

EL VICEMINISTRO DE FINANZAS PUBLICAS
ENCARGADO DEL DESPACHO

Lic. Mario Livio Díaz Reyes
VICEMINISTRO DE FINANZAS PUBLICAS
ENCARGADO DEL DESPACHO

Lic. Anibal Samayoa Salazar
Subsecretario General
de la Presidencia de la República
Encargado del Despacho

EL MINISTRO DE COMUNICACIONES,
INFRAESTRUCTURA Y VIVIENDA

Guillermo Andrés Castillo Ruiz

(156665-2)-25-enero



**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

Acuérdase ESTABLECER LAS DISPOSICIONES APLICABLES AL EXAMEN ORGANOLÉPTICO EN ATÚN Y CAMARÓN.

ACUERDO MINISTERIAL No. 07-2011

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 10 de enero de 2011

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación velar por la inocuidad de los alimentos procesados para el consumo humano en todas sus fases de producción.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer medidas higiénicas sanitarias para el manejo de productos hidrobiológicos en establecimientos de transformación para la producción de alimentos inocuos para el consumo humano.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones establecidas en los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22, 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República y sus reformas; 7o. del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 338-2010; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto 90-97 el Congreso de la República; y el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99,

ACUERDA:

**ESTABLECER LAS DISPOSICIONES APLICABLES
AL EXAMEN ORGANOLÉPTICO EN ATÚN Y CAMARÓN.**

Artículo 1. Objeto. El presente Acuerdo tiene por objeto establecer las disposiciones por medio de las cuales el Inspector oficial debe realizar el examen organoléptico en atún y camarón en los establecimientos de productos hidrobiológicos sujetos al control higiénico-sanitario del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación que exportan a los países de la Unión Europea.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para el inspector oficial que realice el examen organoléptico en atún y camarón en los establecimientos de productos hidrobiológicos sujetos al control higiénico-sanitario del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Artículo 3. Definiciones.

- **Autoridad Nacional Competente (ANC):** Es el Área de inocuidad de alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones, Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación durante el tiempo de transición establecido en el Acuerdo Gubernativo No.338-2010, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, concluido este periodo la autoridad nacional competente será la "Dirección de Inocuidad" del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
- **Inspector oficial:** Profesional de la Autoridad Nacional Competente; autorizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para efectuar el examen organoléptico en atún y camarón.

- **Salmuera:** Agua saturada con sal (NaCl). Se utiliza para preservar pescados y carnes.

Artículo 4. Frecuencia. El examen organoléptico debe realizarse al menos dos (2) veces al año, durante la Inspección del establecimiento.

Artículo 5. Formulario. Autoridad Nacional Competente, establecerá para el registro de los resultados del examen organoléptico el Formulario AIA-R-00-067.

Artículo 6. Examen organoléptico. Para la realización del examen organoléptico y determinar el grado de frescura en atún y camarón el inspector oficial debe realizarlo en forma directa y rápida.

Artículo 7. Tamaño de la muestra. En atún, la muestra se integra por tres atunes por lote. En camarón, la muestra se integra por diez camarones por lote.

Artículo 8. Recolección de la muestra para atún. Para el atún congelado en salmuera, el Inspector oficial debe recolectar la muestra al azar en el área de recepción de la materia prima o en el área de corte. El proceso de descongelado debe de realizarse en un área adecuada que conserve una temperatura inferior a 10° C. Y se trabajará en un área donde se facilite esta tarea.

Artículo 9. Categoría de frescura y sus puntuaciones para atún. Para el examen organoléptico en atún se establece una escala de cuatro categorías de frescura y puntuaciones siguientes.

CATEGORÍAS DE FRESCURA	PUNTAJACIÓN
Extra	3
A	2
B	1
No Admitido	0

Artículo 10. Realización del análisis para atún. Para el examen organoléptico en atún congelado en salmuera, el inspector oficial debe examinar la presencia de roturas, magulladuras, olor y color. Estas características indicarán que el proceso de congelación y almacenaje fue inadecuado. Descongelado el producto se procederá a realizar el examen organoléptico, determinando las categorías de frescura para cada una de las estructuras anatómicas: (piel, mucosidad cutánea, opérculos, ojos y branquias).

Artículo 11. Recolección de la muestra para camarón. Para el camarón, el inspector oficial debe recolectar la muestra al azar en el área de recepción de la materia prima. Cuando el producto se encuentre congelado debe examinarse en ese estado; el proceso de descongelado debe de realizarse en un área adecuada que conserve una temperatura inferior a 10° C (cuando aplique). La muestra se colocará en una bandeja plástica para su examen y se trabajará en un área donde se facilite esta tarea.

Artículo 12. Categoría de frescura y sus puntuaciones para camarón. Para el examen organoléptico en camarón se establece una escala de cuatro categorías de frescura y puntuaciones siguientes.

CATEGORÍAS DE FRESCURA	PUNTAJACIÓN
Extra	3
A	2
B	1
No Admitido	0

Artículo 13. Realización del análisis para camarón. Para el examen organoléptico en camarón, el inspector oficial debe examinar la presencia de roturas, magulladuras, olor y color. Estas características indicarán que el proceso de refrigeración/congelación y almacenaje fue inadecuado. Luego se procede a realizar el examen organoléptico, determinando las categorías de frescura para cada una de las estructuras anatómicas: (caparazón, ojos, branquias y carne).

Artículo 14. Cálculo del resultado numérico del examen organoléptico. El procedimiento para calcular el resultado numérico de los exámenes organolépticos en atún y camarón de las Secciones 1 (atún) y B-2 (camarón) es el siguiente:

- Sumar los tres o diez columnas (de atún o camarón) con los valores de la categoría de frescura asignada a cada estructura anatómica examinada, las cuales arrojan sub-totales que deben anotarse en las casillas correspondientes.
- Promediar los sub-totales; y el resultado obtenido es el resultado numérico del examen organoléptico propiamente dicho.

Artículo 15. Categorías de frescura y sus rangos de puntuación. Una vez calculado el resultado numérico del examen organoléptico en atún y camarón, se compara con los rangos de puntuación de las tablas de categorías de frescura que aparecen a continuación.

Para atún y camarón:

CONDICIÓN DE CONSUMO	RANGOS PUNTAJACIÓN
Apto para consumo humano	7 - 18 pts.
Análisis químico de frescura para establecer si el producto es apto para consumo humano	3 - 6 pts.
No apto para consumo humano	0 - 2 pts.

La categoría identificada de acuerdo al resultado numérico obtenido fundamentará que el producto es o no apto para consumo humano, o indicará la necesidad de realizar adicionalmente los análisis químicos de frescura para establecer dicha condición.

Cuando el valor promedio de puntuación se encuentre igual o arriba de 7 puntos se considera que el producto es apto para el consumo humano.

En el caso que el resultado del examen organoléptico fuera con el rango de puntuación de 3 a 6 puntos, el inspector oficial debe de tomar muestras nuevamente del mismo lote y someterlas a los análisis químicos de frescura de Nitrógeno Básico Volátil Total y Nitrógeno de Trimetilamina, los cuales evidenciarán si el alimento es o no apto para el consumo humano.

Cuando proceda este caso el Inspector oficial integrante de la Autoridad Nacional Competente debe tomar nuevamente tres muestras del mismo lote, una para el establecimiento y dos para la autoridad competente, (uno de las cuales es para el análisis de laboratorio y la otra queda como contramuestra).

Cada muestra debe contener tres atunes o diez camarones, del mismo lote para someterlos a los análisis químicos de frescura de Nitrógeno Básico Volátil Total y Nitrógeno de Trimetilamina, los cuales evidenciarán si el alimento es o no apto para el consumo humano para ambos casos. La muestra debe consistir en 100 gramos aproximadamente, tomada de al menos tres puntos diferentes y mezclados por trituración.

Los métodos recomendados son: Método de microdifusión descrito por Conway y Byrne (1933), Método de destilación directa, descrito por Antonacopoulos (1968) y Método de

destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido tris(hidrógeno)fosfórico (Comité del Codex Alimentarius para los pescados y productos de la pesca" (1968)).

El Inspector oficial será el responsable de la toma, envío y precinto de las muestras a laboratorio resguardando la cadena de frío.

La identificación de los laboratorios que brinden esos servicios y los gastos que ocasionen los mismos corren por cuenta del establecimiento.

Cuando la carne obtenida sea "No admitido", se considera que el producto no es apto para el consumo humano y no procede realizar los análisis químicos de frescura.

Artículo 16. Medidas correctivas y plazos de cumplimiento. En la Sección D "MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO", el inspector oficial de la Autoridad Nacional Competente debe establecer las medidas correctivas y los plazos de cumplimiento (cuando aplique) derivadas del resultado del presente examen organoléptico y debe verificar si el establecimiento ha cumplido con las medidas correctivas establecidas por el inspector oficial en el examen anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento.

Pueden presentarse las siguientes medidas correctivas:

- El establecimiento no podrá procesar la materia prima, hasta que la Autoridad Nacional Competente, conozca los resultados de los análisis químicos de frescura proporcionados por el laboratorio, si los resultados son negativos la Autoridad Nacional Competente, debe liberar el lote para su transformación y si el resultado es positivo, se le asignará otro destino que no sea para el consumo humano.

En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva del último examen organoléptico, el inspector oficial de la Autoridad Nacional Competente, debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento. Asimismo, debe verificar las fechas en las que se han implementado dichas medidas correctivas y si se han respetado los plazos de cumplimiento establecidos en el formulario del examen organoléptico anterior.

Artículo 17: Archivo de formularios. El formulario del examen organoléptico realizado por el inspector oficial debe ser presentado a la Autoridad Nacional Competente, el cual debe ser conservado en el archivo por un período de seis años para el atún y de dos años para el camarón, como evidencia y registro de los exámenes realizados.

Asimismo, los establecimientos deben conservar en sus archivos los formularios de los exámenes organolépticos por un período de seis años para el atún y de dos años para el camarón, como evidencia y registro de los exámenes realizados.

El formulario (AIA-00-R-067) consistirá en original y copia. La copia será entregada en el establecimiento y la original la conservará la Autoridad Nacional Competente.

Cuando proceda, se entregará una copia al establecimiento evaluado del resultado del análisis químico de frescura de laboratorio; y la original quedará a la Autoridad Nacional Competente.

Artículo 18: Nombre y firma del responsable del establecimiento y del inspector oficial. Para completar la Sección "NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO Y DEL INSPECTOR OFICIAL" del formulario para el examen organoléptico, el inspector oficial debe solicitar al responsable del establecimiento que lo atendió y le brindó la información requerida para llevar a cabo el examen, que anote su nombre y firme dicho formulario en las casillas correspondientes. Al final del formulario, el inspector oficial debe también anotar su nombre y firmar el formulario.

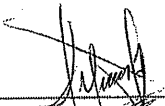
Artículo 19. Revisión del examen organoléptico y supervisión. La Autoridad Nacional Competente podrá evaluar y verificar el desempeño del inspector oficial; cuando amerite, acompañándolo en la realización del examen organoléptico con el propósito de mantener la calidad y la estandarización del proceso de evaluación.

Artículo 20. Actualización. Este acuerdo ministerial será objeto de revisión y actualización por la Autoridad Nacional Competente.

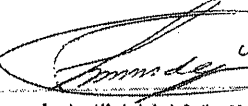
Artículo 21. Infracciones y sanciones. El incumplimiento parcial o total de las disposiciones establecidas en el presente Acuerdo será sancionado de conformidad con las disposiciones del Código de Salud que resulten aplicables.

Artículo 22. Vigencia. El presente Acuerdo entra en vigencia a los ocho días de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE,


Ing. Juan Alfonso De León García
MINISTRO DE AGRICULTURA
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN




Ing. Agr. Alfredo de Jesús Orellana Mejía
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIONES



MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Acuérdase reconocer la personalidad jurídica y aprobar las bases constitutivas de la Iglesia denominada "IGLESIA EVANGÉLICA PENTECOSTÉS EL TABERNÁCULO DE DIOS".

ACUERDO MINISTERIAL NÚMERO 295-2010

Guatemala, 07 de diciembre de 2010

EL MINISTRO DE GOBERNACIÓN

CONSIDERANDO:

Que el Presidente de la Junta Directiva Provisional, de la Iglesia denominada "IGLESIA EVANGÉLICA PENTECOSTÉS EL TABERNÁCULO DE DIOS", con sede en el municipio de Puerto Barrios, departamento de Izabal, se presentó a este Ministerio solicitando el reconocimiento de la personalidad jurídica y aprobación de bases constitutivas de su representada.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 36 de la Constitución Política de la República de Guatemala reconoce que el ejercicio de todas las religiones es libre. Que toda persona tiene derecho a practicar su religión o creencia, tanto en público como en privado, por medio de la enseñanza, el culto y la observancia, sin más límites que el orden público y el respeto debido a la dignidad de la jerarquía y a los fieles de otros credos.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 37 de la Constitución Política de la República de Guatemala reconoce la personalidad jurídica de la Iglesia Católica y que las otras Iglesias, cultos, entidades y asociaciones de carácter religioso obtendrán el reconocimiento de su personalidad jurídica, conforme las reglas de su institución y que el Gobierno no podrá negarlo si no fuese por razones de orden público.

CONSIDERANDO:

Que el instrumento público en que constan las bases constitutivas de la Iglesia denominada "IGLESIA EVANGÉLICA PENTECOSTÉS EL TABERNÁCULO DE DIOS", cumple con los requisitos de Ley y las directrices dictadas por este Ministerio, y contándose con la opinión favorable de la Dirección de Asuntos Jurídicos de este Ministerio y Visto Bueno de la Procuraduría General de la Nación, es procedente emitir la disposición Ministerial correspondiente.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 37, 194 literales a) y b) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 literal m) y 36 literal b) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República y sus reformas; 4 y 7 numeral 4 del Acuerdo Gubernativo 635-2007 de Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Gobernación; y, con fundamento en los artículos 15 numeral 1º y 31 segundo párrafo del Código Civil, Decreto Ley 106 y sus reformas del Congreso de la República; y, Acuerdo Gubernativo número 263-2006, Disposiciones para la Obtención del Reconocimiento de la Personalidad Jurídica de las Iglesias Evangélicas.

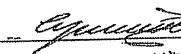
ACUERDA:

ARTICULO 1. Reconocer la personalidad jurídica y aprobar las bases constitutivas de la Iglesia denominada "IGLESIA EVANGÉLICA PENTECOSTÉS EL TABERNÁCULO DE DIOS", la cual está contenida en el Instrumento Público número ciento cuarenta (140), de fecha veintisiete (27) de agosto del año dos mil diez (2010), autorizado en la ciudad de Guatemala, del departamento de Guatemala, por el Notario Pedro Enrique Ramos Midence.


ARTICULO 2. Para el funcionamiento de cualquier proyecto o programa de los no contemplados dentro de sus fines y cualquier otra modificación a sus bases constitutivas, la Iglesia denominada "IGLESIA EVANGÉLICA PENTECOSTÉS EL TABERNÁCULO DE DIOS" deberá contar con la autorización previa de la entidad Gubernativa correspondiente.

ARTICULO 3. El presente Acuerdo empieza a regir a partir del día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE,


Carlos Noel Manócal Chaver
Ministro de Gobernación




Pablo Adolfo Los Olivos
Segundo Viceministro
Ministerio de Gobernación

