

GACETA OFICIAL

AÑO XCVII

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ JUEVES 21 DE MARZO DE 2002

Nº 24,516

CONTENIDO

MINISTERIO DE EDUCACION
DECRETO EJECUTIVO Nº 84
(De 15 de marzo de 2002)

“POR EL CUAL SE NOMBRA SUPERNUMERARIO AL EDUCADOR HUMBERTO ARMANDO VALLEJO BRAVO.” PAG. 3

DECRETO EJECUTIVO Nº 85
(De 15 de marzo de 2002)

“POR EL CUAL SE CREA EL PRIMER CICLO DE CERRO PUNTA, UBICADO EN EL CORREGIMIENTO DE CERRO PUNTA, DISTRITO DE BUGABA, PROVINCIA DE CHIRIQUI.”

..... PAG. 5

MINISTERIO DE GOBIERNO Y JUSTICIA
DIRECCION NACIONAL DE MIGRACION Y NATURALIZACION
RESOLUCION Nº 114

(De 15 de marzo de 2002)

“EXPEDIR CARTA DE NATURALEZA A FAVOR DE YUMANA MARIA FARFUD TOMY, CON NACIONALIDAD COLOMBIANA” PAG. 6

MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION Nº 090

(De 12 de marzo de 2002)

“QUE ADOPTA EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS Y DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE SANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION, EN HOSPITALES PUBLICOS Y PRIVADOS” PAG. 7

PROGRAMA NACIONAL DE ADMINISTRACION DE TIERRAS
COMITE TECNICO OPERATIVO
ACUERDO Nº 1

(De 5 de febrero de 2002)

“POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO INTERNO DEL COMITE TECNICO OPERATIVO (CTO) DEL PROGRAMA NACIONAL DE ADMINISTRACION DE TIERRAS (PRONAT).”

..... PAG. 42

INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA
RESOLUCION Nº 027DG/DAJ

(De 9 de enero de 2002)

“POR LA CUAL EL INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA ASIGNA EN CALIDAD DE CUSTODIA TEMPORAL AL INSTITUTO NACIONAL EL PABELLON NACIONAL DE LA GESTA DEL 9 DE ENERO DE 1964” PAG. 46

CONTINUA EN LA PAGINA 2

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

Fundada por el Decreto de Gabinete N° 10 del 11 de noviembre de 1903

LICDO. JORGE SANIDAS A.
DIRECTOR GENERAL

LICDA. YEXENIA RUIZ
SUBDIRECTORA

OFICINA

Calle Quinta Este, Edificio Casa Alianza, entrada lateral
primer piso puerta 205, San Felipe Ciudad de Panamá,

Teléfono: 227-9833 - Fax: 228-8631

Apartado Postal 2189

Panamá, República de Panamá

LEYES, AVISOS, EDICTOS Y OTRAS

PUBLICACIONES

PRECIO: B/.3.00

IMPORTE DE LAS SUSCRIPCIONES

Mínimo 6 Meses en la República: B/. 18.00

Un año en la República B/.36.00

En el exterior 6 meses B/.18.00, más porte aéreo

Un año en el exterior, B/.36.00, más porte aéreo

Todo pago adelantado.

Impreso en los talleres de Editora Dominical, S.A.

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

ENTRADA N° 703-01

(De 9 de enero de 2002)

“DEMANDA DE INCONSTITUCIONALIDAD PRESENTADA POR EL LCDO. CARLOS R. AYALA M., EN REPRESENTACION DE LA FEDERACION DE ASOCIACIONES Y ORGANIZACIONES DE SERVIDORES PUBLICOS, CONTRA EL ARTICULO 2 DEL DECRETO DE GABINETE N° 59 DE 19 DE JULIO DE 2000, POR MEDIO DE LA CUAL SE FIJAN LAS NUEVAS TASAS DE SALARIO MINIMO, VIGENTES EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL” PAG. 48

ENTRADA N° 862-01

(De 28 de diciembre de 2001)

“DEMANDA DE INCONSTITUCIONALIDAD INTERPUESTA POR EL LCDO. ERIC SIERRA GONZALEZ EN REPRESENTACION DE PABLO GARCIA VASQUEZ CONTRA EL AUTO N° 85 DE 26 DE ENERO DE 1999, PROFERIDO POR EL JUZGADO QUINTO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE PANAMA, RAMO CIVIL.” PAG. 61

VIDA OFICIAL DE PROVINCIA

CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU

ACUERDO N° 5

(De 14 de febrero de 2002)

“POR MEDIO DEL CUAL EL CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU, ESTABLECE LOS PRECIOS DE VENTA Y ARRENDAMIENTO DE LOS LOTES DE LA FINCA 2237, UBICADA EN EL BARRIO LAS PALMAS, CORREGIMIENTO DE PUERTO ARMUELLES, DISTRITO DE BARU.”

..... PAG. 67

NOTA MARGINAL DE ADVERTENCIA PAG. 69

AVISOS Y EDICTOS PAG. 71

**MINISTERIO DE EDUCACION
DECRETO EJECUTIVO N° 84
(De 15 de marzo de 2002)**

Por el cual se nombra Supernumerario al educador HUMBERTO ARMANDO VALLEJO BRAVO.

**LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales**

CONSIDERANDO:

Que el parágrafo 2 del artículo 1 de la Ley 24 de 27 de junio de 2000, por la cual se modifica el artículo 1 de la Ley 8 de 1997, del Sistema de Ahorro y Capitalización de Pensiones de los Servidores Públicos, establece que "En lo relativo al trámite de las solicitudes presentadas dentro de los tres meses siguientes a la promulgación de la presente Ley, se aplicará lo establecido en el artículo 31 de la Ley 16 de 1975. Se faculta a la Comisión de Fondo Complementario de Prestaciones Sociales y a la Comisión de Apelaciones del Fondo Complementario de Prestaciones Sociales, vigentes hasta el 31 de diciembre de 1999, para sesionar y decidir, hasta culminar con el trámite de todas las solicitudes presentadas hasta 31 de diciembre de 1999, y aquellas que sean presentadas en el plazo indicado en este artículo, para los casos señalados en la presente Ley, siempre que los solicitantes hayan completado los veintiocho años de servicios al 31 de mayo de 2000";

Que el plazo para la presentación de las solicitudes para acogerse a los beneficios del Fondo Complementario de Prestaciones Sociales para los educadores y educadoras nombradas en el Ministerio de Educación venció el 29 de septiembre de 2000;

Que el educador HUMBERTO ARMANDO VALLEJO BRAVO, presentó su solicitud para acogerse a los beneficios del Fondo Complementario de Prestaciones Sociales o jubilación especial en tiempo oportuno, sin embargo, no fue enviada por la Dirección Nacional de Personal, responsable del trámite, a la Comisión de Fondo Complementario de Prestaciones Sociales, dentro del término establecido en la Ley;

Que ante esta situación, el Director General de la Caja de Seguro Social, en nota de 8 de octubre de 2000, expresa que sobre el caso del educador Humberto Vallejo la Institución no puede hacer nada al respecto, "...ya que el término establecido en el artículo 1, parágrafo 2, de la ley (sic) número 24 de 27 de junio de 2000, para la presentación de solicitudes relacionadas con jubilaciones especiales para los educadores feneció el día veintinueve (29) de septiembre de dos mil (2000)...";

Que de acuerdo a Certificación de la Dirección de Personal del Ministerio de Educación, el educador HUBERTO ARMANDO VALLEJO BRAVO, tenía Veintinueve (29) Años, un (1) mes y un (1) día, superando el período exigido para acogerse a jubilación especial en esa fecha;

Que el educador Vallejo Bravo accedió al derecho a jubilación especial por haber completado los veintiocho (28) años de servicios al 31 de mayo de 2000, como exige la Ley, sin embargo, a su solicitud no se le dio el trámite correspondiente dentro del término legal establecido para su presentación a la Comisión de Fondo Complementario de Prestaciones Sociales y como consecuencia de ello no existe disposición legal alguna que señale el procedimiento a seguir para el reconocimiento de su derecho;

Que ante la falta de procedimiento legal para la efectividad de los derechos a los ciudadanos, la Administración debe proveer los mecanismos y procedimientos idóneos para hacer efectivos esos derechos reconocidos en la Ley, que en estos casos lo viene a constituir el Decreto Ejecutivo;

DECRETA:

PRIMERO: Nombrar Supernumerario, con cargo al Tesoro Nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo segundo del Decreto 1134 de 18 de julio de 1945, modificado por el artículo 1 de la Ley 2 de 11 de enero de 1983, al educador HUBERTO ARMANDO VALLEJO BRAVO, portador de la cédula de identidad personal número 3-69-896, Seguro Social N°55-8933, por haber completado veintiocho (28) años de servicios, en el Ministerio de Educación, al 31 de mayo de 2000.

SEGUNDO: Esta jubilación se hará efectiva a partir del cese de labores.

TERCERO: Remítase copia autenticada de este Decreto al Ministerio de Economía y Finanzas y a la Caja de Seguro Social para el trámite correspondiente.

FUNDAMENTOS DE DERECHO: Decreto 1134 de 18 de julio de 1945, Decreto 139 de 7 de octubre de 1976 y Ley 2 de 11 de enero de 1983.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 15 días del mes de marzo de dos mil dos (2002).

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

DORIS ROSAS DE MATA
Ministra de Educación

DECRETO EJECUTIVO N° 85
(De 15 de marzo de 2002)

Por el cual se crea el Primer Ciclo de Cerro Punta, ubicado en el Corregimiento de Cerro Punta, Distrito de Bugaba, Provincia de Chiriquí.

**LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales**

CONSIDERANDO

Que el artículo 7 de la Ley 47 de 1946, Orgánica de Educación, modificado por el artículo 15 de la Ley 34 de 6 de julio de 1995, señala que el Ministerio de Educación está autorizado para fijar los planes de estudios, determinar los programas de enseñanza y la organización de las escuelas y colegios del país en sus distintos niveles;

Que con fundamento en esta disposición legal, se dispuso el funcionamiento del Primer Ciclo de Cerro Punta, ubicado en el Corregimiento de Cerro Punta, Distrito de Bugaba, Provincia de Chiriquí, en las instalaciones de la Escuela de Cerro Punta;

Que a pesar de que el Centro Educativo ya está funcionando, no se ha expedido el Decreto Ejecutivo por medio del cual se crea el Primer Ciclo de Cerro Punta;

Que se hace necesario legalizar el estatus de este Centro Educativo, para el mejor desenvolvimiento del proceso enseñanza-aprendizaje;

DECRETA

ARTÍCULO PRIMERO: Créase el Primer Ciclo de Cerro Punta, ubicado en el Corregimiento de Cerro Punta, Distrito de Bugaba, Provincia de Chiriquí.

ARTÍCULO SEGUNDO: El Primer Ciclo de Cerro Punta, se regirá por el Plan de Estudios establecido para la Educación Básica General y estará bajo la dependencia de la Dirección Nacional de Educación Básica General.

ARTÍCULO TERCERO: *Este Decreto comenzará a regir a partir de su promulgación.*

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 15 días del mes de marzo de dos mil dos (2002).

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

DORIS ROSAS DE MATA
Ministra de Educación

MINISTERIO DE GOBIERNO Y JUSTICIA
DIRECCION NACIONAL DE MIGRACION Y NATURALIZACION
RESOLUCION Nº 114
(De 15 de marzo de 2002)

LA PRESIDENTA DE LA REPUBLICA,
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que, YUMANA MARÍA FARFUD TOMY, con nacionalidad COLOMBIANA, mediante apoderado legal, solicita al Órgano Ejecutivo, por conducto del Ministerio de Gobierno y Justicia, que se le conceda CARTA DE NATURALEZA, de conformidad con lo que establece el Ordinal 1o. del Artículo 10 de la Constitución Política y la Ley 7a. del 14 de marzo de 1980.

Que a la solicitud se acompañan los siguientes documentos:

- a) Cinco Declaraciones Extrajudiciales de Testigos, rendidas ante el Juzgado Decimotercero del Primer Circuito Judicial de Panamá, Ramo Civil, donde establecen que conocen a la peticionaria y que ha residido en el país por más de cinco años.
- b) Certificación expedida por la Dirección Nacional de Migración y Naturalización, donde consta que la peticionaria, obtuvo Permiso Provisional de Permanencia, autorizada mediante Resolución No.20.015 del 24 de enero de 1992.
- c) Certificación expedida por la Dirección Nacional de Cedulación, donde consta que la peticionaria, obtuvo Cédula de Identidad Personal No. E-8-62799.
- d) Certificación del Historial Político y Penal, expedido por el Director General de la Policía Técnica Judicial.
- e) Certificado de Buena Salud, expedido por el Dr. Ulises Ramírez R.
- f) Fotocopia autenticada del pasaporte, a nombre de la peticionaria, donde se acredita la nacionalidad.

- g) Copia de la Resolución No.265 del 19 de septiembre de 2001, expedida por el Tribunal Electoral.
- h) Informe rendido por el Director de Migración, donde indica que la peticionaria cumple con lo preceptuado en el Artículo 7 de la Ley 7 del 14 de marzo de 1980.

REF: YUMANA MARIA FARFUD TOMY
NAC: COLOMBIANA
CED: E-8-62799

Y en virtud de que se han cumplido todas las disposiciones constitucionales y legales que rigen sobre la materia.

RESUELVE

EXPEDIR CARTA DE NATURALEZA a YUMANA MARIA FARFUD TOMY.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República

ANIBAL SALAS CESPEDES
Ministro de Gobierno y Justicia

MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION N° 090
(De 12 de marzo de 2002)

Que adopta el Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas y de los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento en los Servicios de Alimentación, en Hospitales Públicos y Privados

EL MINISTRO DE SALUD,
en uso de sus facultades legales y

CONSIDERANDO:

- Que es función del Estado velar por la salud de la población de la República de Panamá.
- Que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) están registrando un aumento creciente en distintos países, lo que representa un riesgo para la salud de la población.
- Que es deber de las autoridades de salud supervisar que la inocuidad de los alimentos se mantenga, en toda la cadena alimentaria.
- Que la aplicación en los hospitales de las Buenas Prácticas de Manufacturas y de los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento de los Servicios de Alimentación, como prerequisites del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

HACCP, ha demostrado ser una herramienta confiable y de fácil aplicación para mantener la inocuidad de los alimentos.

RESUELVE:

Artículo Primero: Se aprueba el *Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas y de los Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento en los Servicios de Alimentación, en hospitales públicos y privados*, elaborado por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud, contemplado en el Anexo, el cual forma parte integrante de esta Resolución.

Artículo Segundo: El Ministerio de Salud y, en su defecto, la autoridad competente darán la orientación requerida a los hospitales, para implementar este manual.

Artículo Tercero: La Dirección General de Salud Pública será la responsable de la divulgación y asesoramiento para la ejecución de este Manual.

Artículo Cuarto: Esta resolución empezará a regir desde su promulgación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

FERNANDO J. GRACIA GARCIA
Ministro de Salud

ANEXO

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y
DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDARES DE
SANEAMIENTO PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
EN HOSPITALES PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL PAÍS

PANAMÁ, 2002

ÍNDICE

I.	Introducción.....
II.	Justificación.....
III.	Servicio de Alimentación hospitalaria.....
IV.	Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).....
	Definición.....
	A. Prácticas de higiene personal.....
	A.1. Control de Enfermedades.....
	A.2. Higiene Personal.....
	A.3. Uniforme.....
	A.4. Lavado de las manos.....
	A.5. Visitantes.....
	A.6. Capacitación de los empleados.....
	B. Edificios y facilidades.....
	B.1. Terrenos y alrededores.....
	B.2. Diseño.....
	B.3. Áreas del servicio de alimentación.....
	- Recepción.....
	- Almacenamiento.....
	- Organización de la Bodega
	- Producción.....
	- Laboratorio de Fórmulas.....
	- Distribución.....
	B.4. Pisos, paredes y techo.....
	B.5. Ventilación.....
	B.6. Iluminación.....
	B.7. Baños y vestidores.....
	B.8. Comedores.....
	B.9. Disposición de Basuras y Desechos Sólidos
	B.10. Eliminación de desechos líquidos.....
	C. Equipos y utensilios.....

D.	Controles en la producción y los procesos.....	
E.	Directrices para la capacitación.....	
V.	Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (SSOPS).....	
SSOP.1.	Seguridad del agua.....	
SSOP.2.	Condición y aseo de todas las superficies de contacto alimentario, incluido equipo, utensilios, guantes,	
SSOP.3.	Prevención de la contaminación cruzada.....	
SSOP.4.	Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de manos y de los retretes.....	
SSOP.5.	Protección de los alimentos de los adulterantes.....	
SSOP.6.	Rotulación, almacenamiento y uso de sustancias tóxicas en forma adecuada.....	
SSOP.7.	Control de las condiciones de salud de los empleados.....	
SSOP.8.	Exclusión de las plagas.....	
VI.	Directrices varias	
1.	Glosario.....	
2.	Cantidad de desinfectante que se recomienda usar.....	
3.	Sustancias químicas idóneas para la desinfección de los locales de elaboración de alimentos.....	
4.	Procedimientos para el lavado de utensilios.....	
5.	Requisitos para la selección de proveedores.....	
6.	Especificaciones para productos.....	
6.1.	Productos lácteos	
6.2.	Granos y cereales	
6.3.	Derivados de cereales y pastas alimenticias	
6.4.	Carnes y derivados	
6.5.	Productos enlatados	
6.6.	Frutas y vegetales	
6.7.	Huevos	

I. INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) se encuentran entre los problemas de salud humana de gran extensión en el mundo. A pesar de las dificultades de su identificación, diagnóstico y registro, constituyen un riesgo significativo para la población, tanto en los países desarrollados como en vía de desarrollo.

La Organización Mundial de la Salud estima que gran parte de los casos de diarrea y muertes en menores de 5 años que suceden en el mundo se deben a la ingestión de alimentos contaminados.

Según los registros de brotes de ETA indican que un alto porcentaje (20 a 40% del total de brotes) ocurre en comedores colectivos (restaurantes, escuelas, hospitales, etc.) en diversos países.

A pesar de que los estudios acerca de infecciones en hospitales raramente consideran los casos asociados a alimentos, conociendo las características de muchos de ellos, es de suponer que estas infecciones pueden ser más frecuentes de lo que se estima.

En Panamá, desde 1996 hasta la fecha, se han realizado actividades en los hospitales para el análisis de peligros y puntos críticos de control.

La elaboración de este documento básico, actualizado tiene como propósito instrumentar y respaldar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufacturas y los Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (SSOP) en los Servicios de Alimentación, en los hospitales públicos y privados del país. Además, se considera que contribuirá a la disminución de las enfermedades transmitidas por alimentos en estas instalaciones y redundará en los beneficios a la comunidad.

II. JUSTIFICACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M.) y los Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (S.S.O.P.) son pre-requisitos para la implantación del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

La situación en los servicios de alimentación de los establecimientos hospitalarios en Panamá no se escapa de los brotes de ETA. Fue en función de eso, justamente, que en el año de 1996, los Departamentos de Control de Alimentos y de Nutrición del Ministerio de Salud de Panamá, con el apoyo de la OPS/OMS, iniciaron un programa para la implantación del Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control en los hospitales públicos del país. Este programa se inició en los hospitales José Domingo de Obaldía en Chiriquí y el Hospital Regional de Santiago, Veraguas.

En el año 1997, buscando mejorar dichas acciones e incrementar el número de hospitales en el programa, se continuaron las jornadas de capacitación de personal, con un seminario destinado, principalmente, a profesionales de hospitales de la capital, visitas a establecimientos como el catering que sirve al aeropuerto de Tocumen y la realización del Primer Seminario Nacional de HACCP en hospitales en el mes de diciembre, patrocinado por la OPS.

En 1998, después de un nuevo seminario de capacitación específico, buscando atender en especial al personal de los establecimientos hospitalarios del interior de la República, se consideró conveniente repetir un evento nacional que proporcionara la transmisión de técnicas novedosas además de espacio para discusiones e intercambio de experiencias entre quienes están practicando este sistema.

En 1999, se llevó a cabo un seminario de actualización. A partir de esa fecha, se han realizado supervisiones y documentación de apoyo como ha sido el Manual de Buenas Prácticas para la preparación de alimentos en Servicios de Alimentación.

En mayo del presente año se llevó a cabo un taller con nutricionistas que laboran a nivel nacional con el objetivo de revisar y adecuar este manual, el cual se consideró necesario normar en todos los hospitales públicos y privados.

III. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Es una dependencia que tiene la responsabilidad de planificar, adquirir, preparar, almacenar y distribuir una alimentación adecuada a la comunidad hospitalaria.

El objetivo principal es brindar una alimentación adecuada y segura a los pacientes. Entre los objetivos específicos de este servicio tenemos:

- Contribuir a la recuperación de la salud, mantener y mejorar el estado nutricional del paciente.
- Administrar en forma eficiente los recursos disponibles y mantener una adecuada coordinación con los diferentes servicios del Departamento de Nutrición y Dietética y otras dependencias del hospital.
- Brindar una alimentación balanceada y segura a costo razonable, preparada en óptimas condiciones higiénicas y que se adapte a los hábitos alimentarios de la población atendida.
- Programar y hacer uso racional de los recursos del servicio.
- Programar y desarrollar investigaciones en el campo técnico - administrativo de los servicios de alimentación.

El servicio de alimentación está a cargo de un Nutricionista y bajo su mando se encuentra el personal de mando intermedio y de servicio que labora en las diferentes áreas. El recurso humano con que se dispone en el servicio es el siguiente:

- Nutricionista
- Personal de mando intermedio (supervisores, cocinero jefe)
- Personal de servicio (cocineros, ayudantes, trabajadores manuales)
- Personal administrativo (secretaria, oficinista, almacenista y kardista)

El servicio de alimentación puede ser centralizado, descentralizado o mixto.

El servicio **centralizado** es aquel cuyas áreas de preparación y distribución están localizadas en el mismo lugar, es decir, las bandejas con las dietas para los pacientes salen listas para ser distribuidas desde el lugar de preparación.

El servicio **descentralizado** es aquel cuyas áreas de preparación y distribución están separadas, por lo cual se cuenta con cocinas periféricas desde donde los alimentos son transportados en grandes cantidades para realizar su distribución.

El servicio **mixto** es aquel que combina la distribución centralizada y descentralizada. De los tres tipos de servicios antes mencionados, el más recomendable es el centralizado, ya que existe mayor control en la preparación y distribución de los alimentos. En nuestro país, este servicio es el que predomina en la actualidad.

En el servicio de alimentación hospitalaria se elabora un menú para dieta corriente con las variantes adecuadas a los beneficiarios. El menú está constituido por tres tiempos de comida, los que se modifican dependiendo de las necesidades del paciente.

IV. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Definición: Las buenas prácticas de manufactura son directrices que han sido establecidas para garantizar que los productos alimenticios sean fabricados bajo condiciones seguras y sanitarias. Son un conjunto de procedimientos y medidas tendientes a evitar que los alimentos no se adulteren por contaminación biológica, química o física, e incluyen:

- A. Prácticas de higiene personal.
- B. Edificio y facilidades
- C. Equipo y utensilio
- D. Controles en el proceso

A. PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

A.1. CONTROL DE ENFERMEDADES

La dirección tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que presente o sospeche que padece de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o heridas infectadas, infecciones cutáneas, o diarreas pueda trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones deberá comunicar inmediatamente a la dirección su estado físico.

Nota: Un empleado impedido para trabajar en una zona de manipulación de alimentos porque padece una enfermedad contagiosa, antes de volver al trabajo deberá recibir un certificado de habilitación de un médico idóneo.

Examen Médico

Las personas que entran en contacto con los alimentos en el curso de su trabajo deben pasar un examen médico y contar con su carné de manipulador de alimento.

A.2. HIGIENE PERSONAL

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos debe mantener una esmerada limpieza personal mientras esté en servicio y en todo momento mientras esté en el trabajo debe usar delantal e inclusive un cubrecabeza.

No deben lavarse y/o secarse en las zonas de manipulación o preparación de alimentos delantales y artículos análogos. Durante los períodos en que se manipulan los alimentos, el personal no debe usar objetos de adorno como collares y otras joyas. El cabello debe estar completamente cubierto con redecillas. No se permiten barbas ni bigotes largos.

Conducta personal

En las zonas en donde se manipulen alimentos queda prohibido todo acto que pueda dar lugar a la contaminación de los alimentos, como comer, fumar, mascar (por ejemplo, goma, palillos) o prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

A.3. UNIFORME

No se permite el uso de ropa de calle en las áreas donde se manipula alimentos. El uniforme debe estar limpio y no debe usarse fuera de las áreas de trabajo. El calzado debe ser cerrado y mantenerse limpio.

A.4. LAVADO DE LAS MANOS

Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos debe, mientras esté en servicio, lavarse y desinfectarse las manos de manera frecuente y minuciosa. Deberán lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, después de toser, estornudar, comer, después de usar el baño.

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Debe hacerse una inspección adecuada para garantizar el cumplimiento de este requisito.

Si para manipular los alimentos se emplean guantes adecuados, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Se deberán descartar los guantes rotos o pinchados.

A.5. VISITANTES

Se tomarán las precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras.

A.6. CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS

La dirección del establecimiento establecer las disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos o la enfermedad de los consumidores.

B. EDIFICIOS Y FACILIDADES

El diseño y la construcción de las instalaciones empleadas en la preparación higiénica de los alimentos es parte fundamental para asegurar la inocuidad de los mismos.

Los edificios deben ser de una construcción tal que evite la entrada y albergue de roedores, perros, pájaros, gatos, etc. Todas las aberturas hacia el aire exterior, incluyendo puertas y ventanas, deben estar protegidas por mallas o cortinas de plásticos que eviten la entrada de moscas, polvos o suciedad a las áreas donde se almacenan o manipulan alimentos.

B.1. TERRENOS Y ALREDEDORES

Su ubicación debe ser un área alejada de cualquier foco de contaminación física, química o biológica, además de estar libre de olores desagradables. Las vías de acceso deben encontrarse pavimentadas, a fin de evitar la contaminación de los alimentos con polvo.

B.2. DISEÑO

En la planificación y diseño de establecimientos, tales como servicios de alimentación hospitalarias se deben considerar las necesidades de espacio, volumen de comida a preparar, equipos requeridos y estructura de personal necesario para su funcionamiento. El diseño debe ser flexible con espacios suficientes para permitir la introducción de cambios y expansiones futuras. Se debe cumplir con los requisitos establecidos por las autoridades de salud en cuanto al uso de agua, desecho de residuos líquidos y sólidos de especial interés epidemiológico en este tipo de establecimiento.

B.3. ÁREAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

La planta física de un servicio de alimentos está constituida por diferentes áreas o zonas de trabajo, que se deben distribuir procurando seguir una secuencia de acuerdo con el recorrido que hacen los alimentos desde su recepción, almacenamiento, preparación, distribución hasta la eliminación de desperdicios. El flujo de trabajo no debe presentar interrupciones ni cruces en las distintas operaciones.

Un servicio de alimentación debe tener las siguientes áreas:

- Área de recepción y almacenamiento
- Área de producción
- Área de distribución

B.3.1. Recepción

El área de recepción de alimentos debe estar ubicada de manera que facilite el acceso de recibo de los productos. Su dimensión varía de acuerdo al tamaño y capacidad del hospital. Puede ser de 10 a 12 m², con puerta de salida a un patio con acceso a la calle, o con acceso a la bodega general del hospital. Debe disponer de una rampa o plataforma para descarga y contar con un fregador de dos pocetas, balanza de plataforma y balanza con capacidad de < 0 = 30 lbs.

B.3.2. Almacenamiento de Alimentos

Esta área debe ubicarse a continuación de la recepción. Consta de dos secciones: una de almacenamiento de alimentos secos y otra de almacenamiento de alimentos frescos o perecederos. Estos últimos deben almacenarse en condiciones de refrigeración o congelación.

Debe existir un área de almacenamiento inmediato para la despensa del día, la cual es una sección en donde se depositan los alimentos que se utilizarán en 24 horas. Debe contar con refrigeradores, anaqueles, tarimas y espacio suficiente para la conservación de los alimentos.

El equipo de congelación y refrigeración debe poseer suficiente capacidad para la conservación refrigerada de los alimentos. Se recomienda que éste disponga de circulación forzada de aire para facilitar el enfriamiento rápido. Además, deben poseer un dispositivo para el control de la temperatura, la cual debe registrarse convenientemente.

Se recomienda que las unidades de congelación cuenten con una antecámara de refrigeración y dispongan de una puerta única al exterior. La distribución de la capacidad de los cuartos va a depender del número de raciones, del tipo de menú, del sistema de compra y del mercadeo en la comunidad. Se recomienda calcular un pie cúbico (1 pie³) para cada diez (10) raciones diarias. La capacidad total de las unidades de refrigeración se puede distribuir de la siguiente manera:

* verduras y frutas	50%
* carnes de diferentes tipos	25%
* productos lácteos y huevos	25%

(Siempre y cuando estén empacados, sino deben estar juntos)

En los cuartos fríos no se deben almacenar alimentos preparados y sólo deben ser abiertos dos (2) veces al día: en la mañana, para almacenar y en la tarde, para despachar.

En los hospitales pequeños se pueden emplear unidades de refrigeración más pequeñas, como por ejemplo: de veinte a treinta pies cúbicos (20 - 30 pies³), pero siempre se deben usar unidades distintas para cada tipo de alimento.

Los almacenes de alimentos deben tener barreras físicas para evitar la entrada de plagas, tales como mallas en las ventanas y protecciones metálicas, cortinas de aire así como sellado de aberturas y trampas adecuadas.

B.3.3. Organización de la Bodega

Una bodega bien ordenada facilita los inventarios, la recepción de nuevos productos y las entregas. Las siguientes sugerencias son útiles.

1. Guardar los alimentos clasificados, según su tipo.
2. Colocarlos dentro de su grupo, en orden alfabético; en un sistema de índice. Con una letra se identifica el grupo y a los diferentes artículos se les asigna un número. Es conveniente que el orden en la bodega coincida con el del kardex de control. Este sistema de letras y números facilita la redacción de las órdenes de pedido, las entregas y el mantener al día el inventario.
3. Marcar los productos recién recibidos con su fecha de recepción para así facilitar su entrega.
4. Colocar todos los artículos ordenadamente y hasta en la forma que quede más elegante el aspecto de la bodega.

B.3.4. Área de Producción

En esta área se realizan las tareas iniciales de preparación de alimentos, tales como: lavado, pelado, corte de verduras, frutas y carnes; preparaciones especiales como las de cereales y amasados, preparaciones de líquidos fríos, entre otras. Debe tener comunicación directa con la despensa del día y con la cocina central o área de preparación final.

El área de preparaciones previas se divide en cuatro secciones, delimitadas únicamente por paredes de 0.90 a 1 m de altura para asegurar la completa visualización de los trabajadores

y evitar la contaminación cruzada. Estas secciones están dedicadas a: frutas, verduras y legumbres (40% de la superficie), carnes (20%), cereales y amasados (20%) y líquidos (20%). Esta área debe contar con instalaciones de agua fría y caliente, instalaciones eléctricas (toma.- corrientes) de 110 y 220 v., y drenajes adecuados para la limpieza general.

La producción final o central debe ubicarse en el centro del servicio de alimentación, con acceso directo a la despensa del día, al área de preparaciones previas, al área de distribución de alimentos o las áreas de lavado de utensilios y limpieza general. El área de la producción central estará delimitada únicamente por las mesas de trabajo; debe disponer del espacio suficiente para la circulación del personal y una sección de ella debe destinarse para la preparación de dietas especiales. Deberá disponerse de espacio suficiente para realizar, de manera satisfactoria, todas las operaciones.

Esta área debe contar con instalaciones eléctricas, de vapor, de gas, de agua fría y caliente, así como drenajes especiales para las marmitas y lavaderos. Debe disponer de una campana de absorción con filtros y extractores sobre el área ocupada por los equipos de cocción.

B.3.5. Laboratorio de Fórmulas

Es la unidad destinada exclusivamente a desarrollar las actividades que están relacionadas directamente con la producción de fórmulas lácteas y enterales con los respectivos controles bacteriológicos

La ubicación de dicha área debe considerar los siguientes aspectos:

- Las áreas vecinas deben disponer de buenas condiciones higiénicas para impedir el riesgo de contaminación.
- Debe estar alejada de áreas de mucho tránsito de personal, de pacientes y de visitantes del hospital.
- Debe tener fácil acceso a los servicios de lactantes, de manera que permita la distribución de las fórmulas preparadas en forma rápida e higiénica.
- Debe estar próxima al área de trabajo del personal responsable de su funcionamiento, para facilitar una adecuada y frecuente supervisión.

El laboratorio de fórmulas consiste en dos secciones: una de limpieza, donde se lavan los biberones y otra de preparación y esterilización de las fórmulas.

B.3.6. Área de Distribución

La distribución de alimentos debe contar con una mesa de distribución de alimentos del tipo cafetería. Cuando el servicio de bandejas es centralizado, se recomienda el sistema de banda corrediza para el servicio de bandejas servidas a los carros termos. La distribución de alimentos de los hospitales en Panamá debe ser centralizada.

Se debe minimizar el tiempo de distribución desde el momento de la servida de la comida hasta la llegada al paciente. Se debe utilizar vajilla desechable o esterilizable con cubre platos que mantenga el calor.

Para mantener calientes las dietas servidas, se pueden emplear mesas de vapor, baños María, cabinas de aire caliente o lámparas de rayos infrarrojos. Estos equipos deben permitir controlar la temperatura en que se encuentran, ya que el funcionamiento inadecuado de los mismos puede hacer que los alimentos permanezcan durante largos períodos a temperaturas que permitan el crecimiento de microorganismos patógenos.

Los aparatos para mantener caliente los alimentos deben ajustarse a temperaturas superiores a 70°C.

Se recomienda disponer de equipos especiales de medición, tales como termómetros y medidores de pH, para controlar las diferentes preparaciones. El equipo debe recibir un mantenimiento periódico para garantizar su buen funcionamiento. Cada una de estas áreas debe cumplir con las siguientes especificaciones:

B.4. PISOS, PAREDES Y TECHOS

Los pisos y revestimientos en todas las áreas de almacenamiento y producción de alimentos, así como las de lavado de utensilios, servicios sanitarios, vestíbulos y cuartos de refrigeración deben ser lisos y contruidos con materiales de gran duración, tales como: concreto sellado, mosaico antideslizante. Las superficies deben ser impermeables, parejas, sin grietas. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que ayudan a la contaminación. Los pisos deben tener desagües en números suficientes que permitan la evacuación rápida del agua, eviten la formación de charcos y olores indeseables y ayuden a mantener la superficie del piso libre de agua.

Las paredes exteriores pueden ser contruidas de ladrillo o bloque de concreto.

Las paredes interiores, en particular en las áreas de procesos y en las áreas de almacenamiento que así lo requieran, se deben revestir con materiales impermeables lisos y fáciles de lavar. Se pueden utilizar azulejos, mosaico o materiales muy resistentes de fácil limpieza y a costos menores, tales como materiales sintéticos, resinas termoplásticas, PVC rígidos, polipropileno, pinturas lavables de alta durabilidad y resistencia, resinas epóxicas y otros materiales como son pinturas que contienen fungicidas y germicidas.

En el área destinada al laboratorio de fórmulas se recomienda que las paredes tengan ventanales de vidrio y otro material trasparente que facilite la supervisión.

El techo del servicio de alimentación debe ser contruido con material liso, no absorbente, de fácil limpieza y a una altura de por lo menos 4 metros en las áreas de trabajo. No debe existir ningún tipo de salientes y vigas expuestas en zonas de refrigeración, lavado de

equipo y utensilios, así como en sanitarios y vestidores. En caso de hallarse expuestos en otras áreas, es mejor darles un acabado con pintura o resinas que permitan su fácil limpieza.

Tanto en los pisos, paredes y techos se recomienda siempre la utilización de colores claros lo que mejora la iluminación y permite reconocer mejor el estado de higiene y limpieza de las superficies.

B.5. VENTILACIÓN

Debe existir una buena ventilación que permita la circulación del aire y evite temperaturas altas, la condensación de vapores y disipe los posibles olores de las diferentes áreas. Conviene que todos los aparatos calientes del área de producción (ollas, sartenes, parrillas, hornos) hagan confluír sus vapores hacia campanas extractoras. Éstas estarán diseñadas de modo que no entorpezcan las labores de limpieza del área y cumplirán con las reglamentaciones sobre protección ambiental que establezca la legislación nacional.

El flujo de aire en el servicio de alimentación comenzará desde las áreas limpias hacia las áreas sucias y los ductos de ventilación estarán protegidos por mallas removibles para su fácil aseo.

B.6. ILUMINACIÓN

Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural, con luz artificial o una mezcla de ambas que garantice una intensidad mínima necesaria.

B.7. BAÑOS Y VESTIDORES

Se deben proveer baños y facilidades para cambiarse. Estas áreas no deben comunicarse directamente con las áreas de proceso. Las facilidades para el lavado de manos deben localizarse entre los baños y la salida. Conviene que los grifos no requieran accionamiento manual. Deberán ponerse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

B.8. COMEDORES

El comedor del personal se debe diseñar y equipar en forma similar a una cafetería con autoservicio, adyacente al servicio de alimentación y formando parte del mismo. El local debe ser fácilmente accesible para todo el personal al que está destinado. Se recomienda ubicar el comedor contiguo a la sección de lavado de vajilla, de manera que se facilite la entrega de la vajilla limpia al mostrador del servicio de alimentos y a su vez, los comensales entreguen directamente las bandejas usadas a la sección de lavado a través de una ventanilla especial.

B.9. DISPOSICIÓN DE BASURAS Y DESECHOS SÓLIDOS

La basura y desperdicios que se generen en el servicio de alimentación deben almacenarse en recipientes de material sanitario de fácil limpieza y con tapa. Los recipientes deben limpiarse y desinfectarse diariamente para evitar que atraigan insectos y roedores e impedir la contaminación de los alimentos.

El área externa al servicio de alimentación donde se almacenan los recipientes con basura y desperdicios debe ser amplia.

Diariamente, los desechos resultantes de la preparación de las dietas se colocarán en bolsas plásticas resistentes ubicadas en recipientes apropiados con tapas, para ser dispuestos en la zona de basura. Deben existir trituradoras de desechos sólidos en el área de verduras y frutas. Así como también debe existir una clasificación y rotulación de acuerdo al tipo de desechos sólidos.

B.10. ELIMINACIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS

El servicio de alimentación debe disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado. Las instalaciones para tal fin no pueden permitir las conexiones cruzadas entre el suministro de agua potable y otros suministros de agua no potable o servidas, ya que esta condición puede poner en serio peligro la calidad de suministro de agua potable. No debe existir conexión directa entre el sistema de alcantarillado y ningún desagüe que se origine en un equipo en donde se colocan las comidas, equipo portátil o utensilios.

C. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Todo el equipo y los empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deberán ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores, que sea in-absorbente, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Deberá evitarse el uso de madera u otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

El equipo fijo deberá instalarse de tal modo que permita un acceso fácil y una limpieza a fondo. La capacidad del equipo utilizado deberá ser suficiente como para permitir la producción higiénica de los alimentos.

El equipo y utensilios empleados para **materias no comestibles** o desechos no deberá emplearse para productos comestibles. El equipo portátil como cucharas, cazuelas, sartenes, etc. deberá protegerse contra la contaminación.

D. CONTROLES EN LA PRODUCCIÓN Y LOS PROCESOS

Materia prima y otros ingredientes

El servicio de alimentación hospitalaria no deberá aceptar ninguna materia prima o

ingrediente si al momento de la inspección y clasificación se demuestra que contiene parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de preparación.

Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento, deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y protejan contra la contaminación. Las materias primas de origen animal o determinadas hortalizas deberán almacenarse en refrigeración a una temperatura entre 1 y 4°C. Las materias primas congeladas que no se utilizan inmediatamente deberán conservarse o almacenarse a una temperatura igual o inferior a -18°C

Operaciones para la Elaboración

Se efectuarán bajo condiciones y controles necesarios para reducir el potencial desarrollo de microorganismos indeseables. Los productos congelados, en caso de grandes trozos de carne o de las aves, deberán descongelarse en un refrigerador o cámara de descongelación a temperatura de 4°C o inferior, o con agua potable corriente a temperatura no superior a los 21°C durante no más de 4 horas; o en un horno microondas sólo cuando el alimento será transferido inmediatamente a los aparatos convencionales de cocinar.

Las frutas y hortalizas crudas deberán lavarse cuidadosamente con agua potable.

La división en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a 30 minutos para ningún producto refrigerado. En los sistemas en gran escala en que la división en porciones de los alimentos cocinados-refrigerados no puede realizarse en 30 minutos, se efectuará en zona separada, cuya temperatura ambiente no será superior a 15°C.

El proceso de cocinado deberá estar concebido de forma que se mantenga, en la medida de lo posible, el valor nutritivo de los alimentos. El tiempo y temperatura del cocimiento serán lo suficiente para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas.

Las grasas o aceites para freír no deberán calentarse excesivamente y deberán cambiarse cuando sean evidentes los cambios de color, sabor u olor.

Cuando los productos asados, fritos, hervidos o cocidos no han de consumirse en el día que han sido preparados, el proceso de cocción deberá ir seguido de un enfriamiento lo más rápido posible. La temperatura en el centro del alimento deberá reducirse desde 60°C a 10°C en menos de 2 horas; a continuación el producto deberá almacenarse inmediatamente a 4°C. El período de almacenamiento entre la preparación del alimento enfriado y su consumo no deberá ser superior a 5 días, incluidos el de cocimiento y el de consumo.

Los alimentos cocinados congelados deberán conservarse a una temperatura igual o inferior a -18°C , pero por no más de 5 días y no deberán congelarse nuevamente.

El recalentamiento del alimento deberá ser adecuado y rápidamente. Deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 75°C en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se ha retirado del refrigerador. El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible y a una temperatura de por lo menos 60°C .

Todos los alimentos que no se consuman una vez recalentados se descartarán y no volverán a calentarse ni se devolverán al almacén, refrigerador o congelador.

Documentación y Registro

En caso necesario, deberán mantenerse registros apropiados de la recepción de las materias primas o ingredientes y de la elaboración del alimento. La documentación puede acrecentar la credibilidad y eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos.

E. DIRECTRICES PARA LA CAPACITACION

La dirección del servicio de alimentación hospitalaria deberá establecer disposiciones para que los empleados que manipulen alimentos y los supervisores reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos.

V. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE SANEAMIENTO (SSOPS)

Definición

Los procedimientos operativos estándares de saneamiento son la rutina de procedimientos sanitarios antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos.

Introducción

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

Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán ser establecidos adecuadamente por el encargado del servicio de alimentación, tomando en cuenta la sugerencia de los

proveedores. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y deberán registrarse por escrito en calendarios que sirvan de guía a los empleados y a la administración. Se establecerán procedimientos no sólo para la limpieza y desinfección del establecimiento, los equipos y utensilios, sino también para la limpieza y desinfección de los instrumentos utilizados para la limpieza, tales como fregadores, estropajos, escobillones, escobas, trapeadores y cubos. La gerencia debe ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos específicos.

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

Un programa completo de inocuidad de los alimentos incluye tanto el HACCP como los procedimientos de control de saneamiento acompañantes. Si bien los procedimientos operativos estándares de saneamiento (SSOPS) son parte integrante de las buenas prácticas de manufactura, requieren ser objeto por separado.

Los SSOPS se recomiendan porque ellos describen los procedimientos sanitarios que deben usarse en el establecimiento, proveen un calendario para los procedimientos de saneamiento y proveen una herramienta para la capacitación de los empleados que manipulan alimentos. Este programa documentado de los procedimientos operativos estándar de saneamiento debe contener 8 elementos claves como:

1. Seguridad del agua.
2. Condición y aseo de las superficies de contacto con los alimentos.
3. Prevención de la contaminación cruzada.
4. Mantenimiento de las áreas de lavado y desinfección de manos en los retretes.
5. Protección de los alimentos de los adulterantes.
6. Rotulación almacenamiento y uso de sustancias tóxicas.
7. Control de las condiciones de salud de los empleados.
8. Exclusión de las plagas.

SSOP.1. SEGURIDAD DEL AGUA

La provisión de agua para los diferentes usos en el servicio de alimentación hospitalaria será en cantidad suficiente, así como las instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. La fuente de abastecimiento será el acueducto de la localidad o de manera eventual construida y operada de acuerdo con las reglamentaciones locales sobre el particular.

Los recipientes empleados como depósitos de agua deben mantenerse debidamente tapados para evitar posibles contaminaciones. Se recomienda el lavado y desinfección de los mismos periódicamente, de manera que se garantice la calidad del agua almacenada.

Debe disponerse de agua fría y caliente a presión y temperaturas adecuadas según las necesidades. El agua utilizada debe responder a los patrones de potabilidad establecidos por

el Ministerio de Salud. Sólo se podrá utilizar agua no potable para el funcionamiento del sistema de aire acondicionado, producción de vapor, equipos de frío, extinción de incendios y para otros propósitos relacionados con la preparación y/o del ambiente de manipulación.

Se recomienda controlar la potabilidad del agua determinando la concentración de cloro libre residual en el agua que abastece el Servicio de alimentación con una frecuencia mínima de 24 horas y registrar los resultados en el formulario diseñado para ese fin. Además, se sugiere evaluar la calidad del agua a través de análisis físico - químicos y bacteriológicos cuando los niveles de cloro residual surjan problemas. Los análisis se realizarán de acuerdo con las normas oficiales de agua potable del país y con la frecuencia necesaria para asegurar el control.

Cuando el monitoreo detecte un problema con la fuente de agua, debe evaluarse la situación y si fuera necesario debe discontinuar el uso del agua de esa fuente hasta resolver el problema. Deben llevarse registros del control de la fuente de agua para documentar que el servicio de alimentación hospitalaria cumple con las condiciones y prácticas sanitarias.

SSOP.2. CONDICIÓN Y ASEO DE TODAS LAS SUPERFICIES DE CONTACTO ALIMENTARIO, INCLUIDOS EQUIPOS, UTENSILIOS, GUANTES, ETC.

El programa escrito debe contener las rutinas diarias de los procedimientos sanitarios antes y durante las operaciones. Debe incluir frecuencia de las tareas, descripción de las etapas de las tareas, los productos para la limpieza, los productos para la desinfección con sus concentraciones en ppm y sus tiempos de contacto con la superficie a desinfectar.

El monitoreo de la eficiencia en la higienización de la superficie de contacto debe asegurar que el equipo y los utensilios estén adecuadamente limpios y desinfectados el tipo y concentración del desinfectante es aceptable en la forma que se aplica. El monitoreo puede o debe incluir una combinación de controles visuales, pruebas químicas del desinfectante bioluminiscencia o pruebas microbianas de la superficie de contacto alimentario. La frecuencia del monitoreo depende de lo que se vigila.

Deben registrarse el tiempo y la hora de todas las observaciones, incluidas las correcciones. Estos registros aportan la evidencia de que el programa se cumple, es adecuado y los problemas se identifican y se corrigen.

SSOP.3. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Este principio se relaciona con las prácticas de los empleados tendientes a prevenir la contaminación cruzada de tipo microbiana de los alimentos cocinados y precocinados con materias que se encuentran en una fase inicial del proceso; por contacto directo o indirecto causado por equipo, utensilios, indumentarias de trabajo, etc.

Las personas que manipulen materias primas o productos semi - elaborados susceptibles de contaminar el producto final deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación en las diversas fases de elaboración y cambiarse la ropa protectora que haya entrado en contacto con materia prima o producto semi- elaborado.

Un supervisor u otro empleado designado debe evaluar y vigilar la higiene de los empleados como: lavado de manos y procedimientos de desinfección adecuados.

Si se observa falta de higiene de los empleados o prácticas indebidas de manipulación, éstas deben corregirse inmediatamente para prevenir la contaminación cruzada. Los registros diarios de control de saneamiento deben incluir espacio para las observaciones y correcciones relacionadas con cada una de las oportunidades potenciales de contaminación cruzada.

SSOP.4. MANTENIMIENTO DE LAS ÁREAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y DE LOS RETRETES

Este principio está estrechamente relacionado con la prevención de la contaminación cruzada y trata sobre la ubicación, la condición y el mantenimiento de las instalaciones para el lavado y desinfección de las manos y de los retretes.

Las instalaciones de lavado de manos de los baños y los lavamanos ubicados en las áreas de manipulación y proceso deben estar limpios, funcionando adecuadamente y que tengan los suministros necesarios como: agua, jabón, desinfectante, toallas de papel desechable y un receptáculo de basura con tapa. Deben revisarse, por lo menos, una vez por día para asegurarse de que cumplan con este principio.

El tipo y frecuencia de los controles dependerá del alimento preparado y de los métodos de proceso.

Cuando el monitoreo de las instalaciones indica que los suministros faltan o no están funcionando adecuadamente el problema debe corregirse de inmediato.

Los registros diarios de control deben identificar dónde y cuándo se hizo cada observación, por quién y cuándo fue hecha la observación y las correcciones tomadas.

SSOP.5. PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS ADULTERANTES

Este principio cubre la protección de los alimentos y de las superficies de contactos con el alimento de diversos contaminantes microbiológicos, químicos y físicos como los compuestos de limpieza, los agentes desinfectantes, salpicaduras del piso y fragmentos de metal y cristales. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con los alimentos deberán eliminarse mediante un aclarado minucioso con agua potable, antes de que el equipo o utensilios se vuelvan a utilizar.

Los supervisores serán instruidos a seguir los procedimientos de vigilancia para prevenir la contaminación de los alimentos. La frecuencia de monitoreo es antes de iniciar las labores. Las correcciones a cualquier actividad insatisfactoria que pudiera dar lugar a la adulteración de los alimentos deben hacerse oportunamente.

Deberán mantenerse registros para documentar la conformidad o inconformidad.

SSOP.6. ROTULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y USO DE SUSTANCIAS TÓXICAS EN FORMA ADECUADA

Los productos químicos usados en los servicios de alimentación hospitalaria incluyen compuestos limpiadores, desinfectantes, rodenticidas, etc., deben usarse según las instrucciones del fabricante, estar rotulados adecuadamente y ser almacenados bajo llave en estantes o bodegas separados de los alimentos o ingredientes.

Los productos químicos deberán estar separados de los insecticidas y rodenticidas.

El almacenamiento, uso y rotulado de los químicos deben vigilarse, por lo menos, una vez por día.

Una bitácora colocada a la entrada de la bodega tendrá un registro de la satisfacción e insatisfacción y sus correcciones de este principio.

SSOP.7. CONTROL DE LAS CONDICIONES DE SALUD DE LOS EMPLEADOS

La dirección tomará las medidas necesarias para que ningún empleado del que se sepa o sospeche que padece alguna enfermedad, síntoma o heridas infectadas, llagas, etc., susceptibles de transmitirse por los alimentos, trabaje en ninguna zona donde se manipule alimentos en la que haya probabilidad de que se pueda contaminar directa o indirectamente el alimento con microorganismos patógenos.

Los supervisores observarán y notificarán cualquier problema de salud que sea reportado por el empleado. Este procedimiento de monitoreo debe realizarse diariamente y antes de empezar las labores.

Si se determina que un empleado tiene síntomas de una enfermedad o una infección se debe reasignar, reubicar al empleado o enviarlo al médico o a su casa. El estado de salud de los empleados debe registrarse diariamente.

SSOP.8. EXCLUSIÓN DE LAS PLAGAS

Los servicios de alimentación hospitalaria deben mantener un ambiente libre de insectos, roedores, aves y otros. Ningún tipo de plagas debe existir dentro de las áreas y bodegas.

El programa escrito efectivo y seguro debe incluir:

- Nombre de la persona a cargo del control y las empresas utilizadas.
- Una lista de los métodos de control.
- Una lista de los químicos utilizados incluyendo una copia de todas las etiquetas y los procedimientos para la aplicación del pesticida por el personal interno.
- Un mapa con la ubicación de las trampas y su programa de mantenimiento
- Copia de todos los informes emitidos por un operador externo de control de plagas e informes de las inspecciones internas de control con las acciones correctivas enumeradas.

El monitoreo para la exclusión de las plagas incluye una inspección visual de las áreas y del control de las trampas. La frecuencia depende de lo que se vigila.

Las observaciones relacionadas con la exclusión de las plagas y sus correcciones debe ser documentada, aportando evidencia de que un programa se sigue y que los problemas se identifica y corrigen.

VI. Directrices varias

1. Glosario	20
2. Cantidad de desinfectante que se recomienda usar.....	22
3. Sustancias químicas idóneas para la desinfección de los locales de elaboración de alimentos	24
4. Procedimientos para el lavado de utensilios	25
5. Requisitos para la selección de proveedores	27
6. Especificaciones para productos.....	29
6.1. Productos lácteos.....	29
6.2. Granos y cereales.....	31
6.3. Derivados de cereales y pastas alimenticias.....	31
6.4. Carnes y derivados	33
6.5. Productos enlatados.....	33
6.6. Frutas y vegetales.....	35
6.7. Huevos.....	35

1. GLOSARIO

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

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

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

Detergentes: Los detergentes deben tener buena capacidad humectante y poder eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague de suerte que eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.

Vigilancia: Consiste en identificar posibles focos, lo que se puede realizar a través de las siguientes señales: deposiciones, manchas de orina, huella sobre polvo, restos de pelos, alas, patas, señales de alimentos roídos, olores, entre otros.

Desinfectación: Aplicación de productos químicos tales como piretroides, carbonatos, organofosforados y azamatiphos para la destrucción de parásitos, hospederos y vectores de enfermedades transmisibles.

Desratización: Aplicación de sustancias rodenticidas en el exterior de las instalaciones de la cocina, área de almacenamiento de productos secos (granos y harinas) y área de eliminación de desperdicios para controlar la presencia de roedores.

Inspección: Esta etapa consiste en evaluar los resultados de las medidas aplicadas.

Cabe señalar que todas las sustancias químicas que se utilicen deben ser aprobadas por la autoridad competente en el país.

Se recomienda vigilar las áreas contiguas al hospital, tales como parques, lotes baldíos, otras edificaciones, para prevenir la presencia de basura o desechos que favorezcan la proliferación de roedores e insectos en los alrededores.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

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

Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

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

Contaminación cruzada: Transporte de sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento crudo y posteriormente, con el alimento listo para el consumo contaminándolo.

La contaminación cruzada también puede ocurrir cuando el alimento crudo toca o gotea sobre o hacia los alimentos cocinados o listos para el consumo.

Listo para el consumo: Alimento que está en forma comestible, sin necesidad de lavado, cocimiento o preparación adicional por parte del establecimiento de comida o por consumir y se espera que sea consumido en esta forma.

Programa pre-requisitos: Procedimientos incluyendo las Buenas Prácticas de Manufacturas y las SSOPS que constituyen la base higiénica y sanitaria necesarias para la aplicación adecuada del sistema HACCP.

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

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

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que sea destinado.

2. CANTIDAD DE DESINFECTANTES QUE SE RECOMIENDA USAR

Las condiciones y áreas específicas en un establecimiento de alimentos pueden requerir distintos tipos de desinfectantes.

La siguiente lista indica donde se recomienda un desinfectante en particular y sus concentraciones.

<u>Área y condiciones específicas:</u>	<u>Desinfectantes que se recomienda:</u>	<u>Concentración (ppm):</u>
Piso de concreto	Cloro activo	1090 5000
	Quat	500 800

Paredes y techos de las cámaras frías	Quat	500-800
Desinfectante de mano	Yodóforos	25
Agua pesada	Acido aniónico	130
	Yodóforos	25
	Cloro activo	200
Control de olor	Quat	200
Equipo de procesamiento (aluminio)	Yodóforos	25
	Quat	200
Equipo de procesamiento (acero inoxidable)	Ácido desinfectante	130
	Cloro activo	200
	Yodóforos	25
	Quat	200
Tratamiento de agua de enjuague	Cloro activo	2-7
Paredes	Cloro activo	200
	Quat	200
Suministro de agua	Cloro activo	2-7

Preparación de soluciones cloradas:

Cuando se utilizan productos químicos en polvo o en forma granulada, la formula es:

$$\frac{V \times \text{ppm}}{C \times 10} = g$$

De donde:

- V = Volumen en litros de solución que se desea preparar.
- ppm = Es la concentración de la solución que desea preparar en partes por millón. (gramos por metro cubito o gramos por 1,000 litros).
- C = Concentración en gramos por ciento de cloro disponible que contiene el producto comercial.
- 10 = Es un factor.
- g = Gramos del producto comercial que deben ser pesados.

Ejemplo: Preparar 5 litros de solución de cloro que contenga 200 ppm partiendo de un

producto comercial que contiene 70% de cloro disponible.

Aplicar la fórmula:

$$\frac{5 \times 200}{70 \times 10} = 1.43$$

Se pesan 1.43 gramos y se disuelven en 5 litros de agua, la solución preparada contiene 200 ppm. de cloro.

3. SUSTANCIAS QUÍMICAS IDÓNEAS PARA LA DESINFECCIÓN DE LOS LOCALES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

Yodóforos

Estas sustancias siempre se mezclan con un detergente en un medio ácido, por lo que son muy convenientes en los casos en que se necesita un limpiador ácido. Su efecto es rápido y tienen una amplia gama de actividad antimicrobiana. Para desinfectar superficies limpias, normalmente, se necesita una solución de unos 25 a 50 miligramos por litro de yodo disponible a pH <4. Pierden su eficacia con materias orgánicas. Es posible observar visualmente la eficacia de los yodóforos, ya que pierden el color cuando el yodo residual ha bajado a niveles ineficaces. No son tóxicos cuando se emplean en concentraciones normales, pero pueden incrementar el contenido total de yodo de la dieta. Apenas tienen

sabor u olor, pero mezclándose con determinadas sustancias en los alimentos pueden causar envenenamiento. Los yodóforos pueden tener una acción corrosiva en los metales, dependiendo de la fórmula del compuesto y la naturaleza de la superficie a la que se apliquen. Por estas razones, debe tenerse especial cuidado en eliminarlos enjuagando las superficies después de utilizarlos.

Compuestos amónicos cuaternarios (Quat)

Todos estos compuestos presentan también buenas características detergentes. Son incoloros, relativamente no corrosivos de los metales y no son tóxicos, pero pueden tener un sabor amargo. No son tan eficaces contra las bacterias Gram-negativas como el cloro y los desinfectantes a base de cloro y yodóforos. Las soluciones tienden a adherirse a las superficies, por lo que es necesario enjuagarlas a fondo. Debe utilizarse en una concentración de uno 200-1200 miligramos por litro. Se requiere concentraciones más altas cuando se emplean con aguas duras. No son compatibles con jabones o detergentes.

4. PROCEDIMIENTOS PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS

Exigencias sanitarias mínimas para el lavado de vajilla: El lavado de las vajillas: platos, tazas, vasos, etc. debe ser adecuado.

Lavado a máquina:

- Los restos de alimentos deben eliminarse primeramente a mano o con útil adecuado.
- Efectuar un primer enjuague con agua a chorro caliente, en la misma máquina si tiene sección para ello o aparte.
- No sobrecargar las bandejas de la máquina en que se coloca la vajilla; disponer ésta en forma de que permita bien el contacto con las regaderas limpiadoras.
- Disponer de suficientes bandejas para que el trabajo sea continuo.
- Disponer forma en que sea fácil devolver las bandejas desde la salida a la entrada de la máquina sin que se ensucien ni contaminen.

Lavado:

- La temperatura del agua no debe ser inferior a 140°F (60°C); es conveniente que la misma sea superior si no se ha hecho un pre-lavado.
- Esta temperatura de 140°F (60°C) debe mantenerse constante.
- El tiempo mínimo de pasaje por la parte "lavadora" ha de ser de 20 segundos.
- Cada bandeja de vajilla debe ser rociada por encima y desde debajo con una cantidad de agua no menor de 12 galones por 100 pulgadas cuadradas de superficie de bandeja y a no menos de una presión de 3 libras en la cañería superior. (Unos 7 lt. Por metro cuadrado de bandeja).

- Para máquinas de un solo tanque, el tiempo de lavado debe ajustarse automáticamente a no menos de cuarenta segundos.
- En aquellos de varios tanques, el tiempo no debe ser inferior a 20 segundos.
- Debe ajustarse y mantenerse constantemente un flujo de detergente a una concentración al peso de 0.1% en exceso de lo que corresponde, según la dureza del agua local.
- En las máquinas de varios tanques se evita que el agua se pierda o siga adherida a la vajilla al pasar de uno a otro.
 - a) Dejando al menos 15 pulgadas (40 cm) entre el principio del tanque lavador y el centro de la primera regadera lavadora.
 - b) Dejando al menos 20 pulgadas (50 cm) entre la abertura central de las últimas regaderas lavadoras y el de la primera enjuagadora.
 - c) Dejando al menos 5 pulgadas (7.5 cm) entre el centro de la última regadera en enjuagadora y el centro de la abertura de la "cortina"™ de enjuague.
 - d) Dejando no menos de 10 pulgadas (25 cm) entre el centro de la última cortina de enjuague y el final del tanque enjuagador.

Enjuague:

Un equipo de recirculación (de dos tanques) es conveniente allí donde el volumen de vajilla por lavar justifique la inversión y donde se disponga de espacio suficiente.

Para este tipo de equipo, considerar lo siguiente:

- La temperatura del agua no debe ser inferior a 180° F (82° C) a la entrada del brazo de la regadera.
- El tiempo mínimo no debe ser inferior a 10 segundos.
- Cada bandeja con vajilla debe ser enjuagada desde arriba y desde abajo, por partes iguales, con no menos de 12 galones por 100 pulgadas cuadradas de bandeja y bajo presión no inferior a 3 libras en la extremidad de la regadera. (Unos 7 lt por metro cuadrado de bandejas).
- Si este enjuague a 180° F (82° C) se realiza como la acción "higienizadora" de la vajilla, debe disponerse de dispositivo tal que la máquina se detenga si la temperatura desciende de ese nivel; aún más, debe encenderse alguna luz de "peligro" que haga notar la situación.
- Si dispone de equipo de un solo tanque o sin recirculación, considerar lo siguiente:
 - El agua que entra al mecanismo a presión de las regaderas debe mantenerse a 180° F (82° C).

Lavado manual de vajilla:

- Los restos de alimentos deben ser eliminados con cepillo de cerda o de goma y por enjuague o chorro de agua, antes del lavado.
- Es muy conveniente disponer de un lavaplatos de tres compartimentos.

- La vajilla debe lavarse en agua entre 110°-120° F (43.3°C – 48.8°C) con un detergente adecuado.
- Enseguida, en el segundo compartimento, se enjuagan con agua bien caliente.
- Después, en el tercero, se "higienizan" (proceso de esterilización mínima) sea sumergiéndolas en agua muy caliente o, mejor, en agua a la que se ha agregado algún germicida.
- Si se emplea agua caliente, es necesario al menos 2 minutos de inmersión en agua pura a 170° F 76.6°C o 12 minutos en agua hirviendo.
- Para asegurar la eficiencia del proceso anterior: debe disponerse de dispositivo que asegure el flujo constante del agua a dichas temperaturas.
- Al aplicar el calor como elemento de higienización, debe asegurarse que el agua recubre totalmente y bien todas las superficies de la vajilla.
- Si se emplea hipoclorito, debe sumergirse totalmente, la vajilla en una solución tibia que dé al menos 50 partes por millón de cloro activo (ppm) durante 15 minutos.
- Después de desinfectar los utensilios con químicos debe realizarse un enjuague para eliminar totalmente los residuos químicos
- La higienización por hipoclorito sólo es efectiva si el lavado anterior ha sido perfecto.
- Si se usa el hipoclorito es absolutamente indispensable contar con el lavaplatos de tres compartimentos.
- El procedimiento de higienización por hipoclorito u otros agentes químicos es totalmente inefectivo si no se cuida de que el mismo lavaplatos, los cepillos y demás elementos de lavado se mantengan perfectamente limpios.
- Para obtener lo anterior, todo el equipo de elementos de lavado deben, someterse al proceso de higienización; mantenerlos en solución débil de hipoclorito. Mientras no se usan guardarlo en forma tal que no vuelva a contaminar.
- Todo el proceso de higienización se pierde si, después de efectuarlo, se permite que la vajilla vuelva a contaminarse por ser guardada en forma inadecuada, sin protección contra el polvo insectos o suciedad ambiente.
- El personal que realiza el lavado e higienización de la vajilla debe esmerar el cuidado por su propia higiene, especialmente de manos y uñas. Especialmente, debe preocuparse de no volver ensuciar o contaminar las superficies de la vajilla que estarán en contacto con los alimentos.

5. REQUISITOS PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Recepción de las materias primas:

- El producto deberá provenir de granjas certificadas por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), libre de enfermedades infectocontagiosas. Este certificado deberá presentarse al Departamento de Compras del hospital y posteriormente, verificado por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud; el cual le exigirá una copia del mismo.
- No se aceptarán huevos quebrados, chicos o inferiores al tamaño grado "A", ni contaminados con estiércol u otra materia orgánica.
- El fabricante del producto debe regirse por las normas higiénicas y de calidad del producto establecidas por el Ministerio de Salud.
- Todo producto debe provenir de casas comerciales que presenten copia autenticada del permiso sanitario de operación vigente y que contemple la actividad correspondiente al tipo de producto.

- Todo transporte de carnes y embutidos debe garantizar la cadena de frío de los productos y mantener las condiciones higiénicas reglamentarias. Debe presentar también el permiso sanitario de operación correspondiente.
- El personal de reparto de carnes y embutidos debe satisfacer los requisitos sanitarios descritos, a continuación:
 - Carné de manipulador de alimento vigente.
 - Bata blanca y limpia.
 - Gorra blanca y limpia.
 - Calzado cerrado y limpio.
 - Sin prendas de joyería en manos, antebrazo, orejas, cuello y nariz.

Transporte de productos: Los medios de transporte del producto o de la materia prima desde las áreas de producción o lugar de recolección o almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y tanto los materiales como la estructura de su construcción, que permita una limpieza fácil y completa. Los productos deberán transportarse en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y que protejan contra la alteración del producto o los daños del recipiente. Los productos refrigerados llegan con una temperatura de refrigeración promedio de 4° C.

Los proveedores deberán cumplir con las buenas prácticas de manufacturas y el SSOPs exigidos por el Ministerio de Salud.

6. ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS

6.1. Productos lácteos:

6.1.1 Compra:

Leche Grado A-B Pasteurizada

Etiquetado, con nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de producción y vencimiento legibles, número de registro sanitario.

Empaque para uso alimentario: cartón o plástico, herméticamente sellados, deben estar limpio, libre de toda sustancia extraña al producto.

Temperatura del transporte 2 a 7° C.

Leche Grado A ultrapasteurizada envasada asépticamente

Empaque para uso alimentario, de acuerdo a la norma para UHT, debidamente sellado.

Etiqueta con el nombre del producto y del fabricante, dirección, vencimiento, número de lote y registro sanitario.

La fábrica debe tener P.O.S. temperatura de almacenaje en envase sellado ambiente hasta 36 grados C.

Queso procesado, tipo americano

Leche pasteurizada

Producto envasado en bolsas de material inerte al producto y herméticamente sellado.

En el etiquetado debe aparecer, el nombre del producto, dirección del fabricante, N° de registro sanitario, fecha de vencimiento y/o N° de lote, peso, temperatura de conservación de 2 a 7° C.

Mantequilla o Margarina

Debe tener un color uniforme de textura firme, en envase sellado, de papel parafinado, limpio y libre de toda sustancia extraña al producto, con el nombre del producto y del fabricante, número de registro.

P.O.S: Permiso de Operación Sanitaria.

Helados

El envase debe ser de plástico o cartón herméticamente sellado, limpio y libre de toda sustancia extraña al producto y que no presente deterioro.

El etiquetado debe indicar la nomenclatura, helado y su sabor, y en forma visible el nombre y dirección del fabricante: fecha de producción, vencimiento y número de lote y registro sanitario. Temperatura de transporte debe ser menor de 0° C – 18° C.

Ingredientes: Nombre y dirección del fabricante, fecha de producción y vencimiento, número de lote y registro sanitario.

Yogurt

La información del etiquetado debe incluir:
Nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento.
Temperatura de recepción 2 – 7° C
Manténgase refrigerado

6.1.2. Almacenamiento

PRODUCTOS
APROX.

CONDICIONES

DURACION

Leche pasteurizada	2° C hasta 4 ⁰ C	5 días
Leche evaporada	fresco y seco	1 año
Leche en polvo	fresco y seco	3 meses
Mantequilla	-18 ⁰ C 2 - 4 ⁰ C	Hasta 8 meses Hasta 1 mes
Quesos procesados	2° - 4 ⁰ C	Hasta 6 meses
Leche UHT	fresco y seco	Hasta 4 meses

6.2. Granos y Cereales

Descripción:

Granos: Se refiere a leguminosa seca, porotos, arvejas, lentejas, frijoles, garbanzos, habas, guandú seco, etc.

Cereales: Se refiere a arroz, trigo, avena, cebada, maíz, etc.

Etiquetado:

Que cumpla con las normas de etiquetado de COPANIT y Decreto N° 1195 del 1/10/1991

Nombre y marca del producto

Peso Neto

País de origen

Nombre y dirección del fabricante

Registro sanitario

Fecha de expiración

Aspecto físico externo:

Los paquetes, bolsas y sacos deben estar libres de pinchazos, roturas, cortes en los paquetes, húmedos, mohosos, sucios.

Los envases para estos productos deben ser exclusivos para estos.

Características externas y organolépticas del producto

Grano entero, brillante, sin agujeros, libre de contaminantes físicos (piedra, ganchos, heces de roedores e insectos, otros granos ajenos al producto, vidrios, contaminantes químicos).

Libre de humedad, mohoso, germinado.

6.3. Derivados de los cereales y pastas alimenticias

Descripción:

Son todos aquellos cereales refinados sometidos a diferentes procesos tecnológicos, como moliendas, extrusión prensado, hojuelados, tales como: harinas, cremas y las pastas alimenticias.

6.3.1. Etiquetado

Que cumpla con las normas de etiquetado de COPANIT y Decreto 1195 del 1/10/1991, descrito en el punto a) enlatados.

6.3.2. Aspecto físico externo de los envases:

Etiquetas impecables, original, legible, seca, sin roturas ni mohos.

6.3.3. Condiciones organolépticas del producto:

➤ Harinas y cereales (maíz, cebada, arroz, plátano, avena):

Color, olor característico y homogéneo del producto.

Libre de contaminantes físico.

Textura propia del producto.

➤ Hojueñas de maíz y otros cereales de consumo inmediato:

Color y olor característico y homogéneo del producto.

Textura crujiente al tacto.

Libre de contaminantes físicos y biológicos (gorgojos)

➤ Pastas alimenticias (secas):

Color y olor característico y homogéneo del producto.

Textura firme y quebradiza al tacto.

Libre de contaminantes físicos.

➤ Pan:

Color y consistencia, característica del producto.

Empacado en bolsas transparentes.

Fecha de producción y expiración.

Registro sanitario visible.

- Los productos de panadería así como los cereales y granos deben estar empacados debidamente para protegerlos contra la contaminación de insectos y roedores, libres de partículas extrañas al producto. Deben conservar las características organolépticas propias del producto.

- El transporte de todos los productos secos debe ser adecuado en cuanto a temperatura y humedad relativa.
- Los alimentos deshidratados, tales como: sopa, crema, harina, pasta, flan, gelatina, deben presentarse en el envase íntegro, limpio, sin rasgaduras, con fecha visible de expiración y registro sanitario.

6.4. Carnes y derivados:

6.4.1. Compra:

- Las carnes deben presentarse con temperatura interna entre 1 a 5° C cuando son refrigeradas y 18° C cuando son congeladas.
- Las carnes deben presentarse en trozos o cortes especiales empacadas en porciones pequeñas, según necesidad y uso del servicio de alimentación.
- El empaque o embalaje debe estar íntegro, es decir, debe brindar protección contra contaminación en bolsas transparentes y en cajas. Debe, además, estar debidamente rotulado.
- Los recipientes que se utilicen para el transporte de carnes refrigeradas deben ser de material impermeable, limpio, libre de pintura e inoxidable.
- Las carnes y derivados deben presentar las características organolépticas propias de su especie descritas en el cuadro adjunto, las cuales deben ser verificadas individualmente al momento de la recepción.
- El personal de recepción de los productos debe tener a mano el pliego de requisitos específicos para cada producto, así como el cuadro de las características organolépticas.
- Debe llevarse un registro de la verificación de cada producto indicando día, hora, y nombre de la persona responsable de aceptar el producto.
- El personal de recepción de productos refrigerados y congelados debe contar con termómetro para verificar las temperaturas de los productos.

6.4.2. Almacenamiento:

- Los productos derivados (carne de res, cerdo, pollo y pescados) refrigerados deben conservarse 1 a 5° C (temperatura de la unidad de frío).
- Los productos congelados deben almacenarse - 18° C.
- Debe tenerse la precaución de rotar las existencias, es decir, aplicar el método PEPS (primero que entra, primero que sale).
- Cada unidad de frío (refrigerador, congelador) debe contar con termómetro para monitorear la temperatura.

6.5. Productos enlatados:

Los alimentos enlatados, tales como leche evaporada, salsas, pastas, frutas y vegetales mixtos, deben presentar, el envase íntegro, sin señales de óxido, abolladuras, golpes, con etiqueta completa y en buen estado, visible, fecha de expiración y/o de lote.

Etiquetado: La información del etiquetado debe incluir:

- Nombre del producto y marca
- Forma de presentación (rodajas, cuadritos, enteros).
- Cumplir con las normas de etiquetado de COPANIT y Decreto No. 1195 del 1.10.1991.
- Peso neto.
- País de origen.
- Nombre y dirección del fabricante.
- Registro sanitario.
- Lista de ingredientes en forma decreciente.
- Fecha de expiración visible.

Aspecto físico externo:

- Sin golpes, abolladuras, derrames de líquido u oxidados.
- Etiqueta impecable y original.

Condición interna de la lata:

- El revestimiento interno o barniz interno de la lata debe estar sin fisuras o ralladuras, color homogéneo.

Características organolépticas del producto:

- Características generales propia del producto (olor, color, forma o textura).
- Libre de contaminantes ajenos al producto (objetos físicos extraños, líquido espumoso, color lechoso, aspecto grumoso).
- Aspecto físico propio del líquido.

6.6. Compra de frutas y vegetales:

- El proveedor debe contar con un local apropiado que cuente con el producto autorizado por el Ministerio de Salud, que disponga de facilidades para la limpieza de vegetales, frutas y verduras. Este local debe estar sujeto a inspección por las autoridades competentes.

- Los vehículos para transportar vegetales, frutas y verduras, deben ser exclusivos para esta actividad. Deben contar con su permiso de operación vigente. El vagón debe estar limpio, libre de elementos extraños (llantas, etc.) y de productos químicos o tóxicos (aceite de motor, etc).
- Los productos deben presentarse limpios, libre de suciedades groseras como tierra, lodo, parásitos y estar firmes al tacto.
- Que estén empacados en condiciones adecuadas, como en sacos, mallas, cajas de plástico, etc.
- Certificación de uso de plaguicidas autorizados (registro de control de fumigación).

6.7. Huevos:

- Los pedidos deberán venir en cajas de cartón limpias y cerradas.
- Los huevos deben ser grado "A", libres de cuerpos extraños, debidamente desinfectados con agua clorada 5 ppm.

**REPUBLICA DE PANAMA
PROGRAMA NACIONAL DE ADMINISTRACION DE TIERRAS
COMITÉ TECNICO OPERATIVO**

**ACUERDO No.1
(De 05 de febrero de 2002)**

Por el cual se establece el Reglamento Interno del Comité Técnico Operativo (CTO) del Programa Nacional de Administración de Tierras (PRONAT).

El Comité Técnico Operativo

C O N S I D E R A N D O :

Que el Decreto Ejecutivo No.124 de 12 de septiembre de 2001, publicado en la Gaceta Oficial No.24390 de 18 de septiembre de 2001, estableció la estructura de funcionamiento para el Programa Nacional de Administración de Tierras, a ejecutarse en el período 2001-2006.

Que el antes citado Decreto Ejecutivo creó el Comité Técnico Operativo (CTO), en el capítulo segundo, estableciendo las instituciones que lo conforman y determinado sus funciones y atribuciones.

Que de acuerdo a lo que establece el artículo Décimo Sexto del Decreto Ejecutivo N.124 de 12 de septiembre de 2001, el Comité Técnico Operativo (CTO) a efecto de definir sus funciones y fijar las normas y procedimientos para el logro de sus fines dicta el siguiente Reglamento Interno.

ACUERDAN:

ARTICULO UNICO: SE APRUEBA el Reglamento Interno del Comité Técnico Operativo (CTO) del Programa Nacional de Administración de Tierras (PRONAT), cuyo texto es el siguiente:

REGLAMENTO INTERNO DEL COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO (CTO)

PRIMERO: Este Reglamento Interno tiene como propósito establecer los mecanismos y procedimientos que permitan la ejecución activa y eficaz del Comité Técnico Operativo (CTO) del Programa Nacional de Administración de Tierras (PRONAT), en adelante El Comité, así como garantizar la efectiva cooperación y cogestión interinstitucional.

SEGUNDO: El Comité está integrado por las máximas autoridades de las instituciones ejecutoras del programa, tal como se expresa en el artículo duodécimo del Decreto Ejecutivo No.124 de 12 de septiembre de 2001, quienes podrán delegar su participación en otro representante de su institución, debidamente acreditado y expresamente facultado para decidir sobre los temas que se sometan a discusión y decisión, respetando el carácter unitario del derecho a voz y voto por institución ejecutora; la participación de los suplentes deberá ser acreditada ante el Comité a través de Nota.

Las ausencias temporales del Coordinador del Comité serán llenadas por la máxima autoridad de la institución ejecutora que le sigue en orden alfabético.

TERCERO: En virtud de lo establecido en el artículo Décimo Quinto del Decreto Ejecutivo No.124 de 12 de septiembre de 2001, los miembros del Comité podrán en las sesiones ordinarias o extraordinarias, cuando así lo estimen conveniente y siempre que los temas a tratar así lo ameriten, apoyarse en las asesoría legales y técnicas con los funcionarios y funcionarias de la institución a su cargo.

CUARTO: Para dar cumplimiento a una de las funciones asignadas, el Comité creará Comisiones Trabajo, según los temas o áreas de especialidad, para que adelanten estudios que le permitan la toma de decisiones rápidas, garantizando la representatividad de las instituciones ejecutoras, a través de los funcionarios y funcionarias técnicos y legales que se consideren convenientes, todos y todas con derecho a voz y a un voto por institución ejecutora.

Estas Comisiones de Trabajo serán temporales y el Comité establecerá para cada caso en particular el plazo designado y la forma de adoptar y/o aprobar los análisis, informes y recomendaciones.

QUINTO: Será responsabilidad del Comité explorar, analizar, revisar y proponer la aprobación y firma, ante el Consejo Superior y/o autoridades competentes, de los convenios de cooperación, intercambio de información y apoyo con instituciones gubernamentales o del sector privado, Organizaciones No Gubernamentales, Universidades, otros proyectos y programas con objetivos similares al PRONAT, a nivel nacional y/o regional.

SEXTO: El Coordinador del Comité tendrá las siguientes funciones:

1. Citar con la debida anticipación a las sesiones que deberá celebrar el Comité, adjuntando el orden del día
2. Presidir y coordinar el Comité en las reuniones ordinarias y extraordinarias

3. Mantener el orden de las reuniones
4. Avisar con antelación sus ausencias, de manera que quien lo supla pueda preparar la reunión correspondiente
5. Cumplir y hacer cumplir el Reglamento Interno
6. Firmar la correspondencia oficial del Comité
7. Recibir, firmar y darle el trámite de rigor a la correspondencia oficial del Comité
8. Coordinar el seguimiento de la ejecución de los planes y actividades del Comité, a fin de que estos se lleven a cabo de forma eficaz y oportuna
9. Firmar conjuntamente con el Secretario(a) del Comité las Actas de las reuniones ordinarias y extraordinarias, una vez aprobadas.
10. Suscribir los convenios en los cuales el Comité lo haya designado previamente, a través de Acuerdo.
11. Ser vocero de los acuerdos aprobados por el Comité, en los casos pertinentes.
12. Presentar ante el Consejo Superior los informes, Acuerdos y recomendaciones que emanen del Comité.

SEPTIMO: La Secretaria del Comité estará a cargo del Coordinador Técnico de la Unidad Coordinadora de los Proyectos (UCP) quien cumplirá las funciones establecidas en el cuarto párrafo del artículo duodécimo del Decreto Ejecutivo No.124 de 12 de septiembre de 2001 y las siguientes:

1. Verificar la asistencia y elaborar las actas y/o ayudas memorias de las sesiones que celebre el Comité, las cuales hará llegar oportunamente a sus miembros.
2. Preparar los documentos a tratar en las sesiones del Comité
3. Mantener un archivo ordenado de los asuntos tratados por el Comité
4. Firmar en conjunto con los miembros del Comité los documentos oficiales que hayan sido aprobados
5. Elaborar los informes y proyectos técnicos emanados del Comité
6. Ejercer cualquier otra función designada por el Comité que esté relacionada con el ámbito de su competencia.

Las ausencias temporales del Secretario del Comité serán llenadas por un Consultor o Consultora de la UCP, debidamente acreditado a través de Nota.

OCTAVO: El Comité se reunirá de manera ordinaria el segundo y cuarto miércoles de cada mes; cuando el día que corresponda la sesión, sea un día inhábil, se trasladará automáticamente para el siguiente día hábil.

Siempre que sea necesario, el Coordinador del Comité podrá convocar a reuniones extraordinarias, indicando el tema o temas específicos a tratar.

NOVENO: El orden a seguir en las reuniones es el siguiente:

- a. Verificación del quórum
- b. Lectura y aprobación del orden del día
- c. Lectura de correspondencia
- d. Análisis de temas presentados relativos a la temática a desarrollar por el Comité
- e. Cortesía de Sala, si las hubiere
- f. Asuntos varios.

DECIMO: Son deberes de los miembros del Comité:

- a. Asistir a las reuniones ordinarias y extraordinarias, o enviar su suplente, debidamente acreditado a través de nota.
- b. Firmar la lista de asistencia
- c. Emitir su voto, aprobar o rechazar las propuestas o mociones presentadas.
- d. Hacer aportes que contribuyan con el logro de los objetivos del Comité
- e. Realizar las funciones asignadas con responsabilidad, honradez, transparencia, eficacia y prontitud.

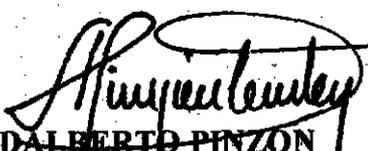
DECIMO PRIMERO: Son derechos de los miembros del Comité:

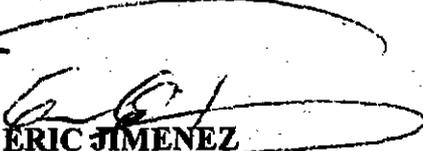
- a. Contar con un área física y mobiliario para realizar sus reuniones.
- b. Contar con apoyo, recurso humano y material necesario para el desarrollo de las funciones y logros de los objetivos del Comité.

DECIMO SEGUNDO: El presente Reglamento Interno podrá ser modificado a solicitud de uno o varios miembros del Comité, quienes deberán presentar las propuestas, a fin de ser sometidas a la revisión y aprobación de la mayoría absoluta del mismo, cuando así se considere necesario para su mejor funcionamiento y ejecución.

DECIMO TERCERO: Este Acuerdo entrará a regir a partir de su aprobación.

Dado en la ciudad de Panamá a los cinco (5) días del mes de febrero de dos mil dos (2002).

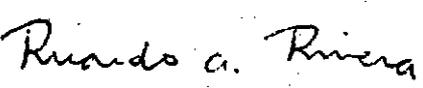

ADALBERTO PINZON
 Director de Catastro y Bienes Patrimoniales
 Coordinador del Comité Técnico Operativo


ERIC JIMENEZ
 Director Nacional de Reforma Agraria

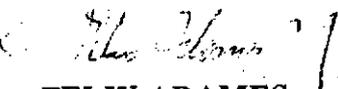

MARIANELLA MARTINELLI
 Directora Nacional de Política Indigenista


DENIS FUENTES
 Director del Instituto Geográfico Nacional
 "Tommy Guardia"


NESTOR FLORES
 Director Nacional de Gobiernos Locales,
 Encargado


RICARDO RIVERA
 Director Nacional de Patrimonio Natural


ANEL ZÚNIGA
 Representante designado
 del Registro Público de Panamá


FELIX ADAMES
 Coordinador Técnico Encargado
 UCP-PRONAT y Secretario del
 Comité Técnico Operativo **FIEI**

**INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA
RESOLUCION Nº 027DG/DAJ
(De 9 de enero de 2002)**

“POR LA CUAL EL INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA ASIGNA EN CALIDAD DE CUSTODIA TEMPORAL AL INSTITUTO NACIONAL EL PABELLÓN NACIONAL DE LA GESTA DEL 9 DE ENERO DE 1964”

**EL DIRECTOR GENERAL
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES**

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Instituto Nacional de Cultura (INAC) promover y desarrollar las actividades destinadas a difundir y estimular la cultura en el Territorio Nacional.

Que el Instituto Nacional de Cultura (INAC) puede ejecutar esta promoción, ya sea directamente o con la participación de organizaciones o entidades interesadas en tales actividades.

Que el Instituto Nacional de Cultura (INAC), a través de la Dirección Nacional de Patrimonio Histórico, lleva a cabo el reconocimiento, estudio, custodia, conservación, administración y enriquecimiento del Patrimonio Histórico de la Nación, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

Que el Instituto Nacional de Cultura (INAC) tiene bajo su custodia en el Museo de Historia, de la Dirección Nacional de Patrimonio Histórico del Instituto Nacional de Cultura (INAC), el Pabellón Nacional utilizado en la Gesta del 9 de enero de 1964.

Que la historia patria cambia radicalmente a partir de esta fecha, en que un grupo de estudiantes del Instituto Nacional se dirigen pacíficamente a la Escuela Superior de Balboa, con el propósito de solicitar permiso a las autoridades locales estadounidenses para izar la bandera panameña y cantar el himno nacional de Panamá, siendo recibidos con hostilidad por los norteamericanos residentes en el área, por estudiantes, padres de familia y policías, quienes rompen y pisotean el emblema nacional, produciéndose una confrontación que deja un saldo de 21 muertos y numerosos heridos panameños.

Que dicho Pabellón Nacional es un bien cultural histórico que expresa las tradiciones y herencia cultural de nuestro pueblo, por lo que es necesario que se fomente la participación ciudadana en el proceso de conservación y valoración del Patrimonio Histórico Cultural.

Que el Instituto Nacional tiene interés en promocionar este bien cultural histórico que es de propiedad del Estado y que se encuentra en custodia del Instituto Nacional de Cultura (INAC), para que sea conocido por todos los estudiantes y visitantes del Nido de Águilas, a fin de mantener vivo ese fervor patriota de los mártires del 9 de enero.

Por todo lo antes expuesto, el suscrito Director General del Instituto Nacional de Cultura,

RESUELVE:

PRIMERO: Entregar al Instituto Nacional en calidad de custodia temporal, el Pabellón Nacional utilizado en la Gesta del 9 de enero de 1964, el cual se encuentra en el Museo de Historia de la Dirección Nacional de Patrimonio Histórico del Instituto Nacional de Cultura (INAC), a fin de que se promoció, en el Instituto Nacional, como parte de nuestro Patrimonio Histórico Cultural.

SEGUNDO: Disponer que el emblema Nacional mencionado anteriormente, deberá ser tratado con el debido cuidado, con la finalidad de que sea preservado y que cualquier daño que sufra el mismo debe ser comunicado inmediatamente al Instituto Nacional de Cultura (INAC) a fin de que se tomen las medidas necesarias para su conservación.

TERCERO: Adjuntar copia de la presente Resolución, a todas los actos que con motivo de los trámites administrativos pertinentes se deban efectuar para dar en custodia temporal el bien cultural mencionado.

CUARTO: Notificar del contenido de la presente Resolución a las autoridades correspondientes.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley Nº 63 de 6 de junio de 1974 "Por la cual se crea el Instituto Nacional de Cultura".

Ley Nº 14 de 5 de mayo de 1982 "Por la cual se dictan medidas sobre custodia, conservación y administración del Patrimonio Histórico de la Nación".

Dado en la ciudad de Panamá, a los nueve (9) días del mes de enero de Dos Mil Dos (2002).

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

PROF. RAFAEL RUILOBA CAPARROSO
Director General

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
ENTRADA N° 703-01
(De 9 de enero de 2002)

MAGDO. PONENTE: JOSE A. TROYANO

DEMANDA DE INCONSTITUCIONALIDAD PRESENTADA POR EL LCDO. **CARLOS R. AYALA M.**, EN REPRESENTACION DE LA FEDERACION DE ASOCIACIONES Y ORGANIZACIONES DE SERVIDORES PUBLICOS, CONTRA EL ARTICULO 2 DEL DECRETO DE GABINETE n° 59 DE 19 DE JULIO DE 2000, POR MEDIO DE LA CUAL SE FIJAN LAS NUEVAS TASAS DE SALARIO MINIMO, VIGENTES EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL.

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA.- PLENO.- PANAMA, NUEVE (9) DE ENERO DE DOS MIL DOS (2002).-

V I S T O S:

El Licenciado Carlos R. Ayala Montero, actuando en nombre y representación del señor **LEANDRO ÁVILA**, interpuso ante el Pleno de la Corte Suprema, demanda de inconstitucionalidad contra el artículo 2 del Decreto de Gabinete N° 59 de 19 de julio de 2000, que fijó las nuevas tasas de salario mínimo, vigentes en todo el territorio nacional.

Dicha demanda se fundó en los siguientes hechos:

Que una Comisión gubernamental constituida para ajustar el salario mínimo, informó al Órgano Ejecutivo que no pudo llegar a un acuerdo respecto al aumento de dicho salario.

Que en base a dicho informe, el Órgano Ejecutivo dictó el Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000, que incluyó en su artículo 2°, la rama de actividad económica, la región y tamaño de las empresas y determinó el salario mínimo legal, pero se excluyó a los servidores públicos.

Que según el mencionado artículo 2 del Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000, los servidores públicos no tienen derecho a salario mínimo, al no ser incluidos en dicha norma, ni en ninguna otra de dicho Decreto.

Que en consecuencia, los servidores públicos reciben un salario inferior al salario mínimo legal, creando así una discriminación por razón del trabajo que se realiza o del empleador para el que se labora.

En cuanto a las normas infringidas y el concepto de dicha infracción, el demandante consideró violados los artículos 17, 19, 61, 63 y 297 de la Constitución Nacional.

En cuanto a la violación del artículo 17 Constitucional (las autoridades están instituidas para proteger en su vida, honra y bienes a los nacionales y extranjeros que estén dentro de su jurisdicción, ~~cumplir y hacer cumplir la constitución y las leyes~~) consideró el demandante que, pese a que el mismo es de naturaleza programática, dicha norma "implica un alto grado de imperatividad", ya que la obligación de las autoridades de cumplir y hacer cumplir la Constitución y la Ley no se puede considerar solo un programa, sino una responsabilidad, cuyo incumplimiento acarrea consecuencias individuales o institucionales.

También señaló el contenido del artículo 17

Constitucional fue violado de forma directa por falta de aplicación, ya que el Órgano Ejecutivo faltó a su deber de garantizar a cada panameño un salario justo, lo cual también es contemplado en los artículos 61 y 63 de la Carta Política.

Por su parte, la violación del artículo 19 Constitucional (prohibición de fueros o privilegios personales y discriminación por razón de raza, nacimiento, clase social, sexo, religión o ideas políticas) consiste en que la norma demandada estableció un privilegio a favor de los trabajadores al servicio de la empresa privada y su vez, una discriminación contra los trabajadores estatales.

La violación de dicha norma es directa "en concepto de colisión", porque el Órgano Ejecutivo hizo lo que precisamente la norma prohíbe, privilegiar a un grupo de panameños y discriminar a otro, "por razón de su clase o ubicación social a propósito del empleador al que sirven."

En otro sentido, la demanda dice violado el artículo 61 íbidem (garantiza el salario mínimo a los trabajadores al servicio del Estado o empresas públicas o privadas o de individuos particulares) ~~de manera directa por falta de aplicación,~~ toda vez que el artículo 2 del Decreto Ejecutivo demandado sólo garantiza el salario mínimo legal a los trabajadores de la pequeña o gran empresa privada en todos los Distritos del país, pero excluyendo a los funcionarios públicos al no describir el salario mínimo que ganarán a partir de la vigencia del Decreto Ejecutivo cuyo artículo 2 aquí se impugna.

En otro orden de cosas, el demandante acusó al citado

artículo 2 del Decreto en estudio, de violar el artículo 63 Constitucional (principio de igual salario para igual trabajo, realizado en idénticas condiciones sin distinción de sexo, nacionalidad, edad, raza, clase social, ideas políticas o religiosas), "el cual eleva a rango constitucional el principio de **'a trabajo igual salario igual'**"; considera que la norma impugnada promueve la desigualdad salarial por la misma razón que la expuesta para sustentar la presunta violación de la norma anterior.

Finalmente, el actor consideró violado el artículo 297 de la Carta Fundamental (establece que la Ley determina los deberes y derechos de los servidores públicos y los principios para los nombramientos, ascensos, suspensiones, traslados, destituciones, cesantía y jubilaciones) por interpretación errónea, porque dicha definición no incluye los salarios; por ello, al no incluir el artículo 2 del Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000 el salario mínimo para los funcionarios públicos, se entiende que es la Ley la que debe establecer los salarios de los servidores públicos, lo que implica (a su juicio) una interpretación errónea de la norma en comento, siendo la misma, violada.

Admitida la demanda, se corrió traslado al Ministerio Público, correspondiéndole el turno para verter su opinión sobre el negocio al Procurador de la Administración, Suplente, quien lo hizo a través de la Vista N° 548 de 16 de octubre de 2000.

En la misma consideró el Funcionario Colaborador que el artículo 17 de la Constitución es de carácter programático,

por lo que no es viable denunciar su violación de forma directa.

Empero, si se puede denunciar la violación de dicha norma "cuando dicha norma se dice vulnerada en asocio con una norma constitucional denominada operativa, preceptiva o normativa, que sí están dotadas de carácter coercitivo y, por ende, consideradas auténticas normas jurídicas"; desde esta perspectiva, el Procurador Encargado se introdujo al análisis de las demás normas constitucionales que se consideran violadas, en relación con el artículo 17 Constitucional.

Sobre el particular, considera esta Corporación de Justicia que, al señalar el demandante constitucional que las obligaciones de los funcionarios públicos establecidas en el artículo 17 Constitucional "se encuentran descritas en diferentes textos :. verbigracia los artículos 61 y 63 de la Constitución Política..", se cumple con la jurisprudencia concebida para esta situación, pues está vinculando el artículo 17 con los artículos 61 y 63 de la Constitución, de manera expresa, no así con respecto a los artículos 19 y 297 de la misma excerta.

En cuanto a la vulneración del artículo 19 Constitucional (igualdad de los ciudadanos ante la Ley) por parte del artículo 2 del Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000, el representante del Ministerio Público señala que dicha norma sí viola el principio de igualdad de los panameños ante la ley, contenido en el artículo 19 de la Constitución, porque esta norma busca erradicar los fueros o privilegios personales.

Que, si bien la norma bajo análisis se refiere a relaciones obrero-patronales (empresa privada-trabajadores), la Ley N° 9 de 20 de junio de 1994 ordena la creación de una Ley General de Sueldos en el sector público, que aún no se ha creado.

Considera el Procurador de la Administración, Suplente, que el "ajuste de salario o sueldo mínimo" debe beneficiar tanto al sector público como al privado, ya que así se establece en el artículo 61 Constitucional; pero como la norma solo beneficia al trabajador del sector privado, viola el principio de igualdad contenido en el artículo 20 Constitucional.

Su posición se funda en que el artículo 61 Constitucional colocó en la misma categoría a los servidores públicos y a los que trabajan en las empresas privadas o al servicio de individuos particulares, ocurriendo que a ambos les garantiza el derecho al salario o sueldo mínimo.

No concuerda el criterio de esta Corporación de Justicia con el del demandante y el Funcionario Opinator, porque la jurisprudencia desarrollada sobre el tema ha establecido que el principio de igualdad contenido en el artículo 19 de la Constitución, se refiere específicamente al tipo de discriminación a que dicha norma se refiere, esto es, por razón de raza, nacimiento, clase social, sexo, religión o ideas políticas.

La desigualdad planteada en este caso, no tipifica ninguna de las esbozadas por esta norma, razón por la que no es posible conceder el cargo de inconstitucionalidad.

Al considerar la presunta violación del artículo 61 Constitucional (garantía de salario mínimo a los servidores públicos, trabajadores de empresas privadas o individuos particulares) el Procurador Suplente compartió "plenamente" el criterio del demandante constitucional, toda vez que es dicha norma la que equipara en la misma categoría a los trabajadores del sector privado con el del sector público en iguales condiciones, y con derecho a que se les garantice su salario o sueldo mínimo, lo que (a su juicio) fue infringido por la norma impugnada.

El Pleno no comparte el criterio del demandante ni del Procurador de la Administración, y la razón se desprende de la redacción de la Norma Superior.

El artículo 61 de la Constitución dice así:

"ARTICULO 61: A todo trabajador al servicio del Estado o de empresas públicas o privadas o de individuos particulares se le garantiza su salario o sueldo mínimo. Los trabajadores de las empresas que la Ley determine participarán en las utilidades de las mismas, de acuerdo con las condiciones económicas del país." (Subraya de la Corte)

Lo que de la norma se desprende, es que a quienes trabajan al servicio del Estado (los tres Órganos), así como los que trabajan para empresas públicas (estatales), en la empresa privada o para individuos particulares, se les garantiza un salario mínimo, entendiéndose que mediante ese mecanismo, los trabajadores que laboren en cualquiera de los sectores recogidos por la norma no podrán devengar un sueldo o salario inferior al que por Ley se establezca, evitando con ello que sean víctimas de arbitrariedades por parte de los empleadores (privados o el Estado).

Pero por ninguna parte la norma establece que el salario mínimo en esos sectores tiene que ser el mismo; no observa la Corte que esta norma Constitucional contenga por asociación, el principio de igualdad que establece por excelencia el artículo 19, ibidem.

No es cierto lo expuesto por el Funcionario Colaborador, en el sentido de que el artículo 61 de la Constitución es el que equipara en la misma categoría a los trabajadores del sector público y del privado; en lo que sí coincide la Corte, es en que dicha norma sí garantiza a ambos sectores el salario o sueldo mínimo; por ello, no prospera el cargo de inconstitucionalidad contra la norma impugnada.

En otro sentido, antes de analizar la presunta violación del artículo 63 Constitucional, esta Superioridad considera oportuno reproducir el contenido de dicha norma, que dice así:

"ARTÍCULO 63: A trabajo igual en idénticas condiciones, corresponde siempre igual salario o sueldo, cualesquiera que sean las personas que lo realicen, sin distinción de sexo, nacionalidad, edad, raza, clase social, ideas políticas o religiosas."

En cuanto a esta presunta violación, el representante del Ministerio Público consideró que este precepto "contiene los mismos principios de igualdad y la prohibición de fueros y privilegios que establece el artículo 19 de la Constitución Política", remitiéndose al análisis que hizo para considerar la violación de dicha Norma Superior, que se basó en la violación al principio de igualdad, al no establecer salario mínimo para los funcionarios públicos que ya analizamos.

La parte inicial de la norma bajo estudio, indica dos

condiciones para que los trabajadores tengan derecho al mismo salario, como lo son: a) igual trabajo b) condiciones idénticas.

En cuanto al primer aspecto, los trabajadores deben desempeñar las mismas funciones, es decir, con el mismo grado de dificultad y especialización, para tener el derecho de recibir el mismo salario.

Aunado a esto, deben cumplir también el segundo aspecto de la norma, consistente en trabajar en condiciones idénticas, lo cual supone (entre otras cosas) trabajar para el mismo empleador, desarrollar el mismo cargo, tener las mismas facilidades, etc.

En el presente caso, el Pleno considera que dicha norma constitucional no ha sido infringida por el artículo 2 del Decreto N° 59 de 19 de julio de 2000, toda vez que lo que se impugna, es que ésta última norma no incluyó a los funcionarios públicos en el establecimiento del salario mínimo.

Como bien lo señaló el demandante constitucional, la Ley N° 9 de 20 de junio de 1994, ordenó la creación de una Ley General de Sueldos, que aún no se ha creado; pero esa Ley deberá establecer los mecanismos para fijar la escala salarial así como el salario mínimo para los funcionarios públicos, toda vez que ambos sectores (público y privado) se rigen por ordenamientos legales distintos.

En efecto, el sector público se rige por la Ley de Carrera Administrativa, así como las que rigen las diferentes entidades públicas, mientras que los trabajadores del sector

privado se rigen por el Código de Trabajo. Para establecer un salario mínimo igual para el empleado público y para el trabajador del sector privado, sería necesario hacer un estudio donde se establecieran los parámetros para definir los casos en que se desarrolle igual trabajo en ambos sectores, y que el mismo se realice en idénticas condiciones, según lo normado por el artículo 63 Constitucional, bajo estudio.

En conclusión, no es esta norma Constitucional la que establece la obligación de fijar igual salario mínimo a los empleados públicos y del sector privado, razón por la que no puede ser violada por la norma acusada de inconstitucional.

Finalmente, la demanda conceptúa violado el artículo 297 Constitucional, que dice así:

"ARTICULO 297: Los deberes y derechos de los servidores públicos, así como los principios para los nombramientos, ascensos, suspensiones, traslados, destituciones, cesantía y jubilaciones serán determinados por la Ley.
....."

El demandante dice que, como la norma no incluye la determinación de salarios, entre las acciones aplicables a los servidores públicos que deben ser adoptadas por Ley, dicha norma se interpretó erróneamente, al no incluir el Decreto demandado los salarios de los servidores públicos (tal como debió hacerse), porque se consideró que es por Ley, como se establecen los sueldos y salarios de los servidores públicos.

En este sentido, el Procurador de la Administración, Encargado, considera que "es el demandante el que ha errado al señalar que la garantía del Salario o Sueldo Mínimo consagrado en la Constitución Política en el artículo 61, que constituye un derecho, tanto de los servidores públicos o trabajadores al

servicio del Estado, como para los trabajadores del sector público, deba consignarse en la Ley."

Se remite al artículo 62 de la Excerta Superior, que dice que la Ley establecerá la manera de ajustar periódicamente el salario o sueldo mínimo del trabajador, pero no el ajuste o salario en sí, por lo que (a su juicio) el artículo 297 Constitucional no ha sido violado por la norma demandada, ya que no se trata de emitir la Ley General de Sueldos, sino de reglamentarla.

Ello significa que dicho ajuste de salario puede ser instaurado en un instrumento jurídico que desarrolla la Ley, como lo es un Decreto Ejecutivo, razón por la que el artículo 2 del Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000 no viola el artículo 297 de la Constitución Nacional.

Esta Corporación de Justicia considera que el Ministerio Público se ha equivocado al estimar que el demandante constitucional consideró que el salario o sueldo mínimo ha de establecerse por Ley.

Lo que el actor señaló, es que, al no incluir el Decreto impugnado el salario mínimo de los funcionarios públicos, lo que a su juicio debió hacer, el Ejecutivo interpretó que es por Ley que deben establecerse dichos emolumentos, violando el artículo 297 Constitucional, que no incluye los salarios como uno de los actos que deben estipularse por Ley.

Empero, la Corte sí concuerda en que es mediante Decreto que el Órgano Ejecutivo debe instaurar los salarios mínimos, ya que (como lo dijo el Ministerio Público), el artículo 62 Constitucional señala que la Ley "establecerá la manera de

ajustar periódicamente el salario o sueldo mínimo del trabajador... podrá determinar asimismo el método para fijar salarios o sueldos mínimos por profesión u oficio."

Es decir, la Constitución dejó a la Ley establecer el método o la fórmula para determinar y ajustar el salario o sueldo mínimo, pero no las tasas o el quantum del salario o sueldo mínimo en sí, lo que por razones lógicas debe hacerse vía reglamentación mediante Decretos Ejecutivos que desarrollen la Ley de salarios mínimos.

Es por ello que el artículo 297 Constitucional, que dice que los deberes y derechos de los trabajadores (entre los que se encuentra el derecho al sueldo o salario y el derecho a salario mínimo, no su cuantía) serán determinados por Ley, no puede ser violado por el Decreto aquí impugnado.

Además, tanto el establecimiento de sueldos o salarios, y del salario mínimo en los sectores público y privado, obedecen a relaciones laborales de naturaleza distinta, lo que no implica que en un mismo instrumento jurídico, en este caso un Decreto Ejecutivo, tenga que establecerse el salario mínimo en ambos sectores.

Es decir, que el hecho de que el Decreto en estudio no haya establecido el salario mínimo para los funcionarios del sector público no significa que no pueda hacerse a través de otro Decreto Ejecutivo y por lo tanto ello sea indicativo de que se le esté negando el derecho al salario mínimo que le reconoce el artículo 61 Constitucional, pues a entender del Pleno ello no es así.

En conclusión, como no se ha demostrado la violación de ninguna de las normas constitucionales denunciadas como

violadas, la Corte Suprema así ha de declararlo.

En virtud de lo anterior, la Corte Suprema, **PLENO**, administrando justicia en nombre de la República y por autoridad de la ley, **DECLARA QUE NO ES INCONSTITUCIONAL** el artículo 2 del Decreto Ejecutivo N° 59 de 19 de julio de 2000.

Cópiese, Notifíquese y Publíquese.

MAGDO. JOSE A. TROYANO

MAGDO. ADAN ARNULFO ARJONA

MAGDA. GRACIELA J. DIXON C.

MAGDO. ROGELIO A. FABREGA Z.

MAGDO. JOSE MANUEL FAUNDES

**MAGDA. MIRTZA ANGELICA
FRANCESCHI DE AGUILERA**

MAGDO. ARTURO HOYOS

MAGDO. CESAR PEREIRA BURGOS

MAGDO. ELIGIO A. SALAS

DR. CARLOS H. CUESTAS G.
Secretario General

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
ENTRADA N° 862-01
(De 28 de diciembre de 2001)

ENT. NO. 862-01 PONENTE: MAGDO. ARTURO HOYOS
DEMANDA DE INCONSTITUCIONALIDAD INTERPUESTA POR EL LICDO. ERIC SIERRA GONZALEZ EN
REPRESENTACION DE PABLO GARCIA VASQUEZ CONTRA EL AUTO No. 85 DE 26 DE ENERO DE 1999,
PROFERIDO POR EL JUZGADO QUINTO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE PANAMA, RAMO CIVIL.

REPUBLICA DE PANAMA

ORGANO JUDICIAL
CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

P L E N O

Panamá, veintiocho (28) de diciembre de dos mil uno (2001).-

VISTOS:

El licenciado Eric Sierra González, actuando en representación de Pablo García Vásquez, ha presentado ante el Pleno de esta Superioridad demanda de inconstitucionalidad contra el Auto No.85 de 26 de enero de 1999, dictado por el Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá, dentro del proceso de lanzamiento por vencimiento de contrato, propuesto por el señor CIRO LEE -VS- PABLO GARCIA VASQUEZ.

La demanda fue admitida, y se le corrió traslado a la Procuradora de la Administración, quien respondió a través de la Vista No.133 de 28 de marzo de 2001.

El negocio constitucional fue devuelto a la Secretaría General de la Corte y se llevó a cabo la publicación del edicto que notificaba la concesión del término de diez (10) días para que los interesados presentaran argumentos por escrito sobre el caso, siendo utilizado oportunamente dicho término por el propio demandante, quien presentó su alegato de conclusión, reiterando los argumentos vertidos en su demanda.

I. LA PRETENSION Y SU FUNDAMENTO.

La pretensión que se formula en este proceso constitucional consiste en una petición dirigida al Pleno de la Corte Suprema de Justicia para que declare que es inconstitucional el auto supra citado.

La declaratoria de inconstitucionalidad solicitada por el demandante, en el caso in

examine, se funda en la violación de la disposición 32 de la Carta Fundamental, alegando cuatro hechos, a través de los cuales el recurrente elabora una relación sobre la actuación del Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá, dentro del Auto No.85 de 26 de enero de 1999, que admitió la demanda de lanzamiento por vencimiento de contrato propuesta por **Ciro Loo Lee** contra **Pablo García Vásquez**, y ordenó poner en conocimiento del arrendatario la petición de Lanzamiento, previniéndole la obligación en que quedan de restituir el bien objeto del contrato; radicando su disconformidad en que "el Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá pretermitió dictar y dar traslado de la resolución que admitió y que debió a su vez, poner en conocimiento de la demanda de lanzamiento por vencimiento de contrato, incoada por el señor **Ciro Loo Lee** contra el señor **Pablo García Vásquez**, (oportunidad razonable de ser oído)" (Cfr. foja 90).

En esa línea de pensamiento, estima el demandante que el auto recurrido conculca de manera directa la disposición 32 de la Carta Fundamental, por omisión "...ya que el fallo impugnado desatendió el principio jurídico, conocido como "EL DEBIDO PROCESO" al carecer de competencia para conocer del negocio sometido a su escrutinio y no conforme a los trámites legales... El numeral tercero (3) del artículo 1345 (1335 antes de la reforma) del Código Judicial, establece que se tramitará por la vía del proceso sumario, las demandas que surjan respecto de la resolución de un contrato de arrendamiento, siendo ello así, los artículos 233, 234 y 258 de la misma excerta legal fijan los límites precisos dentro de los cuales el juez puede ejercer la facultad de administrar justicia. En ese sentido la competencia por razón de la naturaleza del asunto (objeto sobre el cual versa el juicio), permite señalar que la acción de el arrendador para pedir el lanzamiento del arrendatario, por haber expirado el término convencional del arrendamiento, para que pueda prosperar, tiene que ser ejercida con audiencia de todos los contratantes cuyos derechos pueden ser afectados, pues, el lanzamiento no sólo tiene un mero efecto restitutorio, sino también resolutorio, cuya tramitación, lo es por vía de un proceso sumario, de conocimiento de los jueces circuitales

y no jueces municipales, como lo ha sido el proceso dentro del cual se dictó el fallo objeto de esta impugnación.... Al atribuirse el Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá, con sede en el Corregimiento de Ancón, Ramo Civil, la facultad de conocer el objeto sobre el cual versaba el juicio y ordenar la restitución del bien, concediendo un término para desocupar, rebasa el marco constitucional establecido en el artículo 32 de la Constitución, por falta de competencia y por no acogerse al procedimiento establecido en el numeral primero (1) del artículo 1336 del Código Judicial, en armonía con el numeral tercero (3) del artículo 1335 y cuarto (4) del artículo 1212 de la misma excerta legal..." (Cfr. fojas 95 a 97).

II. CONCEPTO DE LA PROCURADORA DE LA ADMINISTRACION.

La Procuradora de la Administración emitió su concepto a través de la Vista No. 133 de 28 de marzo de 2001, mediante la cual expresó, en su parte medular, lo siguiente: "También decimos que dicho Auto se expidió conforme los trámites legales establecidos, porque el mismo se limita a admitir la Demanda de Lanzamiento por vencimiento de Contrato propuesta por Ciro Loo Lee contra Pablo García Vásquez y ordena poner en conocimiento del arrendatario la petición de lanzamiento previniéndole la obligación de restituir el bien objeto del contrato (local comercial CANTINA COSMÓPOLITA), dentro de los 30 días contados a partir de la ejecutoria de la aludida resolución, todo ello con fundamento en el artículo 1387 del Código Judicial... Por lo expuesto, esta Procuraduría solicitase sirvan declarar la constitucionalidad del Auto No.85 de 26 de enero de 1999..." (Cfr. fojas 112 y 113).

III. DECISION DEL PLENO.

En cuanto al cargo que se formula a la decisión jurisdiccional que se reputa inconstitucional, estriba en una violación a la garantía del debido proceso, instituido por la disposición 32 de la Carta Fundamental.

La garantía del debido proceso que incorpora la Carta Fundamental en su artículo 32 como institución fundamental garantizadora de los derechos fundamentales, en todas nuestras Cartas Constitucionales, ha sido objeto de copiosísima jurisprudencia por parte de

este Pleno, y consiste en "una institución instrumental en virtud de la cual debe asegurarse a las partes en todo proceso - legalmente establecido y que se desarrolle sin dilaciones injustificadas - oportunidad razonable de ser oídas por un tribunal competente, predeterminado por la ley, independiente e imparcial, de pronunciarse respecto de las pretensiones y manifestaciones de la parte contraria, de aportar pruebas lícitas relacionadas con el objeto del proceso y de contradecir las aportadas por la contraparte, de hacer uso de los medios de impugnación consagrados por ley contra resoluciones judiciales motivadas y conformes a derecho, de tal manera que las personas puedan defender efectivamente sus derechos" (HOYOS, ARTURO. El Debido Proceso, Editorial Temis, S.A., Santa Fé de Bogotá - Colombia, 1996, pág. 54).

En el caso bajo estudio, observa el Pleno, que el recurrente centra su disconformidad en que el Juzgado Quinto Municipal Civil no era competente para conocer del proceso, y que no se juzgó conforme a los trámites legales, toda vez que, a su juicio, era competencia de los Juzgados de Circuito Civil y que el proceso debió ser tramitado por la vía del proceso sumario.

Observa el Pleno que mediante escritura pública, el señor Ciro Loo Lee le arrendó al señor Pablo García Vásquez un local comercial en el Corregimiento de Santa Ana, por el término de tres (3) años, contados a partir del 10 de mayo de 1976, el cual se venció el 10 de mayo de 1979 y posteriormente, se dio la figura de la tácita reconducción. Así las cosas, tenemos que el 20 de enero de 1999, el señor Ciro Loo Lee, mediante apoderado especial, solicitó el lanzamiento por vencimiento de contrato contra el señor Pablo García Vásquez, ante el Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá, Ramo Civil.

Estima el Pleno que no le asiste razón al accionante, pues, del estudio del presente caso, se colige de forma palmaria, que se trata de un proceso de lanzamiento por *vencimiento del término convencional*, tal como se encuentra establecido en la disposición 1320, numeral 1 del Código Civil, el cual es del tenor siguiente:

“Artículo 1320: El arrendador podrá pedir el lanzamiento del arrendatario por alguna de las causas siguientes:

1. Haber expirado el término convencional del arrendamiento o el término del desahucio;
- 2... “

Dentro de ese contexto, tenemos que los procesos especiales de lanzamiento se encuentran regulados en los artículos 1401 y siguientes, del Código Judicial y son de competencia de los Juzgados Municipales Civiles, con excepción de los procesos de lanzamiento en los que sea parte el Estado que son de conocimiento de los Juzgados de Circuito Civil, en razón de la calidad de la parte, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 159 del Código Judicial.

En ese sentido, el caso *in examine* no se encuentra en el último de los supuestos, razón por la cual, no es de competencia de los Juzgados de Circuito Civil.

En otro orden de ideas, observa el Pleno que el recurrente sostiene que debió ser tramitado el caso por la vía del proceso sumario porque, a su juicio, es una demanda sobre contrato de arrendamiento, en el cual el traslado de la demanda es de cinco días.

El proceso de lanzamiento tiene establecido en el Código Judicial normas especiales que lo regulan, pues, si bien es cierto que los “Procesos de Lanzamiento” se encuentran contemplados dentro del Capítulo III del Código Judicial titulado “Proceso Sumario”. Sin embargo, el mismo tiene una regulación especial establecida en los artículos 1401 a 1410 del Código Judicial.

Dentro de ese contexto, resulta importante destacar que las normas especiales priman sobre las normas generales, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 14 del Código Civil:

“Artículo 14: Si en los Códigos de la República se hallaren algunas disposiciones incompatibles entre sí, se observarán en su aplicación las siguientes reglas:

1. La disposición relativa a un asunto especial, o a negocios o casos particulares, se prefiere a la que tenga carácter general.
2. Cuando las disposiciones tengan una misma especialidad o generalidad y se hallaren en un mismo Código, se preferirá

la disposición consignada en el artículo posterior; y si estuviere en diversos Códigos o leyes, se preferirá la disposición del Código o ley especial sobre la materia de que se trate.”

Así las cosas, estima el Pleno que el debido proceso no ha sido conculcado, toda vez que resulta palmario que las actuaciones revelan que el juzgador primario substanció el mismo con apego a las normas que rigen la materia, otorgándole a las partes igualdad de oportunidades en el proceso que adelantaba.

En ese sentido, del análisis antes efectuado, el Pleno concluye que nada en este proceso constitucional tiende a demostrar que el acto acusado conculque la disposición 32 de la Carta Fundamental, sobre todo porque ha sido dictado por tribunal competente y conforme a los trámites legales, siendo, como es sabido, que la transgresión de tales presupuestos, de comprobarse, es la que pudiera producir un vicio de inconstitucionalidad.

Como corolario de lo antes expresado, el PLENO de la Corte Suprema, administrando justicia en nombre de la República y por autoridad de la ley, **DECLARA** que **NO ES INCONSTITUCIONAL** el Auto No.85 de 26 de enero de 1999, librado por el Juzgado Quinto Municipal del Distrito de Panamá, Ramo Civil, dentro del proceso de lanzamiento por vencimiento de contrato promovido por CIRO LOO LEE contra PABLO GARCIA VASQUEZ mediante el cual se admite la demanda de lanzamiento por vencimiento de contrato y se ordena poner en conocimiento del arrendatario la petición de lanzamiento previniéndole la obligación en que quedan de restituir el bien objeto del contrato, o sea el local comercial “CANTINA COSMOPOLITA”.

Notifíquese,

ARTURO HOYOS

CESAR PEREIRA BURGOS

ELIGIO A. SALAS

JOSE A. TROYANO

ADÁN ARNULFO ARJONA L.

GABRIEL E. FERNANDEZ

ROGELIO A. FABREGA Z.

JOSE M. FAUNDES

**MIRTZA ANGELICA FRANCESCHI
DE AGUILERA**

CARLOS H. CUESTAS
Secretario General

VIDA OFICIAL DE PROVINCIA
CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU

ACUERDO # 5

(Del 14 de febrero de 2002)

Por medio del cual el CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU, establece los precios de venta y arrendamiento de los lotes de la Finca 2237, ubicada en el Barrio Las Palmas, corregimiento de Puerto Armuelles, Distrito de Barú.

EL CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU, EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES; Y:

CONSIDERANDO:

1. Que la Nación, por intermedio de la Notaría Quinta, Del Circuito de la Ciudad de Panamá y mediante la Escritura Pública No. 7728 del 13 de julio 1988, traspaso al municipio de Barú la Finca No. 2237, inscrita en el Registro Público al Tomo 200, Folio 362, ubicada en el Barrio Las Palmas, corregimiento de Puerto Armuelles, Distrito de Barú, Provincia de Chiriquí.

2. Que es facultad del concejo, reglamentar el uso, arrendamiento, venta y adjudicación de solares o lotes y demás bienes municipales, según lo establece el Artículo 17, Numeral 9. de la Ley 106 del 8 de octubre de 1973, modificada por la Ley 52 del 2 de diciembre de 1984.

ACUERDA:

ARTICULO PRIMERO: Establecer las categorías de los lotes ubicados en la Manzana No. 64, parte de la Manzana 65 y parte de la Manzana 73, que corresponden al área poblada del barrio Las Palmas, Finca 2237, corregimiento de Puerto Armuelles, Distrito de Barú, Provincia de Chiriquí.

A. PRIMERA CATEGORIA: son todos los lotes de parte de la Manzana 65 y parte de la Manzana 73, que corresponden al área poblada y centrada del barrio Las Palmas.

B. SEGUNDA CATEGORIA: son todos los lotes de parte de la Manzana 65, la Manzana 64, ubicadas en el barrio de las Palmas y parte de la Manzana 73, que corresponden al área poblada del barrio Las Palmas, que se encuentren ubicados en las esquinas de la calles secundarias ó esquinas de las área periféricas.

C. TERCERA CATEGORIA: son todos los lotes que se encuentran en la parte periférica de la manzana 65, ubicados en el barrio de Las Palmas que no se encuentren en esquinas.

ARTICULO SEGUNDO: Establecer los precios de venta de los lotes ubicados en las manzanas descritas en el Artículo Primero del presente Acuerdo, según su categoría; así:

PRIMERA CATEGORIA: SIETE BALBOAS EL METRO CUADRADO (B/. 7.00 Metro 2)

SEGUNDA CATEGORIA: CINCO BALBOAS EL METRO CUADRADO. (B/. 5.00 metro 2.)

TERCERA CATEGORIA: CUATRO BALBOAS EL METRO CUADRADO (B/. 4.00 metro 2)

ARTICULO TERCERO: Los propietarios de lotes en las Manzanas 64, parte de las Manzanas 65 y 73, de la finca 2237, que corresponden al área poblada del barrio Las Palmas, que no tramiten sus títulos de propiedad a partir de la vigencia del presente Acuerdo, pagarán en la Tesorería Municipal de Barú un Canon de Arrendamiento anual así:

A. PRIMERA CATEGORIA: B/.0.20 el metro 2.

B. SEGUNDA CATEGORIA B/.0.15 el metro 2

C. TERCERA CATEGORIA: B/. 0.10 el metro 2.

PARAGRAFO: Establecese que todo aquel contribuyente del barrio de Las Palmas que pague al contado su lote de terreno hasta el 31 de agosto del año 2002, se hará acreedor a un descuento del diez por ciento (10%) del valor total de la tierra a pagar.

ARTICULO CUARTO: Este acuerdo rige a partir de su sanción y Promulgación

DADO EN EL SALON DE ACTOS DEL HONORABLE CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE BARU A LOS CATORCE (14) DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL DOS (2002).

H.R. DANIEL PIMENTEL
Presidente
Consejo Municipal Dto. de Barú

LUIS CARLOS ACOSTA
Secretario
Consejo Municipal Dto. de Barú

ALCALDIA MUNICIPAL DE BARU, PUERTO ARMUELLES 14 DE FEBRERO DEL AÑO 2002.

FRANKLIN VALDES PITTI
Alcalde Municipal del Distrito de Barú

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

LUIS CARLOS ACOSTA ESPINOZA
SECRETARIO

NOTA MARGINAL DE ADVERTENCIA**NOTA MARGINAL DE ADVERTENCIA**

REGISTRO PUBLICO DE PANAMÁ: Panamá, veintisiete de febrero de dos mil dos.

Vistos

Mediante informe suscrito por la Licenciada Theany Loaiza, jefa de la Sección de Hipotecas, solicita a este Despacho, se coloque nota Marginal de Advertencia sobre la inscripción del Asiento 7522 del Tomo 274 del Diario en la finca 115345, inscrita al Rollo 8717, Documento 3, de la Sección de Propiedad de la Provincia de Panamá.

Por Asiento 8704 del Tomo 196 del Diario, ingresa al Registro Público la Escritura Pública 4,339 de 21 de marzo de 1989 de la Notaría Tercera del Circuito de Panamá, por la cual "... Richelio Rufino Powell Small y Gloria May Griffith celebran con el Primer Banco de Ahorros, S.A. Pribanco, un contrato de préstamo con garantía hipotecaria y anticresis. El señor Richelio Rufino Powell Small celebra Segunda Hipoteca con Banco Agro Industrial y Comercial de Panama S.A. (Banaico)", siendo la Primera Hipoteca antes mencionada por la suma de B./ 13,500.00 Balboas y la Segunda Hipoteca a favor del Banaico por la suma de B./ 2,673.00 Balboas, y se inscribe el presente documento en este registro a ficha 91241 y 91242, rollo complementario 30739, documento 3 desde el 3 de mayo de 1989.

Por Asiento 6884 del Tomo 259 del Diario, ingresa al Registro Público el Auto 398 de 17 de febrero de 1997, remitido mediante Oficio N° 780 de 15 de abril de 1997 del Juzgado Segundo de Circuito de lo Civil del Primer Circuito Judicial de Panamá referente al Acta de Remate dictada dentro del proceso ejecutivo hipotecario propuesto por el primer Banco de Ahorros, S.A. y en contra de Richelio Rufino Powel Small y otra, en done se adjudica la finca 115345 a Williamsburg International Corp., y se cancela la hipoteca de ficha 91241 y 91242 antes mencionadas, inscribiéndose el 7 de enero de 1998.

Posteriormente ingresa el Asiento 7522 del Tomo 274 del Diario, referente a la Escritura Pública 592 de 20 de enero de 1999 de la Notaría Octava del Circuito de Panamá, por la cual el Banco Agro Industrial y Comercial de Panamá, S.A. (Banaico, S.A.) celebran contrato de cesión con la sociedad denominada Occidental Real Investment, Corp., y se inscribe a ficha 91242, Rollo Complementario 30739 documento 1 desde el 8 de febrero de 1999.

La Escritura Pública 592 de 20 de enero de 1999 de la Notaría Octava del Circuito de Panamá, ingresada bajo Asiento 7522 del Tomo 274 del Diario se inscribió por error. El error consiste en que se practicó la inscripción de la cesión cuando el gravamen hipotecario ya se había cancelado ~~mediante~~ Asiento 6884 del Tomo 259 del Diario, antes descrito.

Por tales motivos y pudiendo constar el error se

RESUELVE:

PRIMERO: ORDENAR como en efecto se ordena, colocar una Nota Marginal de Advertencia sobre la inscripción del Asiento 7522 del Tomo 274 del Diario que recae sobre la Finca 115345 inscrita al Rollo 8717 Complementario, Documento 3 de la sección de Propiedad de la provincia de Panamá.

Esta Nota Marginal no anula la inscripción, pero restringe los derechos del dueño de tal manera, que mientras no se cancele o se practique, en su caso, la rectificación, no podrá hacerse operación alguna posterior, relativa al asiento de que se trata. Si por error se inscribiera alguna operación posterior, será Nula.

Fundamento Legal: Artículos 1790 del Código Civil.

PUBLIQUESE.-


Lcda. Doris Vargas de Cigarruista
Directora General
del Registro Público de Panamá


Frida Govea de Quiróz
Secretaria de Asesoría Legal /AJ

AVISOS

AVISO PUBLICO
Para dar cumplimiento a lo que establece el Artículo 777 del Código de Comercio. Aviso al público que he traspasado mi negocio denominado **CASA MAYORISTA RIMEL** ubicado en Calidonia, corregimiento de Calidonia al **Sr. ZHIBIAO** cédula E-8-63182, este traspaso es efectivo a partir del año 2002. El mencionado negocio está amparado bajo el registro comercial Nº 4213.
Fdo. Guanping Zhang
E-8-76327
L- 480-271-85
Tercera publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 3,802 del 11 de marzo de 2002, extendida en la Notaría Décima del Circuito de Panamá, microfilmada en la Ficha: 106454, Documento: 327024, el 14 de marzo de 2002 en el Departamento de Mercantil del Registro Público, ha sido disuelta la sociedad denominada: **INVERSIONES CAMARCO, S.A.**
L- 480-312-81
Primera publicación

AVISOS
Por este medio notifico que he vendido mi negocio denominado **KIOSKO PARRILLADA CARLITOS** a la señora **ZUNILDA DE**

MARTINEZ con cédula 10-14-325, el mismo está ubicado en la Bda. Medalla Milagrosa, en la entrada principal, corregimiento de Cristóbal.
L- 480-348-49
Primera publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 735 de 29 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 80618 Documento: 317516 de 8 de febrero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"LARETTE INVESTMENTS, S.A."**
Panamá, 8 de febrero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 517 de 22 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 147850 Documento: 317519 de 8 de febrero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima

denominada **"HIGUS SERVICES CORP."**
Panamá, 8 de febrero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 518 de 9 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 333001 Documento: 317364 de 7 de febrero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"MISCAFLOR ASSETS INC."**
Panamá, 8 de febrero del 2002.
L- 479-681-18
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 162 de 9 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 247709 Documento: 313030 de 26 de enero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"DAMAR INTERNATIONAL INVESTMENTS CORP."**

Panamá, 29 de enero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 317 de 16 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 104288 Documento: 310647 de 21 de enero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"DIRIEL OVERSEAS S.A."**
Panamá, 29 de enero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 135 de 4 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Tercera del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 331706 Documento: 312019 de 24 de enero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"ATALANTE PROPERTIES S.A."**
Panamá, 29 de enero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 534 de 23 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 163671 Documento: 313363 de 28 de enero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"QUIPAIR INC."**
Panamá, 29 de enero del 2002.
L- 479-681-18
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública Nº 766 de 30 de enero del 2002, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha escritura pública en la Ficha: 340699 Documento: 314956 de 1 de febrero de 2002, en la Sección (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **"BRUYERE TRADE INC."**
Panamá, 6 de febrero del 2002.
L- 479-680-53
Unica publicación

CON VISTA A LA SOLICITUD: 253156 CERTIFICA:
Que la Sociedad: **BLUEPORT**

CAPITAL ASSETS INC. se encuentra registrada en la Ficha: 179875 Rollo: 19746 Imagen: 168 desde el dieciséis de octubre de mil novecientos ochenta y seis,

DISUELTA

Que dicha sociedad ha sido disuelta mediante escritura pública número 2621 del 28 de febrero de 2002 de la Notaría Tercera de Panamá según Documento 324911, Ficha 179875 de la Sección de Mercantil desde el 7 de marzo de 2002. Expedido y firmado en la ciudad de Panamá, el ocho de marzo de dos mil dos, a las 03:49:45.5 p.m.

NOTA: Esta certificación pagó derechos por un valor de B/.30.00. Comprobante Nº 253156, fecha: 08/03/2002 (DECA)

ORIEL CASTRO CASTRO
Certificador

L- 480-082-38
Unica publicación

CON VISTA A LA SOLICITUD: 320783 CERTIFICA:

Que la Sociedad: **FILIPPO ADVISORS INC.** se encuentra registrada en la Ficha: 371824 Doc. 55299 desde el dieciséis de diciembre de mil novecientos noventa y nueve,

DISUELTA

Que dicha sociedad ha sido disuelta mediante escritura pública número 1710 del 22 de febrero de 2002 de la Notaría Primera del Circuito de Panamá, según Documento 325010, Ficha 371824 de la Sección de Mercantil el 8 de marzo de 2002. Expedido y firmado en la ciudad de Panamá, el trece de marzo de dos mil dos, a las 03:43:37.2 p.m.

NOTA: Esta certificación pagó

derechos por un valor de B/.30.00. Comprobante Nº 320783, fecha: 13/03/2002 (DECA)
ORIEL CASTRO CASTRO
Certificador
L- 480-303-40
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION

Se notifica al público en general que mediante Escritura Pública Nº 587 de 21 de febrero de 2002 de la Notaría Novena del Circuito de Panamá ha sido DISUELTA la sociedad **GEORGE SP. DAIFAS SHIPPING COMPANY, S.A.** según consta en el Registro Público, Sección Mercantil a la Ficha: 73220, Documento Nº 327101 desde el 14 de marzo de 2002. Panamá, 18 de marzo de 2002
L- 480-373-76
Unica publicación

AVISO DE DISOLUCION

Se notifica al público en general que mediante Escritura Pública Nº 832 de 5 de marzo de 2002 de la Notaría Novena del Circuito de Panamá ha sido DISUELTA la sociedad **WHITE CHALL INVESTMENTS INC.** según consta en el Registro Público, Sección Mercantil a la Ficha: 312013, Documento Nº 327186 desde el 14 de marzo de 2002. Panamá, 18 de marzo de 2002
L- 480-373-92
Unica publicación

A quien concierne:
Yo, **GLORIA A. PALACIOS D.**, por este medio tengo a bien comunicarle al público en general el cese de operaciones del **TALLER GLORIMAR**, para constituirse en persona jurídica.

Atentamente,
GLORIA A. PALACIOS D.
8-135-450
L- 480-373-84
Primera publicación

AVISO

Se comunica que el Registro Comercial tipo "B" Nº 2238 de 18 de enero de 1999 expedido a favor de **MARCOS ARTURO SAAVEDRA**, para operar el establecimiento denominado **"EXTREME SURF SHOP"** ubicado en el paseo Enrique Genzieer, distrito de Chitré, provincia de Herrera, cambiará su status como persona natural para operar como persona jurídica de la Sociedad Anónima denominada **4-11, S.A.** con ficha 410484, documento 303577.
L- 480-315-71
Primera publicación

EDICTOS AGRARIOS

REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE CATASTRO
DEPARTAMENTO JURIDICO
EDICTO Nº 006-2002

El suscrito Administrador Regional de Catastro

HACE CONSTAR:
Que el señor (a)

DEMETRIO ENOC GUERRA VILLARREAL, ha solicitado en CONCESION a la Nación, un lote de terreno de 423.10 M2, ubicado en el corregimiento de Bocas del Toro, distrito de Bocas del Toro, provincia de Bocas del Toro, el cual se encuentra dentro de los siguientes linderos:
NORTE: Terrenos nacionales de fondo de mar.

SUR: Terrenos ocupados por Aeronáutica Civil.
ESTE: Area de playa y vereda.
OESTE: El mar.
Que con base a lo que disponen los artículos 1230 y 1235 del Código Fiscal y la Ley 63 del 31 de julio de 1973, se fija el presente Edicto en lugar visible de este despacho y en la *corregiduría* del lugar, por diez (10) días hábiles y

copia del mismo se da al interesado para que los haga publicar en un diario de la localidad por una sola vez y en la Gaceta Oficial, para que dentro de dicho término pueda oponerse la persona o personas que se crean con derecho a ello.

ING. JOSE MANUEL SANCHEZ S.
Administrador Regional de

Catastro, Prov. de B. del Toro
ELMA R. SALDAÑA DE MACHADO
Secretario Ad-Hoc

Hago constar que el presente Edicto ha sido fijado hoy (25) veinticinco de enero del 2002, a las 10:00 a.m. y desfijado el día (11) once de febrero del 2002.
L-480-312-99
Unica publicación