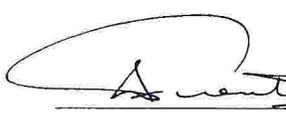
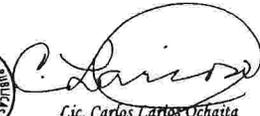


**Artículo 2. Vigencia.** El presente Acuerdo empieza a regir un día después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE



ALVARO COLOM CABALLEROS

Juan Alberto Fuentes K.  
MINISTRO DE FINANZAS PÚBLICAS

Lic. Carlos Larío Ochoa  
SECRETARIO GENERAL  
DE LA PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

(E-563-2009)-11-agosto



## MINISTERIO DE COMUNICACIONES, INFRAESTRUCTURA Y VIVIENDA

Acuérdase autorizar a la Secretaría de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia, para que transfiera al "Fondo Social de Solidaridad" todos los activos fijos, bienes, programas o proyectos finalizados pendientes de pago o inconclusos, liquidación de carpetas de proyectos, recursos financieros, derechos y obligaciones que pertenecieron al FONDO DE INVERSIÓN SOCIAL -FIS-.

### ACUERDO GUBERNATIVO NÚMERO 218-2009

Guatemala, 7 de agosto del 2009

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO

Que conforme al Acuerdo Gubernativo número 276-2008 de fecha 24 de octubre del 2008, todos los activos fijos, programas o proyectos finalizados, pendientes de pago o inconclusos, liquidación de carpetas de proyectos, recursos financieros, así como los bienes, derechos y obligaciones que pertenecieron al FONDO DE INVERSIÓN SOCIAL -FIS- fueron trasladados a la SECRETARÍA DE COORDINACIÓN EJECUTIVA DE LA PRESIDENCIA; y que con fecha 3 de abril de 2009 fue publicada en el Diario de Centro América, la sentencia de la Corte de Constitucionalidad, que declara la inconstitucionalidad parcial de los artículos 8 y 11 de la Ley del Organismo Ejecutivo, la cual varía las funciones de la Secretaría de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia, en el sentido de no poder ejecutar funciones a cargo de Ministerios y otras entidades, ni coordinar unidades ejecutoras, por lo que en cumplimiento de dicha sentencia es necesario trasladar los bienes, derechos y obligaciones, antes citados, a otra entidad.

CONSIDERANDO

Que mediante Acuerdo Gubernativo número 71-2009 de fecha 11 de marzo de 2009, se creó el "Fondo Social de Solidaridad", con el objeto de ejecutar programas, proyectos y obras, competencia del Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda, que coadyuven a fortalecer el desarrollo económico y social de la población guatemalteca y mejorar su nivel de vida, y se dispuso constituir el fideicomiso "Fondo Social de Solidaridad", el cual podrá absorber derechos y obligaciones adquiridos por otras instituciones y entidades, provenientes de contratos y convenios que éstas hayan suscrito y que se encuentren vigentes, así como recibir los recursos financieros y bienes necesarios para la realización de su objeto. Siendo en este caso, procedente que la Secretaría de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia traslade al Fondo Social de Solidaridad, los bienes derechos y obligaciones relacionados en el considerando que antecede, para lo cual debe emitirse la disposición legal correspondiente.

POR TANTO

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 183 literales e) y q) de la Constitución Política de la República de Guatemala.

ACUERDA

**Artículo 1.** Se autoriza a la Secretaría de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia, para que transfiera al "Fondo Social de Solidaridad" todos los activos fijos, bienes, programas o proyectos finalizados pendientes de pago o inconclusos, liquidación de carpetas de proyectos, recursos financieros, derechos y obligaciones que pertenecieron al FONDO DE INVERSIÓN SOCIAL -FIS-.

**Artículo 2.** Se autoriza al "Fondo Social de Solidaridad" a lo siguiente:

- Recibir de la Secretaría de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia, todos los activos fijos, bienes, programas o proyectos finalizados pendientes de pago o inconclusos, liquidación de carpetas de proyectos, recursos financieros, derechos y obligaciones, que pertenecieron al FONDO DE INVERSIÓN SOCIAL -FIS-, debiéndose suscribir los documentos legales correspondientes;
- Realizar los trámites presupuestarios y contables correspondientes, ante la Dirección Técnica del Presupuesto y otras dependencias, del Ministerio de Finanzas Públicas;
- Realizar las gestiones necesarias ante la Dirección de Bienes del Estado del Ministerio de Finanzas Públicas, con el objeto de actualizar los registros correspondientes; y,
- Realizar el Inventario de los bienes que utilizará para el desarrollo de sus funciones.

**Artículo 3.** El presente Acuerdo, empieza a regir un día después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE



ALVARO COLOM CABALLEROS



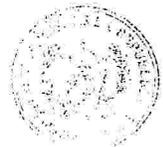

Guillermo Andrés Castillo  
Ministro de Comunicaciones,  
Infraestructura y Vivienda



Juan Alberto Fuentes K.  
MINISTRO DE FINANZAS PÚBLICAS



Lic. Carlos Larío Ochoa  
SECRETARIO GENERAL  
DE LA PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA



(E-570-2009)-11-agosto

## PUBLICACIONES VARIAS



### MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

#### UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES

"MARCO CONCEPTUAL DEL PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO APROBADOS PARA EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA".

Guatemala, julio de 2008

CONTENIDO

#### 1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETIVO
3. MICROORGANISMOS, LÍMITES PERMISIBLES Y MÉTODOS ANALÍTICOS
4. CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS
5. FRECUENCIA DEL MUESTREO
6. PERSONAL RESPONSABLE DE LA TOMA Y ENVÍO DE LAS MUESTRAS
7. LABORATORIOS RESPONSABLES DE LOS ANÁLISIS
8. ESTABLECIMIENTOS A SER MONITOREADOS
9. CRONOGRAMA DE MUESTREO
10. INFORME ANUAL DE RESULTADOS
11. ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA

1. INTRODUCCIÓN

La Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (UNR/MAGA) como Autoridad Competente responsable para certificar productos de la pesca y acuicultura con destino a la Unión Europea para consumo humano, establece el "Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico de Productos Hidrobiológicos en Establecimientos Aprobados para Exportar a la Unión Europea", como una medida preventiva de inocuidad de alimentos dentro de la industria pesquera para la protección del consumidor. Este Programa permite detectar en forma temprana los niveles de concentración de ciertas bacterias patógenas para el humano a través del consumo de productos hidrobiológicos.

En los productos de origen hidrobiológico existen riesgos para la salud del consumidor causados por microorganismos patógenos cuando el manejo de su transformación y procesamiento son inadecuados, especialmente debido a las siguientes bacterias:

*Listeria monocytogenes* que produce listeriosis con manifestaciones de fiebres, septicemia, meningitis, encefalitis e infecciones cervicales o intrauterinas en mujeres embarazadas que provocan abortos espontáneos o partos de fetos muertos. *L. monocytogenes* puede ser aislada del suelo y de diferentes especies de animales incluyendo algunos peces y mariscos.

*Salmonella* spp. producen una enfermedad gastrointestinal con síntomas de náuseas, vómito, calambres abdominales, diarrea, fiebre y dolor de cabeza. *Salmonella* spp. pueden ser aisladas en carnes crudas, aves de corral, huevos, productos lácteos, pescados y mariscos, etc.

*Escherichia coli* produce gastroenteritis con síntomas de diarrea, calambres abdominales, dolor abdominal, fiebres bajas, náuseas, vómitos y malestares. *E. coli* está presente en la flora normal del tracto digestivo de muchos animales incluyendo el humano.

*Staphylococcus aureus* produce un envenenamiento alimenticio causado por la producción de una enterotoxina de algunas cepas de *S. aureus* con síntomas de náusea, vómito, calambres abdominales y postración. *S. aureus* frecuentemente se encuentra en la piel y en las fosas nasales de las personas.

2. OBJETIVO

Verificar oficialmente que los productos Hidrobiológicos cumplan con los límites microbiológicos para garantizar la inocuidad de alimentos y proteger la salud del consumidor.

3. MICROORGANISMOS, LÍMITES PERMISIBLES Y METODOS ANALITICOS

La UNR/MAGA debe realizar controles microbiológicos para establecer la aceptabilidad o inaceptabilidad de los productos hidrobiológicos para el consumo humano. Los microorganismos a ser monitoreados aparecen el Cuadro No. 1, así como los productos a ser muestreados, sus límites permisibles, métodos analíticos y la fase en que se aplica el criterio.

Cuadro No. 1.: Alimentos a ser muestreados para la Detección de microorganismos y sus límites permisibles.

Categoría de Alimento	Microorganismos y sus Toxinas	Plan de Toma de Muestras (1)		Límites (2)		Método Analítico de Referencia (3)	Fase en la que se Aplica el Criterio
		n	c	m	M		
1. Alimentos listos para el consumo	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (4)		EN/ISO 11290-2 (5)	Productos comercializados durante su vida útil.
		5	0	Ausencia en 25 g (6)		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del operador de la empresa alimentaria que lo ha producido.
2. Crustáceos cocidos	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil.
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 ufc/g (7)	10 ufc/g	ISO TS 16649-3	Mejoras en la higiene de la producción
3. Productos pelados y descabezados de crustáceos cocidos	<i>Staphylococcus</i> spp. coagulasa positivos ( <i>S. aureus</i> )	5	2	100 ufc/g	1,000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 ó 2	Mejoras en la higiene de la producción

(1) n = número de unidades que componen la muestra, c = número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.  
 (2) Para los criterios 1 y 2, se entenderá que m=M.  
 (3) Se utilizará la última versión de la norma.  
 (4) Este criterio se aplica si el establecimiento puede demostrar, a satisfacción de las Autoridades Competentes, que el alimento no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil. El establecimiento podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no se supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil.  
 (5) Sobre una placa Petri de 150 mm de diámetro o 3 placas Petri de 90 mm de diámetro se siembre un ml de inoculo.  
 (6) Este criterio se aplica a los productos antes de que haya alcanzado el control inmediato del establecimiento cuando este no pueda demostrar, a satisfacción de las Autoridades Competentes, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.  
 (7) ufc = unidades formadoras de colonias.

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS

Las muestras de este Programa deben ser tomadas de pescados y crustáceos provenientes tanto de operaciones de cultivo como de operaciones de pesca extractiva. Estas muestras deben ser colectadas en los establecimientos de productos hidrobiológicos.

Las muestras de pescados y crustáceos deben ser tomadas en la fase final, es decir, alimentos hidrobiológicos listos para el consumo, crustáceos cocidos, y productos pelados y descabezados de crustáceos cocidos.

Las muestras deben ser tomadas en la fase final, es decir, en productos ya empacados. Las muestras no incluyen productos hidrobiológicos frescos ni crudos congelados.

5. FRECUENCIA DE MUESTREO

La frecuencia de muestreo será, como mínimo, de dos veces al año.

6. PERSONAL RESPONSABLE DE LA TOMA Y ENVÍO DE LAS MUESTRAS

Las muestras deben ser tomadas por personal oficial de la UNR/MAGA, quien debe recibir el apoyo logístico por parte del personal de los establecimientos objeto de este Programa.

Una vez tomadas las muestras, éstas deben ser debidamente preparadas, identificadas y llevadas apropiadamente al laboratorio de análisis por el mismo personal oficial, para mantener la cadena de custodia de éstas.

7. LABORATORIOS RESPONSABLES DE LOS ANÁLISIS

El laboratorio que realice el análisis de las muestras de este Programa, deben estar autorizados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, según Acuerdo Ministerial No. 1128-2001 "Reglamento para el Reconocimiento de Pruebas de Análisis y Diagnóstico de Laboratorios".

A partir de diciembre de 2009, el laboratorio responsable de realizar los análisis deben tener las pruebas acreditadas por la Oficina Guatemalteca de Acreditación (OGA). Esta disposición aplica también cuando los análisis se realicen en un laboratorio extranjero.

8. ESTABLECIMIENTOS A SER MONITOREADOS

Quedan sujetos al monitoreo establecido bajo este Programa, los establecimientos aprobados para exportar a la Unión Europea productos de la pesca y de la acuicultura para el consumo humano.

9. CRONOGRAMA DE MUESTREO

La UNR/MAGA debe elaborar en enero de cada año el cronograma de muestreo de este Programa.

10. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

La UNR/MAGA, es la autoridad responsable de recibir los informes de resultados del laboratorio, así como de registrar y analizar los resultados y elaborar el informe anual de resultados de este Programa.

11. ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA

Este Programa está sujeto a una revisión y actualización por parte de la UNR/MAGA, de acuerdo a los resultados y necesidades del mismo y a los avances científicos en materia de microorganismos patógenos relacionados con la inocuidad de alimentos en productos hidrobiológicos.

Guatemala, julio de 2008.

(E-554-2009)-11-agosto



MUNICIPALIDAD DE LA VILLA DE MATAQUESCUINTLA, DEL DEPARTAMENTO DE JALAPA

ACTA NÚMERO 015-2009 PUNTO DÉCIMO SEGUNDO

EL INFRASCRITO SECRETARIO MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD DE LA VILLA DE MATAQUESCUINTLA DEL DEPARTAMENTO DE JALAPA,

CERTIFICA:

Que para el efecto ha tenido a la vista el Libro de Actas de Sesiones del Concejo Municipal, en el cual aparece asentada el acta numero cero quince guión dos mil nueve, de fecha catorce de