



DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION

ORGANO DEL GOBIERNO CONSTITUCIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Tomo DIX No. 16

México, D.F., viernes 23 de febrero de 1996

CONTENIDO

Secretaría de Hacienda y Crédito Público

Secretaría de Energía

Secretaría de Comunicaciones y Transportes

Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo

Secretaría de Salud

Secretaría del Trabajo y Previsión Social

Banco de México

Avisos

Indice en página 78

Director: Lic. Carlos Justo Sierra

\$ 3.00 EJEMPLAR

PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

ACUERDO mediante el cual se modifica la base II de la autorización otorgada a Factoraje Mifel, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Mifel, por aumento de capital fijo.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Subsecretaría de Hacienda y Crédito Público.- Dirección General de Seguros y Valores.- Dirección de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito.- Subdirección de Empresas de Factoraje Financiero.- 366-I-C-340.- 712.1/311333.

Asunto: Se modifica la autorización otorgada a esa sociedad por aumento de capital fijo sin derecho a retiro a \$15'300,000.00.

Factoraje Mifel, S.A. de C.V.

Organización Auxiliar del Crédito,

Grupo Financiero Mifel.

Campos Elíseos No. 345, 1er. piso

Col. Chapultepec Polanco.

11560 - México, D.F.

En virtud de que esta Dependencia, mediante oficio número 366-I-C-339 de esta misma fecha, tuvo a bien aprobar la reforma al artículo sexto de sus estatutos sociales derivada del aumento al capital social fijo sin derecho a retiro de \$13,300,000.00 (trece millones trescientos mil pesos 00/100 M.N.) a \$15'300,000.00 (quince millones trescientos mil pesos 00/100 M.N.), decretado en asamblea general extraordinaria de accionistas celebrada el 25 de abril de 1995, misma que quedó contenida en el Primer Testimonio de la Escritura Pública número 47,869 del 9 de agosto de 1995, otorgada ante la fe del notario público número 19, licenciado Miguel Alessio Robles, con ejercicio en esta Ciudad de México, Distrito Federal, esta Secretaría, con fundamento en el artículo 6o. de su Reglamento Interior en relación con el artículo 5o. de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito, ha resuelto dictar el siguiente

ACUERDO:

Se modifica la base II de la autorización otorgada a esa empresa con oficio 102-E-366-DGSV-II-B-a-322 del 11 de enero de 1991, mediante la cual se faculta a Factor Feld, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, ahora

Factoraje Mifel, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Mifel, para realizar las operaciones a que se refiere el artículo 45-A de la ley citada, en los siguientes términos:

I.-

II.- El capital social es la cantidad de \$15'300,000.00 (quince millones trescientos mil pesos 00/100 M.N.) que representa el capital fijo sin derecho a retiro, el cual se encuentra íntegramente suscrito y pagado.

III.-

IV.-

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 24 de enero de 1996.- En ausencia del C. Secretario, de conformidad con el artículo 124 del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el C. Subsecretario de Hacienda y Crédito Público, José Julián Sidaoui.- Rúbrica.

(R.- 0881)

ACUERDO mediante el cual se modifica la fracción II del artículo segundo, de la autorización otorgada a Arrendadora Bital, S.A., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital, por disminución en su capital social.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Subsecretaría de Hacienda y Crédito Público.- Dirección General de Seguros y Valores.- Dirección de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito.- 366-I-B-401.- 723.1/291826.

Autorizaciones a organizaciones auxiliares del crédito.- Se modifica la otorgada a esa sociedad por disminución de capital.

Arrendadora Bital, S.A.

Paseo de la Reforma No. 245

Col. Cuauhtémoc

06500 - México, D.F.

En virtud de que esta Dependencia, mediante oficio número 366-I-B-5087, del 21 de diciembre último, tuvo a bien aprobar la reforma a su escritura

constitutiva, con motivo de que como consecuencia de la escisión de parte de su capital social pagado, éste disminuye de \$28'056,738.00 (veintiocho millones cincuenta y seis mil setecientos treinta y ocho pesos 00/100 M.N.) a \$27'777,738.00 (veintisiete millones setecientos setenta y siete mil setecientos treinta y ocho pesos 00/100 M.N.), modificando al efecto el artículo sexto uno de sus estatutos sociales, según acuerdo tomado por su asamblea general extraordinaria de accionistas, celebrada el 7 de diciembre de 1995, contenida en la escritura pública número 7,278 del 11 de diciembre del mismo año, otorgada ante la fe del notario público número 87, licenciado Francisco Lozano Noriega, con ejercicio en México, D.F., esta Secretaría, con base en el artículo 6o. de su Reglamento Interior y con fundamento en el artículo 5o. de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito, ha resuelto dictar el siguiente

ACUERDO:

Se modifica la fracción II del artículo segundo de la autorización otorgada con el nombre de concesión el 20 de diciembre de 1983, modificada el 15 de agosto de 1989, 4 y 25 de octubre de 1991, 1 de septiembre de 1992, 3 de febrero de 1993 y 15 de junio de 1995, que faculta a Arrendadora Bital, S.A., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital, para llevar a cabo las operaciones a que se refiere el artículo 24 de la ley invocada, para quedar en los siguientes términos:

ARTICULO SEGUNDO.

I.-

II.- El capital social es de \$50'000,000.00 (cincuenta millones de pesos 00/100 M.N.), quedando totalmente suscrito y pagado en la cantidad de \$27'777,738.00 (veintisiete millones setecientos setenta y siete mil setecientos treinta y ocho pesos 00/100 M.N.)

III.-

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Méjico, D.F., a 9 de enero de 1996.- En ausencia del C. Secretario, de conformidad con el artículo 124 del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Subsecretario de Hacienda y Crédito Público, José Julián Sidaoui.- Rúbrica.

(R.- 0896)

RESOLUCION por la que se modifica la autorización otorgada a Grupo Financiero Bital, S.A. de C.V., para constituirse y funcionar como grupo financiero.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Subsecretaría de Hacienda y Crédito Público.- Dirección General de Banca Múltiple.- Dirección de Regulación de Banca Múltiple.- 102-E-367-DGBM-III-3536.

RESOLUCION POR LA QUE SE MODIFICA LA AUTORIZACION OTORGADA A GRUPO FINANCIERO BITAL, S.A. DE C.V., PARA CONSTITUIRSE Y FUNCIONAR COMO GRUPO FINANCIERO.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 6o. de la Ley para Regular las Agrupaciones Financieras y 6o. fracción XXIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, esta Dependencia emite la siguiente

RESOLUCION

Se modifica el artículo quinto de la autorización otorgada a Grupo Financiero Bital, S.A. de C.V., para quedar en los siguientes términos:

PRIMERO.- En uso de la facultad que al Gobierno Federal confiere el artículo 6o. de la Ley para Regular las Agrupaciones Financieras, esta Secretaría autoriza a Grupo Financiero Bital, S.A. de C.V., para constituirse y funcionar como grupo financiero.

SEGUNDO.- La denominación de la Sociedad Controladora del grupo financiero será "Grupo Financiero Bital, S.A. de C.V."

TERCERO.- La Sociedad Controladora tendrá por objeto adquirir y administrar acciones emitidas por los integrantes del Grupo Financiero.

CUARTO.- La Sociedad Controladora será propietaria en todo tiempo, de acciones que representen por lo menos el cincuenta y uno por ciento del capital pagado de cada uno de los integrantes del Grupo Financiero.

QUINTO.- El Grupo Financiero estará integrado por la Sociedad Controladora y por las entidades financieras siguientes:

1. Almacenadora Bital, S.A., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital;
2. Arrendadora Bital, S.A., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital;
3. Banco Internacional, S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Bital;

4. Casa de Bolsa Bital, S.A. de C.V., Grupo Financiero Bital;
5. Casa de Cambio Bital, S.A. de C.V., Actividad Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital;
6. Factor Bital, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital;
7. Fianzas México Bital, S.A., Grupo Financiero Bital, y
8. Seguros Interamericana, S.A., Grupo Financiero Bital.

Asimismo, la Sociedad Controladora participará mayoritariamente en el capital de las siguientes sociedades, las cuales le prestarán a ella y a los demás integrantes del Grupo Financiero, de manera preponderante, servicios complementarios o auxiliares:

1. Servicios Corporativos Prime, S.A. de C.V., y
2. Servicios e Inmuebles Prime, S.A. de C.V.

SEXTO.- El capital social asciende a la cantidad de N\$964'251,896.12 (novecientos sesenta y cuatro millones doscientos cincuenta y un mil ochocientos noventa y ocho nuevos pesos 12/100), moneda nacional.

El capital fijo sin derecho a retiro es de N\$303'716,058.15 (trescientos tres millones

setecientos diecisésis mil cincuenta y ocho nuevos pesos 15/100), moneda nacional.

El capital variable importa la cantidad de N\$660'535,839.97 (seiscientos sesenta millones quinientos treinta y cinco mil ochocientos treinta y nueve nuevos pesos 97/100), moneda nacional.

OCTAVO.- El domicilio de la Sociedad Controladora será la Ciudad de México, Distrito Federal.

NOVENO.- La Sociedad Controladora estará sujeta a la inspección y vigilancia de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

TRANSITORIO

UNICO.- La presente Resolución surtirá efectos al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 15 de diciembre de 1995.- En ausencia del C. Secretario y de conformidad con el artículo 124 del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Subsecretario, José Julián Sidaoui.- Rúbrica

(R.- 0897)

SECRETARIA DE ENERGIA

NORMA Oficial Mexicana NOM-002-NUCL-1994, Pruebas de fuga y hermeticidad de fuentes selladas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Energía.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-002-NUCL-1994, PRUEBAS DE FUGA Y HERMETICIDAD DE FUENTES SELLADAS.

La Secretaría de Energía, por conducto de la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias, con fundamento en los artículos 33 fracción X de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 10., 38 fracción II, 40 fracción I, 41 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 10., 40., 18 fracción III, 50 fracciones I, II, III y XI, y 51 de la Ley Reglamentaria del artículo 27 constitucional en Materia Nuclear; 10., 20., 30., 40., 59 al 61, y 64 al 68 del Reglamento General de Seguridad Radiológica; 23, 24 y 25 fracción III del Reglamento Interior de la Secretaría de Energía, y

CONSIDERANDO

Que el Plan Nacional de Desarrollo plantea diversas estrategias prioritarias entre las que destacan: dar gran impulso al desarrollo de la metrología, las normas y los estándares; consolidar e integrar la normatividad en materia de protección ambiental, y estimular la actualización y difusión de tecnologías limpias.

Que la Ley Reglamentaria del artículo 27 constitucional, en Materia Nuclear, establece que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Energía, regulará la seguridad nuclear, la seguridad radiológica, la seguridad física y las salvaguardias, y vigilará su cumplimiento.

Que las reformas a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 28 de diciembre de 1994, delimitaron las facultades de la nueva Secretaría de Energía, a cuyo cargo corre la facultad de expedir las normas oficiales mexicanas, en materia de seguridad nuclear y salvaguardias, incluyendo lo relativo al uso, producción, explotación, aprovechamiento, transportación, importación y exportación de materiales radiactivos.

Que es necesario establecer requerimientos específicos que garanticen la hermeticidad de las fuentes radiactivas selladas, para lograr así reducir al mínimo el riesgo de contaminación radiactiva, expide la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-002-NUCL-1994, PRUEBAS DE FUGA Y HERMETICIDAD DE FUENTES SELLADAS.

Para estos efectos, esta Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

Sufragio Efectivo. No Reección.

México, D.F., a 8 de diciembre de 1995.- El Director General de la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias, **Miguel Medina Vaillard**.- Rúbrica.

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes instituciones y organismos:

SECRETARIA DE ENERGIA

Dirección General de Recursos Energéticos y Radiactivos

Dirección General de Asuntos Jurídicos

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Salud Ambiental, Ocupacional y Saneamiento Básico

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios

Dirección General de Insumos para la Salud

SECRETARIA DE GOBERNACION

Dirección General de Protección Civil

COMISION FEDERAL DE ELECTRICIDAD

Gerencia de Centrales Nucleoeléctricas

INSTITUTO NACIONAL DE ECOLOGIA

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES NUCLEARES

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ELECTRICAS

SOCIEDAD NUCLEAR MEXICANA, A.C.

SOCIEDAD MEXICANA DE SEGURIDAD RADIOLOGICA, A.C.

INDICE

0. INTRODUCCION
1. OBJETIVO
2. CAMPO DE APLICACION
3. REFERENCIAS
4. DEFINICIONES
5. ACTIVIDADES LIMITE
6. REQUISITOS
- APENDICE A (NORMATIVO)
- APENDICE B (INFORMATIVO)
7. CONCORDANCIA
8. BIBLIOGRAFIA
9. OBSERVANCIA

INTRODUCCION

La hermeticidad de las fuentes selladas es un requisito indispensable para cumplir con las normas de seguridad radiológica, tal y como lo establecen los artículos 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67 y 68 del Reglamento General de Seguridad Radiológica. Esta parte de la reglamentación demanda que existan garantías sobre la integridad del encapsulado de las fuentes selladas, a fin de reducir al mínimo el riesgo de dispersión incontrolada de material radiactivo que, a su vez, pudiera ocasionar una situación de contaminación.

1. Objetivo

Establecer los requisitos que deben cumplir los métodos y equipos usados para medir fugas de material radiactivo en fuentes selladas, así como los requisitos que deben cumplir la documentación y el registro de cada prueba.

2. Campo de aplicación

Esta Norma es aplicable a todos los métodos de prueba de fuga que se efectúen a las fuentes selladas.

3. Referencias

3.1 NOM-008-SCFI-1994, Sistema General de Unidades de Medida.

4. Definiciones

Para efectos de esta Norma se establecen las definiciones siguientes:

4.1 Actividad.- El número de transiciones espontáneas que ocurren por unidad de tiempo en una cantidad dada de material radiactivo. Formalmente, la actividad A de una cantidad dada de material

radiactivo es el cociente de dN entre dt, siendo dN el número de transiciones nucleares espontáneas que ocurren en el intervalo de tiempo dt. La unidad de actividad es el Becquerel (Bq), donde:

1 Bq = 1 desintegración/segundo
(1 Ci = 3.7×10^{10} desintegraciones/segundo).

4.2 Actividad mínima detectable.- Actividad mínima de una muestra radiactiva que puede ser cuantificada experimentalmente con un nivel de confianza estadística del 95%.

4.3 Cápsula.- Envoltorio de protección utilizada para evitar fuga de material radiactivo.

4.4 Fuente sellada.- Todo material radiactivo permanentemente incorporado a un material encerrado en una cápsula, con resistencia mecánica suficiente para impedir el escape del radioisótopo o la dispersión de la sustancia radiactiva, en las condiciones previsibles de utilización y desgaste.

4.5 Fuga.- Transferencia de material radiactivo de la fuente sellada al ambiente.

4.6 Radiación de fondo.- Radiación natural del medio ambiente, proveniente de los rayos cósmicos y de los elementos radiactivos naturales, incluyendo los que forman parte del detector, de su material de blindaje, del contenedor de la muestra, pulsos de ruido electrónico, entre otros.

5. Actividades límite

En observancia a lo establecido en el Reglamento General de Seguridad Radiológica, se considera que una fuente sellada tiene una hermeticidad aceptable cuando la prueba de fuga indique una actividad menor a 185 Bq para fuentes diferentes al Ra-226. Para las fuentes de Ra-226 la fuga de Radón-222, en veinticuatro horas, debe ser menor a 37 Bq.

6. Requisitos

6.1 Para los métodos radiactivos

En estos métodos se utiliza equipo de detección y medición de radiación ionizante para determinar la actividad del material fugado.

6.1.1 El método empleado debe efectuarse en la forma, el lugar y con los aditamentos necesarios para que los niveles de radiación de fondo produzcan conteos inferiores al 50% de los conteos obtenidos al medir las muestras.

6.1.2 El tiempo de conteo para determinar la actividad del material radiactivo fugado de una fuente sellada debe ser suficiente para lograr una actividad mínima detectable menor que el 50% de los valores de las actividades límite mencionadas en el punto 5.

6.1.3 La actividad del material radiactivo fugado debe ser calculada con un nivel de confianza del 95% y el coeficiente de variación debe ser menor o igual al 10%.

6.1.4 Se debe contar con la evidencia documental necesaria para demostrar que los métodos aplicados para determinar la hermeticidad de una fuente sellada satisfacen los requisitos 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.3.

6.1.5 En el Apéndice B se sugiere un procedimiento analítico aplicable para métodos radiactivos.

6.2 Para los métodos no-radiactivos

En estos métodos se miden parámetros diferentes a los radiológicos para determinar la razón de fuga de material radiactivo de las fuentes selladas.

6.2.1 Al efectuar pruebas de fuga por métodos no radiactivos, se debe contar con las evidencias documentales necesarias para demostrar la validez de la correlación entre los parámetros medidos directamente (como pueden ser presión, masa, etc.), y la actividad del material fugado de la fuente sellada.

6.2.2 Los valores de tales parámetros que correspondan a los valores límite de actividad, deben establecerse unívocamente.

6.3 Para la documentación y registro de las pruebas

6.3.1 Las pruebas de fuga realizadas a las fuentes selladas, deben documentarse con la información relativa a dichas pruebas, misma que debe incluir como mínimo:

- a) El método utilizado.
- b) La correlación entre la actividad del material fugado y los parámetros que se midieron directamente (tales como cuentas por minuto, rapidez de dosis de radiación, masa, presión, etc.)
- c) La actividad mínima detectable lograda mediante el procedimiento, equipo y condiciones bajo las que se efectuó la prueba para el radioisótopo en cuestión.
- d) La incertidumbre estadística.

6.3.2 El resultado de la prueba de fuga deberá certificarse, registrarse e informarse en unidades de actividad, de acuerdo con el Sistema Internacional de Unidades.

6.3.3 En caso de que el resultado de la prueba indique fuga de la fuente sellada, debe notificarse inmediatamente a la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias y observar las medidas de seguridad establecidas en el artículo 68 del Reglamento General de Seguridad Radiológica.

6.3.4 Para fines de certificación, en el Apéndice A se proporciona el formato correspondiente.

APENDICE A (Normativo)**CERTICADO DE PRUEBAS DE FUGA DE FUENTES SELLADAS****1. Datos del Permissionario.**

1.1 Razón Social _____

1.2 Domicilio _____

Colonia _____ Código Postal _____

Ciudad _____ Estado _____

Teléfono _____ Fax _____

1.3 Número de Licencia, Permiso o Autorización _____

2. Datos de la Fuente.

2.1 Fabricante _____

2.2 Radioisótopo _____ 2.3 No. de masa y símbolo químico _____

2.4 No. de Serie _____

2.5 Actividad Original (en Bq): _____ 2.6 Energía de la Radiación Ionizante emitida (en joules): _____

2.7 Dimensiones de la Cápsula _____ 2.8 Material de construcción _____

3. Datos del Equipo Utilizado para la Prueba.

3.1 Equipo _____ 3.2 Fabricante _____

3.3 Modelo _____ 3.4 Intervalo de Operación _____

3.5 Resolución _____ 3.6 Eficiencia para la energía de interés _____

3.7 Fecha de la última calibración _____

3.8 Patrón de referencia _____ 3.8.1 No. de Serie _____

3.8.2 Radioisótopo(s) _____ 3.8.3 No. de masa y símbolo químico _____

3.8.4 Actividad (en Bq) _____

3.8.5 Fecha de calibración _____

3.8.6 Fabricante _____

4. Datos de la Prueba.

4.1 Lugar y Fecha de realización _____ 4.2 Método de Prueba: _____

4.3 Tiempo de conteo de la radiación de fondo, con un nivel de confianza del 95% _____

4.4 Tiempo de conteo del patrón de referencia, con un nivel de confianza del 95% _____

4.5 Tiempo de conteo de la muestra, con un nivel de confianza del 95% _____

4.6 Actividad mínima detectable lograda en la prueba de fuga (Bq) _____

4.7 Actividad de la muestra (Bq) _____

4.8 Resultado de la prueba _____

4.9 Nombre y firma del Responsable de la prueba _____

4.10 Nombre y firma del Representante Legal del Permissionario _____

APENDICE B (Informativo)

Ejemplo de una técnica analítica aplicable a métodos radiactivos

B.1 SISTEMA DE CONTEO.

El sistema de conteo debe cumplir con los siguientes requerimientos mínimos:

B.1.1 Detector adecuado para la radiación emitida por el Radioisótopo contenido en la fuente radiactiva sellada que se está evaluando.

B.1.2 Electrónica de alta estabilidad y bajo ruido.

B.1.3 Manuales del sistema.

B.1.4 Blindaje para minimizar el fondo de radiación ambiental.

B.1.5 Instalaciones y condiciones adecuadas del laboratorio.

B.2 EQUIPOS Y MATERIALES.

B.2.1 Patrones radiactivos para calibración en energía y eficiencia. Los patrones utilizados para calibración en eficiencia deben tener un error menor al 5% en las actividades certificadas de los radionúclidos.

B.2.2 Equipo y accesorios para el manejo de la muestra.

B.3 PROCEDIMIENTOS.

B.3.1 Calibración en energía:

B.3.1.1 Utilizar patrones cuya energía cubra el intervalo de energía de interés.

B.3.2 Calibración en eficiencia:

B.3.2.1 Obtener la eficiencia del sistema de detección para la energía del radionúclido de la fuente sellada que se prueba, utilizando patrones que cubran el intervalo de energía de interés que tengan forma física semejante a la muestra que se analiza.

B.4 MEDICION.

B.4.1 Obtener un conteo de la muestra durante un tiempo suficiente para que el conteo tenga un error estadístico menor al 10% con un intervalo de confianza del 95%.

B.5 DETERMINACION DE LA ACTIVIDAD.

B.5.1 Calcular la actividad del material radiactivo fugado considerando el tiempo de conteo, la eficiencia de detección correspondiente y el rendimiento radiactivo del radionúclido.

B.5.2 Calcular el error asociado en la determinación de la actividad.

B.5.3 Cuando el resultado del análisis sea inferior a la actividad límite fijada en la sección 5 reportar "sin fuga".

7. Concordancia

Esta Norma coincide parcialmente con la Norma ISO-1677-1977, "Sealed Radioactive Sources-General" de la Organización Internacional de Normalización.

8. Bibliografía

8.1 ISO-1677-1977. Sealed Radioactive Sources-General. Geneve, ISO.

8.2 ISO/TR-4826-1979. Sealed Radioactive Sources-Leak Test Methods. Geneve, ISO.

8.3. MEXICO. LEYES, ETC. 1988. Reglamento General de Seguridad Radiológica. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de noviembre de 1988.

8.4 NRCP REPORT N°. 40, 1972. Protection Against Radiation Brachitherapy Sources. Washington D.C., NRCP

9. Observancia

Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional, y corresponde a la Secretaría de Energía, por conducto de la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias, la vigilancia de su cumplimiento.

SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

ACUERDO por el que se establece la verificación semestral obligatoria de emisiones contaminantes para 1996.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comunicaciones y Transportes.

AARON DYCHTER POLTOLAREK, Subsecretario de Transporte, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 36 fracciones I y XXV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 5o., 11 y 21 de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente; 1o., 3o., 4o., 5o., 9o. fracciones II y IX, 18 y 24 del Reglamento de la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente para la Prevención y Control de la Contaminación Generada por los Vehículos Automotores que Circulan por el Distrito Federal y los Municipios de su Zona Conurbada; y 6o. fracción IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes, y

CONSIDERANDO

Que los vehículos automotores consumen la mayor cantidad de combustible que se distribuye a nivel nacional, en comparación con el consumo que realizan las industrias y otros servicios en general, y que por lo consiguiente es el sector que más contribuye a la contaminación del medio ambiente.

Que para reducir las emisiones contaminantes que emiten los vehículos automotores, es necesario que se sometan a una verificación, para que con ello se logre mantenerlos dentro de los límites de emisiones permisibles y de esta forma coadyuvar al bienestar de la ciudadanía y controlar el deterioro ecológico.

Que la Secretaría de Comunicaciones y Transportes es la Dependencia facultada para regular y controlar que las unidades de autotransporte de pasaje y carga en sus diversas modalidades que transitan por los caminos y puentes de jurisdicción federal, se encuentren en condiciones óptimas de funcionamiento.

Que con fecha 3 de mayo de 1990 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el acuerdo, donde se establece la verificación semestral de emisiones contaminantes de los vehículos de autotransporte de pasaje y carga que circulan por caminos de jurisdicción federal; en el cual se prevé que la Secretaría de Comunicaciones y Transportes es la encargada de elaborar y publicar el programa

para la verificación obligatoria de las unidades, en donde se indicarán los períodos de revisión; por lo que tengo a bien expedir el siguiente:

ACUERDO

ARTICULO PRIMERO.- Se establece la verificación semestral obligatoria de emisiones contaminantes por opacidad del humo y concentración de gases a los vehículos automotores de pasaje y carga que circulan por caminos y puentes de jurisdicción federal, así como aquellos que se destinan al transporte de materiales y residuos peligrosos, fondos y valores, y de mensajería y paquetería, incluyendo los vehículos con capacidad de carga útil menor a 4000 Kg.

Se exceptúan de esta obligación las unidades de transporte privado de pasaje con capacidad de hasta nueve pasajeros y las de carga, cuya capacidad de carga útil sea no mayor de 3000 Kg.

ARTICULO SEGUNDO.- Los vehículos de empresas y personas físicas del servicio de autotransporte federal y privado, así como aquellos propiedad del Gobierno Federal, Estatal y Municipal que transiten en los caminos y puentes de jurisdicción federal, como se indica en el artículo anterior, deberán someterse a la verificación semestral de emisiones contaminantes por opacidad del humo y concentración de gases, en centros de verificación que estén debidamente autorizados por la Secretaría de Comunicaciones y Transportes.

ARTICULO TERCERO.- A efecto de que se lleve a cabo dicha verificación, se señalan los siguientes períodos para el año 1996.

PRIMER PERIODO 1996	1o. de marzo al 31 de agosto de 1996.
----------------------------	---------------------------------------

SEGUNDO PERIODO 1996	1o. de septiembre de 1996 al 28 de febrero de 1997.
-----------------------------	---

TRANSITORIO

UNICO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Méjico, Distrito Federal, a los catorce días del mes de febrero de mil novecientos noventa y seis.- El Subsecretario de Transporte, Aarón Dychter Poltolarek.- Rúbrica.

SECRETARIA DE CONTRALORIA Y DESARROLLO ADMINISTRATIVO

LISTA de precios mínimos de avalúo para desechos de bienes muebles que generen las dependencias y entidad de la Administración Pública Federal.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo.

LISTA DE PRECIOS MÍNIMOS DE AVALÚO PARA DESECHOS DE BIENES MUEBLES QUI GENEREN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL

Con fundamento en los artículos 37, fracción XIX, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 12, fracción VII, del Reglamento Interior de la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 79 de la Ley General de Bienes Nacionales, la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo, a través de la Unidad de Normatividad de Adquisiciones, Obras Públicas, Servicios y Patrimonio Federal, expide la siguiente:

LISTA DE PRECIOS MÍNIMOS DE AVALÚO PARA DESECHOS DE BIENES MUEBLES QUI GENEREN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
		PESOS
Acero cobrizado (copperweld)	Kilogramo	0.2665
Acero inoxidable (baleros, instrumental médico dañado y pedacería)	Kilogramo	0.6223
Acero inoxidable 430	Kilogramo	1.3734
Aisladores de porcelana	Kilogramo	0.0871
Alambre de cobre con papel	Kilogramo	5.4891
Alfombra y bajo alfombra	Kilogramo	0.1979
Aluminio	Kilogramo	1.6057
Aluminio granular	Kilogramo	3.2479
Artículos de porcelana con herraje	Kilogramo	0.1107
Aserrín	Kilogramo	0.0072
Balastra	Kilogramo	0.2593
Block de grafito	Kilogramo	2.3355
Boleto de metro	Kilogramo	0.2140
Bolsas de polietileno	Kilogramo	0.4234
Bronce	Kilogramo	9.3216
Cable aluminio (AAC)	Kilogramo	2.1619 *
Cable aluminio (ACSR)	Kilogramo	1.5843 *
Cable aluminio con forro de plomo	Kilogramo	1.6928
Cable armado (TAFFP)	Kilogramo	3.5062
Cable cobre concéntrico	Kilogramo	3.8328
Cable cobre conductor (EKC y EKI)	Kilogramo	9.9420
Cable cobre y forro de plástico autosostenido	Kilogramo	2.2202
Cable cobre con forro de plomo (TA y TAP)	Kilogramo	1.8566
Cable cobre paralelo con forro	Kilogramo	2.1078
Cable de fuerza	Kilogramo	3.2236
Cable poliam.	Kilogramo	5.5324
Cámara de hule	Kilogramo	0.2217
Carretes de madera:		
0.60 m.	Pieza	2.7006
0.80 m.	Pieza	5.4958
1.00 m.	Pieza	8.0710
1.20 m.	Pieza	12.1759
1.40 m.	Pieza	19.9463
1.60 m.	Pieza	21.6986
1.70 m.	Pieza	25.2839
1.80 m.	Pieza	27.1092
2.00 m.	Pieza	37.6921
2.20 m.	Pieza	48.2992

Cartón	Kilogramo	0.1013
Cartón de tapas	Kilogramo	0.1582
Cartoncillo (cubierta defectuosa)	Kilogramo	0.1381
Cartuchos de cinta para máquina de escribir	Kilogramo	0.5320
Catalizador IMP-TPC-1 usado y/o agotado	Kilogramo	0.0053
Cintas correctores IBM	Kilogramo	0.1236
Cobre desnudo	Kilogramo	9.8504
Conductores eléctricos de cobre con forro de plástico de diversos tipos y calibres	Kilogramo	2.8601
Corbatas de hule	Kilogramo	0.0368
Costales:		
a) Henequén y palma (cortados)	Pieza	0.0656
b) Yute capacidad de 40-50 Kgs.	Pieza	0.5064
c) Yute capacidad de 70-75 Kgs. (cortados transversalmente)	Pieza	0.0984
Cubeta para cera (plástico)	Pieza	0.9746
Cuchillas corta circuito con aislante de porcelana	Kilogramo	0.2690
Cuñetes:		
a) Capacidad de 50 Kgs.	Pieza	3.0401
b) Capacidad de 100 Kgs.	Pieza	4.7996
Desecho feroso:		
a) Primera especial		
Acero al carbón, fierro dulce, accesorios de vía, sobrantes de piezas troqueladas, etc., que no requieren preparación (corte) para fundición	Kilogramo	0.4732
b) Primera		
Acero al carbón, fierro dulce, cigüeñal de locomotora, durmiente metálico, bastidor de truck, placa proveniente de carros, tanques y toneles de ferrocarril, etc., que requiere preparación (corte) para fundición	Kilogramo	0.2928
c) Segunda		
Alambre y cable de acero, fierro galvanizado, postes metálicos, tubería de acero, desecho mixto de fierro y lámina	Kilogramo	0.2229
d) Tercera		
Fleje, lámina y cable galvanizado	Kilogramo	0.1436
e) Mixto contaminado	Kilogramo	0.0783
Desecho feroso proveniente de:		
a) Compactadoras	Kilogramo	0.7455
b) Motoconformadoras	Kilogramo	0.7345
c) Pavimentadoras	Kilogramo	0.6516
d) Petrolizadoras	Kilogramo	0.5890
e) Tractores	Kilogramo	0.7143
f) Tractores agrícolas	Kilogramo	0.6866
Desecho feroso vehicular	Kilogramo	0.4292
Desperdicios alimenticios:		
a) Proveniente de cocina	Kg./lt.	0.0721
b) Proveniente de comedor y dietología	Kg./lt.	0.0633
c) Proveniente de planta	Kilogramo	0.0572
Durmientes de madera de 4a.	Pieza	1.1105
Ejes de carro de ferrocarril y locomotora	Kilogramo	0.5799
Escoria de bronce	Kilogramo	7.7172
Escoria de hierro	Kilogramo	0.0510
Esferas para máquina de escribir	Kilogramo	0.7671

Fierro colado	Kilogramo	0.2743
Garrafón:		
a) Plástico de un galón	Pieza	0.0937
b) Plástico de 18 lts	Pieza	0.4706
c) Plástico de 20 lts.	Pieza	0.5331
d) Plástico de 50 lts	Pieza	1.3021
e) Vidrio de 20 lts.	Pieza	1.5332
Grasa de coco	Kilogramo	0.6595
Grasa de soya	Kilogramo	0.6218
Grasas diferentes especificaciones		
(contaminada)	Kilogramo	1.0080
Ladrillo refractario (pedacería)	Kilogramo	0.0951
Lata alcoholera	Pieza	1.1425
Latón	Kilogramo	9.0129
Leña común	Kilogramo	0.0096
Líquido fijador cansado	Litro	3.0076
Literas (tubulares)	Kilogramo	0.2229
Luminaria (desecho)	Kilogramo	0.2385
Llantas:		
a) Completas y/o renovables	Kilogramo	0.3075
b) Segmentadas y/o no renovables	Kilogramo	0.0641
Machimbradoras manuales	Kilogramo	1.3822
Madera creosotada	Kilogramo	0.0193
Madera de empaque	Kilogramo	0.0644
Madéra proveniente del desmantelamiento de coches y carros de ferrocarril	Kilogramo	0.0895
Madera proveniente de tarimas	Kilogramo	0.1815
Mancuerna de carro y coche de ferrocarril	Kilogramo	0.5063
Medidores de energía eléctrica, de gas registradores de potencia y factor de potencia	Kilogramo	0.1931
Papel archivo	Kilogramo	0.1208
Papel archivo con calca	Kilogramo	0.0532
Papel cesto	Kilogramo	0.0135
Papel con tubo	Kilogramo	0.2228
Papel de capa o lomo	Kilogramo	0.3075
Papel de revolución	Kilogramo	0.0789
Papel kraft	Kilogramo	0.0979
Papel listado de computadora (forma continua)	Kilogramo	0.3623
Papel periódico	Kilogramo	0.1463
Papel pliego impreso	Kilogramo	0.1602
Papel proveniente de imprenta (impreso y recorte de bond ahuesado y cartulina)	Kilogramo	0.2740
Papel proveniente de revistas, publicaciones y folletos	Kilogramo	0.1365
Papel viruta color	Kilogramo	0.1233
Papel viruta de 2a con goma	Kilogramo	0.1004
Piedra de esmeril	Kilogramo	0.0277
Pintura caduca y gelada	Litro	0.1869
Plástico	Kilogramo	0.2113
Plástico acrílico	Kilogramo	0.3256
Piomo	Kilogramo	3.3805
Piomo con clavo y pabilo	Kilogramo	2.9077
Polietileno	Kilogramo	0.1722
Polipropileno	Kilogramo	0.3195
Polvo de grafito	Kilogramo	0.0529
Postes de concreto	Pieza	5.4034
Postes de madera	Kilogramo	0.0621
Radiadores de ferrocarril y automotrices	Kilogramo	3.6581

Rebaba de acero tipo listón y granel	Kilogramo	0.0611
Rebaba de aluminio	Kilogramo	0.4509
Rebaba de bronce	Kilogramo	6.0116
Rebaba de cobre	Kilogramo	6.9526
Rebaba de fierro colado	Kilogramo	0.1021
Residuos de catalizador	Kilogramo	0.0042
Riel de ferrocarril:		
a) 4 rayas mayor de 3.05 m.(sin cortar)	Kilogramo	0.5008
b) 4 rayas menor de 3.05 m.(sin cortar)	Kilogramo	0.4898
Rodillos de computadora	Kilogramo	0.1556
Rueda de acero de carro y coche de ferrocarril	Kilogramo	0.5450
Sacos:		
a) Manta	Pieza	0.4885
b) Papel kraft y polietileno (multicapas)	Pieza	0.4631
c) Polipropileno	Pieza	0.4813
d) Polipropileno (pedacería)	Kilogramo	0.2893
Tambos de lámina capacidad de 200 Lts.:		
a) Buenos	Pieza	13.7975
b) Regulares	Pieza	7.1290
c) Mal estado (picado o corroído)	Pieza	2.7729
Tambos de plástico capacidad de 200 Lts.	Pieza	24.2355
Tarjeta IBM	Kilogramo	0.7601
Tela (recorte de maquila)	Kilogramo	0.2014
Tierra de plomo	Kilogramo	1.5747
Tierra de zinc	Kilogramo	1.6437
Transformadores de corriente	Kilogramo	0.7565
Transformadores de distribución y potencia con aceite	Kilogramo	0.6788
Transformadores de distribución y potencia sin aceite	Kilogramo	1.0231
Trapos:		
a) Colchas, cobijas, sabanas, cortinas, vestuarios, campos, portacharolas y otros de tela proveniente de los hospitales (limpios)	Kilogramo	1.7275
b) Desperdicios sucios y manchados (no contaminados)	Kilogramo	0.8746
Tubería admiralty	Kilogramo	7.7452
Tubería de cuproníquel	Kilogramo	19.5657
Tubería HK 40	Kilogramo	4.2489
Tubos de acero al carbón en tramos mayores de 3 m. de longitud con diámetro exterior:		
a) Hasta 33.40 mm. (1 5/16")	Kilogramo	2.5699 **
b) Mayor de 33.40 mm. hasta 114.30 mm. (4 1/2")	Kilogramo	1.8851 **
c) Mayor de 114.30 mm. hasta 219.08 mm. (8 5/8")	Kilogramo	1.4396 **
d) Mayor de 219.08 mm. hasta 406.40 mm. (16")	Kilogramo	1.1690 **
e) Mayor de 406.40 mm. hasta 1,219.20 mm. (48")	Kilogramo	0.9149 **
Tubos fluorescentes (rotos)	Kilogramo	0.0122
Vidrio pedacería	Kilogramo	0.0209
Zinc metálico (desecho)	Kilogramo	3.9514

* precios válidos para cantidades que no excedan de 100 toneladas

** precios válidos para cantidades que no excedan de 500 toneladas

Los precios de la presente Lista, no incluyen el Impuesto al Valor Agregado y regirán durante el periodo comprendido del 1 de marzo al 30 de abril de 1996.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 7 de febrero de 1996.- El Titular de la Unidad, Antonio G. Schleske Farah.- Rúbrica.

SECRETARIA DE SALUD

NORMA Oficial Mexicana NOM-121-SSA1-1994. Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados Especificaciones sanitarias.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-121-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. QUESOS: FRESCOS MADURADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

JOSE MELJEM MOCTEZUMA, Director General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, por acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción XXII, 13, 194 fracción I, 197, 401 BIS, 401 BIS 1, 401 BIS 2 de la Ley General de Salud, 3 fracción XI, 38 fracción II, 40 fracciones I, VI, VIII, XI, XIII, 41, 43, 47 fracción IV, 50 y 53 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2o. fracción III inciso b), 347, 348 fracción I y demás relativos del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; 8o. fracción IV y 13 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y

CONSIDERANDO

Que con fecha 28 de abril de 1994, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 46 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios presentó al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, el anteproyecto de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 15 de agosto de 1994, en cumplimiento del acuerdo del Comité y de lo previsto en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el proyecto de la presente Norma Oficial Mexicana a efecto que dentro de los siguientes noventa días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Que en fecha previa, fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación las respuestas a los comentarios recibidos por el mencionado Comité, en términos del artículo 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, se expide la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-121-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes Organismos e Instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios

Laboratorio Nacional de Salud Pública

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS

(AHORA: SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y DESARROLLO RURAL)

Dirección General de Desarrollo Pecuario

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

Dirección General de Políticas Comerciales

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Dirección General de Investigación Tecnológica

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Facultad de Química

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION

CONFEDERACION NACIONAL GANADERA

CREMERIA COVADONGA, S.A.

DISTRIBUIDORA PRODUCTOS DE LECHE "NOCHE BUENA", S.A. DE C.V.

EVAPORADORA MEXICANA, S.A. DE C.V.

INDUSTRIAL PRODUCTOS DE LECHE "NOCHE BUENA", S.A. DE C.V.

LABORATORIO ICCABI, S.A. DE C.V.

LECHE INDUSTRIALIZADA CONASUPO, S.A. DE C.V.

INDICE

0. INTRODUCCION
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION
2. REFERENCIAS
3. DEFINICIONES
4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
5. CLASIFICACION
6. DISPOSICIONES SANITARIAS
7. ESPECIFICACIONES SANITARIAS
8. MUESTREO
9. METODOS DE PRUEBA
10. ETIQUETADO
11. ENVASE Y EMBALAJE
12. TRANSPORTE
13. VENTA AL PUBLICO
14. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
15. BIBLIOGRAFIA
16. OBSERVANCIA DE LA NORMA
17. VIGENCIA
0. Introducción

La presente norma tiene como propósito, establecer las especificaciones sanitarias para los quesos: frescos, madurados y procesados; con el fin de reducir los riesgos de transmisión de enfermedades causadas por alimentos, así como propiciar que se procesen e importen productos de la calidad sanitaria necesaria para garantizar la salud del consumidor y la nutrición.

El logro de estos propósitos será posible mediante el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente ordenamiento, así como de su vigilancia por parte de la Secretaría de Salud.

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los Quesos: Frescos, Madurados y Procesados.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

2. Referencias

Esta norma se complementa con lo siguiente:

NOM-051-SCFI-1994	Etiquetado general para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.*
NOM-091-SSA1-1994	Leche pasteurizada de vaca. Especificaciones sanitarias.*
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.*
NOM-109-SSA1-1994	Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.*
NOM-110-SSA1-1994	Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
NOM-111-SSA1-1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-112-SSA1-1994	Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.*
NOM-113-SSA1-1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-114-SSA1-1994	Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.
NOM-117-SSA1-1994	Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-120-SSA1-1994	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
NOM-000-SSA1-1995	Determinación de coliformes fecales (presuntiva <i>Escherichia coli</i>) por técnica del número más probable (NMP)**

* Proyecto en proceso de expedición como Norma Oficial Mexicana.

** Proyecto de Norma Oficial Mexicana en proceso de publicación, para consulta pública.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Aditivos para alimentos, aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación.

3.2 Buenas prácticas de fabricación, conjunto de actividades, procedimientos y normas relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos cumplan con las especificaciones de orden sanitario requeridas de y mantengan las especificaciones requeridas para su proceso y uso.

3.3 Envase, todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

3.4 Equipo sanitario, equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

3.5 Etiqueta, todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica ya sea que esté escrita, impresa, marcada, grabada en relieve hueco gravado y estarcida, adherida o anexa a un envase o empaque.

3.6 Fecha de caducidad, fecha límite en que se considera que un producto preenvasado almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

3.7 Higiene, todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

3.8 Inocuo, aquello que no hace o causa daño a la salud.

3.9 Leche para consumo humano, producto proveniente de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, o de otras especies animales. Se excluye el producto obtenido 15 días antes del parto y 5 días después de éste o cuando tenga calostro.

3.10 Límite máximo, cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.

3.11 Limpieza, conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras sustancias objetables.

3.12 Materia extraña, aquella sustancia, resto o desecho orgánico o no que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo poco higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros: excretas y pelos de cualquier especie, fragmentos de hueso e insectos, que resultan perjudiciales para la salud.

3.13 Metal pesado o metaloide, aquellos elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran, así como de su acumulación en el organismo.

3.14 Métodos de prueba, procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.

3.15 Pasteurización, proceso al que es sometido el producto en una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir la flora bacteriana patógena y la casi totalidad de la flora banal.

3.16 Plaguicidas, sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente, excepto la que exista sobre o dentro del ser humano y los protozoarios, virus, bacterias, hongos y otros microorganismos similares sobre o dentro de los animales.

3.17 Proceso, conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.18 Quesos, productos elaborados con la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento posterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de quesos pudiendo por su proceso ser: fresco, madurado o procesado.

3.19 Quesos frescos, productos que cumplen en lo general con lo señalado en el punto 3.18 y se caracterizan por ser productos de alto contenido de humedad, sabor suave y no tener corteza, pudiendo o no adicionarle ingredientes opcionales y tener un periodo de vida de anaquel corto, requiriendo condiciones de refrigeración.

3.20 Quesos madurados, alimentos que en lo general cumplen con lo señalado en el punto 3.18 y se caracterizan por ser de pasta dura, semidura o blanda, con o sin corteza; sometidos a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en ellos cambios bioquímicos y físicos característicos del producto de que se trate, o que le permite prolongar su vida de anaquel, los cuales pueden o no requerir condiciones de refrigeración.

3.21 Quesos procesados, productos que cumplen en lo general con lo establecido en el punto 3.18 y se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70 °C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel.

3.22 Refrigeración, método de conservación físico con el cual se mantiene el producto a una temperatura máxima de 7 °C (280 K).

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

BPF	buenas prácticas de fabricación
C.I.	color index
°C	grados Celsius
K	grados Kelvin
g	gramos
kg	kilogramos
L	levógiro
máx	máximo
µg	microgramos
mg	miligramos
ml	mililitros
NMP	número más probable
/	por
%	por ciento
UF	unidades de fenol
UFC	unidades formadoras de colonias
pp.	páginas

Cuando en la presente norma se mencione al:

Reglamento, debe entenderse que se trata del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

5. Clasificación

Los productos objeto de esta norma por su proceso se clasifican en:

5.1 Frescos

5.1.1 Frescales: Panela, Canasto, Sierra, Ranchero, Fresco, Blanco, Enchilado, Adobado.

5.1.2 De pasta cocida: Oaxaca, Asadero, Mozzarella, Del Morral, Adobera.

5.1.3 Acidificados: Cottage, Crema, Doble crema, Petit Suisse, Nuefchatel.

5.2 Madurados

5.2.1 Madurados prensados de pasta dura: Añejo, Parmesano, Cotija, Reggianito.

5.2.2 Madurados prensados: Cheddar, Chester, Chihuahua, Manchego, Brick, Edam, Gouda, Gruyere, Emmental, Cheshire, Holandés, Amsterdam, Butterkäse, Coulommiers, Dambo, Erom, Friese, Fynbo, Havarti, Harzer-Kase, Herrgardsost, Huskallsost, Leidse, Maribo, Norvergia, Provolone, Port Salut, Romadur, Saint Paulin, Samsøe, Svecia, Tilsiter, Bola, Jack.

5.2.3 De maduración con mohos: Azul, Cabrales, Camembert, Roquefort, Danablu, Limburgo, Brie.

5.3 Procesados

5.3.1 Fundidos y

5.3.2 Fundidos para untar.

5.4 Otros quesos: frescos, madurados y procesados no considerados, deberán observar lo dispuesto en este ordenamiento.

6. Disposiciones sanitarias

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento, deben ajustarse a las siguientes disposiciones:

6.1 La leche de vaca, cabra o de otras especies animales o sus mezclas deben estar libres de toda sustancia ajena a su composición y ser pasteurizada de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-091-SSA1-1994. Leche pasteurizada de vaca. Especificaciones sanitarias.

6.2 Las presentaciones del producto en porciones pequeñas para la venta a granel podrán ser envasadas previamente en la planta donde se elabora.

7. Especificaciones sanitarias

Los productos objeto de este ordenamiento, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

7.1 Organolépticas

7.1.1 Los quesos frescos o frescales son de consistencia desde untable hasta rebanable, de aroma y sabor característico sin olores y sabores ajenos.

7.1.2 Los quesos madurados son de consistencia desde blanda hasta extradura sin aromas y sabores ajenos, pueden presentar o no ojos típicos de fermentación o vetas coloreadas de los mohos empleados para su maduración.

7.1.3 Los quesos procesados en general cumplen con lo señalado en el punto 7.1.1.

7.2 Químicas

Los productos objeto de esta norma no deben rebasar 12 UF/g de fosfatasa residual.

7.3 Microbiológicas

TABLA 1

MICROORGANISMOS	FRESCOS	MADURADOS	PROCESADOS*
	LIMITE	MAXIMO	
Coliformes fecales (NMP/g)	100	50	* -
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	1000	100	MENOS DE 100
Hongos y levaduras (UFC/g)	500	500+	100++
<i>Salmonella</i> en 25 g	AUSENTE	AUSENTE	AUSENTE
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO

*Los quesos procesados no deberán contener más de 10000 UFC/g. de mesofílicos aerobios y un máximo de 10 UFC/g de coliformes totales.

+ Se excluyen los quesos señalados en el punto 5.2.3, los cuales no deberán contener microorganismos patógenos.

++ Se excluyen los quesos elaborados con los quesos señalados en el punto 5.2.3, los cuales no deben contener microorganismos patógenos.

Nota: Cuando la Secretaría de Salud, de acuerdo al muestreo y los resultados del análisis microbiológico detecte la presencia de *Listeria monocytogenes*, ordenará la realización de un plan de trabajo por parte del fabricante o importador para controlar la presencia de dicho microorganismo.

7.4 Metales pesados y metaloides

TABLA 2

Elemento	MAXIMO (mg/kg)
Arsénico (As)	0,2
Pbomo (Pb)	0,5

7.5 Materia extraña

Los productos objeto de esta norma deben estar exentos de materia extraña.

7.6 Aditivos para alimentos

Cloruro de calcio 0,02% máx

7.6.1 Los productos objeto de esta norma deben contener según corresponda, cultivos inocuos de bacterias y mohos característicos de la variedad del queso de que se trate.

7.6.2 Colorantes

7.6.2.1 En la elaboración de los quesos madurados y procesados objeto de esta norma, se permite el empleo de los siguientes colorantes naturales:

β-caroteno	BPF
Clorofila	BPF
Oleoresina de paprika	BPF
Riboflavina	BPF
Achiote o Anatto	10 mg/kg máx
Beta-apo-8'-carotenal	35 mg/kg máx

7.6.2.2 En los quesos Petit Suisse sólo se permite la presencia de colorante orgánicos sintéticos como efecto de transferencia de los ingredientes opcionales.

7.6.3 Conservadores

Se permite el empleo de los siguientes conservadores y en los límites que se señalan a continuación:

7.6.3.1 Para los quesos madurados prensados.

Ácido sóblico o propiónico o sus sales de sodio o potasio, mezclados o individualmente (sólo en la superficie de los quesos).	0,1% máx
---	----------

Natamicina o Pimaricina (sólo en la superficie de los quesos).	0,002% máx
--	------------

Nitrato de sodio o potasio (sólo para los quesos señalados en el punto 5.2.1 dentro de la pasta).	0,005% máx
---	------------

7.6.3.2 Para los quesos procesados:

Ácido propiónico y sus sales de sodio o calcio, mezclados o individualmente.	0,3% máx
--	----------

Ácido sóblico o sus sales de sodio o potasio, mezclados o individualmente	0,3% máx
---	----------

Nisina	0,00125% máx
--------	--------------

7.6.3.3 Se permite el empleo de peróxido de hidrógeno en la elaboración de los quesos denominados Cheddar en una cantidad máxima de 0,05%.

7.6.3.4 Para los quesos no considerados en los puntos 7.6.3.1 y 7.6.3.2 sólo podrá aceptarse la presencia de ácido sóblico, ácido benzólico o sales de sodio o potasio de los ácidos anteriores, como efecto de transferencia de los ingredientes opcionales.

7.6.4 Acidificantes

7.6.4.1 En la elaboración de los quesos frescos acidificados y quesos procesados se permite el empleo de los siguientes ácidos:

Acético	40 g/kg (solos o mezclados con otros acidificantes, calculados como sustancias anhidras)
Cítrico	
Láctico	
Fosfórico	9 g/kg (total de compuestos de fósforo añadidos, calculados como fósforo)

7.6.5 Emulsificantes, Estabilizantes y Espesantes

7.6.5.1 Durante la fabricación de los quesos procesados se permite el empleo de los siguientes:

7.6.5.1.1 Emulsificantes:

Pirofosfato de potasio	9 g/kg (total de fosfatos, calculados como fósforo)
Pirofosfato de sodio	
Pirofosfato de calcio	
Fosfato de calcio monobásico	
Fosfato de sodio tribásico	
Fosfato de sodio monobásico	
Fosfato de sodio dibásico	
Fosfato tribásico de calcio	
Hexametafosfato de sodio	
Metafosfato de potasio	
Tripolifosfato de potasio	
Tripolifosfato de sodio	

7.6.5.1.2 Estabilizantes

Carbonato cálcico	40 g/kg (solos o mezclados con otros emulsificantes y acidificantes, calculados como sustancias anhidras)
Citrato de potasio	
Citrato de sodio	

7.6.5.1.3 Espesantes

Agar agar	8 g/kg (solos o mezclados con otros espesantes)
Alginato de amonio	
Alginato de potasio	
Alginato de propilenglicol	
Carboximetil celulosa de sodio	
Carragenina	
Goma arábiga	
Goma de algarrobo	
Goma de karaya	
Goma guar	
Grenetina	
Pectina	

7.6.5.2 Se permite el empleo de la lecitina como emulsificante para la elaboración de los quesos llamados Cottage, sola o mezclada con otros estabilizantes, en una cantidad máxima de 5 g/kg.

7.6.5.3 Se permite el empleo de las siguientes sustancias espesantes en la elaboración de los quesos denominados Cottage (en la mezcla de la crema solos o mezclados con otros espesantes): Acido alginico; alginato de calcio, potasio, propilen glicol o amonio; goma de algarrobo, carragenina, grenetina; goma guar; goma de karaya; carboximetil celulosa, en una cantidad máxima de 5 g/kg y además de caseinato de sodio, o potasio o calcio, solos o mezclados en una cantidad máxima de 30 g/kg.

7.6.5.4 Para los quesos procesados se permite la adición de caseinato de sodio, potasio o calcio solos o mezclados en una cantidad máxima de 30 g/kg.

7.6.6 Saborizantes

En la elaboración de los quesos denominados Petit Suisse se permite el empleo de los saborizantes que contempla el Reglamento, de acuerdo a las BPF, además de los establecidos en el Acuerdo que da a conocer la lista de sustancias sintético artificiales que solas o mezcladas podrán utilizarse para la elaboración de saboreadores o aromatizantes sintético artificiales que se emplean en la industria de Alimentos y bebidas.

7.6.7 Enzimas

En la elaboración de los quesos objeto de esta norma se permite el empleo de las siguientes enzimas de acuerdo a las BPF.

Enzimas de origen microbiano para cuajar la leche derivadas de:

Bacillus cereus

Endothia parasitica

Mucor miehei

Mucor pusillus

• Pepsina derivada de estómagos de bovinos y porcinos

Quimosina derivada de la *Escherichia coli* K12 y *Kluyveromices marcianus* var lactis

8. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma, debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud.

9. Métodos de prueba

Para la verificación de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba que se señalan en el Apartado de referencias.

10. Etiquetado

La etiqueta de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y la Norma Oficial Mexicana correspondiente, debe sujetarse a lo siguiente:

10.1 Debe figurar la leyenda "Manténgase en refrigeración" o "Consérvese en refrigeración".

10.2 Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta norma se emplee leche que no proceda de vaca, se indicará su origen.

10.3 Debe figurar la leyenda "Fecha de caducidad _____" (en el espacio en blanco citar la fecha, señalando día y mes).

11. Envase y embalaje**11.1 Envase**

Los productos objeto de esta norma se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y organolépticas.

11.2 Embalaje

Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los empaques para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

12. Transporte

El transporte foráneo o local de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana debe ser en vehículos que cuenten con el sistema de refrigeración o material térmico adecuado que conserve los productos a una temperatura máxima de 7 °C.

13. Venta al público

La exhibición y venta de los quesos objeto de esta norma se permite en locales que tengan las condiciones de higiene, limpieza y que cuenten con equipo de refrigeración para conservar el producto a la temperatura máxima de 7 °C.

14. Concordancia con normas internacionales

Esta norma no tiene concordancia con normas internacionales.

15. Bibliografía

15.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1992. Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

15.2 Secretaría de Salud. 1991. Ley General de Salud. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

15.3 Secretaría de Salud. 1988. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

15.4 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1993. NOM-008-SCFI-1993 Sistema General de Unidades de Medidas. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

15.5 Codex Alimentarius. Abridged Version. 1989. FAO/OMS.

15.6 Code of Federal Regulations. 1994. Parts 133. U.S.A.

15.7 Food and Drugs Act and Regulations. 1989. Canada.

15.8 Food Legislation of the UK. 1993. Great Britain.

15.9 Cheese Varieties and Descriptions. 1963. U.S. Department of Agriculture. Agr. Handbook No. 54. U.S.A.

15.10 Summary of Evaluations Performed by the Joint. 1994. FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. U.S.A.

15.11 Ordinance Sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires, objets usuels et biens de consommation. 1985. Suiza.

15.12 Ordinance Sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires. 1986. Suiza.

15.13 Alais, Ch. Ciencia de la Leche. 1988. Principios de Técnica Lechera. Ed. C.E.C.S.A. México. pp. 482-487.

15.14 Compairé, F C. 1976. Quesos, Tecnología y Control de Calidad. Ed. Publicaciones de Extensión Agrícola. España.

15.15 Guss, L M. 1988. Los empaques son ventas. Editora Técnica, S.A. pp. 22-31.

15.16 Judkins, F. 1979. La Leche su Producción y Procesos Industriales. Ed. C.E.C.S.A., México. pp. 399-411

15.17 Obrien, L. 1986. Alternative Sweeteners. Ed. Marcel Dekker, Inc. New York, U.S.A. pp. 103-133.

15.18 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1981. NORMA-Z-013/02 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. México, D.F.

15.19 Secretaría de Salubridad y Asistencia. 1974. Anteproyecto de Normas Sanitarias. Dirección General de Control Sanitario de Alimentos, Bebidas y Medicamentos. México, D.F.

15.20 Potter, N. 1984. Ciencia de los alimentos. Edutex, S.A. México, D.F. pp. 142-167.

15.21 Santos, M A. 1987. Leche y sus derivados. Ed. Trillas. México, D.F. pp. 177-181.

15.22 Veissyre, R. 1972. Lactología Técnica. Ed. Acribia. España. pp. 344-347.

15.23 Wan, Dober. 1987. Conservas de productos de origen animal. Editorial Sintes, Barcelona, España. pp. 254-267.

16. Observancia de la norma

La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud.

17. Vigencia

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor con carácter obligatorio a los noventa días siguientes a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Méjico, D.F., a 15 de diciembre de 1995.- El Director General, José Meljem Moctezuma.- Rúbrica.

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.- Comité Consultivo Nacional de Normalización y Fomento Sanitario.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMETICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

RAFAEL CAMACHO SOLIS, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13, 194 fracción I, 197, 210, 215, 401 Bis, 401 Bis 1 y 401 Bis 2 de la Ley General de Salud; 3o. fracción XI, 38 fracción II, 40 fracciones I, VI, VIII, IX, XI y XIII; 41, 43, 44, 45, 46, 47 y 50 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 27, 37, 41, 50, 52, 1268, 1269, 1270, 1271, 1275, 1283, 1284 y demás aplicables del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; 8o. fracción IV y 13 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, me permite ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.

El presente proyecto de Norma Oficial Mexicana se publica a efecto de que los interesados dentro de los siguientes 90 días naturales, contados a partir de la fecha de su publicación presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, sito en Lieja No. 7, 1er. piso, colonia Juárez, código postal 06696, México,D.F.

Durante el plazo mencionado, los análisis que sirvieron de base para la elaboración del proyecto de norma estarán a disposición del público para su consulta en el domicilio del Comité.

México, D.F., a 4 de enero de 1996.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Rafael Camacho Solis.**- Rúbrica.

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes Organismos e Instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios

Laboratorio Nacional de Salud Pública

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

Dirección General de Normas,

Dirección General de Políticas Comerciales

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Dirección General de Investigación Tecnológica

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Química

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

ALIMENTOS DEL FUERTE S.A. DE C.V.

CAMPBELL'S DE MEXICO S.A.

CASA FERRER S.A. DE C.V.

CONSERVAS LA COSTEÑA S.A. DE C.V.

COMPAÑIA NESTLE S.A. DE C.V.

HERDEZ S.A. DE C.V.

JUGOS DEL VALLE S.A. DE C.V.

JUGOMEX S.A. DE C.V.

PRODUCTOS DEL MONTE S.A. DE C.V.

INDICE

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION
2. REFERENCIAS
3. DEFINICIONES
4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
5. CLASIFICACION
6. DISPOSICIONES SANITARIAS

7. ESPECIFICACIONES SANITARIAS
8. MUESTREO
9. METODOS DE PRUEBA
10. ETIQUETADO
11. ENVASE Y EMBALAJE
12. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
13. BIBLIOGRAFIA
14. OBSERVANCIA A LA NORMA
15. APENDICE NORMATIVO
 - Apéndice A
 - Apéndice B

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, con excepción de los productos que cuenten con Normas Oficiales Mexicanas específicas.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

NOM-002-SSA1-1993	Envases metálicos para alimentos y bebidas. Especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.
NOM-004-Z00-1994	Control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos.
NOM-041-SSA1-1993	Agua purificada envasada. Especificaciones sanitarias.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.*
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-109-SSA1-1994	Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.*
NOM-110-SSA1-1994	Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
NOM-111-SSA1-1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-113-SSA1-1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-117-SSA1-1994	Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
NOM-120-SSA1-1994	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
NOM-121-SSA1-1994	Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias. *
NOM-122-SSA1-1994	Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados, emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Abombamiento duro, cuando ambos extremos de la lata se encuentran distendidos permanentemente y firmemente y no pueden comprimirse.

3.2 Abombamiento suave, cuando ambos extremos de la lata se encuentran distendidos, pero pueden comprimirse o ceder ligeramente a la presión.

3.3 Actividad acuosa (Aa), una expresión de la humedad adecuada para el crecimiento de microorganismos y es la relación de la presión del vapor de agua del producto y la presión del vapor de agua pura bajo condiciones idénticas de presión y temperatura.

3.4 Aditivos para alimentos, aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación.

3.5 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético, son aquellos elaborados con diversos ingredientes tales como frutas, néctares, jugos, salsas, encurtidos, vegetales, productos cárnicos, productos lácteos o mezclas de éstos con o sin medios de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos para alimentos, con Aa mayor de 0,85 sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garantice su estabilidad biológica.

* Proyecto en proceso de expedición como Norma Oficial Mexicana.

3.6 Brincadora, lata de aspecto normal en la cual una tapa brinca cuando la lata golpea contra un objeto sólido. La tapa regresa a su posición normal cuando se aplica una presión muy ligera.

3.7 Buenas prácticas de fabricación, conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

3.8 Corrosión, deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos como resultado de las corrientes eléctricas producidas por el sistema metal-ión-contenido.

3.9 Cuarentena, retención temporal de las muestras representativas de los productos bajo condiciones de tiempo y temperatura establecidas para verificar la esterilidad comercial de los productos.

3.10 Envase, todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

3.11 Envases herméticamente cerrados, aquellos que se han previsto para proteger el contenido contra la entrada de microorganismos.

3.12 Espacio libre, aquel que se deja en un envase herméticamente cerrado para que su contenido pueda dilatarse durante el tratamiento térmico y que al enfriarse alcance el vacío adecuado, con excepción de los envases llenados asépticamente que pueden o no tener espacio libre.

3.13 Esporas, células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.

3.14 Esterilización comercial, tratamiento térmico aplicado al producto para la destrucción de todos los microorganismos viables de importancia en la salud pública y aquellos capaces de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución, sin la condición de refrigeración.

3.15 Etiqueta, todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica ya sea que esté escrito, impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco grabado, estarcido y adherido al empaque o envase del producto.

3.16 Higiene, las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso hasta su consumo final.

3.17 Límite máximo, cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides entre otros, que no debe excederse en un alimento, bebida o materia prima.

3.18 Lote, cantidad de producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.

3.19 Metal pesado y metaloide, aquellos elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieren y de su acumulación en el organismo.

3.20 Métodos de prueba, procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.

3.21 Microorganismo aeróbico, es aquel capaz de crecer en presencia de oxígeno libre.

3.22 Microorganismo anaeróbico, es aquel capaz de crecer en ausencia de oxígeno libre.

3.23 Microorganismo mesófilico, es aquel cuya temperatura óptima de crecimiento se encuentra entre los 20 y 37°C.

3.24 Microorganismo termófilico, es aquel cuya temperatura óptima de crecimiento se encuentra por encima de los 50°C.

3.25 Microorganismo viable, es aquel con la capacidad de manifestar actividad biológica al encontrarse en condiciones favorables de desarrollo.

3.26 Pasteurización, tratamiento térmico que generalmente se realiza a temperatura por debajo de los 100°C y se aplica para la destrucción de microorganismos patógenos viables y la inactivación de enzimas de algunos alimentos líquidos.

3.27 Personal competente, aquel capacitado y experimentado en el manejo de las máquinas de cierre.

3.28 Proceso, conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.29 Registro, formato donde se anotan los datos de las condiciones de proceso.

3.30 Resorte, cuando la tapa de la lata está distendida o se puede regresar a su posición normal pero la tapa opuesta se distiende.

3.31 Tratamiento programado, el tratamiento térmico determinado por el fabricante para un producto específico y un tamaño de envase adecuado para conseguir por lo menos la esterilidad comercial.

3.32 Tratamiento térmico, método físico que consiste en someter a una fuente de calor suficiente por un tiempo apropiado al producto antes o después de ser envasado en recipientes de cierre hermético con el fin de lograr una estabilidad biológica.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

Aa	actividad acuosa
BPF	buenas prácticas de fabricación
cm	centímetros
°C	grados Celsius
g	gramo
h	hora
=	igual
kg	kilogramo
L(-)	levógiro
±	más menos
≤	menor igual que
>	mayor que
mg	miligramo
ml	millilitro
mm	milímetro
min	minuto
/	por
%	porciento
pH	potencial de hidrógeno
UFC	unidades formadoras de colonias

Cuando en la presente norma se mencione:

Reglamento, debe entenderse que se trata del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

5. Clasificación

Los productos objeto de esta norma por su naturaleza se clasifican en:

5.1 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético con pH ≤ 4,6.

5.1.1 Alimentos sometidos a tratamiento térmico envasados asépticamente.

5.1.2 Alimentos ácidos y poco ácidos-acidificados, fermentados, encurtidos, alimentos elaborados a base de frutas (como jugos, néctares, mermeladas, jaleas, ates, etc.) y frutas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico.

5.2 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético con pH > 4,6.

5.2.1 Vegetales, productos lácteos, platillos preparados con carne, productos lácteos y mezclas, envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico que asegure su esterilidad comercial.

5.2.2 Alimentos sometidos a tratamiento térmico envasados asépticamente.

5.3 Otros productos con las mismas características y sujetos al mismo proceso.

6. Disposiciones sanitarias

Los productos objeto de esta norma además de lo establecido en el Reglamento, deben cumplir con las siguientes disposiciones:

6.1 El agua empleada para el proceso de los productos debe ser potable.

6.2 Las sustancias que se utilicen para cubrir el interior de los envases deben reunir los requisitos que señalan en el Apéndice Normativo A, empleando el más adecuado al tipo de producto.

6.3 Cuando sea el caso en el llenado se dejará un espacio libre de acuerdo a la capacidad del envase, tratando de evitar la contaminación de la superficie de cierre con producto sólido.

6.4 Las máquinas de cierre deben estar ajustadas al tipo de envase y supervisadas por personal competente, para asegurar que el cierre del envase sea hermético.

6.5 Durante la operación de cierre de los envases se prestará especial atención para que éstos sean herméticos y seguros, supervisándolos continuamente y llevando los registros correspondientes.

6.6 Deben recibir un tratamiento térmico empleando un procedimiento adecuado definido según los siguientes criterios: estudios y cálculos de penetración de calor, llenado del envase, tamaño del envase y tipo de producto, de lo cual se llevará un registro.

6.7 El tratamiento térmico debe ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos.

6.8 El equipo para el sistema de tratamiento térmico debe contar con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión, que permitan comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado, debiendo conservar las gráficas con identificación, registros o datos de cada lote del proceso por lo menos durante un año después de lo que se establezca como vida de anaquel.

6.9 El enfriamiento de los envases después del tratamiento térmico se debe realizar con agua clorada, cuya concentración final será como mínimo de 0,5 mg/kg de cloro residual, buscando una temperatura interna del producto de aproximadamente 40°C pudiendo efectuar un tratamiento ulterior con aire frío.

6.10 En aquellos casos donde se detecten desviaciones de los tratamientos programados para un lote o sus fracciones se debe volver a aplicar el tratamiento térmico adecuado para asegurar la inocuidad del producto o separar la porción del producto para proceder a realizar el análisis microbiológico correspondiente.

El lote en cuestión podrá enviarse para su distribución normal una vez terminado el nuevo tratamiento y lograda la inocuidad del alimento, o después de que se halla determinado que no existe ningún riesgo potencial para la salud pública.

6.11 Los establecimientos deben destinar un área de cuarentena, para el control interno de una muestra representativa de la producción de alimentos con pH > 4,6, con el fin de comprobar que: la manipulación de los ingredientes antes del tratamiento, el tratamiento térmico, el enfriamiento y el cierre del envase fueron los adecuados. Durante este tiempo se realizarán pruebas de incubación de 30 a 37°C durante 10-14 días, para después efectuar análisis microbiológicos.

Las empresas que lleven a cabo su control del proceso por medio de tratamientos programados quedarán exentas de llevar a cabo análisis microbiológicos, salvo cuando haya desviaciones en cualquiera de los siguientes parámetros: apariencia, color, olor, pH, presencia de gas o espuma, abombamiento suave, abombamiento duro, brincadora y resorte.

Si el producto después de incubarse presenta cualquier cambio en alguno de los parámetros mencionados, se debe proceder de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo B de esta norma.

7. Especificaciones sanitarias

Los productos objeto de este ordenamiento, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

7.1 Físicas

	LIMITE
pH	≤ 4,6
pH	> 4,6

7.2 Especificaciones microbiológicas para alimentos con pH ≤ 4,6

7.2.1 Para los productos esterilizados comercialmente

MICROORGANISMO	LIMITE UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mohos y levaduras viables	Negativo

7.2.2 Para mermeladas, purés, jaleas y ates

MICROORGANISMO	LIMITE UFC/g
Mesofílicos aerobios	50
Coliformes totales	Menos de 10
Mohos y levaduras	Menos de 10

7.2.3 Para jugos y néctares pasteurizados

MICROORGANISMO	LIMITE UFC/g o ml
Mesofílicos aerobios	100
Mohos y levaduras	25

7.3 Especificaciones microbiológicas para alimentos con pH > 4,6 esterilizados comercialmente.

MICROORGANISMO	LIMITE UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

7.4 Metales pesados y metaloides para alimentos con pH ≤ 4,6

METAL PESADO Y METALOIDE	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Plomo (Pb)	1,0
Arsénico (As)	1,0
Cadmio (Cd)	0,2
Estaño (Sn)*	100,0

* Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz

7.4.1 Metales pesados y metaloides en jugos y néctares

METAL PESADO Y METALOIDE	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Pbomo (Pb)	0,3
Arsénico (As)	0,2
Cadmio (Cd)	0,1
Estaño (Sn)*	250,0
Cobre (Cu)	5,0
Zinc (Zn)	5,0
Hierro (Fe)	15,0
Suma de cobre, zinc y hierro	20,0

* Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz

7.5 Metales pesados y metaloides para alimentos con pH > 4,6

7.5.1 Para vegetales o sus derivados

METAL PESADO Y METALOIDE	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Pbomo (Pb)	1,0
Arsénico (As)	1,0
Cadmio (Cd)	0,2
Estaño (Sn)*	100,0

* Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz o envase barnizado con tira interior de estaño

7.5.2 Para productos cárnicos o derivados

METAL PESADO Y METALOIDE	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Pbomo (Pb)	1,0
Arsénico (As)	0,5
Cadmio (Cd)	0,1
Estaño (Sn)	100,0

7.5.3 Para productos lácteos o sus derivados

METAL PESADO Y METALOIDE	LIMITE MAXIMO (mg/kg)
Pbomo (Pb)	0,2
Arsénico (As)	0,2
Estaño (Sn)*	100,0

* Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz

7.6 Aditivos para alimentos

En la elaboración de los productos objeto de esta norma se permite el empleo de los siguientes:

ADITIVO	PRODUCTOS	LIMITE MAXIMO
REGULADORES DEL pH		
Acido acético	Hongos encurtidos Tomates en conserva y sus derivados espárragos en conserva, salsas con o sin picante y chiles, purés de frutas. Hongos comestibles y sus productos, leche evaporada.	20 g/kg BPF BPF
Acido cítrico	Hongos comestibles Concentrados de tomate elaborados Purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos Palmito en conserva, salsa picante de mango Tomates en conserva y sus derivados, frutas en almíbar, salsas, hongos, comestibles en conserva, jugos y néctares, espárragos, frijol, cebollas y chícharos	BPF, salvo esterilizados, solo o mezclado con ácido láctico hasta un máximo de 5g/kg BPF BPF BPF BPF

Ácido fumárico	Purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos.	Solo o mezclado con ácido tartárico y sus sales expresadas como ácido para mantener el pH a un nivel entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 3 g/kg
Ácido láctico	Jaleas, ates y mermeladas de cítricos	BPF
	Concentrados elaborados de tomate, leche evaporada	BPF
	Tomates en conserva, frutas en conserva y néctares	BPF
	Hongos comestibles	Solo o mezclado con ácido cítrico únicamente para hongos esterilizados, hasta un máximo de 5 g/kg
Ácido málico	Concentrados elaborados de tomate	BPF
	Jaleas, ates y mermeladas de cítricos	BPF
	Tomates en conserva, frutas en conserva, jugos y néctares	BPF
Ácido tartárico	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos, jugos y néctares	Solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales expresados como ácido para mantener el pH a un nivel entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 3 g/kg
Bicarbonato de potasio	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos	BPF
Carbonato de calcio	Leche evaporada	Solo o mezclado hasta un máximo de 2 g/kg
Carbonato de potasio	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos	BPF
Carbonato de sodio	Sopas	BPF
	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos	BPF
	Concentrados de tomate elaborados y sus derivados	BPF
Citrato de sodio	Chicharos	Solo o mezclado con citrato trisódico (en el mismo producto no pueden utilizarse endurecedores y suavizadores), hasta un máximo de 150mg/kg
	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos, jugos, néctares y salsas	BPF
Fumarato de sodio	Purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos para mantener el pH a un nivel entre 2,8 y 3,5	Solo o mezclado con ácido tartárico y sus sales expresadas como ácido hasta un máximo de 2 g/Kg
Lactato de calcio	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos.	Solo o mezclado con otros endurecedores expresados como calcio para mantener el pH al nivel entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 200 mg/kg

	Toronja en conserva, ensalada de frutas tropicales en conserva, tomates en conserva y sus derivados Legumbres en conserva Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos. Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos.	250 - 350 mg/kg Solo o mezclado hasta un máximo de 350 mg/kg BPF Solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales expresado como ácido, para mantener el pH entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 3g/kg Solo o mezclado con ácido tartárico y sus sales expresados como ácido para mantener el pH entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 3 g/kg Solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales expresadas como ácido para mantener el pH entre 2,8 y 3,5 hasta un máximo de 3 g/kg
ANTIESPUMANTES		
Dimetilpolisiloxano	Frutas en conserva, mermelada de cítricos, mermelada de frutas, purés, jaleas y ates, jugos	10 mg/kg
ANTIOXIDANTES		
Ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio	Puré, jalea, ate, mermelada y manzana en almíbar. Puré, jalea, ate, mermelada y mangos en almíbar. Castañas y puré de castañas en conserva, palmito en conserva Jugos y néctares Cóctel de frutas en conserva, frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos Puré, jalea, ate, mermelada y duraznos en almíbar. Ensalada de frutas tropicales en conserva Puré, jalea, ate, mermelada y grosella negra en almíbar Hongos comestibles y sus productos, setas en conserva, espárragos en conserva, vegetales en conserva. Acido eritórbico y su sal de sodio	300 mg/kg 250 mg/kg 500 mg/kg 550 mg/kg 700 mg/kg 750mg/kg BPF Solo o mezclado con ácido ascórbico hasta un máximo de 150 mg/kg Solo o mezclado con ácido ascórbico hasta un máximo de 200 mg/kg 300 mg/kg 250 mg/kg 500 mg/kg 550 mg/kg 700 mg/kg 750mg/kg BPF Solo o mezclado con ácido ascórbico hasta un máximo de 150 mg/kg
COLORANTES		
Colorantes orgánicos naturales	Salsas, jugos y néctares, mermeladas de frutas cítricas, salsas de tomate y vegetales en conserva.	BPF
Oleoresinas de paprika	Salsas	Solo o mezclado con otro colorante hasta un máximo de 300 mg/kg

EMULSIVOS		
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos. Crema	BPF 5 g/kg solo o mezclado con otros espesantes
SABOREADORES O AROMATIZANTES		
Aceite de almendras amargas	Ensalada de frutas tropicales en conserva, ensalada de frutas en conserva	40 mg/kg, producto total, únicamente para aromatizar cerezas coloreadas artificialmente
Aroma y sabor a canela	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates mermeladas, mermeladas de cítricos	BPF
Aroma y sabor a menta	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates mermeladas y cóctel de frutas	BPF
Aromas y saboreadores naturales, aromas y saboreadores idénticos a los naturales	Frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos, toronja en conserva, ensalada de frutas en conserva, cóctel de frutas en conserva, pepinos en conserva, ciruelas en conserva, jugos y néctares	BPF
Esencia de laurel-cerezo	Ensalada de frutas tropicales en conserva, ensalada de frutas en conserva	40mg/kg, producto total, únicamente para aromatizar cerezas coloreadas artificialmente
Extracto de vainilla y vainillina	Castañas y puré de castañas en conserva, frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, mermeladas de cítricos	BPF
Humo líquido	Chiles chipotles, salsas de chiles chipotles	BPF
ACENTUADORES DE SABOR		
Cloruro de potasio	Leche evaporada	Solo o mezclado hasta un máximo de 2 g/kg
Glutamato L-monosódico	Espárragos en conserva y hongos en conserva, tomate y sus derivados, salsas sin picante y sopas Caldo gallego, fabada, frijoles, paeila y pozole	BPF 0,5 g/kg
CONSERVADORES		
Ácido sórbico	Mermelada de cítricos	Solo o mezclado expresado como ácido sórbico hasta un máximo de 500 mg/kg
Benzoato de sodio	Salsas, frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas y jugos	Solo o mezclado hasta un máximo de 1000 mg/kg
Dióxido de azufre	Castañas en conserva	30 mg/kg calculado como SO ₂
EDTA	Frutas en almíbar, purés, ates, jaleas, mermeladas de cítricos Salsas, champiñones en salmuera y escabeche, mangos en almíbar	100 mg/kg por efecto de transferencia 75 mg/kg
Metabisulfito de sodio	Salsas sin picante, jugos	Solo o mezclado hasta un máximo de 100 mg/kg
Metil parabeno	Jaleas y Frutas en almíbar	Solo o mezclado hasta un máximo de 1000 mg/kg
Sorbato de potasio y sorbato de sodio	Ates, jaleas y jugos	Solo o mezclado hasta un máximo de 1000 mg/kg expresado como el ácido.

ESTABILIZANTES		
Fosfato de potasio tribásico o de sodio tribásico	Leche evaporada y crema	Solo o mezclado hasta un máximo de 2g/kg
Fosfato de sodio básico	Leche evaporada y crema	Solo o mezclado hasta un máximo de 2 g/kg
Metafosfato de potasio o sodio	Bebida con leche	2 g/l
	Leche evaporada y crema	Solo o mezclado hasta un máximo de 2g/kg
Tripolifosfato de sodio	Leche evaporada y crema	Solo o mezclado hasta un máximo de 2g/kg
ESPESANTES		
Alginato de amonio	Productos tratados térmicamente, después de la fermentación	Solo o mezclado con otros estabilizantes y espesantes hasta un máximo de 5 g/kg
Alginato de calcio	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, chicharos, champiñones y zanahorias en conserva	Solo o mezclado, con otros espesantes hasta un máximo de 10g/kg
Alginato de potasio y Alginato de sodio	Espárragos en conserva.	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes hasta un máximo de 500 mg/kg
	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, champiñones y zanahorias en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10g/kg
Alginato de propilenglicol	Espárragos en conserva, hongos en conserva.	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes hasta un máximo de 500 mg/kg
	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, champiñones y zanahorias en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10g/kg
Almidones modificados o no	Espárragos en conserva, tomates en conserva y sus derivados	Solo o mezclado con otros espesantes cuando el producto contiene mantequilla, otras grasas y aceites hasta un máximo de 10g/kg
	Salsas	BPF
	Sopas	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 8g/kg
Carboximetil celulosa de sodio	Salsas	BPF
Carragenina	Espárragos en conserva	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes hasta un máximo de 500 mg/kg
	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, chicharos, champiñones y zanahorias en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10g/kg
Goma de algarrobo	Leche evaporada	150 mg/kg
	Zanahorias en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10 g/kg
Goma arábiga	Espárragos en conserva, hongos en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes cuando el producto contiene mantequilla u otras grasas y aceites, hasta un máximo de 10 g/kg
	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, chicharos, champiñones y zanahorias en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10 g/kg

Goma guar	Espárragos en conserva, hongos en conserva	Solo o mezclado con otros espesantes, cuando el producto contiene mantequilla u otras grasas y aceites hasta un máximo de 10 mg/kg
Goma xantano	Sopas de: frijoles, elotes, espárragos, chicharos, champiñones y zanahorias en conserva Salsas	Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10 g/kg
Metilcelulosa	Mandarinas en conserva	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes, hasta un máximo de 500 mg/kg
Pectina (amidada y no amidada)	Salsa para spaghetti Mangos en conserva, jugos y néctares, mermeladas, jaleas y ates Castañas y puré de castañas Espárragos en conserva, salsas	10 g/kg (como enturbiente) BPF JPF
	Sopas de: Espárragos, chicharos y champiñones	Solo o mezclado hasta un máximo de 10 g/kg
		Solo o mezclado con otros espesantes cuando el producto contiene mantequilla u otras grasas y aceites, hasta un máximo de 10 g/kg
		Solo o mezclado con otros espesantes hasta un máximo de 10g/kg

El uso de aditivos para productos cárnicos y lácteos envasados en recipientes de cierre hermético con pH > 4.6 y sometidos a tratamiento térmico, debe sujetarse a lo señalado en las normas correspondientes, mismas que se encuentran en el apartado de referencias.

8. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud.

9. Métodos de prueba

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba que se señalan en el Capítulo de Referencias. Para la determinación de:

9.1 pH aplicar el método señalado en el apéndice normativo de la NOM-041-SSA1-1993. Agua purificada envasada. Especificaciones Sanitarias.

9.2 Esterilización comercial, aplicar el método señalado en el apéndice normativo B de esta norma.

10. Etiquetado

La etiqueta o el envase de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y la Norma Oficial Mexicana correspondiente, deben llevar una marca de identificación visible del lote en clave permanente, ya sea troquelada o marcarse con tinta indeleble, dicha clave debe identificar el establecimiento donde se envasó el producto, año, mes y día de fabricación.

11. Envase y embalaje

11.1 Envase

Los productos objeto de esta norma se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y organolépticas.

11.2 Embalaje

Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

12. Concordancia con normas internacionales

Esta norma no tiene concordancia con normas internacionales.

13. Bibliografía

13.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1992. Ley Federal Sobre Metrología y Normalización. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

13.2 Secretaría de Salud. 1991. Ley General de Salud. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

- 13.3 Secretaría de Salud. 1988. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. México, D.F.
- 13.4 Office of the Federal Register National Archives and Records Administration. 1990. Code of Federal Regulation. Food and Drugs Administration HHS. 21 CFR Ch 1, pp. 88-132 y 134-140. Washington, D.C.
- 13.5 American Public Health Association. 1976. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Editor Marvin L. Speck. U.S.A. pp. 632-673.
- 13.6 Cirugeda Delgado M.E., Cirugeda Delgado C. 1993. Alimentaria. Niveles de cadmio en legumbres. Madrid.
- 13.7 Comisión del Codex Alimentarius. 1992. Programa conjunto FAO/OMS. Codex Alimentarius texto abreviado. Editor Barry L. Smith. Roma.
- 13.8 Conor Reilly. 1991. Metal Contamination of food second edition. Ed. Elsevier Applied Science. London, New York. pp. 49-53, 68-81, 109-119, 139-151 y 152-155.
- 13.9 Departamento de Higiene y Microbiología de Alimentos, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid. 1981. Microorganismos de los Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza, España. pp. 149-154.
- 13.10 Instituto Mexicano de Comercio Exterior, SARH, FAO, FDA. 1985. Seminario: avances tecnológicos en el envasado de alimentos. Principios para el procesamiento térmico y evaluación de cierres de envases.
- 13.11 James M. Jay. 1978. Microbiología Moderna de los Alimentos. Traducción de la 2a. edición. Editorial, Acribia. Zaragoza España. pp. 161-165.
- 13.12 Lewis M.J. 1993. Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado 1a. edición. Editorial, Acribia. Zaragoza España. pp. 320-325.
- 13.13 Moreno Rojas R., Amaro López M. A. y Zurera Cosano G. 1989. Efecto del Proceso de Apertización Sobre el Contenido de Plomo y Cadmio en Espárragos. Alimentaria. pp. 47-49.

14. Observancia a la norma

La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud.

Apéndice Normativo A

A De los recubrimientos para las latas.

A 1 Se consideran recubrimientos adecuados para las latas, las siguientes sustancias:

- 1.1 Oleoresinas
- 1.2 Oleoresinas modificadas
- 1.3 Oleoresinas con pigmento de óxido de zinc en suspensión
- 1.4 Bases oleoresinosas con capa vinílica superior
- 1.5 Bases oleoresinosas o de polibutadieno con capa vinílica superior
- 1.6 Resinas fenólicas
- 1.7 Resinas epóxicas
- 1.8 Resinas epoxifenólicas modificadas (blanco universal)
- 1.9 Pasta de aluminio

Apéndice Normativo B

B Del Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados Comercialmente

1. Fundamento

1.1 Examen microbiológico de latas no alteradas

Este examen tiene por objeto determinar la presencia de microorganismos viables latentes, que resistieron el tratamiento térmico debidamente aplicado y que en determinadas circunstancias pudieran desarrollarse, produciendo alteraciones en el alimento y representando un riesgo para el consumidor.

Los envasados, aun los bien procesados, pueden contener esporas de bacilos termofílicos, las cuales son muy resistentes al calor, pero no se desarrollan en las condiciones normales de almacenamiento y no producen problemas de descomposición del producto ni representan un peligro para el consumidor.

La prueba de esterilidad comercial, puede efectuarse por la observación y análisis del contenido del producto, su apariencia, color, olor, pH y examen microscópico.

Estas observaciones se hacen después de la incubación de las latas y siempre comparándolas con otras no incubadas.

Si es necesario efectuar el cultivo o si el producto después de incubarse presenta cualquier cambio, ya sea en apariencia, olor, color, pH, o bien presencia de gas o espuma, proceder como se indica en 5.1 o 5.2, dependiendo del pH del alimento.

1.2 Examen microbiológico de latas alteradas

Este análisis tiene por objeto determinar el origen de la alteración, la cual puede ser causada por microorganismos que sobreviven al tratamiento térmico o por la introducción de éstos después del

tratamiento, por defectos de las cerraduras o por golpes que lesionen el envase. Conociendo la naturaleza del alimento y su tratamiento, es posible predecir el tipo de organismo responsable de la alteración.

Numerosas investigaciones han demostrado que el tipo de alteraciones guarda relación con el grado de acidez del alimento procesado, por lo que éstos se dividen en dos grandes grupos:

1.2.1 Alimentos de baja acidez, con $\text{pH} > 4,6$, entre los que se encuentran productos cárnicos, lácteos, marinos, algunos vegetales, guisados, sopas, etc.

1.2.2 Alimentos ácidos, con $\text{pH} \leq 4,6$, entre los que se encuentran tomates, frutas, jugos de cítricos, encurtidos, entre otros.

2. Reactivos y materiales

A continuación se presentan las fórmulas y los procedimientos para preparar los medios y reactivos empleados en el análisis microbiológico de los productos envasados herméticamente y sometidos a esterilización comercial. En caso de disponerse de fórmulas comerciales deshidratadas equivalentes, se deben seguir las instrucciones del fabricante.

2.1 Medios de cultivo y soluciones

2.1.1 Caldo glucosa púrpura de bromocresol (CGPB)

FORMULA

Glucosa	10,0 g
Extracto de carne	3,0 g
Peptona (p. ej. caseina)	5,0 g
Púrpura de bromocresol	2,0 ml (1,6% en etanol)
Agua destilada	1 000,0 ml
pH final: 7,0 ± 0,2	

Disolver los ingredientes en el agua, ajustar el pH y envasar en tubos de 22 x 75 mm, en volúmenes de 12 a 15 ml. Esterilizar en autoclave a 121 ± 1°C por 15 min.

2.1.2 Caldo de hígado picado o caldo carne cocida (CH o CCC)

FORMULA

Hígado o carne magra de res	500,0 g
Agua destilada	800,0 ml
Peptona	10,0 g
Fosfato dipotásico	1,0 g
Almidón soluble	1,0 g
pH final: 7,0 ± 0,2	

Poner el hígado o la carne picada en agua, calentar a ebullición y dejar a fuego lento durante una hora.

Enfriar, retirar la capa de grasa, ajustar el pH y hervir otros 10 min.

Filtrar a través de gasa o manta de cielo, presionando para quitar el exceso de líquido. Enfriar y agregar al caldo la peptona, el fosfato y el almidón soluble. Ajustar el pH y llevar el volumen del caldo a 1 000 ml con agua destilada.

Filtrar a través de papel filtro grueso; en este paso el caldo y la carne pueden guardarse en refrigeración, si el medio no puede terminarse el mismo día. Envasar en tubos de 22 x 175 mm volúmenes de 10 a 12 ml de caldo y depositar suficiente hígado o carne picada para que ocupe una altura de 1,25 cm del fondo del tubo. Esterilizar a 121 ± 1°C por 15 min.

2.1.3 Caldo extracto de malta

FORMULA

Extracto de malta	6,0 g
Maltosa	1,5 g
Glucosa	6,0 g
Extracto de levadura	1,0 g
Agua destilada	1 000,0 ml
pH final= 4,7 ± 0,2	

Disolver los ingredientes con agitación constante. Ajustar el pH a 4,7 ± 0,2, envasar en tubos de 22 x 175 mm en volúmenes de 12-15 ml. Esterilizar en autoclave a 121 ± 1°C por 15 min. Exponer al calor el menor tiempo posible.

2.1.4 Caldo ácido

FORMULA

Proteosa peptona	5,0 g
Extracto de levadura	5,0 g
Glucosa	5,0 g
Fosfato dipotásico	4,0 g
Agua destilada	1 000,0 ml
pH final = 5,0 ± 0,2	

Disolver los ingredientes en 1 l de agua y envasar en tubos de 22 x 175 mm en volúmenes de 12 a 15 ml. Esterilizar en autoclave a 121 ± 1°C por 15 min.

2.1.5 Agar papa dextrosa o dextrosa Sabouraud**2.1.5.1 Agar papa dextrosa****FORMULA**

Infusión de papa	200,0 ml
Glucosa	20,0 g
Agar	15,0 g
Aqua destilada	1 000,0 ml
pH final = 3,5	

Lavar, pelar y rebanar papas de tamaño mediano (250 g). Hervir durante 30 min en 290 ml de agua destilada. Filtrar varias veces a través de gasa y algodón. En esta infusión, disolver los demás ingredientes. Añadir agua destilada hasta completar el volumen (1000 ml). Calentar a ebullición, hasta la disolución total de los ingredientes. Ajustar el pH a $5,6 \pm 0,2$. Distribuir en volúmenes de 100 ml y esterilizar en autoclave a $121 \pm 1^{\circ}\text{C}$. Enfriar a $45 - 48^{\circ}\text{C}$ y acidificar a pH 3,5 con solución estéril de ácido tartárico al 10% (aproximadamente 14 ml de ácido por cada 100 ml de medio). Una vez que se ha agregado el ácido tartárico, no se vuelve a calentar el medio.

2.1.5.2 Agar dextrosa Sabouraud**FORMULA**

Polipeptona o neopeptona	10,0 g
Dextrosa	40,0 g
Agar	15,0 g
Aqua destilada	1 000,0 ml
pH final = $5,6 \pm 0,2$	

Calentar hasta disolución completa. Esterilizar en autoclave a $118 - 121^{\circ}\text{C}$ por 15 min, no exceder de $121 \pm 1^{\circ}\text{C}$.

2.1.6 Agar hígado de ternera**FORMULA**

Infusión de hígado	50,0	g
Infusión de ternera	500,0	g
Proteosa peptona	20,0	g
Neopeptona	1,3	g
Triptona	1,3	g
Glucosa	5,0	g
Almidón soluble	10,0	g
Caseína isoeléctrica	5,0	g
Cloruro de sodio	5,0	g
Nitrato de sodio	2,0	g
Grenetina	20,0	g
Agar	15,0	g
Aqua destilada	1 000,0	ml
pH final: $7,3 \pm 0,2$		

Mezclar los ingredientes con agua destilada y calentar a ebullición hasta su disolución total. Ajustar el pH y esterilizar a $121 \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 15 min.

2.1.7 Agar nutritivo**FORMULA**

Extracto de carne	3,0 g
Peptona	5,0 g
Agar	15,0 g
Aqua destilada	1 000,0 ml
pH final = $7,3 \pm 0,2$	

Suspender los ingredientes en agua destilada y disolverlos por ebullición. Ajustar el pH. Distribuirlo en volúmenes adecuados en matraces o botellas y esterilizar a $121 \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 15 min.

2.1.8 Solución estéril de ácido tartárico al 10%**FORMULA**

Ácido tartárico	10,0 g
-----------------	--------

Disolver y llevar a 100 ml con agua destilada. Esterilizar en autoclave a $121 \pm 1^{\circ}\text{C}$.

2.1.9 Colorante de azul de metíleno

Solución A

Azul de metíleno (pureza no < 90%)	0,3 g
Etanol (95%)	90,0 ml

Solución B

Solución 0,01% de hidróxido de potasio	100,0 ml
--	----------

Mezclar A y B.

2.1.10 Colorante de cristal violeta

Cristal violeta (pureza no < 90%)	2,0 g
Etanol (95%)	20,0 ml
Agua destilada	80,0 ml

2.1.11 Colorante de Gram

Solución A

Cristal violeta (pureza no < 90%)	2,0 g
Etanol (95%)	20,0 ml

Solución B

Oxalato de amonio	0,8 g
Agua destilada	80,0 ml

Mezclar solución A y B dejar reposar 24 h al abrigo de la luz, filtrar por papel filtro grueso.

Solución de yodo para Gram

Iodo (cristales)	1,0 g
Ioduro de potasio	2,0 g
Agua destilada	300,0 ml

Mezclar el Iodo y el Ioduro de potasio en un mortero y triturar hasta fino polvo. Agregar 1 ml de agua y mezclar, agregar 5 ml de agua y mezclar 10 ml de agua y mezclar. Vaciar esta solución a un frasco reactivo, lavar el mortero y el pistilo con suficiente agua hasta completar los 300 ml.

2.2 Materiales

Mecheros de Bunsen o Fischer.

Abrelatas sanitarios.

Pinzas, espátulas y cucharas.

Charolas.

Pipetas serológicas de 10 ml con tapón de algodón.

Pipetas despuntadas o tubos de 8 mm de diámetro con tapón de algodón.

Propipeta o bulbo para pipeta.

Tubos de cultivo de 18 x 150 o de 22 x 175 mm.

Embudos grandes de tallo corto.

Portaobjetos.

Cajas de Petri estériles.

Punzón para latas.

Asa de platino o nicromel en porta-asas.

Cepillo para lavar las latas.

Toallas o gasas estériles.

Solución de yodo al 4% (en etanol al 70%).

Sistema de anaerobiosis.

Varillas de vidrio de 20 cm de longitud y 3 mm de grueso, dobladas en ángulo recto de 5 cm en uno de sus extremos.

Azul de metíleno, cristal violeta o equipo para tinción de Gram.

3. Aparatos e instrumentos

Autoclave con termómetro o manómetro.

Horno para esterilizar a 180°C.

Incubadoras con termómetro y termostato que evite variaciones > de 0,1°C.

Potenciómetro de escala expandida.

Microscopio compuesto.

4. Preparación de las muestras

4.1 Llevar un registro en el laboratorio en donde se anoten:

4.1.1 El número de lote (o señalar si éste no existe o está incompleto)

4.1.2 Todos los datos importantes para la identificación del producto que aparezcan en la etiqueta; identificar la muestra en forma indeleble, antes de remover la etiqueta. Conservar el envase y la etiqueta.

4.1.3 Los defectos físicos que se observen en el envase como abolladuras, golpes que lo deformen, oxidación, derrames, defectos aparentes de las cerraduras, abombamiento, etc.

Según su apariencia externa clasificarlas como sigue:

4.2 Latas

4.2.1 Latas planas o normales.

4.2.2 Abombamiento ligero (Flipper), Grado I. Únicamente uno de los extremos de la lata se encuentra ligeramente abombado, pero puede comprimirse fácilmente.

4.2.3 Abombamiento elástico (Springer), Grado II. Uno de los extremos se encuentra abombado; al presionarle el extremo opuesto se abulta.

4.2.4 Hinchazón (Soft swell), Grado III. Ambos extremos se encuentran abombados, pero pueden comprimirse o ceder ligeramente a la presión.

4.2.5 Hinchazón (Hard swell), Grado IV. Ambos extremos se encuentran abombados y no pueden comprimirse; la lata puede reventar.

4.3 Frascos de vidrio

4.3.1 Tapa normal

4.3.2 Tapa abombada

4.4 Incubación de los envases

4.4.1 Incubación de productos en envases de apariencia normal.

La prueba más confiable para determinar la esterilidad comercial es la incubación del producto a temperaturas apropiadas y por un tiempo suficiente para que cualquier microorganismo que se encuentre pueda desarrollarse bajo las condiciones del producto envasado, dando origen a manifestaciones ya sea en el envase o en el producto. Incubar de 30 a 35°C por 10 a 14 días.

Observar diariamente los envases. La manifestación de crecimiento es la hinchazón en diferentes grados y en los envases de vidrio se pueden observar los cambios en el alimento o la formación de burbujas. En cuanto se detecte hinchazón en el producto o cualquier otra desviación suspender la incubación.

Al final del periodo de incubación, abrir las latas para descubrir descomposición ácida (flat sour), por cambios en el color, olor, consistencia y pH del alimento. Preparar extensiones, teñirlas con azul de metileno o tinción de Gram y observarlas microscópicamente. El hallazgo de cualquier anomalía indica que el producto no está comercialmente estéril y se debe proceder como para los envases alterados.

4.4.2 Incubación de envases sospechosos o alterados

Analizar de inmediato una o varias unidades de la muestra e incubar el resto de las latas que no presenten alteración evidente o con abombamiento de grado I de 30 a 35°C por 10 a 14 días.

Los envases con abombamiento muy evidente no deben incubarse. Aquellas que se clasifiquen como grado III o IV de no analizarse en el momento, deberán refrigerarse.

4.5 Apertura de las latas o envases.**4.5.1 Área de trabajo.**

Se debe trabajar preferentemente en un gabinete de flujo laminar que proporcione un ambiente ultra-limpio, clase 100*

La desinfección de la superficie de trabajo se puede hacer con alcohol o sales cuaternarias de amonio a la concentración recomendada por el fabricante. Posteriormente se debe poner a trabajar el flujo, 30 min antes de efectuar el trabajo.

Para controlar la eficacia del flujo, se deben poner como testigos cajas con medio de cultivo abiertas, a los lados y al centro del área de trabajo, durante todo el tiempo que dure la operación.

Si no se tiene el equipo necesario, se puede utilizar un cuarto o cubículo perfectamente limpio, lavado con agua y jabón, desinfectándolo con un agente bactericida apropiado. En este caso se trabajará entre dos mecheros Bunsen.

4.5.2 Personal.

El personal debe trabajar con bata limpia. Si tiene el pelo largo, debe usar turbante. El uso de mascarillas quirúrgicas es opcional. El personal enfermo con gripe o cualquier otro problema infeccioso no debe intervenir en el análisis.

4.6 Preparación de latas o envases normales

Lavar el envase con un cepillo, usando agua caliente y jabón; enjuagar y dejar secar.

Remojar con un sanitizante durante 10 a 15 min, la tapa contraria a donde está grabado el lote. Escurrir el líquido y secar con la flama de un mechero.

Destapar con un abridor de latas sanitario estéril.

En las latas de cierre de anillo o dispositivos abre fácil, abrir por la cara opuesta.

* El equipo debe proveer un ambiente libre de partículas de 0,3 micras con una eficiencia del 99,99% en un flujo de 100 pies³/min.

4.6.1 Frascos de vidrio

Lavar la tapa del frasco y sumergirlo durante 15 min en una solución sanitizante, de manera que quede cubierta la tapa; esta solución puede ser cloro 100 mg/kg. Colocar un algodón estéril en torno a la tapa y con un punzón estéril hacer un orificio en el centro, a fin de que se pierda el vacío y pueda abrirse con facilidad. Abrir el frasco sin contaminar los bordes del mismo.

4.7 Preparación de latas o envases alterados

Lavar el envase con un cepillo, con agua caliente y jabón; enjuagar y secar. Si la lata está muy inflada, mantener en el refrigerador antes de abrirla. Limpiar y sanitizar la tapa con una solución de cloro 100 mg/kg o yodo al 2% en alcohol al 70%; limpiar con una gasa estéril.

En latas muy infladas de pH muy ácido, es necesario hacer una prueba para hidrógeno, con objeto de conocer si el gas se debe a la acción del ácido sobre el metal.

Para ello, practicar una pequeña puntura en el centro de la tapa y recibir el gas en un tubo de ensayo invertido; inmediatamente ponerlo sobre la llama. Una pequeña explosión indica la presencia de hidrógeno. No debe flamearse directamente el orificio de la lata.

Para abrir latas infladas, colocar un embudo invertido con un algodón estéril sobre la tapa y picar con un picahielo estéril, hasta desalojar el gas antes de abrir la lata.

5. Procedimiento

Abrir la lata entre dos mecheros Bunsen o en el gabinete de flujo laminar vertical. Tomar porciones tanto del contenido sólido como del líquido; si es posible, homogeneizar. Utilizando utensilios adecuados a la naturaleza del producto (espátulas, pinzas, tubos de vidrio, pipetas, etc.) transferir aproximadamente 2 g o 2 ml del producto a los tubos con el medio que se va a utilizar, dependiendo del pH del alimento.

Conservar una muestra en un frasco estéril, para cualquier aclaración o para efectuar pruebas biológicas. Hacer una extensión en un portaobjetos del contenido de la lata, ya que muchas veces los gérmenes causantes del deterioro mueren durante el almacenamiento y sólo el examen microscópico puede dar una idea de los microorganismos involucrados en la descomposición. Preparar las extensiones mediante una asa de platino. Si el alimento es sólido o muy espeso, agregar una pequeña cantidad de agua estéril. Si es muy grasoso, depositar sobre la extensión una pequeña cantidad de xilol con posterioridad a su fijación por calor.

Una vez tomada la muestra, anotar el estado del alimento: su olor, cambios en su color, consistencia, etc. No debe probarse. Determinar el pH y vaciar el contenido de la lata. Observar su interior, anotando el estado del barniz, la presencia de manchas, defectos del frasco o de la tapa, etcétera.

5.1 Examen de alimentos envasados de baja acidez (pH > a 4,6)

Inocular aproximadamente 2 g o 2 ml, en cada uno de 4 tubos con caldo higado, previamente calentado a 100°C para expulsar el oxígeno disuelto, y enfriar rápidamente.

Inocular asimismo, 4 tubos de caldo púrpura de bromocresol.

Incubar según el siguiente esquema.

Medio de cultivo	Tubos	Temperatura	Tiempo	Investigación
Caldo higado o CCC	2	35°C	96 h/120 h	Mesofilicos anaerobios
Caldo higado o CCC	2	55°C	24 h/72 h	Termofilicos anaerobios
Caldo púrpura de bromocresol	2	35°C	96 h/120 h	Mesofilicos aerobios
Caldo púrpura de bromocresol	2	55°C	24 h/48 h	Termofilicos aerobios

Transferir los alimentos líquidos por medio de una pipeta, utilizando un bulbo o propipeta.

! Precaución !

Tener cuidado al manipular el producto, incluso cuando provenga de envases aparentemente normales.

! La Toxina botulinica puede estar presente !

Observar los tubos diariamente, hasta el término del tiempo de incubación si no hay crecimiento en todos los tubos, descartar e informar como NEGATIVO.

**DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE CULTIVO PARA ALIMENTOS ENLATADOS DE BAJA ACIDEZ
(> 4,6).**

CULTIVO ORIGINAL	TEMP.	SUBCULTIVO	CULTIVO PURO	IDENTIFICACION
CH o CCC y CGPB	35°C 96/120 h	AN o AHT Aeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CH o CCC Tinción de Gram Anaeróbico AN o AHT
		AN o AHT Anaeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CH o CCC Tinción de Gram Aeróbico AN o AHT
CH o CCC y CGPB	55°C 24/72 h	AN o AHT Aeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CH o CCC Tinción de Gram Anaeróbico
		AN o AHT Anaeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CH o CCC Tinción de Gram Aeróbico AN o AHT

CH = Caldo Hígado de Ternera

AN = Agar Nutritivo

CCC = Caldo carne cocida

AHT = Agar Hígado de Ternera

CGPB = Caldo Púrpura de Bromocresol

**DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE CULTIVO PARA ALIMENTOS ENLATADOS ACIDOS
(< 4,6).**

CULTIVO ORIGINAL	TEMP.	SUBCULTIVO	CULTIVO PURO	IDENTIFICACION
CA, CEM	30°C 96/120 h	AN, ADS o ADP Aeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CA, CEM Tinción de Gram Anaeróbico AN, ADS o ADP
		AN, ADS o ADP Anaeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CA, CEM Tinción de Gram Aeróbico AN, ADS o ADP
CA	55°C 24/72 h	AN Aeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CA Tinción de Gram Anaeróbico AN
		AN Anaeróbico	<u>Crecimiento</u>	Frotis CA Tinción de Gram Aeróbico AN

CA = Caldo ácido

AN = Agar nutritivo

CEM = Caldo extracto de malta

ADS = Agar dextrosa Sabouraud

ADP = Agar papa dextrosa

Si hay crecimiento, hacer frotis y teñir-resembrar a placas de agar hígado de ternera (sin yema de huevo) o agar nutritivo. Incubar a 35°C y 55°C una placa en aerobiosis y anaeróbico (ver cuadro 1) continuar la incubación a 35°C de caldo de hígado (CH) o caldo carne cocida (CCC) hasta un máximo de 5 días y guardar para determinación de toxina (cuando proceda).

Observar los agares y seleccionar un número representativo de los diferentes tipos de colonias y resembrar a CH y CCC a la temperatura y las condiciones según se especifica en el cuadro 1 (a 35°C por 96/120h y 55°C por 24/72h).

Expulsar el oxígeno inmediatamente antes de utilizar el CH que se va a incubar en anerobiosis.

Mantener viables los cultivos puros aislados.

Hacer tinción de Gram.

5.1.1 Cuando se presente crecimiento microbiano durante las pruebas para esterilidad comercial en un enlatado y no haya evidencia de descomposición del alimento, efectuar la confirmación de la siguiente forma:

5.1.1.1 Obtener cultivos puros de la cepa o cepas encontradas.

5.1.1.2 Seleccionar otro envase del mismo producto y el mismo lote que el anterior.

5.1.1.3 En condiciones asépticas, practicar una pequeña perforación en el extremo de la lata o cerca del cierre.

5.1.1.4 Inocular el producto con la cepa por abajo de la superficie.

5.1.1.5 Flamear el orificio para crear vacío y sellar asépticamente con soldadura o un material similar.

5.1.1.6 Despues de inocular, incubar a 30-35°C durante 10 días.

5.1.1.7 Abrir el enlatado y examinar el producto

El aspecto del producto debe ser igual al que se observó en el envase de donde se obtuvo el cultivo.

Si en el primer enlatado el producto fue de apariencia normal, pero se obtuvo crecimiento y en el segundo, inoculado con la flora microbiana aislada del primero, se encuentra el producto alterado (gas, consistencia diferente, olor, etc.), debe considerarse que el primer enlatado era comercialmente estéril y que el crecimiento fue el resultado de un procedimiento deficiente por el laboratorio.

Si se encuentra flora mixta únicamente en el CGPB, hacer informe de los tipos morfológicos.

Si hay flora mixta en CH/CCC entre la cual se incluyan bacilos, hacer prueba toxina.

Si se observan únicamente bacilos Gram positivo o Gram variable típicos del género *Bacillus* o *Clostridium* investigar presencia de esporas. En algunos casos las células vegetativas envejecidas pueden dar la apariencia de Gram negativo y debe considerarse como si fuera Gram positivo.

Determinar la presencia de toxina. Esta prueba la podrá realizar un laboratorio oficialmente acreditado por las autoridades correspondientes.

5.2 Examen microbiológico de alimentos envasados de acidez alta ($\text{pH} \leq 4.6$)

Inocular 2 g o 2 ml de alimento en 4 tubos de caldo ácido y 2 tubos de caldo extracto de malta.

Incubar según el esquema.

Medio de cultivo	Tubos	Temperatura	Tiempo	Investigación
Caldo ácido	2	30°C	96h	Lactobacilos, hongos y levaduras
Caldo ácido	2	55°C	48h	Termofílicos de descomposición ácida.
Caldo extracto de malta	2	30°C	96h	Lactobacilos, hongos y levadura.

6. Expresión de resultados

6.1 Envases normales

Conviene extremar los cuidados al efectuar los ensayos, seleccionar las muestras e interpretar los resultados de las pruebas para demostrar la esterilidad comercial, ya que cualquier error basado en fallas de manipulación o interpretación, puede originar la destrucción de un lote comercialmente estéril, como contaminado. Al incubar el enlatado o al recibirse la lata, la presencia de hinchazón, principalmente cuando es muy acentuada, indica contaminación microbiana. Estas condiciones deben ser confirmadas demostrando la presencia de un gran número de microorganismos en las extensiones preparadas directamente a partir del alimento, descubriendo cambios en el aspecto del producto (consistencia, olor, coloración anormal) o variaciones en el pH, en comparación siempre con un producto normal. Los cultivos se practican por duplicado, cuando hay contaminación, en ambos tubos se debe hallar una flora similar a la encontrada en las extensiones de la muestra original. Encontrar sólo uno de los tubos de cultivo positivo y otro negativo, puede indicar una contaminación por manipulación en el laboratorio, a menos que se compruebe que existe el mismo tipo de flora que en la extensión de la muestra original.

A veces existe alguna dificultad en diferenciar partículas del alimento de microorganismos. Otras veces las levaduras o lactobacilos participan en la producción del alimento, como sucede en algunos productos

obtenidos por fermentación. En estos casos, aunque ya no sean viables, los microorganismos pueden aparecer en la extensión, y sólo la experiencia y el conocimiento de los procesos, permite interpretar correctamente los resultados.

6.2 Envases alterados, con pH > de 4.6

6.2.1 Presencia de mesofilicos aerobios

La flora presente en este caso, puede estar constituida por bacilos o ser mixta.

6.2.1.1 Presencia de bacilos esporulados.

Generalmente consiste en esporas termorresistentes de diferentes especies de bacilos. Regularmente el alimento no presenta alteraciones, ya que las esporas no pueden desarrollarse en condiciones de anaerobiosis; sin embargo, se han encontrado alteraciones producidas por bacilos con esporas resistentes (*Bacillus mesentericus* y *Bacillus subtilis*), en alimentos de acidez media, con tratamiento térmico adecuado, pero con vacío incompleto. También se ha encontrado *Bacillus B. nigrificans*, en conservas de betabeles con ennegrecimiento del producto.

6.2.1.2 Presencia de flora mixta

La presencia de flora mixta se debe generalmente a la penetración de gérmenes, con posterioridad al proceso térmico, actuando como vehículo el agua de enfriamiento. La flora que se observa puede ser muy variada.

La penetración de los gérmenes se debe a defectos en las cerraduras, que permiten el paso de los microorganismos. Las latas generalmente se encuentran infladas y pueden mostrar defectos o derrames.

El pH y el aspecto del producto varían.

6.2.2 Presencia de mesofilicos anaerobios

Consiste de anaerobios del género *Clostridium*, entre los que se encuentran *C. sporogenes*, *C. putrificans*, *C. hystolyticum*, *C. bifementans*, *C. perfringens* y *C. botulinum*; este último es el de mayor importancia sanitaria, por producir una toxina muy potente. Las latas pueden estar parcialmente infladas y el producto parcialmente digerido; el olor es pútrido. El pH aumenta. En este caso, es necesario practicar la prueba en animales, tanto del producto como del filtrado del cultivo, para investigar la presencia de la toxina. Esta prueba la podrá realizar un laboratorio oficialmente acreditado por las autoridades correspondientes.

6.2.3 Presencia de termofilicos aerobios

Consta de bacilos termofilicos estrictos o facultativos, que poseen esporas muy resistentes al calor (especie tipo *B. stearothermophilus*, causante de la descomposición ácida flat sour). Las latas son planas, sin alteración y con marcado aumento de la acidez del producto; puede haber olor anormal o enturbiamiento del líquido.

6.2.4 Termofilicos anaerobios

Pertenecen también al género *Clostridium*, con esporas muy resistentes al calor.

La especie tipo *C. thermosaccharolyticum*, es un anaerobio estricto no productor de sulfhidrico; las latas se encuentran infladas.

Otro tipo de descomposición poco común, puede ser causada por *C. nigrificans*, que produce sulfhidrico con ennegrecimiento del producto.

6.3 Interpretación de resultados en alimentos de acidez alta

6.3.1 Presencia de mesofilicos aerobios

6.3.1.1 Presencia de *Lactobacillus*. La descomposición por bacterias acidúricas no formadoras de esporas, puede deberse a varias especies del género *Lactobacillus*. Se han aislado *L. lycoperci*, *L. pentacetica*, *L. menitipolum* y *L. pleofructi*.

6.3.1.2 Presencia de levaduras. El hallazgo de levaduras indica falta de procesamiento. Las latas contaminadas generalmente se presentan muy hinchadas y el olor del producto es característico de levadura (olor ácido). Entre las levaduras se han aislado esporas del género *Torula*.

6.3.1.3 Presencia de hongos. Otro tipo de descomposición puede ser causada por hongos como *Byssochlamys fulva*, que forma esporas muy resistentes al calor. Se han encontrado también algunas cepas de *Penicillium*; en estos casos generalmente las latas se encuentran planas, sin alteración y el hongo crece en la superficie del producto.

6.3.2 Mesofilicos anaerobios

Clostridium pasteurianum causa una descomposición poco frecuente, en que las latas se encuentran infladas y con olor butírico. Si se sospecha este tipo de contaminación, sembrar un tubo con medio o caldo ácido en anaerobiosis a 35°C.

6.3.3 Termofilicos aerobios

La descomposición por termofilicos aerobios produce el tipo flat-sour, o sea la descomposición ácida. Las latas se encuentran planas y se observan cambios en el vacío; entre los gérmenes causantes está *B. coagulans*, que es el responsable de la descomposición de productos derivados del jitomate, y de la producción de grumos de leche evaporada.

6.3.4 Termofílicos anaerobios

La descomposición por termofílicos anaerobios es poco frecuente en productos ácidos. La producen anaerobios butíricos.

En productos de acidez muy alta, con pH inferior a 3,7, como col agria, encurtidos, etc., la descomposición puede deberse a las bacterias ya señaladas, pero generalmente la acidez inhibe el desarrollo de gérmenes. En muchos casos, la hinchazón de la lata se debe a causas químicas, por formación de hidrógeno.

6.4 Observaciones generales

Algunas veces se pueden encontrar cultivos negativos, procedentes de latas anormales, o de latas normales con productos descompuestos. Esto puede deberse a que la alteración ocurrió antes del procesamiento térmico del enlatado y han muerto los microorganismos que la originaron, o bien a que en un producto contaminado, los gérmenes murieron al agotarse el oxígeno o los nutrientes.

En estos casos, un examen microscópico del producto puede ayudar al diagnóstico.

FE de erratas a la Norma Oficial Mexicana NOM-003-SSA2-1993, Para disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos, publicada el 18 de julio de 1994, y fe de erratas a la Respuesta a los comentarios recibidos, referente al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-003-SSA2-1993, Para disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos, publicada el 20 de julio de ese mismo año.

En relación a la Norma, en la página 73, Tabla 4 PLASMAS Y CRIOPRECIPITADOS, cuarta columna, cuarto cuadro, dice:

+ 1° a + 6°C 26 días (con ACD o con CPD)
40 días (con CPDA);
12 meses

Debe decir:

+ 1° a + 6°C. 26 días (con ACD o con CPD)
40 días (con CPDA)

En la página 73, Tabla 4 PLASMAS Y CRIOPRECIPITADOS, quinta columna, quinto cuadro, dice:

18°C o menor (6 horas, una vez (véase nota)	descongelado)
---	---------------

Debe decir:

18°C o menor (véase nota)	12 meses (6 horas, una vez descongelado)
------------------------------	--

En la página 79, Tabla 7, MINIMOS DE HEMOGLOBINA O HEMATOCRITO PARA HEMODILUCION PREOPERATORIA, primera columna, cuarto renglón, dice:

Embarazadas,

Debe decir:

Embarazadas

En relación a la Respuesta a los comentarios recibidos, referente al Proyecto, en la página 55, segunda columna, renglón 21, dice:

preparados mediante fraccionamiento d

Debe decir:

preparados mediante fraccionamiento de

En la página 55, segunda columna, renglón 26, dice:

momento, después de la recolección h

Debe decir:

momento, después de la recolección ha

En la página 55, segunda columna, renglón 30, dice:

El remanente después de haber separad

Debe decir:

El remanente después de haber separado

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

ACTA número tres, de clausura de la Convención Obrero Patronal Revisora en su forma integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.- Coordinación General de Funcionarios Conciliadores.- Contratos Ley.- Seda.

Asunto: Acta número tres de la Convención Obrero Patronal Revisora en su Forma Integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas (Acta de clausura).

En la Ciudad de México, Distrito Federal, siendo las once horas del día veinticinco de enero de mil novecientos noventa y seis, día y hora señalados en la sesión anterior, se reunieron ante el ciudadano licenciado Emilio Gómez Vives, Presidente de la Convención, los delegados obreros y patronales acreditados para asistir a la Convención Revisora en su forma integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas. Habiéndose verificado la existencia del quórum legal por los Secretarios de la Mesa Directiva, se llevó a cabo la sesión bajo el siguiente orden del día, previamente aprobado por la asamblea: I.- Lectura y aprobación, en su caso, del acta de la sesión anterior; II.- Informe de la Gran Comisión de Contratación y Tarifas, y III.- Asuntos Generales.

I.- En el desahogo del primer punto del orden del día, el licenciado Luis Sánchez Ramos, representante patronal, dio lectura al acta de fecha 18 de enero del año en curso, siendo aprobada en sus términos.

II.- En el segundo punto del orden del día, el señor Raúl Hernández Ortega, Presidente de la Coalición Nacional Obrera de la Industria Textil, resaltó la necesidad de la integración de las Subcomisiones de Preparación, Tejidos, Hilados, así como la de Acabado, Tintorería y Talleres, en virtud de que se encontraban ante una revisión integral del Contrato Ley de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas.

En respuesta a esta solicitud, el licenciado Octavio Carvajal Bustamante, representante patronal, manifestó que en el contenido del pliego petitorio del sector obrero, así como en la propuesta del sector patronal, no se han contemplado temas específicos que puedan ser analizados por las Subcomisiones que pretende integrar el sector obrero.

Por su parte, el sector obrero, por conducto del señor Adolfo Gott Trujillo, hizo énfasis en la

necesidad de analizar los problemas de cada una de las especialidades, como lo propuso el Presidente de la Coalición Nacional Textil, ya que los delegados obreros en esta Convención, tenían interés en abordar los problemas derivados de la nueva maquinaria instalada en las fábricas.

En uso de la palabra el licenciado Fernando Yilanes Martínez, representante patronal, expresó que los problemas de la industria no sólo se han solucionado en las revisiones de contrato, sino que han sido resueltos de acuerdo a las particularidades de cada fábrica, mediante el diálogo entre los sindicatos y los empresarios, por lo que sería delicado incluir cuestiones particulares de algunas empresas en una revisión integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda.

Enseguida, en representación del sector obrero hicieron uso de la palabra los señores José Luis Rubiera y Francisco Maya, así como el señor Miguel Ángel Tapia Dávila, quienes coincidieron en la necesidad de que se analizaran algunos puntos referentes a la adquisición de nueva maquinaria, para que de esa manera se viera la posibilidad de mejorar los salarios de los trabajadores.

Efectuado un receso, el licenciado Octavio Carvajal solicitó a los delegados obreros le presentaran una relación de los temas específicos que tienen que ver con los aspectos técnicos de la industria, para conocer la materia sobre la que versaría el diálogo.

Después, el señor Adolfo Gott Trujillo hizo ver la necesidad de que se presentaran a esta Convención los verdaderos industriales y los técnicos, con el objeto de establecer un diálogo abierto y positivo.

A continuación el licenciado Emilio Gómez Vives, Presidente de la Convención, exhortó a la representación obrera para que todas las inquietudes fueran canalizadas a través de la presidencia de la Coalición Textil y se entregaran a la brevedad posible, para que el sector patronal, con el apoyo de los técnicos, pudiera dar una respuesta y los trabajos se intensificaran y se concluyeran a la brevedad posible. Asimismo, resaltó la necesidad de trabajar sin límite de horarios en la Gran Comisión de Contratación y Tarifas.

III.- En el desahogo del último punto del orden del día, no habiendo ningún otro asunto que tratar, el licenciado Emilio Gómez Vives, Presidente de la Convención Revisora, propuso a la Asamblea y ésta aceptó, que los trabajos de esta sesión se declararan en sesión permanente, con el objeto de lograr avances substanciales en las actividades de esta Convención.

Finalmente se dio vista a las acreditaciones obreras presentadas por las secciones 148, 97, 51, 230, 54, 189, 31, 85, 165, 20, del Sindicato de Trabajadores de la Industria Textil, de la Confección, Similares y Conexos de la República Mexicana, así como la del Sindicato "Primero de Mayo" (C.R.O.C.). También por la representación patronal, se entregan las acreditaciones de: Gebara, S.A.; Productos Textiles Mexicanos; Textiles Tacoma, S. de R.L. de C.V.; Textiles Morelos, S.A. de C.V.; Alfombras Nobilis, y Tecksa, S.A. de C.V.- Todas estas acreditaciones fueron aprobadas por unanimidad.

La Gran Comisión de Contratación y Tarifas se reunió los días 29 de enero, 10. y 6 de febrero, habiéndose debatido ampliamente los temas referidos a la incorporación de nueva maquinaria al catálogo correspondiente del contrato ley, así como el incremento a los salarios de los trabajadores.

Reanudadas las actividades de la sesión plenaria el día 7 de febrero del año en curso y siendo las veintidós horas con quince minutos, y una vez que los Secretarios de la Mesa Directiva certificaron el quórum reglamentario, dieron cuenta los integrantes de la Comisión de Contratación y Tarifas de un convenio con esta fecha, el cual fue aprobado en todas y cada una de sus partes por unanimidad de los presentes.

A continuación se levantó la sesión, haciendo el Presidente de la Convención la siguiente declaratoria:

"HOY DIA Siete DE FEBRERO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS, DECLARO SOLEMNEMENTE CLAUSURADOS LOS TRABAJOS DE LA CONVENCION OBRERO PATRONAL REVISORA EN SU FORMA INTEGRAL DEL CONTRATO LEY DE LA INDUSTRIA TEXTIL DEL RAMO DE LA SEDA Y TODA CLASE DE FIBRAS ARTIFICIALES Y SINTETICAS".

Para constancia, se levanta la presente acta que después de leída y aprobada, la firman al calce el ciudadano Presidente de la Convención, junto con los Secretarios de la Mesa Directiva y al margen los delegados obreros y patronales que quisieron hacerlo.

El Presidente, Emilio Gómez Vives.- Rúbrica.- Los Secretarios Sector Obrero: Raúl Hernández Ortega, Adolfo Gott Trujillo, Fermín Lara Jiménez, Alfredo Cruz Rodríguez, Luis Aguilar Cerón, Gustavo Estrada Urbina.- Rúbricas.- Los Secretarios Sector Patronal: Adolfo Kalach Mizrahi, Octavio Carvajal Bustamante, Luis Sánchez Ramos, Fernando Yllanes Martínez, Maximiliano Camiro Vázquez, Fernando Zamanillo Noriega.- Rúbricas.

CONVENIO de revisión integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.- Coordinación General de Funcionarios Conciliadores.- Contratos Ley.- Seda.

Asunto: Convenio.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, siendo las veintidós horas del día siete de febrero de mil novecientos noventa y seis, comparecieron ante los ciudadanos licenciado Javier Bonilla García, Secretario del Trabajo y Previsión Social, doctor Javier Moctezuma Barragán, Subsecretario y licenciado Emilio Gómez Vives, Coordinador General de Funcionarios Conciliadores de la misma Dependencia, por una parte, los ciudadanos Raúl Hernández Ortega, Adolfo Gott Trujillo, licenciada María Teresa Cortés, Alfredo Cruz Rodríguez, Luis Aguilar Cerón, Mario Alberto Sánchez Mondragón, Agustín Rentería Medina, Francisco Maya Téllez, Gustavo Estrada Urbina, J. Guadalupe Delgadillo, Raúl Moreno Izquierdo, J. Luz Guevara Guzmán, Jesús Rostro Sánchez, Fermín Lara Jiménez, Leonardo Rodríguez Rosas, José Luis Rubiera Torres, Guillermo González Bautista, Antonio Palomo Gómez, Cecilio Salas Gálvez, Sebastián Moreno Tapia, diputado federal Concepción Huerta Salgado, Cornelio García Gómez, Juventino Manzanares, Teodoro Hernández Granados, Rubén Papaqui Caballero, Romualdo Pérez Rodríguez, Sebastián Moreno Tapia, Fernando Sologuren Bautista, en representación del sector obrero, y por otra parte en representación del sector patronal, los ciudadanos licenciado Adolfo Kalach Mizrahi, ingeniero José Saltiel Serota, Moisés Nizri K., Boris Gerzón, Ricardo Gutiérrez de Alba, José Antonio Martí Iturbide, Jaime Escutia, Ernesto Bernal Espinoza de los Monteros, licenciado Octavio Carvajal Bustamante, licenciado Carlos Sánchez Gutiérrez, licenciado Carlos González Wiechers, licenciado Héctor Martíno Silis, licenciado Fernando Zamanillo Noriega, licenciado Fernando Yllanes Ramos, licenciado Fernando Yllanes Martínez, licenciado Maximiliano Camiro Vázquez, licenciado Luis Sánchez Ramos, licenciado Sergio Merino Baca, licenciado Ignacio Carvajal Trillo, licenciado José Antonio de la Calle, licenciado Marcelo Sánchez Fernández y licenciado Hugo Méndez Villa, y dijeron:

Que después de haber celebrado diversas pláticas conciliatorias con motivo de la revisión integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas, con la intervención del ciudadano licenciado Javier Bonilla García, Secretario del Trabajo y Previsión Social, han llegado a los acuerdos que se contienen en las siguientes

CLAUSULAS

PRIMERA.- Los comparecientes se reconocen reciprocamente la personalidad con que se ostentan para los efectos legales a que haya lugar, y manifiestan bajo protesta de decir verdad que representan a más de las dos terceras partes de los trabajadores sindicalizados y de los patrones que emplean a dicha mayoría de trabajadores en la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas en la República Mexicana.

SEGUNDA.- Las partes dan por revisado el Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas, para los efectos de lo dispuesto por el artículo 419 de la Ley Federal del Trabajo y convienen que todas aquellas cláusulas que no sean expresamente modificadas o adicionadas por efecto del presente instrumento conservarán la redacción que tienen en el Contrato que se revisa.

TERCERA.- Las partes convienen que a partir del dia nueve de febrero de mil novecientos noventa y seis, se incrementen los salarios de los trabajadores sindicalizados al servicio de esta rama de industria, ya sean fijos, a destajo, por tarea, por eficiencia, por unidad de obra y los derivados de convenios singulares superiores, así como los llamados "banderazos", donde los hubiere, en un 21% (veintiuno por ciento).

CUARTA.- Las partes convienen modificar el artículo 82-Bis, del Contrato que se revisa, para el solo efecto de que el bono de ayuda para compra de despensa ahí pactado, se incremente en 1% (uno por ciento), de modo que a partir del 9 de febrero de 1996, ascienda al equivalente al 8% (ocho por ciento) del salario ordinario mensual devengado por cada trabajador sindicalizado, conservando el resto de dicho artículo su redacción actual.

QUINTA.- Las partes convienen que en un término no mayor de sesenta días contados a partir de esta fecha, la Comisión de Ordenación y Estilo que a continuación se designa, procederá a la actualización del contenido del Contrato que se revisa acorde a las nuevas condiciones de la industria. Comisión que llevará a cabo la adecuación del Contrato en los términos de lo establecido en el presente convenio. La mencionada Comisión se integrará por el sector obrero, por los ciudadanos J. Guadalupe Delgadillo Vizcarra, Fermín Lara Jiménez, Leonardo Rodríguez Rosas, Raúl Moreno Izquierdo, Gustavo Estrada Urbina, Agustín Rentería Medina y Mario Alberto Sánchez Mondragón; y por el sector patronal, los ciudadanos licenciados Octavio Carvajal Bustamante, Luis Sánchez Ramos, Fernando Yllanes Martínez, Fernando Zamanillo Noriega,

Héctor Martino Silis, Jaime Escutia Mendoza, Ernesto Bernal Espinoza de los Monteros y licenciado Maximiliano Camiro Vázquez. Esta Comisión podrá sesionar con la presencia de tres representantes cuando menos, de cada sector y una vez concluidos sus trabajos solicitará del ciudadano Secretario del Trabajo y Previsión Social su publicación en el Diario Oficial de la Federación para que surta sus efectos legales. El sector patronal cubrirá el costo de setecientos cincuenta ejemplares del Diario Oficial de la Federación en donde se publique el Contrato Ley cuya revisión hoy concluye, autorizándose al ciudadano Agustín Rentería Medina para que adquiera dichos ejemplares.

SEXTA.- Las partes solicitan del ciudadano Secretario del Trabajo y Previsión Social se ordene la publicación del presente Convenio en el Diario Oficial de la Federación para los efectos de lo dispuesto por el artículo 414 de la Ley Federal del Trabajo.

SEPTIMA.- En vista de lo pactado en las cláusulas que anteceden, el sector obrero se da por satisfecho de los pliegos de peticiones que con aviso de huelga dirigió a las empresas de esta rama de industria, y se obliga a desistir de los mismos en los expedientes que se tramitan ante la Secretaría Auxiliar de Huelgas de las Juntas Especiales números seis y ocho de la Federal de Conciliación y Arbitraje, bajo expedientes números III-4821/95 y 148 más.

OCTAVA.- Las partes se obligan a denunciar y ratificar el presente convenio ante la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, para los efectos de lo dispuesto por los artículos 33, 34, 390, 393 y demás relativos de la Ley Federal del Trabajo y para este efecto, la representación obrera faculta a los ciudadanos Raúl Hernández Ortega, Luis Aguilar Cerón y licenciada María Teresa Cortés, y la representación patronal, faculta a los licenciados Fernando Yllanes Martínez, Luis Sánchez Ramos y Maximiliano Camiro Vázquez.

NOVENA.- Las partes solicitan se dé cuenta al pleno de la Convención Revisora de este Contrato Ley, con el presente Convenio, para los efectos reglamentarios.

Para constancia, se levanta el presente convenio que después de leído y ratificado en sus términos firman al margen los comparecientes, así como los delegados obreros y patronales que quisieron hacerlo y al calce los ciudadanos funcionarios que actúan.

El Secretario del Trabajo y Previsión Social, **Javier Bonilla García.**- Rúbrica.- El Subsecretario "A" del Ramo, **Javier Moctezuma Barragán.**- Rúbrica.- El Coordinador General de Funcionarios Conciliadores, **Emilio Gómez Vives.**- Rúbrica.

ACTA número tres, de clausura de la sesión plenaria de la Convención Obrero Patronal revisora del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.- Coordinación General de Funcionarios Conciliadores.- Contratos Ley.- Hule.

Asunto: Acta número tres de la sesión plenaria de la Convención Obrero Patronal revisora del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados. (Acta de clausura)

En la Ciudad de México, Distrito Federal, siendo las once horas del dia nueve de febrero de mil novecientos noventa y seis, se reunieron en el auditorio de la Coordinación General de Funcionarios Conciliadores de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, en cumplimiento al acuerdo tomado en la sesión del dia dos de febrero del presente año, y bajo la Presidencia del ciudadano licenciado Emilio Gómez Vives, Coordinador General de Funcionarios Conciliadores, los delegados obreros y patronales acreditados en la Convención Revisora del Contrato Ley en su aspecto salarial, de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados.

Después de certificar, los Secretarios de la Mesa Directiva, la existencia del quórum legal, el licenciado Pedro García Ramón, en representación del licenciado Emilio Gómez Vives, declaró abierta la sesión bajo el siguiente orden del día, mismo que fue aprobado previamente: I.- Lectura y aprobación, en su caso, del acta de la sesión anterior; II.- Informe de la Comisión Salarial, y III.- Asuntos Generales.

I.- En el desahogo del primer punto del orden del día, el señor Antonio Martínez Tagle, representante obrero, dio lectura al acta de dos de febrero, siendo aprobada en sus términos.

II.- En el segundo punto del orden del día, el señor Miguel Ángel Rojas, en representación del sector obrero y el señor ingeniero Oscar López Vernis, representante patronal, coincidieron en informar que hasta la fecha no se había podido reunir la Comisión Revisora de Salarios, por lo que solicitaban declarar con carácter permanente las actividades de esta Convención.

III.- En el desahogo del tercer punto del orden del día, no habiendo ningún asunto que tratar, el licenciado Pedro García Ramón, en representación del licenciado Emilio Gómez Vives, con el consenso de la asamblea, procedió a declarar los trabajos de esta Convención en sesión permanente, citando a los integrantes de la Comisión Salarial a continuar sus labores el dia de hoy a las diecisiete horas en

las salas de la Coordinación General de Funcionarios Conciliadores.

Constituidos en sesión plenaria, a las diecinueve horas del nueve de febrero, el sector empresarial hizo un ofrecimiento de 8% al salario y después de una amplia argumentación de las partes, acordaron volverse a reunir el dia doce de febrero a las diez horas.

Reanudadas las actividades de la sesión plenaria, el dia doce de febrero del año en curso, y siendo las veintidós horas con quince minutos y una vez que los Secretarios de la Mesa Directiva certificaron el quórum reglamentario, dieron cuenta los integrantes de la Comisión Salarial, de un convenio de esta fecha, el cual fue aprobado en todas y en cada una de sus partes por unanimidad de los presentes.

A continuación se levantó la sesión, haciendo el Presidente de la Convención la siguiente declaratoria:

"HOY DIA DOCE DE FEBRERO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS, DECLARO SOLEMNEMENTE CLAUSURADOS LOS TRABAJOS DE LA CONVENCIÓN OBRERO PATRONAL REVISORA EN SU ASPECTO SALARIAL DEL CONTRATO LEY DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACION DEL HULE EN PRODUCTOS MANUFACTURADOS"

PARA CONSTANCIA, se levanta la presente acta que después de leída y aprobada, la firman al calce el ciudadano Presidente de la Convención, junto con los Secretarios de la Mesa Directiva, y al margen los Delegados Obreros y Patronales que quisieron hacerlo.

El Presidente, Emilio Gómez Vives.- Rúbrica.- Los Secretarios del Sector Obrero: Miguel Ángel Correa Navarro, Antonio Martínez Tagle, José Santos Terrazas, Jorge Romero Moreno.- Rúbricas.- Los Secretarios del Sector Patronal: Jorge A. de Regil, Celedonio Ruiz Santana, Fernando Charles Nava, Oscar López Vernis.- Rúbricas.

CONVENIO de revisión salarial del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.- Coordinación General de Funcionarios Conciliadores.- Contrato Ley - Hule.

Asunto: Convenio

En esta Ciudad de México, Distrito Federal, siendo las veintidós horas del dia doce de febrero de mil novecientos noventa y seis, comparecen ante

el licenciado Javier Bonilla García, Secretario del Trabajo y Previsión Social, doctor Javier Moctezuma Barragán, Subsecretario "A" y licenciado Emilio Gómez Vives, Coordinador General de Funcionarios Conciliadores, licenciado Pedro García Ramón, Subdirector de Contratos Ley, respectivamente, por una parte y en representación del Sector Obrero, los ciudadanos Miguel Ángel Rojas López, licenciado Juan Moisés Calleja García, Antonio García Sánchez, licenciado Juan Moisés Calleja Castañón, licenciado Gonzalo Ugalde Gámez, licenciado Rubén González Mayén, Carlos Loredo Jurado, licenciado Víctor Manuel Calleja, Héctor Zamudio Castillo, Jorge Ugalde Olivares, Rafael Gaona Gutiérrez, licenciado Jan Hintze, Julio César Rosales Mireles, en su carácter de Secretario General del Sindicato Nacional Revolucionario de Trabajadores de la Cia. Hulera Euzkadi, S.A., acompañado de su apoderado licenciado David Rodríguez Morúa, así como también por el Sector Obrero, el ciudadano Ariel Nieto Colín y licenciado Sergio Benito Pérez Sánchez, y por el Sector Patronal los ciudadanos ingeniero Fernando Lara Domínguez, licenciado Celedonio Ruiz Santana, señor Jean Pierre Guibbert, señor Germán Román Peña Palafox, licenciado Fernando Charles Nava, ingeniero Oscar López Vernis, licenciado Abelardo Hernández Montelongo, licenciado Luis Rubén Rizo Navarro, licenciado Oscar Romero Aldaco, licenciado Manuel Mieres Díaz, licenciado Jorge Arturo Tenorio Coronado, licenciado Ismael Martínez Meléndez, licenciado Roberto Hermosillo, licenciado Guillermo Villa Aguilar, licenciado Alejandro Correa Martínez, licenciado Sergio Guillot, licenciado Fernando Yllanes Martínez, doctor Manuel Reguera Rodríguez, licenciado Jorge A. de Regil, licenciada Perla Dalia Arreola Carbajal, quienes manifestaron: Que después de haber celebrado diversas pláticas conciliatorias ante esta Secretaría con motivo de la Revisión Salarial del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados, han llegado a un convenio que se consigna en las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- Ambas partes se reconocen mutua y reciprocamente la personalidad con la que se ostentan, para todos los efectos legales a que haya lugar.

SEGUNDA.- Bajo protesta de decir verdad, los comparecientes manifiestan que representan a más de las dos terceras partes de los trabajadores sindicalizados y de los patrones de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados, a que se refiere el artículo 419 fracción I de la Ley Federal del Trabajo.

TERCERA.- En términos del artículo 419-Bis y demás relativos de la Ley Federal del Trabajo, ambas partes convienen en dar por revisado el Contrato Ley de la Industria de la Transformación

del Hule en Productos Manufacturados, en lo que se refiere a salarios vigentes en esta fecha, aumentándolos en un 22% (veintidós por ciento), para todos los trabajadores sindicalizados, aumento que será aplicado por día, a destajo, a minutos de especificación o de cualquier otra índole y que entrará en vigor a partir del primer minuto del día trece de febrero de mil novecientos noventa y seis.

CUARTA.- En razón de este convenio, por medio de la presente comparecencia, los sindicatos se obligan de desistirse de los pliegos de peticiones que con emplazamiento a huelga fueron presentados en contra de todas y cada una de las empresas afectadas al Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados, ante la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, pidiendo en unión de las empresas comparecientes el archivo de estos expedientes, como asuntos total y definitivamente concluidos.

QUINTA.- Las partes están de acuerdo en dar cuenta con el presente Convenio a la Convención Revisora de la misma, para su aprobación, pidiendo se remita el Convenio al Diario Oficial de la Federación para su publicación, en los términos de la fracción IV del artículo 419 de la Ley Federal del Trabajo, así como a la Comisión de Ordenación y Estilo para que integre el aumento convenido en el Contrato Ley que rige a la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados.

SEXTA.- Para efectos de ratificación y aprobación, en su caso, del presente Convenio, ante la autoridad jurisdiccional del trabajo que corresponda, se comisiona para que indistintamente por los sindicatos comparecientes, los hagan los ciudadanos licenciado Rubén González Mayén, Juan Moisés Calleja Castañón, Víctor Manuel Calleja Montes de Oca, David Rodríguez Morúa, David Rodríguez Parra, Sergio Benito Pérez Sánchez, y por lo que respecta a las empresas comparecientes respecto de la misma ratificación y aprobación, éstas comisionan a los ciudadanos licenciados Jorge A. de Regil, Celedonio Ruiz Santana, Jorge Arturo Tenorio Coronado y Perla Dalia Arreola Carbajal, indistintamente.

Para constancia, se levante el presente Convenio que después de leído y ratificado en sus términos firman al margen los comparecientes y al calce los ciudadanos funcionarios que actúan.

El Secretario del Trabajo y Previsión Social, **Javier Bonilla García.**- Rúbrica.- El Subsecretario "A" del Ramo, **Javier Moctezuma Barragán.**- Rúbrica.- El Coordinador General de Funcionarios Conciliadores, **Emilio Gómez Vives.**- Rúbrica.- El Subdirector de Contratos Ley, **Pedro García Ramón.**- Rúbrica.

ACLARACION a la Norma Oficial Mexicana NOM-013-STPS-1993, Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se generen radiaciones electromagnéticas no ionizantes, publicada el 6 de diciembre de 1993.

En las páginas 30 y 31 aparece publicada la Tabla, que dice:

SÍMBOLOS, EQUIVALENCIAS Y UNIDADES EMPLEADAS EN EL PRESENTE INSTRUCTIVO

CANTIDAD O UNIDAD	NOMBRE	SÍMBOLO	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE OTRAS UNIDADES	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE UNIDADES BÁSICAS DEL SISTEMA INTERNACIONAL	EQUIVALENCIAS
LONGITUD DE ONDA	METRO CENTIMETRO MICRÓMETRO NANÓMETRO				$m = 10^2 \text{ cm} = 10^9 \text{ nm}$ $\text{cm} = 10^{-2} \text{ m} = 10^7 \text{ nm}$ $\text{mm} = 10^{-6} \text{ m}$ $\text{nm} = 10^{-9} \text{ m} = 10^{-7} \text{ cm}$
TIEMPO	SEGUNDO				
ENERGIA, TRABAJO, CANTIDAD DE CALOR	JOULE				$J = 0.24 \text{ CALORIAS}$
POTENCIA FLUJO RADIANTE	WATT				CALORIAS = Cal
DENSIDAD DE ENERGIA	JOULE POR METRO CUADRADO				$J/s = 0.24 \text{ Cal/s}$ $J/m^2 = 10^4 \text{ J/cm}^2$ $J/m^2 = 10^7 \text{ mJ/cm}^2$ $mJ = 10^{-3} J$

CANTIDAD O UNIDAD	NOMBRE	SÍMBOLO	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE OTRAS UNIDADES	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE UNIDADES BÁSICAS DEL SISTEMA INTERNACIONAL	EQUIVALENCIAS
DENSIDAD DE POTENCIA, IRRADIANCIA O DENSIDAD DE FLUJO CALORÍFICO (RADIANTE)	WATT POR METRO CUADRADO	W/m^2	$J/sm^2 \cdot N/m.s$	$Kg.s^{-3}$	$mW = 10^{-3} W$ $\mu W = 10^{-6} W$ $W/m^2 = 10^{-4} W/cm^2$ $W/m^2 = 10^{-7} mW/cm^2$ $W/m^2 = 10^{-10} W/cm^2$
INTENSIDAD DE CAMPO ELÉCTRICO (E)	VOLT POR METRO	V/m		$m.Kg.s^{-3}A^{-1}$	$E^2 = V^2/m^2$ $1 mW/cm^2 = E^2/3700$
INTENSIDAD DE CAMPO MAGNETICO (H)	AMPERE POR METRO	A/m			$H^2 = A^2/m^2$ $1 mV/cm^2 = 37.7 H^2$

NOTA: INCLUYE LAS REFORMAS Y ADICIONES PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION DE 30 DE MAYO DE 1989

Debe decir:

SÍMBOLOS, EQUIVALENCIAS Y UNIDADES EMPLEADAS EN LA PRESENTE NORMA

CANTIDAD O UNIDAD	NOMBRE	SÍMBOLO	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE OTRAS UNIDADES	EXPRESIÓN EN TERMINOS DE UNIDADES BÁSICAS DEL SISTEMA INTERNACIONAL	EQUIVALENCIAS
LONGITUD DE Onda	METRO CENTIMETRO MICRÓMETRO NANOMETRO	m cm μ m nm			$m = 10^2 \text{ cm} = 10^9 \text{ nm}$ $\text{cm} = 10^{-2} \text{ m} \approx 10^7 \text{ nm}$ $\mu\text{m} = 10^{-6} \text{ m}$ $\text{nm} = 10^{-9} \text{ m} \approx 10^7 \text{ cm}$
TIEMPO	SEGUNDO	s			
ENERGIA, TRABAJO, CANTIDAD DE CALOR	JOULE	J	N.m	$\text{m}^2 \cdot \text{Kg} \cdot \text{s}^{-2}$	$J = 0.24 \text{ CALORIAS}$ CALORIAS = Cal
POTENCIA FLUJO RADIANTE	WATT	W	J/s	$\text{m}^2 \cdot \text{Kg} \cdot \text{s}^{-3}$	$\text{J/s} = 0.24 \text{ Cal/s}$
DENSIDAD DE ENERGIA	JOULE POR METRO CUADRADO	J/m^2	N/m	$\text{Kg} \cdot \text{s}^{-2}$	$\text{J/m}^2 = 10^{-4} \text{ J/cm}^2$ $\text{J/m}^2 = 10^{-7} \text{ mJ/cm}^2$ $\text{mJ} = 10^{-3} \text{ J}$
DENSIDAD DE POTENCIA, IRRADIANCIA O DENSIDAD DE FLUJO CALORÍFICO (RADIANTE)	WATT POR METRO CUADRADO	W/m^2	$\text{J/sm}^3 \cdot \text{N/m.s}$	$\text{Kg} \cdot \text{s}^{-3}$	$\text{mW} = 10^{-3} \text{ W}$ $\mu\text{W} = 10^{-6} \text{ W}$ $\text{W/m}^2 = 10^{-4} \text{ W/cm}^2$ $\text{W/m}^2 = 10^{-7} \text{ mW/cm}^2$ $\text{W/m}^2 = 10^{-10} \text{ W/cm}^2$
INTENSIDAD DE CAMPO ELÉCTRICO (E)	VOLT POR METRO	V/m		$\text{m.Kg} \cdot \text{s}^{-3} \text{A}^{-1}$	$\text{E}^2 = \text{V}^2/\text{m}^2$ $1 \text{ mW/cm}^2 = \text{E}^2/3700$
INTENSIDAD DE CAMPO MAGNETICO (H)	AMPERE POR METRO	A/m			$H^2 = \text{A}^2/\text{m}^2$ $1 \text{ mW/cm}^2 = 37.7 \text{ H}^2$

BANCO DE MEXICO

TIPO de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana

Con fundamento en el artículo 35 de la Ley del Banco de México, así como en los artículos 8o. y 10o. del Reglamento Interior del Banco de México; de conformidad con lo dispuesto en la Ley reglamentaria de la fracción XVIII del artículo 73 Constitucional, en lo que se refiere a la facultad del Congreso para dictar reglas para determinar el valor relativo de la moneda extranjera y en los términos del punto 1.4 de las Disposiciones Aplicables a la Determinación del Tipo de Cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 10 de noviembre de 1991.

El Banco de México informa que el tipo de cambio de venta del dólar de los EE.UU.A., obtenido el día de hoy conforme al procedimiento establecido en el punto 1 de la Determinación citada, fue de \$ 7.5477 M.N. (SIETE PESOS CON CINCO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE DIEZMILESIMOS MONEDA NACIONAL) por un dólar de los EE.UU.A.

La equivalencia del peso mexicano con otras monedas extranjeras se calculará atendiendo a la cotización que rija para estas últimas contra el dólar de los EE.UU.A. en los mercados internacionales el día en que se haga el pago. Estas cotizaciones serán dadas a conocer, a solicitud de los interesados, por las instituciones de crédito del país.

México, D.F., a 22 de febrero de 1996

BANCO DE MEXICO

Lic. Javier Arrigunaga

Director de Disposiciones
de Banca Central
Rúbrica.

Act. Alonso García Tamés

Director General de Operaciones
de Banca Central
Rúbrica.

TASAS de interés de instrumentos de captación bancaria

	TASA BRUTA		TASA BRUTA
I. DEPOSITOS A PLAZO		II. PAGARES CON RENDIMIENTO LIQUIDABLE AL VENCIMIENTO	
FIJO		A 28 días	
A 60 días		Personas físicas	33.58
Personas físicas	32.82	Personas morales	33.58
Personas morales	32.82	A 91 días	
A 90 días		Personas físicas	33.17
Personas físicas	32.68	Personas morales	33.17
Personas morales	32.68	A 182 días	
A 180 días		Personas físicas	32.19
Personas físicas	31.59	Personas morales	32.19
Personas morales	31.59		

Las tasas a que se refiere esta publicación corresponden al promedio de las determinadas por las instituciones de crédito para la captación de recursos del público en general a la apertura del día 22 de febrero de 1996. Se expresan en por ciento anual y se dan a conocer para los efectos a que se refiere la publicación de este Banco de México en el Diario Oficial de la Federación de fecha 11 de abril de 1989.

México, D.F., a 22 de febrero de 1996

BANCO DE MEXICO

Dr. Javier Cárdenas Rioseco

Director de Intermediarios
Financieros Privados
Rúbrica.

Lic. Javier Arrigunaga

Director de Disposiciones
de Banca Central
Rúbrica.

INDICE nacional de precios al consumidor

De acuerdo con la publicación de este Banco de México en el Diario Oficial de la Federación el 28 de julio de 1989, el Índice Nacional de Precios al Consumidor quincenal, con base en 1994=100, correspondiente a la primera quincena de febrero de 1996, es de 165.492 puntos. Esta cifra representa un incremento del 1.22 por ciento respecto del Índice Quincenal de la segunda quincena de enero de 1996, que fue de 163.500 puntos.

México, D.F., a 22 de febrero de 1996

BANCO DE MEXICO

Ing. Luis H. Villalpando H.	Lic. Javier Arrigunaga
Gerente de Información	Director de Disposiciones
Económica	de Banca Central
Rúbrica.	Rúbrica.

VALOR de la unidad de inversión

El Banco de México, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo tercero del Decreto que establece las obligaciones que podrán denominarse en unidades de inversión y reforma y adiciona diversas disposiciones del Código Fiscal de la Federación y de la Ley del Impuesto sobre la Renta; con fundamento en los artículos 8o. y 10o. de su Reglamento Interior, y según el procedimiento publicado por el propio Banco Central en el Diario Oficial de la Federación del 4 de abril de 1995, da a conocer el valor en pesos de la Unidad de Inversión, para los días 26 de febrero a 10 de marzo de 1996.

Fecha	Valor (Pesos)
26-febrero-96	1.424070
27-febrero-96	1.425302
28-febrero-96	1.426536
29-febrero-96	1.427770
1-marzo-96	1.429006
2-marzo-96	1.430242
3-marzo-96	1.431480
4-marzo-96	1.432719
5-marzo-96	1.433959
6-marzo-96	1.435200
7-marzo-96	1.436442
8-marzo-96	1.437685
9-marzo-96	1.438929
10-marzo-96	1.440174

México, D.F., a 22 de febrero de 1996

BANCO DE MEXICO

Ing. Luis H. Villalpando H.	Lic. Javier Arrigunaga
Gerente de Información	Director de Disposiciones
Económica	de Banca Central
Rúbrica.	Rúbrica.

SECCION DE AVISOS

AVISOS JUDICIALES

Estado Libre y Soberano de Hidalgo
Sala Civil y Familiar del H. Tribunal Superior
de Justicia
en el Estado de Hidalgo

EDICTO

Juicio de Amparo Directo Civil, promovido por Antonio Maldonado Martínez contra actos de la Sala Civil y Familiar del H. Tribunal Superior de Justicia del Estado de Hidalgo, dentro del Toca Civil 27/95, siendo tercer perjudicado el ciudadano Benito Faustino Solís Hernández. A.D. 655/95.

Se formula el emplazamiento al ciudadano Benito Faustino Solís Hernández a efecto de que comparezca ante el H. Tribunal Colegiado del Vigésimo Segundo Circuito con residencia en Querétaro, Qro., dentro del término de 30 treinta días, contado a partir de la última publicación, a deducir sus derechos como tercero perjudicado si a su interés conviene.

Publiquense los edictos por tres veces consecutivas de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en el Excélsior.

Pachuca, Hgo., a 31 de octubre de 1995.

El C. Actuario de la Sala Civil y Familiar del H. Tribunal Superior de Justicia del Estado de Hidalgo

Lic. Zenaida Hernández Hernández

Rúbrica.

(R.- 0556)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Tercero de Distrito en el Estado de
Tamaulipas
Nuevo Laredo, Tamps.

EDICTO

A: Virginia Rincón Salgado de Martínez.

En el Juicio de Amparo número 416/95-4, promovido por Jorge Alberto Villarreal Aguirre, apoderado general para pleitos y cobranzas de Fianzas Monterrey Aetna, S.A., contra actos del Juez Segundo de Primera Instancia de lo Civil del Cuarto Distrito Judicial en Nuevo Laredo, Tamaulipas, y otras dos autoridades, por auto de fecha diecisésis de enero de mil novecientos noventa y seis, fue ordenado el emplazamiento por edictos del tercero perjudicado Virginia Rincón Salgado de Martínez. Publíquese este acuerdo por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y un periódico de mayor circulación en la República Mexicana, haciéndole saber que debe presentarse dentro del término de treinta días, contado a partir del siguiente al de la última publicación, apercibiéndole que pasado este término si no comparece por sí o por medio de apoderado o gestor que pueda representarla se le tendrá por legalmente emplazada, y las ulteriores notificaciones, aun las de carácter personal, se le harán por medio de lista. Doy fe.

Nuevo Laredo, Tamps., a 16 de enero de 1996.
 El Secretario del Juzgado Tercero de Distrito en el Estado

Lic. Julián Manuel Barberena Gámez
 Rúbrica.

(R.- 0561)

Juzgado Décimo Tercero Civil de Tlalnepantla

Residencia Ecatepec

EDICTO

Al público en general o a quien pudiera interesar:

Se hace de su conocimiento que este Juzgado bajo el número de expediente 01/96-1, el ciudadano Teolindo Fortes López, promoviendo por su propio derecho, presentó su solicitud de declaración de suspensión de pagos, por lo que una vez reunidos los requisitos de ley, con fecha cinco de enero de mil novecientos noventa y seis; el ciudadano Juez de los autos dictó una resolución que en extracto dice:

SENTENCIA.- Ecatepec de Morelos, México, a cinco de enero de mil novecientos noventa y seis.

Vistos para dictar sentencia los autos del expediente 01/96-1 relativo a la solicitud de declaración de suspensión de pagos formulada por Teolindo Flores López en su carácter de comisionista mercantil y como presunto fallido y.

RESUELVE:

PRIMERO.- Con fundamento en el artículo 404 y relativos de la Ley de Quiebras y Suspensión de Pagos, se declara en estado de suspensión de pagos a Teolindo Fortes López con domicilio en Fuentes del Salto número 4 San José Jajalpa, Ecatepec de Morelos, Estado de México.

SEGUNDO.- En cumplimiento a los artículos 405 en relación con la fracción I del 15 y 28 de la ley citada se designa como síndico de la suspensa a la Cámara Nacional de Comercio Servicios y Turismo de Ecatepec y Coacalco, Estado de México, con domicilio en Circuito Interior número 19 calle de Las Rosas, Ecatepec, México, a quien se le hará saber su nombramiento para los efectos de su aceptación y protesta; para lo cual gírese el oficio correspondiente para que se le haga saber a dicha Cámara el nombramiento respectivo a fin de que comparezca a este Juzgado a aceptarlo y protestarlo.

TERCERO.- Con fundamento en el artículo 15 fracción IV de la ley en cita se previene a la suspensa se abstenga de hacer pago o entregar efectos o bienes de cualquier clase, apercibida de doble pago, en su caso.

CUARTO.- Como lo ordena el artículo 405 en relación con la fracción V del artículo 15 de la ley en consulta, citese a los acreedores para que se presenten sus créditos dentro del término de cuarenta y cinco días, contado a partir del siguiente al de la publicación de esta resolución; convocándose a la junta de reconocimiento, ratificación y graduación de créditos; la que tendrá verificativo en la fecha que al efecto se fije, una vez que se hagan las publicaciones respectivas.

QUINTO.- En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 417 de la Ley de Quiebras y Suspensión de Pagos, hágase saber a los acreedores la facultad que tienen para designar interventor.

SEXTO.- En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 406 en relación con el 16 párrafo segundo de la ley en consulta, publíquese un extracto de esta sentencia por tres veces consecutivas en el Diario Oficial de la Federación y en otro periódico de mayor circulación en esta ciudad y en los demás que corresponda de acuerdo con la ley y constancias de autos.

SEPTIMO.- Como lo ordena el artículo 405 en relación con la fracción VII del artículo 15 de la ley concursal, inscríbase esta sentencia en el Registro Público de la Propiedad, sección de comercio de este Distrito Judicial, para tal efecto gírese el oficio respectivo al titular de esa dependencia acompañándole copia certificada de la presente resolución.

OCTAVO.- En cumplimiento a los artículos 406 y 16 párrafo primero de la ley antes citada, notifíquese, en forma personal esta sentencia a la suspensa, al Ministerio Público, a la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Ecatepec y Coacalco, Estado de México, que pudiera fungir como síndico y a los acreedores cuyo domicilio obra en las constancias de autos.

NOVENO.- Expedízase al síndico, a la suspensa, a la intervención y a cualquier acreedor que lo solicite, copias certificadas de la presente, en cumplimiento a lo previsto por el artículo 405 en relación con la fracción VIII del artículo 15 de la ley citada, acordándose que a la sindicatura deberán expedirse las que sean necesarias para su resguardo.

DECIMO.- Notifíquese personalmente.

Así lo resolvió y firma el ciudadano licenciado Silverio Angel Sánchez Castañeda, Juez Décimo Tercero de lo Civil de Primera Instancia del Distrito Judicial de Tlalnepantla, con residencia en Ecatepec de Morelos, México, que actúa en forma legal con secretario que autoriza y da fe. Doy fe.

C. Primer Secretario de Acuerdos

Lic. Julio César A. Muñoz García

Rúbrica.

(R.- 0902)

**Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Tercero de Distrito en el Estado de
Tamaulipas
Nuevo Laredo, Tamps.**

EDICTO

A: Roberto Martínez Guerra y Virginia Rincón Salgado de Martínez.

En el Juicio de Amparo número 415/95-2, promovido por Jorge Alberto Villarreal Aguirre, apoderado general para pleitos y cobranzas de Fianzas Monterrey Aetna, S.A., contra actos del Juez Primero de Primera Instancia de lo Civil del Cuarto Distrito Judicial en Nuevo Laredo, Tamaulipas, y otras dos autoridades, por auto de fecha diecisésis de enero de mil novecientos noventa y seis, fue ordenado el emplazamiento por edictos de los terceros perjudicados Ramiro Martínez Guerra y Virginia Rincón Salgado de Martínez. Publíquese este acuerdo por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en un periódico de mayor circulación en la República Mexicana, haciéndoles saber que deberán presentarse dentro del término de treinta días, contado a partir del siguiente al de la última publicación, apercibiéndoles que pasado este término si no comparecen por sí o por medio de apoderado o gestor que pueda representarlos, se les tendrá por legalmente emplazados, y las ulteriores notificaciones, aun las de carácter personal, se le harán por medio de lista. Doy fe.

Nuevo Laredo, Tamps., a 18 de enero de 1996.

El Secretario del Juzgado Tercero de Distrito en el Estado

Lic. Julián M. Barberena Gámez

Rúbrica.

(R.- 0562)

**Estados Unidos Mexicanos
Juzgado Quinto de Distrito en el Estado de México con
Residencia en Ciudad Nezahualcóyotl
EDICTO**

A la ciudadana Rosa Medrano de Barrientos.

Juez Quinto de Distrito en el Estado de México, con residencia en Ciudad Nezahualcóyotl, ordena emplazar a usted como tercera perjudicada, mediante edictos por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República, para que comparezca a deducir derechos, por el término de treinta días, contado a partir del siguiente al en que efectúe última publicación quedando en la Secretaría de este Juzgado copias simples de la demanda de amparo, haciéndose de su conocimiento que se señalan las diez horas del día veintitrés de febrero del presente año, para que tenga verificativo la audiencia constitucional en el Juicio de Amparo número 809/95-III, promovido por Antonio Marañas García en su calidad de apoderado del señor Carlos Prol Cortizo, contra actos del Juez Cuarto de lo Civil de Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, y otra autoridad. Doy fe.

Ciudad Nezahualcóyotl, Edo. de Méx., a
1 de febrero de 1996.

El C. Secretario del Juzgado Quinto de Distrito en el Estado de México

Lic. Hernán Cortés Ríos

Rúbrica.

(R.- 0739)

Estados Unidos Mexicanos Juzgado Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares Acapulco, Gro. EDICTO	Estados Unidos Mexicanos Juzgado Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares Acapulco, Gro. EDICTO
--	--

En el expediente número 716-1/995, el ciudadano licenciado Rafael Fernando Sadot Avila Polanco, Juez Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares, con fecha 13 de julio de 1995, dictó sentencia interlocutoria declarando en estado de suspensión a Operadora Aries, S.A. de C.V., designando como sindico a la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y de Alimentos Condimentados, Delegación Acapulco, Estado de Guerrero, y mandó citar a los acreedores, para que presenten sus créditos a examen dentro del término de cuarenta y cinco días, contado a partir de la última publicación del presente edicto, asimismo, se convoca a los acreedores para la junta de reconocimiento, rectificación y graduación de créditos, la que deberá verificarse dentro de un plazo de cuarenta y cinco días, contado a partir de los cinco siguientes a aquél en que termine el plazo que se indica anteriormente y que se fijará en su oportunidad. Estos se entenderán formalmente notificados conforme al párrafo final del artículo 16 de la Ley de Quiebras y Suspensión de Pagos. Doy fe.

Acapulco, Gro., a 31 de agosto de 1995.
 El Juez Primero de Primera Instancia del Distrito Judicial de Tabares
Lic. Rafael F. Sadot Avila Polanco
 Rúbrica.
 La Primera Secretaria
Lic. Ma. Angélica Salinas Hernández
 Rúbrica.

(R.- 0904)

Acapulco, Gro., a 18 de septiembre de 1995.
 El Juez Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares
Lic. Rafael F. Sadot Avila Polanco
 Rúbrica.
 La Primera Secretaria
Lic. Ma. Angélica Salinas Hernández
 Rúbrica.

(R.- 0906)

Estados Unidos Mexicanos Juzgado Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares Acapulco, Gro. EDICTO
--

En el expediente número 662-1/995, el ciudadano licenciado Rafael Fernando Sadot Avila Polanco, Juez Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares, con fecha 6 de julio de 1995, dictó sentencia interlocutoria declarando en estado de suspensión de pagos a Pasta, S.A. de C.V., designando como sindico a la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Acapulco, Guerrero, y mandó citar a los acreedores para que presenten sus créditos a examen dentro del término de cuarenta y cinco días, contado a partir de la última publicación del presente edicto, asimismo se convoca a los acreedores para la junta de reconocimiento, rectificación y graduación de créditos, la que deberá verificarse dentro de un plazo de cuarenta y cinco días, contado a partir de los cinco siguientes a aquél en que termine el

plazo que se indica anteriormente y que se fijará en su oportunidad. Estos se entenderán formalmente notificados conforme al párrafo final del artículo 16 de la Ley de Quiebras y Suspensión de Pagos. Doy fe.

Acapulco, Gro., a 4 de septiembre de 1995.
 El Juez Primero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares
 Lic. Rafael F. Sadot Avila Polanco
 Primera Secretaria
 Lic. Ma. Angélica Salinas Hernández
 Rúbrica.

(R.- 0905)

Estados Unidos Mexicanos
Juzgado Primero de Distrito en el Distrito Federal
en Materia de Trabajo
México
Amparos II
P.- 987/95
EDICTO

Para notificar y emplazar a los terceros perjudicados Proyectos y Construcciones Sociales 18 de Marzo, S.A. de C.V. y Rubén Cordero Olivares, señalados con tal carácter en el Juicio de Amparo número 987/95, promovido por Comité Ejecutivo General del Sindicato de Trabajadores Petroleros de la República Mexicana, en contra del acuerdo de fecha diecisiete de noviembre de mil novecientos noventa y cinco dictado por el Presidente de la Junta Especial número cinco de la Local de Conciliación y Arbitraje del Distrito Federal, en el expediente laboral número 1462/91, formado con motivo de la demanda laboral interpuesta por Ana

Maria Policarpio Martínez en contra de la parte quejosa. La Juez Primero de Distrito en Materia de Trabajo en el Distrito Federal, ordenó emplazar a los aludidos terceros perjudicados por edictos que se publicarán por tres veces, de siete en siete días, a costa de la parte quejosa en el Diario Oficial de la Federación y en el diario Novedades de esta capital, para que comparezcan ante este Juzgado si así conviene a sus intereses, en el término de treinta días, contado a partir de la última publicación, quedando en la Secretaría de Trámite las copias simples de traslado y haciéndole saber que fueron señaladas las diez horas del próximo día veinte de mayo del año en curso, para la celebración de la audiencia constitucional.

Méjico, D.F., a 13 de febrero de 1995.

La Secretaria
 Lic. Ma. Guadalupe Casillas Quintero
 Rúbrica.

(R.- 0907)

AVISOS GENERALES

Secretaría de Comunicaciones y Transportes

Fideicomiso 195 Conacal

Dirección General

EDICTO

C. Ing. Oswaldo Camey Mazariegos
 Apoderado General de la empresa
 Construcción, Ingeniería y
 Equipo de Control, S.A. de C.V.

Por ignorarse su domicilio actual, con fundamento en lo establecido por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria en materia de obra pública, conforme a lo dispuesto por el artículo 10 de la Ley de Obras Públicas; en relación al Contrato de Obra Pública número 1-Y-CF-A-518-W-0-1 de fecha 13 de noviembre de 1991, celebrado por esa Empresa con el Fideicomiso 195 Conacal, que ampara los trabajos de construcción de terracerías, obras de

drenaje, base y carpeta de un riego del Camino Rural: El Dorado - Las Arenitas, ubicado en el Municipio de Culiacán, en el Estado de Sinaloa, se le cita en las oficinas que ocupa la Subdirección de Obras de este Fideicomiso 195 Conacal, ubicado en: Dr. José Ma. Vértiz número 1239, colonia Vértiz Narvarte, en la Ciudad de Méjico, el próximo día 15 (quince) de marzo de 1996, a las 11:00 (once) horas, a efecto de analizar y, en su caso, firmar el Acta - Finiquito, y estar en posibilidad de continuar con el proceso de Terminación Anticipada del Contrato aludido.

Atentamente
 Sufragio Efectivo. No Reelección.
 México, D.F., a 19 de febrero de 1996.
 El Director General del Fideicomiso 195 Conacal
 Ing. Rafael Campero Calderón Urrutia
 Rúbrica.

(R.- 0952)

CONSORCIO ANGLOMEXICANO, S.A. DE C.V.

NOTA ACLARATORIA

La convocatoria publicada el 14 y 15 de febrero pasado a fojas 106 infino. la denominación social correcta es Consorcio Angloamericano, S.A. de C.V., y las Asambleas Extraordinarias y Ordinarias serán los días 5 y 6 de marzo de fecha 1996, a las 18:00 horas, respectivamente

16 de febrero de 1996.

(R.- 0901)

AVISO NOTARIAL

TOMAS LOZANO MOLINA, Notario número diez del Distrito Federal, hago saber para efectos del artículo 873 del Código de Procedimiento Civiles que en escritura número 264,871 de fecha 9 de febrero de 1996, ante mi, se inició la tramitación notarial de la sucesión testamentaria a bienes de don Jorge Soto Valdez.

Don Jorge Arturo, don Victor Manuel, doña Laura, don Joaquín, doña Leticia Eugenia y doña María Alicia todos de apellidos Soto Enríquez, reconocieron la validez del testamento otorgado por el autor de la sucesión, aceptaron la herencia, así como el primero renunció al cargo de albacea que le fue conferido y el segundo aceptó el cargo de albacea sustituto y manifestó que en su oportunidad formulará el inventario correspondiente.

Méjico, D.F., a 9 de febrero de 1996.

Lic. Tomás Lozano Molina

Notario No. 10

Rúbrica.

(R.- 0824)

AVISO NOTARIAL

FRANCISCO LOZANO NORIEGA, Notario número diez del Distrito Federal, hago saber para los efectos del artículo 873 del Código de Procedimientos Civiles que en escritura número 7473 de fecha 7 de febrero de 1996, se inició ante mi la tramitación notarial de la sucesión testamentaria a bienes de don Manuel Agapito Ontañón Delgado.

Doña María Teresa Sonia Carmen Taite Katia Ontañón Bloch, también conocida como doña María Teresa Ontañón Bloch o doña María Bloch o Baby Bloch o Katia Ontañón Bloch, reconoció la validez del testamento otorgado por el autor de la sucesión, aceptó la herencia, así como el cargo de albacea que le fue conferido y manifestó que en su oportunidad formulará el inventario correspondiente.

Méjico, D.F., a 7 de febrero de 1996.

Lic. Francisco Lozano Noriega

Notario No. 87

Rúbrica.

(R.- 0825)

FINCO FACTORAJE Y GESTION, S.A. DE C.V.**AVISO**

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 9º. de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace del conocimiento del público en general que por asamblea general extraordinaria de accionistas, celebrada el 14 de diciembre de 1994, se acordó la reducción del capital social mínimo fijo en la suma de N\$ 91,856.00, hoy \$91,856.00, como sigue: \$80,000.00 mediante la liberación concedida a los accionistas de exhibiciones no realizadas y \$11,856 mediante el reembolso proporcional a los socios.

Méjico, D.F., a 2 de febrero de 1996.

Lic. Arturo M. Saavedra Guerrero

Delegado Especial de la Asamblea

Rúbrica.

(R.- 0601)

GRUPO FINANCIERO ASEMEY**BANPAIS, S.A. DE C.V.****AVISO A LOS TENEDORES DE
OBLIGACIONES SUBORDINADAS
CONVERTIBLES FORZOSAMENTE
EN TITULOS DE CAPITAL
(GFMEXI93)**

En cumplimiento a lo establecido en las cláusulas octava y novena de intereses de la Escritura de Emisión correspondiente, hacemos de su conocimiento que la tasa de interés que devengarán las Obligaciones Subordinadas Convertibles Forzosamente en Títulos Representativos de Capital GFMEXI93, por el periodo comprendido del 23 de febrero al 21 de marzo de 1996, será de 43.90% anual bruto sobre el valor nominal de las mismas.

Asimismo, a partir del 23 de febrero de 1996, en las oficinas de la S.D. Indeval, S.A. de C.V., Institución para el Depósito de Valores, ubicadas en Paseo de la Reforma número 255, piso 3, colonia Cuauhtémoc, código postal 06500, Méjico, D.F., se pagarán los intereses correspondientes al trigésimo tercer periodo de 28 días, a razón de una tasa anual del 45.43%. Este pago se hará contra entrega del cupón número 33.

Méjico, D.F., a 22 de febrero de 1996.

Responsable de la publicación:

C.P. Ma. del Socorro Sáenz Ramírez
Subdirectora de Información Financiera
y Consolidación del Grupo Financiero

Rúbrica.

(R.- 0950)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Agraria en el Estado
Subcoordinación Agraria
EDICTO**

CC. Arturo Franco Ramírez, Guillermo Franco Carrasco, Silvia Ramírez de Franco, Arturo Franco Chávez, propietarios del predio "La Paz" causahabientes o quienes legalmente les representen.

En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 304 en relación con el 476 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en cumplimiento del artículo 3o. transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional, tercero transitorio de la Ley Agraria vigente y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria en materia agraria, esta Coordinación Agraria, dependiente de la Secretaría de la Reforma Agraria. NOTIFICA: Que la Dirección de Nuevos Centros de Población Ejidal, dependiente de la Dirección General de Procedimientos Agrarios instauró el expediente de Nuevo Centro de Población Ejidal que de constituirse se denominará "Emiliano Zapata", Municipio de Jiménez, Julimes y Sierra Mojada, Estado de Chihuahua y Coahuila; y en base a los trabajos técnicos, informativos y complementarios realizados en el expediente, se detectó que su predio tiene la categoría de terrenos baldíos propiedad de la Nación, susceptible de afectación de conformidad con el artículo 204 de la Ley Federal de Reforma Agraria; y en virtud de que no ha sido posible notificarlos personalmente por desconocer sus domicilios, por esta vía se les hace saber que cuentan con un plazo de 45 días, contado a partir del día siguiente en el que surjan efectos la última publicación del presente, término en el que estará a la vista el expediente de que se trata para que comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en la calle Novena número 2209, Sector Centro, código postal 31000, Chihuahua, Chih., o directamente a las oficinas que ocupa el Cuerpo Consultivo Agrario en la calle de Azafrán número 219, 2o. piso, colonia Granjas México, México, D.F., código postal 08400, con el fin de que presenten las pruebas y formulen alegatos que a sus derechos convengan.

Publíquese por tres veces de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en el periódico de mayor circulación nacional.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Chihuahua, Chih., a 6 de diciembre de 1995.

El Coordinador Agrario en el Estado

Lic. Armando S. Rico Preciado

Rúbrica.

(R.- 0629)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Agraria en el Estado
Subcoordinación Agraria
EDICTO**

CC. Ma. Elena Valenzuela Sandoval y Francisco Sandoval Flores, propietarios de los predios denominados "El Venado" y "La Vieja", C. Emilio J. Pinoncely Ortiz y Ana María Pinoncely Ortiz.

Propietarios del predio denominado "Carrizo Nuevo" y/o causahabientes o quienes legalmente les representen. En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 304 en relación con el 476 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en cumplimiento del artículo 3o. transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional, tercero transitorio de la Ley Agraria vigente y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria en materia agraria, esta Coordinación Agraria, dependiente de la Secretaría de la Reforma Agraria.

NOTIFICA: Que la Dirección de Nuevos Centros de Población Ejidal, dependiente de la Dirección General de Procedimientos Agrarios instauró el expediente de Nuevo Centro de Población Ejidal que de constituirse se denominará "Nuevo San Antonio", Municipio de Buenaventura y Ahumada, Estado de Chihuahua; y que en base a los trabajos técnicos, informativos y complementarios realizados en el expediente, se detectó que en su predio se encuentran excedencias porcentuales, contraviniendo por ello a lo dispuesto por el artículo 249 fracción IV de la Ley Federal de Reforma Agraria; en relación al predio "Carrizo Nuevo", se detectó que existen actos de simulación susceptibles de afectación de conformidad a lo previsto por los artículos 210 fracción III, inciso b), 249 fracción IV y 259, interpretados a contrario sensu, en relación con el artículo 405 de la ley federal de la materia; y en virtud de que no ha sido posible notificarlos personalmente por desconocer sus domicilios, por esta vía se les hace saber que cuentan con un plazo de 45 días, contado a partir del día siguiente en el que surgen efectos la última publicación del presente, término en el que estará a la vista el expediente de que se trata, para que comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en la calle Novena número 2209, Sector Centro, código postal 31000, Chihuahua, Chih., o directamente a las oficinas que ocupa el Cuerpo Consultivo Agrario en la calle de Azafrán número 219, 2o. piso, colonia Granjas México, México, D.F., código postal 08400, con el fin de que presenten las pruebas y formulen alegatos que a sus derechos convengan.

Publíquese por tres veces de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en un periódico de mayor circulación nacional.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Chihuahua, Chih., a 6 de diciembre de 1995.

El Coordinador Agrario en el Estado

Lic. Armando S. Rico Preciado

Rúbrica.

(R.- 0630)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Agraria en el Estado
Subcoordinación Agraria
EDICTO**

CC. Miguel Lizardo Serna, José Concepción Rodríguez y Miguel A. Mora, copropietarios de los lotes 76 al 83, 108 al 111, 124, 125 y 151, fracción B, del fraccionamiento "Irrigación" o "Nazario Ortiz Garza"; José Adolfo Murillo, propietario del lote 19, fracción A, y José Murillo, propietario del lote 20, fracción B, ambos del fraccionamiento "Rómulo Escobar", ubicados en el Municipio de Aldama, Estado de Chihuahua y/o causahabientes, y/o poseedores y/o quienes legalmente los represente. Conforme a la solicitud de fecha 20 de abril de 1970, un grupo de campesinos que indicaron residir en el poblado "Nuevo San Lucas", Municipio de Meoqui, de la citada entidad federativa, tratan el expediente integrado para el nuevo centro de población ejidal, que de constituirse se denominará "Ignacio Allende", Municipio de Aldama, Chihuahua, y de los trabajos substanciales llevados a cabo por los ciudadanos Francisco Aguilar Soto, Salvador Blanco González y Héctor Olgún Blanco González, se llega al conocimiento de que los predios en mención han sido señalados como presuntos afectables para cubrir las necesidades de los solicitantes, de conformidad con lo establecido en el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, interpretado a contrario sensu. Atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica, consagradas por los artículos 14 y 16 constitucionales, con apoyo en los artículos 275 y 304 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en los términos de los artículos terceros transitorios del Decreto Presidencial que reformó el artículo 27 constitucional y la Ley Agraria vigente, con fundamento además en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria en la materia, por desconocer sus domicilios, se les notifica por este medio, que cuentan con un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, para que comparezcan a esta Coordinación Agraria, sita en la calle Novena 2209, Sector Centro, Chihuahua, Chih., o directamente en las oficinas que ocupa el Cuerpo Consultivo Agrario, en la calle de Azafrán número 219, colonia Granjas México, México, D.F., código postal 08400, a efecto de que presenten pruebas y formulen alegatos en defensa de sus intereses. Publíquese por tres veces de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en un periódico de mayor circulación nacional.

Atentamente
Sufragio Efectivo. No Reelección.
Chihuahua, Chih., a 6 de diciembre de 1995.
El Coordinador Agrario en el Estado
Lic. Armando S. Rico Preciado
Rúbrica.

(R.- 0631)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Agraria en Hidalgo**

NOTIFICACION POR EDICTOS A LAS SUCESIONES A BIENES DE LOS CC. JOSE SANCHEZ TALAVERA, MARIA, JUAN Y ARNULFO DE APELLIDOS SANCHEZ MARTINEZ, PROPIETARIOS DE UN INMUEBLE RUSTICO DE SU PROPIEDAD UBICADO EN EL MUNICIPIO DE ZIMAPAN, ESTADO DE HIDALGO.

EDICTO
CC. José Sánchez Talavera, María, Juan, Arnulfo de apellidos Sánchez Martínez, propietarios del predio rural sin nombre y/o causahabientes y/o poseedores y/o a quienes legalmente los represente.
En términos del artículo 304, en relación con el 275 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicables en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria en vigor, 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de dotación de tierras, al poblado Xindho II, Municipio de Zimapán, Estado de Hidalgo, en el que se ha señalado como afectable el predio de su propiedad sin nombre, ubicado en el mismo Municipio y Estado precisados, por localizarse dentro del radio legal de afectación y en encontrarse en los supuestos señalados en el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, interpretado a contrario sensu, por lo que bajo esta causal de inexplotación, el H. Cuerpo Consultivo Agrario aprobó dictamen con fecha 9 de junio de 1993, proponiendo se conceda al núcleo de población de que se trata, por concepto de dotación de ejido, una superficie total de 391-63-76 hectáreas que se tomará del inmueble mencionado.

Por lo que atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica consagradas en los artículos 14 y 16 constitucionales, con apoyo en los artículos 275 y 304 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos del artículo tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria en la ley de la materia, por desconocerse sus domicilios, se les notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezcan a esta Coordinación Agraria, sita en la calle de Guerrero número 725, piso segundo, colonia Centro, código postal 42000, Pachuca, Hidalgo, a efecto de que presenten sus pruebas y formulen los alegatos que estimen convenientes, para defender sus intereses y derechos.

Atentamente
Pachuca, Hgo., a 16 de noviembre de 1995.
El Coordinador Agrario en el Estado
Lic. Octavio Pérez Nieto
Rúbrica.

(R.- 0632)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Agraria en el Estado de Sinaloa
EDICTO**

C. Francisco Antonio Terrazas Olvera, y/o sucesores y/o causahabientes y/o poseedores y/o quien legalmente lo represente, propietario del predio denominado "Palos Blancos", ubicado en el Municipio de El Fuerte, Estado de Sinaloa.

Conforme al Acuerdo aprobado por la Comisión Agraria Mixta, en sesión de pleno, celebrada en fecha 23 de noviembre de 1988, publicada en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, el día 6 de febrero de 1989, campesinos del poblado denominado "Borabampo", ubicado en el Municipio de El Fuerte, Estado de Sinaloa, tramitan expediente número 2785/88, en vía de tercera ampliación de ejido; de la investigación practicada por el ciudadano topógrafo Hugo López Rodríguez, comisionado para la realización de trabajos técnicos, informativos y complementarios para la integración de dicho expediente, se encontró que el predio de su propiedad, ubicado en el municipio arriba mencionado, ha permanecido inexploitable por más de dos años consecutivos, sin causa justificada aparente, lo que contraviene a lo dispuesto por el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, interpretado a contrario sensu por lo que se tiene como presunto afectable para cubrir las necesidades agrarias de los solicitantes.

Atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica consagradas por los artículos 14 y 16 Constitucionales, con apoyo en los artículos 275 y 304 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplican en términos de los artículos terceros transitorios del Decreto Presidencial que reformó el artículo 27 constitucional y Ley Agraria vigente; con fundamento además en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, por desconocer su domicilio se le notifica por este medio, para que en término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Riva Palacio número 209 Oriente, esquina con bulevar Emiliano Zapata, colonia Almada, de esta ciudad de Culiacán, Sín., código postal 80200 o directamente a las oficinas que ocupa el Cuerpo Consultivo Agrario en la calle de Azafrán número 219, 4o. piso, colonia Granjas México, México, D.F., código postal 08400, a efecto de que presenten pruebas y formulen alegatos, en defensa de sus intereses.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.
Culiacán, Sín., a 11 de noviembre de 1995.
El Coordinador Agrario en el Estado
Julían Arteaga Rivera
Rúbrica.

(R.- 0633)

**Estados Unidos Mexicanos
Poder Ejecutivo Federal
México, D.F.
Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Tamaulipas**

NOTIFICACION POR EDICTOS A LOS CC. ING. FEDERICO JAVIER ARREDONDO VALDEZ Y/O LAURA GONZALEZ ANCIRA, PROPIETARIOS DEL PREDIO DENOMINADO "EL TATATIU", MUNICIPIO DE GONZALEZ, TAMAULIPAS.

EDICTO

CC. Ing. Federico Javier Arredondo Valdez y/o Laura González Ancira, propietarios del predio "El Tatatu", causahabientes y/o poseedores y/o quien legalmente los represente.

En términos del artículo 332, en relación con el 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicable en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de Nuevo Centro de Población Ejidal, relativo al grupo solicitante de tierras denominado "Bernardo Turrubiates Narváez", Municipio de González, Estado de Tamaulipas, procedimiento en el que se propone como afectable el predio de su propiedad denominado "El Tatatu", ubicado en el Municipio de González, de este Estado, por encontrarse en el supuesto señalado por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que bajo esta causal de inexploitación, la Dirección General de Procedimientos para la Conclusión del Rezago Agrario emitió estudio previo, proponiendo se conceda al N.C.P.E. de referencia, una superficie total de 247-39-94.39 hectáreas, que se tomarán del predio antes citado.

Atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica consagradas por los artículos 14 y 16 en relación con el 332 y 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos de los artículos tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y de la Ley Agraria en vigor, con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia, por desconocerse su domicilio, se le notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Francisco I. Madero, 426, altos, Ciudad Victoria, Tamaulipas, a efecto de presentar sus pruebas que demuestren fehacientemente que desde la fecha de la publicación de la acción que nos ocupa, su predio ha permanecido en constante explotación; en caso contrario para justificar los motivos por los cuales los mantuvo inexpLOTados. El término que se le concede, también es para que alegue lo que a su derecho convenga.

Atentamente

Cd. Victoria, Tamps., a 28 de noviembre de 1995.
El Coordinador Agrario en el Estado
Lic. Rafael Sobrevilla González
Rúbrica.

(R.- 0634)

Estados Unidos Mexicanos
 Poder Ejecutivo Federal
 México, D.F.
 Secretaría de la Reforma Agraria
 Coordinación Tamaulipas

NOTIFICACION POR EDICTOS A LOS CC. ING. FEDERICO JAVIER ARREDONDO VALDEZ Y/O LAURA GONZALEZ ANCIRA, PROPIETARIOS DEL PREDIO DENOMINADO "EL TATATIU", MUNICIPIO DE GONZALEZ, TAMAULIPAS.

EDICTO

CC. Ing. Federico Javier Arredondo Valdez y/o Laura González Ancira, propietarios del predio "El Tatatiu", causahabientes y/o poseicionarios y/o quien legalmente los represente.

En términos del artículo 332, en relación con el 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicable en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de Nuevo Centro de Población Ejidal, relativo al grupo solicitante de tierras denominado "Lic. Gustavo Diaz Ordaz", proveniente del Municipio de Mante, localizado en el Municipio de González, Estado de Tamaulipas, procedimiento en el que se propone como afectable el predio de su propiedad denominado "El Tatatiu", ubicado en el Municipio de González, de este Estado, por encontrarse en el supuesto señalado por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que bajo esta causal de inexplotación, la Dirección General de Procedimientos para la Conclusión del Rezago Agrario emitió estudio previo, proponiendo se conceda al N.C.P.E. de referencia, una superficie total de 247-39-94.39 hectáreas, que se tomarán del predio antes citado.

Atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica consagradas por los artículos 14 y 16 en relación con el 332 y 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos de los artículos tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y de la Ley Agraria en vigor, con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia, por desconocerse su domicilio, se le notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Francisco I. Madero, 426, altos, Ciudad Victoria, Tamaulipas, a efecto de presentar sus pruebas que demuestren fehacientemente que desde la fecha de la publicación de la acción que nos ocupa, su predio ha permanecido en constante explotación; en caso contrario para justificar los motivos por los cuales los mantuvo inexplotados. El término que se le concede, también es para que alegue lo que a su derecho convenga.

Atentamente

Cd. Victoria, Tamps., a 28 de noviembre de 1995.
 El Coordinador Agrario en el Estado
 Lic. Rafael Sorevilla González
 Rúbrica.

(R.- 0635)

Estados Unidos Mexicanos
 Poder Ejecutivo Federal
 México, D.F.
 Secretaría de la Reforma Agraria
 Coordinación Tamaulipas

NOTIFICACION POR EDICTOS AL C. ISIDRO LOPEZ CASTELLANOS, PROPIETARIO DEL PREDIO "INNOMINADO", MUNICIPIO DE GONZALEZ, TAMAULIPAS.

EDICTO

C. Isidro López Castellanos, propietario del predio "Innominado", causahabientes y/o poseicionarios y/o quien legalmente lo represente.

En términos del artículo 332, en relación con el 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicable en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de Nuevo Centro de Población Ejidal, relativo al grupo solicitante de tierras denominado "Miguel Lerdo de Tejada", del Municipio de González, Estado de Tamaulipas, procedimiento en el que se propone como afectable el predio de su propiedad "Innominado", ubicado en el Municipio de González, de este Estado, por encontrarse en el supuesto señalado por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que bajo esta causal de inexplotación, la Dirección General de Procedimientos para la conclusión del Rezago Agrario emitió estudio previo, proponiendo se conceda al N.C.P.E. de referencia, una superficie total de 15-54-00 hectáreas, que se tomarán del predio antes citado.

Atento a las garantías de audiencia, legalidad y seguridad jurídica consagradas por los artículos 14 y 16 en relación con el 332 y 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos de los artículos tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y de la Ley Agraria en vigor, con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia, por desconocerse su domicilio, se le notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Francisco I. Madero, 426, altos, Ciudad Victoria, Tamaulipas, a efecto de presentar sus pruebas que demuestren fehacientemente que desde la fecha de la publicación de la acción que nos ocupa, su predio ha permanecido en constante explotación; en caso contrario para justificar los motivos por los cuales los mantuvo inexplotados, el término que se le concede, también es para que alegue lo que a su derecho convenga.

Atentamente

Cd. Victoria, Tamps., a 28 de septiembre de 1995.
 El Coordinador Agrario en el Estado
 Lic. Rafael Sorevilla González
 Rúbrica.

(R.- 0636)

**Estados Unidos Mexicanos
Poder Ejecutivo Federal
México, D.F.**

**Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Tamaulipas**

NOTIFICACION POR EDICTOS AL C. MARGARITO TORRÉS OROZCO, PROPIETARIO DEL PREDIO "INNOMINADO", MUNICIPIO DE GONZALEZ, TAMAULIPAS.

EDICTO

C. Margarito Torres Orozco, propietario del predio "Innominado", causahabientes y/o posecionarios y/o quien legalmente los represente.

En términos del artículo 332, en relación con el 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicable en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de Nuevo Centro de Población Ejidal, relativo al grupo solicitante de tierras denominado "Miguel Lerdo de Tejada", del Municipio de González, Estado de Tamaulipas, procedimiento en el que se propone como afectable el predio de su propiedad "Innominado", ubicado en el Municipio de González, de este Estado, por encontrarse en el supuesto señalado por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que bajo esta causal de inexplotación, la Dirección General de Procedimientos para la Conclusión del Rezago Agrario emitió estudio previo, proponiendo se conceda al N.C.P.E. de referencia, una superficie total de 20-00-00 hectáreas, que se tomarán del predio antes citado.

Atento a las garantías de audiencias, legalidad y seguridad jurídica, consagradas por los artículos 14 y 16 en relación con el 332 y 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos de los artículos tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y de la Ley Agraria en vigor, con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia, por desconocerse su domicilio, se le notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Francisco I. Madero, 426, altos, Ciudad Victoria, Tamaulipas, a efecto de presentar sus pruebas que demuestren fehacientemente que desde la fecha de la publicación de la acción que nos ocupa, su predio ha permanecido en constante explotación; en caso contrario para justificar los motivos por los cuales los mantuvo inexplorados. El término que se le concede, también es para que alegue lo que a su derecho convenga.

Atentamente

Cd. Victoria, Tamps., a 28 de septiembre de 1995.

El Coordinador Agrario en el Estado

Lic. Rafael Sorevilla González

Rúbrica.

(R.- 0637)

**Estados Unidos Mexicanos
Poder Ejecutivo Federal
México, D.F.**

**Secretaría de la Reforma Agraria
Coordinación Tamaulipas**

NOTIFICACION POR EDICTOS AL C. JUAN VEGA CARRILLO, PROPIETARIO DEL PREDIO "INNOMINADO", MUNICIPIO DE GONZALEZ, TAMAULIPAS.

EDICTO

C. Juan Vega Carrillo, propietario del predio "Innominado", causahabientes y/o posecionarios y/o quien legalmente lo represente.

En términos del artículo 332, en relación con el 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicable en cumplimiento del artículo tercero transitorio de la Ley Agraria vigente; 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se les hace de su conocimiento que se ha instaurado el procedimiento de Nuevo Centro de Población Ejidal, relativo al grupo solicitante de tierras denominado "Miguel Lerdo de Tejada", del Municipio de González, Estado de Tamaulipas, procedimiento en el que se propone como afectable el predio de su propiedad "Innominado", ubicado en el Municipio de González, de este Estado, por encontrarse en el supuesto señalado por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que bajo esta causal de inexploración, la Dirección General de Procedimientos para la Conclusión del Rezago Agrario emitió estudio previo, proponiendo se conceda al N.C.P.E. de referencia, una superficie total de 16-50-00 hectáreas, que se tomarán del predio antes citado.

Atento a las garantías de audiencias, legalidad y seguridad jurídica, consagradas por los artículos 14 y 16 en relación con el 332 y 329 de la Ley Federal de Reforma Agraria, que se aplica en términos de los artículos tercero transitorio del Decreto Presidencial de fecha 3 de enero de 1992, que reformó el artículo 27 constitucional y de la Ley Agraria en vigor, con fundamento, además, en lo preceptuado por el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia, por desconocerse su domicilio, se le notifica por este medio para que en un término de 45 días naturales, contado a partir de la última publicación del presente, comparezca a esta Coordinación Agraria, sita en avenida Francisco I. Madero, 426, altos, Ciudad Victoria, Tamaulipas, a efecto de presentar sus pruebas que demuestren fehacientemente que desde la fecha de la publicación de la acción que nos ocupa, su predio ha permanecido en constante explotación en caso contrario para justificar los motivos por los cuales los mantuvo inexplorados. El término que se le concede, también es para que alegue lo que a su derecho convenga.

Atentamente

Cd. Victoria, Tamps., a 28 de septiembre de 1995.

El Coordinador Agrario en el Estado

Lic. Rafael Sorevilla González

Rúbrica.

(R.- 0638)

USHER, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE
MEDIANO PLAZO
USHER P94**

Se informa a los tenedores del pagaré de mediano plazo, que en la asamblea general de tenedores celebrada el dia 15 de diciembre de 1995, se resolvió reestructurar el pagaré, modificando los términos y condiciones del mismo por un esquema de tasa real, a partir del dia 18 de diciembre de 1995, para lo cual se llevará a cabo el canje del título que ampara esta emisión, con las nuevas características.

Atento a lo anterior, el interés que devengaron los pagarés por el periodo del 20 de noviembre al 17 de diciembre de 1995, que fue de 68.71% anual, se liquidará a los tenedores a partir del dia 18 de diciembre del año en curso. El pago se efectuará por Bancomer, S.A., Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

Por último se comunica a los tenedores que, en virtud de lo antes expuesto, queda sin efecto la tasa de interés publicada el dia 13 de diciembre de 1995, y se informa que el valor nominal, a partir del 18 de diciembre de 1995, será de N\$ 100.00 por cada pagaré en circulación.

México, D.F., a 15 de diciembre de 1995.
Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
C.P. Alejandro Chew Lemus
Rúbrica.

(R.- 0885)

MAQUINARIA, S.A. DE C.V.
**AVISO A LOS TENEDORES DE PAGARE DE
MEDIANO PLAZO
MAQSA P93**

Notificamos a los tenedores de pagaré de mediano plazo de Maquinaria, S.A. de C.V., que la tasa de interés que devengará el pagaré MAQSA P93, por el periodo comprendido del 15 de febrero al 14 de marzo de 1996, será del 44.58% anual bruto sobre el valor nominal del mismo.

México, D.F., a 12 de febrero de 1996.
Representante Común de los Tenedores
Valores Bursátiles de México, S.A. de C.V.
Casa de Bolsa
Rúbrica.

(R.- 0895)

VIVIENDA Y PAVIMENTOS, S.A. DE C.V.**AVISO**

Por asamblea general extraordinaria del 25 de abril de 1995, en la que se acuerda en base al artículo 9 de la Ley General de Sociedades Mercantiles la disminución del capital social de: \$ 350,000.00 a \$ 12,883.00.

Méjico, D.F., a 14 de febrero de 1996..

C.P. César César Romero
Representante Legal
Rúbrica.

(R.- 0845)

USHER, S.A. DE C.V.
**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE
MEDIANO PLAZO
USHER P94**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la emisión del pagaré (USHER) P94, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés, por el periodo del 20 de noviembre al 17 de diciembre de 1995, será de 68.71% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes.

Asimismo, se informa que el interés que devengaron los pagarés por el cuarto periodo, que comprende del 28 de agosto al 19 de noviembre de 1995, fue de 43.7067% anual bruto, pagadero a partir del 21 de noviembre de 1995.

El pago se efectuará por Bancomer,S.A.. Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, en México, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

Méjico, D.F., a 14 de noviembre de 1995.
Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
Rúbrica.

(R.- 0886)

TECHOS FLOTANTES, S.A. DE C.V.**CONVOCATORIA**

Se convoca a los señores accionistas a la Asamblea General Ordinaria, que deberá tener lugar el día 18 de marzo de 1996, a las 10:00 horas, en el domicilio de la sociedad, donde se tratará el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Informe de los administradores, sobre la marcha de las actividades de la sociedad, durante el ejercicio social comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 1994.

2. Informe de los administradores, sobre la marcha de las actividades de la sociedad, durante el ejercicio social comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 1995.

3. Presentación del estado de situación financiera, examen del estado de resultados y los de cambios de situación financiera y en el patrimonio social al 31 de diciembre de 1994.

4. Presentación del estado de situación financiera, examen del estado de resultados y los de cambios de situación financiera y en el patrimonio social al 31 de diciembre de 1995.

5. Designación de delegados especiales.

Los accionistas podrán hacerse representar en la asamblea mediante simple carta poder no pudiendo ser mandatarios los Consejeros de la Sociedad.

Méjico, D.F., a 21 de febrero de 1996.

Luis Alfonso Lara Hermida

Presidente de Consejo de Administración

Rúbrica.

(R.- 0903)

(R.- 0908)

MULTISATELITE DEL NORTE,

S.A. DE C.V.

AVISO DE LIQUIDACION

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se publica el balance final de liquidación de Multisatélite del Norte, S.A. de C.V., al 31 de diciembre de 1995.

Activo	\$	0
Suma activo	\$	0
Pasivo		
Adeudos	\$	0

Capital contable

Capital social	\$	170,000
Res. Ej. Ant.		(61,707)
Res. ejercicio		(108,292)
Suma pasivo y capital	\$	0

Méjico, D.F., a 25 de enero de 1996.

Liquidador

C.P. Gerardo Martín Casillas Villela

Apoderado

Rúbrica.

(R.- 0605)

OPERADORA FEHEDRO, S.A. DE C.V.**CONVOCATORIA**

Se convoca a los accionistas de Operadora Fehedro, S.A. de C.V., a una Asamblea General Ordinaria Anual que se celebrará en el domicilio social, ubicado Honduras 17-A, colonia Centro, el 7 de marzo de 1996, en primera convocatoria a las 12:00 horas y en segunda convocatoria, a las 13:00 horas bajo el siguiente:

ORDEN DEL DÍA

I. Informe del Consejo de Administración sobre la marcha de la sociedad durante los ejercicios sociales transcurridos del 1 de enero de 1995 al 31 de diciembre de 1995 y del 1 de enero de 1994 al 31 de diciembre de 1994, cuya aprobación quedó pendiente en asamblea anterior.

II. Discutir, aprobar o modificar estados financieros de la sociedad que reflejan su situación financiera durante los ejercicios sociales transcurridos del 1 de enero de 1995 al 31 de diciembre de 1995 y del 1 de enero de 1994 al 31 de diciembre de 1994 pendientes de aprobación, previo al dictamen del comisario, y si procede aplicación de utilidades.

III. Discusión y aprobación de las renuncias presentadas por los miembros del Consejo de Administración y, en su caso, nombrar, ratificar a los miembros del mismo y al comisario de la sociedad.

IV. Determinar los emolumentos correspondientes a los administradores y comisario.

V. Otorgamiento de poderes generales.

VI. Lectura de las actas de asamblea ordinaria y extraordinaria anteriores de fecha 13 de mayo de 1995 y, en su caso, ratificación o modificación de los acuerdos tomados de las mismas.

VII. Asuntos generales y designación de delegado(s).

Méjico, D.F., a 16 de febrero de 1996.

John Kimberly Maitain Grover Prager

Presidente del Consejo de Administración

Rúbrica.

Dania Mónica Cross Latour

Secretaria del Consejo de Administración

Rúbrica.

HELIO-SENSIMEX, S.A. DE C.V.
CONVOCATORIA

Para la celebración de Asamblea General Extraordinaria de Helio Sensimex, S.A. de C.V., que tendrá verificativo a las once horas del dia 11 de marzo de 1996 en su domicilio social, sito en la casa número 117 de la calle Comercio, colonia Escandón, Delegación Miguel Hidalgo, D.F., al tenor del siguiente:

ORDEN DEL DIA

PRIMERO: Lectura y, en su caso, aprobación de los estados financieros correspondientes a los años 1993, 1994 y 1995.

SEGUNDO: Estudio de la situación financiera de la sociedad.

TERCERO: Propuesta de la liquidación de la sociedad y, en su caso, nombramiento del liquidador.

CUARTO: Asuntos generales.

SEGUNDA CONVOCATORIA

Para el caso de que en la primera convocatoria anterior no exista quórum para su validez, se convoca a una segunda Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de Helio Sensimex, S.A. de C.V., para las once horas del dia 25 de marzo de 1996, en la casa número 117 de la calle Comercio de la colonia Escandón, Delegación Miguel Hidalgo, D.F., al tenor del siguiente:

ORDEN DEL DIA

PRIMERO: Lectura y, en su caso, aprobación de los estados financieros correspondientes a los años 1993, 1994 y 1995.

SEGUNDO: Estudio de la situación financiera de la sociedad.

TERCERO: Propuesta de la liquidación de la sociedad y, en su caso, nombramiento del liquidador.

CUARTO: Asuntos generales.

Méjico, D.F., a 15 de febrero de 1996.

Carlos Choperena Irizarri

Presidente del Consejo de Administración

Rúbrica.

(R.- 0883)

(R.- 0924)

PRODUCTOS LACTEOS EL TORITO, S.A. DE C.V.
PRIMERA CONVOCATORIA

Con fundamento en los artículos 181, 182 de la Ley de Sociedades Mercantiles, se convoca a todos los accionistas de Productos Lácteos El Torito, S.A. de C.V., a la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas a celebrarse a las 10:00 horas del próximo dia 12 de marzo de 1996, en el domicilio social de la sociedad.

ORDEN DEL DIA

1.- Nombramiento de escrutadores. Lista de asistencia y, en su caso, instalación legal de la asamblea.

2.- Presentación del balance general de la sociedad y documentos informativos del mismo, formulado por auditores externos con fecha al 31 de diciembre de 1994.

3.- Informe del Consejo de Administración sobre la situación legal y financiera de la sociedad.

4.- Discusión en lo relativo a la pérdida de capital social de la sociedad y, en su caso, reposición del mismo.

5.- Decisión de la asamblea para ejercer acción legal contra quién o quiénes resulten responsables por el mal manejo de los recursos de la sociedad.

6.- Resolución de la asamblea.

7.- Acta de la asamblea.

Los socios que no puedan acudir a la citada asamblea, podrán elegir a un representado mediante carta poder para su registro en la lista de asistentes correspondientes.

SEGUNDA CONVOCATORIA

De no haber quórum legal a la hora señalada, la asamblea se celebrará en segunda convocatoria a partir de las 11:00 horas del dia de la fecha.

Méjico, D.F., a 19 de febrero de 1996.

C.P. Víctor Manuel Alfaro Araujo

Comisario

Rúbrica.

SERVICIOS AEROMEXICO, S.A. DE C.V.

ESTADO DE RESULTADOS DEL 1 DE MAYO AL

31 DE DICIEMBRE DE 1995

(pesos)

Concepto	Mes	Acumulado
Ingresos por servicios	\$ -0-	\$ 0
Gastos generales	\$ -0-	\$ 3,828
Pérdida de operación	\$ -0-	\$ 3,828

Productos financieros \$ -0- 11,090

Utilidad del ejercicio \$ -0- \$ 7,262

Méjico, D.F., a 6 de febrero de 1996.

Héctor L. Ojeda Milanés

Rúbrica.

C.P. Jaime Pinto Espinoza

Rúbrica.

(R.- 0619)

INMOBILIARIA CAR-LUX, S.A.		BORGATTA INGENIERIA APPLICADA, S.A. DE C.V.	
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 29 DE DICIEMBRE DE 1995		BALANCE FINAL DE LIQUIDACION 31 DE DICIEMBRE DE 1992	
En base a lo dispuesto en el artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se publica el balance final de liquidación de la sociedad Inmobiliaria Car-Lux, S.A.		Activo	
(nuevos pesos)		Circulante	\$ 0
Activo		Suma circulante	0
Circulante		Fijo	\$ 0
Bancos	802,290	Diferido	\$ 0
Suma del circulante	802,290	Suma activo	\$ 0
Suma el activo	802,290	Pasivo	
	=====	Circulante	\$ 0
Capital contable		Suma circulante	
Capital social	503,000	Fijo	\$ 0
Reserva legal	956	Suma el pasivo	
Utilidades acumuladas	298,334	Capital contable	\$ 0
Suma el capital	802,290	Suma pasivo y capital contable	\$ 0
	=====		
La parte que a cada accionista corresponde en el haber social, se distribuirá en proporción a la participación que cada uno de los accionistas tenga en el mismo.		México, D.F., a 13 de febrero de 1996.	
Méjico, D.F., a 26 de enero de 1996. Ing. Miguel Calderón Jacobs Liquídador Rúbrica.		Juan Carlos Borgatta Lago Representante Legal Rúbrica.	
(R.- 0898)		(R.- 0899)	

CORPORATIVO AEROMEXICO, S.A. DE C.V.		
ESTADO DE RESULTADOS DEL 1 DE MAYO AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995		
(pesos)		
Concepto	Mes	Acumulado
Ingresos por servicios	\$ - 0 -	\$ 0
Gastos generales	- 0 -	\$ 28,628
Pérdida de operación	\$ - 0 -	\$ 28,628
Productos financieros	- 0 -	159
Pérdida del ejercicio	\$ - 0 -	\$ 28,469

Méjico, D.F., a 6 de febrero de 1996.
Héctor L. Ojeda Milanés
Rúbrica.
C.P. Jaime Pinto Espinoza
Rúbrica.

(R.- 0620)

AVISO AL PUBLICO

Se informa que para la inserción de documentos se deberán cubrir los siguientes requisitos:

- Oficio dirigido al Director del Diario Oficial de la Federación, Lic. Carlos Justo Sierra, solicitando la publicación.
- Original sin alteraciones y con firma autógrafa, en papel membrete.
- Fecha de elaboración del documento.
- Dos copias legibles.
- En caso de licitación pública o estado financiero, forzosamente deberá acompañar su documentación de un disquete en cualquiera de los procesadores Word.

En caso de estados financieros en Word for Windows sin tabla de edición.

El pago deberá efectuarse en efectivo, con cheque de caja o certificado a nombre de la Tesorería de la Federación.

Las licitaciones recibidas los días miércoles, jueves y viernes se publicarán el siguiente martes, y las recibidas en lunes y martes se publicarán el siguiente jueves.

Avisos y balances se publicarán cinco días hábiles después de la fecha de pago, mientras que los estados financieros siete días hábiles después del mismo.

Por ningún motivo se recibirá la documentación, en caso de no cubrir los requisitos.

Para mayor información comunicarse a los teléfonos: 5 35 74 54, 5 66 53 42, extensión 275, fax extensión 237.

ATENTAMENTE
Diario Oficial de la Federación

ELEMENTOS ELECTRICOS, S.A. DE C.V.**AVISO DE ESCISION**

Para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 228-Bis de la Ley General de Sociedades Mercantiles, con fecha 10 de noviembre de 1995, Elementos Eléctricos, S.A. de C.V., como sociedad escindente celebró asamblea extraordinaria de accionistas, en donde se acordó escindir la sociedad, mediante la transmisión parcial del activo, pasivo y capital a una nueva sociedad.

1.- La sociedad escindente, transmitirá parcialmente a la sociedad escindida activos y capital; asimismo se transmitirán proporcionalmente todas las cuentas inherentes al capital social que se escinda, las cuentas de capital de aportación actualizado y cuentas de utilidad fiscal neta que le corresponden proporcionalmente al capital escindido; la transmisión de los bienes se efectuará mediante la aportación traslativa de dominio en términos de las disposiciones legales y fiscales aplicables en la fecha en que surta plenos efectos la escisión y, en su caso, se deberá hacer uso o implementar cualquier acto jurídico específico o complementario que se haga necesario.

2.- Los bienes y conceptos que se transmiten a la sociedad escindida, fueron tomados del estado de posición financiera proforma con cifras al 31 de agosto de 1995 de la sociedad escindente.

3.- Al surtir plenos efectos la escisión, la sociedad escindida, será causahabiente a título universal de los bienes, derechos y obligaciones correspondientes, tendrá el dominio directo de todos los bienes físico y jurídicos y asumirá las obligaciones derivadas de los bienes que se les transmiten; los activos, en su caso, pasivos reales o contingentes capital social y demás conceptos del capital contable escindidos, quedarán incorporados al patrimonio de la sociedad escindida sin reserva ni limitación alguna en su dominio.

4.- La fecha en que se efectuará la escisión será a partir del 1 de diciembre 1995 y surtirá plenos efectos previo cumplimiento de lo establecido por el artículo 228-Bis de la Ley General de Sociedades Mercantiles, mientras tanto la escisión tendrá plenos efectos desde el 1 de diciembre de 1995 entre la sociedad escindente y la sociedad escindida.

5.- La transmisión parcial del activo, capital y demás cuentas inherentes, a la sociedad escindida, comprenderá todos los derechos, obligaciones, licencias, permisos, concesiones y, en general, cualesquiera actos y operaciones realizadas u otorgadas por la sociedad escindente con todo cuanto de hecho y por derecho le corresponda.

6.- La sociedad escindida, asume solidaria e ilimitadamente por los derechos y obligaciones transmitidas por la escisión en la proporción del capital escindido.

7.- Los accionistas conservarán en la sociedad escindida, el mismo porcentaje de participación accionaria que tienen actualmente en la sociedad escindente según se desprende de los Estatutos Sociales de la Sociedad escindida aprobados anteriormente.

8.- El patrimonio inicial de la sociedad escindida, se integrará con los activos y capital social transmitido.

9.- Que en su momento le sean canjeados a cada uno de los accionistas, las acciones o títulos que las amparen y de que sean propietarios de la sociedad escindente por las acciones que les correspondan de la sociedad escindida.

10.- El texto íntegro de la forma, plazos y mecanismo en que serán transmitidos el activo, pasivo y capital, se encontrará a disposición de los interesados en el domicilio de la sociedad durante el plazo legalmente establecido.

Méjico, D.F., a 15 de febrero de 1996.

Ing. Antonio Aguirre Quintana

Delegado Especial

Rúbrica.

(R.- 0884)

JOYAS EIFFEL DE MEXICO.	Total pasivo:	4,666
S.A. DE C.V.	Capital social	75,000
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 30 DE	Reserva legal	1,780
NOVIEMBRE DE 1995	Resultados por aplicar	(79,712)
(nuevos pesos)	Total capital:	(2,932)
Inversiones	1,603	Méjico, D.F., a 10 de enero de 1996.
Impuestos a favor	131	Gustavo Maldonado Soto
Total activo:	1,734	Liquidador
Acreedores diversos	4,666	Rúbrica.

(R.- 0621)

PROMOTORA TAKUMEX, S.A.**BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 31 DE
DICIEMBRE DE 1995****Activo**

Activo circulante:	
Caja y bancos	332.00
Clientes	0.00
Deudores diversos	0.00
Total activo Circula.	332.00
Activo fijo:	
Inmobiliario	0.00
Total activo fijo	0.00
Total de activo	<u>332.00</u>
Pasivo	
Pasivo a corto plazo:	0.00
Pasivo a largo plazo	0.00
Total pasivo	0.00
Capital	
Capital social	500.00
Déficit	(168.00)
Total capital	332.00
Total de pasivo y capital	<u>332.00</u>

México, D.F., a 25 de enero de 1996.

Ing. Tsutomu Tamba Motegui

Liquidador de la Sociedad

Rúbrica.

(R.- 0607)

**CIFRA-MART, S.A. DE C.V.
AVISO DE FUSION**

En la asamblea general extraordinaria de accionistas, celebrada el 31 de diciembre de 1995, se acordó la fusión de la Compañía con Nueva Sigla, S.A. de C.V., en los términos siguientes:

1. Se aprueba la fusión de Cifra-Mart, S.A. de C.V., con Nueva Sigla, S.A. de C.V., desapareciendo esta última como fusionada y subsistiendo la primera como fusionante, cumpliendo con ello la condición suspensiva a que quedaron sujetos los acuerdos sobre dicha fusión, adoptados por la asamblea general extraordinaria de accionistas de la empresa fusionada.

2. La base para la fusión aprobada, serán las cifras que muestran los balances de las empresas especialmente preparados para el efecto, al 31 de diciembre de 1995, los cuales se han presentado en esta asamblea y formarán parte del expediente que se integre con motivo de la misma.

3. En virtud de esta fusión, Cifra-Mart, S.A. de C.V., asume la totalidad de los derechos y obligaciones de Nueva Sigla, S.A. de C.V.

4. Asimismo, Nueva Sigla, S.A. de C.V., transfiere a Cifra-Mart, S.A. de C.V., todo su patrimonio sin reserva ni limitación alguna.

5. En virtud de que la empresa fusionada tiene pasivos, entre las partes, la fusión surtirá efectos a partir del 1 de enero de 1996. Respecto de terceros la fusión surtirá efectos de conformidad a lo establecido en el artículo 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

6. Los acuerdos y el último balance de las empresas serán publicados en los términos del artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

La presente publicación, así como el balance de la sociedad al 31 de diciembre de 1995, se hace para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 1 de enero de 1996.

Cifra-Mart, S.A. de C.V.

Lic. Gilberto Perezalonso Cifuentes

Delegado de la Asamblea

Rúbrica.

CIFRA MART, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**

(miles de pesos)

Conceptos	Importes
Total activo	<u>2,325,306</u>
Total pasivo	42
Total capital	2,325,264
	<u>2,325,306</u>

NUEVA SIGLA, S.A. DE C.V.**AVISO DE FUSIÓN**

En la asamblea general extraordinaria de accionistas celebrada el 31 de diciembre de 1995, se aprobó la fusión de la compañía con Cifra-Mart, S.A. de C.V., en los términos siguientes:

1. Se aprueba la fusión de Nueva Sigla, S.A. de C.V., con Cifra-Mart, S.A. de C.V., desapareciendo la primera como fusionada y subsistiendo esta última como fusionante.
2. La base para la fusión aprobada, serán las cifras que muestran los balances de las empresas, especialmente preparados para el efecto, al 31 de diciembre de 1995, los cuales se han presentado en esta asamblea y formarán parte del expediente que se integre con motivo de la misma.
3. Los acuerdos y el último balance de las empresas serán publicados en los términos del artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.
4. En virtud de esta fusión, Cifra-Mart, S.A. de C.V., asume la totalidad de los derechos y obligaciones de Nueva Sigla, S.A. de C.V.
5. Asimismo Nueva Sigla, S.A. de C.V., transfiere a Cifra-Mart, S.A. de C.V., todo su patrimonio sin reserva ni limitación alguna.
6. En virtud de que Nueva Sigla, S.A. de C.V. tiene pasivos, la fusión surtirá efectos a partir del 1 de enero de 1996, respecto de terceros la fusión surtirá efectos de conformidad a lo establecido en el artículo 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

La presente publicación, así como el balance de la sociedad al 31 de diciembre de 1995, se hace para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 1 de enero de 1996.

Nueva Sigla, S.A. de C.V.

Lic. Gilberto Perezalonso Cifuentes

Delegado de la Asamblea

Rúbrica.

NUEVA SIGLA, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**

(miles de pesos)

Conceptos	Importes
Total activo	<u>1,831,198</u>
Total pasivo	4,000
Total capital	<u>1,827,198</u>
	<u>1,831,198</u>

(R.- 0879)

**Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Dirección General de Inversión Extranjera
Número de oficio 514.113.96
Expediente 46071-C.
Registro 285**

Asunto.- Se autoriza registro.

Rangen Mexico, Inc.
Lago Alberto No. 442-27
Col. Anáhuac
C.P. 11320, México, D.F.

At'n.: Lic. Gustavo Enrique Gottfried Ali

Me refiero a su escrito recibido el 16 de enero de 1996, por medio del cual solicita a esta Dirección General, se autorice a Rangen Mexico, Inc., sociedad de nacionalidad estadounidense, para llevar a cabo la inscripción de sus estatutos sociales en el Registro Público de Comercio correspondiente, en virtud del establecimiento de una sucursal en la República Mexicana, la cual se dedicará a la comercialización y venta de alimento procesado para camarón, tilapia, y demás especies relativas a la aquacultura.

Sobre el particular, esta Dirección General, con fundamento en los artículos 17 de la Ley de Inversión Extranjera, 250 y 251 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, autoriza a Rangen Mexico, Inc., para llevar a cabo la inscripción de sus estatutos sociales en el Registro Público de Comercio de la entidad federativa correspondiente, en el entendido de que dicha sucursal no realizará ninguna de las actividades y adquisiciones reservadas o con regulación específica señaladas en los artículos 5o., 6o., 7o., 8o., 9o., sexto, séptimo y noveno transitorios de la Ley de Inversión Extranjera, salvo que en los casos previstos en dicho ordenamiento, obtenga la resolución favorable correspondiente.

Asimismo, se le recuerda que su representada deberá dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 32 de la citada Ley y demás disposiciones aplicables, relativas a la inscripción y reporte ante el Registro Nacional de Inversiones Extranjeras.

Lo anterior, se resuelve y comunica con fundamento en los preceptos jurídicos invocados, así como en los artículos 34, fracción XII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 18, fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Atentamente

**Sufragio Efectivo. No Reelección.
México, D.F., a 26 de enero de 1996.
El Director Jurídico
Lic. Luis Armando Melgar
Rúbrica.**

(R.- 0900)

AURRERA, S.A. DE C.V.**AVISO DE FUSIÓN**

En la asamblea general extraordinaria de accionistas, celebrada el 31 de diciembre de 1995, se acordó la fusión de la compañía con Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V., en los términos siguientes:

1. Se aprueba la fusión de Aurrerá, S.A. de C.V., con Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V., desapareciendo esta última como fusionada y subsistiendo la primera como fusionante, cumpliendo con ello la condición suspensiva a que quedaron sujetos los acuerdos sobre dicha fusión, adoptados por la asamblea general extraordinaria de accionistas de la empresa fusionada.

2. La base para la fusión aprobada serán las cifras que muestran los balances de las empresas, especialmente preparados para el efecto, al 31 de diciembre de 1995, los cuales se han presentado en esta asamblea y formarán parte del expediente que se integre con motivo de la misma.

3. En virtud de esta fusión, Aurrerá, S.A. de C.V., asume la totalidad de los derechos y obligaciones de Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V.

4. Asimismo, Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V., transfiere a Aurrerá, S.A. de C.V., todo su patrimonio sin reserva ni limitación alguna.

5. En virtud de que la empresa fusionada tiene pasivos, entre las partes, la fusión surtirá efectos a partir del 1 de enero de 1996. Respecto de terceros, la fusión surtirá efectos de conformidad a lo establecido en el artículo 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

6. Los acuerdos y el último balance de las empresas serán publicados en los términos del artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

La presente publicación, así como el balance de la sociedad al 31 de diciembre de 1995, se hace para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 1 de enero de 1996.

Aurrerá, S.A. de C.V.

Lic. Gilberto Perezalonso Cifuentes

Delegado de la Asamblea

Rúbrica.

AURERA, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**
(miles de nuevos pesos)

Conceptos	Importes
Total activo	<u>4,849,251</u>
Total pasivo	2,490,582
Total capital	2,358,669
	<u>4,849,251</u>

DIRECCION CORPORATIVA CIFRA, S.A. DE C.V.**AVISO DE FUSION**

En la asamblea general extraordinaria de accionistas, celebrada el 31 de diciembre de 1995, se aprobó la fusión de la compañía con Aurrerá, S.A. de C.V., en los términos siguientes:

1. Se aprueba la fusión de Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V., con Aurrerá, S.A. de C.V., desapareciendo la primera como fusionada y subsistiendo esta última como fusionante.
2. La base para la fusión aprobada, serán las cifras que muestran los balances de las empresas, especialmente preparados para el efecto, al 31 de diciembre de 1995, los cuales se han presentado en esta asamblea y formarán parte del expediente que se integre con motivo de la misma.
3. Los acuerdos y el último balance de las empresas serán publicados en los términos del artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.
4. En virtud de esta fusión, Aurrerá, S.A. de C.V. asume la totalidad de los derechos y obligaciones de Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V.
5. Asimismo, Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V. transfiere a Aurrerá, S.A. de C.V. todo su patrimonio sin reserva ni limitación alguna.
6. En virtud de que Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V. tiene pasivos, la fusión surtirá efectos a partir del 1 de enero de 1996, respecto de terceros la fusión surtirá efectos de conformidad a lo establecido en el artículo 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

La presente publicación, así como el balance de la sociedad al 31 de diciembre de 1995, se hace para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 1 de enero de 1996.

Dirección Corporativa Cifra, S.A. de C.V.

Lic. Gilberto Perezalonso Cifuentes

Delegado de la Asamblea

Rúbrica.

DIRECCION CORPORATIVA CIFRA, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**

(miles de pesos)

Conceptos	Importes
Total activo	<u>61,467</u>
Total pasivo	13,697
Total capital	47,770
	<u>61,467</u>

(R.- 0880)

MERCASERVICIOS, S.A. DE C.V.**AVISO**

Los accionistas de Merca Servicios, Sociedad Anónima de Capital Variable, en Asamblea General Extraordinaria, celebrada el dia 29 de septiembre de 1995, aprobaron los estados financieros y operaciones llevadas a cabo por el liquidador, así como el balance final de dicha liquidación.

Lo anterior se hace del conocimiento del público en general en términos del artículo 243 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 27 de noviembre de 1995.

Roberto Rosales Rosas

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 0836)

INMOBILIARIA FLOGARO, S.A. DE C.V.**AVISO**

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo noveno, segundo párrafo de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se da a conocer el acuerdo tomado mediante asamblea general extraordinaria de accionistas de fecha 25 de noviembre de 1994.

ACUERDO DE DISMINUCION DE CAPITAL

Se aprueba la disminución de la parte fija del capital de Inmobiliaria Flogaro, S.A. de C.V., mediante reembolso a los accionistas por la cantidad de \$ 100.00 (cien pesos 00/100 M.N.)

Méjico, D.F., a 1 de febrero de 1996.

Lic. Ramón Cevallos de Cima

Administrador Unico

Rúbrica.

(R.- 0848)

TECNICOS EN ALIMENTACION, S.A. DE C.V.**AVISO DE FUSION**

Por acuerdo de las asambleas generales extraordinarias de accionistas, celebradas el 29 de diciembre de 1995, los accionistas de Técnicos en Alimentación, S.A. de C.V. y La Bodega del Restaurante, S.A. de C.V., convinieron en fusionarse, desapareciendo la segunda como sociedad fusionada y subsistiendo la primera como sociedad fusionante.

Como consecuencia de la fusión, y al surtir ésta sus efectos, todos los activos, acciones y derechos, así como todos los pasivos, obligaciones y responsabilidades de toda índole y en general, todo el patrimonio de La Bodega del Restaurante, S.A. de C.V., sin reserva ni limitación alguna, pasarán a título universal a Técnicos en Alimentación, S.A. de C.V., al valor que tengan en libros al 31 de diciembre de 1995 y por lo mismo, Técnicos en Alimentación, S.A. de C.V., hará suyo y asumirá todo el pasivo que La Bodega del Restaurante, S.A. de C.V., tenga a la fecha antes indicada, quedando obligada expresamente al pago del mismo, en los términos antes señalados, extinguiéndose por fusión aquellos pasivos, obligaciones y responsabilidades que existan entre La Bodega del Restaurante, S.A. de C.V. y Técnicos en Alimentación, S.A. de C.V.

La presente publicación de los acuerdos de fusión, el sistema establecido para la extinción del pasivo y los balances de ambas sociedades al 31 de diciembre de 1995, que aparecen a continuación, se realiza en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 6 de febrero de 1996.

Jorge Alberto Oliver Escasan

Representante Legal

Rúbrica.

TECNICOS EN ALIMENTACION, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**

Activo	
Circulante:	
Efectivo e inversiones temporales	\$ 10,124.00
Cuentas por cobrar	2,108,846.10
Inventarios	4,829.65
Otros	186,152.21
Fijo:	
Inversiones (neto)	112,267.29
Diferido:	
Gastos de instalación (neto)	47,808.43
Suma activo	\$ 2,470,027.68
Pasivo	
Circulante:	
Cuentas por pagar	\$ 1,383,013.79
Otros	300,048.88
	1,683,062.67
Capital contable:	
Capital social	200,000.00
Reserva legal	6,267.77
Util. o Pérd. acumulados	(81,049.24)
Utilidad del ejercicio	661,746.48
	786,965.01
Suma pasivo y capital	\$ 2,470,027.68

LA BODEGA DEL RESTAURANTE, S.A. DE C.V.**BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 1995**

Activo	
Circulante:	
Efectivo e inversiones temporales	\$ 1,747.90
Cuentas por cobrar	4,388,769.77
Inventarios	737,663.75
Otros	285,460.15
Fijo:	
Inversiones (neto)	2,257,386.02
Diferido:	
Gastos de instalación (neto)	79,180.49
Depósitos en garantía	148,080.90
Suma activo	\$ 7,898,288.98
Pasivo	
Circulante:	
Cuentas por pagar	\$ 5,990,881.04
Otros	70,320.29
	6,061,201.33
Capital contable:	
Capital social	2,000,000.00
Reserva legal	1,007.03
Util. o Pérd. acumulados	(266,698.34)
Utilidad del ejercicio	102,778.96
	1,837,087.65
Suma pasivo y capital	\$ 7,898,288.98

(R.- 0882)

USHER, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE MEDIANO PLAZO
USHER P94**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (USHER) P94, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por el periodo del 23 de octubre al 19 de noviembre de 1995, será de 48.68% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes.

Méjico, D.F., a 17 de octubre de 1995.

Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
Rúbrica.

(R.- 0887)

GRUPO CARSO, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE MEDIANO PLAZO
GCARSO P95**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (GCARSO) P95, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por el noveno periodo que comprende del 27 de diciembre de 1995 al 24 de enero de 1996, será de 55.53% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes. Dicho interés se liquidará a los tenedores a partir del 24 de enero de 1996.

El pago se efectuará por Bancomer, S.A., Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

Méjico, D.F., a 20 de diciembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
C.P. Alejandro Chew Lemus
Rúbrica.

(R.- 0889)

USHER, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE MEDIANO PLAZO
USHER P94**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (USHER) P94, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por el periodo del 18 de diciembre de 1995 al 14 de enero de 1996, será de 57.33% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes.

Méjico, D.F., a 11 de diciembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
Rúbrica.

(R.- 0888)

CARIBOTELS DE MEXICO, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE MEDIANO PLAZO
CARIBOT P93**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (CARIBOT) P93, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por el periodo del 2 al 29 de diciembre de 1995, será de 62.95% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes. Dicho interés se liquidará a los tenedores a partir del 29 de diciembre de 1995, contra la presentación del cupón número 30.

El pago se efectuará por Bancomer, S.A., Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

Méjico, D.F., a 28 de noviembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores
Bancomer, S.A.
Institución de Banca Múltiple
Grupo Financiero
Administración Fiduciaria
Rúbrica.

(R.- 0890)

APLICACIONES FARMACEUTICAS,**S.A. DE C.V.****AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE
MEDIANO PLAZO****APLIFAR P94**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (APLIFAR P94), informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por décimo tercer periodo, que comprende del 17 de noviembre al 14 de diciembre de 1995, será de 65.09% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes.

Dicho interés se liquidará a los tenedores a partir del 15 de diciembre de 1995.

El pago se efectuará por Bancomer, S.A., Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

México, D.F., a 13 de noviembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores

Bancomer, S.A.

Institución de Banca Múltiple

Grupo Financiero

Administración Fiduciaria

Rúbrica.

(R.- 0891)

APLICACIONES FARMACEUTICAS, S.A. DE C.V.**AVISO A LOS TENEDORES DEL PAGARE DE****MEDIANO PLAZO****APLIFAR P94**

En cumplimiento a lo dispuesto en el título que ampara la Emisión del Pagaré (APLIFAR P94), informamos que la tasa de interés bruto que devengarán los pagarés por el décimo cuarto periodo que comprende del 15 de diciembre de 1995 al 11 de enero de 1996, será de 57.91% anual, sobre el valor nominal de los mismos, conforme a las disposiciones fiscales vigentes. Dicho interés, se liquidará a los tenedores a partir del 12 de enero de 1996.

El pago se efectuará por Bancomer, S.A., Administración Fiduciaria, en las oficinas ubicadas en avenida Universidad 1200, colonia Xoco, código postal 03339, Distrito Federal, así como en las oficinas de Guadalajara, Jal. y Monterrey, N.L., del Centro Regional correspondiente.

Méjico, D.F., a 8 de diciembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores

Bancomer, S.A.

Institución de Banca Múltiple

Grupo Financiero

Administración Fiduciaria

Rúbrica.

(R.- 0892)

ARRENDADORA BANCOMER,**S.A. DE C.V.****ORGANIZACION AUXILIAR DE CREDITO****AVISO A LOS TENEDORES DE OBLIGACIONES****QUIROGRAFARIAS**

ABANSA 1992

En atención a la cláusula cuarta del Acta de Emisión, informamos que el valor nominal ajustado de las obligaciones para el periodo del 5 de noviembre al 4 de diciembre de 1995, será de N\$ 175.250501 por cada obligación en circulación.

Méjico, D.F., a 30 de octubre de 1995.

Representante Común de los Tenedores

Bancomer, S.A.

Institución de Banca Múltiple

Grupo Financiero

Administración Fiduciaria

Rúbrica.

(R.- 0893)

ARRENDADORA BANCOMER,**S.A. DE C.V.****AVISO A LOS TENEDORES DE****OBLIGACIONES QUIROGRAFARIAS**

ABANSA 1991

En atención a la cláusula cuarta del Acta de Emisión, informamos que la tasa de interés bruto que devengarán las obligaciones por el periodo del 12 de noviembre al 11 de diciembre de 1995, será de 58.31% anual, sobre el valor nominal de las mismas, conforme a las disposiciones fiscales vigentes.

Méjico, D.F., a 7 de noviembre de 1995.

Representante Común de los Tenedores

Bancomer, S.A.

Institución de Banca Múltiple

Grupo Financiero

Administración Fiduciaria

Rúbrica.

(R.- 0894)

GBM ATLANTICO PROMOCION DE FORMACION DE CAPITAL, S.A. DE C.V.

SOCIEDAD DE INVERSION DE CAPITALES, EN LIQUIDACION

GBMATC1

BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 29 DE DICIEMBRE DE 1995

(cifras en nuevos pesos)

Activo	Parcial	Total
Valores de renta fija:		
Obligaciones	0	
Cetes	10,268,079	
Pag. con Rend. Liq. al vencimiento	0	
Plusvalía en renta fija	<u>97.147</u>	
Total Inv. en valores a precio de mercado		10,365,226
Disponible:		
Bancos		1,000
Cuentas por cobrar:		
Intereses Deveng. S/valores		0
Total del activo		<u>10,366,226</u>
Pasivo		
Acreedores diversos	0	
Total pasivo		0
Capital contable		
Capital social pagado	20,000,000 acciones	4,000,000
Reserva para capitalización		138,484
Resultado de ejercicios anteriores		2,834,388
Pérdidas y ganancias		3,296,207
Plusvalía	<u>97.147</u>	
Total capital contable		10,366,226
Total pasivo más capital		<u>10,366,226</u>
Cuentas de orden		
Capital social autorizado		20,000,000
Acciones emitidas		100,000,000
Valores entregados en custodia		10,365,226

El Comité de Valuación de esta sociedad de inversión estimó la cartera de valores y determinó a la fecha de este estado una plusvalía de N\$ 97,147, que modificó el activo neto, fijándose el precio de nuestras acciones con valor nominal de N\$ 0.200 en N\$ 0.51831132.

El presente estado de posición financiera ha sido formulado de acuerdo con las reglas de agrupación de cuentas establecidas por la Comisión Nacional de Valores y bajo la estricta responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben.

Con base a lo dispuesto en el artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se publica el balance final de liquidación de la sociedad. La parte que a cada accionista corresponda en el haber social, se distribuirá en proporción a la participación que cada uno de los accionistas tenga en el mismo.

20 de febrero de 1996.

C.P. Jaime Díez de Sollano Díaz

Director General

GBM Grupo Bursátil Mexicano, S.A. de C.V., Casa de Bolsa

Grupo Financiero GBM Atlántico

C.P. Estanislao de la Torre Alvarez

Casa de Bolsa-Operadora

Banco del Atlántico, S.A.

Liquidador

Lic. Diego Ramos González de Castilla

Liquidador

Rúbricas.

(R.- 0947)

SOCIEDAD DE INVERSIÓN DE INSTRUMENTOS DE DEUDA, EN LIQUIDACION
 GBMF5
 BALANCE GENERAL DE LIQUIDACION AL 29 DE DICIEMBRE DE 1995
 (cifras en nuevos pesos)

Activo	Parcial	Total
Valores de renta fija:		
Otros	1,982,265	
Plusvalia en renta fija	<u>19.284</u>	
Total Inv. en valores a precio de mercado		2,001,549
Disponible:		
Bancos		<u>1,000</u>
Total de activo		<u>2,002,549</u>
Pasivo		
Pasivo	<u>0</u>	
Suma el pasivo		<u>0</u>
Capital contable:		
Capital social pagado	10,000,000 acciones	1,000,000
Result. Ejer./Reserv. Adq. Prop. Ant.		342,077
Result. Ejer./Rva. Adq. Prop. actual		641,188
Plusvalia	<u>19.284</u>	
Total capital pagado		<u>2,002,549</u>
Total pasivo y capital contable		<u>2,002,549</u>
Cuentas de orden		
Capital social autorizado		100,000,000
Acciones emitidas		1,000,000,000
Valores entregados en custodia		2,001,549

El Comité de Valuación de esta sociedad de inversión estimó la cartera de valores y determinó a la fecha de este estado una plusvalía de N\$ 19,284, que modificó el activo neto, fijándose el precio de nuestras acciones con valor nominal de N\$ 0.100 en N\$ 0.200255.

El presente estado de posición financiera ha sido formulado de acuerdo con las reglas de agrupación de cuentas establecidas por la Comisión Nacional de Valores y bajo la estricta responsabilidad de los funcionarios que lo suscriben.

20 de febrero de 1996,

C.P. Jaime Diez de Sollano Diaz

Director General

GBM Grupo Bursátil Mexicano, S.A. de C.V., Casa de Bolsa

C.P. Estanislao de la Torre Alvarez

Casa de Bolsa-Operadora

Banco del Atlántico, S.A.

Lic. Diego Ramos González de Castilla

Liquidador

Rúbricas

(R.- 0948)

ÍNDICE
PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Acuerdo mediante el cual se modifica la base II de la autorización otorgada a Factoraje Mifel, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Mifel, por aumento de capital fijo 2

Acuerdo mediante el cual se modifica la fracción II del artículo segundo, de la autorización otorgada a Arrendadora Bital, S.A., Organización Auxiliar del Crédito, Grupo Financiero Bital, por disminución en su capital social 2

Resolución por la que se modifica la autorización otorgada a Grupo Financiero Bital, S.A. de C.V., para constituirse y funcionar como grupo financiero 3

SECRETARIA DE ENERGIA

Norma Oficial Mexicana NOM-002-NUCL-1994, Pruebas de fuga y hermeticidad de fuentes selladas 4

SECRETARIA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

Acuerdo por el que se establece la verificación semestral obligatoria de emisiones contaminantes para 1996 9

SECRETARIA DE CONTRALORIA Y DESARROLLO ADMINISTRATIVO

Lista de precios mínimos de avalúo para desechos de bienes muebles que generen las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal 10

SECRETARIA DE SALUD

Norma Oficial Mexicana NOM-121-SSA1-1994, Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias 14

Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias 22

Fe de erratas a la Norma Oficial Mexicana NOM-003-SSA2-1993, Para disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos, publicada el 18 de julio de 1994, y fe de erratas a la Respuesta a los comentarios recibidos, referente al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-003-SSA2-1993, Para disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos, publicada el 20 de julio de ese mismo año	42
---	----

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

Acta número tres, de clausura de la Convención Obrero Patronal Revisora en su forma integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas	43
---	----

Convenio de revisión integral del Contrato Ley de la Industria Textil del Ramo de la Seda y Toda Clase de Fibras Artificiales y Sintéticas	44
--	----

Acta número tres, de clausura de la sesión plenaria de la Convención Obrero Patronal revisora del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados	46
--	----

Convenio de revisión salarial del Contrato Ley de la Industria de la Transformación del Hule en Productos Manufacturados	46
--	----

Aclaración a la Norma Oficial Mexicana NOM-013-STPS-1993, Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se generen radiaciones electromagnéticas no ionizantes, publicada el 6 de diciembre de 1993	48
---	----

BANCO DE MEXICO

Tipo de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana	50
--	----

Tasas de interés de instrumentos de captación bancaria	50
--	----

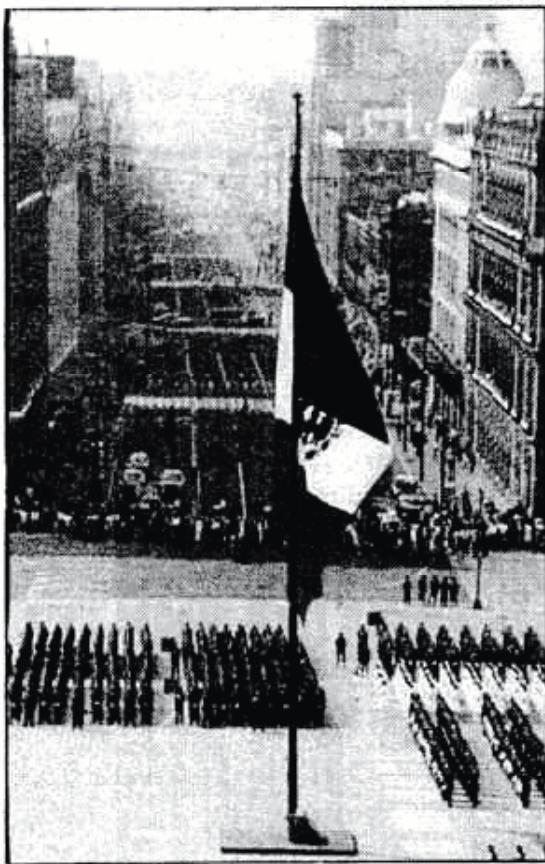
Índice nacional de precios al consumidor	51
--	----

Valor de la unidad de inversión	51
---------------------------------------	----

AVISOS

Judiciales y generales	52
------------------------------	----

24 DE FEBRERO DIA DE LA BANDERA



La Bandera, junto con el Escudo e Himno Nacionales, sintetizan una historia de conflictos y dificultades, pero también de esperanza y anhelos; de libertad y democracia; de igualdad y justicia social.

La insignia nacional tiene su origen en la época colonial, cuando los criollos buscaron emanciparse del dominio español y emprendieron la enorme tarea de establecer los cimientos de una nacionalidad propia. Los grupos rebeldes que se organizaron en diversas zonas del país a lo largo de una década (1810-1820), y que tuvieron como caudillos a hombres de la trascendencia de Miguel Hidalgo, Ignacio Allende, José María Morelos, Vicente Guerrero y Nicolás Bravo, entre otros, utilizaron -durante la guerra emprendida contra el imperio español- distintas banderas y estandartes que sirvieron como emblemas para distinguirlos, así como para convocar a la población a sumarse a su lucha.

Fue el ejército de las Tres Garantías el que retomó una bandera confeccionada por un sastre de la población de Iguala, dividida en tres barras diagonales de colores blanco, verde y rojo, y con una estrella dorada en el centro de cada barra.

Una vez consumada la Independencia, el 27 de septiembre de 1821, comenzó la discusión para establecer las bases de un régimen político acorde con las características sociales y culturales del pueblo de México.

En octubre de 1821 se integró una comisión dictaminadora para establecer la forma y el escudo de la Bandera Nacional. El resultado fue la expedición de un decreto en el que se

señalaba que el pabellón nacional y las banderas del ejército deberían ser tricolores, adoptándose definitivamente los colores verde, blanco y rojo, en franjas verticales y con un águila coronada en la franja blanca. Este fue el primer antecedente de la Bandera Nacional, la cual tuvo modificaciones mínimas, sobre todo en cuanto a la posición y forma del águila.

Dos años después, durante las sesiones del Soberano Congreso Constituyente, se debatió sobre las modificaciones que deberían darse en el emblema nacional. Se escucharon opiniones en torno al cambio de colores de la bandera de Iguala; su división en 16 cuadros, la incorporación de las ramas de encino y laurel al blasón y la supresión de la corona imperial en el águila.

Sin embargo, no procedió la modificación de los colores del lábaro patrio ni su división en 16 cuadros, pues se argumentó que el verde, blanco y rojo unieron a los mexicanos en las luchas, angustias y alegrías, por lo que las aspiraciones del pueblo (Independencia, unión, garantías y religión) deberían plasmarse en los colores patrios. De esa forma, el 14 de abril de 1823 se emitió el decreto por el que se ratificó el modelo de pabellón nacional de 1821, sólo que sin el águila coronada.

Las principales características de la Bandera Nacional de 1823 existen hasta la fecha, no obstante algunos cambios en la forma del Escudo Nacional. Durante años existió anarquía en la colocación de las bandas y en el dibujo del águila, por lo que en septiembre de 1916, Venustiano Carranza ratificó el decreto de 1823 y ordenó la elaboración de un modelo definitivo y oficial para los símbolos nacionales.

En 1934 se establecieron nuevamente las características de la Bandera Nacional y, por iniciativa del general Rafael E. Melgar, se decretó el día 24 de febrero como Día de la Bandera. La Ley sobre el Escudo, la Bandera y el Himno Nacionales, es la disposición jurídica que regula en la actualidad los honores que se deben rendir a nuestra Insignia Nacional, así como su uso y difusión.

Día de fiesta y solemne para toda la Nación. La Bandera deberá izarse a toda asta.



Colaboración del Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana