierta.

TODAS LAS TINAS, TANQUES, BARRILES, CESTAS Y DEMAS EQUIPO UTILIZADO PARA LAS OPERACIONES DE MANIPULACION, EVISCERADO, LAVADO Y TRAS LADO DEL PESCADO DEBERAN LIMPIARSE A FONDO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE DESPUES DE CADA CICLO DE OPERACIONES

Toda suciedad, mucosidad y sangre en las escamas que se acumule y seque en las superficies que toca el pescado es muy difícil de eliminar y contaminará a la captura.

DURANTE LOS VIAJES A LA PESCA, EL SUMIDERO DE LA SENTINA DE LA BODEGA DE PESCADO DEBERA DRENARSE FRECUENTEMENTE; DEBERA SER ACCESIBLE EN TODO MOMENTO

Si el agua de la sentina que contiene sangre y mucosidades no se evacúa frecuentemente con bombas será un medio ideal para la multiplicación de organismos y originará olores repelentes en la bodega del pescado.

DESPUES DE CADA LANCE, EL COPO Y OTRAS PARTES DEL ARTE DE PESCA QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL PESCADO DEBERAN QUEDAR LIBRES DE PESCADO MUERTO Y MATERIAS ORGANICAS. TODO EL ARTE DEBERA LIMPIARSE ESCRUPULOSAMENTE DESPUES DE TERMINADA LA PESCA

Los pescados muertos y materias orgánicas dejadas en el arte se descomponen y contaminan las capturas posteriores.

EL AGUA DE MAR QUE HA ENFRIADO LOS MOTORES, CONDENSADORES O EQUIPO SIMILAR NO SE EMPLEARA PARA LAVAR PESCADO, BALDEAR LA CUBIERTA, BODEGA, O NINGUNA PARTE QUE PODRIA ENTRAR EN CONTACTO CON EL PESCADO

El agua empleada para enfriar motores está normalmente a una temperatura más alta que el agua de mar fría y puede estar contaminada por aceite u otros derivados del petróleo o contener partículas de herrumbre y otros subproductos de la corrosión del metal.

Por tanto, esta agua acelerará considerablemente la deterioración del pescado al aumentar su temperatura e incluso puede comunicarle sabores, olores o colores desagradables.

CUANDO SE LIMPIA Y BALDEA MIENTRAS EL BARCO ESTA EN PUERTO SE EMPLEARA AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA

El agua deberá estar siempre exenta de contaminaciones peligrosas; el número de microorganismos deberá ser bajo y no contendrá microorganismos de importancia para la salud pública. La contaminación del pescado por microorganismos aportados por el agua y otras sustancias indeseables puede causar una rápida pérdida de calidad y crear un riesgo para la salud. El agua del puerto está por lo general muy contaminada y nunca debe emplearse para limpiar. Lo mismo ocurre con el agua de las proximidades de núcleos de población urbana y rural, fábricas, establecimientos de elaboración y buques factoría.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGAR LA CAPTURA, LA CUBIERTA Y TODO EL EQUIPO DE CUBIERTA DEBERAN LAVARSE CON MANGUERA, CEPILLARSE, LIM-

PIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE

La sangre, vísceras y mucosidades del pescado y el pescado muerto que quede en cubierta pueden facilitar la multiplicación de microorganismos susceptibles de contaminar las capturas futuras. Si se deja que se sequen, las mucosidades y la sangre son muy difíciles de eliminar.

Es importante que la limpieza preceda siempre a la desinfección particularmente cuando se emplea cloro como desinfectante. Toda materia orgánica que quede en las superficies que se van a desinfectar se combinará rápidamente con el cloro o cualquier otro desinfectante y neutralizará su capacidad de destruir los microorganismos.

INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGAR LA CAPTURA, DEBERAN VACIARSE COMPLETAMENTE LA BODEGA DE PESCADO Y EL SUMIDERO DE LA SENTINA. TODAS LAS SUPERFICIES DE LA BODEGA, TABLEROS DE LOS COMPARTIMENTOS Y SUMIDERO DEBEN LIMPIARSE A FONDO CON UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO, DESINFECTARSE Y ENJUAGARSE

Elo es necesario para quitar todas las mucosidades, sangre y otros residuos del pescado tan pronto como se descarga, con el fin de evitar la multiplicación de microorganismos, los malos olores y la desecación de los residuos sobre las superficies de la bodega. La limpieza deberá estar terminada antes de tomar hielo para el viaje siguiente.

EN LOS BARCOS QUE EMPLEAN AGUA DE MAR O SALMUERA REFRIGERADAS PARA LA CONSERVACION DE LA CAPTURA, TODOS LOS TANQUES, BOMBAS, INTERCAMBIADORES DE CALOR Y DEMAS EQUIPO DEBERAN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE DESPUES DE DESCARGAR. DEBERA HACERSE CIRCULAR POR TODAS LAS PARTES DEL SISTEMA AGUA POTABLE O AGUA DE MAR LIMPIA QUE CONTENGA UN PRODUCTO DE LIMPIEZA ADECUADO. LOS TANQUES DEBERAN SOMETERSE A UNA CUIDADOSA INSPECCION Y, DE SER NECESARIO, LIMPIARSE CON CEPILLOS

Como los microorganismos anaerobios son especialmente activos cuando el pescado se almacena en tanques, se requieren medidas sanitarias muy estrictas para evitar su acumulación y la difusión de la infección de un tanque a otro.

Inmediatamente después de la descarga, cuando las superficies están todavía húmedas, los depósitos retentores se lavarán con agua potable fría o de mar limpia, a presión suficiente, se fregarán con un cepillo y una solución detergente alcalina y se aclararán con agua caliente y fría.

Todas las bombas, conductos e intercambiadores de calor deben aclararse completamente con agua potable fría limpia o de mar limpia, haciéndose pasar a continuación por el sistema bien una solución alcalina caliente o agua fría con un poderoso agente limpiador apropiado. Después de aclarar con agua potable o de mar limpia se hace circular un desinfectante. Muchos pescadores creen que conviene dejar en los conductos una solución débil de un desinfectante incorrosivo el que se quita antes de llenar los depósitos, los cuales, junto con los conductos, se aclaran

UNIVERSIDADES

TITULOS PROFESIONALES

Reg. No. 138 - M. 276909 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Responsable de Departamento de Registro Académico Central de la Universidad Popular de Nicaragua: Certifica que bajo el No. 7, Página 34, Tomo I, del 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:

MARIA LILI LOPEZ CARRION. 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 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 quince días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Rector Fundador de la Universidad, Dr. Adrián Meza Castellanos.- Secretario General, Dra. Olga María del Socorro Soza Bravo.- Decano de la Facultad, Lic. Carlos Vicente Román R.- Firma ilegible, Responsable de Departamento. Registro Académico Central.

Reg. No. 677 - M. 014839 - Valor C\$ 60.00

CERTIFICACION

El Suscrito Director de la Dirección de Registro de la UNAN, certifica que a la Página 539, Tomo VI, del Libro de Registro de Título de la Facultad de Ciencias Económicas, que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice:

«La Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua»

POR CUANTO:

SERGIO JAVIER MURILLO, ha cumplido con todos los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas.

POR TANTO:

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

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los tres días del mes de Septiembre de mil novecientos noventa y ocho.- El Rector de la Universidad, Francisco Guzmán P.- El Secretario General, Jorge Quintana García.- Es conforme, Managua, 3 de Septiembre de 1998.- Rosario Gutiérrez O., Directora

SECCION JUDICIAL

OTORGAMIENTOS DE ESCRITURAS

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

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

3-2

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

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

3-2

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

MARTHA LILLIAM LOPEZ RODRIGUEZ, demanda a FELICITA MARTINEZ HERNANDEZ, para que le Otorgue Escri-

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

3-2

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

ANDRES ZAMORA POLANCO, demanda a **PEDRO PABLO CENTENO HERNANDEZ, JESUS LOPEZ ROCHA Y NICOLAS QUINTEROS DORMUS**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica ubicada en la Comarca de Esquirín número dos, jurisdicción del Municipio de Muy Muy, Departamento de Matagalpa, de diez manzanas y media de extensión superficial (10 1/2 Mnz), comprendida dentro de los siguientes linderos: NORTE: Pedro Centeno y Miguel González; SUR: Raúl Lumbí y Reynaldo Lumbí; ESTE: Unidad familiar los Bucardos; OESTE: Reynaldo Lumbí.- Lo anterior por la suma de Ocho mil córdobas netos (C\$ 8,000.00).- Oponerse en el término de Ley.- Dado en el Juzgado Local Civil de Matagalpa, a los quince días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- Lic. Martha L. Loaisiga Cruz, Juez Local Civil, Matagalpa.- Fátima Blandón Granados, Sria.

3-2

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

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

3-2

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

LUCRECIA POLANCO GONZALEZ, demanda a **JOSE ALFREDO OCAMPO SALGADO, MARIA MAGDALENA ROJAS RIOS Y MARVIN ANTONIO OCAMPO**, Otorgamiento

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

3-2

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

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

3-2

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

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

3-2

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

Juzgado Local Civil de Matagalpa, quince de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.- **VICENTE MEJIA LOPEZ**, demanda a **FLAVIO RIVERA TORREZ**, Otorgamiento de Escritura de una propiedad rústica, ubicada en el lugar conocido como Aguas Frías, Municipio de Ciudad Dario, Departamento de Matagalpa, consistente en doscientas manzanas de extensión, y comprendida dentro de los siguientes linderos: ORIENTE: Propiedad de Mr. Spencer y Doña Francisca viuda de Cardoza; OCCIDENTE: Propiedad de Mercedes Brenes y Teyo Brenes; NORTE: De Siriaco

Treminio y Lorenzo Masís; SUR: Callejón de por medio y propiedades de Felipe García, Lorenzo Cardoza y Leopoldo Ríos, esta propiedad está atravesada por la Carretera León, San Isidro.- Por la suma de quince mil córdobas netos.- Oponerse en el término de Ley.- Lic. Martha Lorena Loaisiga, Juez Local Civil de Matagalpa.- Fátima Blandón Granado, Secretaria.

3-2

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

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

3-2

SUBASTA

Reg. No. 381 - M. 359784 - Valor C\$ 180.00

Señálese las diez de la mañana del día dos de Febrero de mil novecientos noventa y nueve, en el local de este despacho para llevar a efecto Subasta y venta al martillo de la propiedad consistente en finca urbana, situada en Barrio Germán Pomares Ordoñez, lote número dieciséis, manzana veintiuno, con una extensión de ciento noventa y cuatro metros cuadrados con veintidós centímetros, ubicada dentro de los linderos y medidas particulares: NORTE: Lote cero uno (23.50 metros); SUR: Lote quince (23.84 metros); ESTE: Lote cero dos (8.20 metros); y OESTE: Avenida midiendo 8.23 metros. Inscrita bajo el número 131,525, Tomo 1988, Folios 261-262, Asiento Primero, Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público de este Departamento. Demandante: M&M Sociedad Anónima, representada por la Doctora María Elizabeth Cuadra Castillo. Demandado: Nubia del Carmen Machado Namendi. Base de la Subasta: Treinta mil córdobas. Local: Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua. Posturas estricto contado. Oyense posturas. Dado en el Juzgado Quinto Civil de Distrito de Managua, a las nueve de la mañana del día trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Ana Clemencia Corea Ocón, Juez Quinto Civil de Distrito de Managua.

3-3

CITACION

Reg.-No. 542 - M. 359981 - Valor C\$ 120.00

De conformidad con los documentos sociales, el Suscrito Secretario de SERVICIOS NAVIEROS Y MARITIMOS, S.A., cita a los señores accionistas de dicha institución, a reunión de Junta General Ordinaria de Accionistas a celebrarse en la ciudad de Managua, el día Jueves 25 de Febrero del año de 1999, a las once de la mañana, en las oficinas del Instituto de Previsión Social Militar.

AGENDA:

- 1.- Informe de la Junta Directiva.
- 2.- Informe del Vigilante.
- 3.- Presentación del Balance Anual y Propuesta de Distribución de Utilidades.
- 4.- Aumento de Capital Social.
- 5.- Elección de Junta Directiva.
- 6.- Varios.

Managua, veinte de Enero de mil novecientos noventa y nueve.-
Rodrigo Reyes P., Secretario. 3-3

DECLARATORIAS DE HEREDEROS

Reg. No. 343 - M. 290873 - Valor C\$ 45.00

MARIA ISABEL TENORIO y **JOSE FRANCISCO TENORIO**, solicitan se les declare únicos y universales herederos de todos los bienes, derechos y acciones que al morir dejara su difunta madre, señora **LUCILA DEL CARMEN TENORIO LOPEZ**, sin perjuicio de quien tenga igual o mejor derecho. Interesados opónganse. Dado en el Juzgado Primero Civil de Distrito. Managua, trece de Enero de mil novecientos noventa y nueve.- Dra. Yelba Aguilera Espinoza, Juez Primero Civil de Distrito de Managua.- Sra. Yadira Madrigal Romero, Sria.

Reg. No. 342 - M. 218040 - Valor C\$ 30.00

El señor **CARLOS HUMBERTO ANTONIO MUÑIZ CORDERO**, mayor de edad, casado, Administrador de Empresas, de este domicilio, solicita se le declare heredero en unión de su hermana **VILMA MUÑIZ CORDERO**, de todos los bienes, derechos y acciones que dejara su señora madre **MARINA CORDERO SOLIS** (q.e.p.d). Interesados oponerse término legal.- Dado Juzgado Cuarto Civil de Distrito. Managua, veintiocho de Agosto de mil novecientos noventa y ocho.- Dr. Medardo Mendoza Yescas, Juez Cuarto Civil de Distrito. Managua.- Johanna Pérez V., Sria.

FE DE ERRATA

En Gacetas Nos. 197, 199 y 201 del 20, 22 y 26 de Octubre-98, aparece publicado el Registro 7946, Marca de Comercio: Donde se lee: **FEPROL**. Deberá leerse: **FERROL**.