

INDICE
PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Acuerdo mediante el cual se modifica la base II de la autorización otorgada a Value Factoraje, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Value Grupo Financiero, por aumento de capital fijo pagado	2
Oficio mediante el cual se otorga autorización a Grupo Financiero Associates, S.A. de C.V., para incorporar a Crédito Familiar, S.A. de C.V., Sociedad Financiera de Objeto Limitado, Grupo Financiero BBVA Bancomer	3
Resolución por la que se da a conocer el formato integrado de reporte para operaciones relevantes, inusuales y preocupantes, así como el instructivo para su llenado	3
Circular F18.6 mediante la cual se establecen la forma y términos en que se dará a conocer la información sobre la situación financiera y el cumplimiento de los requerimientos de recursos patrimoniales y de reservas técnicas de las instituciones de fianzas	16
Circular S21.9 mediante la cual se establecen la forma y términos en que se dará a conocer la información sobre la situación financiera y el cumplimiento de los requerimientos de recursos patrimoniales y de reservas técnicas de las instituciones y sociedades mutualistas de seguros	18
Circular F10.1.4 mediante la cual se dan a conocer a las instituciones de fianzas, las disposiciones sobre el registro contable de las reclamaciones recibidas	20

SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Acuerdo de Coordinación y Concertación "Todos por la Vivienda", que celebran el Ejecutivo Federal, los Organismos Nacionales de Vivienda, el Estado de Chiapas, así como los municipios y los sectores social y privado de dicha entidad federativa	24
---	----

SECRETARIA DE SALUD

Respuestas a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-185-SSA1-2000, Bienes y servicios. Mantequilla, cremas, leche condensada	
--	--

Miércoles 11 de septiembre de 2002	DIARIO OFICIAL	2
<hr/>		
azucarada, leches fermentadas y acidificadas, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, publicado el 19 de mayo de 2000		31

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

Convenio por el que crea el Consejo Estatal para el Diálogo de los Sectores Productivos en el Estado de Guerrero		76
--	--	----

SECRETARIA DE TURISMO

Proyecto de modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-09-TUR-1997, Que establece los elementos a que deben sujetarse los guías especializados en actividades específicas		79
--	--	----

BANCO DE MEXICO

Tipo de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana		112
Tasas de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional		112
Tasa de interés interbancaria de equilibrio		113
Información semanal resumida sobre los principales renglones del estado de cuenta consolidado al 6 de septiembre de 2002		113

INSTITUTO PARA LA PROTECCION AL AHORRO BANCARIO

Monto de los pagos efectuados por las instituciones de banca múltiple por concepto de cuotas ordinarias correspondientes al periodo comprendido entre el 1 de abril y el 30 de junio de 2002		114
--	--	-----

AVISOS

Judiciales y generales		115
------------------------------	--	-----



DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN

ALEJANDRO LÓPEZ GONZÁLEZ, *Director.*

Río Amazonas No. 62, Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500, México, D.F., SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN

Tel. 5093-3200 extensiones: *Dirección* 35006, *Producción* 35094 y 35100,

Inserciones 35079, 35080, 35081 y 35082; Fax 35068

Suscripciones y quejas: 35054 y 35056

Correo electrónico: *dof@segob.gob.mx*. Dirección electrónica: *www.gobernacion.gob.mx*

Impreso en Talleres Gráficos de México—México

110902-8.50

**DIARIO OFICIAL
DE LA FEDERACION**

Tomo DLXXXVIII No. 8

México, D. F., Miércoles 11 de septiembre de 2002

CONTENIDO

**SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL
SECRETARIA DE SALUD
SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL
SECRETARIA DE TURISMO
BANCO DE MEXICO
INSTITUTO PARA LA PROTECCION AL AHORRO BANCARIO
AVISOS**

PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

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

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-C-1097.- 712.1/309068.

Asunto.- Se modifica la autorización otorgada a esa sociedad por aumento de capital fijo pagado.

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

Organización Auxiliar del Crédito

Value Grupo Financiero

Av. San Pedro No. 202 Sur

Col. Del Valle

66220, San Pedro Garza García, N.L.

Esa sociedad con el objeto de dar cumplimiento al punto décimo del Acuerdo por el que se establecen los capitales mínimos pagados con que deberán contar los almacenes generales de depósito, las arrendadoras financieras, uniones de crédito, empresas de factoraje financiero y casas de cambio, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de mayo de 2001, remitió el primer testimonio de la escritura pública número 22,516 del 27 de diciembre de 2001, otorgada ante la fe del Notario Público número 106, licenciado José Garza de la Garza, con ejercicio en Monterrey, N.L., misma que contiene la protocolización del acta de la asamblea general extraordinaria de accionistas de esa sociedad, celebrada el 20 de diciembre de 2001, en la que acordaron aumentar su capital fijo sin derecho a retiro totalmente suscrito y pagado de \$28'868,000.00 (veintiocho millones ochocientos sesenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.) a \$31'454,580.00 (treinta y un millones cuatrocientos cincuenta y cuatro mil quinientos ochenta pesos 00/100 M.N.), modificando al efecto el artículo sexto de sus estatutos sociales, por lo que esta Secretaría con base en el artículo 6o. fracción XXII 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 base II de la autorización otorgada con oficio número 102-E-366-DGSV-II-B-a-1987 del 2 de mayo de 1991, modificada el 13 de agosto de 1992, 19 de febrero de 1993, 8 de marzo y 4 de abril de 1995, 2 de junio de 1997, 26 de enero de 1999, 23 de febrero y 12 de julio de 2000 y 18 de septiembre de 2001, mediante la cual se facultó a Value Factoraje, S.A. de C.V., Organización Auxiliar del Crédito, Value Grupo Financiero, para realizar las operaciones a que se refiere el artículo 45-A de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito, para quedar en los siguientes términos:

I.-

II.- El capital social es variable. El capital fijo sin derecho a retiro, íntegramente suscrito y pagado es de \$31'454,580.00 (treinta y un millones cuatrocientos cincuenta y cuatro mil quinientos ochenta pesos 00/100 M.N.).

III.-

IV.-

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 15 de julio de 2002.- En suplencia por ausencia del C. Secretario de Hacienda y Crédito Público y de conformidad con el artículo 105 del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Subsecretario de Hacienda y Crédito Público, **Agustín Guillermo Carstens Carstens**.- Rúbrica.

(R.- 166997)

OFICIO mediante el cual se otorga autorización a Grupo Financiero Associates, S.A. de C.V., para incorporar a Crédito Familiar, S.A. de C.V., Sociedad Financiera de Objeto Limitado, Grupo Financiero BBVA Bancomer.

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.- 366-III-A-4846.- 724.1/316744.

AGRUPACIONES FINANCIERAS.- Se autoriza la incorporación de la sociedad que se indica.

Grupo Financiero Associates, S.A. de C.V.
Bosque de Ciruelos No. 304, 2o. piso
Col. Bosques de las Lomas
Ciudad.
At'n.: Carlos Guillermo Müller Gandolfo
Representante legal.

Se hace referencia al escrito del 9 de octubre último, mediante el cual solicitan de esta dependencia, autorización para incorporar a Crédito Familiar, S.A. de C.V., Sociedad Financiera de Objeto Limitado, Grupo Financiero BBVA Bancomer al Grupo Financiero Associates, S.A. de C.V., reformando para tal efecto los estatutos sociales de la sociedad controladora y modificando el convenio único de responsabilidades.

Sobre el particular, esta Secretaría, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 10 y 17 de la Ley para Regular las Agrupaciones Financieras, atendiendo lo previsto por el artículo 6o. fracción XXIV de su Reglamento Interior, y después de haber escuchado la opinión del Banco de México y de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, otorga autorización a Grupo Financiero Associates, S.A. de C.V., para que lleve a cabo la incorporación de la sociedad de referencia.

Para obtener la aprobación de las modificaciones a los estatutos sociales y al convenio único de responsabilidades de ese grupo financiero con motivo de la incorporación de Crédito Familiar, S.A. de C.V., Sociedad Financiera de Objeto Limitado, Grupo Financiero BBVA Bancomer al mismo, y estar en aptitud de inscribirlos en el Registro Público de Comercio, deberán remitir a la Dirección General de Seguros y Valores de esta dependencia, en un plazo no mayor de 60 días hábiles contado a partir de la fecha de recibo del presente oficio, tres copias certificadas de la escritura pública en la que se protocolice las resoluciones que acuerden la incorporación y la modificación del convenio único de responsabilidades citado, así como el primer testimonio de dicha escritura.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 16 de noviembre de 2001.- En suplencia por ausencia del C. Secretario y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 105 del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Subsecretario de Hacienda y Crédito Público, **Agustín Guillermo Carstens Carstens**.- Rúbrica.

(R.- 167014)

RESOLUCION por la que se da a conocer el formato integrado de reporte para operaciones relevantes, inusuales y preocupantes, así como el instructivo para su llenado.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

La Comisión Nacional Bancaria y de Valores con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 fracciones I, XXXVI y XXXVII, 16 fracción I y 19 de su Ley, en relación con la quinta, séptima y octava, inciso g) de las Disposiciones de carácter general a que se refieren los artículos 115 de la Ley de Instituciones de Crédito, 52 Bis 4 de la Ley del Mercado de Valores y 95 de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito, y

CONSIDERANDO

Que las Direcciones Generales de Banca y Ahorro y de Seguros y Valores de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, mediante oficios DGBA/222/2002 y 366-III-A1509, respectivamente, solicitaron a esta Comisión dar a conocer a las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio, el formato integrado con el que habrán de reportar a la mencionada dependencia, por conducto de la propia Comisión, las operaciones relevantes, inusuales y preocupantes previstas en las Disposiciones de carácter general a que se refieren los artículos 115 de la Ley de Instituciones de Crédito, 52 Bis 4 de la Ley del Mercado de Valores y 95 de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito;

Que el formato integrado antes mencionado ha sido acordado entre las autoridades competentes y las distintas asociaciones gremiales de las citadas entidades, y

Que resulta conveniente continuar avanzando en la automatización de la información financiera, a fin de permitir a las mismas entidades generarla en forma suficiente, íntegra y oportuna, así como lograr mayor eficiencia en su envío y recepción, lo cual contribuirá en la materia de que se trata a la prevención y detección de operaciones con recursos de probable procedencia ilícita, ha resuelto expedir la siguiente:

**RESOLUCION POR LA QUE SE DA A CONOCER EL FORMATO INTEGRADO
DE REPORTE PARA OPERACIONES RELEVANTES, INUSUALES Y PREOCUPANTES,
ASI COMO EL INSTRUCTIVO PARA SU LLENADO**

Artículo 1.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio deberán proporcionar a la Dirección General Adjunta de Investigación de Operaciones de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, por conducto de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, la información correspondiente a las operaciones relevantes, inusuales y preocupantes previstas en la quinta, séptima y octava, inciso g) de las Disposiciones de carácter general a que se refieren los artículos 115 de la Ley de Instituciones de Crédito, 52 Bis 4 de la Ley del Mercado de Valores y 95 de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito, utilizando para tal efecto el modelo de formato integrado y el instructivo de llenado que se acompañan a la presente Resolución como Anexos 1 y 2, respectivamente.

La referida información deberá presentarse con la periodicidad que se establece en las Disposiciones citadas en el párrafo anterior.

Artículo 2.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio, en las que no se hayan realizado operaciones relevantes durante el trimestre que corresponda, deberán enviar el reporte respectivo, vacío.

Artículo 3.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio deberán presentar a la Comisión Nacional Bancaria y de Valores un catálogo de las sucursales en operación a nivel nacional y que contenga los datos requeridos en el modelo de formato que se adjunta como Anexo 3.

Las aperturas, cambios de ubicación o clausura de sucursales o cualquier otro movimiento que implique variación a los datos contenidos en el referido catálogo, deberán ser notificados a la misma Comisión, con cuando menos cinco días hábiles de anticipación al envío de los reportes de operaciones relevantes, inusuales y preocupantes, en el evento de que dichas transacciones provengan de sucursales en las que se hayan generado alguno de los movimientos mencionados.

Artículo 4.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio presentarán la información referida en los artículos 1, 2 y 3 anteriores, mediante su transmisión vía electrónica utilizando el Sistema Interinstitucional de Transferencia de Información (SITI). Dicha información deberá enviarse una sola vez y se recibirá asumiendo que reúne todas las características requeridas, en virtud de lo cual no podrá ser modificada, generando el SITI un acuse de recibo electrónico en el que se hará constar la denominación del usuario, número de folio, tipo de reporte, periodo de envío, fecha y hora de recepción, así como el número total de registros recibidos.

Las mencionadas entidades financieras serán responsables del envío de la información financiera de que se trata, conforme a las condiciones de uso del SITI, incluyendo las relativas a su conectividad, así como que ésta reúna la calidad y características exigibles.

Artículo 5.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio notificarán por escrito a la Supervisión en Jefe de Información de esta Comisión, sita en Insurgentes Sur 1971, Torre Norte, piso 6, colonia Guadalupe Inn, en esta Ciudad, el nombre de la persona responsable de proporcionar la información a que se refiere la presente Resolución, en la forma que como modelo se adjunta como Anexo 4. Sin perjuicio de lo anterior, podrán designar como responsables a más de una persona, en función del tipo de información de que se trate. Las designaciones deberán recaer en funcionarios que se encuentren dentro de las dos jerarquías inferiores a la del Director General de la entidad, que tengan a su cargo la responsabilidad del manejo de la información.

La sustitución de cualquiera de los funcionarios responsables, deberá ser notificada a la propia Comisión en los términos del párrafo anterior, dentro de los tres días hábiles siguientes al de la sustitución.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

SEGUNDO.- A la fecha de entrada en vigor de esta Resolución quedarán derogadas las Circulares 1406, 1407 y 10-228, expedidas por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

TERCERO.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio que no se encuentren conectadas a la red electrónica del SITI, deberán solicitar su acceso a la Supervisión en Jefe de Información de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

CUARTO.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio deberán proporcionar información financiera relativa a las operaciones relevantes referidas en el artículo 1 de esta Resolución, correspondiente al tercer trimestre de 2002, a más tardar el 28 de octubre del mismo año.

QUINTO.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio comenzarán a proporcionar la información financiera relativa a operaciones inusuales y preocupantes mencionadas en el artículo 1 de la presente Resolución, a los diez días hábiles posteriores a la entrada en vigor de la misma.

Adicionalmente, deberán entregar el catálogo de las sucursales en operación a nivel nacional conforme al artículo 3, primer párrafo, dentro de los primeros cinco días hábiles posteriores a la vigencia de esta Resolución.

SEXTO.- Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio, para los efectos previstos en el artículo 5 de la presente Resolución, deberán presentar el nombre de la persona responsable de proporcionar la información de que se trata, dentro de los cinco días hábiles posteriores de la fecha de entrada en vigor de aquélla.

SEPTIMO.- A partir de la fecha de entrada en vigor de esta Resolución, la Comisión Nacional Bancaria y de Valores pondrá a disposición de las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio, en el SITI, los formularios a que se refiere el artículo 1 de la presente Resolución, así como sus correspondientes instructivos de llenado, para su consulta y utilización.

México, D.F., a 16 de agosto de 2002.- El Presidente de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, **Jonathan Davis Arzac**.- Rúbrica.

ANEXO 1

LAYOUT DE REPORTE DE OPERACION RELEVANTE, INUSUAL Y PREOCUPANTE INTEGRADO

Columna		Longitud	
	DATOS DE REFERENCIA		
1	TIPO DE REPORTE (1=Relevante, 2=Inusual, 3=Preocupante)	1	alfanumérico
2	PERIODO DEL REPORTE: Relevantes (AAAAMM) / Inusuales y Preocupantes (AAAAMMDD)	6 / 8	numérico
3	FOLIO	6	alfanumérico
	DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA		
4	ORGANISMO SUPERVISOR (CASFIM)	6	alfanumérico
5	CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA (CASFIM)	6	alfanumérico
6	LOCALIDAD (Catálogo de Banco de México)	8	alfanumérico
7	SUCURSAL	8	alfanumérico
	IDENTIFICACION DE LA OPERACION		

8		TIPO DE OPERACION (01=Depósito, 02=Retiro, 03=Compra Divisas, 04=Venta Divisas, 05=Cheques de Caja, 06=Giros, 07=Ordenes de Pago, 08=Otorgamiento de Crédito, 09=Pago de Crédito, 10=Pago de Primas, 11=Aportaciones a un Contrato/Fideicomiso, 12=Depósitos en Garantía, 13=Salvamentos, 14=Depósito Patronal, 15=Depósito de Trabajador, 16=Préstamos o Créditos para la Adquisición de Valores con Garantía, 17=Reportos y Préstamos sobre Valores, 18=Compra de Valores, 19=Venta de Valores, 20=Depósito de Aportación Voluntaria, 21=Disposición de Aportación Voluntaria).	2	alfanumérico
9		INSTRUMENTO MONETARIO (01=Efectivo, 02=Documento, 03=Transferencia, 04=Cheques de Viajero, 05=Oro Amonedado, 06=Plata Amonedada, 07=Divisas).	2	alfanumérico
10		NUMERO DE CUENTA, CONTRATO, POLIZA O NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL	16	alfanumérico
11		MONTO	17	numérico (14.2)
12		MONEDA (Catálogo de Banco de México)	3	alfanumérico
13		FECHA DE LA OPERACION (AAAAMMDD)	8	numérico
14	*	FECHA DE DETECCION DE LA OPERACION (AAAAMMDD)	8	numérico
TITULAR				
15		NACIONALIDAD (1=Mexicana, 2=Extranjero)	1	alfanumérico
16		TIPO DE PERSONA (1=Persona Física, 2=Persona Moral)	1	alfanumérico
17		RAZON SOCIAL O DENOMINACION	60	alfanumérico
18		NOMBRE	60	alfanumérico
19		APELLIDO PATERNO	60	alfanumérico
20		APELLIDO MATERNO	30	alfanumérico
21		RFC	13	alfanumérico
22		CURP	18	alfanumérico
23		FECHA DE NACIMIENTO O CONSTITUCION (AAAAMMDD)	8	numérico
24		DOMICILIO	60	alfanumérico
25		COLONIA	30	alfanumérico
26		CIUDAD O POBLACION (Catálogo de Banco de México)	8	alfanumérico
27		TELEFONO	40	alfanumérico
28		ACTIVIDAD ECONOMICA (Catálogo de Banco de México)	7	alfanumérico
AGENTE O APODERADO DE SEGUROS Y/O FIANZAS				
29	**	NOMBRE	60	alfanumérico
30	**	APELLIDO PATERNO	60	alfanumérico
31	**	APELLIDO MATERNO	30	alfanumérico
32	**	RFC	13	alfanumérico
33	**	CURP	18	alfanumérico
PERSONAS Y/O CUENTAS RELACIONADAS EN LA OPERACION				
34	*	CONSECUTIVO DE CUENTAS O PERSONAS RELACIONADAS	2	alfanumérico
35	*	NUMERO DE CUENTA	16	alfanumérico
36	*	CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA (CASFIM)	6	alfanumérico
37	*	TITULAR DE LA CUENTA O RELACIONADO: NOMBRE	60	alfanumérico
38	*	APELLIDO PATERNO	60	alfanumérico
39	*	APELLIDO MATERNO	30	alfanumérico

		DESCRIPCION		
40	*	DESCRIPCION DE LA OPERACION	Variable	alfanumérico
41	*	RAZONES POR LAS QUE EL ACTO U OPERACION SE CONSIDERA INUSUAL O PREOCUPANTE	Variable	alfanumérico

NOTA: (*) No aplica para operaciones Relevantes

(**) Aplica únicamente para Aseguradoras y Afianzadoras

ANEXO 2

**DIRECCION GENERAL ADJUNTA DE
 INVESTIGACION DE OPERACIONES
 UNIDAD DE INTELIGENCIA FINANCIERA
 D G A I O / U I F
 REPORTE DE OPERACIONES
 RELEVANTES, INUSUALES Y PREOCUPANTES
 INTEGRADO
 INSTRUCTIVO DEL LAYOUT**

INDICE

Instructivo

Nomenclatura del Nombre del Archivo

Layout de Operación Relevante, Inusual y Preocupante Integrado

NOMENCLATURA DEL NOMBRE DEL ARCHIVO

Los Reportes de Operaciones Relevantes, Inusuales y Preocupantes que reportan las entidades financieras que son supervisadas por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas (CNSF) y la Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro (CONSAR), se deberán transmitir vía electrónica, en un archivo plano cumpliendo con los lineamientos especificados en el Layout, asignándole un nombre de acuerdo a una nomenclatura específica, en donde el nombre del archivo está integrado por 15 caracteres para el archivo de operaciones Relevantes y de 17 caracteres para Inusuales y Preocupantes. La Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV) utilizará el SITI Web como medio de transmisión, por lo que no aplicará la nomenclatura.

El nombre del archivo está integrado por los siguientes tipos de datos:

Dato 1	Dato 2	Dato 3	Dato 4	Dato 5
TIPO DE REPORTE	CLAVE DE ENTIDAD FINANCIERA	PERIODO	PUNTO	ORGANISMO SUPERVISOR

DATO	LONGITUD	DESCRIPCION
1	1	TIPO DE REPORTE Este caracter identifica el tipo de reporte, las claves son: 1=Operación Relevante, 2=Operación Inusual, 3=Operación Preocupante.
2	6	CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA Identifica a la entidad financiera o institución, las claves están comprendidas en el Catálogo del Sistema Financiero Mexicano (CASFIM).

3	4/6	<p>PERIODO</p> <p>Para operaciones Relevantes: Formato AAMM En donde AA=los dos últimos dígitos del año, MM=Mes,</p> <p>Para operaciones Inusuales y Preocupantes: Formato AAMMDD En donde AA=los dos últimos dígitos del año, MM=Mes, DD=Día</p>
5	1	<p>PUNTO (.)</p>
6	3	<p>ORGANISMO SUPERVISOR</p> <p>Indicar el organismo supervisor en base a la siguiente clasificación (CNBV=002, CNSF=003, CONSAR= 004)</p>

Ejemplo de Nombre del Archivo: 10130050201.002

Considerando que es un reporte Relevante y como clave de la entidad financiera o institución 013005.

DATO	1	2	3	4	5
NOMBRE DEL ARCHIVO	1	013005	0201	.	002

Un archivo plano sólo podrá contener operaciones de un tipo de reporte ya sea Relevantes, Preocupantes o Inusuales.

**LAYOUT DE OPERACION RELEVANTE,
INUSUAL Y PREOCUPANTE
INTEGRADO**

El objeto de contar con un Layout integrado que pueda manejar los tres tipos de reportes (Relevantes, Inusuales y Preocupantes) y que además pueda ser utilizado por las entidades financieras de los tres Organismos Supervisores, obedece a la necesidad de contar con un estándar en el manejo y explotación de la información, simplificando la elaboración de dichos reportes.

Como separador de columnas se utilizará el punto y coma (" ; "). Por tal motivo se deberá evitar el uso indebido de este carácter en la descripción los campos de tipo texto como lo son: "Descripción de la Operación", "Razones por las cuales el acto u operación se considera Preocupante o Inusual", "Domicilio", etc., ya que esto podría ocasionar problemas en la validación de la información, dando como resultado un archivo incorrecto. Por lo que dicho carácter se deberá utilizar única y exclusivamente para separar una columna de otra. En el caso de no contar con la información de algún campo, se utilizará el punto y coma de manera consecutiva sin dejar espacios en blanco.

Ejemplo: ;JUAN JOSE;MARTINEZ;HERNANDEZ;;;19701024;

En donde se está proporcionando el nombre, los dos apellidos, pero no se tiene el RFC ni el CURP, sin embargo se cuenta con la fecha de nacimiento, por lo tanto se consideraron los puntos y comas para separar las columnas correspondientes.

Cuando el tamaño de algún campo sea menor al definido en el Layout, se registrará la información existente y se terminará con el (;). Ejemplo: RFC = BAPK850101 (sin homoclave) se capturará ;BAPK850101; donde el campo de RFC será de 10 caracteres.

Cuando el tamaño del algún campo sea mayor al definido en el Layout, se truncará la información al número de caracteres definidos en el instructivo y se terminará con el (;).

Toda la información contenida en el archivo deberá ser reportada en letras mayúsculas.

En el caso de reportes Inusuales y Preocupantes se tendrán que llenar tantos renglones (filas) como personas y/o cuentas relacionadas están involucradas con la operación en cuestión, repitiendo en cada renglón la información correspondiente a las columnas 1 a la 33 y 40 a la 41 en forma idéntica a la primera operación en cada reporte de operación relacionada. La única información que variará con respecto al primer renglón (primer cuenta o persona relacionada) serán las columnas 34 a 39, es decir las siguientes: el consecutivo de cuentas y/o personas relacionadas (columna 34), número de cuenta (columna 35), clave de la entidad financiera (columna 36), titular de la cuenta o relacionado: Nombre (columna 37), apellido paterno (columna 38) y apellido materno (columna 39). De tal forma, que el consecutivo de cuentas y/o personas relacionadas empezará con el número 01 y terminará con el número "n", donde "n" es el total de las cuentas y/o personas relacionadas con la operación en cuestión.

Debe considerarse que los catálogos serán distribuidos por los Organismos Supervisores en coordinación con la DGAIO, salvo el caso de los catálogos de sucursales que serán proporcionados a la DGAIO por las entidades financieras a través de su Organismo Supervisor.

COLUMNAS QUE INTEGRAN EL ARCHIVO

Columna 1	Columna 2	Columna 3	Columna 4	Columna 5	Columna 6	Columna 7	Columna 8
TIPO DE REPORTE	PERIODO DEL REPORTE	FOLIO	ORGANISMO SUPERVISOR	CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA	LOCALIDAD	SUCURSAL	TIPO DE OPERACION

Columna 9	Columna 10	Columna 11	Columna 12	Columna 13	Columna 14	Columna 15	Columna 16
INSTRUMENTO MONETARIO	NUMERO DE CUENTA, CONTRATO, POLIZA O NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL	MONTO	MONEDA	FECHA DE LA OPERACION	FECHA DE DETECCION DE LA OPERACION *	NACIONALIDAD	TIPO DE PERSONA

Columna 17	Columna 18	Columna 19	Columna 20	Columna 21	Columna 22	Columna 23	Columna 24
RAZON SOCIAL O DENOMINACION	NOMBRE	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	RFC	CURP	FECHA DE NACIMIENTO O CONSTITUCION	DOMICILIO

Columna 25	Columna 26	Columna 27	Columna 28	Columna 29	Columna 30	Columna 31	Columna 32
COLONIA	CIUDAD O POBLACION	TELEFONO	ACTIVIDAD ECONOMICA	NOMBRE **	APELLIDO PATERNO **	APELLIDO MATERNO **	RFC **

Columna 33	Columna 34	Columna 35	Columna 36	Columna 37	Columna 38	Columna 39	Columna 40
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

CURP **	CONSECUTIVO DE CUENTAS O PERSONAS RELACIONADAS *	NUMERO DE CUENTA	CLAVE DE ENTIDAD FINANCIERA *	TITULAR DE LA CUENTA O RELACIONADO : NOMBRE *	APELLIDO PATERNO *	APELLIDO MATERNO *	DESCRIPCION DE LA OPERACION *
Columna 41							
RAZONES POR LAS QUE EL ACTO U OPERACION SE CONSIDERA PREOCUPANTE O INUSUAL *							

Las columnas marcadas con * (14, 34 a la 41) no aplican para operaciones Relevantes.

Las columnas marcadas con ** (29 a la 33) aplican únicamente para Aseguradoras y Afianzadoras.

LAYOUT DE OPERACIONES RELEVANTES, INUSUALES Y PREOCUPANTES INTEGRADO

COLUMNA	TIPO	LONGITUD	DESCRIPCION
1	Alfanumérico	1	TIPO DE REPORTE Capturar el tipo de reporte de acuerdo al siguiente catálogo: 1=Relevante, 2=Inusual, 3=Preocupante. Cada envío deberá contener únicamente operaciones de un mismo tipo. Campo OBLIGATORIO.
2	Númérico	6 / 8	PERIODO DEL REPORTE El formato del periodo es AAAAMM (6) para operaciones Relevantes y AAAAMMDD (8) para operaciones Inusuales y Preocupantes, donde AAAA=año, MM=Mes, DD=Día. Campo OBLIGATORIO.
3	Alfanumérico	6	FOLIO El Consecutivo deberá iniciar en 000001 y se incrementará en 1 por cada operación que se reporte dentro de un mismo envío. Campo OBLIGATORIO.
4	Alfanumérico	6	ORGANISMO SUPERVISOR Capturar la clave del Organismo Supervisor al cual pertenece la entidad que está reportando de acuerdo al Catálogo del Sistema Financiero Mexicano (CASFIM). Como en el CASFIM las claves se integran con un guión intermedio, dicho guión será suprimido y se antepondrá un cero al inicio de la clave. Por ejemplo si la clave es 40-002, se capturará de la siguiente forma: 040002 para completar los 6 dígitos. Campo OBLIGATORIO.
5	Alfanumérico	6	CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA Se debe utilizar la clave de la entidad financiera o institución según el CASFIM conforme a la misma instrucción de la columna 4, es decir eliminando el guión intermedio y anteponiendo un 0 (cero) al inicio de la clave. Campo OBLIGATORIO.

6	Alfanumérico	8	<p>LOCALIDAD</p> <p>Indicar la clave de la localidad en la que se encuentra la sucursal de la entidad financiera o institución en donde se generó el reporte.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
7	Alfanumérico	8	<p>SUCURSAL</p> <p>Utilizar la clave de la sucursal de la entidad financiera o institución que reporta la información. Para tal efecto, las entidades financieras a través de su organismo supervisor deberán proporcionar a la DGAIO los catálogos correspondientes a dichas sucursales y éstos se deberán actualizar cada vez que sea necesario. Si el reporte no proviene de una sucursal la clave será 0 (cero).</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
8	Alfanumérico	2	<p>TIPO DE OPERACION</p> <p>Capturar de acuerdo al siguiente catálogo:</p> <ul style="list-style-type: none"> 01=Depósito 02=Retiro 03=Compra Divisas 04=Venta Divisas 05=Cheques de Caja 06=Giros 07=Ordenes de Pago 08=Otorgamiento de Crédito 09=Pago de Crédito 10=Pago de Primas 11=Aportaciones a un Contrato/Fideicomiso 12=Depósitos en Garantía 13=Salvamentos 14=Depósito Patronal 15=Depósito de Trabajador 16=Préstamos o Créditos para la Adquisición de Valores con Garantía 17=Reportos y Préstamos sobre Valores 18=Compra de Valores 19=Venta de Valores 20=Depósito de aportación voluntaria 21=Disposición de aportación voluntaria <p>Este catálogo es actualizado por los organismos supervisores en coordinación con la DGAIO.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>

9	Alfanumérico	2	<p>INSTRUMENTO MONETARIO</p> <p>Capturar la clave de instrumento monetario correspondiente, conforme al siguiente catálogo:</p> <p>01=Efectivo 02=Documento 03=Transferencia 04=Cheques de Viajero 05=Oro Amonedado 06=Plata Amonedada 07=Divisas</p> <p>Este catálogo es actualizado por los organismos supervisores en coordinación con la DGAIO.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
10	Alfanumérico	16	<p>NUMERO DE CUENTA, CONTRATO, POLIZA O NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL</p> <p>Indicar el número de cuenta, contrato, póliza o número de seguridad social, según el utilizado por cada entidad financiera o institución que realiza el reporte.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para operaciones Relevantes.</p>
11	Numérico	17	<p>MONTO</p> <p>Especificar el monto de la operación en números reales, en donde las primeras 14 posiciones se utilizarán para los enteros y las últimas dos posiciones se utilizarán para los decimales, separando las fracciones con un punto.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
12	Alfanumérico	3	<p>MONEDA</p> <p>Este campo será utilizado para especificar la clave de la moneda con la que se realizó la operación.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
13	Numérico	8	<p>FECHA DE LA OPERACION</p> <p>Será utilizado para especificar la fecha en que se realizó la operación.</p> <p>Formato: AAAAMMDD, en donde AAAA=Año, MM=Mes, DD=Día, Ejemplo: 20010924.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
14	Numérico	8	<p>FECHA DE DETECCION DE LA OPERACION</p> <p>Unicamente es aplicable para operaciones Inusuales y Preocupantes. Será utilizado para especificar la fecha en que se detectó la operación.</p> <p>En el caso de operaciones relevantes este campo se dejará vacío.</p> <p>Formato: AAAAMMDD, en donde AAAA=Año, MM=Mes, DD=Día, Ejemplo: 20010924.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para operaciones Inusuales y Preocupantes.</p>
15	Alfanumérico	1	<p>NACIONALIDAD</p> <p>Las claves son: 1=Mexicana, 2=Extranjero</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>

16	Alfanumérico	1	<p>TIPO DE PERSONA</p> <p>Las claves son: 1=Persona Física, 2=Persona Moral.</p> <p>Campo OBLIGATORIO.</p>
17	Alfanumérico	60	<p>RAZON SOCIAL O DENOMINACION</p> <p>Para persona moral o persona física con actividad empresarial. Si la persona moral tiene un nombre comercial diferente a la razón social, se deberá utilizar también la columna 18 para describir el nombre.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para persona moral.</p>
18	Alfanumérico	60	<p>NOMBRE</p> <p>Se utilizará para poner el nombre del titular de la cuenta, contrato, póliza o del No. de seguridad social según sea el caso. Para los reportes de operaciones Preocupantes esta información deberá ser del empleado que se está reportando.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para persona física o bien para persona moral, cuando esta última tiene un nombre comercial distinto al de la razón social.</p>
19	Alfanumérico	60	<p>APELLIDO PATERNO</p> <p>Se utilizará para poner el apellido paterno del titular de la cuenta, contrato, póliza o del No. de seguridad social, según sea el caso.</p> <p>En caso de que la persona reportada no tenga apellido paterno se deberán capturar cuatro equis (xxxx). En estos casos el apellido materno será obligatorio.</p> <p>Para los reportes de operaciones Preocupantes esta información deberá ser del empleado que se está reportando.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para persona física.</p>
20	Alfanumérico	30	<p>APELLIDO MATERNO</p> <p>Se utilizará para poner el apellido materno del titular de la cuenta, contrato, póliza o del No. de seguridad social, según sea el caso. Para los reportes de operaciones preocupantes esta información deberá ser del empleado que se está reportando. En el caso de que alguna entidad financiera o institución no pueda separar el apellido materno del paterno, podrá reportar el apellido materno en la columna 19 (apellido paterno) a efecto de que en dicha columna queden ambos apellidos.</p>
21	Alfanumérico	13	<p>RFC</p> <p>Este campo describirá el RFC del titular de la cuenta, contrato, póliza o del No. de seguridad social, según sea el caso.</p> <p>Para los reportes de operaciones preocupantes esta información deberá ser del empleado que se está reportando.</p> <p>Capturar este campo sin utilizar guión, espacio, u otro tipo de caracter que no forme parte del RFC.</p>
22	Alfanumérico	18	<p>CURP</p> <p>En el caso de personas físicas poner el CURP del titular de la cuenta, contrato, póliza o del No. de seguridad social, según sea el caso. Para los reportes de operaciones preocupantes esta información deberá ser del empleado que se está reportando.</p>
23	Numérico	8	<p>FECHA DE NACIMIENTO O CONSTITUCION</p> <p>Será utilizado para especificar la fecha de nacimiento en el caso de personas físicas y el de constitución en el caso de personas morales.</p> <p>Formato: AAAAMMDD,</p> <p>en donde AAAA=Año, MM=Mes, DD=Día, Ejemplo: 20010924.</p>

24	Alfanumérico	60	<p>DOMICILIO</p> <p>Especificar el domicilio de la persona que se reporta de la siguiente manera: indicar la Calle, número exterior e interior (si aplica), código postal.</p>
25	Alfanumérico	30	<p>COLONIA</p> <p>Especificar la colonia del domicilio de la persona que se reporta.</p>
26	Alfanumérico	8	<p>CIUDAD O POBLACION</p> <p>Especificar la clave de la localidad en la cual se encuentra el domicilio de la persona que se reporta conforme al catálogo correspondiente.</p>
27	Alfanumérico	40	<p>TELEFONO Oficina/Particular</p> <p>Especificar el teléfono de oficina/particular de la persona que se reporta.</p> <p>Cuando se reporte más de un teléfono, éstos deberán de ir separados por una diagonal (/), en el caso de que alguna entidad financiera no pueda separar los teléfonos, capturarlos tal y como los tengan registrados.</p>
28	Alfanumérico	7	<p>ACTIVIDAD ECONOMICA</p> <p>Especificar la clave de la actividad económica de la persona que se reporta de acuerdo al catálogo correspondiente.</p>
29	Alfanumérico	60	<p>AGENTE O APODERADO DE SEGUROS Y/O FIANZAS</p> <p>NOMBRE</p> <p>Se utilizará para especificar el nombre del agente o apoderado de seguros y/o fianzas.</p> <p>Unicamente aplica para las instituciones que supervisa la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, por lo que respecta a las instituciones que supervisa la CONSAR y la CNBV, deberán dejar vacías estas columnas utilizando los separadores.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para persona física CNSF</p>
30	Alfanumérico	60	<p>APELLIDO PATERNO</p> <p>Se utilizará para especificar el apellido paterno del agente o apoderado de seguros y/o fianzas. Unicamente aplica para las instituciones que supervisa la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, por lo que respecta a las instituciones que supervisa la CONSAR y la CNBV, deberán dejar vacías estas columnas utilizando los separadores.</p> <p>En caso de que la persona reportada no tenga apellido paterno se deberán capturar cuatro equis (xxxx). En estos casos el apellido materno será obligatorio.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para personas físicas.</p>
31	Alfanumérico	30	<p>APELLIDO MATERNO</p> <p>Se utilizará para especificar el apellido materno del agente o apoderado de seguros y/o fianzas. Unicamente aplica para las instituciones que supervisa la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, por lo que respecta a las instituciones que supervisa la CONSAR y la CNBV, deberán dejar vacías estas columnas utilizando los separadores.</p> <p>En el caso de que alguna entidad financiera o institución no pueda separar el apellido materno del paterno, podrá reportar el apellido materno en la columna 30 (apellido paterno) a efecto de que en dicha columna queden ambos apellidos.</p>

32	Alfanumérico	13	<p>RFC</p> <p>El Registro Federal del Contribuyente es utilizado como Clave de autorización por la CNSF. Unicamente aplica para las instituciones que supervisa la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, por lo que respecta a las instituciones que supervisa la CONSAR y la CNBV, deberán dejar vacías estas columnas utilizando los separadores.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para personas físicas.</p>
33	Alfanumérico	18	<p>CURP</p> <p>La Clave Unica de Registro de Población será utilizado en el caso de personas físicas. Unicamente aplica para las instituciones que supervisa la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, por lo que respecta a las instituciones que supervisa la CONSAR y la CNBV, deberán dejar vacías estas columnas utilizando los separadores.</p>
34	Alfanumérico	2	<p>CONSECUTIVO DE CUENTAS Y/O PERSONAS RELACIONADAS *</p> <p>Nos indicará el número correspondiente de persona y/o cuenta relacionada respecto a una operación reportada.</p> <p>Si una operación tiene "n" personas y/o cuentas relacionadas, los consecutivos asignados comenzarán desde el 01 hasta el n.</p> <p>Este Campo aplica únicamente para operaciones Inusuales y Preocupantes</p>
35	Alfanumérico	16	<p>NUMERO DE CUENTA</p> <p>Especificar el número de la cuenta, contrato, póliza o número de seguridad social que estén relacionados con la operación.</p>
36	Alfanumérico	6	<p>CLAVE DE LA ENTIDAD FINANCIERA</p> <p>Especificar la clave de la entidad financiera o institución en donde se encuentra la cuenta relacionada.</p> <p>Se utilizará el CASFIM conforme a la misma instrucción de las columnas 4 y 5, es decir eliminando el guión intermedio y anteponiendo un 0 (cero) al inicio de la clave.</p>
37	Alfanumérico	60	<p>TITULAR DE LA CUENTA O RELACIONADO: NOMBRE</p> <p>Si la columna 35 contiene datos, especificar el nombre del titular de la cuenta relacionada. En caso contrario reportar el nombre de la persona relacionada.</p>
38	Alfanumérico	60	<p>APELLIDO PATERNO</p> <p>Si la columna 35 contiene datos, especificar el apellido paterno del titular de la cuenta relacionada. En caso contrario reportar el apellido paterno de la persona relacionada.</p> <p>En caso de que la persona reportada no tenga apellido paterno se deberán capturar cuatro equis (xxxx).</p>
39	Alfanumérico	30	<p>APELLIDO MATERNO</p> <p>Si la columna 35 contiene datos, especificar el apellido materno del titular de la cuenta relacionada. En caso contrario reportar el apellido materno de la persona relacionada.</p> <p>En el caso de que alguna entidad financiera o institución no pueda separar el apellido materno del paterno, podrá reportar el apellido materno en la columna 38 (apellido paterno) a efecto de que en dicha columna queden ambos apellidos.</p>
40	Alfanumérico	Variable	<p>DESCRIPCION DE LA OPERACION</p> <p>En este campo se deberá describir la operación que motiva al reporte de la operación Inusual o Preocupante. Se sugiere incluir las características del cliente con información del comportamiento normal, sus promedios, cuentas, actividades e historia financiera.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para operaciones Inusuales o Preocupantes.</p>

41	Alfanumérico	Variable	<p>RAZONES POR LAS QUE EL ACTO U OPERACION SE CONSIDERA INUSUAL O PREOCUPANTE</p> <p>Este campo describirá el análisis de la operación.</p> <p>Campo OBLIGATORIO para operaciones Inusuales o Preocupantes.</p>
----	--------------	----------	--

ANEXO 3

Los datos que se requiere sean enviados a esta Comisión para integrar el catálogo de sucursales son:

Columna	Tipo de Dato	Longitud
Clave	Alfanumérico	8
Nombre de la sucursal	Alfanumérico	50
Calle y número	Alfanumérico	50
Colonia	Alfanumérico	30
Localidad	Alfanumérico	8
Código postal	Alfanumérico	5
Estatus	Numérico	1

A continuación se hará una descripción de los campos solicitados:

- Clave:** Se deberá anotar la clave de la sucursal, tal y como se tiene registrada en los catálogos de la institución.
- Nombre de la sucursal:** Se anotará la denominación con la que se conoce a la sucursal.
- Calle y número:** Se especificará la calle y el número exterior del domicilio de la sucursal.
- Colonia:** Se debe anotar la colonia en la que se encuentra localizada la sucursal.
- Localidad:** Se debe anotar la localidad en la que se encuentra la sucursal, de acuerdo al catálogo de localidades disponibles en el Sistema Interinstitucional de Transferencia de Información.
- Código postal:** Se debe capturar el código postal del domicilio de la sucursal.
- Estatus:** Se debe capturar el estatus de la sucursal, de acuerdo con las siguientes claves.

Clave	Descripción
0	En operación
1	Alta
2	Baja
3	Cambio de domicilio

Ejemplo:

Sucursal 3167 San Angel. Ubicada en Av. Revolución #1385, Col. San Angel Inn, Delegación Alvaro Obregón, México, D.F. C.P: 01020, en operación.

Se deberá capturar:

3167; SAN ANGEL; AVENIDA REVOLUCION #1385; SAN ANGEL INN; 01001002; 01020;0

En Donde "01001002" corresponde a la clave del Distrito Federal en el Catálogo de Localidades.

ANEXO 4

Las instituciones de crédito, sociedades financieras de objeto limitado, casas de bolsa y casas de cambio, notificarán por escrito el nombre de la persona responsable de proporcionar la información de Operaciones Relevantes, Inusuales y Preocupantes, dicho documento deberá contener la siguiente información:

1. Nombre de usuario
2. Reporte(s) del (de los) que es responsable.
3. Teléfono
4. Dirección
5. Registro Federal de Causantes (RFC)
6. Dirección de correo electrónico
7. Nombre del Jefe Inmediato
8. Puesto del Jefe Inmediato
9. Teléfono del Jefe Inmediato
10. Dirección del Jefe Inmediato
11. Dirección de correo electrónico del Jefe Inmediato

El documento debe ser impreso en papel membretado de la institución y estar dirigido al Lic. Adán Aguilar Garduño, Supervisor en Jefe de Información. Este documento deberá estar suscrito por el jefe inmediato superior del encargado del envío de la información y ser entregado en la siguiente dirección:

Comisión Nacional Bancaria y de Valores
Supervisión de Información
Insurgentes Sur número 1971
Torre Norte, piso 6
Col. Guadalupe Inn, Delegación Alvaro Obregón
C.P. 01020
México, D.F.

CIRCULAR F-18.6 mediante la cual se establecen la forma y términos en que se dará a conocer la información sobre la situación financiera y el cumplimiento de los requerimientos de recursos patrimoniales y de reservas técnicas de las instituciones de fianzas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda
y Crédito Público.- Comisión Nacional de Seguros y Fianzas.

CIRCULAR F-18.6

Asunto: INFORMACION SOBRE LA SITUACION FINANCIERA Y EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS DE RECURSOS PATRIMONIALES Y DE RESERVAS TECNICAS DE LAS INSTITUCIONES DE FIANZAS.- Se establecen forma y términos en que se dará a conocer dicha información.

A las instituciones de fianzas.

Con fundamento en el artículo 67 Bis de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, y con objeto de promover el sano desarrollo del sector mediante la difusión al público en general, de información

relativa a la situación financiera de esas instituciones, esta Comisión emite las siguientes disposiciones generales por las que establece la forma y términos en que dará a conocer dicha información, así como la relativa al cumplimiento de los requerimientos sobre Reservas Técnicas, Requerimiento Mínimo de Capital Base de Operaciones y Capital Mínimo Pagado, en adelante requerimientos regulatorios.

PRIMERA.- Esta Comisión con el propósito de ofrecer al público una mayor facilidad en el acceso a la información relativa a la situación financiera y la concerniente al cumplimiento de los requerimientos regulatorios de esas instituciones, dará a conocer, dicha información, en su portal de Internet (www.cnsf.gob.mx).

SEGUNDA.- La información sobre la situación financiera de esas instituciones que se dará a conocer corresponderá a la que previamente dichas instituciones hayan proporcionado a esta Comisión, de conformidad con los artículos 65 y 67 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

TERCERA.- La información a que se refiere la primera de las presentes disposiciones se dará a conocer con las cifras acumuladas al cierre de cada trimestre, dentro de un plazo de 45 días naturales posteriores a la fecha en que la misma sea entregada por esas instituciones a esta Comisión.

CUARTA.- La información que esta Comisión dé a conocer sobre la situación financiera de esas instituciones, será la siguiente:

1. El estado de resultados de cada institución con cifras al cierre de cada trimestre, comparado con el estado de resultados al cierre del mismo trimestre del año anterior.
2. El estado de situación financiera de cada institución con cifras al cierre de cada trimestre, comparando saldos con el estado de situación financiera al cierre del mismo trimestre del año anterior.
3. Indicadores e información que se derivan de los estados financieros.

QUINTA.- La información que esta Comisión dé a conocer sobre el cumplimiento de los requerimientos regulatorios será la siguiente:

- a) El Índice de Cobertura del Capital Mínimo Pagado de cada institución al cierre de cada trimestre.

El Índice se determina dividiendo los recursos de capital de la institución computables de acuerdo a la regulación, entre la suma de los requerimientos de capital mínimo pagado que establece anualmente la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para cada ramo para los que esté autorizada la institución.

Cuando este índice es igual o mayor a uno significa que la institución cubre el requerimiento.

- b) El Índice de Cobertura de Reservas Técnicas de cada institución al cierre de cada trimestre.

Las reservas técnicas representan las provisiones necesarias requeridas por la ley, que esas instituciones deben realizar para dotar de liquidez a la propia institución, para financiar el pago de reclamaciones, en tanto se lleva a cabo el proceso de adjudicación y realización de las garantías aportadas por el fiado. Las inversiones que las respaldan deben encontrarse en condiciones adecuadas de seguridad y liquidez conforme a las reglas vigentes.

El Índice de Cobertura de Reservas Técnicas se determina dividiendo el total de las inversiones que las respaldan, entre el monto de dichas reservas técnicas.

Cuando este índice es igual a uno significa que las inversiones son equivalentes a las reservas técnicas; cuando es mayor a uno refleja que las inversiones cubren las reservas técnicas y que la institución mantiene inversiones adicionales para respaldarlas; cuando es menor a uno representa que las inversiones que cumplen con los requisitos de seguridad y

liquidez establecidas por la regulación, no son suficientes para respaldar sus reservas técnicas.

c) Índice de Cobertura de Requerimiento Mínimo de Capital Base de Operaciones.

El requerimiento mínimo de capital base de operaciones es el requerimiento de recursos patrimoniales, adicional a las reservas técnicas con los que una institución debe contar para hacer frente a los riesgos y responsabilidades que asuma en función del volumen de sus operaciones, de las garantías recabadas, tipo de fianzas, políticas de suscripción, dispersión de reafianzadores y los riesgos financieros inherentes a su operación. Las inversiones que respaldan este requerimiento deben encontrarse en condiciones adecuadas de seguridad y liquidez conforme a las disposiciones aplicables.

El Índice de Cobertura del Requerimiento Mínimo de Capital Base de Operaciones se obtiene dividiendo las inversiones que respaldan el requerimiento mínimo de capital base de operaciones más el excedente de inversiones que respaldan las reservas técnicas, entre el requerimiento que corresponda a la institución.

Cuando este índice es igual a uno significa que las inversiones que pueden respaldar el requerimiento mínimo de capital base de operaciones son equivalentes al mismo; cuando es mayor a uno refleja que las inversiones cubren el requerimiento y que la institución mantiene inversiones adicionales para respaldarlo; cuando es menor a uno representa que las inversiones que cumplen con los requisitos de seguridad y liquidez establecidas por la regulación, no son suficientes para respaldar dicho requerimiento.

SEXTA.- Conforme a las disposiciones legales aplicables, esta Comisión revisará la información que le presenten esas instituciones y podrá ordenar la modificación o sustitución de dicha información, asimismo podrá realizar las modificaciones que conforme a la propia ley estime necesarias, aun después de haberse dado a conocer la misma a través de Internet en el portal de esta Comisión. En este caso, la información modificada será dada a conocer en su oportunidad a través del mismo medio.

Lo anterior se hace de su conocimiento con fundamento en los artículos 68 fracción VI de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas; 108 fracción IV de la Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros y de conformidad con el Acuerdo por el que la Junta de Gobierno de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas delega en el presidente la facultad de emitir las disposiciones necesarias para el ejercicio de las facultades que la ley le otorga a dicha Comisión y para el eficaz cumplimiento de la misma y de las reglas y reglamentos, emitido el 2 de diciembre de 1998 y publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 4 de enero de 1999.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 13 de agosto de 2002.- El Presidente de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, **Manuel S. Aguilera Verduzco**.- Rúbrica.

CIRCULAR S-21.9 mediante la cual se establecen la forma y términos en que se dará a conocer la información sobre la situación financiera y el cumplimiento de los requerimientos de recursos patrimoniales y de reservas técnicas de las instituciones y sociedades mutualistas de seguros.

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

y Crédito Público.- Comisión Nacional de Seguros y Fianzas.

CIRCULAR S-21.9

Asunto: INFORMACION SOBRE LA SITUACION FINANCIERA Y EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS DE RECURSOS PATRIMONIALES Y DE RESERVAS TECNICAS DE LAS INSTITUCIONES Y SOCIEDADES MUTUALISTAS DE SEGUROS.- Se establecen forma y términos en que se dará a conocer dicha información.

A las instituciones y sociedades mutualistas de seguros.

Con fundamento en el artículo 107 Bis de la Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros y con objeto de promover el sano desarrollo del sector mediante la difusión al público en general,

de información relativa a la situación financiera de esas instituciones y sociedades, esta Comisión emite las siguientes disposiciones generales por las que establece la forma y términos en que dará a conocer dicha información, así como la relativa al cumplimiento de los requerimientos sobre Reservas Técnicas, Capital Mínimo de Garantía y Capital Mínimo Pagado, en adelante requerimientos regulatorios.

PRIMERA.- Esta Comisión con el propósito de ofrecer al público una mayor facilidad en el acceso a la información relativa a la situación financiera y la concerniente al cumplimiento de los requerimientos regulatorios de esas instituciones y sociedades, dará a conocer, dicha información, en su portal de Internet (www.cnsf.gob.mx).

SEGUNDA.- La información sobre la situación financiera de esas instituciones y sociedades que se dará a conocer corresponderá a la que previamente dichas instituciones y sociedades hayan proporcionado a esta Comisión, de conformidad con los artículos 105 y 107 de la Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros.

TERCERA.- La información a que se refiere la primera de las presentes disposiciones se dará a conocer con las cifras acumuladas al cierre de cada trimestre, dentro de un plazo de 45 días naturales posteriores a la fecha en que la misma sea entregada por esas instituciones y sociedades a esta Comisión.

CUARTA.- La información que esta Comisión dé a conocer sobre la situación financiera de esas instituciones y sociedades, será la siguiente:

1. El estado de resultados de cada institución o sociedad con cifras al cierre de cada trimestre, comparado con el estado de resultados al cierre del mismo trimestre del año anterior.
2. El estado de situación financiera de cada institución o sociedad con cifras al cierre de cada trimestre, comparando saldos con el estado de situación financiera al cierre del mismo trimestre del año anterior.
3. Indicadores e información que se derivan de los estados financieros.

QUINTA.- La información que esta Comisión dé a conocer sobre el cumplimiento de los requerimientos regulatorios será la siguiente:

- a) El Índice de Cobertura del Capital Mínimo Pagado de cada institución al cierre de cada trimestre.

El Índice se determina dividiendo los recursos de capital de la institución computables de acuerdo a la regulación, entre la suma de los requerimientos de capital mínimo pagado que establece anualmente la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para cada operación y/o ramo para los que esté autorizada la institución.

Cuando este índice es igual o mayor a uno significa que la institución cubre el requerimiento.

- b) El Índice de Cobertura de Reservas Técnicas de cada institución o sociedad al cierre de cada trimestre.

Las reservas técnicas representan las provisiones requeridas por la ley, que esas instituciones y sociedades deben realizar para hacer frente a los riesgos y a las obligaciones con los asegurados. Las inversiones que las respaldan deben encontrarse en condiciones adecuadas de seguridad y liquidez conforme a las disposiciones aplicables.

El Índice de Cobertura de Reservas Técnicas se determina dividiendo el total de las inversiones que las respaldan, entre el monto de dichas reservas técnicas.

Cuando este índice es igual a uno significa que las inversiones son equivalentes a las reservas técnicas; cuando es mayor a uno refleja que las inversiones cubren las reservas técnicas y que la institución o sociedad mantiene inversiones adicionales para respaldar sus riesgos y obligaciones; cuando es menor a uno representa que las inversiones que cumplen con los requisitos de seguridad y liquidez establecidas por la regulación, no son suficientes para respaldar sus reservas técnicas.

- c) Índice de Cobertura de Capital Mínimo de Garantía.

El capital mínimo de garantía es el requerimiento de los recursos patrimoniales, adicional a las reservas técnicas, con los que una institución debe contar para hacer frente a los riesgos y a las obligaciones con los asegurados, derivados de la exposición adversa a riesgos técnicos, de reaseguro y financieros. Dicho requerimiento considera el volumen de las operaciones, los distintos riesgos asumidos, la tendencia siniestral, las prácticas de reaseguro y de reafianzamiento y la composición de las inversiones de cada institución. Las inversiones que respaldan este requerimiento deben encontrarse en condiciones adecuadas de seguridad y liquidez conforme a las disposiciones aplicables.

El Índice de Cobertura de Capital Mínimo de Garantía se obtiene dividiendo las inversiones que respaldan el capital mínimo de garantía más el excedente de inversiones que respaldan las reservas técnicas, entre el requerimiento que corresponda a la institución.

Cuando este índice es igual a uno significa que las inversiones que pueden respaldar el requerimiento de capital mínimo de garantía son equivalentes al mismo; cuando es mayor a uno refleja que las inversiones cubren el requerimiento y que la institución mantiene inversiones adicionales para respaldarlo; cuando es menor a uno representa que las inversiones que cumplen con los requisitos de seguridad y liquidez establecidas por la regulación, no son suficientes para respaldar dicho requerimiento.

SIXTA.- Conforme a las disposiciones legales aplicables, esta Comisión revisará la información que le presenten esas instituciones y sociedades y podrá ordenar la modificación o sustitución de dicha información, asimismo podrá realizar las modificaciones que conforme a la propia ley estime necesarias, aun después de haberse dado a conocer la misma a través de Internet en el portal de esta Comisión. En este caso, la información modificada será dada a conocer en su oportunidad a través del mismo medio.

Lo anterior se hace de su conocimiento con fundamento en el artículo 108 fracción IV de la Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros y de conformidad con el Acuerdo por el que la Junta de Gobierno de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas delega en el presidente la facultad de emitir las disposiciones necesarias para el ejercicio de las facultades que la ley le otorga a dicha Comisión y para el eficaz cumplimiento de la misma y de las reglas y reglamentos, emitido el 2 de diciembre de 1998 y publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 4 de enero de 1999.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 13 de agosto de 2002.- El Presidente de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, **Manuel S. Aguilera Verduzco**.- Rúbrica.

CIRCULAR F-10.1.4 mediante la cual se dan a conocer a las instituciones de fianzas, las disposiciones sobre el registro contable de las reclamaciones recibidas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Comisión Nacional de Seguros y Fianzas.

CIRCULAR F-10.1.4

Asunto: RECLAMACIONES RECIBIDAS.- Se emiten disposiciones sobre su registro contable.

A las instituciones de fianzas.

Conforme a lo establecido en el artículo 63 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, esas instituciones deberán llevar al día el registro de las Reclamaciones que reciban de los beneficiarios de las pólizas expedidas. Dicho registro será la base para dar seguimiento a los plazos respecto a la integración de la reclamación, para el pago de lo reclamado y, en su caso, para la constitución de pasivos indicada en la Circular F6.2 vigente. Por lo anterior, resulta necesario estandarizar el procedimiento de registro contable de las Reclamaciones Recibidas derivadas de las responsabilidades asumidas por esas instituciones, estableciendo los criterios mínimos a los que deberán apegarse para contabilizarlas.

Por lo antes expuesto, esta Comisión con fundamento en los artículos 66 y 67 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, da a conocer las Disposiciones de Carácter General sobre el Registro de las Reclamaciones Recibidas, con independencia de acatar lo establecido en los preceptos legales que se relacionen con dichas reclamaciones:

PRIMERA.- Esas instituciones de fianzas deberán verificar que los escritos de las Reclamaciones Recibidas que se presenten en el domicilio de sus oficinas o sucursales sean originales, firmados por el (los) beneficiario(s) de la(s) póliza(s) de fianza(s) y deberán contener como mínimo los siguientes datos, con el objeto de que esas instituciones cuenten con elementos para la determinación de su procedencia (total o parcial) o improcedencia:

- a) Fecha de la Reclamación;
- b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida;
- c) Fecha de expedición de la fianza;
- d) Monto de la fianza;
- e) Nombre o denominación del fiado;

- f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal debidamente acreditado;
- g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones;
- h) Descripción de la obligación garantizada;
- i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.);
- j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la Reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y
- k) Importe originalmente reclamado como suerte principal, que nunca podrá ser superior al monto de la fianza.

SEGUNDA.- Esas instituciones invariablemente deberán asentar en su contabilidad, en las cuentas de orden 7501.- Reclamaciones Recibidas y 8501.- Reclamaciones Pendientes de Comprobación, los importes que reclamen los beneficiarios y deberán reflejarse en la contabilidad el mismo día en que se presenten.

Para el caso de que el importe reclamado se incremente de tal modo que supere al monto afianzado conforme a la póliza respectiva, deberá observarse lo establecido en la décima y décima primera de las presentes disposiciones.

Toda Reclamación que no satisfaga los requisitos de integración precisados en la anterior disposición se registrará de manera preventiva en la subcuenta 7503.-07.- Reclamaciones Contingentes.- Reclamaciones Pendientes de Integración, apegándose estrictamente a lo indicado en el primer párrafo de la siguiente disposición. Las Reclamaciones aquí registradas no computarán para el cálculo del Requerimiento Mínimo de Capital Base de Operaciones.

Conforme al registro contable indicado en esta disposición, las instituciones de fianzas deberán afectar adecuadamente las subcuentas previstas en el Catálogo de Cuentas en vigor, a efecto de distinguir clara y fehacientemente el origen y estado que guarda la reclamación respectiva; bien sea por la Recepción de Reclamaciones Integradas y Pendientes de Integración, Reclamaciones en Litigio y Contingencias en Litigio.

TERCERA.- Conforme a lo dispuesto por el artículo 93 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, esas instituciones contarán con un plazo de quince días naturales contado a partir de la fecha de recibo de la Reclamación, para que soliciten al beneficiario la información o documentación necesaria relacionada con la fianza motivo de la Reclamación; en este caso, el beneficiario tiene quince días naturales contados a partir de la fecha en que reciba la solicitud respectiva, para proporcionar la documentación e información requeridas y de no hacerlo en dicho término, se tendrá por integrada la Reclamación. Asimismo, si las instituciones de fianzas no hacen uso del derecho a que se refiere el presente párrafo, se tendrá por integrada la Reclamación del beneficiario, debiendo reclasificar contablemente el registro previamente efectuado en la cuenta 7503.- Reclamaciones Contingentes, subcuenta 07.- Reclamaciones Pendientes de Integración, traspasándola a la 7501.- Reclamaciones Recibidas.

En los términos del párrafo anterior, cuando se encuentre debidamente integrada la Reclamación, esas instituciones de fianzas tendrán un plazo hasta de treinta días naturales, contado a partir de la fecha en que fue integrada la Reclamación para proceder a su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario, las razones, causas o motivos de su improcedencia total o parcial.

Los plazos señalados en la presente disposición deberán considerarse a efecto de la constitución de pasivo con cargo a los resultados de las afianzadoras por las Reclamaciones Recibidas, conforme lo indicado en el artículo 61 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas y en la Circular F-6.2 vigente. El registro del pasivo señalado deberá efectuarse con independencia de la permanencia del registro de la Reclamación Recibida en cuentas de orden.

Cuando por causas judiciales o extrajudiciales, esas instituciones tengan conocimiento y certeza de la exigibilidad de pago de importes superiores al monto afianzado, también deberán registrar el pasivo antes referido por el importe superior correspondiente.

CUARTA.- A efecto de llevar en todo momento el control y seguimiento de las Reclamaciones Recibidas, en adición al registro contable de las mismas, esas instituciones de fianzas deberán contar con los expedientes de las Reclamaciones, los cuales deberán contener los datos mínimos expresados en la disposición primera de la presente Circular y el resultado de la evaluación respectiva, así como las fechas de pago o declaración de improcedencia, según corresponda, respaldada con la documentación comprobatoria pertinente.

Cuando existan inconformidades por parte de los beneficiarios como resultado de las evaluaciones que resulten en improcedencia o procedencia parcial de las Reclamaciones Recibidas, tales circunstancias deberán asimismo, formar parte del expediente mencionado en la presente disposición; y en general, deberán conservar la documentación de todas las negociaciones efectuadas entre las partes involucradas.

QUINTA.- Para el caso de las Reclamaciones Recibidas determinadas como procedentes, esas instituciones de fianzas deberán efectuar el pago al beneficiario en el plazo establecido en el artículo 93 fracción I de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas. Una vez hecho el pago respectivo, se cancelará el registro de la cuenta de orden 7501.- Reclamaciones Recibidas, apegándose a las disposiciones establecidas en la Circular F6.2 vigente para el registro de las Reclamaciones Pagadas.

SEXTA.- Si esas instituciones de fianzas resuelven como improcedente la Reclamación Recibida, deberán cancelar el registro en las cuentas de orden respectivas, debiendo contar en este caso, cuando menos, con el acuse o sello de recibido por parte del beneficiario del escrito donde la afianzadora le comunique las razones, causas o motivos de su improcedencia.

SEPTIMA.- Esas instituciones de fianzas podrán determinar la procedencia parcial de la Reclamación Recibida, debiendo contar con los elementos que justifiquen la cifra determinada como procedente. En este caso, deberán efectuar el pago al beneficiario de conformidad a lo establecido por el artículo 93 fracción II de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, cancelando el registro en las cuentas de orden de Reclamaciones Recibidas por el importe cubierto al beneficiario. En cuanto al remanente, deberá permanecer en las cuentas de orden de Reclamaciones Recibidas, teniendo esas instituciones que contar cuando menos con el acuse o sello de recibido del pago efectuado al beneficiario a efecto de cancelar dicho importe.

OCTAVA.- Cuando exista inconformidad por parte del beneficiario ante la improcedencia o procedencia parcial determinada por esas instituciones de fianzas y haya acudido ante la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros, sometiéndose a su conciliación, arbitraje o ante los tribunales competentes, el procedimiento de registro a seguir será el siguiente:

a) No se deberá modificar el importe registrado en la cuenta de orden 7501.- Reclamaciones Recibidas, hasta en tanto se resuelva el arbitraje o el juicio mediante resolución que hubiere causado estado.

b) Si la resolución arbitral o judicial sobre la improcedencia o procedencia parcial es en contra de esas instituciones de fianzas, deberán efectuar el pago apegándose a lo dispuesto en el artículo 93 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, así como a lo dispuesto en la Circular F- 6.2 vigente.

c) En el caso de resolución a favor de esas instituciones de fianzas sobre declinación de reclamaciones improcedentes, se deberá cancelar el importe total registrado en la cuenta de orden 7501.-

Reclamaciones Recibidas. Para el caso de procedencia parcial, adicionalmente a esta cancelación, esas instituciones de fianzas efectuarán el pago respectivo apegándose a lo establecido en la quinta de las presentes disposiciones.

NOVENA.- Tratándose de Reclamaciones efectuadas a través de autoridades judiciales o administrativas, deberán registrarse contablemente como Reclamaciones Integradas, en la cuenta 7501.- Reclamaciones Recibidas.

DECIMA.- Para las Reclamaciones relacionadas con fianzas sujetas a resolución por controversia planteada entre el fiado y beneficiario respectivos, bien sean fianzas de fidelidad, judiciales (penales y no penales), administrativas (fiscales y no fiscales) o de crédito, se registrarán contablemente en la cuenta 7503.- Reclamaciones Contingentes, subcuentas 01.- a 06.- identificadas como Contingencias en Litigio conforme al Catálogo de Cuentas en vigor, siempre y cuando la institución de fianzas tenga el conocimiento y comprobación del litigio entre las partes en controversia.

DECIMA PRIMERA.- Cuando el importe originalmente reclamado como suerte principal, conforme al inciso k) de la primera de las presentes disposiciones, se incremente como consecuencia de las gestiones judiciales o extrajudiciales llevadas a cabo por el beneficiario y que ese importe sobrepase la responsabilidad asumida en la póliza correspondiente, el excedente al importe cubierto por la fianza deberá contabilizarse en la cuenta 7503.- Reclamaciones Contingentes, bajo la subcuenta 08.- Contingencias por Reclamaciones Superiores al Monto Afianzado, con independencia del registro efectuado conforme a la disposición segunda de la presente Circular, debiendo conservarse los registros hasta la total terminación del proceso del reclamo formulado.

Las Reclamaciones registradas en la cuenta 7503.- Reclamaciones Contingentes, conforme a la presente disposición, así como en la disposición décima anterior, no computarán para el cálculo del Requerimiento Mínimo de Capital Base de Operaciones.

DECIMA SEGUNDA.- Será obligación de esas instituciones de fianzas hacer del conocimiento de los beneficiarios, mediante el clausulado de sus pólizas y contratos en la parte relativa a las Reclamaciones,

los requisitos mínimos indicados en la disposición primera de la presente Circular a efecto de que los escritos de reclamaciones sean debidamente presentados ante esas instituciones.

La presente Circular entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** y sustituye y deja sin efecto a la diversa F-10.1.4 del 27 de octubre de 1999.

Lo anterior se hace de su conocimiento con fundamento en los artículos 68 fracción VI de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas; 108 fracción IV de la Ley General de Instituciones y Sociedades Mutualistas de Seguros, y de conformidad con el Acuerdo por el que la Junta de Gobierno de la Comisión Nacional

de Seguros y Fianzas delega en el presidente, la facultad de emitir las disposiciones necesarias para el ejercicio de las facultades que la ley le otorga a dicha Comisión y para el eficaz cumplimiento de la misma

y de las reglas y reglamentos, emitido el 2 de diciembre de 1998 y publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 4 de enero de 1999.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 13 de agosto de 2002.- El Presidente de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, **Manuel S. Aguilera Verduzco**.- Rúbrica.

SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

ACUERDO de Coordinación y Concertación “Todos por la Vivienda”, que celebran el Ejecutivo Federal, los Organismos Nacionales de Vivienda, el Estado de Chiapas, así como los municipios y los sectores social y privado de dicha entidad federativa.

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

ACUERDO DE COORDINACION Y CONCERTACION “TODOS POR LA VIVIENDA”

Que celebran el Ejecutivo Federal (EJECUTIVO FEDERAL) por conducto de las Secretarías de Desarrollo Social (SEDESOL), con la asistencia de la Comisión Nacional de Fomento a la Vivienda (CONAFOVI); con la participación de la Comisión para la Regularización de la Tenencia de la Tierra (CORETT); de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), a través de la Comisión Nacional del Agua (CNA); de Energía (SENER), con la participación de la Comisión Federal de Electricidad (CFE); de la Reforma Agraria (SRA) con la participación de la Procuraduría Agraria (PA); del Registro Agrario Nacional (RAN); el Fideicomiso Fondo Nacional de Fomento Ejidal (FIFONAFE) y el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), todas estas a través de sus representaciones delegacionales en la entidad.

Los Organismos Nacionales de Vivienda (ONAVIS): Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT); Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE), a través de su Fondo de Vivienda (FOVISSSTE); Fideicomiso Fondo Nacional de Habitaciones Populares (FONHAPO); la Sociedad Hipotecaria Federal (SHF), antes Fondo de Operación y Financiamiento Bancario de la Vivienda (FOVI); así como las Instituciones Financieras: el Banco Nacional de Obras y Servicios Públicos (BANOBRAS); el Banco del Ahorro Nacional y Servicios Financieros (BANSEFI) y la Asociación Mexicana de Sociedades Financieras de Objeto Limitado (AMSOFOL), todas estas a través de sus representantes delegacionales en el Estado, en su caso.

El Poder Ejecutivo del Estado de Chiapas (ESTADO): con la participación de las Secretarías: de Gobierno (SG); de Hacienda (SH); de Desarrollo Social (SDS); de Obras Públicas (SEOP); la Secretaría de Pueblos Indios (SEPI); la Secretaría de Planeación (SP); la Secretaría de Seguridad (SS) por conducto de la Subsecretaría de Protección Civil; así como de los Institutos de Historia Natural y Ecología (IHNE); de Seguridad Social para los Trabajadores del Estado (ISSTECH) y de la Vivienda (INVI).

Los municipios del Estado (H. Ayuntamientos):

Arriaga; Berriónzabal; Cintalapa de Figueroa; Comitán de Domínguez; Chiapa de Corzo; Huixtla; Mapastepec; Motozintla; Ocosingo; Ocozocoautla de Espinoza; Palenque; Pichucalco; Pijijiapan; Reforma; San Cristóbal de las Casas; Tapachula; Tonalá; Tuxtla Gutiérrez y Villaflores, y

Los sectores social y privado: El Consejo Estatal de Notarios de Chiapas (NOTARIOS); los Promotores Industriales de Vivienda de Chiapas, A.C. (PROVIVAC); la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción (CMIC); Cámara Nacional de Empresas en Consultoría (CNEC); el Colegio de Ingenieros Civiles de Chiapas, A.C. (CICCH) y el Colegio de Arquitectos Chiapanecos, A.C. (CACHAC).

A los que en lo sucesivo se les identificará con las siglas y denominaciones genéricas que en cada caso se señala; así como los organismos públicos estatales y municipales, cámaras, asociaciones, instituciones y organizaciones no gubernamentales, que se adhieran al presente instrumento, para que, en el marco del Plan de Desarrollo Chiapas 2001-2006 y acorde al Plan Nacional de Desarrollo 2001-2006 y al Programa Sectorial de Vivienda 2001-2006, se establezcan las bases de colaboración y concertación de los tres niveles de gobierno, y de los involucrados en el desarrollo habitacional, con la finalidad de fomentar el desarrollo de suelo habitacional y la producción de vivienda para que las familias de los sectores sociales más desprotegidos, tengan acceso a una vivienda digna y decorosa, con servicios adecuados y seguridad jurídica en la tenencia de su vivienda, al tenor de los antecedentes y compromisos siguientes:

ANTECEDENTES

- I. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4o., consagra el derecho de toda familia a disfrutar de una vivienda digna y decorosa.
- II. El Plan Nacional de Desarrollo 2001-2006 determina que la política de desarrollo social, tiene como objetivo propiciar la igualdad de oportunidades y de condiciones que aseguren a la población el disfrute de oportunidades, así como de los derechos individuales y sociales consagrados en la Constitución; elevar los niveles de bienestar y la calidad de vida de los mexicanos y de manera prioritaria, disminuir la pobreza y la exclusión social.
- III. El mismo Plan, en el Área de Desarrollo Social y Humano, determina como objetivo rector de la política de vivienda, promover y concertar políticas públicas y programas de vivienda para atender a todos aquellos que quieran comprar, construir, rentar o mejorar su vivienda, con la participación de los gobiernos estatales y municipales y de la sociedad civil en su conjunto y, a la vez, consolidar el mercado habitacional para convertir al sector vivienda en un motor de desarrollo.

En el área de crecimiento con calidad, el mismo plan establece que se promoverá el desarrollo y competitividad sectorial a partir de que la vivienda para todos los mexicanos es una de las más altas prioridades del Estado. La calidad y continuidad de este esfuerzo sólo se podrá asegurar mediante el compromiso y permanencia de los actores con el fin de reducir el déficit de vivienda que existe en el país, en calidad y cantidad.

Para cumplir con los objetivos citados, dicho Plan señala la necesidad de conjuntar esfuerzos de los sectores público, social y privado para ampliar la cobertura y mejorar la calidad de la vivienda.

- IV. El Programa Sectorial de Vivienda 2001-2006, tiene por objeto conjuntar la capacidad productiva y creadora de los sectores público, social y privado, como parte del esfuerzo que habrán de realizar todos los mexicanos para responder a las necesidades actuales y futuras en la materia y para reducir las desigualdades y elevar el nivel de vida de la población.

De acuerdo a lo anterior, dicho programa constituye el principal instrumento que orienta hacia un mismo fin todas las acciones en materia de vivienda.

- V. El Convenio de Desarrollo Social 2002 que celebran el Ejecutivo Federal y el Ejecutivo del Estado, tiene por objeto trabajar de manera corresponsable en la tarea de superar la pobreza y mejorar las condiciones sociales, económicas y políticas de la población marginada, mediante la instrumentación de políticas públicas que promuevan el desarrollo humano, familiar, comunitario y productivo, con equidad, seguridad y oportunidad.

Por acuerdo de las partes, el citado convenio constituye la vía de coordinación entre las Administraciones Públicas Federal y Estatal, y prevé que la ejecución de programas y acciones y el ejercicio de recursos que se lleven a cabo coordinadamente en la entidad federativa, durante el presente ejercicio fiscal, se formalizarán a través de acuerdos o convenios de coordinación o anexos de ejecución y cuando participen los grupos sociales organizados, se suscribirán acuerdos de coordinación.

Además, dicho instrumento establece en su cláusula sexta la coordinación entre ambos ejecutivos en el marco de sus respectivas atribuciones a través de impulsar y apoyar un proceso de desarrollo urbano y armónico de los asentamientos humanos en la entidad federativa a través de la observancia y aplicación del Programa Nacional de Desarrollo Urbano 2001-2006 y del Programa Sectorial de Vivienda 2001-2006.

- VI.** La Constitución Política del Estado de Chiapas, reconoce la garantía del derecho a la vivienda, consagrada por la carta magna, por lo que el Plan Estatal de Desarrollo 2001-2006, establece como una de sus estrategias para incentivar la producción de vivienda que permita disminuir el rezago habitacional, desgravar y desregular la construcción de vivienda popular y de interés social e incentivar al sector social a través de la aplicación de programas de autoconstrucción y mejoramiento de la vivienda en el medio rural.
- VII.** "Todos por la Vivienda" constituirá el principal instrumento de coordinación y concertación de los esfuerzos y recursos de los sectores público, social y privado en la instrumentación de las políticas, estrategias y líneas de acción en materia de vivienda para el Estado de Chiapas.
- VIII.** Para efectos del presente instrumento se considera:

Vivienda social (de interés social): la vivienda con una superficie de construcción variable entre 31 y 45 metros cuadrados, cuyo valor, al término de su edificación, no exceda de la suma que resulte de multiplicar por quince el salario mínimo general elevado al año, vigente en la Zona A.

Vivienda económica (popular): la vivienda con una superficie de construcción variable entre 46 y 55 metros cuadrados, cuyo valor al término de su edificación, no exceda de la suma que resulta de multiplicar por veinticinco el salario mínimo general elevado al año, vigente en la Zona A.

Vivienda rural: la vivienda cuyas características deben ser congruentes con las condiciones económicas y sociales del campo chiapaneco, tanto las que prevalecen globalmente como las que se presenten de manera específica en cada microrregión.

Las partes reconocen ampliamente su capacidad jurídica para celebrar el presente instrumento.

De conformidad con lo anterior y con fundamento en los artículos 4o. párrafo quinto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3o., 31, 32, 32 bis, 33, 34, 37, 38 y 41 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 2o., 3o., 4o., 9o., 15 fracción III, 16 fracciones II, III y IV; 17, 18, 20, 33, 34 fracción V, 35, 36, 37, 38 y 39 de la Ley de Planeación; 1o., 2o., 4o., 5o., 6o. y 7o., y 57, 58 y 59 de la Ley Federal de Vivienda; 1o., 3o., 6o., 7o., 8o., 9o., 10, 36, 40, 41, 42, 43, 44, 45 y 46 de la Ley General de Asentamientos Humanos; 23 fracciones V y IX, 56, 75, 81 y 87 de la Ley Agraria; 28, 58 fracción I y 67 de la Ley General de Bienes Nacionales; 43, 47 y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; artículo 61 de la Constitución Política Estatal; 33, 34, 40 y 41 de la Ley de Planeación del Estado, 3o. fracciones IX y XII, y 12 fracción I de la Ley de Desarrollo Urbano Estatal, y 38 fracciones III y XIII, 42 fracción V y 108 y 109 fracción III de la Ley Orgánica de los Municipios del Estado; las partes convienen en suscribir el presente instrumento al tenor de las siguientes:

Cláusulas

Capítulo I

Objetivo y Alcance

Primera.- Establecer las bases de colaboración y concertación de los tres órdenes de gobierno, y de los involucrados en el desarrollo habitacional, con la finalidad de fomentar el desarrollo de suelo habitacional y la producción de vivienda para que las familias de los sectores sociales más desprotegidos, tengan acceso a una vivienda digna y decorosa, con servicios adecuados y seguridad jurídica en la tenencia de su vivienda.

Segunda.- Para hacer posible el cumplimiento del objeto de este Acuerdo, las partes se comprometen a:

- I. Desarrollar las acciones aquí previstas, ajustándose a las políticas, objetivos, estrategias y lineamientos establecidos en los Planes de Desarrollo Nacional y Estatal, así como las vertientes de ejecución que establece el Programa Sectorial de Vivienda 2001-2006, del Gobierno Federal.
- II. Incorporar a sus programas de trabajo, los compromisos y acciones establecidos, que les competen en este instrumento.
- III. Gestionar ante las autoridades competentes las reformas o modificaciones que procedan a las leyes, para adecuarlas a las condiciones imperantes en materia de vivienda y que permitan el cumplimiento del objetivo de este instrumento; así como promover con tal objeto nuevos ordenamientos legales.

Capítulo II

Coordinación y Concertación Institucional

Tercera.- Para consolidar el crecimiento del sector vivienda, las partes convienen en coordinarse, en el ámbito de sus respectivas competencias, en las acciones siguientes:

- I. La CONAFOVI, con la participación del ESTADO, promoverá la incorporación y cooperación de los sectores social y privado que permitan, edificar viviendas de mejor calidad constructiva a precios más accesibles para los sectores de menores ingresos de la sociedad.
- II. El ESTADO, a través de sus dependencias, se compromete a:
 - a) Realizar la actualización del Programa Sectorial correspondiente, en el ámbito estatal, de acuerdo con el Programa Sectorial de Vivienda 2001-2006, así como su instrumentación jurídica y técnica.
 - b) Integrar un sistema estatal de indicadores de vivienda.
 - c) Impulsar programas de autoconstrucción y mejoramiento de vivienda urbana y rural, así como programas de vivienda progresiva, con la participación de los H. AYUNTAMIENTOS a través de la asistencia técnica, el uso de materiales regionales y la corresponsabilidad social.
 - d) Promover la comercialización de vivienda a través de la consolidación de un mercado integrado y el desarrollo de una bolsa de vivienda y suelo, en coordinación con PROVIVAC y CMIC.
 - e) Promover programas de regularización de la tenencia de la tierra y titulación de viviendas de las familias chiapanecas en coordinación con los H. AYUNTAMIENTOS, con el fin de que sus activos se conviertan en capital que pueda ser utilizado como instrumento de cambio o garantía.
- III. El ESTADO con la participación de la SEDESOL, los ONAVIS y los H. AYUNTAMIENTOS, coadyuvarán entre sí para las siguientes actividades:
 - a) Colaborar en el establecimiento de mecanismos de información para asegurar la recuperación de los créditos cofinanciados por estas instituciones.
 - b) Instrumentar sistemas de beneficiarios y solicitantes de acciones de vivienda, con la finalidad de focalizar, optimizar y regular el otorgamiento de apoyos.
 - c) Promover la participación de PROVIVAC, BANOBRAS, CMIC, CNEC, CACHAC y CICCH, en programas de cooperación y asistencia técnica mediante los cuales se desarrollarán proyectos ejecutivos institucionales de vivienda.

Cuarta.- Para promover el incremento del financiamiento, de la oferta y la demanda de vivienda, las partes convienen en coordinarse en el ámbito de sus respectivas competencias en las acciones siguientes:

- I. La SEDESOL, la CONAFOVI, los ONAVIS, el ESTADO, con la participación de los H. AYUNTAMIENTOS, se comprometen a:

- a) Promover programas de subsidio al frente, con el propósito de que las familias de mayores carencias que laboren en economía formal e informal en el ámbito rural y urbano, tengan acceso a un crédito mediante su propio esfuerzo de ahorro.
 - b) Instrumentar un sistema de ahorro previo que acompañe al otorgamiento de apoyos de vivienda, destinado a demandantes y solicitantes de esos apoyos.
 - c) Impulsar el desarrollo, aplicación y difusión de innovaciones tecnológicas que fomenten el uso de materiales y técnica regionales, que reduzcan los tiempos y costos de construcción de vivienda y mejoren su calidad.
- II. En el caso de la vivienda rural, el ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, en coordinación con la SEDESOL, promoverán la constitución de un fondo de financiamiento para atender el déficit, conforme a la legislación aplicable.

Quinta.- Para fomentar el desarrollo de la productividad del sector vivienda y promoción de la desregulación y la desgravación del sector y la incorporación de aspectos de calidad de la vivienda, las partes convienen las acciones siguientes:

- I. En materia de desgravación, el ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, se comprometen a:
 - a) Promover la reducción de los costos indirectos de naturaleza local en la producción de vivienda básica, social y económica buscando que éstos no excedan de 4%, en el segundo semestre del año 2002.
 - b) Promover acuerdos especiales para que los impuestos y derechos estatales y municipales, respectivamente, otorguen "Tasa Cero" en aquellos trámites relacionados con la vivienda social de hasta 55,000 UDIS que sean financiados por los ONAVIS, así como los programas subsidiados que financie la SEDESOL, el ESTADO y los propios H. AYUNTAMIENTOS.
 - c) La instrumentación de un sistema simplificado, para dictaminar la factibilidad técnica y económica del suministro de los servicios de agua y drenaje para desarrollos habitacionales, así como dar facilidades para que el pago de los derechos generados por los permisos y obras para su conexión, se realicen en el momento de otorgar los servicios.
- II. En materia de desregulación, el ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, se comprometen a participar en acciones conjuntas para disminuir los trámites y tiempos en el otorgamiento de permisos y licencias, así como el pago de derechos en la producción de vivienda, a través de:
 - a) Fortalecer y apoyar el funcionamiento de las oficinas únicas de trámites para la producción de vivienda.
 - b) Instrumentar un reglamento de procedimientos de la oficina única de trámites para vivienda o ventanilla única con la finalidad de regular los tiempos de la expedición de las diversas autorizaciones, especialmente para la vivienda social, económica y rural.
 - c) Promover la expedición de una licencia única de construcción aplicable a todas las viviendas de características similares, que se vayan a ubicar en un solo conjunto o fraccionamiento.
 - d) Promover e instituir la incorporación en la legislación aplicable, de fechas límite de respuesta por parte de la autoridad municipal para la realización de diversos trámites y autorizaciones para la construcción de fraccionamientos y vivienda social, económica y rural, conforme a lo siguiente:
 - 7 días hábiles para los trámites de: uso de suelo y servicios y aprobación de proyecto de lotificación; autorización y licencia de urbanización; autorización y licencia de comercialización; licencia de alineamiento y número oficial y licencia de construcción de viviendas.
 - 15 días hábiles para la autorización y licencia de municipalización.

- e) Revisar y actualizar el o los reglamentos de construcción y fraccionamientos de la entidad incorporando parámetros técnicos, ecológicos y normalizadores.
 - f) Impulsar la modernización de los catastros y registros públicos de la propiedad, así como promover y homologar un sistema de valuación catastral.
- III. La SEMARNAT, a través de la CNA, se compromete a:
- a) Agilizar los trámites administrativos necesarios para otorgar, de acuerdo a la disponibilidad del recurso y conforme a la Ley de Aguas Nacionales, su reglamento y demás disposiciones jurídicas aplicables, las asignaciones o concesiones de aguas y demás servicios inherentes a los interesados, a fin de coadyuvar en la construcción de viviendas social y básica en un plazo no mayor a 60 días hábiles, con el compromiso de reducir este plazo en las acciones destinadas a este sector.
 - b) Opinar acerca de las condiciones de riesgo o alto riesgo a la población y bienes materiales que pudiera tener algún terreno susceptible a urbanizarse dentro de los términos y plazos que establece la ley, con la participación de la SS, a través de la Subsecretaría de Protección Civil y los H. AYUNTAMIENTOS.
 - c) Agilizar la respuesta a los solicitantes de delimitación y demarcación de Zona Federal en predios aún no urbanizados o semiurbanizados, siempre y cuando los desarrolladores anexen planos topográficos de las corrientes que se pretenda delimitar conforme a los lineamientos técnicos requeridos.
- IV. La SENER, a través de la CFE, se compromete a:
- a) Otorgar la resolución a las solicitudes de autorización de proyectos de instalaciones de energía eléctrica, que se presenten ante ventanillas únicas municipales de trámites para la vivienda, en un plazo no mayor a 15 días hábiles.
 - b) Simplificar los trámites y otorgar facilidades para que el pago de los derechos por conexión de energía eléctrica.
 - c) Reconocer dentro del oficio resolutivo las obras específicas y de ampliación de acuerdo a las normas de distribución y la Ley del Servicio Público de Energía Eléctrica vigente.
 - d) Llevar a cabo la revisión de normas y especificaciones en la materia, con el objeto de reducir costos en la construcción de viviendas social y económica.
- V. El ESTADO en coordinación con los NOTARIOS y los ONAVIS, coadyuvarán entre sí para simplificar y desgravar la actividad notarial, con el objeto de reducir los factores que inciden en los honorarios notariales de las operaciones de compraventa de vivienda social y económica, con el objeto de que éstos se reduzcan y tengan un costo máximo de 1% sobre el valor del inmueble.
- VI. El ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, en coordinación con los NOTARIOS, celebrarán convenios específicos para la aplicación de tarifas preferenciales en materia de regularización de la tenencia de la tierra de origen privado.
- VII. La AMSOFOL con la participación de los ONAVIS, se comprometen a promover e impulsar entre sus asociados la adopción de procedimientos simplificados para el otorgamiento de créditos y cobranzas, con el objeto de que se reduzcan tiempos y costos de operación en beneficio de los acreditados.
- Sexta.-** Para promover el incremento de la oferta de suelo con infraestructura, equipamiento y servicios para vivienda, las partes, en el ámbito de sus respectivas competencias, convienen las acciones siguientes:
- I. La SEDESOL conjuntamente con la CONAFOVI, se comprometen a promover la participación del sector privado y social, para impulsar la oferta de suelo para vivienda, y el desarrollo de programas habitacionales.

- II. El ESTADO, con la participación de los H. AYUNTAMIENTOS, PROVIVAC y CMIC, se comprometen a constituir un fondo de financiamiento para reserva territorial, en el cual los promotores aportarán el 1% sobre el costo de cada vivienda.
- III. El ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, con la coordinación de la SEDESOL, CORETT, la SRA, la PA, el RAN, el FIFONAFE y el INEGI, se comprometen a:
 - a) Fomentar la constitución de 1,140 hectáreas de reservas territoriales para el desarrollo urbano de la vivienda, en los próximos cinco años, mediante:
 - La incorporación ágil de suelo ejidal o comunal, en apego a la regulación ambiental vigente.
 - Proponer la desincorporación y transferencia de los terrenos de propiedad federal aptos para edificación de vivienda, y
 - Adquisición de suelo de origen privado para reserva.
 - b) Agilizar los procedimientos para la incorporación al desarrollo urbano y la vivienda, de tierra de origen ejidal y comunal con apego a la regulación ambiental vigente, a través de acuerdos específicos con el ESTADO.
- IV. El ESTADO y los H. AYUNTAMIENTOS, se comprometen a promover la instrumentación y/o actualización de planes de desarrollo urbano en las principales localidades del ESTADO, con la finalidad de garantizar la constitución suficiente de áreas para el crecimiento urbano.

Capítulo III

Mecanismos para la Operación del Convenio

Séptima.- En el marco del presente instrumento, las partes acuerdan que para coordinar y evaluar el cumplimiento de los compromisos contraídos, en este acto se da por instalado el Consejo Estatal de Fomento a la Vivienda COEFOVI integrado de la siguiente manera:

- I. El Gobernador del Estado, con el carácter de Presidente Honorario y el Director General del INVI como Presidente.
- II. Un Secretario Técnico representado por el Delegado Estatal de la SEDESOL y como suplente el Subdelegado de Desarrollo Urbano y Vivienda.
- III. Un representante con facultades de decisión, de cada una de las partes que intervienen en este documento, quienes fungirán como vocales.
- IV. El COEFOVI podrá incorporar para formar parte del mismo, a otros representantes permanentes o transitorios del Gobierno Federal, Estatal o Municipal e invitar a sus sesiones de trabajo a miembros de grupos y asociaciones que se relacionan con la materia.
- V. El COEFOVI sesionará ordinariamente en forma trimestral y extraordinariamente, cuando sea convocado por su Presidente con el objeto de revisar el cumplimiento de los compromisos contraídos. Los trabajos operativos serán realizados a través de las comisiones que determine el COEFOVI.
- VI. Los acuerdos que tomen las partes en el seno del citado consejo, respecto de los compromisos asumidos en este documento, tendrán el carácter de obligatorios para todos los suscriptores, siempre y cuando no se opongan a las atribuciones y responsabilidades de cada una de las partes.

Octava.- A nivel estatal, en el seno del COEFOVI se llevará a cabo la promoción, seguimiento y evaluación para el cumplimiento del presente instrumento, y enviará el informe de los alcances obtenidos a la Secretaría de Planeación del ESTADO, a través del Subcomité Sectorial de Desarrollo Social.

Novena.- Los compromisos específicos que se deriven, se formalizarán mediante convenios específicos que serán suscritos por las partes que intervengan en los mismos, formando parte integral del presente instrumento.

Décima.- Las partes convienen en que podrán adherirse en cualquier tiempo a este convenio, los organismos públicos federales, estatales y municipales, cámaras, asociaciones y organizaciones no

gubernamentales, que se comprometan mediante la suscripción de una carta de adhesión a cumplir con los términos previstos en el mismo.

Décima primera.- Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación, aplicación o cumplimiento del presente instrumento o de sus anexos de ejecución, serán resueltas de común acuerdo por las partes que intervengan, en su caso, previo al procedimiento que establece el artículo 39 de la Ley de Planeación, con excepción de las que puedan surgir entre los Ejecutivos Federal y Estatal que serán resueltas, conforme a lo previsto en el Convenio de Desarrollo Social vigente del Estado de Chiapas.

Décima segunda.- El presente instrumento podrá ser adicionado y modificado por las partes e iniciará su vigencia a partir de la fecha en que se suscribe y concluirá el 7 de diciembre del año 2006, pudiendo prorrogarse, si así lo desean las partes. Las aportaciones de recursos federales, se sujetarán al Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal correspondiente.

Décima tercera.- El presente documento se publicará en el Periódico Oficial del Estado y en los órganos de difusión oficial de las partes involucradas en este Acuerdo.

Leído que fue el presente instrumento y enteradas las partes de su alcance y contenido, para los efectos correspondientes, se firma en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; el día once del mes de abril del año dos mil dos.- Por el Gobierno del Estado: el Gobernador Constitucional del Estado de Chiapas, **Pablo Salazar Mendiguchía.-** Rúbrica.- Por el Gobierno Federal: la Secretaria de Desarrollo Social, **Josefina Vázquez Mota.-** Rúbrica.- El Comisionado Nacional para el Fomento a la Vivienda, **Alberto Mulás Alonso.-** Rúbrica.- Por los Organismos Nacionales de Vivienda: el Director General del Infonavit, **Víctor Borrás Setién.-** Rúbrica.- El Vocal Ejecutivo del Fovissste, **Luis de Pablo Serna.-** Rúbrica.- El Director del Fideicomiso Fondo Nacional de Habitaciones Populares, **José Luis Naranjo Esquivel.-** Rúbrica.- El Director General de la Sociedad Hipotecaria Federal, **Manuel Zepeda Payeras.-** Rúbrica.- Por las Instituciones Financieras: el Presidente de la Asociación Mexicana de Sociedades Financieras de Objeto Limitado, A.C., **Víctor Manuel Requejo Hernández.-** Rúbrica.- El Delegado Estatal del Banco Nacional de Obras y Servicios, **Ovidio Cortazar Ramos.-** Rúbrica.- El Director General Adjunto de Operación Banco del Ahorro Nacional y Servicios Financieros, **Juan Eduardo Martínez Leyva.-** Rúbrica.- Por las Dependencias Federales: el Delegado Estatal de la Sedesol, **Luis Manuel García Moreno.-** Rúbrica.- El Gerente General de Frontera Sur de la Comisión Nacional del Agua, **Jorge Malagón Díaz.-** Rúbrica.- El Superintendente Zona Tuxtla de la Comisión Federal de Electricidad, **Miler Cruz Ovando.-** Rúbrica.- El Jefe Regional de la Zona Sureste del Fideicomiso Fondo Nacional de Fomento Ejidal, **Alma Ivonne Ortiz Sánchez.-** Rúbrica.- El Delegado Estatal de la Procuraduría Agraria, **Néstor Manuel Aguirre Espinosa.-** Rúbrica.- El Delegado Estatal de la Corett en Chiapas, **Arnaldo León Ovando.-** Rúbrica.- La Representante Especial de la Secretaría de la Reforma Agraria, **Martha Cecilia Díaz Gordillo.-** Rúbrica.- El Delegado Estatal del Registro Agrario Nacional, **Juan José Andrés Michell Ruiz.-** Rúbrica.- El Coordinador Estatal del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, **Jaime Hernández Vergara.-** Rúbrica.- Por las Dependencias Estatales: el Secretario de Gobierno, **Emilio Zebadúa González.-** Rúbrica.- El Secretario de Hacienda, **Jesús Evelio Rojas Morales.-** Rúbrica.- El Secretario de Planeación, **Roger Grajales González.-** Rúbrica.- La Secretaria de Desarrollo Social, **María de los A. Cruz Hernández.-** Rúbrica.- El Secretario de Obras Públicas, **Rafael A. Camargo Vidal.-** Rúbrica.- El Director del Instituto de Historia Natural y Ecología, **Pablo Muench Navarro.-** Rúbrica.- La Directora General del Instituto de la Vivienda, **Ada Gricelda Bonifaz Villar.-** Rúbrica.- El Subsecretario de Protección Civil, **Horacio Schroeder Bejarano.-** Rúbrica.- El Director General del Instituto de Seguridad Social para los Trabajadores del Estado de Chiapas, **Arturo Velasco Martínez.-** Rúbrica.- El Secretario de Pueblos Indios, **Porfirio Encino Hernández.-** Rúbrica.- Por los H. Ayuntamientos: el Presidente Municipal Constitucional de Arriaga, Chiapas, **Néstor Camacho Egremy.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Berriozábal, Chiapas, **Pedro Ovando Morales.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Cintalapa, Chiapas, **Jesús Gustavo Meza Mandujano.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Comitán de Domínguez, Chiapas, **Rafael Ruiz Morales.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Chiapa de Corzo, Chiapas, **Fernando Rodríguez Ozuna.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Huixtla, Chiapas, **Ignacio Márquez Flores.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Mapastepec, Chiapas, **Mario Alberto Galindo de la Cruz.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Motozintla, Chiapas, **Oscar René González Galindo.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Ocosingo, Chiapas, **Omar Antonio Burguete Domínguez.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Ocozacoatlán, Chiapas, **Tomás Pimentel Pérez.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Palenque, Chiapas, **Alfredo Cruz Guzmán.-** Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de

Pichucalco, Chiapas, **Jorge Cruz Pineda**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Pijijiapan, Chiapas, **Elio Ocaña Solís**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Reforma, Chiapas, **Juan Villamil Burelo**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de San Cristóbal de las Casas, Chiapas, **Enoc Hernández Cruz**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Tapachula de Córdova y Ordóñez, Chiapas, **Manuel de Jesús Pano Becerra**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Tonalá, Chiapas, **José Manuel Marroquín Toledo**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, **Victoria Isabel Rincón Carrillo**.- Rúbrica.- El Presidente Municipal Constitucional de Villaflores, Chiapas, **Berlan Nigenda Torija**.- Rúbrica.- Por el Sector Social y Privado: el Presidente del Consejo de Notarios de Chiapas, **Gerardo Pensamiento Maldonado**.- Rúbrica.- El Presidente de Promotores Industriales de Vivienda de Chiapas, A.C., **Luis Felipe Tirado León**.- Rúbrica.- El Presidente del Colegio de Ingenieros Civiles de Chiapas, A.C., **Rogelio Tóala Quintero**.- Rúbrica.- El Presidente de la Cámara Nacional de Empresas en Consultoría, **Marco Antonio Penagos Villar**. Rúbrica.- El Presidente de la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción, **José Fernando Sánchez Yannini**.- Rúbrica.- El Presidente del Colegio de Arquitectos Chiapanecos, A.C., **Jesús Alberto Díaz Bustamante**.- Rúbrica.- Testigo de Honor: el Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, **Vicente Fox Quesada**.- Rúbrica.

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTAS a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-185-SSA1-2000, Bienes y servicios. Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leches fermentadas y acidificadas, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, publicado el 19 de mayo de 2000.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-185-SSA1-2000. BIENES Y SERVICIOS. MANTEQUILLA, CREMAS, LECHE CONDENSADA AZUCARADA, LECHE FERMENTADAS Y ACIDIFICADAS, DULCES A BASE DE LECHE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 19 DE MAYO DE 2000.

La Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, 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; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 47, fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 9, fracción XVI y 11, fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, ordena la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos al proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-185-SSA1-2000. Bienes y servicios. Mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leches fermentadas y acidificadas, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.

PROMOVENTE	RESPUESTA
ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATES, DULCES Y SIMILARES, A.C.	Derivado del compromiso adquirido en el momento de la firma del documento de trabajo, se ha venido llevando a cabo un muestreo de dulces de leche con la finalidad de evaluar el grado de cumplimiento que se tendría con las especificaciones del proyecto de norma, en dicho estudio se han detectado niveles de contaminación por metales pesados, razón por la cual no es posible suprimir el apartado 10, relativo a dulces a base de leche del Proyecto e incluirlo en el anteproyecto de norma oficial mexicana para productos de confitería que se encuentra actualmente en elaboración.
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.	Con relación a la solicitud de excluir el apartado 10, relativo a dulces de leche, favor de remitirse a la respuesta dada a la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C.

CAMARA DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA DE JALISCO.	<p>Con respecto a la solicitud de excluir el apartado 10, relativo a dulces de leche, favor de remitirse a la respuesta dada a la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C. La propuesta de incluir todos los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes (En lo sucesivo se citará como "Acuerdo"), publicado el 15 de diciembre de 1999, no es factible, en virtud de que dicho listado es general y aunque ofrece opciones, no todas ellas son útiles en la elaboración de dulces de leche, mantequilla, cremas, leches fermentadas, leche condensada azucarada y dulces a base de leche. Por otro lado, al evaluar la función y justificación tecnológica se determina que aditivos de ese listado pueden emplearse en la elaboración de los productos antes citados, sin olvidar que la aplicación de algunos es más efectiva que la de otros, precisamente por las características y tipos de productos.</p>
	<p>Procede la propuesta de modificar el límite de uso del dióxido de titanio en el punto 10.2.4 de 1000 mg/kg a BPF quedando como sigue: Dióxido de titanio BPF</p>
CAMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE (CANILEC)	<p>Procede la modificación a la definición 3.3 de "crema", quedando como sigue: Crema, al producto en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución, sometida a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</p> <p>Se acepta la propuesta de eliminar el numeral 3.4 "crema vegetal" y en consecuencia todo lo relacionado con este tipo de cremas, en virtud de que el artículo 19 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios indica que las imitaciones de alimentos y bebidas deberán cumplir con las disposiciones y especificaciones sanitarias y de etiquetado para aquéllos a los que imitan.</p> <p>La propuesta de modificar la definición 3.7 de "Esterilización comercial", no procede, debido a que el proceso debe garantizar la inocuidad del producto sin refrigeración, dicha definición está acorde con la empleada en los documentos del Codex Alimentarius.</p>

	<p>Procede parcialmente la observación al punto 3.15 donde se proponen modificaciones a la definición de leche fermentada, en principio no existe inconveniente en mencionar que puede adicionarse de aditivos para alimentos, no obstante no se limitará a las leches fermentadas que no han sufrido un tratamiento térmico, en virtud de que comercialmente existen los productos lácteos fermentados sometidos a tratamiento térmico, cabe mencionar que tal como se comentó con anterioridad, no es objeto del documento establecer diferencias comerciales, el estar sometidos o no a tratamiento térmico no elimina el hecho de que es un producto obtenido por fermentación. Adicionalmente y debido a que actualmente se encuentra en elaboración una norma oficial mexicana de denominación de leche de vaca y sus sustitutos se sustituirá el término leche fermentada por producto lácteo fermentado, a todo lo largo del proyecto. La definición quedará como sigue: "Producto lácteo fermentado, al obtenido de la fermentación de la leche mediante la acción de microorganismos específicos cuyo resultado sea la reducción del pH, adicionado o no de aditivos para alimentos e ingredientes opcionales". Asimismo, se sustituirá el término "leche condensada azucarada" por "producto lácteo condensado azucarado".</p>
	<p>En lo que respecta a la propuesta de incluir las definiciones de yogur, yoghurt o yogurth, leche fermentada con pasteurización y jocoque, no se acepta, ya que estos productos están contemplados en la definición de leches fermentadas, la cual cumple con el objetivo del proyecto que es establecer especificaciones sanitarias. La identificación de dichos productos para fines comerciales deberá abordarse en una norma de denominación.</p> <p>Se acepta la modificación del punto 5.2 por lo que el enunciado quedará como sigue: "Los productos objeto de esta norma deben ser elaborados con leche o sus derivados, pasteurizados, o bien someterse a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad."</p>

	<p>Se acepta la propuesta de incluir un numeral donde se especifique que se deben contar con registros que garanticen que sus materias primas fueron sometidas a tratamiento térmico.</p> <p>En este mismo sentido y dada la importancia que tienen los registros o bitácoras en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios publicado tiempo después de la firma del documento, se enuncia, específicamente en el artículo 39, la importancia de contar con la documentación antes citada, en virtud de lo anterior se creará un nuevo apartado en el que se particularicen los registros que se necesitan en las diferentes etapas del proceso, lo que figurará como sigue:</p> <p>Control documental del proceso</p> <p>El proceso de los productos objeto de esta norma debe documentarse en bitácoras o registros, de manera que garantice los requisitos establecidos (Tabla 1). Los registros o bitácoras, incluyendo los que se elaboren por medios electrónicos deben:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Contar con respaldos que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas. b. Conservarse por lo menos durante una y media veces la vida de anaquel del producto y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera. c. El diseño del formato queda bajo la responsabilidad del fabricante. <p>Tabla 1. Información mínima de las bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso y de las buenas prácticas de fabricación.</p> <p>Ver anexo 1, al final de las respuestas.</p> <p>Con relación a la propuesta de eliminar el punto 6.1.1 relativo a la prueba de fosfatasa residual en mantequilla, no procede ya que esta prueba es para comprobar que el producto ha sido sometido a un proceso de pasteurización adecuado.</p>
	<p>Se acepta su propuesta de eliminar la especificación de "levaduras" en el punto 6.1.2 por no considerarse un aspecto sanitario. Por la misma razón será eliminada también la especificación para mohos, adicionalmente se eliminará el asterisco y la nota al pie de la tabla que hace referencia a realizar la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i>, solo en caso de contingencia sanitaria.</p>

Procede parcialmente la propuesta al punto 6.1.3 de metales pesados, en virtud de que la contaminación por éstos es un riesgo importante para la salud de la población, y considerando que actualmente no existen datos suficientes para establecer límites obligatorios, éstos se reubicarán a un apéndice informativo, sin embargo, se establecerá un enunciado en el que se indique lo siguiente:

“El productor o fabricante de los productos objeto de esta norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.

En el apéndice informativo A se señalan los metales pesados específicos y los niveles de referencia correspondientes”.

Lo anterior aplicará también a los numerales 7.2.5, 9.1.5 y 10.2.3 en los que adicionalmente se eliminará el asterisco y la nota al pie de página que limitaba su determinación para casos de contingencia sanitaria. Asimismo, se agregará dicho enunciado en el apartado 8 correspondiente a leche condensada azucarada. Los límites para los metales pesados se actualizarán conforme la información técnica con la que se cuenta, mismos que se citan tal y como figurarán en la norma en el Anexo 2.

La propuesta de incluir en el punto 6.1.4 al cloruro de sodio como potenciador de sabor, no procede en virtud de que éste está contemplado como un ingrediente dentro de la formulación y no como un aditivo.

Se acepta la propuesta de considerar dentro de los aditivos para alimentos del punto 6.1.4 a la lecitina con un límite de BPF, no obstante y dado que muchos aditivos son multifuncionales, se establecerá la lista en orden alfabético y se eliminarán los encabezados que identificaban la función. Esta adecuación se llevará a cabo en todos los cuadros en los que se cita el listado de aditivos para los diferentes productos.

Dada la respuesta al punto 3.4, se acepta la propuesta de eliminar los puntos 7.2.1 y 7.2.2.

	<p>Procede parcialmente, eliminar el numeral 7.2.3.1, en virtud de que la prueba de la fosfatasa tiene como finalidad corroborar que la pasteurización fue la adecuada, no es posible eliminar su determinación en la crema pasteurizada, pero no aplicará para los otros tipos de crema, en virtud de lo cual el texto quedará de la siguiente manera: "Para la crema pasteurizada de origen lácteo, la prueba de la fosfatasa residual debe ser máximo 4 UF/g."</p> <p>La propuesta al punto 7.2.5 donde requieren que se elimine la especificación de mercurio en cremas, no procede en virtud de la modificación que se señala en la respuesta al punto 6.1.3 que dará la oportunidad de obtener información al respecto y en un futuro determinar claramente los metales o metaloides, así como los límites, que deberán considerarse.</p> <p>Procede parcialmente la propuesta de incluir en el punto 7.2.6 el ácido ortofosfórico en cremas, no obstante debe aclararse que el ácido fosfórico es un sinónimo del anterior, por lo tanto figurará como "Acido fosfórico" con un límite máximo de 2g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros fosfatos, expresados como P₂O₅, en crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir, debido a que se trata de un aditivo con Ingesta Diaria Admisible (IDA) limitada. Por otro lado, procede parcialmente la propuesta de ampliar el uso del citrato de sodio, conforme a la información con que se cuenta, se hará dicha ampliación a la crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y para batir, pero no será para todo tipo de crema.</p> <p>Conforme se señaló en la respuesta al comentario del numeral 3.4, la crema vegetal deberá cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas para el producto que imita y por lo tanto los aditivos a emplear serán los mismos.</p> <p>Procede la eliminación del alginato de propilenglicol, en el punto 7.2.6.</p>
--	--

	<p>El proyecto de norma es parcialmente equivalente a normas del Codex Alimentarius, en las cuales se especifica que el uso del alginato de sodio, potasio y calcio, así como de la carboximetilcelulosa de sodio, carragenina, esteres de polioxietileno de sorbitano y goma guar se permite únicamente en crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir, por lo que no procede la propuesta de generalizar su empleo a todas las clases de crema. Cabe mencionar, que en este sentido en el cuadro del punto 7.2.6 donde figure crema UHT y crema esterilizada para batir, se sustituirá por crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.</p>
	<p>Es importante mencionar que debido a la publicación del Acuerdo, en el que se citan el nombre común, nombre químico y sinónimos de los aditivos al momento permitidos, los esteres de polioxietileno de sorbitano serán citados en el punto 7.2.6. como:</p> <p>Monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monolaurato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado.</p> <p>Procede la respuesta de eliminar la mención de la crema vegetal en el cuadro de aditivos, particularmente a la altura de los esteres de polioxietileno de sorbitano, en el entendido de que para su elaboración se podrán emplear los aditivos listados en el punto 7.2.6 dirigido a cremas.</p> <p>Tal y como se comentó, el proyecto de norma es parcialmente equivalente a normas del Codex Alimentarius, en las cuales se especificó que el uso de los mono y diglicéridos se permite únicamente en crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir, por lo que no procede la propuesta de ampliar su empleo a la crema pasteurizada. De hecho no se ha demostrado que exista justificación tecnológica del uso de aditivos en crema pasteurizada, debido a su relativa durabilidad, no sufre los problemas de otras cremas si se observa un manejo adecuado.</p> <p>Procede la respuesta de eliminar la mención de la crema vegetal en el cuadro de aditivos, particularmente a la altura del Butilhidroxianisol, en el entendido de que para su elaboración se podrán emplear los aditivos listados en el punto 7.2.6 dirigido a cremas.</p>

	<p>El proyecto en comento considera el uso de antioxidantes como el ácido ascórbico, ascorbato de sodio, butilhidroxianisol (BHA) y el palmitato de ascorbilo, sustancias que tienen un IDA menor a la butilhidroxiquinona (BHQ), Butilhidroxitolueno (BHT) y Terbutilhidroquinona (TBHQ), por lo tanto existen ya opciones de antioxidantes que podrán emplearse y cuyo riesgo es menor. Adicionalmente la norma del Codex Alimentarius para la crema deshidratada no los contempla. Las anteriores son las razones para no aceptar la propuesta de incluir el BHQ, BHT y TBHQ en el punto 7.2.6</p> <p>El comentario al punto 7.2.6 relativo a la inclusión de conservadores en la elaboración de crema, no procede, en virtud de que para la elaboración de crema debe partirse de leche pasteurizada o sometida a algún tratamiento térmico que garantice su inocuidad, razón por la cual no se justifica la adición de conservadores para este tipo de productos.</p>
	<p>Procede la solicitud de eliminar la prueba de la fosfatasa residual en los puntos 8.1.2 y 9.1.3.1 de leche condensada azucarada y leches fermentadas y acidificadas, respectivamente.</p> <p>Independientemente de que las leches fermentadas tengan cuentas viables o no, por haberse sometido a un tratamiento térmico, tienen la característica de ser obtenidas mediante la fermentación, adicionalmente el objetivo del documento no es el de diferenciarlas comercialmente, sino el de establecer las especificaciones sanitarias que les aplican para obtener productos inocuos. Conforme a lo anterior, no procede la solicitud de incorporar un párrafo en el punto 9.1.3, que mencione que las leches fermentadas deben contar con cuentas viables y en consecuencia tampoco considerar un método para su cuantificación.</p> <p>Se acepta la propuesta de incluir como estabilizantes al alginato de sodio, alginato de potasio y alginato de amonio con un límite máximo de 5000 mg/kg solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, en el punto 9.1.6.1.</p> <p>Con respecto a la inclusión de los mono y diglicéridos como emulsificantes en el punto 9.1.6.1, no existe al momento información que justifique su empleo, razón por la que no serán incluidos en el documento.</p>

	<p>Se acepta la solicitud de modificar el punto 9.1.6.4, relacionado con el uso de conservadores en leches fermentadas aromatizadas, en virtud de lo cual el punto se eliminará y cada conservador será incorporado en la tabla de aditivos en orden alfabético y dentro de los siguientes límites:</p> <table data-bbox="841 443 1287 625"><tr><td>Acido sórbico</td><td>200 mg/kg</td></tr><tr><td>Sorbato de potasio</td><td>200 mg/kg</td></tr><tr><td>Sorbato de sodio</td><td>200 mg/kg</td></tr><tr><td>Acido benzoico</td><td>50 mg/kg</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre</td><td>50 mg/kg</td></tr></table> <p>Cabe mencionar que cada uno de éstos llevará un asterisco que los distinga, con la finalidad de señalar una nota a pie de la tabla que indique lo siguiente: Exclusivamente para productos lácteos fermentados y acidificados preparados con vegetales.</p> <p>Se acepta la solicitud de considerar en el punto 9.1.6.3, referente a colorantes orgánicos sintéticos a la cúrcuma y al rojo allura en leches fermentadas aromatizadas, en límites de 100 mg/kg y 50 mg/kg, respectivamente, mismos que se integran al cuadro de aditivos en orden alfabético.</p>	Acido sórbico	200 mg/kg	Sorbato de potasio	200 mg/kg	Sorbato de sodio	200 mg/kg	Acido benzoico	50 mg/kg	Dióxido de azufre	50 mg/kg
Acido sórbico	200 mg/kg										
Sorbato de potasio	200 mg/kg										
Sorbato de sodio	200 mg/kg										
Acido benzoico	50 mg/kg										
Dióxido de azufre	50 mg/kg										
	<p>Tal y como se comenta al inicio de estas respuestas a la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C., en el muestreo que se ha venido realizando de dulces de leche, se ha encontrado que existe contaminación por metales pesados, específicamente mercurio y plomo, razón por la que no procede la solicitud de eliminar el primero en el punto 10.2.3. En este sentido se solicita revisar la respuesta otorgada a CANILEC en el punto 6.1.3.</p> <p>Con respecto a la solicitud de considerar en el punto 10.2.4 al citrato y al propionato, el primero como emulsificante, estabilizante y espesante, y el segundo como conservador, y debido a que no se adjuntó la justificación tecnológica para su empleo no se acepta la propuesta.</p> <p>Por otro lado se acepta la propuesta de considerar el uso de la cúrcuma en un límite de 100 mg/kg, en el numeral 10.2.4, asimismo, se reestructurará el cuadro, para enunciar todos los aditivos en orden alfabético e indicar que la cantidad citada se refiere al límite máximo en mg/kg.</p>										

	<p>El tratamiento térmico al que se sujetan los productos tiene como finalidad el garantizar la inocuidad de los mismos, lo que lo convierte en una información vital tanto para el consumidor como para la autoridad sanitaria, adicionalmente se somete a dicho tratamiento a todo el producto no solo a la materia prima, debido a esto no es posible que éste figure en la lista de ingredientes en lugar de declararse como parte del nombre del producto, como se cita en el punto 13.1.</p> <p>Se acepta la propuesta de modificación al punto 13.4.1, el que quedará redactado de la siguiente manera: "La mantequilla, cremas, y los productos lácteos fermentados y acidificados preenvasados, la leyenda "Manténgase en refrigeración", o "Consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente".</p>								
<p>SIAS PORT, S.A. DE C.V.</p>	<p>Procede parcialmente la propuesta con relación al numeral 9.1.6.4, sobre incrementar el límite de conservadores en leches fermentadas, en virtud de que el manejo que se les dará será como aditivos para emplear en el producto, por lo tanto se incorporarán a la tabla, tal y como se señala en la respuesta a CANILEC, en este mismo punto.</p> <p>Se acepta parcialmente la propuesta al punto 9.1.6.3, donde se propone incorporar los colorantes carotenos, turmérico, Rojo 40 (rojo allura), Rojo 5 y Rojo 6, debido que los primeros serán incorporados con los nombres comunes establecidos en el Acuerdo y en los límites siguientes:</p> <table border="0" data-bbox="841 1171 1156 1310"> <tr> <td>Carotenos</td> <td>50 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cúrcuma</td> <td>100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Rojo allura</td> <td>50 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Azorrubina</td> <td>100 mg/kg</td> </tr> </table>	Carotenos	50 mg/kg	Cúrcuma	100 mg/kg	Rojo allura	50 mg/kg	Azorrubina	100 mg/kg
Carotenos	50 mg/kg								
Cúrcuma	100 mg/kg								
Rojo allura	50 mg/kg								
Azorrubina	100 mg/kg								
	<p>El Rojo No. 6 no será incorporado, en virtud de que éste no se encuentra permitido en el Acuerdo. Con respecto a la solicitud de incrementar el límite del carmín, annato, Amarillo 5 y Amarillo 6, únicamente procede el incremento para el extracto de annato a 10 mg/kg (expresado como bixina), con relación a los demás colorantes no procede, dado que no se presentó la justificación tecnológica para incrementarla.</p>								

NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.

La Secretaría de Salud consciente de la importancia que tiene el establecer denominaciones para los distintos productos, y dado el carácter comercial de éstos ha solicitado en reiteradas ocasiones a la Secretaría de Economía (antes Secretaría de Comercio y Fomento Industrial), promueva la elaboración de este tipo de normas. Las normas oficiales mexicanas de la Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios tienen como finalidad cubrir las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de su competencia para promover la obtención de productos inocuos, tal y como se señala en el artículo 8 fracción VI de los Lineamientos para la Organización de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización. En virtud de lo anterior el documento normativo en comento no incluirá las denominaciones comerciales de los productos, como se solicita.

Procede la modificación en el Prefacio a la razón social de la "Compañía Nestlé, S.A. de C.V." a "Nestlé México, S.A. de C.V."

Se acepta el comentario relacionado con la disposición que establece el artículo 19 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, de hecho el objetivo y campo de aplicación del documento ya menciona "las cremas", como productos objeto de la regulación, motivo por el cual se eliminará la referencia directa a la crema vegetal en el documento; por lo cual, no se sustituirá en el punto 1.1 el texto "las cremas" por "la crema".

Con respecto a las propuestas a los puntos 3.3, definición de crema, el 3.7 definición de esterilización comercial, 3.15 definición de leche fermentada, 5.2 enunciado sobre los productos objeto de la norma y el 6.1.1. prueba de la fosfatasa de la mantequilla, ver respuesta otorgada a CANILEC, para cada uno de ellos.

Asimismo, con relación a la sugerencia de considerar una definición para leche fermentada tratada térmicamente y un enunciado referente a contar con registros del tratamiento térmico, se solicita ver la respuesta otorgada a CANILEC.

Tal y como se comentó en la primera respuesta a la propuesta de contemplar las denominaciones comerciales de los productos, no es objeto del documento en comento el considerarlas, en virtud de lo cual no proceden las propuestas que realizan para cada uno de los capítulos y que proponen sean incorporados como especificaciones en numerales nuevos o sustituyendo la información que hoy contienen.

En lo que respecta a la observación a los puntos 7.2.1 y 7.2.2 ver respuesta otorgada a CANILEC para cada uno de ellos.

Con relación a la propuesta de incorporar a la norma en el punto 7.2.6 el ácido fosfórico, ácido ortofosfórico y ampliar el uso del citrato de sodio a cualquier tipo de crema se solicita ver la respuesta dada en este punto a CANILEC.

En lo que respecta a la propuesta de elaborar listas de aditivos negativas, esta Dirección considerando los trabajos que se realizan en el ámbito internacional, tiene la firme convicción de que el establecer listas positivas considerando la IDA de cada sustancia y la función tecnológica que tiene en cada producto, así como el consumo en la dieta de la población permite contribuir de una mejor manera en el objetivo de preservar la salud. Cabe mencionar que en reiteradas ocasiones se ha planteado el mecanismo que se seguiría para incorporar tanto aditivos no considerados en el Acuerdo, como para incorporarlos a las normas oficiales mexicanas, por lo que se ha resuelto incluir dicho mecanismo en el Acuerdo, quedando la referencia en la norma de la siguiente manera:

“Para la actualización de los listados de aditivos de los productos objeto de esta norma, se debe seguir el procedimiento establecido en el Acuerdo”.

Se acepta la propuesta de eliminar las clases funcionales de los aditivos, en el listado se manejará tal y como se cita en la respuesta a CANILEC en el punto 6.1.4

Con relación a la propuesta de ampliar el empleo del alginato de sodio, potasio y calcio, carboximetilcelulosa de sodio, carragenina, esteres de polioxietileno de sorbitano, goma guar, mono y diglicéridos, así como de la inclusión de los antioxidantes BHQ, BHT y TBHQ, se solicita revisar la respuesta otorgada a CANILEC en el mismo punto (7.2.6).

Se acepta el comentario con respecto a la eliminación de la crema vegetal por las razones expuestas en la respuesta a la observación de CANILEC al punto 3.4.

	<p>Con respecto a la propuesta a los puntos 8.1.2 y 9.1.3.1 ver respuesta otorgada a CANILEC en estos mismos puntos.</p>
	<p>Se acepta la propuesta al punto 9.1.2, quedando de la siguiente manera: Los productos lácteos fermentados o acidificados deben tener una acidez titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico y su pH debe ser máximo de 4,4.</p> <p>En lo relativo a la respuesta al comentario de incluir cuentas viables para las leches fermentadas en el punto 9.1.3, se solicita remitirse a la respuesta otorgada a CANILEC en este mismo aspecto.</p> <p>Se acepta la solicitud de considerar a la cúrcuma y al Rojo allura, en los límites que se indican en la respuesta dada a la CANILEC, para el numeral 9.1.6.3. En lo que se refiere a la propuesta de incluir un enunciado general, que permita emplear cualquier colorante bajo el concepto de buenas prácticas de manufactura, se le notifica que no es posible incluirlo en el documento, tal y como se ha mencionado, aun cuando los aditivos son evaluados toxicológicamente, se les establece la IDA, que es la cantidad que al día se puede consumir sin tener riesgo a la salud, sin embargo, dado que una cantidad variable de productos puede utilizar el mismo aditivo, es de vital importancia tener presente el aporte que se tiene en la dieta por cada producto, con la finalidad de no sobrepasar ese límite.</p> <p>Se solicita ver la respuesta a CANILEC para los puntos 9.1.6.4, 10.2.4, 13.1 y 13.4.1, ya que ambas propuestas coinciden y por lo tanto la respuesta es la misma.</p>
DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V.	<p>Con respecto al comentario de incluir un punto nuevo en el que se cite la cantidad de cuenta viables de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>, no procede la propuesta, por las razones expuestas tanto a la CANILEC como a la empresa Nestlé México, S.A. de C.V.</p>
FABRICA CORONADO, S.A. DE C.V.	<p>Tal y como se comentó a la empresa Nestlé México, S.A. de C.V., la Secretaría de Salud consciente de la importancia que tiene el establecer denominaciones para los distintos productos, y dado el carácter comercial de éstas ha solicitado en reiteradas ocasiones a la Secretaría de Economía promueva la elaboración de este tipo de normas. Las normas oficiales de la Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios tienen como finalidad cubrir las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos de su competencia para promover la obtención de productos inocuos, tal y como se señala en el artículo 8 fracción VI de los Lineamientos para la Organización de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización.</p>

	<p>En virtud de lo anterior el documento normativo en comento no incluirá la denominación de cajeta y ninguna otra denominación comercial. Cabe mencionar que es necesario que el sector plantee a la Secretaría de Economía la problemática y que de hecho se estudie la posibilidad de elaborar una norma oficial mexicana de denominación de origen. Conforme lo anterior, no será definido de manera particular ningún tipo de dulce de leche.</p>
	<p>Efectivamente no se define el término agua potable, dado que la norma oficial mexicana específica para este producto, la define como agua para uso y consumo humano, conforme lo anterior, en el punto 5.1 se sustituirá el término "potable" por "para uso y consumo humano".</p> <p>Se acepta la propuesta de incluir la definición de azúcares, tratamiento térmico, transporte y embalaje, en el apartado 3, las que quedarán como a continuación se indica:</p> <p>"Azúcares, a todos los mono y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica".</p> <p>"Tratamiento térmico, al método físico que consiste en someter a una fuente de calor suficiente por un tiempo apropiado al producto, antes o después de ser envasado con el fin de lograr una estabilidad biológica y que garantice la eliminación de microorganismos patógenos".</p> <p>"Transporte, al conjunto de medios y formas que se utilizan para trasladar o movilizar los productos objeto de esta norma".</p> <p>"Embalaje, al material que envuelve, contiene o protege debidamente a los envases primarios, secundarios, múltiples y colectivos, que facilite y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte no destinado para su venta al consumidor en dicha presentación".</p> <p>Con relación a la propuesta de incluir la definición de "fecha de consumo preferente", no procede, en virtud de que no se utiliza este término en el documento en comento.</p> <p>Respecto a las definiciones de envase, aditivos para alimentos y fecha de caducidad, que se citan en el apartado 3, se le notifica que no procede homologarlas con las normas de la Secretaría de Economía, en virtud de que los conceptos que se establecen en el documento en comento, exclusivamente son para fines sanitarios. La definición de ingredientes opcionales es suficientemente amplia al indicar en la parte final "u otros productos comestibles", lo cual se sustituirá por "u otros productos aptos para el consumo humano", en virtud de que ambos párrafos son consistentes en señalar que solamente se mencionan ejemplos, pero que cualquier otro ingrediente que se pretenda utilizar deberá ser inocuo.</p>

	<p>Las definiciones de lote y etiqueta se encuentran, tal y como se citan en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, por lo que en su momento la señalada para lote en la NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, sufrirá los ajustes necesarios. La definición de la prueba de la fosfatasa no se incluirá, en virtud de que en el documento figurará la descripción del método de prueba el cual incluye la parte de fundamento, que considera la explicación necesaria en cuanto a lo que significa dicha prueba.</p>
	<p>La clasificación de los dulces de leche que figura en el punto 10.1, se estableció de conformidad con la información presentada por el grupo de trabajo, en virtud de lo cual se mantendrá en el documento como figura actualmente.</p> <p>Con respecto al comentario relacionado con el numeral 10.2.4, referente al empleo de aditivos para alimentos, se notifica que si para la elaboración de la cajeta no son necesarios, el documento no obliga a su empleo, sin embargo, su campo de aplicación incluye otros tipos de dulces de leche en los que sí se maneja su uso.</p> <p>Se acepta el comentario a los puntos 13.4.1 y 13.4.4 con respecto al uso de los términos "Consérvase" y "Manténgase", razón por la cual se llevará a cabo la adecuación que se indica en la respuesta dada a CANILEC para estos mismos puntos.</p>

	<p>De conformidad con el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, la declaración de ingredientes se considera información sanitaria, por ende la declaración de aditivos también lo es. Derivado de lo anterior el Acuerdo establece en el artículo quinto que los aditivos listados, con excepción de las enzimas y saborizantes, deberán indicarse, en la declaración de ingredientes contenida en el etiquetado, con el nombre común o, en su defecto, con alguno de los sinónimos enumerados en el Acuerdo. La NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados es un documento de etiquetado general que no define la política sanitaria con respecto a la información que se debe ostentar en etiqueta. Por lo señalado con anterioridad se hará el siguiente ajuste al punto 13.5. Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.</p> <p>Dadas las razones expuestas con anterioridad, se ha decidido reestructurar el apartado de etiquetado e incorporar en el proyecto toda la información sanitaria que deberán ostentar las etiquetas de los productos, apartado que se citará completo en el anexo 4, debido a que es una gran cantidad de información para citarla en este comentario.</p>
SIGMA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.	<p>Con respecto al comentario acerca de sí el yogurt se encuentra o no incluido en la definición del punto 3.15 de leche fermentada, se le solicita remitirse a la respuesta otorgada a CANILEC en el punto citado.</p> <p>En lo relativo al número de colorantes permitidos así como a los límites establecidos para ellos, se solicita remitirse a la respuesta otorgada a SIAS PORT, S.A. de C.V., para el punto 9.1.6.3.</p>
	<p>Es importante mencionar que el límite de uso se establece considerando la IDA del aditivo, la función tecnológica y la cantidad de productos que emplean dicho aditivo. Estos parámetros son considerados también por los organismos internacionales, de hecho el límite de conservadores establecido en el documento coincide con la norma de Codex para leches fermentadas.</p>

ITAL, S.A. DE C.V.	Se acepta la propuesta de considerar en la elaboración de crema acidificada, particularmente en el numeral 7.2.6 el empleo de la carboximetilcelulosa de sodio, carragenina, goma de algarrobo y citrato de sodio que figurará como citrato trisódico, en los límites establecidos en el documento para otros tipos de cremas.
LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA	<p>Procede el comentario al punto 10.2.2, en la especificación de <i>Salmonella spp</i> se hará figurar un doble asterisco (**) con la finalidad de que concuerde con la nota al pie del cuadro e incluso en ésta se incluirá al huevo para quedar: “** Para aquellos que contienen chocolate, cocoa, coco, huevo y semillas”. Asimismo, se eliminarán las determinaciones de Mesofílicos aerobios, mohos y levaduras, y el asterisco correspondiente al <i>Staphylococcus aureus</i>, así como la nota al pie de la tabla, en virtud de que su determinación en este tipo de productos es indispensable. Por otro lado, se incluirá el siguiente texto introductorio: Los dulces a base de leche no deben exceder las siguientes especificaciones microbiológicas.</p> <p>Procede el comentario al formato de las tablas en las que se indican las especificaciones microbiológicas y el límite máximo, en virtud de lo cual las unidades se colocarán en la columna donde se enuncian cada uno de los grupos o microorganismos a determinar, quedando por ejemplo: <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g.</p> <p>Procede la incorporación de los métodos para la determinación de fosfatasa residual y acidez, los cuales se dan a conocer en el anexo 3, mismo que en el documento figurará como apéndice normativo A. Dado lo anterior, se modificará el numeral 12, en el que se incluirá el punto: “12.1 Para la determinación de fosfatasa residual y acidez, se efectuará el método establecido en el Apéndice Normativo A”.</p> <p>Procede la solicitud de ajustar, el texto “la prueba de fosfatasa debe” a “la prueba de la fosfatasa residual debe”, sin embargo, dicho cambio se llevará a cabo en los puntos 6.1.1 y 7.2.3.1 particularmente para crema pasteurizada en los que se mantendrá la especificación, dada la solicitud de CANILEC y Nestlé de México, S.A. de C.V.</p> <p>Procede el comentario con respecto al límite de alcohol en leches fermentadas y cajeta, numerales 9.1.1 y 10.2.1 respectivamente, por lo que éstos serán eliminados.</p>

	<p>Se acepta el comentario relacionado con la corrección de las referencias 18.18 y 18.19, la primera será eliminada por estar incorrecta y la segunda quedará como sigue: Ordonnance sur les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie relatives aux denrées alimentaires, aux objets usuels, aux locaux, aux installations et au personnel. 817.051. 1995. Le Département fédéral de l'intérieur. Suisse.</p>										
CANAMEX, S.A. DE C.V.	<p>Procede parcialmente la propuesta de incluir nuevos emulsificantes en el punto 7.2.6 referente a los aditivos a emplear en cremas. En principio el monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monolaurato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado y el triestearato de sorbitán polioxietilenado, ya se encontraban considerados en el documento como ésteres de polioxietileno de sorbitano; por lo que en adelante figurarán de manera individual.</p> <p>Por otro lado se incluirán los ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, ésteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, ésteres diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos y ésteres de glicerol de los ácidos grasos y ácido láctico para permitir su empleo de acuerdo con las BPF. Los aditivos restantes Estearoil-2-lactilato de sodio, Estearoil-2-lactilato de calcio, ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado, ésteres de poliglicol y ácidos grasos, ésteres de propilen glicol y ácidos grasos, y el monoestearato de sorbitán no serán considerados, en virtud de que no se tiene la justificación tecnológica para su uso.</p>										
SECRETARIA DE SALUD. SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ. REGULACION Y FOMENTO SANITARIO.	<p>Se acepta el comentario al punto 8.1.4 relativo a los aditivos para leche condensada azucarada, en el sentido de señalar las clases del color caramelo, mismas que figurarán como sigue:</p> <table data-bbox="841 1417 1112 1585"> <thead> <tr> <th>Caramelo</th> <th>Límite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clase I</td> <td>BPF</td> </tr> <tr> <td>Clase II</td> <td>150 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Clase III</td> <td>150 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Clase IV</td> <td>150 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Dicha propuesta aplicará a los puntos 9.1.6.3 y 10.2.4, quedando con los límites citados.</p> <p>Dado que los aditivos se reportarán por su denominación específica en la lista de ingredientes y que se establece de manera general el reporte de aditivos que causen reacciones alérgicas, no procede el comentario de eliminar su uso en el punto 7.2.6.</p>	Caramelo	Límite	Clase I	BPF	Clase II	150 mg/kg	Clase III	150 mg/kg	Clase IV	150 mg/kg
Caramelo	Límite										
Clase I	BPF										
Clase II	150 mg/kg										
Clase III	150 mg/kg										
Clase IV	150 mg/kg										

	Con relación al comentario a la especificación de <i>Staphylococcus aureus</i> en los diferentes productos de la norma, particularmente en el punto 9.1.4, es necesario aclarar que el reporte de <100 UFC/g es equivalente al mínimo detectable mencionado en la NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.
	Con respecto a la pregunta sobre si el documento aplica o no a cualquier tipo de crema, se aclara que dado que el objetivo del documento es establecer especificaciones sanitarias y no señalar diferencias por el contenido de grasa, que correspondería a aspectos de índole comercial, las especificaciones establecidas aplican a cualquier tipo de crema, por lo tanto el objetivo y campo de aplicación las cita como "las cremas".

Por otro lado, la Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios en atención a los comentarios recibidos, consideró necesario incluir modificaciones indispensables para la comprensión de la norma oficial mexicana, mismas que se señalan a continuación:

En virtud de que se encuentra en elaboración por parte de la Secretaría de Economía una norma oficial mexicana sobre denominación de leche de vaca y sus sustitutos, el título del documento deberá modificarse para quedar como: mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.

Asimismo, y de conformidad con dicha modificación se sustituirán los términos leche condensada azucarada por "producto lácteo condensado y azucarado", leche fermentada por "producto lácteo fermentado" y leche acidificada por "producto lácteo acidificado".

En el prefacio se eliminarán las dependencias, organismos y empresas que no participaron de manera y avalaron con su firma el desarrollo del documento, mismas que son: la Secretaría de Economía (antes Secretaría de Comercio y Fomento Industrial), así como las dos Direcciones Generales pertenecientes a ésta, la Operadora Nacional de Lácteos, S.A. de C.V., Carracedo Alimentos, S.A. de C.V. y el Cubilete de Guanajuato.

En el índice se modifica el punto 8 para quedar como "Producto lácteo condensado azucarado", se complementa el punto 9, quedando: "Productos lácteos fermentados y acidificados", y en general se ajustará debido a los cambios realizados en el documento.

En el apartado 3 correspondiente a definiciones se harán los siguientes cambios: Se modificará el texto introductorio para decir: "Los términos en los que se definen productos específicos no son denominaciones comerciales y su aplicación se relaciona exclusivamente con el control sanitario. Los que se refieren a "Producto lácteo acidificado", "Producto lácteo fermentado" o "Producto lácteo condensado azucarado, no deberán ostentarse en la etiqueta para fines de esta norma se entiende por"

En el punto 3.1 se ajusta la definición cambiando los términos "alimento y bebidas" por "productos" así como agregando al final del texto "entre otras funciones"; quedando como sigue: "Aditivos para alimentos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos, durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones".

Asimismo, se incluirá la definición de "Bitácora o registro" como sigue: "Al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis".

La definición del punto 3.2, Buenas Prácticas de Fabricación se modificará para quedar como sigue: "Buenas Prácticas de Fabricación, al conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular, en el caso de los aditivos se refiere a la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado".

Debido a la modificación al título la definición del punto 3.14 leche condensada azucarada quedará de la siguiente manera: "Producto lácteo condensado azucarado, al obtenido mediante rehidratación, evaporación parcial o presión reducida de la leche, a la que se le ha mezclado edulcorante, aditivos e ingredientes opcionales.

La definición del punto 3.19, se modificará para quedar como sigue: "Materia extraña, a la sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, huesos e insectos, que resultan perjudiciales para la salud".

En el punto 3.6 se complementará la definición de "envase", para quedar como sigue "Envase primario, al recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo".

Se incluye en este mismo apartado las siguientes definiciones:

"Envase colectivo, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades diferentes de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación".

"Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades iguales de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación".

"Envase secundario, al que contiene al envase primario de manera individual".

En el punto 3.11, relativo a la definición de inocuo, se modifica el artículo "lo"; quedando como sigue: "Inocuo, al que no hace o causa daño a la salud".

La definición de límite máximo, se modificará para quedar como sigue: "a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima".

Con respecto a la definición de "Métodos de Prueba", se modifica quedando como sigue: "Método de Prueba, al procedimiento técnico utilizado para la determinación de parámetros o características de un producto, proceso o servicio".

En el punto 3.22 relativo a la definición de pasteurización, se modifica, quedando como sigue: "Pasteurización, al tratamiento térmico al que se someten los productos, consistente en una adecuada relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de organismos patógenos y la inactivación de enzimas de algunos alimentos".

En el apartado 4 correspondiente a símbolos y abreviaturas, se incluirán las siguientes referencias "cm centímetros"; "mm milímetros"; "m/m masa a masa"; "m/v masa a volumen"; "PEPS primeras entradas primeras salidas"; "kJ kilojoules"; "kcal kilocalorías"; "M molar"; "N normal"; "P₂O₅ pentóxido de fósforo" y "µg microgramos". En el mismo apartado se corregirá la abreviatura "ml" por "mL".

Asimismo, para una mejor comprensión del documento el último párrafo de este apartado, quedará como sigue: "Cuando en la presente norma se mencione:

Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y codyuvantes.

CICOPLAFEST, debe entenderse que se trata de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias tóxicas".

En los puntos 5.1, 5.4, 5.5, 7.2.4.1, Apartado 12 segundo párrafo y Apartado 13 texto introductorio y 15.1 se sustituirá el nombre de las normas, por el siguiente texto: "señalada en el apartado de referencias", seguida del número y año de cada norma, respectivamente.

La redacción del punto 5.3 se modificará con la finalidad de homologarla con otros proyectos y quedará como sigue: “En el proceso de los productos objeto de esta norma se deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la NOM-120-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias”.

Por otro lado, y en virtud de la creciente preocupación con respecto a la presencia de plaguicidas en los alimentos, se incluirá en el apartado 5 como un punto adicional después del numeral 5.5 lo siguiente:

“El productor de mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados y dulces a base de leche, así como el comercializador de los mismos, cada uno en el ámbito de su responsabilidad, deben observar que las sustancias empleadas para la eliminación de plagas en cualquier parte del proceso, cumplan con las especificaciones establecidas en el Catálogo Oficial de Plaguicidas vigente del CICOPALFEST”.

En el numeral 6.1.2 se incluirá un texto introductorio, que dirá: La mantequilla no debe exceder las siguientes especificaciones microbiológicas.

En los puntos 6.1.4, 7.2.6, 8.1.4, 9.1.6 y 10.2.4, se incluirá el siguiente texto introductorio: “En la elaboración de _____ únicamente se permite el empleo de los siguientes:”. En el espacio en blanco se indicará cada tipo de producto. Para el caso del punto 7.2.6 de las cremas es necesario indicar que el carbonato de calcio se mencionaba en dos ocasiones, por lo que se conjuntará en un solo renglón con la misma especificación. Asimismo, para el caso de las gomas de algarrobo, guar, xantano, carboximetilcelulosa de sodio, carrageninas, citrato tripotásico y citrato trisódico, se incorporará en la columna de productos a la crema reducida en grasa. El cloruro de sodio será eliminado del punto 8.1.4 y los almidones del 10.2.4, en virtud de que no se consideran aditivos sino ingredientes. En el apartado 9 relacionado a leches fermentadas y acidificadas, se incluirá un punto relacionado a los aditivos para alimentos que se pueden emplear en productos lácteos acidificados. Adicionalmente, en cada uno de los apartados se ajustará el nombre de los aditivos, conforme al Acuerdo Secretarial, de conformidad con los siguientes cambios:

Para el caso de mantequilla

ADITIVO		ADITIVO
Bicarbonato de sodio	por	Carbonato de sodio hidrogenado
Fosfato de sodio tribásico	por	Fosfato trisódico
Beta caroteno	por	Beta caroteno sintético
Bixina o annato	por	Extracto de annato

Para el caso de cremas

ADITIVO		ADITIVO
Citrato de potasio	por	Citrato tripotásico
Citrato de sodio	por	Citrato trisódico
Fosfato de calcio	por	Fosfato tricálcico
Fosfato de potasio	por	Fosfato tripotásico
Fosfato de sodio	por	Fosfato trisódico
Agar agar	por	Agar
Alginato de sodio, potasio y calcio	por	Alginato de calcio Alginato de potasio Alginato de sodio
Carragenina	por	Carrageninas

Esteres de polioxietileno de sorbitano	por	Monoestearato de sorbitán polioxietileno Monolaurato de sorbitán polioxietileno Monooleato de sorbitán polioxietileno Triestearato de sorbitán polioxietileno
Goma arábica (acacia)	por	Goma arábica
Bióxido de silicio amorfo	por	Dióxido de silicón amorfo
Carbonato de calcio		Se elimina por estar repetido
Acido ascórbico (L-)	por	Acido ascórbico (L-)
Butilhidroxianisol (BHA)	por	Butilhidroxianisol

Para leche condensada azucarada

ADITIVO		
Carragenina	por	Carrageninas
Citrato de sodio o potasio	por	Citrato trisódico Citrato tripotásico
Carbonato de sodio, potasio y calcio	por	Carbonato de calcio Carbonato de potasio Carbonato de sodio
Fosfato de calcio tribásico	por	Fosfato tricálcico
Fosfato de potasio tribásico	por	Fosfato tripotásico
Fosfato de sodio tribásico	por	Fosfato trisódico
Caramelo	por	Caramelo Clase I Clase II Clase III Clase IV
Cochinilla	por	Extracto de Cochinilla
Betanina	por	Rojo betabel
Rojo No. 6 (Ponceau 4R)	por	Ponceau 4R
Rojo No. 40 (Allura)	por	Rojo allura
Amarillo No. 5 (Tartrazina)	por	Tartrazina
Amarillo No. 6 (Amarillo ocaso)	por	Amarillo ocaso

Para leches fermentadas

ADITIVO		ADITIVO
Agar Agar	Por	Agar

Almidones modificados	Por	Adipato acetilado de dialmidón Almidón acetilado Almidón oxidado Fosfato acetilado de dialmidón Fosfato de dialmidón Fosfato de hidroxipropil dialmidón Fosfato de monoalmidón Fosfato fosfatado de dialmidón Hidroxipropil almidón Octenil succinato sódico de almidón
Carboximetil celulosa de sodio	por	Carboximetilcelulosa de sodio
Carragenina y sus sales de sodio, potasio y amonio	por	Carragenato de amonio Carragenato de potasio Carragenato de sodio Carrageninas
Goma xantana	por	Goma xantano
Grenetina	por	Gelatina
Betabel deshidratado (Betanina)	por	Rojo betabel
Bixina o annato	por	Extracto de annato
Caramelo	por	Caramelo Clase I Clase II Clase III Clase IV
Cochinilla	por	Extracto de cochinilla
Amarillo No. 5 (Tartrazina)	por	Tartrazina
Amarillo No. 6 (Amarillo ocaso)	por	Amarillo ocaso
Rojo No. 3 (Eritrosina)	por	Eritrosina
Azul No. 1 Azul brillante	por	Azul brillante
Azul No. 2 (Indigotina)	por	Indigotina
Rojo No. 7 (Ponceau 4R)	por	Ponceau 4R

Para el caso de dulces a base de leche

ADITIVOS		ADITIVOS
Bicarbonato de sodio	por	Carbonato de sodio hidrogenado
Fosfatos y sus sales	por	Fosfato de aluminio y sodio Fosfato de amonio Fosfato de calcio hidrogenado Fosfato de magnesio hidrogenado Fosfato de potasio dihidrogenado Fosfato dibásico de sodio Fosfato monomagnésico Fosfato tricálcico Fosfato trimagnésico Fosfato tripotásico Fosfato trisódico
Agar Agar	por	Agar

Alginatos	por	Alginato de amonio Alginato de calcio Alginato de potasio Alginato de propilenglicol
Almidones modificados	por	Adipato acetilado de dialmidón Almidón acetilado Almidón oxidado Fosfato acetilado de dialmidón Fosfato de dialmidón Fosfato de hidroxipropil dialmidón Fosfato de monoalmidón Fosfato fosfatado de dialmidón Hidroxipropil almidón Octenil succinato sódico de almidón
Carboximetil celulosa sódica	por	Carboximetilcelulosa de sodio
Carragenina y sus sales de calcio, sodio y potasio	por	Carragenato de amonio Carragenato de potasio Carragenato de sodio Carrageninas
Goma xantana	por	Goma xantano
Grenetina	por	Gelatina
Monoestearato de glicerilo	por	Mono y diglicéridos
Pectina	por	Pectinas
Annato	por	Extracto de annato
Caramelo	por	Caramelo Clase I Clase II Clase III Clase IV
Cochinilla	por	Extracto de cochinilla
Amarillo No. 5 Tartrazina	por	Tartrazina
Amarillo No. 6 Ocaso	por	Amarillo ocaso FCF
Azul No. 1 Azul brillante	por	Azul brillante FCF
Azul No. 2 Indigotina	por	Indigotina
Rojo No. 7 Ponceau 4R	por	Ponceau 4R
Rojo No. 40 Allura	por	Rojo allura AC
Butil hidroxianisol (BHA)	por	Butil hidroxianisol
Butil hidroxitolueno (BHT)	por	Butil hidroxitolueno
Tocoferoles	por	D-alfa-tocoferol DI-alfatocoferol
Terbutilhidroquinona (TBHQ)	por	Butil hidroquinona terciaria
Acido benzoico y su sal de sodio	por	Acido benzoico Benzoato de sodio
Acido sórbico y su sal de potasio	por	Acido sórbico Sorbato de potasio

Asimismo, y dado que se aceptó eliminar la función de los aditivos se reestructurará el orden para listarlos en orden alfabético. Por otro lado, se harán ajustes en la manera de expresar los límites e incluso en los párrafos que refieren a la posibilidad de usarlos en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se incluyan en el cuadro respectivo. En el anexo 5 se muestran los cuadros de aditivos, tal y como quedarán en la norma.

En el apartado 7 relativo a cremas, se harán los siguientes cambios:

En la clasificación se sustituirá el término "Acida cultivada" por "Fermentada", dicho ajuste se llevará a cabo también en el cuadro de aditivos y en todos los textos en donde figure el término.

En el punto 7.2.4 correspondiente a especificaciones microbiológicas, se elimina la segunda línea en donde actualmente figura el texto "crema pasteurizada", en virtud de que las especificaciones aplican también a los otros tipos de cremas, razón por la cual se incluirá el siguiente texto introductorio: "Las cremas, a excepción de las UHT o esterilizadas, no deben exceder las siguientes especificaciones microbiológicas" y por otro lado se eliminará el límite para mesofílicos aerobios y por lo tanto la nota correspondiente al primer asterisco, así como el doble asterisco que limita la determinación de *Salmonella* spp, para casos de contingencia sanitaria.

La redacción del punto 7.2.4.1 se modificará con la finalidad de mejorar la comprensión del mismo, quedando como: "Las cremas UHT o esterilizadas deben ser comercialmente estériles y cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-130-SSA1-1995, señalada en el apartado de referencias".

En el numeral 8.1.3 correspondiente a las especificaciones microbiológicas para la leche condensada azucarada, se eliminarán los límites para mesofílicos aerobios, mohos y levaduras, así como el asterisco indicado en la determinación de *Staphylococcus aureus* y la nota correspondiente, al pie de la tabla, y se incluirá el siguiente texto introductorio: "El producto lácteo condensado azucarado no debe exceder las siguientes especificaciones microbiológicas".

En el punto 9.1.4 se eliminará la línea que hace referencia al límite de mohos y levaduras; el doble asterisco que señala el límite de mesofílicos aerobios en leches fermentadas pasteurizadas y leches acidificados, así como el asterisco que limita la determinación de *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* spp, para casos de contingencia sanitaria. Por otro lado, se agregará el siguiente texto introductorio: "Los productos lácteos fermentados y acidificados no deben exceder las siguientes especificaciones microbiológicas".

En los puntos 8.1.4.1 y 9.1.6.2 se modifica la redacción de los textos, para quedar como siguen:

"En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las BPF y de conformidad con lo establecido en el Acuerdo correspondiente", y

"En la elaboración de productos lácteos fermentados aromatizados se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las BPF y de conformidad con lo establecido en el Acuerdo correspondiente".

En el capítulo 10 correspondiente a dulces a base de leche, particularmente el numeral 10.2 se titulará "Prácticas de higiene y sanidad" e incluirá una serie de puntos que establecerán las diferentes prácticas de higiene y sanidad que se deben aplicar en su elaboración, mismas que se citan en el anexo 6, en consecuencia la numeración se recorrerá y figurará un punto como 10.3 denominado "Especificaciones particulares". Para el caso de salud del personal se incluirá un apéndice informativo B en el que figure el texto: "Se recomienda realizar periódicamente, exámenes médicos que incluyan análisis coproparasitoscópicos, exudado faríngeo y reacciones febriles del personal que entre en contacto directo con los productos dependiendo del tipo de éste y del proceso; envases o empaques o superficies que estarán en contacto con el alimento, conforme sea necesario".

Se eliminará el asterisco y la nota al pie del cuadro del punto 10.2.4, relativo a emulsificantes, estabilizantes y espesantes, en virtud de que en el cuadro se mencionará a éstos con el límite con el que pueden emplearse, ya sea “solos o mezclados”. Asimismo, en el sorbitol se agregará un asterisco con una nota al pie de la tabla que dirá: “La etiqueta del producto que contenga este aditivo para alimentos, se ajustará a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias”.

Por otro lado, inmediatamente después del punto 10.2.5 se incluirá un numeral nuevo que diga: “En la elaboración de dulces a base de leche se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las BPF y de conformidad con lo establecido en el Acuerdo correspondiente.”

Las tablas que figuran en el documento serán numeradas y se les asignará un nombre específico.

Asimismo, en el apartado 17 de concordancia con normas internacionales y mexicanas, se actualizarán las normas Codex por las siguientes:

Codex Alimentarius. ALINORM 99/11 Apéndice IV Proyecto de norma revisada para la mantequilla (manteca).

Codex Alimentarius. ALINORM 99/11 Apéndice VII Proyecto de norma revisada para las leches condensadas.

Codex Alimentarius. ALINORM 99/11 Apéndice VIII Proyecto de norma revisada para las leches en polvo y las natas (crema) en polvo.

Codex Alimentarius. ALINORM 01/11 Appendix VI Proposed draft revised standard for creams, whipped creams and fermented creams.

Codex Alimentarius. ALINORM 01/11 Appendix VII Proposed draft revised standard for fermented milks.

Codex Alimentarius. CX/MMP 00/8 Anteproyecto de norma revisada para natas, natas montadas y natas fermentadas.

Se incluirá el apartado correspondiente a “Vigencia”, dentro del cuerpo de la norma, quedando de la siguiente manera: “La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor a los ciento ochenta días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.” Conforme a lo anterior dicho apartado se incluirá dentro del índice del documento.

Dados los diversos ajustes que se llevarán a cabo, la numeración del documento será modificada.

ANEXO 1

Tabla 1. Información mínima de las bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso y de las buenas prácticas de fabricación.

REGISTRO DE:	INFORMACION
Almacenamiento de materias primas.	Temperaturas de conservación, cuando aplique, conforme a la materia prima de la que se trate. Humedad relativa, cuando aplique, conforme a la materia prima de la que se trate. Fecha de monitoreo. PEPS. Responsable.

<p>Almacenamiento del producto terminado.</p>	<p>PEPS. Temperaturas de conservación, cuando aplique, conforme al producto terminado del que se trate. Identificación de la cámara, refrigerador o congelador. Fecha de monitoreo. Responsable.</p>
<p>Análisis de materia prima, incluida el agua.</p>	<p>Proveedor u origen. Nombre de la materia prima. Lote. Tipo de análisis. Fecha de análisis. Resultados. Laboratorio responsable.</p>
<p>Análisis del producto terminado.</p>	<p>Nombre del producto. Lote. Tipo de análisis. Fecha de análisis. Resultados. Laboratorio responsable.</p>
<p>Control o erradicación de fauna nociva.</p>	<p>a) Por contratación: Fecha. Comprobante de fumigación proporcionado por la empresa responsable. Sustancias usadas. Número de licencia de la empresa que aplica. Responsable. b) Autoaplicación: Fecha. Aprobación del responsable técnico. Sustancias usadas. Concentraciones. Responsable.</p>

<p>Limpieza y desinfección del equipo, utensilios e instalaciones. Revisar el apéndice informativo B de la NOM-091-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.</p>	<p>Fecha y hora. Productos usados. Concentraciones. Tiempos de contacto. Enjuagues. Responsable.</p>
<p>Proceso.</p>	<p>Contar con diagramas de bloque en los que se describa de manera sintética el proceso de elaboración de los productos. Control del tratamiento térmico, cuando aplique Registro de temperaturas. Fecha de monitoreo. Responsable.</p>

ANEXO 2

El apéndice informativo A, quedará de la siguiente manera:

APENDICE INFORMATIVO A

1. Mantequilla

Tabla A.1

ESPECIFICACION	LIMITE MAXIMO mg/kg
Plomo	0,1

2. Cremas

Tabla A.2

ESPECIFICACIONES	LIMITE MAXIMO mg/kg
Arsénico	0,2
Mercurio	0,05
Plomo	0,1

3. Productos lácteos fermentados y acidificados

Tabla A.3

ESPECIFICACIONES	LIMITE MAXIMO mg/kg
Arsénico	0,2
Mercurio	0,05
Plomo	0,1

4. Producto lácteo condensado azucarado

Tabla A.4

ESPECIFICACIONES	LIMITE MAXIMO mg/kg
Arsénico	0,2
Mercurio	0,05
Plomo	0,1
Estaño *	250

*Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz

5. Dulces a base de leche

Tabla A.5

ESPECIFICACIONES	LIMITE MAXIMO mg/kg
Arsénico	0,2
Mercurio	0,05
Plomo	0,1

ANEXO 3

Continuación de la respuesta al Laboratorio Nacional de Salud Pública, con relación a la inclusión del método de prueba, en la que se aceptó incluir el siguiente apéndice:

APENDICE NORMATIVO A

Métodos de Prueba

PRECAUCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.

El analista debe consultar siempre la información respecto a la exposición y manejo seguro de los reactivos químicos especificados en estos métodos, para emplear el equipo de seguridad apropiado como bata de laboratorio, guantes de látex, anteojos, mascarilla, etc. y trabajar cuando así se requiera bajo campana de extracción.

1. DETERMINACION DE ACIDEZ EN CREMAS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS.

1.1 Principio del método.

La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con NaOH 0,1 N utilizando fenolftaleína como indicador.

1.2. Equipo.

- 1.2.1. Potenciómetro (opcional)
- 1.2.2. Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg.
- 1.2.3. Agitador magnético

1.3. Materiales.

- 1.3.1. Probeta graduada de 100 mL.
- 1.3.2. Pipeta volumétrica de 9 mL (estándar para crema).
- 1.3.3. Matraz Erlenmeyer de 125 mL
- 1.3.4. Bureta de 25 o 50 mL graduada en 0,1 mL.
- 1.3.5. Barra magnética (opcional).

1.4. Reactivos.

Todos los reactivos deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada recientemente hervida.

1.4.1. Solución de hidróxido de sodio (NaOH) 0,1 N valorada.

1.4.2. Solución indicadora de fenolftaleína (C₂₉H₁₄O₄) al 1%.

1.5. Procedimiento.

1.5.1. Medir 9 mL (si se emplea la pipeta estándar de crema) o pesar 18 g de muestra perfectamente mezclada en un matraz Erlenmeyer o una cápsula de porcelana. Si la muestra es medida volumétricamente, enjuagar la pipeta con dos veces su volumen de agua y adicionar los enjuagues al matraz o cápsula y mezclar bien.

1.5.2. Si la muestra es pesada, añadir 2 veces el peso de la misma en agua y mezclar bien.

1.5.3. Adicionar 0,5 mL de indicador de fenolftaleína y titular con solución de hidróxido de sodio 0,1N hasta la aparición de un color rosa permanente por lo menos 30 segundos (se recomienda emplear siempre una cantidad constante de indicador ya que su concentración puede influir en los resultados).

1.5.4. Si la muestra es oscura o colorida, será necesario después de agregar agua, titular con ayuda de un potenciómetro a un pH de 8,3.

1.6. Cálculos.

$$\% \text{ Acidez (expresada como ácido láctico) } = \frac{V \times N \times 9}{M}$$

donde:

V = mL de NaOH 0,1 N gastados en la titulación.

N = Normalidad de la solución de NaOH

M = Volumen o peso de la muestra.

1.7. Expresión de resultados.

% Acidez tituable expresada como ácido láctico.

2. DETERMINACION DE FOSFATASA RESIDUAL

2.1. Principio del método.

La muestra se incuba con fenilfosfato en solución reguladora de hidróxido de bario. Si la fosfatasa activa está presente, el fenilfosfato se hidroliza y se forma fenol.



Si la leche utilizada en la elaboración del producto ha sido pasteurizada eficientemente, la fosfatasa se destruye y no hay hidrólisis.

El fenol formado se determina colorimétricamente haciendo reaccionar con 2,6-Dibromoquinonaclorimida (B.Q.C.) obteniéndose un color azul, cuya intensidad se mide espectrofotométricamente a 610 nm.

2.2. Equipo.

2.2.1. Baño de agua con control de temperatura a 37-40°C.

2.2.2. Parrilla de calentamiento, de control termostático

2.2.3. Espectrofotómetro de UV-Visible o fotocolorímetro disponible para utilizarse a 610 nanómetros con celdas de 1 cm de paso óptico.

2.2.4. Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg.

2.3. Materiales.

Todo el material de vidrio utilizado debe someterse a una temperatura entre 85-90°C durante una hora.

- 2.3.1. Tubos de ensaye de 15 x 160 mm
- 2.3.2. Tubos de ensaye con graduación de 0 a 10 mL.
- 2.3.3. Pipetas graduadas en 0,1 mL de 1,5 y 10 mL
- 2.3.4. Embudos de filtración, tallo corto, de 5 cm de diámetro.
- 2.3.5. Matraces volumétricos de diferentes capacidades.
- 2.3.6. Papel filtro Whatman No. 42 o No. 2 o su equivalente.
- 2.3.7. Material común de laboratorio.
- 2.3.8. Perilla de succión.

2.4. Reactivos.

Los reactivos que a continuación se mencionan deben ser de grado analítico y libres de fenol a menos que se indique otra especificación y por agua debe entenderse agua destilada.

- 2.4.1. Hidróxido de bario octahidratado [$\text{Ba}(\text{OH})_2 \cdot 8 \text{H}_2\text{O}$]
- 2.4.2. Acido bórico (H_3BO_3).
- 2.4.3. Metaborato de sodio (NaBO_2).
- 2.4.4. Cloruro de sodio (NaCl).
- 2.4.5. Borato de sodio decahidratado ($\text{Na}_2 \text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10 \text{H}_2\text{O}$).
- 2.4.6. Fenilfosfato disódico ($\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_2\text{O}_4\text{P} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$). Cristales libres de fenol. Conservar en congelación o en desecador.
- 2.4.7. Alcohol butílico ($\text{C}_4\text{H}_{10}\text{O}$). Punto de ebullición 116-118°C.
- 2.4.8. Sulfato de zinc heptahidratado ($\text{Zn SO}_4 \cdot 7 \text{H}_2\text{O}$).
- 2.4.9. Sulfato de cobre pentahidratado ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$).
- 2.4.10. Alcohol etílico ($\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$).
- 2.4.11. Fenol ($\text{C}_6\text{H}_6\text{O}$).
- 2.4.12. Solución reguladora de hidróxido de bario-borato (pH 10,6 ± 0,15 a 25°C) .

Disolver en agua caliente 25 g de hidróxido de bario octahidratado (fresco, no deteriorado) y diluir a 500 mL. Por separado, disolver 11 g de ácido bórico en agua y diluir a 500 mL. Calentar cada una de las soluciones a 50°C, mezclarlas, agitar y enfriar aproximadamente a 20°C. Filtrar y conservar el filtrado en recipiente perfectamente tapado y en refrigeración.

- 2.4.13. Solución reguladora de borato-hidróxido de bario (18:8 m/v). Únicamente para mantequillas.

Disolver en agua caliente 18 g de hidróxido de bario octahidratado (fresco, no deteriorado) y diluir a 500 mL. Por separado, disolver 8 g de ácido bórico en agua caliente, enfriar y diluir a 500 mL. Calentar cada una de las soluciones a 50°C, mezclarlas, agitar y enfriar aproximadamente a 20°C. Filtrar y conservar el filtrado en recipiente perfectamente tapado y en refrigeración.

- 2.4.14. Soluciones reguladoras de trabajo con fenil fosfato disódico.

- 2.4.14.1. Para quesos y cremas pasteurizadas.

Disolver 0,1 g de fenil fosfato disódico en 50 mL de solución de borato-hidróxido de bario (2.4.12) y 50 mL de agua, mezclar bien. Conservar en frasco color ámbar y en refrigeración.

- 2.4.14.2. Para mantequillas.

Disolver 0,1 g de fenil fosfato disódico en 100 mL de solución de borato-hidróxido de bario (2.4.13) y 50 mL de agua, mezclar bien. Conservar en frasco color ámbar y en refrigeración.

- 2.4.15. Solución reguladora para desarrollo de color (pH 9,8 ± 0,15 a 25°C).

Disolver 6 g de metaborato de sodio y 20 g de cloruro de sodio en agua y diluir a un litro. Conservar en refrigeración.

2.4.16. Solución reguladora para dilución de color. (Para el caso que la muestra haya salido fuertemente positiva).

Diluir 100 mL de la solución 2.4.15. a un litro con agua.

2.4.17. Solución reguladora patrón para calibrar el potenciómetro (0,00996 M, pH 9,18 a 25°C)

2.4.17.1. Disolver 3,80 g de borato de sodio decahidratado en agua y diluir a un litro (en ningún caso debe secarse esta sal en el horno, antes de emplearse).

2.4.17.2. Para evitar contaminación con CO₂ mantener perfectamente tapado el recipiente o protegerlo con un tubo de cal sodada.

2.4.17.3. Esta solución reguladora debe utilizarse dentro de los 10 min siguientes a su extracción del frasco.

2.4.18. Solución reguladora de sustrato (para valorar la pasteurización).

2.4.18.1. Disolver 0,10 g de fenilfosfato disódico en 100 mL de una mezcla de 50 mL de la solución reguladora de hidróxido de bario-borato (2.4.12.) en 50 mL de agua. En caso de no obtener esta sal libre de fenol, debe ser purificada como sigue:

2.4.18.2. Disolver 0,5 g de la sal en 4,5 mL de agua; agregar 0,5 mL de la solución reguladora de hidróxido de bario-borato (2.4.12.) y dos gotas de reactivo B.Q.C. (2.4.20.); dejar en reposo 30 min. Al cabo de este tiempo agregar 2,5 mL de alcohol butílico y dejar en reposo hasta que se separe el alcohol, con objeto de eliminar el color. Eliminar el alcohol con gotero o pipeta Pasteur.

2.4.18.3. Diluir 1 mL de la solución acuosa a 100 mL con el regulador de sustrato (2.4.12.). Calentar la solución a 85°C por 2 min, tapar inmediatamente y guardar en el refrigerador. Esta solución madre debe mantenerse en el refrigerador durante algunos días. Al emplearse, desarrollar el color y eliminarlo por extracción como se ha indicado anteriormente. La solución es estable por un año si se encuentra bien guardada y con mínima exposición al aire. Antes de usar, desarrollar el color y reextraer si es necesario.

2.4.19. Reactivo precipitante de proteínas zinc-cobre

2.4.19.1. Para quesos

Disolver 6,0 g de sulfato de zinc heptahidratado en agua y diluir a 100 mL.

2.4.19.2. Para crema pasteurizada.

Disolver 3,0 g de sulfato de zinc heptahidratado y 0,6 g de sulfato de cobre pentahidratado en agua y llevar a un volumen de 100 mL.

2.4.19.3. Para mantequillas.

Disolver 4,5 g de sulfato de zinc heptahidratado y 0,1 g de sulfato de cobre pentahidratado en agua y llevar a un volumen de 100 mL. En caso de que la mantequilla este ácida, sustituir esta solución por la preparada en 2.4.19.1.

2.4.20. Solución de 2,6-Dibromoquinonaclorimida (B.Q.C.)

2.4.20.1. Disolver 40 mg de polvo de BQC en 10 mL de alcohol etílico o metanol y, conservar esta solución en frasco gotero ámbar. Guardar en refrigeración. La solución es estable durante un mes. Desechar si se torna color café.

2.4.20.2. Antes de usarse los nuevos frascos de BQC deberán ser comprobados preparando curvas patrón con fenol y comparados con los de la solución en buen estado; hacer esta comprobación cuando menos dos veces por año.

2.4.21. Solución de sulfato de cobre para patrones al 0,05%.

Disolver 0,05 g de sulfato de cobre pentahidratado en 100 mL de agua.

2.4.22. Solución de alcohol butílico.

Para ajustar su pH, mezclar un litro de éste, con 50 mL de la solución reguladora para desarrollo de color (2.4.15). Conservar en frasco de tapón de vidrio esmerilado.

2.4.23. Solución madre de fenol de 1 mg/mL.

Pesar exactamente 1,0 g de fenol, transferir a un matraz volumétrico de un litro y llevar al volumen con agua. Mezclar perfectamente. Esta solución es estable durante varios meses mantenida en refrigeración.

2.4.24. Solución patrón de fenol de 10 µg/mL o 10 unidades/mL. (solución de trabajo).

Diluir 10 mL de la solución madre (2.4.23.) a un litro con agua y mezclar perfectamente. Guardar en refrigeración y permitir que esté a la temperatura ambiente en el momento de su uso.

Para preparar soluciones patrón más diluidas, diluir 5, 10, 30 y 50 mL de esta solución en 100 mL para que contenga respectivamente 0,5, 1,0, 3,0 y 5,0 microgramos o unidades de fenol por mililitro. Estas soluciones patrón mantenidas en refrigeración no se deben emplear después de una semana.

De manera semejante preparar las soluciones patrón que contengan 20, 30 y 40 unidades por mililitro.

2.5. Procedimiento.

2.5.1. Preparación de la curva patrón de comparación

2.5.1.1. En series de tubos (de preferencia graduados en 5 y 10 mL), medir volúmenes adecuados de la solución patrón de trabajo, a fin de obtener un margen favorable de patrones según las necesidades. Incluir 0,0 (testigo), 0,5, 1,0, 3,0, 10,0, 20,0, 30,0 y 40,0 unidades.

2.5.1.2. Con objeto de aumentar la intensidad del color azul y la estabilidad de los patrones agregar a cada tubo 1 mL de la solución de sulfato de cobre al 0,05% (2.4.21.) y a continuación 5 mL de la solución reguladora para dilución de color (2.4.16.) Llevar a un volumen de 10 mL con agua. Agregar 4 gotas de la solución B.Q.C. (5.4.20.) mezclar y dejar en reposo 30 min, a temperatura ambiente para desarrollo de color.

2.5.1.3. En caso de emplear el procedimiento de extracción con alcohol butílico normal, proceder como se indica más adelante.

2.5.1.4. Hacer la lectura de la intensidad del color con un espectrofotómetro a 610 nanómetros, restar el valor que alcanza la lectura del testigo a la de cada una de las soluciones patrones de fenol; finalmente construir una curva de calibración la cual debe ajustarse mediante el método de mínimos cuadrados (regresión lineal).

2.5.1.5. Si se pretende efectuar una comparación visual de los patrones, se conservan en refrigeración y se prepara una nueva serie cada semana.

2.5.2. Preparación de la muestra.

2.5.2.1. Mantequilla.

2.5.2.1.1. Pesar 1,0 g de muestra (de preferencia por duplicado) en piezas de papel encerado de 2,5 cm, insertar el papel con la muestra dentro de un tubo de ensaye. De la misma forma pesar otra cantidad de muestra que servirá de testigo.

2.5.2.1.2. Calentar el tubo con la muestra testigo en un baño de agua a ebullición y cubierto, durante un minuto (la temperatura interna del tubo debe estar entre 85 y 90°C), y dejar enfriar a temperatura ambiente.

A partir de esta etapa manejar de igual manera el testigo y las muestras.

2.5.2.1.3. Agregar a cada tubo 10 mL de la solución reguladora de trabajo (2.4.14.2.), tapar los tubos y mezclar.

2.5.2.2. Quesos y crema pasteurizada.

2.5.2.2.1. Pesar 0,5 g de queso o 1,0 g de crema (de preferencia por duplicado), colocar en tubo (si la muestra es pegajosa, pesar en papel encerado de 2,5 x 2,5 cm e insertar el papel con la muestra dentro del tubo). De la misma forma, pesar otra cantidad de la muestra que servirá como testigo.

2.5.2.2.2. Agregar al tubo que contiene la muestra testigo 1 mL de solución reguladora de borato-hidróxido de bario. Calentar en un baño a ebullición y cubierto, durante un minuto.

2.5.2.2.3. Agregar a los tubos con muestra, 10 mL de la solución reguladora de trabajo correspondiente (2.4.14.1.), mezclar con el agitador de vidrio. A partir de esta etapa manejar de igual forma que el testigo y las muestras (excepto para crema vieja o ligeramente agria en donde se agregan 7 mL de la solución reguladora de trabajo y 2 mL de agua) para hacer un volumen total de 10 mL.

2.5.2.2.4. Mezclar (el agitador de vidrio puede quedarse durante la incubación o retirarse en este paso).

Si se retira, enrollar una pieza de 2,5 x 2,5 cm de papel filtro apretado alrededor del agitador y secarlo por rotación mientras se retira el tubo. Introducir el papel en el tubo.

Nota: La temperatura interna del tubo que contiene la muestra testigo que debe estar entre 85-90°C, es controlada con un termómetro sumergido en un tubo de tamaño y volumen igual al de las pruebas.

2.5.3. Determinación de fosfatasa residual. (Esta parte del procedimiento es común a todos los derivados lácteos).

2.5.3.1. Inmediatamente después de agregar la solución de sustrato, incubar los tubos en baño de agua durante una hora a 37-38°C agitando ocasionalmente durante este tiempo. Trasladar los tubos a un recipiente con agua a ebullición durante 1 min. Dejar enfriar los tubos a temperatura ambiente por inmersión en un recipiente de agua fría.

2.5.3.2. Agregar 1 mL de la solución precipitante de proteínas zinc-cobre correspondiente:

Para quesos (2.4.19.1.)

Para cremas (2.4.19.2.)

Para mantequillas y margarinas (2.4.19.3.).

2.5.3.3. Mezclar perfectamente el contenido de los tubos. El pH de la mezcla debe estar entre 9,0-9,1; filtrar (empleando embudos de 5 cm de diámetro y papel filtro No. 42 de 9 cm de diámetro o bien el No. 2 o su equivalente). Recoger 5 mL del filtrado en un tubo, de preferencia graduado en 5 y 10 mL.

2.5.3.4. Agregar 5 mL de solución reguladora para desarrollo de color (2.4.15.). El pH de la mezcla debe estar entre 9,3-9,4.

2.5.3.6. Agregar 4 gotas del reactivo B.Q.C. (2.4.20.), mezclar y dejar a temperatura ambiente durante 30 min para desarrollo de color. En los casos en que se investigue pasteurización deficiente se agregan 2 gotas del reactivo de B.Q.C.

2.5.3.7. Determinar la intensidad del color azul con cualquiera de los siguientes métodos:

a) Método espectrofotométrico

Leer las intensidades de color del tubo testigo y de las muestras a 610 nanómetros, restar la lectura del testigo de la lectura del tubo de la muestra y convertir el resultado a unidades de fenol, utilizando la curva patrón (2.5.1.).

Ordinariamente se hace innecesaria la extracción con alcohol butílico cuando se emplea el espectrofotómetro. En los casos en que se emplee la extracción con este alcohol, purificar el reactivo como se señala en la valoración de la pasteurización, centrifugar la muestra durante 5 min a fin de romper la emulsión y remover el agua suspendida en la capa alcohólica. Después de centrifugar, con una pipeta capilar provista de bulbo de hule, separar todo el alcohol butílico. Filtrar y recoger el filtrado en la celda del espectrofotómetro y leer a 610 nm.

b) Método visual con escala de patrones

Comparar los colores de las muestras que dan más de 5 unidades con los tubos de color que contienen patrones de fenol (2.5.1.).

Para obtener resultados cuantitativos en aquellos casos en que haya variaciones entre 0,5 y 5 unidades de color, hacer la extracción con alcohol butílico, agregando 5 mL de alcohol e invirtiendo lentamente varias veces; centrifugar como se señala en el método anterior, si fuera necesario, para aumentar la claridad de la capa alcohólica y comparar el color con los patrones tratados en igual forma.

En aquellas pruebas en las que durante el desarrollo de color se obtengan resultados fuertemente positivos (por ejemplo con 20 unidades o más) y en las cuales no sean suficientes 4 gotas de la solución de B.Q.C. (2.4.20.) para reaccionar con todo el fenol, hacer diluciones colocando nuevos tubos con volúmenes conocidos que se diluyen a 10 mL con la solución reguladora de dilución de color (2.4.16.) y agregar 2 o más gotas de la solución B.Q.C. En cada una de estas pruebas diluir el testigo y tratarlo directamente.

De la misma manera en aquellos casos en los que estas nuevas diluciones produzcan nuevamente reacciones fuertemente positivas, todavía será necesario volver a preparar otras diluciones más, hasta que el color quede comprendido entre los de la escala o de la curva del espectrofotómetro.

Para hacer la lectura final, dejar transcurrir 30 min a partir del momento de la adición del reactivo B.Q.C. a fin de que se desarrolle totalmente su color. Multiplicar las lecturas de las diluciones por el factor de dilución por 2 en el caso de haber diluido 5 mL; por 10, para aquella dilución inicial 1+9 mL y por 50, en caso de una dilución inicial 1+9 mL, seguida de otra de 2+8 mL.

2.6. Cálculos.

2.6.1. Para mantequilla y crema donde se pesa 1 g de la muestra y se adicionan 11 mL de los reactivos (el volumen total del líquido es de 12 mL) y se emplean 5 mL del filtrado.

$$U. \text{ de Fenol/g} = C \times 2,4$$

2.6.2. Para queso donde se pesa 0,5 g de muestra y se agregan 11 mL de los reactivos (el volumen total del líquido es de 12 mL) y se emplean 5 mL del filtrado.

$$U. \text{ de Fenol/g} = C \times 4,4$$

donde:

C= concentración de la muestra obtenida de la gráfica de la curva patrón en unidades fenol/mL.

2.2. y 4.4. = Factores de dilución con respecto a los diferentes productos.

2.7. Expresión de resultados.

Unidades de Fenol/g.

ANEXO 4

13. ETIQUETADO

13.1 La información comercial: marca, denominación del producto, declaración del contenido, nombre y domicilio del fabricante o importador y país de origen deben cumplir con lo establecido en los ordenamientos legales aplicables expedidos por la Secretaría de Economía.

13.2 La información sanitaria que debe figurar en la etiqueta de los productos preenvasados objeto de esta norma, debe sujetarse a lo siguiente:

13.2.1 Generales

13.2.1.1 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz, ser comprobable y no debe inducir a error al consumidor.

13.2.1.2 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

13.2.1.3 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando que los caracteres sean al menos iguales en tamaño, igualmente ostensibles y colores idénticos o similares a aquéllos en los que se presente la información en otros idiomas.

13.2.1.4 Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten en forma escrita, gráfica o descriptiva que los productos, su uso, aplicación, ingredientes o cualquier otra característica están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, organizaciones, entre otros, los cuales deberán contar con reconocimiento nacional o internacional de su experiencia y estar calificados para dar opinión sobre la información declarada. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo, el que estará a disposición de la Secretaría en el momento que lo solicite.

Dichas declaraciones deben sujetarse a lo siguiente: la leyenda debe describir claramente la característica referida, estar precedida por el símbolo o nombre del organismo y figurar en caracteres claros y fácilmente legibles.

13.2.2. Específicas

13.2.2.1 Lista de ingredientes

13.2.2.1.1 En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

13.2.2.1.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes".

13.2.2.1.3 Los ingredientes deben presentarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

13.2.2.1.4 Cuando se trate de un ingrediente compuesto y éste constituya el 25% o más, debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m). Cuando constituya menos de ese porcentaje se debe declarar el ingrediente compuesto, los aditivos que desempeñan una función tecnológica en la elaboración del producto y aquellos ingredientes o aditivos que se asocian a reacciones alérgicas.

13.2.2.1.5 Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

13.2.2.1.6 Cuando se trate de productos en polvo, deshidratados, concentrados o condensados, destinados a ser reconstituídos, pueden presentarse sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta."

13.2.2.1.7 En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, excepto en los ingredientes señalados en la siguiente tabla en los que se puede emplear el nombre genérico.

Tabla 13. Nombre genérico de ingredientes

INGREDIENTE	NOMBRE GENERICO
Grasas refinadas.	"Grasas" juntamente con el término "vegetal" o "animal" según el caso.
Todos los mono y disacáridos.	"Azúcares"
Dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada.	"Dextrosa" o "glucosa"

Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos"
--------------------------------	--------------

13.2.2.1.8 En los productos objeto de esta norma que contienen sal yodada, debe declararse como tal en la lista de ingredientes.

13.2.2.1.9 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

13.2.2.1.10 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos.

13.2.2.1.10.1 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes de los productos objeto de esta norma y que se transfiera a estos últimos en cantidad notable o suficiente para desempeñar en ellos una función tecnológica.

13.2.2.1.10.2 Están exentos de declararse en la lista de ingredientes, los aditivos transferidos a los productos objeto de esta norma que no cumplen una función tecnológica en el producto terminado, así como los coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas o de intolerancia.

13.2.2.2 Instrucciones para el uso, conservación y preparación

13.2.2.2.1 Instrucciones de uso

13.2.2.2.1.1 Las cremas deshidratadas, cremas para batir y cremas batidas deben incluir una descripción escrita o gráfica de las instrucciones de uso, empleo o preparación.

13.2.2.2.2 Deben ostentar las siguientes leyendas de conservación, según corresponda:

13.2.2.2.2.1 La mantequilla, cremas y productos lácteos fermentados y acidificados preenvasados la leyenda: "Manténgase en refrigeración" o "Consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

13.2.2.2.2.2 Para cremas deshidratadas: "Consérvese en un lugar fresco y seco", o cualquier otra equivalente.

13.2.2.2.2.3 Conforme corresponda, la leyenda "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase" o "Refrigérese después de abrirse", o cualquier otra equivalente.

13.2.2.2.2.4 Para dulces a base de leche, de humedad baja e intermedia "Manténgase en lugar fresco y seco", o cualquier otra equivalente.

13.2.2.3 Información nutrimental.

13.2.2.3.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración de alguna propiedad nutrimental, habiéndolo hecho voluntariamente o en cumplimiento de otros ordenamientos legales.

13.2.2.3.2 Cuando se incluya la declaración nutrimental, es obligatorio declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético;
- b) Las cantidades de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) disponibles y lípidos (grasas);
- c) La cantidad de sodio;
- d) La cantidad de cualquier otro nutrimento adicionado intencionalmente;

13.2.2.3.3 Presentación de la información nutrimental.

13.2.2.3.3.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades métricas que correspondan y en orden descendente conforme al aporte de nutrimentos del producto. La declaración debe hacerse por 100 gramos o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

13.2.2.3.3.2 La declaración sobre el contenido energético debe expresarse en kJ, de manera adicional, podrá declararse en kcal.

13.2.2.3.3.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) y lípidos (grasas), debe expresarse en g.

13.2.2.3.3.4 La declaración sobre el contenido de sodio debe expresarse en mg.

13.2.2.3.3.5 Cuando la declaración numérica sobre vitaminas, minerales y electrolitos. Se haga en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR), debe emplearse únicamente la tabla de recomendaciones ponderadas establecida en el Apéndice Normativo B de la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

13.2.2.3.3.6 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto, deben ser valores medios ponderados derivados de análisis, bases de datos o tablas reconocidas nacional e internacionalmente.

13.2.2.4 Información complementaria

13.2.2.4.1 A la nutrimental

Se puede incluir información nutrimental complementaria, la cual en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos del apartado 13.2.6.2 y debe cumplir con lo siguiente:

a) Todos o ninguno de los componentes o nutrimentos:

Grasa poliinsaturada ___g; grasa monoinsaturada ___g; grasa saturada ___g; colesterol ___mg. (En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).

b) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros:

Azúcar ___g; almidón ___g; fibra dietética ___g. (En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).

c) Al expresar los tipos de constituyentes de los lípidos (grasas) y de los hidratos de carbono (carbohidratos) referidos en a) y b) se debe anteponer el texto "del cual..."

d) Número de porciones por presentación.

13.2.2.4.1.1 Cálculos de nutrimentos

13.2.2.4.1.1.1 Cálculos de energía

La cantidad de energía que se indique, debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Hidratos de carbono (Carbohidratos) 17 kJ o 4 kcal/g

Proteínas 17 kJ o 4 kcal/g

Lípidos (Grasas) 38 kJ o 9 kcal/g

13.2.2.4.1.1.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que se indique, debe calcularse utilizando la siguiente ecuación:

Proteína = Contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 6,25

13.2.2.4.1.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente ecuación:

Proteína = Contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 5,7

o cualquier otro factor específico para el origen de la proteína.

13.2.2.4.2 A la denominación

Los productos objeto de esta norma, deben ostentar junto a la denominación, con el mismo tipo de letra la siguiente información:

a) La modificación nutrimental que lo caracterice, de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

13.2.2.4.3 En el caso de que el producto haya sido objeto de tratamiento térmico, para asegurar la inocuidad del producto, esta condición debe señalarse en cualquier parte de la etiqueta. Si el producto ha sido sujeto a otro tipo de tratamiento se puede indicar el nombre de éste.

13.2.2.5 Fecha de caducidad

13.2.2.5.1 Los productos objeto de esta norma con una durabilidad menor a 3 meses, deberán ostentar la leyenda "Fecha de caducidad _____" o sus abreviaturas "Fech. Cad." o "Cad.". En el espacio en blanco citar la fecha, señalando al menos día y mes.

13.2.2.5.2 Los productos objeto de esta norma con una durabilidad mayor a 3 meses, deberán ostentar la leyenda "Fecha de caducidad _____" o sus abreviaturas "Fech. Cad. o Cad.". En el espacio en blanco citar la fecha, señalando al menos mes y año.

13.2.2.6 Lote

13.2.2.6.1 Cada unidad debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, la cual debe permitir la rastreabilidad del producto, estar relacionada con la fecha de elaboración y colocarse en cualquier parte del envase. Dicho dato no debe ser alterado u ocultarse en forma alguna.

13.2.2.6.2 Cuando se identifique con el formato de fecha, debe anteponerse la palabra "Lote", o su abreviatura "L".

13.2.2.6.3 Si la identificación del lote corresponde a la fecha de caducidad, se deben anteponer las leyendas: "Lote" y "Fecha de caducidad", o las abreviaturas de esta última citadas en el punto 13.2.9.1.

13.2.2.7 Declaraciones que no se deben utilizar

13.2.2.7.1 No se deben utilizar las siguientes declaraciones:

13.2.2.7.1.1 Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con alimentos o bebidas no alcohólicas ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.

13.2.2.7.1.2 Declaraciones, figuras, gráficos u otras que comparen o relacionen los productos sin procesar o sus nutrimentos con un producto procesado preenvasado, incluyendo superlativos.

13.2.2.7.1.3 Declaraciones de propiedades sin significado.

13.2.2.7.1.4 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un producto para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.

13.2.2.7.1.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de los productos similares o causar, infundir, propiciar o explotar el miedo al consumidor.

13.2.2.7.1.6 Declaraciones que indiquen que el producto ha adquirido un valor nutrimental especial o superior gracias a la adición de nutrimentos.

13.2.2.8 Envases múltiples o colectivos

13.2.2.8.1 Cuando los productos objeto de este ordenamiento se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, éste debe contar con la información a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, sin embargo, la indicación de lote y la fecha de caducidad, deben aparecer en los productos preenvasados individuales. Además, en éstos se debe indicar la leyenda "No etiquetado para su venta individual".

13.2.2.8.2 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

13.2.2.8.3 En el caso de que los productos objeto de esta norma contengan o incluyan productos preenvasados como parte de promociones u obsequios, tales como alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, deben incluir en el envase del producto de promoción u obsequio, cuando menos la siguiente información: lista de ingredientes, identificación del responsable del proceso y lote.

En la elaboración de mantequilla únicamente se permite el empleo de los siguientes:

Tabla 3. Aditivos para alimentos en mantequilla

ADITIVO	LIMITE MAXIMO mg/kg
Beta caroteno sintético	25
Carbonato de sodio	2000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carbonato de sodio hidrogenado	2000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Extracto de annato	20 (Expresado como Bixina)
Fosfato trisódico	2000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Hidróxido de calcio	2000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Hidróxido de sodio	2000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.

En la elaboración de las cremas enunciadas a continuación, únicamente se permite el empleo de los siguientes:

Tabla 5. Aditivos para alimentos en cremas

ADITIVO	PRODUCTO	LIMITE MAXIMO
Acido ascórbico (L-)	Crema deshidratada	0,5 g/kg expresado como Acido ascórbico.
Acido cítrico	Crema acidificada	BPF
Acido láctico	Crema acidificada	BPF
Acido fosfórico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P ₂ O ₅
Agar	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de calcio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de potasio	Crema UHT crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de sodio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Ascorbato de sodio	Crema deshidratada	0,5 g/kg expresado como Acido ascórbico.

Butilhidroxianisol	Crema deshidratada Crema vegetal deshidratada.	0,01% m/m 100 mg/kg
Carbonato de calcio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras. 10 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carbonato de potasio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras. 5 g/kg solos o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carbonato de sodio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras. 5 g/kg solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carboximetilcelulosa de sodio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Carrageninas	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.

Citrato tripotásico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa. Crema deshidratada.	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras. 5 g/kg solos o en combinación con Citrato trisódico, expresados como sustancias anhidras.
Citrato trisódico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa. Crema deshidratada	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras. 5 g/kg solo o en combinación con Citrato tripotásico, expresados como sustancias anhidras.
Dióxido de silicón amorfo	Crema deshidratada	10 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Fosfato tricálcico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P_2O_5
Fosfato tripotásico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P_2O_5 5 g/kg solos o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Fosfato trisódico	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P_2O_5 5 g/kg solos o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Goma arábica	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma de algarrobo	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.

Goma guar	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma xantana	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida, crema para batir y crema reducida en grasa.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Lactato de calcio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Lactato de sodio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Mono y diglicéridos	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado. 2,5 g/kg
Monoestearato de sorbitán polioxietilenado	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Monolaurato de sorbitán polioxietilenado	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Monooleato de sorbitán polioxietilenado	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Oxido de magnesio	Crema deshidratada.	10 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Pectinas	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Palmitato de ascorbilo	Crema deshidratada	0,5 g/kg expresados como Acido ascórbico.

Polifosfato de potasio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P ₂ O ₅ 5 g/kg solos o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Polifosfato de sodio	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir. Crema deshidratada	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros Fosfatos, expresados como P ₂ O ₅ 5 g/kg solos o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Silicato de calcio	Crema deshidratada	10 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Silicato de magnesio	Crema deshidratada	10 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Triestearato de sorbitán polioxietilenado	Crema UHT, crema esterilizada, crema fermentada, crema batida y crema para batir.	5 g/kg solo o en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.

En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado, únicamente se permite el empleo de los siguientes:

Tabla 7. Aditivos para alimentos en producto lácteo condensado azucarado

ADITIVO	LIMITE MAXIMO
Amarillo ocaseo	0,3 g/kg solo o combinado con otro colorante.
Caramelo	
Clase I	BPF
Clase II	150 mg/kg
Clase III	150 mg/kg
Clase IV	150 mg/kg
Carbonato de calcio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.

Carbonato de potasio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carbonato de sodio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Carrageninas	0,15 g/kg
Citrato trisódico	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Citrato tripotásico	2 g/kg solo o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Cloruro de calcio	2 g/kg
Cloruro de potasio	BPF
Extracto de Cochinilla	BPF
Fosfato tricálcico	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Fosfato tripotásico	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Fosfato trisódico	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado, expresados como sustancias anhidras.
Ponceau 4R	0,15 g/kg
Rojo allura	0,3 g/kg solo o combinado con otro colorante.
Rojo betabel	BPF
Tartrazina	0,3 g/kg solo o combinado con otro colorante.

En la elaboración de productos lácteos fermentados aromatizados y con adición de otros ingredientes, únicamente se permite el empleo de los siguientes:

Tabla 9. Aditivos para alimentos en productos lácteos fermentados aromatizados

ADITIVO	LIMITE MAXIMO mg/kg
Acido benzoico*	50

Acido sórbico*	200
Adipato acetilado de dialmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Agar	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Almidón acetilado	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Almidón oxidado	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Amarillo ocaso	12
Azul brillante	150
Azorrubina	100
Caramelo	
Clase I	BPF
Clase II	150
Clase III	150
Clase IV	150
Carotenos	50
Carboximetilcelulosa de sodio	5 000 solo o mezclado con otro aditivo que tenga la misma función y que se listen en este apartado.
Carragenato de amonio	5 000 solo o mezclado con otro aditivo que tenga la misma función y que se listen en este apartado.
Carragenato de potasio	5 000 solo o mezclado con otro aditivo que tenga la misma función y que se listen en este apartado.
Carragenato de sodio	5 000 solo o mezclado con otro aditivo que tenga la misma función y que se listen en este apartado.
Carrageninas	5 000 solo o mezclado con otro aditivo que tenga la misma función y que se listen en este apartado.
Cúrcuma	100
Dióxido de azufre*	50
Eritrosina	27
Extracto de annato	10 (Expresado como Bixina)
Extracto de cochinilla	20

Fosfato acetilado de dialmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Fosfato de dialmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Fosfato de monoalmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Fosfato fosfatado de dialmidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Gelatina	10 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma algarrobo	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma guar	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma xantano	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Hidroxipropil almidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Indigotina	6
Octenil succinato sódico de almidón	1 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Pectinas	10 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Ponceau 4R	48
Rojo allura	50
Rojo betabel	250
Tartrazina	18

*Exclusivamente para productos lácteos fermentados y acidificados preparados con vegetales.

En la elaboración de los productos lácteos acidificados aromatizados se permite el empleo de los siguientes aditivos:

Tabla 10. Aditivos para alimentos en productos lácteos acidificados

ADITIVO	LIMITE MAXIMO
---------	---------------

Acido acético	BPF
Acido cítrico	BPF
Acido fumárico	BPF
Acido láctico	BPF
Acido málico	BPF
Acido L (+) tartárico	BPF
Alginato de calcio	0,2%
Alginato de potasio	0,2%
Alginato de sodio	0,2%
Goma arábica	BPF
Goma de algarrobo	BPF
Goma guar	BPF
Goma tragacanto	BPF
Goma xantano	BPF
Gelatina	BPF
Pectinas	BPF

En la elaboración de los dulces a base de leche se permite el empleo de los siguientes aditivos:

Tabla 12. Aditivos para alimentos en dulces a base de leche

ADITIVO	LIMITE MAXIMO mg/kg
Acido ascórbico	BPF
Acido benzoico	1000
Acido eritórbico	BPF
Acido sórbico	600
Adipato acetilado de dialmidón	BPF
Agar	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de amonio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de calcio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de potasio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Alginato de propilenglicol	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Almidón acetilado	BPF

Almidón oxidado	BPF
Amarillo ocaso FCF y sus lacas	200 solo o mezclado con otros colorantes
Azul brillante FCF y sus lacas	200
Benzoato de sodio	1 000
Butil hidroxianisol	100
Butil hidroquinona terciaria	100
Butil hidroxitolueno	100
Carbonato de sodio hidrogenado	BPF
Carboximetilcelulosa de sodio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Caramelo	
Clase I	BPF
Clase II	150
Clase III	150
Clase IV	150
Carragenato de amonio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Carragenato de potasio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Carragenato de sodio	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Carrageninas	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Cloruro de calcio	BPF
Cúrcuma	100
D-alfa-tocoferol	300
Dióxido de Titanio	BPF
DI-alfatocoferol	300
Extracto de Annato	20 (Expresado como Bixina)
Extracto de Cochinilla	20
Fosfato acetilado de dialmidón	BPF
Fosfato de aluminio y sodio	1 000
Fosfato de amonio	1 000
Fosfato de calcio hidrogenado	1 000
Fosfato de dialmidón	BPF

Fosfato de hidroxipropil dialmidón	BPF
Fosfato de magnesio hidrogenado	1 000
Fosfato de monoalmidón	BPF
Fosfato de potasio dihidrogenado	1 000
Fosfato dibásico de sodio	1 000
Fosfato fosfatado de dialmidón	BPF
Fosfato monomagnésico	1 000
Fosfato tricálcico	1 000
Fosfato trimagnésico	1 000
Fosfato tripotásico	1 000
Fosfato trisódico	1 000
Galato de propilo	100
Gelatina	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma algarrobo	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma arábica	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma guar	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Goma xantano	5 000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Hidroxipropil almidón	BPF
Indigotina y sus lacas	300
Lecitina	BPF
Mono y diglicéridos	BPF
Octenil succinato sódico de almidón	BPF
Palmitato de ascorbilo	200
Pectinas	5 000 solas o mezcladas con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.
Ponceau 4R y sus lacas	50
Rojo allura AC y sus lacas	300
Sorbato de potasio	600
Sorbitol ¹	5 000

Tartrazina y sus lacas	200
------------------------	-----

¹ La etiqueta del producto que contenga este aditivo para alimentos se ajustará a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

Anexo 6

10.2 Prácticas de higiene y sanidad

10.2.1 Adicionalmente a lo señalado en el punto 5.3, las empresas productoras de dulces a base de leche preenvasados o a granel, deben cumplir cuando aplique, con los siguientes lineamientos:

10.2.1.1 Personal

10.2.1.1.1 En el Apéndice informativo B, se señalan como referencia, los exámenes que podrían aplicar aquellas empresas que lleven a cabo el control de salud del personal.

10.2.1.1.2 El personal debe estar capacitado en las buenas prácticas de higiene, así como de su papel y responsabilidad en la protección de las materias primas y productos terminados en relación con su contaminación o deterioro, y la repercusión de su consumo en la salud de la población. De esta capacitación debe existir evidencia documental.

10.2.1.2 Instalaciones físicas

10.2.1.2.1 Se debe contar como mínimo con una tarja conectada al sistema de agua potable para el lavado de materia prima, enseres y utensilios para el proceso, misma que debe lavarse previo a cada uso.

10.2.1.2.2 El lavado de los útiles de limpieza debe realizarse a distintos tiempos y con una desinfección intermedia.

10.2.1.2.3 Las paredes deben ser de recubrimientos continuos, de superficie lisa, sin grietas o roturas y se deben mantener limpias y secas.

10.2.1.2.4 Las coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, sin basura y estancamientos.

10.2.1.2.5 En el área de elaboración destinada a la cocción de alimentos, debe contarse con campana de extracción o filtros y extractores que cubran las superficies de calentamiento, los cuales deben lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.

10.2.1.3 Instalaciones sanitarias

10.2.1.3.1 Deben colocarse señalamientos en los que se indique al personal que debe lavarse y desinfectarse las manos después de usar los sanitarios.

10.2.1.4 Materia prima

10.2.1.4.1 La materia prima se debe controlar reclamando aquellos que presenten deterioro tales como mohos, coloración extraña o mal olor, o fecha de caducidad vencida, según el caso.

10.2.1.5 Materiales

10.2.1.5.1 Los materiales, equipos, recipientes, moldes y utensilios que se empleen durante el proceso deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo A de la NOM-093-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

10.2.1.5.2 Las tablas para picar y cortar deben reunir las características señaladas en el apéndice normativo A de la NOM-093-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

10.2.1.5.3 Las cucharas, palas, cucharones, abrelatas y demás utensilios que se empleen, deben ser diferentes para los productos frescos, en proceso o terminados.

10.2.1.5.4 Todos los utensilios, antes de ser empleados, deben lavarse y posteriormente desinfectarse con sustancias inocuas para su uso en alimentos, de acuerdo al producto que se emplee, se debe cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante en la etiqueta y en la hoja o ficha técnica.

10.2.1.5.5 El equipo de cocción como son: estufas y ollas, deben lavarse y desinfectarse según el caso y mantenerse en buen estado.

10.2.1.5.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes y al inicio de la jornada.

10.2.1.5.7 Después de lavar y desinfectar el equipo y utensilios que están en contacto con los alimentos deben dejarse secar de manera higiénica, de tal forma que se garantice la inocuidad de los mismos.

10.2.1.5.8 Se deben utilizar materiales exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavarse y desinfectarse después de cada uso o, en su caso, desecharse.

10.2.1.5.9 Los recipientes dañados que no garanticen la integridad sanitaria del producto, deben ser desechados.

10.2.1.6 Elaboración

10.2.1.6.1 En el área de elaboración debe existir el equipo y material necesario para el lavado, desinfección y secado de manos, actividades que deben llevarse a cabo al iniciar operaciones y en cada reanudación de las mismas.

10.2.1.7 Almacenamiento

10.2.1.7.1 En las áreas de almacenamiento de materias primas y producto terminado con que cuente el establecimiento se debe cumplir con lo señalado a continuación:

10.2.1.7.1.1 Cámara de refrigeración y refrigeradores:

10.2.1.7.1.1.1 Deben mantenerse a una temperatura de 7°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado.

10.2.1.7.1.1.2 Almacenar las materias primas en recipientes cubiertos, separando los productos frescos, en proceso o terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores.

10.2.1.7.1.1.3 Se debe dar mantenimiento constante, así como realizar la limpieza y desinfección.

10.2.1.7.1.1.4 Adicionalmente, para las cámaras de refrigeración, no almacenar las materias primas directamente sobre el piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio. No se deben almacenar materias primas en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben.

10.2.1.7.1.1.5 En las áreas de almacenamiento en frigorífico no deben producirse gotas de agua de condensación y de descongelación, procedentes de los sistemas de enfriamiento, sobre la materia prima, producto en proceso y producto terminado.

10.2.1.7.1.2 Almacén de secos:

10.2.1.7.1.2.1 Debe estar localizado en un área cerrada, seca, ventilada y limpia. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio.

10.2.1.7.1.2.2 Almacenar la materia prima en recipientes cubiertos, cerrados o en sus envases originales y en orden, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada al almacén.

10.2.1.7.1.2.3 Cuando no se cuente con almacén de secos, se puede tener una alacena o despensa, siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.

10.2.1.8 Distribución y expendio

10.2.1.8.1 Los establecimientos que expendan además otros alimentos deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.

10.2.1.8.2 En caso de contar con estantes para almacenar materia prima, se debe cumplir con lo establecido en el punto 10.2.1.7.1.2.2.

México, D.F., a 10 de mayo de 2002.- La Directora General de Control Sanitario de Productos y Servicios, **Aida Albuerno Piña**.- Rúbrica.

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

CONVENIO por el que crea el Consejo Estatal para el Diálogo de los Sectores Productivos en el Estado de Guerrero.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

CONVENIO QUE CREA EL CONSEJO ESTATAL PARA EL DIALOGO DE LOS SECTORES PRODUCTIVOS EN EL ESTADO DE GUERRERO, QUE CELEBRAN POR PARTE DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUERRERO, EL C. LIC. RENE JUAREZ CISNEROS EN SU CARACTER DE GOBERNADOR CONSTITUCIONAL; EL C. LIC. MARCELINO MIRANDA AÑORVE, SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO, EL C. C.P. DANIEL PANO CRUZ, SECRETARIO DE EDUCACION Y EL C. LIC. RAUL LEYVA CASTRO, SUBSECRETARIO DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL; POR PARTE DE LA SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL, EL C. LIC. FRANCISCO OJEDA LOPEZ, DELEGADO FEDERAL DEL TRABAJO EN EL ESTADO; POR PARTE DE LOS EMPRESARIOS, LA CONFEDERACION PATRONAL DE LA REPUBLICA MEXICANA (COPARMEX), REPRESENTADA POR EL C. JOSE JORGE BAJOS VALVERDE; LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACION (CANACINTRA), REPRESENTADA POR EL C. ING. EDGAR ALEJANDRO LAREQUI GALEANA; POR PARTE DEL SECTOR OBRERO, EL C. LIC. JOSE LUIS TORREBLANCA GOMEZ; POR PARTE DE LAS UNIVERSIDADES Y TECNOLOGICOS, EL M. EN C. NELSON VALLE LOPEZ, RECTOR DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO, EL C. C.P. ISRAEL SOBERANIS NOGUEDA, RECTOR DE LA UNIVERSIDAD AMERICANA DE ACAPULCO, A.C.; Y EL C. C.P. FERNANDO ALVAREZ AGUILAR, PRESIDENTE DEL COMITE ESTATAL DE CAPACITACION Y EMPLEO; DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES Y CLAUSULAS:

ANTECEDENTES

- 1.- Con fecha 24 de mayo de 2001, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación**, el "Acuerdo por el cual se crea el Consejo para el Diálogo con los Sectores Productivos" suscrito por el Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, Lic. Vicente Fox Quesada, con la finalidad de constituir órganos de consulta y análisis del mercado laboral.
- 2.- El párrafo segundo transitorio del acuerdo referido, señala que se prevé que los convenios para la creación, integración, fortalecimiento, reestructuración o conformación de los Consejos Estatales de Productividad y Competitividad que se celebraron con las entidades federativas en el marco del acuerdo de cooperación y consulta de los sectores productivos, seguirán vigentes conforme a lo pactado por las partes hasta en tanto se sustituyen para adecuarse al primer acuerdo en mención.

CLAUSULAS

PRIMERA.- Se conviene en la creación del Consejo para el Diálogo de los Sectores Productivos en el Estado de Guerrero, mismo que deja sin efecto al Consejo Estatal de Productividad y Competitividad que suscribieron el Gobierno del Estado, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, y los sectores empresarial y sindical de la entidad.

SEGUNDA.- El Consejo para el Diálogo de los Sectores Productivos, tendrá como objetivos los siguientes:

- I. Promover en la entidad federativa un entorno que favorezca el equilibrio, el diálogo y el entendimiento entre los factores de la producción, así como el progreso, la estabilidad social

para
el crecimiento y la paz laboral;

- II. Analizar los problemas de carácter general que afecten al sector laboral y proponer soluciones a los mismos;
- III. Realizar propuestas y medidas para generar empleos; así como generar políticas de comunicación social;
- IV. Sugerir acciones que permitan elevar la productividad de los trabajadores y la competitividad de las empresas; por tanto, impulsar los programas de capacitación y adiestramiento;
- V. Impulsar los programas y las acciones tendientes a mejorar las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo; y promover los mecanismos de orientación y asesoría en el cumplimiento de la normatividad laboral;
- VI. Realizar estudios e investigaciones y organizar foros, seminarios, congresos y todo tipo de eventos de información y análisis necesarios para el cumplimiento de su objeto;
- VII. Elaborar su Reglamento Interior de organización y funcionamiento, atendiendo a lo señalado en el presente Convenio;
- VIII. Formar comisiones que se encarguen del estudio o atención de asuntos en particular y sometan sus conclusiones a consideración del Consejo.

TERCERA.- El Consejo para el Diálogo con los Sectores Productivos en el Estado de Guerrero se integrará con un Presidente, que será el Gobernador del Estado, un Secretario Técnico, que será el Delegado Federal del Trabajo en la entidad quien se apoyará para efecto de sus funciones con los titulares de la Secretaría de Gobierno y Subsecretaría del Trabajo y Previsión Social del Gobierno del Estado; vocales, que serán los representantes de los sectores obrero, empresarial y académico.

Cada representante de una institución pública, privada o educativa podrá nombrar a un suplente.

CUARTA.- El Presidente del Consejo, por sí, o a propuesta de sus integrantes, podrá invitar a las reuniones del Consejo a otros funcionarios públicos, a representantes de instituciones educativas, especialistas, de organizaciones de trabajadores o patrones y otras que, por asuntos a tratar en el Consejo puedan servir de apoyo en el asunto a considerar.

QUINTA.- El Consejo se reunirá en sesión ordinaria cada dos meses y cuando el asunto o asuntos a tratar lo ameriten podrán reunirse en sesiones extraordinarias.

SEXTA.- Para que el Consejo sesione válidamente se requiere la presencia de la mitad más uno de sus integrantes, y los acuerdos se tomarán por mayoría simple.

SEPTIMA.- Las reuniones del Consejo, se regirán por su Reglamento Interior, mismo que deberá proponer y presentar a consideración de los miembros del mismo, el Presidente y Secretario Técnico del Consejo para que sea aprobado por el Consejo.

OCTAVA.- Corresponde al Presidente del Consejo:

- I. Presidir las reuniones del Consejo, convocarlas, conceder el uso de la palabra y dirigir las deliberaciones;
- II. Dar curso a los asuntos conforme al orden del día aprobado y firmar, junto con el Secretario Técnico, las resoluciones o acuerdos que adopte el Consejo;
- III. Vigilar que se cumplan los acuerdos;
- IV. Invitar a funcionarios federales, estatales o municipales, representantes de instituciones educativas, académicas, especialistas, representantes de organizaciones de trabajadores o patrones, de carácter social, de asistencia o no gubernamental y otras, cuando por los

asuntos que se vayan a abordar, se considere pertinente su presencia en alguna de las sesiones del Consejo, y

- V. Las demás que se deriven de la naturaleza de la función que tiene encargada y que señale su Reglamento Interior.

NOVENA.- Corresponde al Secretario Técnico:

- I. Notificar oportunamente a los integrantes e invitados del Consejo, la convocatoria a reunión. A la notificación deberá acompañarse el proyecto de orden del día y la documentación correspondiente;
- II. Auxiliar al Presidente del Consejo en la vigilancia del cumplimiento de las resoluciones y acuerdos que se adopten;
- III. Preparar y presentar los informes sobre los avances y resultados de las actividades, resoluciones y acuerdos del Consejo;
- IV. Cumplir con las instrucciones que le formule el Consejo o su Presidente;
- V. Elaborar las actas de las reuniones, consignando en ellas de manera específica las resoluciones o acuerdos que se hubiesen adoptado, y
- VI. Lo demás que le señalen el Consejo o su Presidente.

DECIMA.- Los integrantes del Consejo, convienen en que cualquier asunto que pueda surgir y pueda ocasionar alguna alteración de la paz pública o de preocupación en la entidad, la someterán al diálogo con los integrantes del Consejo para su consideración y solución.

DECIMA PRIMERA.- Los integrantes del Consejo podrán elaborar estrategias de promoción y diseño de sistemas de incentivos o estímulos en la generación de empleo, capacitación, competitividad y productividad que de acuerdo con las necesidades propias de la entidad se requieran, sometiéndolas al Consejo para su discusión y aprobación.

DECIMA SEGUNDA.- Cualquier conflicto de interpretación del presente Convenio o que se derive del Reglamento Interior que se apruebe, se resolverá por el propio Consejo.

DECIMA TERCERA.- El presente Convenio surtirá efectos desde su suscripción y deberá ser publicado en el periódico oficial de la entidad y tendrá una vigencia indefinida.

Enterados del contenido y alcances de quienes en este convenio intervienen, firman de conformidad en la ciudad de Chilpancingo de los Bravo, Gro., a los diecinueve días del mes de agosto de dos mil dos.- Por el Gobierno del Estado: el Gobernador Constitucional, **René Juárez Cisneros.-** Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno, **Marcelino Miranda Añorve.-** Rúbrica.- El Secretario de Educación, **Daniel Pano Cruz.-** Rúbrica.- El Subsecretario del Trabajo y Previsión Social, **Raúl Leyva Castro.-** Rúbrica.- Por el Gobierno Federal: el Delegado Federal del Trabajo, **Francisco Ojeda López.-** Rúbrica.- Por el Sector Empresarial: el Presidente de la COPARMEX, **José Jorge Bajos Valverde.-** Rúbrica.- El Presidente de la CANACINTRA, **Edgar Alejandro Larequi Galeana.-** Rúbrica.- Por el Sector Obrero: el Secretario General de la C.T.M., **José Luis Torreblanca Gómez.-** Rúbrica.- Por las Universidades y Tecnológicas: el Rector de la Universidad Autónoma de Guerrero, **Nelson Valle López.-** Rúbrica.- El Rector de la Universidad Americana de Acapulco, A.C., **Israel Soberanis Noguera.-** Rúbrica.- Por el Comité Estatal de Capacitación y Empleo: el Presidente, **Fernando Alvarez Aguilar.-** Rúbrica.- Testigo de honor: el Secretario del Trabajo y Previsión Social, **Carlos María Abascal Carranza.-** Rúbrica.

SECRETARIA DE TURISMO

PROYECTO de modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-09-TUR-1997, Que establece los elementos a que deben sujetarse los guías especializados en actividades específicas.

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

PROYECTO DE MODIFICACION DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-09-TUR-1997, QUE ESTABLECE LOS ELEMENTOS A QUE DEBEN SUJETARSE LOS GUIAS ESPECIALIZADOS EN ACTIVIDADES ESPECIFICAS.

EDUARDO BARROSO ALARCON, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Turística, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 42 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 fracción III, 34 y demás relativos de la Ley Federal de Turismo; 1o., 2o. fracción II, 3o. fracción XI, 38 fracción II, 40 fracción III, 41, 43, 44, 45, 46, 47 y 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 44 fracción III del Reglamento de la Ley Federal de Turismo, y artículo 7 fracciones XIII y XIV, 18 fracciones IV, V, VI y VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del Proyecto de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-09-TUR-1997, Que establece los elementos a que deben sujetarse los guías especializados en actividades específicas.

El presente Proyecto se publica a efecto de que los interesados, dentro de los 60 días naturales siguientes a la publicación del mismo, presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización Turística, situado en Presidente Masarik número 172, 1er. piso, colonia Chapultepec Morales, código postal 11587, 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.

Dado en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los dos días del mes de julio de dos mil dos.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Turística, **Eduardo Barroso Alarcón**.- Rúbrica.

Prefacio

En la elaboración de esta Norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

Dirección General de Mejora Regulatoria. SECTUR

Dirección de Desarrollo de Turismo Alternativo. SECTUR

Subsecretaría de Fomento y Normatividad Ambiental. SEMARNAT

Comisión Nacional de Areas Naturales Protegidas de la SEMARNAT

Instituto Nacional de Ecología SEMARNAT

Dirección General de Impacto Ambiental y Zona Federal Marítimo-Terrestre. PROFEPA

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía

Procuraduría Federal del Consumidor

Fondo Nacional de Fomento al Turismo

Instituto Nacional de Antropología e Historia

Federación Mexicana de Actividades Subacuáticas

Asociación Mexicana de Turismo de Aventura y Ecoturismo

Asociación Nacional de Operadores de Actividades Acuáticas y Turísticas

Corporación de Instructores Mexicanos en Actividades Subacuáticas

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional

Asociación de Excursionismo del Instituto Politécnico Nacional

Asociación de Montañismo y Exploración de la Universidad Nacional Autónoma de México

Eccosports México

Ecoaventura Mexicana

Unión Mexicana de Agrupaciones Espeleológicas

Escuela Nacional de Alta Montaña de la Cruz Roja Mexicana

Rescate Alpino

Revista Espacio Profundo

Revista Aventura Vertical

H2deep, Centro de Buceo

Asociación Base Draco

Río y Montaña Expediciones

Gente de Río

Buceo Total

Shambala Aventuras

Globo Aventura

Diversión en Río

Espeleo Rescate México

Advent Ciclismo de Montaña

Grupo Técnico Deportivo, S.A.

Río Aventura Expediciones

Escuela de buceo azul profundo

Grupo APER

Expediciones México Verde

Intercontinental Adventures

Mundo Aventura

Ríos y Rápidos de México

Indice

0. Introducción
 1. Objetivo
 2. Campo de aplicación
 3. Definiciones
 4. Disposiciones generales
 5. Lineamientos específicos
 6. Actualización y refrendo
 7. De la información
 8. De la operación
 9. De la suspensión, negación o revocación de la credencial de reconocimiento
 10. Vigilancia de la Norma
 11. Bibliografía
 12. Concordancia con normas internacionales
- 0. Introducción**

La actividad de guías de turistas representa para el turismo, el conducto por el que se da a conocer el patrimonio natural y cultural de los destinos turísticos con los que cuenta el país, ya que la relación que establece el guía con los visitantes y la manera de presentar los atractivos turísticos posibilita la repetición

y recomendación del país visitado, si la experiencia durante el viaje cumplió con las expectativas de los visitantes.

Las nuevas tendencias de la demanda turística en turismo de aventura, exigen contar con guías altamente capacitados. En este sentido, la Norma Oficial Mexicana previene esquemas definidos para la obtención de la credencial de reconocimiento, considerando en la formación del guía, la necesidad de reconocer los altos niveles de seguridad y el respeto al medio ambiente, al patrimonio natural y cultural (paleontológico, arqueológico, histórico y actual) con el que los turistas deben desarrollar estas actividades

y de las cuales el guía de turistas forma parte.

1. Objetivo

Definir los procedimientos y requisitos de información, actitud, seguridad y sanciones al turista y de protección al medio ambiente, patrimonio natural y cultural que se requieren en el desarrollo de la actividad, que realizan los guías de turistas especializados.

2. Campo de aplicación

Esta Norma es obligatoria en el territorio nacional para los guías de turistas especializados mencionados en los artículos 4o. fracción III de la Ley Federal de Turismo y 44 fracción III de su Reglamento.

3. Definiciones

Para los efectos de la presente Norma, se entiende por:

3.1 Secretaría:

La Secretaría de Turismo;

3.2 Ley:

La Ley Federal de Turismo;

3.3 Reglamento:

El Reglamento de la Ley Federal de Turismo;

3.4 Norma:

Norma Oficial Mexicana;

3.5 Agencia de viajes:

La empresa que contrata o actúa como intermediario en beneficio de un usuario respecto de los servicios a que se refiere el artículo 4o. de la ley, así como cualquiera otro relacionado con el turismo;

3.6 Guía de turistas:

La persona física que proporciona al turista nacional o extranjero orientación e información profesional sobre el patrimonio turístico, cultural y de atractivos relacionados con el turismo, así como servicios de asistencia;

3.7 Guía especializado:

Persona que tiene conocimientos y/o experiencia acreditable sobre algún tema o actividad específicos;

3.8 Equipo técnico específico:

Todos aquellos artículos indispensables para la práctica de una especialidad en turismo de aventura, cuya función principal es brindar al usuario márgenes de seguridad y comodidad para realizar la actividad;

3.9 Buceo:

Son las actividades subacuáticas deportivo-recreativas realizadas con aparatos y equipo básico;

3.10 Espeleobuceo:

Es la acción que efectúa un buceador al introducirse en una masa de agua atrapada bajo la superficie de la corteza terrestre y que puede tener diferentes características;

3.10.1 Aparatos y equipo básico:

Tanque con aire comprimido (cilindro) o mezclas respirables bajo especificaciones, fuente alterna de aire, visor, aletas, tubo respirador, cinturón de lastre, regulador, arnés, instrumentos de medición de aire, tiempo, presión y profundidad, chaleco compensador de flotabilidad y accesorios especiales;

3.10.2 Aire enriquecido:

Es cualquier mezcla respirable a base de oxígeno y nitrógeno, en donde el oxígeno rebase el 21%. NITROX, EAN, EANX, NOAA NITROX I (32% de oxígeno), NOAA NITROX II (36% de oxígeno);

3.11 Kayaquismo:

Navegación en embarcación de diseño hidrodinámico, de una o dos plazas. Se practica en aguas de movimiento, aguas quietas o en el mar. La propulsión se efectúa con una pala de doble aspa. La versión de la pala sencilla se conoce como canoismo;

3.12 Descenso en ríos:

Como actividad comercial consiste en el descenso por aguas en movimiento sobre un bote ya sea inflable o rígido, de una persona o un grupo de personas dirigidas por un guía;

3.12.1 Embarcación inflable:

Embarcación descubierta inflable con aire o gas, con o sin piso integrado, con capacidad de uno o más pasajeros dependiendo de las dimensiones de la misma utilizando para su propulsión palas para cada tripulante y pasajeros o remos con liras y portantes fijos a la embarcación;

3.12.2 Embarcación rígida:

Embarcación construida de material inflexible con capacidad para uno o más tripulantes, la cual requiere para su propulsión de remos;

3.13 Excursionismo:

Recorridos por diversos terrenos que no superen los 4,000 metros, sobre el nivel medio del mar, en los cuales no se requiere aplicar técnicas de escalada sobre nieve, hielo o roca;

3.14 Escalada en roca:

Su objetivo principal es el ascenso seguro de rutas ya establecidas en paredes de roca;

3.15 Alta montaña:

Recorridos en terrenos a más de 4,000 metros, sobre el nivel medio del mar, en donde predomina la nieve o hielo;

3.16 Ciclismo de montaña:

Recorridos sobre bicicleta de montaña a campo traviesa;

3.17 Espeleísmo:

Actividad que consiste en realizar descensos en grutas, cuevas, sótanos y cavernas y apreciar las diferentes estructuras geológicas, flora y fauna. Cabe mencionar que la espeleología es una disciplina que tiene fines científicos y de investigación; mientras que el espeleísmo tiene fines recreativos y de apreciación;

3.17.1 Cueva:

Toda aquella cavidad subterránea, continental y marina, de origen natural o antrópico;

3.17.2 Cueva nivel 1:

Es aquella que cuenta con servicios al exterior, pasillo, escaleras, e iluminación total en su recorrido y no exhibe ningún obstáculo técnico;

3.17.3 Cueva nivel 2:

Es aquella que carece de servicios al exterior e iluminación, no obstante es de fácil acceso y tránsito, en algunos casos presenta iluminación parcial en su recorrido y no exhibe ningún obstáculo técnico;

3.17.4 Cueva nivel 3:

Es aquella que carece de servicios, pasillos, escaleras e iluminación y representa obstáculos técnicos menores, en donde se requiere equipo especializado. Entiéndase como obstáculo técnico menor aquel paso en la parte de un recorrido que impide caminar en forma natural y que por sus condiciones requerirá el uso de equipo técnico específico, para brindar una seguridad total; el cual no implica un grado de especialización por parte del turista, así como un esfuerzo mayor que le impida realizar el recorrido con mayor seguridad;

3.17.5 Obstáculos técnicos:

Se consideran como tales, cualquier obstáculo que impida caminar en forma natural y que implique riesgos;

3.18 Código de ética:

Conjunto de normas de comportamiento o conducta que son consideradas de aceptación generalizada y que deben ser observadas por el guía;

3.19 Credencial de reconocimiento:

Documento que expide exclusivamente la Secretaría para acreditar al guía especializado;

3.20 Turista:

La persona que viaja desplazándose temporalmente fuera de su lugar de residencia habitual y que haga uso de los servicios turísticos, que proporcionan los guías de turistas;

3.21 Turismo orientado hacia la naturaleza:

Es una forma de turismo basado primordialmente en la historia natural de áreas específicas, áreas naturales protegidas y no protegidas incluyendo culturas indígenas pasadas y presentes;

3.22 Turismo de aventura:

Es una forma de hacer turismo en el que se incluyen diferentes actividades deportivo-recreativas en donde se participa de la armonía con el medio ambiente, respetando el patrimonio natural, cultural e histórico;

3.23 Comunidad:

Asociación de personas que tienen intereses comunes y viven unidas bajo ciertas reglas o normas;

3.24 Areas naturales protegidas:

"Las zonas del territorio nacional y aquéllas sobre las que la nación ejerce su soberanía y jurisdicción, en donde los ambientes originales no han sido significativamente alterados por la actividad del ser humano, y que han quedado sujetas al régimen de protección";

3.25 Patrimonio cultural:

Conjunto de bienes culturales, tangibles e intangibles, valorados histórica y socialmente como importantes y propios. Este conjunto está determinado a partir de un proceso histórico. Abarca zonas, monumentos, sitios paleontológicos, arqueológicos e históricos, obras de arte, así como las costumbres, conocimientos, sistemas de significados, habilidades y formas de expresión simbólica,

regulados por la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas y su Reglamento;

3.26 Pecio:

Restos o fragmentos de embarcaciones hundidas y la carga que todavía contengan o hayan contenido, como consecuencia de su transporte. Los pecios o naufragios ocurridos en aguas mexicanas entre los siglos XV y XIX, inclusive, son considerados como monumentos;

3.27 Sitio arqueológico:

Cualquier lugar donde existan materiales arqueológicos, agrupados espacialmente y con límites restringidos, cuya distribución es resultado de la actividad humana. Estos agrupamientos pueden ser desde una simple área de actividad hasta una unidad de asentamiento;

4. Disposiciones generales

4.1 Para poder desempeñar la actividad de guía especializado es necesario que el prestador obtenga la credencial de reconocimiento debidamente expedida por la Secretaría.

4.2 Para obtener la credencial de reconocimiento, los interesados deben presentar ante la Secretaría

o ante los organismos estatales de turismo los siguientes documentos:

- a) Credencial para votar o pasaporte;
- b) Registro Federal de Contribuyentes;
- c) Siete fotografías tamaño pasaporte a color en fondo blanco;
- d) Comprobante de domicilio;
- e) Curriculum vitae;
- f) Presentar y acreditar los exámenes señalados en el punto 4.7 y demostrar haber recibido cursos de formación sobre la especialidad, impartidos por una institución nacional o internacional reconocida en la materia;
- g) Certificado médico de buena salud en general con vigencia máxima de tres meses;
- h) Constancia de cursos de primeros auxilios y resucitación cardiopulmonar (rcp) con vigencia máxima de dos años; impartidos por una institución calificada en la materia u organizaciones internacionales con representación en México y con registro ante autoridades competentes.

4.3 Además de lo anterior, en caso de ser extranjeros, deben acreditar a través del documento migratorio que corresponda, su legal estancia en el país, así como la calidad y característica migratoria que les permita desarrollar la actividad de guía de turistas, en los términos de la legislación aplicable. La vigencia de la credencial de reconocimiento no podrá ser mayor a la temporalidad señalada en su documentación migratoria.

4.4 Tratándose de guías especializados nacionales o extranjeros que no cuenten con la credencial de reconocimiento expedida por la Secretaría y que pretendan manejar, instruir o guiar a un turista o a un grupo de ellos, deben portar una identificación en forma visible, quedándoles prohibido el otorgar servicio alguno sobre cualquier especialidad de turismo de aventura u orientado hacia la naturaleza; así como proporcionar información sobre el patrimonio turístico, histórico y cultural, en virtud de lo cual, deben contratar los servicios de un guía acreditado por esta Secretaría, en el entendido de que deben de cumplir con la legislación migratoria y turística mexicana.

4.5 Los guías especializados pueden prestar sus servicios bajo las siguientes modalidades:

1) Turismo de aventura:

- a) Buceo;
- b) Espeleobuceo;
- c) Kayak de mar;

- d) Descenso en ríos;
- e) Escalada en roca;
- f) Excursionismo;
- g) Alta montaña;
- h) Ciclismo de montaña;
- i) Espeleísmo;

2) Turismo orientado hacia la naturaleza.

4.5.1 Y pueden prestar sus servicios bajo los siguientes niveles, siempre y cuando sean señalados en cada especialidad:

- a) Básico;
- b) Medio;
- c) Avanzado;

4.6 Los interesados pueden acreditarse según el nivel obtenido y de acuerdo a la especialidad por el curriculum vitae que presenten, el cual para nivel básico, debe reflejar un amplio conocimiento geográfico, cultural-histórico, de una localidad o región específica, obtenido por habitar esa zona y por estar capacitado satisfactoriamente en cuestiones de seguridad y, si es el caso, por el o los idiomas que hable diferentes al español (se incluyen las lenguas indígenas), y proyectos y programas en los que está involucrado o ha participado.

4.6.1 Además de lo que se menciona en el punto anterior, en los niveles medio y avanzado, se debe presentar curriculum vitae que refleje un amplio conocimiento en la conducción de grupos, su competencia por conocer una localidad o región para desarrollar una determinada especialidad o actividad.

4.7 Para la acreditación de alguna de las especialidades y niveles señalados en la presente Norma el aspirante debe presentar:

- a) En unidades de verificación acreditadas y aprobadas para el efecto o en Instituciones que cuenten con reconocimiento nacional o internacional, los exámenes teórico y práctico en la especialidad solicitada y aprobarlos. La Secretaría o los órganos estatales de turismo determinarán los términos y fechas de su aplicación;
- b) En el caso de que el solicitante desee acreditarse en el dominio de uno o más idiomas debe presentar y aprobar el examen correspondiente con un mínimo de ocho de calificación, ante instituciones con las que la Secretaría tiene acuerdo de coordinación.

5. Lineamientos específicos

5.1 Turismo de aventura

5.1.1 Guías de buceo en aguas abiertas

5.1.1.1 Para ser guía en aguas abiertas se debe contar con lo siguiente:

- a) Tener licencia como guía de buceo, instructor de buceo o como asistente de instructor en cualquiera de sus niveles, y
- b) Contar con conocimientos de administración de oxígeno para accidentes de buceo.

5.1.1.2 Equipo para aguas abiertas

El equipo debe sujetarse rigurosamente a las especificaciones establecidas en los manuales e instructivos del fabricante.

- a) El guía debe llevar como mínimo el siguiente equipo:

- Visor, aletas y tubo respirador;
 - Instrumentos de medición de presión de aire, tiempo y profundidad;
 - Chaleco compensador de flotabilidad con inflador automático;
 - Tanque de buceo lleno con una capacidad mínima de 1,811 lts./64 pies cúbicos;
 - Regulador con fuente alterna de aire;
 - Tabla de escritura y lápiz;
 - Tablas de buceo;
 - Equipo de señalización de emergencia;
 - Cuchillo de buceo;
 - Brújula sumergible;
 - En caso necesario, cinturón con lastre con mecanismo de soltado rápido;
 - Debe adicionarse el equipo necesario de acuerdo a las características de la región.
- b)** El turista debe llevar como mínimo lo siguiente:
- Visor, aletas y tubo respirador;
 - Instrumentos de medición de presión de aire, tiempo y profundidad;
 - Chaleco compensador de flotabilidad con inflador automático;
 - Tanque de buceo lleno con una capacidad mínima de 1,415 lts./50 pies cúbicos;
 - Regulador con fuente alterna de aire;
 - En caso necesario, cinturón con lastre con mecanismo de soltado rápido;
 - Debe adicionarse el equipo necesario de acuerdo a las características de la región.

5.1.1.3 Seguridad

5.1.1.3.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a)** Dar a conocer a los turistas las características de cada inmersión, así como hacer el perfil de buceo y llenar la cédula o bitácora, y enumerar los procedimientos necesarios para evitar riesgos;
- b)** Revisar el correcto funcionamiento del equipo propio y el de los turistas que vayan a realizar el buceo antes y al inicio de la inmersión;
- c)** Contar con el suficiente apoyo en superficie que debe consistir en lo siguiente:
 - Una persona que conozca el plan de buceo establecido y capacitada en los procedimientos de emergencia;
 - Botiquín;
 - Equipo de oxigenoterapia, con oxígeno suficiente para prestar auxilio desde el sitio de buceo hasta el centro de atención médica más cercano;
 - Un tanque adicional de buceo lleno con una capacidad mínima de trabajo de 1,811 lts./64 pies cúbicos.
- d)** Respetar el plan de buceo establecido y sólo modificarlo si está en riesgo la integridad del grupo;
- e)** Cancelar la inmersión, cuando a su consideración se presenten riesgos potenciales que pongan en peligro al grupo;
- f)** Conocer el lugar de atención médica general y especializada en buceo más próximo al lugar donde se bucea (cámara hiperbárica);

5.1.1.3.2 El guía no debe realizar acción alguna durante el buceo que ponga en riesgo la seguridad del grupo y la de él mismo.

5.1.1.4 Prestación del servicio

5.1.1.4.1 La prestación del servicio como guía de buceo sólo la puede realizar la persona que haya obtenido su credencial de reconocimiento por parte de la Secretaría y mantenga vigente las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de la misma, de acuerdo a los lineamientos previstos en la presente Norma.

5.1.1.4.2 Antes de iniciar la inmersión el guía debe informar a los turistas lo siguiente:

- Descripción general del sitio de buceo;
- Condiciones ambientales como temperatura, visibilidad, movimientos del agua y conservación del entorno;
- Riesgos y prevención (básicos, de la localidad y del tipo de inmersión);
- Organización general (liderazgo, parejas, formación y señales);
- Equipo, entrada y salida;
- Descenso, orientación y ascenso;
- Ruta;
- Plan de profundidad, tiempo y consumo;
- Procedimientos de emergencia;
- Prohibición por disposición de la Ley Federal de Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, de la extracción, excavación, posesión, remoción, transporte, intento de exportación de vestigios de flora o fauna, de artefactos o restos humanos paleontológicos, arqueológicos y/o históricos en el territorio nacional;
- En caso de que la inmersión se realice en un sitio en el que existan restos paleontológicos, arqueológicos, artísticos, históricos o pecios de finales del siglo XV al XIX, inclusive, el guía debe informar que el buceo se llevará a cabo en sitios con presencia de objetos considerados patrimonio de la Nación. En este tipo de inmersiones, por seguridad tanto del turista como del patrimonio cultural, se debe mantener una distancia mínima de un metro de los vestigios arqueológicos.

5.1.1.4.3 El guía debe cerciorarse de que el turista que solicite la prestación del servicio, cuente con una licencia de buceo vigente o bien debe contar con un curso de introducción impartido por un instructor de buceo, que consiste como mínimo en lo siguiente:

a) Apartado teórico:

- Explicar en qué consiste el buceo con equipo autónomo;
- Explicar las características del equipo de buceo;
- Señalar los riesgos que puede entrañar el buceo realizado de manera incorrecta;
- Explicar la importancia del manejo adecuado de flotabilidad;
- Enseñar las señales básicas;
- Introducción a los procedimientos de seguridad y de emergencia.

b) Apartado práctico (en condiciones de seguridad controladas):

- Ejercicios de control de flotabilidad;
- Vaciado de visor y tubo respirador;
- Técnicas de compensación de oídos y visor;
- Técnicas de recuperación y vaciado de regulador;

- Técnicas de respiración con fuente alterna de aire;
- Ejercicios de señales bajo el agua;
- Técnicas de desplazamiento;
- Técnicas de descenso y ascenso.

5.1.1.4.4 De acuerdo al nivel de conocimientos y experiencia del turista, el guía debe proporcionar el servicio a las siguientes profundidades:

- a) Para un turista sin licencia de buceo y con un curso de introducción la profundidad máxima debe ser de 12 mts./40 pies;
- b) Tratándose de turistas con licencia de:
 - Básico: la profundidad máxima de la inmersión debe ser de 18 mts./60 pies;
 - Intermedio: la profundidad máxima de la inmersión debe ser de 30 mts./100 pies;
 - Avanzado: la profundidad máxima de la inmersión debe ser de 40 mts./130 pies.

5.1.1.4.5 En caso de que los turistas no cuenten con licencia de buceo, el número máximo permitido para guiar es de dos turistas por guía, siempre y cuando hayan tomado el curso de introducción vigente.

5.1.1.4.6 Para el caso de turistas con licencia de buceo, el número máximo permitido para guiar es de ocho por guía.

5.1.1.4.7 En el caso de que el guía utilice o preste el servicio con aire enriquecido con oxígeno, debe observar lo siguiente:

- a) El regulador para el buceo puede ser el mismo que se utiliza con aire comprimido siempre y cuando no se utilice más de 40% de oxígeno en la mezcla;
- b) En el caso de utilizar más de 40% de oxígeno en la mezcla, el regulador debe ser del tipo oxígeno compatible;
- c) Los tanques deben ser del tipo oxígeno compatible, además de llevar una etiqueta y una calcomanía:
 - La etiqueta en la parte del cuello cerca de la válvula, en donde se debe marcar claramente el porcentaje de oxígeno que contiene la mezcla y la máxima profundidad de operación con esa mezcla;
 - La calcomanía debe ser de color verde de 10 cms de ancho como mínimo alrededor de todo el tanque, la cual debe contener la palabra aire enriquecido con oxígeno o su equivalente y alrededor una franja amarilla de dos cms.
- d) Para solicitar el servicio de aire enriquecido con oxígeno, el turista debe mostrar su licencia de buceo en esta especialidad;
- e) La profundidad máxima debe ser de 40 mts./133 pies, o aquella en la que la presión parcial del oxígeno sea como máximo 1.4 atmósferas absolutas;
- f) La operadora de buceo que otorgue el servicio de aire enriquecido debe contar con analizador de oxígeno donde el guía debe cerciorarse de que la mezcla en el tanque sea la adecuada; o bien, en caso de no contar con el analizador, saber en qué lugar cercano dan las facilidades al guía para demostrar al turista que la mezcla es la correcta. En ambos casos deben llevar un registro en bitácora.

5.1.1.4.8 El guía debe asegurarse de que el prestador de servicios tenga disponible un analizador de oxígeno para que los turistas se cercioren del porcentaje de oxígeno en la mezcla antes de realizar la inmersión.

5.1.1.4.9 El guía debe auxiliar oportunamente a los integrantes del grupo en todo momento.

5.1.1.4.10 El guía debe contar con la información oportuna de las condiciones meteorológicas locales y generales antes, durante y después de la inmersión.

5.1.1.4.11 Antes de cada inversión se debe verificar que todos y cada uno de los integrantes del grupo cuenten con el equipo de buceo completo, así como supervisar el buen funcionamiento del mismo.

5.1.2 Guías de turistas en espeleobuceo

5.1.2.1 La práctica de esta actividad se puede desarrollar bajo las siguientes modalidades:

- a) caverna o zona 1;
- b) cueva o zona 2;
- c) cueva completa o zona 3.

5.1.2.2 De acuerdo a la especialidad para la cual soliciten su credencial de reconocimiento, se debe atender a los siguientes requisitos:

- a) Contar con licencia de guía en aguas abiertas;
- b) Ser buceador de cueva completa o zona 3;
- c) Acreditar conocimientos en técnicas de rescate específicas en espeleobuceo.

5.1.2.3 Zonas donde se practica la actividad

La práctica de la actividad se desarrolla en tres zonas y sus características se encuentran vinculadas con el equipo que es necesario para el ejercicio de las mismas.

5.1.2.4 Caverna o Zona 1

La Caverna o Zona 1 tendrá las siguientes características:

- a) Cavidad inundada donde todavía se ve la luz del sol y, por lo tanto, la salida, es decir, comprende el sitio donde se puede apreciar en todo momento la entrada con la iluminación natural del día;
- b) Debe ser tan amplia para permitir el acceso como mínimo a dos buceadores, uno al lado del otro;
- c) La visibilidad durante todo el buceo debe ser de 12 mts./40 pies como mínimo, de lo contrario la inmersión debe suspenderse;
- d) La profundidad máxima de la inmersión no debe exceder de 21 mts./70 pies. El máximo de penetración desde la entrada no debe exceder los 66 mts./200 pies;
- e) La distancia máxima de penetración en función del consumo del aire no debe exceder un tercio del suministro del mismo con que se cuente al inicio de la inmersión;
- f) El consumo máximo de toda la inmersión, no debe exceder de dos tercios del suministro total de aire.

5.1.2.5 Cueva o Zona 2

La Caverna o Zona 2 tendrá las siguientes características:

- a) Zona donde ya no se observa la luz directa del sol, y se encuentra a un máximo de penetración de 180 mts./600 pies desde la entrada, es decir no hay luz natural;
- b) Debe ser lo suficientemente amplia para permitir el paso a un buceador con los tanques montados en la espalda;
- c) La profundidad no debe exceder de 33 mts./100 pies;
- d) La distancia máxima de penetración debe considerarse como aquella que abarca desde la entrada, hasta donde el buceador haya consumido no más de un tercio del suministro de aire, siendo la penetración máxima permitida de 180 mts./600 pies, con una visibilidad mínima de

12 mts./40 pies durante toda la inmersión. La penetración debe ser lineal, sin saltos, sin restricciones y sin descompresión.

5.1.2.6 Cueva completa o Zona 3

La Caverna o Zona 3 tendrá las siguientes características:

- a) Comprende una zona en donde no hay luz natural;
- b) Debe ser lo suficientemente amplia para permitir el paso de un buceador sin remover el equipo;
- c) La profundidad no debe exceder de 40 mts./130 pies;
- d) La distancia máxima debe considerarse como aquella que abarca desde la entrada, hasta donde el buceador haya consumido no más de un tercio del suministro de aire, o cuando se rebase los 180 mts./600 pies de penetración, con una visibilidad mínima de 9 mts./30 pies.

5.1.2.7 Equipo

5.1.2.7.1 El guía debe llevar como mínimo en cualquiera de las zonas (1, 2, 3) el siguiente equipo:

- a) Visor y aletas;
- b) Chaleco compensador de flotabilidad tipo alas, con inflador automático sin sistema de bióxido de carbono (CO₂);
- c) Una válvula con dos salidas independientes (válvula Manifold) o, en su defecto, dos válvulas independientes;
- d) Dos tanques de buceo con un volumen total mínimo de 3,396 lts./120 pies cúbicos;
- e) Dos reguladores, uno con una manguera de segunda etapa de longitud estándar y la otra de 2.10 mts./7 pies como mínimo;
- f) Tres lámparas especiales para espeleobuceo combinadas, una primaria con un foco de 30 watts como mínimo y una duración no menor a tres horas, y dos secundarias con un foco de cinco watts como mínimo y una duración no menor a dos horas;
- g) Un carrete primario de 180 mts./600 pies;
- h) Mínimo un carrete de seguridad de 45 mts./150 pies;
- i) Flechas marcadoras, mínimo tres;
- j) Tabla de escritura y lápiz;
- k) Cuchillo de espeleobuceo;
- l) Tablas de buceo;
- m) Dos instrumentos de medición de tiempo, profundidad y uno de presión de aire para cada válvula, en caso de utilizar tanques independientes;
- n) Traje de protección adecuado para el medio ambiente;
- o) Tantos carretes como sea necesario para cubrir la penetración planeada;
- p) En caso de utilizar arnés de montaje lateral, se puede utilizar otro tipo de chaleco compensador.

5.1.2.7.2 El turista debe llevar como mínimo para la inmersión lo siguiente:

- a) Para la Caverna o Zona 1:
 - Visor y aletas;
 - Instrumentos de medición de tiempo y profundidad;
 - Chaleco compensador de flotabilidad con inflador automático;

- Tanque de buceo con válvula y con una capacidad mínima de 1,698 lts./60 pies cúbicos;
 - Regulador con segunda etapa adicional y medidor de presión de aire;
 - Dos lámparas de buceo;
 - Tabla de escritura y lápiz;
 - Tabla de buceo;
 - Traje de protección adecuado para el medio ambiente.
- b) Para la Cueva o Zona 2:**
- Visor y aletas;
 - Dos instrumentos de medición de tiempo, profundidad y uno de presión de aire por válvula independiente;
 - Chaleco compensador de flotabilidad con inflador automático sin sistema de bióxido de carbono, éste debe ser tipo alas si se usan tanques dobles;
 - Tanque de buceo con válvula con dos salidas independientes con una capacidad mínima de 2,264 lts./80 pies cúbicos;
 - Dos reguladores, uno con una manguera de segunda etapa de longitud estándar y la otra de 2.10 mts./7 pies como mínimo;
 - Tres lámparas especiales para espeleobuceo combinadas, una primaria con un foco de 30 watts como mínimo, y una duración no menor a tres horas, y dos secundarias con un foco de cinco watts como mínimo y una duración no menor a dos horas;
 - Un carrete de seguridad de 45 mts./150 pies;
 - Flechas marcadoras, mínimo tres;
 - Tabla de escritura y lápiz;
 - Cuchillo de espeleobuceo;
 - Tablas de buceo;
 - Traje de protección adecuado para el medio ambiente.
- c) Para la Cueva completa o Zona 3:**
- Visor y aletas;
 - Chaleco compensador de flotabilidad tipo alas o de aguas abiertas, con inflador automático sin sistema de bióxido de carbono (CO₂);
 - Una válvula con dos salidas independientes o, en su defecto, dos válvulas independientes;
 - Dos tanques de buceo con una capacidad mínima de 3,396 lts./120 pies cúbicos;
 - Dos reguladores, uno con una manguera de segunda etapa de longitud estándar y la otra de 2.10 mts./7 pies como mínimo;
 - Tres lámparas especiales para espeleobuceo combinadas, una primaria con un foco de 30 watts como mínimo y una duración no menor a tres horas, y dos secundarias con un foco de cinco watts como mínimo y una duración no menor a dos horas;
 - Dos carretes de seguridad de 45 mts./150 pies cada uno;
 - Un carrete primario de 180 mts./600 pies;
 - Flechas marcadoras, mínimo tres;
 - Tabla de escritura y lápiz;

- Cuchillo de espeleobuceo;
- Tablas de buceo;
- Dos instrumentos de medición de tiempo, profundidad y uno de presión de aire para cada válvula;
- Traje de protección adecuado para el medio ambiente.

5.1.2.8 Seguridad

5.1.2.8.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a) Revisar el correcto funcionamiento del equipo propio y el de los turistas que vayan a realizar el recorrido en caverna o cuevas antes y al inicio de la inmersión.
- b) Asegurar la línea de vida fuertemente afuera y a la entrada de la caverna o cuevas en un mínimo de dos puntos y amarrarla nuevamente dentro de la caverna o cuevas e ir atorándola con el fin de que permanezca firme; en el caso de encontrarse una línea permanente ya instalada, el guía debe verificar que esté firme y dejar señalamientos desde la entrada;
- c) En los casos de la caverna o zona 1, ver en todo momento la luz natural del día;
- d) Tener equipo de apoyo en superficie que debe consistir como mínimo en lo siguiente:
 - Una persona que conozca el plan de buceo establecido y capacitada en los procedimientos de emergencia;
 - Botiquín;
 - Equipo de oxigenoterapia;
 - Tanques llenos a su máxima capacidad de trabajo.
- e) Respetar la regla de los tercios respecto al aire;
- f) Respetar los límites de visibilidad, profundidad y distancias para cada zona;
- g) Manejar la línea de vida mediante un carrete de fácil alimentación específico para espeleobuceo;
- h) Tener la línea de vida al alcance de la mano, respetando los lineamientos establecidos para su colocación y no perderla de vista;
- i) Los buceos se deben efectuar sin descompresión obligatoria para zonas 1 y 2;
- j) Conocer el lugar de atención médica general y especializada en buceo más próximo al lugar donde se bucea (cámara hiperbárica).
- k) El guía no debe realizar acción alguna durante el buceo que ponga en riesgo la seguridad del grupo y la de él mismo;
- l) En caso de que las condiciones del lugar no sean las óptimas, quedará a criterio del guía reducir el tamaño del grupo o cancelar el buceo.

5.1.2.9 Prestación del servicio

5.1.2.9.1 La prestación del servicio como guía de buceo sólo la puede realizar la persona que haya obtenido su credencial de reconocimiento por parte de la Secretaría y mantenga vigente las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de la misma, de acuerdo a los lineamientos previstos en la presente Norma.

5.1.2.9.2 Antes de iniciar la inmersión el guía debe informar y dar a conocer al turista junto con el plan de buceo de la caverna o cueva lo siguiente: cambios de densidad, nivel de corrientes, tipo de fondo, visibilidad, temperatura, profundidad, acceso, facilidades médicas, procedimientos de emergencia, comunicación del lugar, forma y características.

5.1.2.9.3 El guía debe cerciorarse de que el turista que desee contratar este servicio, haya tomado como mínimo para zona 1 el curso preparatorio de introducción al buceo en caverna, y para las zonas 2 y 3 contar con la licencia correspondiente.

5.1.2.9.4 El número máximo permitido para guiar en caverna es de cuatro turistas por guía, siempre y cuando éstos hayan tomado un curso de introducción de buceo en caverna y sean buzos certificados en aguas abiertas.

5.1.2.9.5 El número máximo permitido para guiar en cueva zonas 2 y 3 es de dos turistas por guía, siempre y cuando éstos cuenten con licencia para bucear en cueva.

5.1.2.9.6 El curso preparatorio de introducción al buceo en caverna consistirá en dos grandes apartados, en los que como mínimo se debe explicar al turista lo siguiente:

a) Apartado teórico:

- ¿Qué son y diferencia entre el espeleobuceo y buceo en aguas abiertas?;
- ¿Qué es el espeleobuceo?;
- ¿Qué es el buceo en caverna?;
- Uso y manejo de la línea de vida;
- Riesgos que puede entrañar el espeleobuceo hecho de manera incorrecta;
- Importancia del manejo adecuado de la flotabilidad;
- Señales básicas en cavernas;
- Introducción a las reglas y procedimientos de seguridad y de emergencia;
- Modificaciones del equipo y la razón de éstas;
- Características del equipo del guía;
- Conservación de la caverna o cueva y del patrimonio cultural que se encuentre en ellas;
- Explicar que cuando el buceo se realice en cavernas, cuevas o cenotes con presencia de recursos culturales, se procurará hacer el buceo desde la línea guía, respetando la ruta que ésta marque en los recorridos. Los buzos tienen que mantenerse por encima de los restos culturales, sin tocar, patear y respetando el entorno en el que se encuentran.

b) Apartado práctico:

- Ejercicios de control de flotabilidad;
- Ejercicios de modificación de la patada;
- Ejercicios de respiración compartida con fuente alterna de aire corto y largo;
- Repaso de señales debajo del agua.

5.1.3 Guías de turistas en descenso en ríos

5.1.3.1 Para efectos de la presente Norma el descenso en ríos se divide en dos modalidades, diferenciándose por el tipo de embarcación utilizada:

a) Embarcaciones inflables, y

b) Embarcaciones rígidas.

5.1.3.2 Las personas que soliciten la credencial de reconocimiento para esta actividad deben atender los siguientes requisitos:

a) Guía básico:

- Curso en conocimientos y protección ambiental;
- Curso de manejo de las embarcaciones que vaya a utilizar;

- Un mínimo de 10 descensos de experiencia de carácter comercial en los que haya participado con el tipo de embarcación en cuestión, acreditados mediante la bitácora correspondiente con la que opera, para lo cual debe contar con el aval de un guía avanzado o una empresa que preste este tipo de servicio.

b) Guía avanzado:

- Curso de rescate en aguas rápidas (SRT 1);
- Curso de nivel avanzado en primeros auxilios incluyendo RCP;
- Un mínimo de 50 descensos de experiencia profesional con el tipo de embarcación en cuestión, acreditados mediante la bitácora correspondiente con la que opera o examen que lo avale como tal.

5.1.3.3 Equipo (básico)

El guía debe sujetarse rigurosamente a las especificaciones establecidas en los manuales e instructivos del fabricante del equipo a utilizar, el cual debe consistir como mínimo en lo siguiente:

a) Para el guía:

- Botiquín;
- Uso de casco;
- chaleco;
- Remo;
- Silbato;
- Cuchillo o navaja de río;
- Agua potable;
- Cuerda de rescate;
- Calzado y ropa apropiada;
- Estuche de rescate con:
 - i. Tres mosquetones;
 - ii. Dos cintas planas tubulares de dos metros;
 - iii. Cordinos.

b) Para el turista:

- Bolsas de flotación (para embarcaciones rígidas);
- Uso casco;
- Chaleco;
- Remo;
- Calzado y ropa apropiada.

c) Para el grupo de embarcaciones:

- Botiquín;
- Estuche de reparación y bomba de aire;
- Remos de reserva;
- Agua potable;
- Cuerda estática;

- Estuche de sobrevivencia (para más de un día) con:
 - i. Cerillos;
 - ii. Equipo para purificación de agua;
 - iii. Espejo de señales;
 - iv. Brújula.

5.1.3.4 Seguridad

5.1.3.4.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a) Conocer perfectamente las embarcaciones y el recorrido a realizar;
- b) Dar a conocer a los turistas las condiciones y orientaciones en que se efectúe el recorrido;
- c) Cancelar o modificar los recorridos, cuando a su consideración se presenten condiciones que estén más allá de sus habilidades y experiencia o por contradicciones con el grupo o riesgos inminentes;
- d) Respetar la capacidad de las embarcaciones y de los equipos;
- e) Verificar que todos los materiales y equipo cumplan con los estándares de calidad establecidos por las normas internacionales y nacionales aplicables, además de respetar las normas de seguridad de acuerdo a las características físicas de los participantes;
- f) Proporcionar a cada turista el equipo básico de seguridad necesario y asegurarse que esté bien colocado.

5.1.3.4.2 La conducción de un grupo de turistas siempre debe ser por parte de un guía especializado de nivel avanzado. Además de establecer la coordinación entre éste y el guía de nivel básico, conforme los aspectos de apoyos necesarios de protección y seguridad al turista mientras dure la actividad.

5.1.3.5 Prestación del servicio

5.1.3.5.1 Para todo descenso el guía debe asegurarse que el turista cuente con un entrenamiento teórico y práctico previo, consistiendo en los siguientes apartados:

- a) Apartado teórico.
 - Introducción al río;
 - Descripción y uso del equipo;
 - Explicar técnicas de autorrescate;
 - Higiene y protección del entorno ambiental y cultural.
- b) Apartado práctico (el cual se debe hacer en condiciones de seguridad propicia o controlada).
 - Verificación y colocación del equipo;
 - Distribución y posicionamiento dentro de la embarcación;
 - Ejercicios de técnicas de remo;
 - Ejercicios de prácticas de rescate;
 - Posicionamiento de las embarcaciones en el recorrido.

5.1.3.5.2 Además de lo anterior, se requiere de lo siguiente:

- a) La participación de por lo menos dos embarcaciones a distancia visual una de otra;
- b) La participación de dos guías, siempre con la presencia de uno de nivel avanzado, el cual planea el descenso según el nivel y experiencia del grupo incluyendo rutas de evacuación.

5.1.4 Guías de turistas en kayak de mar

5.1.4.1 Para efectos de la especialidad de guía en kayak de mar, se dividen en tres niveles:

- a) Básico;
- b) Medio;
- c) Avanzado.

5.1.4.2 Las personas que soliciten la credencial de reconocimiento sobre los niveles anteriores, deben atender a los siguientes requisitos:

Demostrar que cuenta:

- a) Guía básico:
 - Curso introductorio de kayak por una asociación reconocida nacional o internacionalmente.
 - Conocer las reglas y regulaciones propias de las áreas naturales protegidas.
- b) Guía medio:

Además de lo anterior:

- Certificación vigente en primeros auxilios en áreas silvestres;
- Curso intermedio de kayak, habilidad para enseñar técnicas de kayak y técnicas de rescate por una asociación reconocida nacional o internacionalmente;
- Curso de técnicas de campamento de mínimo impacto o demostrar habilidades equivalentes;
- Curso de técnicas de evacuación de heridos, o conocimiento del plan de evacuación de la empresa;
- Curso previo de planeación de un viaje y control de grupo en el agua;
- Curso previo sobre técnicas de enseñanza;
- Curso previo sobre juicios y decisiones de un instructor-guía;
- Curso previo de manejo de riesgos (climáticos, geográficos, etc.);
- Curso previo de ética de trabajo;
- Conocimientos de la historia natural de la zona de trabajo;
- Estar familiarizado con el área donde se pretende guiar;
- Contar con una bitácora de viajes que demuestre de 2 a 6 meses de experiencia como asistente de guía, el número de viajes depende del tipo de viaje, con o sin soporte.

- c) Guía avanzado:

Además de los conocimientos de guía básico y medio debe atender lo siguiente:

- Certificación vigente en primeros auxilios avanzados en áreas silvestres;
- Curso intermedio-avanzado de kayak, habilidad para enseñar técnicas de kayak y técnicas de rescate (curso nivel aguas tranquilas y aguas abiertas de la ACA o equivalente);
- Curso de técnicas de campamento de mínimo impacto;
- Curso previo de ética de trabajo;
- Contar con una bitácora de viajes demostrando mínimo 12 meses de experiencia como asistente de guía o experiencia siendo guía líder.

5.1.4.3 Equipo

El equipo debe sujetarse rigurosamente a las especificaciones establecidas en los manuales e instructivos del fabricante, y contar con certificación de normas nacionales o internacionales y debe consistir como mínimo en lo siguiente:

- a)** Para el guía básico o medio:
 - 2 mosquetones o algún sistema de liberación rápida;
 - Botiquín personal de primeros auxilios;
 - Flotador de remo;
 - Cuerda para remolque;
 - Saco de dormir (en su caso);
 - Linterna de mano;
 - Silbato;
 - Remos.
- b)** Para el guía avanzado o líder:
 - 2 mosquetones o algún sistema de liberación rápida;
 - Botiquín personal de primeros auxilios;
 - Equipo de reparación de kayak;
 - Cuerda estribo para subir al kayak;
 - Chaleco salvavidas;
 - Tienda (en su caso);
 - Flotador de remo;
 - Cuerda de remolque;
 - Saco de dormir (en su caso);
 - Linterna de mano;
 - Silbato;
 - Bomba de achique para kayak.
- c)** Para el turista:
 - Sombrero o gorra;
 - camisetas (2);
 - Shorts (2);
 - Sudadera y chamarra-rompeviento o impermeable;
 - Lámpara de mano;
 - Pants (1);
 - Calcetines;
 - Tenis o botas para caminar;
 - Sandalias para el agua;
 - Lentes de sol;
 - Mochila de espalda pequeña;
 - Botella de agua;

- Toalla;
- Navaja;
- Traje de baño;
- Bloqueador de sol;
- Protector labial;
- Cosas personales;
- Equipo de snorkel.

5.1.4.4 Seguridad

5.1.4.4.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a)** Conocer perfectamente las embarcaciones y el recorrido a realizar;
- b)** Dar a conocer a los turistas las condiciones y orientaciones en que se efectuará el recorrido;
- c)** Cancelar o modificar los recorridos, cuando a su consideración se presenten condiciones que estén más allá de sus habilidades y experiencia o por contradicciones con el grupo o riesgos inminentes, tomando también como factores para determinar esta decisión la habilidad del grupo, dirección y velocidad del viento y estado del mar;
- d)** Respetar la capacidad de las embarcaciones y de los equipos;
- e)** Verificar que todos los materiales y equipo cumplan con los estándares de calidad establecidos por las normas internacionales y nacionales aplicables, además de respetar las normas de seguridad de acuerdo a las características físicas de los participantes;
- f)** Proporcionar a cada turista el equipo básico de seguridad necesario y asegurarse que esté bien colocado.

5.1.4.4.2 La conducción de un grupo de turistas siempre deberá ser por parte de un guía especializado de nivel avanzado. Debe existir la coordinación entre un guía de nivel avanzado y de nivel básico (en aguas tranquilas) o medio en el recorrido conforme los aspectos de apoyos necesarios de protección y seguridad al turista mientras dure la actividad.

5.1.4.5 Prestación del servicio

5.1.4.5.1 Para todo recorrido el guía debe asegurarse que el turista cuente con un entrenamiento teórico y práctico previo, consistiendo en los siguientes apartados:

- a)** Apartado teórico.
 - Introducción al mar y el kayak;
 - Descripción y uso del equipo;
 - Explicar técnicas de autorrescate;
 - Higiene y protección del entorno ambiental y cultural.
- b)** Apartado práctico (el cual se debe hacer en condiciones de seguridad propicia o controlada);
 - Verificación y colocación del equipo;
 - Distribución y posicionamiento dentro del kayak;
 - Ejercicios de técnicas de remo;
 - Ejercicios de prácticas de rescate;
 - Posicionamiento de las embarcaciones en el recorrido.

5.1.4.5.2 Además de lo anterior, se requiere de lo siguiente:

- a) La participación de por lo menos dos kayaks a distancia visual una de otra;
- b) La participación de dos guías, siempre con la presencia de uno de nivel avanzado, el cual planea el recorrido según el nivel y experiencia del grupo incluyendo rutas de evacuación;
- c) El grupo será integrado por seis turistas por un guía líder en viajes sin soporte (sin lanchas de apoyo) y diez turistas por guía líder y dos tripulantes en viajes con soporte (guía básico o medio según el recorrido).

5.1.5 Guías de excursionismo

5.1.5.1 Las personas que soliciten la credencial de reconocimiento para la práctica exclusiva de excursionismo deben demostrar conocimientos en las siguientes áreas:

- a) Técnicas de campamentos;
- b) Interpretación de mapas y uso de la brújula;
- c) Interpretación de peligros objetivos y subjetivos;
- d) Señales de emergencias visuales y auditivas;
- e) Técnicas para minimizar el impacto ambiental y cultural;
- f) Fisiología básica;
- g) Conocimientos generales de viaje:
 - Tiempo atmosférico;
 - Mantenimiento y uso del equipo;
 - Cultura regional;
 - Nutrición específica;
 - Flora y fauna.
- h) Manejo de grupos en zonas técnicas;
- i) Maniobras básicas de descenso en cuerdas (rappel) con utilización de cuerda de seguridad.

5.1.5.2 Equipo

- a) Para el guía:
 - Mochila;
 - Calzado apropiado;
 - Ropa apropiada;
 - Equipo de cocina (dependiendo de los días y ruta);
 - Botiquín;
 - Sabana térmica;
 - Impermeable;
 - Navaja multiusos;
 - Agua potable;
 - Brújula;
 - Cerillos;
 - Lámpara;

- Bolsa de dormir (para recorridos de más de un día);
- Colchón térmico (para recorridos de más de un día);
- Tienda de campaña (para recorridos de más de un día), y

b) Para el turista:

- Mochila;
- Calzado apropiado;
- Ropa apropiada;
- Impermeable;
- Navaja multiusos;
- Agua potable;
- Cerillos;
- Bolsa de dormir (para recorridos de más de un día);
- Colchón térmico (para recorridos de más de un día);
- Tienda de campaña (para recorridos de más de un día), el tamaño será según el número de participantes.

5.1.5.3 Para obtener la credencial de reconocimiento en alguna de las siguientes especialidades:

- a)** Escalada en roca;
- b)** Alta montaña;
- c)** Ciclismo de montaña;
- d)** Espeleismo.

Los aspirantes a guía deben obtener primeramente la especialidad de excursionismo. Además de acreditar los siguientes conocimientos teórico-prácticos de acuerdo a la especialidad solicitada.

a) Escalada en roca:

- Interpretación de croquis de rutas;
- Colocación de anclajes y armado de reuniones;
- Aseguramiento;
- Ascenso y descenso por cuerdas;
- Progresión de cordadas;
- Rescate y autorrescate en paredes.

b) Alta montaña:

- Rescate y autorrescate en glaciares;
- Colocación de anclajes y armado de reuniones;
- Aseguramiento;
- Ascenso y descenso por cuerdas;
- Progresión de cordadas;
- Técnicas de progresión en nieve o hielo.

c) Ciclismo de montaña:

- Reparación y mantenimiento de bicicletas;
- Manejo de grupos en zonas técnicas.

d) Espeleismo:

Nivel Básico:

- Conocimientos generales de la formación de las cuevas, de la flora y su fauna;

Nivel Avanzado:

- Interpretación de mapas topográficos en cuevas;
- Conocimientos generales de la formación de las cuevas, de la flora y su fauna;
- Conocimientos del manejo del equipo y técnicas verticales y de flotación;
- Rescate y autorrescate en paredes.

5.1.5.3.1 Equipo

5.1.5.3.1.1 El guía debe sujetarse rigurosamente a las especificaciones establecidas en los manuales e instructivos del fabricante del equipo a utilizar.

5.1.5.3.1.2 El guía debe utilizar el equipo de seguridad y protección indicado, asimismo, debe proporcionar lista de todo el material y equipo necesario para el recorrido o ruta y utilizar el material y equipo necesario previsto de acuerdo al tpo y nivel de la ruta o recorrido, además de llevar lo siguiente para cada especialidad:

1) Alta montaña:

a) Para el guía:

- Brújula o posicionador global satelital;
- Calzado apropiado;
- Crampones;
- Piolet;
- Dos lentes de glaciario;
- Cuerdas dinámicas (dos de 8 mm o una de 10 mm de diámetro y 50 mts de largo);
- Ropa de abrigo;
- Arnés;
- Lámpara frontal;
- Foco y baterías de repuesto;
- Mosquetón con seguro;
- Botiquín;
- Martillo piolet;
- Tornillos para hielo;
- Altímetro;
- Equipo vertical (ascensores y descensores);
- Equipo de cocina;
- Agua potable;

-
- Navaja de usos múltiples;
 - Sábana térmica;
 - Impermeable;
 - Bolsa de dormir (para recorridos de más de un día);
 - Tienda de campaña (para recorridos de más de un día);
 - Colchón térmico (para recorridos de más de un día);
 - Silbato;
 - Bloqueador solar biodegradable factor 20 en adelante;
 - Uso de casco;
 - Luz química de 24 Hrs.;
 - Radio comunicación.
- b) Para el turista:**
- Calzado apropiado;
 - Crampones;
 - Piolet;
 - Lentes de glaciario;
 - Ropa de abrigo;
 - Arnés;
 - Lámpara frontal;
 - Foco y baterías de repuesto;
 - Mosquetón con seguro;
 - Equipo vertical (ascensores y descensores);
 - Agua potable;
 - Navaja de usos múltiples;
 - Sábana térmica;
 - Impermeable;
 - Bolsa de dormir (para más de un día);
 - Colchón térmico (para más de un día);
 - Silbato;
 - Bloqueador solar biodegradable factor 20 en adelante;
 - Uso de casco.
- 2) Escalada en roca:**
- a) Para el guía:**
- Arnés;
 - Tres mosquetones de seguridad;
 - Uso de casco;
 - Descensor y un par de ascensores;
 - Un par de estribos de cinta;

-
- Calzado para la especialidad;
 - Ropa de abrigo;
 - Lámpara frontal con baterías nuevas y de repuesto (dependiendo de la duración y horario de la actividad);
 - Botiquín básico de primeros auxilios;
 - Sábana térmica;
 - Anilla de autoseguro;
 - Impermeable;
 - Navaja de usos múltiples;
 - Bloqueador solar biodegradable factor 20 en adelante.
- b)** Para el turista:
- Arnés;
 - Dos mosquetones con tuerca de seguridad;
 - Uso de casco;
 - Descensor;
 - Calzado para la especialidad;
 - Ropa de abrigo;
 - Sábana térmica;
 - Anilla de autoseguro;
 - Impermeable.
- c)** Equipo colectivo:
- Cuerdas dinámicas (de acuerdo a la ruta y número de participantes), de un mínimo de 50 mts de largo por 10.5 mm de diámetro;
 - Un juego de empotradores pasivos, dependiendo de la zona a escalar;
 - Dos juegos de protecciones de levas que van desde ¼ pulgada hasta 5 pulgadas;
 - Anillas de diferentes tamaños;
 - Mosquetones;
 - Polea;
 - Sacanueces;
 - Cordeletas (mínimo 4 de 7 mm de diámetro por 2 mts de largo).
- 3)** Ciclismo de montaña:
- a)** Para el guía (equipo individual):
- Bicicleta de montaña en buen estado con bandas reflejantes y con vinil autorreflejante;
 - Uso de casco;
 - Guantes;
 - Anfora de agua;
 - Agua potable;
 - Botiquín;
 - Impermeable;

-
- Cámara de llanta extra;
 - Bomba de aire portátil;
 - Extractor de cadena;
 - Juego de llaves allen;
 - Estuche de reparación de cámaras (espátulas, parches, pegamento y lija);
 - Chicote de cambios y de frenos;
 - Brújula;
 - Navaja de usos múltiples;
 - Radio de onda corta.
- b) Para el turista:**
- Bicicleta de montaña en buen estado;
 - Uso de casco;
 - Uso de guantes;
 - Anfora de agua;
 - Agua potable;
 - Impermeable;
 - Cámara de llanta extra, y
- c) Equipo colectivo:**
- Un juego de zapatas de frenos;
 - Cámaras de válvula delgada y ancha;
 - Llaves y dados allen, españolas y para niples (tres medidas);
 - Dos llantas extras;
 - Un desviador trasero;
 - Manubrio;
 - Un juego de pedales y uno de puños;
 - Un casco y guantes extras;
 - Bomba de aire de pie;
 - Fundas de chicote (mínimo 3 mts);
 - Chicote de frenos y de cambios;
 - Tornillos allen varias medidas;
 - Lámpara de bicicleta;
 - Asiento de repuesto;
 - Cadena y eslabones extras;
 - Cortacadenas;
 - Tapones de manubrio;
 - Llave de pedales;
 - Llaves para apretar telescopio y tasas;
 - Pinzas de presión y de perico;
 - Radio de onda corta o similar;

- Desarmadores planos y de cruz;
- Brújula;
- Navaja multiusos;
- Extractor de bielas;
- Extractor de rueda libre;
- Extractor de maza de centro;
- Llaves para maza;
- Luz química;
- Vehículo de apoyo con radiocomunicación compatible con el del guía.

5.1.5.3.2 Seguridad

5.1.5.3.2.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a) Informar de las características específicas del recorrido, así como la capacidad física y técnica requeridas para realizar las actividades programadas;
- b) Verificar que todos los materiales y equipo cumplan con los estándares de calidad establecidos por las normas internacionales y nacionales aplicables;
- c) Verificar la ruta para minimizar riesgos.

5.1.5.3.3 Prestación del servicio

5.1.5.3.3.1 El guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a) Especificar cuál es el equipo que proporciona y cuál debe llevar el turista;
- b) Usar las zonas de campamento que ya se han utilizado para ese fin;
- c) En caso de que se tenga que utilizar fogata, emplear los sitios en donde ya se hayan encendido anteriormente;
- d) Programar sus actividades y recorridos de forma que no se interfiera con la época de reproducción de las especies o se altere su hábitat de forma permanente;
- e) Procurar no eliminar vegetación que se desarrolle en paredes rocosas;
- f) Vigilar que la ruta no cuenta con panales, avisperos, nidos o guaridas de animales que al sentirse invadidos puedan agredir a los integrantes del grupo;
- g) Aplicar en lo posible los códigos de ética de cada especialidad, considerando las políticas de conservación del ambiente y atención al cliente;
- h) Evitar dejar equipo abandonado.

5.1.5.3.3.2 Se debe proporcionar una plática introductoria por actividad específica que incluya elementos de información sobre el uso del equipo y elementos de seguridad.

5.1.5.4 Guías de turistas en espeleismo

5.1.5.4.1 La práctica de esta actividad turística se desarrolla en tres niveles de seguridad, siendo los siguientes:

- a) Cueva nivel 1;
- b) Cueva nivel 2;
- c) Cueva nivel 3.

5.1.5.4.2 Los guías en espeleismo pueden prestar sus servicios bajo los niveles de seguridad mencionados en el punto anterior, conforme a la siguiente clasificación:

- a) Básico (cueva nivel 1 y 2);

b) Avanzado (cueva nivel 1, 2 y 3).

5.1.5.4.3 Equipo

5.1.5.4.3.1 El guía debe sujetarse rigurosamente a las especificaciones establecidas en los manuales e instructivos del fabricante del equipo a utilizar.

5.1.5.4.3.2 El guía debe utilizar el equipo de seguridad y protección indicado, además de contar con el equipo colectivo de soporte para el grupo, el cual debe estar integrado como mínimo por lo siguiente, según el nivel de la cueva a guiar:

a) Cueva Nivel 1

a) Para los guías:

- Tenis o botas con suela antiderrapante;
- Dos fuentes de luz con baterías de repuesto (fuente principal y de emergencia);
- Botiquín de primeros auxilios.

b) Para los turistas:

- Tenis o botas con suela antiderrapante.

b) Cueva Nivel 2

a) Para los guías:

- Tenis o botas con suela antiderrapante;
- Dos fuentes de luz con baterías y focos de repuesto;
- Uso de casco;
- Botiquín de primeros auxilios.

b) Para los turistas:

- Tenis o botas con suela antiderrapante;
- Luz principal y de emergencia con batería extra;
- Uso de casco.

c) Cueva Nivel 3

a) Para los guías:

- Tenis o botas con suela antiderrapante;
- Tres fuentes de luz con baterías y focos de repuesto;
- Uso de casco;
- Botiquín de primeros auxilios;
- En su caso, equipo de flotación;
- Cuerdas;
- Arnés;
- Sistema completo de ascenso y descenso;
- Demás equipo necesario dependiendo de las actividades a realizar.

b) Para los turistas:

- Tenis o botas con suela antiderrapante;
- Luz principal y de emergencia con baterías de repuesto;
- Uso de casco;
- Arnés;
- Un mosquetón con seguro;

- Equipo de flotación.

5.1.5.4.3.3 La supervisión del uso, estado de conservación y mantenimiento del equipo utilizado son responsabilidad del guía.

5.1.5.4.4 Seguridad

5.1.5.4.4.1 Para brindar mayor seguridad al turista, el guía debe cumplir como mínimo con lo siguiente:

- a) En el caso de cuevas nivel 2 y 3 se debe apoyar en la topografía de la cueva y registrar su entrada y salida del lugar;
- b) Seleccionar el recorrido de acuerdo a las características físicas de los integrantes del grupo;
- c) Contar con apoyo exterior para las cuevas nivel 2 y 3;
- d) Llenar una bitácora por cada incursión;
- e) Respetar el itinerario y la ruta;
- f) Cancelar una travesía por riesgos inminentes;
- g) Observar al grupo procurando al máximo el no perder contacto visual y/o auditivo;
- h) Por ningún motivo el guía debe abandonar al grupo;
- i) Verificar que todos los materiales y equipo cumplan con los estándares de calidad establecidos por las normas internacionales y nacionales aplicables.

5.1.5.4.5 Prestación del servicio

5.1.5.4.5.1 El guía debe asegurarse que el turista reciba una plática introductoria de la actividad a realizar de mínimo lo siguiente:

- a) Explicar al grupo los riesgos particulares de la actividad;
- b) Presentar el itinerario del recorrido y ruta del recorrido en la cueva;
- c) Introducción al espeleismo;
- d) Higiene y protección del entorno ambiental y, en su caso, cultural;
- e) Distribución y posicionamiento del grupo dentro de la cueva;
- f) Código de ética.

Además de lo anterior, para cuevas de nivel 3 el guía debe, dependiendo de la dificultad técnica de la cueva, incluir en la plática la instrucción teórica y práctica de la descripción y uso del equipo a utilizar.

5.1.5.4.5.2 Para la conducción de los grupos se debe observar lo siguiente:

- a) Para todo tipo de cuevas:
 - Consultar las condiciones atmosféricas antes y durante el recorrido;
 - Conocer los servicios médicos más próximos;
 - El guía debe informarse de los servicios que se ofrecen en el área donde se realice el recorrido.
- b) Para las cuevas de nivel 2:
 - El número máximo permitido para guiar es de diez turistas por guía, y de uno a cinco turistas más, se debe incorporar otro guía;
 - El grupo no debe exceder las 17 personas, incluidos los guías.
- b) Para las cuevas de nivel 3:
 - El número máximo permitido para guiar es de cinco turistas por guía, y de uno a cinco turistas más, se debe incorporar otro guía. En el caso de que se realicen descensos en cuerda o se presenten obstáculos técnicos menores en el recorrido, el mínimo son 2 guías por grupo;

- El grupo no debe exceder las 12 personas, incluidos los guías.

5.2 Turismo orientado hacia la naturaleza

5.2.1 Las personas que deseen obtener la credencial de reconocimiento en esta especialidad deben cumplir con los siguientes requisitos:

5.2.1.1 Acreditar cursos sobre manejo de grupos en áreas naturales protegidas y no protegidas, mismos que deben contener como mínimo:

- a)** Conceptos generales de ecología.
 - Componentes y funcionamiento del ecosistema.
- b)** Biodiversidad de México.
 - Distribución;
 - Estrategias y políticas de conservación.
- c)** Sistema nacional de áreas protegidas.
 - Objetivos;
 - Marco legal;
 - Categorías de manejo;
 - Operación y manejo.
- d)** Educación e interpretación ambiental.
 - Marco conceptual;
 - Marco metodológico;
 - Técnicas didácticas;
 - Senderos interpretativos;
 - Materiales de apoyo.
- e)** Turismo orientado hacia la naturaleza.
 - Definiciones;
 - Políticas;
 - Planeación;
 - Infraestructura;
 - Promoción;
 - Impacto ambiental por el turismo.
- f)** Técnicas de campamento de bajo impacto.

5.2.1.2 Equipo

5.2.1.2.1 Según la actividad a realizar se debe llevar el equipo apropiado para los ambientes y culturas que se van a visitar, adicionando:

- a)** Para el guía:
 - Mochila;
 - Calzado apropiado;
 - Ropa apropiada;
 - Manga o impermeable;

- Reloj;
- Guías de identificación temáticas;
- Binoculares;
- Navaja multiusos;
- Bolsa de plástico;
- Recipiente para agua;
- Agua potable;
- Lámpara frontal;
- Brújula;
- Mapas de la región;
- Lupa;
- Botiquín;
- Cerillos;
- Sábana térmica;
- Pala de comando;
- Bolsa de dormir (para recorridos de más de un día);
- Colchón térmico (para recorridos de más de un día);
- Tienda de campaña (para recorridos de más de un día), y
- Silbato.

b) Para el turista:

- Mochila;
- Calzado apropiado;
- Ropa apropiada;
- Manga o impermeable;
- Navaja multiusos;
- Recipiente para agua;
- Agua potable;
- Cerillos;
- Sábana térmica;
- Bolsa de dormir (para recorridos de más de un día);
- Colchón térmico (para recorridos de más de un día);
- Tienda de campaña (para recorridos de más de un día), y
- Silbato.

5.2.1.2.2 Según sea el caso, radios de comunicación de acuerdo al recorrido (su uso está reservado únicamente al guía), eventualmente se debe proporcionar un radio suplementario para los turistas, según criterio del mismo.

5.2.1.3 Seguridad

5.2.1.3.1 En general todos los guías deben observar las siguientes medidas:

- a) Informar clara y detalladamente al turista sobre los posibles riesgos que puedan suceder en el recorrido, cómo actuar en caso de emergencia y brindar alternativas al programa original;
- b) Llevar un botiquín adecuado, según la actividad a realizar y la bitácora correspondiente para registrar los incidentes y contar con un plan de seguridad según la región a visitar;
- c) Los guías no deben suministrar medicamentos que necesiten prescripción médica;
- d) En caso de enfermedad o accidentes graves es necesario trasladar inmediatamente al afectado al servicio médico más cercano;
- e) Se requiere el uso de contenedores herméticos irrompibles para el manejo de combustibles;
- f) Los aparatos que funcionen a base de combustibles, sólo pueden ser operados por los guías.

5.2.1.4 Prestación del servicio

5.2.1.4.1 El guía debe observar lo siguiente:

- a) Proporcionar a los turistas información y educación sobre los recorridos y personas que visitarán, enfatizando la importancia de contribuir a la conservación de los sitios a visitar;
- b) Preparar a los turistas sobre el espectro completo de fenómenos naturales y culturales que serán observados;
- c) Informar los efectos de su visita a fin que lo consideren anticipadamente y (en su caso), modifiquen ciertos patrones de conducta mientras realizan el recorrido, con el objeto de minimizar impactos negativos;
- d) Suministrar información sobre los equipos, vestimenta y provisiones personales que sean apropiados a las regiones por visitar;
- e) Proveer una ética general de viaje, incluyendo normas para el comportamiento en áreas naturales y para con culturas locales;
- f) Seguir un programa interpretativo de acuerdo a las características de los turistas y las comunidades;
- g) Portar los permisos correspondientes para cuando sean requeridos por la autoridad competente.
Se debe cumplir con la normativa establecida por el Instituto Nacional de Ecología para visitar áreas naturales protegidas;
- h) Informar a los turistas que es ilegal la compra o extracción de productos elaborados a partir de especies con categoría de protección, y que se sancionará la extracción o daño de valores biológicos, paleontológicos, minerales, culturales y otros presentes en el área;
- i) Orientar y asegurar el seguimiento de senderos y pistas en las áreas protegidas, procurando que los turistas se mantengan en ellos para evitar cortar caminos.

5.2.1.4.2 Tratándose de campamentos los guías deben observar lo siguiente:

- a) Informar a los turistas sobre posibles riesgos por quemaduras de sol, deshidratación o animales venenosos y otros riesgos potenciales;
- b) Construir siempre letrinas suficientes al acampar, si la ruta es nueva; si ya está establecida, utilizar las letrinas ya construidas;
- c) Retirar del lugar toda la basura;
- d) Informar al turista que no debe desarrollar la actividad solo, y no debe alejarse del grupo;
- e) Todas las salidas no supervisadas fuera del campamento deben realizarse en parejas y con tiempo específico de retorno;

- f) Evitar encender fogatas, en caso de que se tenga que utilizar fogata, emplear los sitios en donde ya se hayan encendido anteriormente;
- g) Llevar estufas portátiles para cocinar.

5.2.1.5 Higiene

5.2.1.5.1 Para mayor preservación de las áreas naturales minimizando el impacto ambiental, los guías deben atender a las siguientes medidas:

- a) Efectuar las descargas de aguas residuales y/o tratadas a por lo menos 25 mts. de la orilla de cualquier campo de agua que fluya por áreas naturales;
- b) Donde no haya sanitarios, designar un solo sitio como baño a más de 100 mts de los cuerpos de agua. Se puede cavar un agujero y cubrir los excrementos con tierra y piedras. El papel de baño se debe guardar en una bolsa de plástico a modo de cesto y no dejarlo en la ruta;
- c) Dar el tratamiento adecuado al agua proveniente de fuentes naturales antes de consumirla;
- d) Utilizar productos biodegradables para el aseo personal y limpieza del equipo.

6. Actualización y refrendo

6.1 Los guías especializados deben acreditar haber participado en uno o más cursos de actualización relacionados con la especialidad que ejerce y reconocidos por la Secretaría, impartidos por instituciones o asociaciones relacionadas con la actividad.

6.1.1 Estos cursos deben acumular cuando menos 40 horas anuales y 160 horas integradas.

6.2 Los guías especializados deben solicitar el refrendo de la credencial de reconocimiento de esta Norma cada cuatro años; para tal efecto tienen la obligación de presentar ante la Secretaría los siguientes documentos:

- a) Copia de la credencial de reconocimiento por vencer;
- b) Constancia de acreditación de cursos de actualización que ampare las 160 horas;
- c) Certificado médico de buena salud en general;
- d) Constancia de actualización de cursos de primeros auxilios impartidos por una institución calificada en materia y con registro ante las autoridades competentes. En caso de ser extranjeros, además de lo anterior deben acreditar nuevamente el punto 4.3 de la presente Norma.

6.3 El guía especializado, debe presentar ante la Secretaría la solicitud de refrendo de la credencial de reconocimiento en los formatos que le proporcione, dentro de los 30 días hábiles anteriores a la fecha de vencimiento.

7. De la información

7.1 Los guías especializados al proporcionar sus servicios deben informar como mínimo lo siguiente:

- a) El número máximo de personas que deben integrar el grupo;
- b) La tarifa que se aplica si el servicio es contratado directamente con él;
- c) El idioma o los idiomas en que se darán explicaciones, en su caso;
- d) El tiempo de duración de sus servicios y el itinerario;
- e) La prohibición por disposición de la Ley Federal de Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, de la excavación, extracción, posesión, remoción, transporte, intento de exportación de vestigios de flora y fauna, de artefactos o restos humanos paleontológicos,

arqueológicos
y/o históricos en el territorio nacional;

- f) Las penas a que se hará acreedor el turista en caso de practicar la caza, pesca, captura y comercio con especies de flora y fauna silvestre sin la autorización correspondiente.

7.2 La publicidad que hagan los guías especializados respecto a los servicios que proporcionen debe ser clara, precisa, confiable y no debe inducir a error o confusión.

8. De la operación

8.1 Los guías especializados al contratarse con una persona física o moral, sin intermediación, deben extender el documento correspondiente que garantice los servicios contratados, dicho documento debe contener como mínimo lo siguiente:

- Nombre del guía;
- RFC;
- Domicilio y teléfono;
- Número de credencial de reconocimiento;
- Vigencia del servicio;
- Fecha en la que se prestará el servicio;
- Idioma(s) en que se proporcionarán los servicios;
- Recorrido e itinerario contratado;
- Tiempo de duración del servicio;
- Número de personas que integran el grupo;
- Costo por servicio (detalle del mismo con los gastos que incluye);
- Cuando el tipo de recorrido contratado requiera pernoctar y se incluyan los gastos por alimentación y hospedaje, se debe especificar la categoría del establecimiento de hospedaje, así como el del restaurante;
- Tipo de seguro:
 - o Viajero ();
 - o Responsabilidad civil ().
- Nombre y firma del prestador de servicios;
- Nombre y firma del turista (firma opcional).

8.2 Tratándose de guías especializados que presten sus servicios a través de un operador de turismo o agencia de viajes, éstas son las responsables de requisitar el documento a que se refiere el punto anterior, entregando copia al guía.

8.3 Los guías especializados deben portar a la vista, durante la prestación del servicio, la credencial de reconocimiento de la presente Norma.

8.4 Para toda prestación del servicio sin intermediación, el guía debe entregar al turista el formato que debe llenar, en el cual, éste debe manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no padece ninguna enfermedad incompatible con la actividad y que no se encuentra bajo el influjo de sustancias tóxicas que puedan agravar o complicar su salud al momento de realizar cualquiera de las actividades que se describen en la presente Norma. Asimismo, debe contener una cláusula en la que el turista se comprometa a respetar, no tocar ni extraer restos culturales ya sean paleontológicos, arqueológicos o históricos, cuya protección se establece en la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas del INAH y su reglamento.

8.5 Los guías deben reportar a las autoridades competentes las conductas ilícitas en que incurran los turistas que contraten sus servicios y que afecten al patrimonio natural y/o cultural.

9. De la suspensión, negación o revocación de la credencial de reconocimiento

9.1 Son causas para que la Secretaría suspenda o retire por un máximo de 30 días hábiles la credencial de reconocimiento o imponga las sanciones señaladas en el punto 10.2 de la presente Norma cuando:

- a) No observe las reglas de acceso y operación de los sitios de interés turístico como zonas arqueológicas, parques nacionales, áreas naturales protegidas, entre otros, así como de las áreas públicas de recepción de los establecimientos de hospedaje y plazas de carácter público.
- b) Incumpla los servicios o las características o condiciones pactadas con los turistas y/o no extienda la constancia que garantiza los servicios.
- c) Preste sus servicios teniendo la credencial de reconocimiento vencida.
- d) Durante el desarrollo de su actividad no porte en un lugar visible la credencial de reconocimiento vigente.
- e) Contrate sus servicios o atienda a un turista o grupo de turistas en un idioma distinto al acreditado en la credencial de reconocimiento.

9.2 Son causas para que la Secretaría niegue o revoque de manera inmediata y definitiva la acreditación de la credencial de reconocimiento de la norma al guía de turistas cuando:

- a) El aspirante a obtener la credencial de reconocimiento presente información y/o documentación falsa.
- b) Presente información y/o documentación falsa para efectos de refrendo de la credencial de reconocimiento.
- c) Haga uso indebido de la credencial de reconocimiento como transferirla, cederla, donarla o reproducirla por cualquier sistema mecánico, electrónico o computarizado, entre otros.
- d) Un guía especializado de turistas o aspirante a guía se acredite o porte cualquier tipo de identificación distinta a la credencial de reconocimiento que confunda o desoriente a los turistas.
- e) Observe conductas escandalosas o violentas en sus sitios de trabajo o se les sorprenda en estado de embriaguez o bajo la influencia de alguna droga o enervante, salvo que, en este último caso exista prescripción médica.
- f) Pretenda o cobre los honorarios correspondientes a sus servicios sin proporcionar éstos, o pretenda o cobre cualquier tipo de cuota distinta a sus honorarios, ya sea a otros guías especializados o a turistas.
- g) Se niegue a ser sujeto de una visita de verificación, obstaculice la labor de un verificador debidamente acreditado por la Secretaría o proporcione a éste información parcial o totalmente falsa.
- h) Reincida por segunda ocasión en cualquiera de las causas por las que alguna vez se le sancionó, suspendió o retiró la credencial de reconocimiento contenidas en el punto 9.1 de la presente Norma.

10. Vigilancia de la norma

10.1 La Secretaría, en forma directa o a través de las unidades de verificación aprobadas y acreditadas en términos de la ley de la materia o por conducto y en coordinación con las demás dependencias, organismos competentes u órganos estatales de turismo, vigilará la veracidad de la

información proporcionada por el prestador, así como las condiciones de la prestación del servicio, según lo señala esta Norma, independientemente de la competencia que tenga la Procuraduría Federal del Consumidor.

10.2 En caso de incumplimiento de la presente Norma, el guía especializado se hará acreedor a las sanciones previstas en la Ley y en las demás disposiciones aplicables.

11. Bibliografía

Ley Federal de Turismo
(D.O.F. 31/12/1992)

Ley Federal sobre Metrología y Normalización
(D.O.F. 01/07/1992)

Ley Federal de Protección al Consumidor
(D.O.F. 24/12/1992)

Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas
(D.O.F. 06/05/1972)

Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente
(D.O.F. 13/12/1996)

Ley Federal de Estímulo y Fomento al Deporte
(D.O.F. 22/11/1990)

Reglamento de la Ley Federal de Turismo
(D.O.F. 02/05/1992)

Reglamento de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas
(D.O.F. 08/12/1975)

Reglamento de la Ley Federal de Estímulo y Fomento al Deporte
(D.O.F. 22/11/1990)

"Decreto de promulgación de la convención por la que se suprime el requisito de legalización de los documentos públicos extranjeros"
(D.O.F. 14/08/1995)

NMX-Z-13-1981

"Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Oficiales Mexicanas"
(D.O.F. 14/05/1981)

Manual de operaciones para los programas de turismo ecológico, deportivo y de aventura, en la selva, zonas étnicas, cenotes, ríos, lagunas y mar del Estado de Quintana Roo. Emitido por la Asociación de Guías de Turismo Ecológico, Deportivo y de Aventura, S.C.

Borrador de turismo de aventura y turismo orientado hacia la naturaleza por AMTAVE.
(1994)

Consideraciones para la elaboración de una política en torno a los guías de turistas Dirección General de Capacitación. SECTUR
(17/08/1994)

Acreditación de guías de turistas especializados en turismo de aventura y turismo orientado hacia la naturaleza.

Dirección General de Capacitación. SECTUR
(15/11/1994)

Estrategia Nacional de Turismo Orientado hacia la Naturaleza para México.
SECTUR.
1994

Florescano, Enrique compilador, El Patrimonio Cultural de México, Conaculta y Fondo de Cultura Económica, México, D.F., 1993.

López Aguilar Fernando, Elementos para una construcción teórica en arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Colección Científica No. 191, México, D.F., 1990.

Real Academia Española, Diccionario de la Lengua Española, Espasa Calpe, XXI edición, Madrid, España, 1992.

NSS-Cave Diving Manual
Edited by Joe Prosser
H.V. Grey
1992

NACD-National Association For Cave Diving.
Board of Directors
First Edition January, 1993

12. Concordancia con normas internacionales

No se puede establecer relación alguna con otras normas por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D.F., a 2 de julio de 2002.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Turística, **Eduardo Barroso Alarcón**.- Rúbrica.

BANCO DE MEXICO

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

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TIPO DE CAMBIO PARA SOLVENTAR OBLIGACIONES DENOMINADAS EN MONEDA EXTRANJERA
PAGADERAS EN LA REPUBLICA MEXICANA

Con fundamento en el artículo 35 de la Ley del Banco de México; en los artículos 8o. y 10o. del Reglamento Interior del Banco de México, y en los términos del numeral 1.2 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 22 de marzo de 1996, el Banco de México informa que el tipo de cambio citado obtenido el día de hoy conforme

al procedimiento establecido en el numeral 1 de las Disposiciones mencionadas, fue de \$9.9511 M.N. (NUEVE PESOS CON NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE 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.

Atentamente

México, D.F., a 10 de septiembre de 2002.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Autorizaciones, Consultas
y Control de Legalidad
Héctor Helú Carranza
Rúbrica.

Gerente de Operaciones
Nacionales
Jaime Cortina Morfin
Rúbrica.

TASAS de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TASAS DE INTERES DE INSTRUMENTOS DE CAPTACION BANCARIA EN MONEDA NACIONAL

	TASA BRUTA		TASA BRUTA
I. DEPOSITOS A PLAZO FIJO		II. PAGARES CON RENDI- MIENTO LIQUIDABLE AL VENCIMIENTO	
A 60 días		A 28 días	
Personas físicas	3.60	Personas físicas	3.02
Personas morales	3.60	Personas morales	3.02
A 90 días		A 91 días	
Personas físicas	3.57	Personas físicas	3.30
Personas morales	3.57	Personas morales	3.30
A 180 días		A 182 días	
Personas físicas	3.77	Personas físicas	3.57
Personas morales	3.77	Personas morales	3.57

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 10 de septiembre de 2002. 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 10 de septiembre de 2002.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Autorizaciones, Consultas
y Control de Legalidad
Héctor Helú Carranza
Rúbrica.

Director de Información
del Sistema Financiero
Cuahtémoc Montes Campos
Rúbrica.

TASA de interés interbancaria de equilibrio.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TASA DE INTERES INTERBANCARIA DE EQUILIBRIO

Según resolución de Banco de México publicada en el **Diario Oficial de la Federación** del 23 de marzo de 1995, y de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 de la Circular 2019/95, modificada mediante Circular-Telefax 4/97 del propio Banco del 9 de enero de 1997, dirigida a las instituciones de banca múltiple, se informa que la Tasa de Interés Interbancaria de Equilibrio a plazo de 28 días, obtenida el día de hoy, fue de 7.7200 por ciento.

La tasa de interés citada se calculó con base a las cotizaciones presentadas por: BBVA Bancomer, S.A., Banca Serfin S.A., Banco Internacional S.A., Banco Nacional de México S.A., IXE Banco, S.A., Banco Inbursa S.A., Banco Interacciones S.A., Banco Invex S.A., Bank of America México S.A., ING Bank México S.A., Banco Credit Suisse First Boston (México), S.A., ScotiaBank Inverlat, S.A. y Banco Mercantil Del Norte S.A.

México, D.F., a 10 de septiembre de 2002.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Autorizaciones, Consultas
y Control de Legalidad

Gerente de Operaciones
Nacionales

Héctor Helú Carranza

Rúbrica.

Jaime Cortina Morfin

Rúbrica.

INFORMACION semanal resumida sobre los principales renglones del estado de cuenta consolidado al 6 de septiembre de 2002.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

En cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 41 del Reglamento Interior del Banco de México, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 16 de marzo de 1995, se proporciona la:

INFORMACION SEMANAL RESUMIDA SOBRE LOS PRINCIPALES RENGLOES
DEL ESTADO DE CUENTA CONSOLIDADO AL 6 DE SEPTIEMBRE DE 2002.

(Cifras preliminares en millones de pesos)

ACTIVO

Reserva Internacional ^{1/}	442,965
Crédito al Gobierno Federal	0
Valores Gubernamentales ^{2/}	0
Crédito a Intermediarios Financieros y Deudores por Reporto ^{3/}	125,778
Crédito a Organismos Públicos ^{4/}	75,703

PASIVO Y CAPITAL CONTABLE

Fondo Monetario Internacional	0
Base Monetaria	208,214
Billetes y Monedas en Circulación	208,173
Depósitos Bancarios en Cuenta Corriente ^{5/}	41
Bonos de Regulación Monetaria	217,769
Depósitos del Gobierno Federal	118,940
Depósitos de Regulación Monetaria	35,988
Depósitos de Intermediarios Financieros y Acreedores por Reporto ^{3/}	105,585
Otros Pasivos y Capital Contable ^{6/}	(42,050)

1/ Según se define en el Artículo 19 de la Ley del Banco de México.

2/ Neto de depósitos de regulación monetaria. - En caso de saldo neto acreedor, éste se presenta en el rubro de Depósitos de Regulación Monetaria.

3/ Incluye banca múltiple, banca de desarrollo, fideicomisos de fomento y operaciones de reporto con casas de bolsa.

4/ Créditos asumidos por el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario, conforme a lo establecido en la Ley de Protección al Ahorro Bancario.

5/ Se consigna el saldo neto acreedor del conjunto de dichas cuentas, en caso de saldo neto deudor éste se incluye en el rubro de Crédito a Intermediarios Financieros y Deudores por Reporto.

6/ Neto de otros activos.

México, D.F., a 10 de septiembre de 2002.

BANCO DE MEXICO
Director de Contabilidad
Gerardo Zúñiga Villarce
Rúbrica.

INSTITUTO PARA LA PROTECCION AL AHORRO BANCARIO

MONTO de los pagos efectuados por las instituciones de banca múltiple por concepto de cuotas ordinarias correspondientes al periodo comprendido entre el 1 de abril y el 30 de junio de 2002.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto para la Protección al Ahorro Bancario.

El Instituto para la Protección al Ahorro Bancario, con fundamento en los artículos 4o. y 26 de la Ley de Protección al Ahorro Bancario, así como en los artículos 21 fracciones I y XXVIII y 23 fracciones I y XXIV

del estatuto orgánico de este Instituto, publica el monto de los pagos efectuados por las instituciones de banca múltiple por concepto de cuotas ordinarias correspondientes al periodo comprendido entre el 1 de abril y el 30 de junio de 2002.

(Cifras en pesos)

INSTITUCION	Abril-02	Mayo-02	Junio-02	TOTAL
ABN AMRO BANK MEXICO, S.A.	53,857	70,750	63,339	187,946

AMERICAN EXPRESS BANK (MEXICO), S.A.	244,706	249,736	260,798	755,240
BANCA AFIRME, S.A.	1,003,125	1,005,725	1,005,279	3,014,129
BANCA MIFEL, S.A.	1,163,023	1,209,120	1,247,730	3,619,873
BANCA SERFIN, S.A.	31,739,114	31,013,711	31,299,183	94,052,008
BANCO ANAHUAC, S.A. *	252,661	255,130	256,598	764,389
BANCO DEL ATLANTICO, S.A.	21,398,907	21,297,622	21,237,074	63,933,603
BANCO DEL BAJIO, S.A.	1,789,160	1,882,353	1,779,580	5,451,093
BANCO DEL CENTRO, S.A.	798,787	777,982	813,655	2,390,424
BANCO DEL SURESTE, S.A. *	528,149	537,490	541,111	1,606,750
BANCO INBURSA, S.A.	7,623,414	7,219,568	7,612,456	22,455,438
BANCO INDUSTRIAL, S.A. *	1,475,897	1,505,341	1,442,497	4,423,735
BANCO INTERACCIONES, S.A.	1,864,533	1,850,911	1,817,603	5,533,047
BANCO INTERNACIONAL, S.A.	28,314,202	28,564,039	28,846,522	85,724,763
BANCO INVEX, S.A.	1,272,039	1,167,996	1,262,080	3,702,115
BANCO J.P. MORGAN, S.A.	846,445	965,968	817,062	2,629,475
BANCO MERCANTIL DEL NORTE, S.A.	51,443,471	51,326,811	50,548,230	153,318,512
BANCO NACIONAL DE MEXICO, S.A.	94,803,911	97,552,150	93,404,251	285,760,312
BANCO REGIONAL DE MONTERREY, S.A.	827,241	770,852	742,414	2,340,507
BANCO SANTANDER MEXICANO, S.A.	27,749,889	28,452,622	30,501,033	86,703,544
BANK OF AMERICA MEXICO, S.A.	645,385	651,734	787,670	2,084,789
BANK OF TOKYO-MITSUBISHI (MEXICO), S.A.	467,729	448,973	458,096	1,374,798
BANK ONE (MEXICO), S.A.	35,400	57,313	67,605	160,318
BANKBOSTON, S.A.	1,256,729	935,304	878,296	3,070,329
BANSI, S.A.	251,017	238,934	232,034	721,985
BBVA BANCOMER, S.A.	110,020,862	111,768,052	112,665,159	334,454,073
COMERICA BANK MEXICO, S.A.	752,136	751,027	753,417	2,256,580
DEUTSCHE BANK MEXICO, S.A.	176,661	135,789	554,014	866,464
DRESDNER BANK MEXICO, S.A.	515,136	607,104	365,351	1,487,591
GE CAPITAL BANK, S.A.	608,116	629,495	667,197	1,904,808
HSBC BANK MEXICO, S.A.	609,392	645,028	637,629	1,892,049
ING BANK (MEXICO), S.A.	650,247	838,381	773,069	2,261,697
IXE BANCO, S.A.	990,158	1,016,719	1,121,032	3,127,909
SCOTIABANK INVERLAT, S.A.	23,072,411	21,739,146	21,971,389	66,782,946
TOTAL	415,243,910	418,138,876	417,430,453	1,250,813,239

Los importes de las cuotas cubiertas por las instituciones de banca múltiple se calcularon conforme a las disposiciones relativas a las cuotas ordinarias que las instituciones de banca múltiple están obligadas a cubrir al Instituto para la Protección al Ahorro Bancario, publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 31 de mayo de 1999.

* A los bancos intervenidos por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores se les calcularon las cuotas correspondientes conforme al párrafo anterior.

A partir del mes de abril de 2002, se deja de reportar información de Banca Quadrum, S.A. por la revocación para operar como institución de banca múltiple, publicada por la S.H.C.P. el 4 de marzo de 2002 en el **Diario Oficial de la Federación**.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 30 de agosto de 2002.- El Secretario Adjunto de Protección al Ahorro Bancario del Instituto para la Protección al Ahorro Bancario, **Alfredo Vara Alonso**.- Rúbrica.- La Secretaria Adjunta Jurídica, **Margarita de la Cabaña Betancourt**.- Rúbrica.

(R.- 167144)

AVISOS JUDICIALES Y GENERALES

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Tercer Tribunal Colegiado Décimo Circuito
Villahermosa, Tabasco
EDICOS
C. Cristina Ramírez Jiménez

Donde se encuentre

Comunicásele Tercer Tribunal Colegiado Décimo Circuito, tramítase A.D. 074/2002, demanda promovida Luz del Alba León González, actos Segunda Sala Civil Tribunal Superior Justicia, Estado de Tabasco esta ciudad, acto reclamado fallo dieciocho septiembre dos mil uno, toca apelación 1354/2001, confirmó sentencia definitiva doce junio mismo año, declaró quejosa no probó tercería excluyente dominio, porque pretender privar bien su propiedad.

Tercer Tribunal Colegiado veintiocho enero dos mil admitió demanda sin turno falta emplazamiento Cristina Ramírez Jiménez, mismo se ordena edictos por triplicado, publicándolos tres veces de siete en siete días **Diario Oficial de la Federación** y Excélsior de México son mayor circulación República Mexicana, haciéndole saber tercero perjudicada comparezca Tercer Tribunal Colegiado Villahermosa, Tabasco término treinta días a partir siguiente última publicación recoger copia traslado comparezca juicio si conviene intereses.

La Secretaria de Acuerdos

Lic. Rosa Lagunes García

Rúbrica.

(R.- 165904)

Estados Unidos Mexicanos
Gobierno del Estado de Baja California
Tribunal Superior de Justicia
Sección Amparos
EDITO

Ricardo Rodríguez Huerta y Alejandrina Pompa de Sánchez

En el Cuaderno de Amparo relativo al Toca Civil número 1211/2000, deducido del Juicio Ordinario Mercantil, expediente 335/1998, promovido por Raúl Camacho Fregozo, José Guadalupe Camacho Fregozo y Rito Camacho Fregozo en contra de Viñedos del Sol, S. de R.L., Notario Público 88 de San Luis Río Colorado, Son., y otros, por auto de fecha siete de agosto del año dos mil dos, se ordenó llevar a cabo el emplazamiento a los terceros perjudicados Ricardo Rodríguez Huerta y Alejandrina Pompa de Sánchez, por medio de edictos autorizados por los ciudadanos Magistrados integrantes de la Segunda Sala del Tribunal Superior de Justicia del Estado, a fin de que se publiquen los edictos respectivos tres veces de siete en siete días, en el **Diario Oficial de la Federación** y en el periódico de mayor circulación en la República Mexicana, haciéndole saber a dichos terceros perjudicados que deberá presentarse dentro del término de treinta días, contados a partir del día siguiente al que se haga la última publicación, para que comparezcan ante el Tribunal de Garantías en defensa de sus intereses, si así lo estiman conveniente.

Emplazamiento que se verifica por medio de edictos en virtud de ignorarse su domicilio.

Mexicali, B.C., a 7 de agosto de 2002.

El Secretario General de Acuerdos del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Baja California

Lic. Pedro Amaya Rábago

Rúbrica.

(R.- 165924)

Estados Unidos Mexicanos
Gobierno del Estado de Baja California
Tribunal Superior de Justicia
Sección Amparos
EDICTO

Intepe, S.A. de C.V.

En el cuaderno de amparo relativo al toca civil número 1422/2001, deducido del juicio ordinario civil, expediente 637/2000, promovido por Alejandrina Ocejo González en contra de Intepe, S.A. de C.V., Bancrecer, S.A., y otros por auto de fecha uno de julio del año dos mil dos, se ordenó llevar a cabo el emplazamiento al tercero perjudicado Intepe, S.A. de C.V., por medio de edictos, autorizados por los ciudadanos magistrados integrantes de la Segunda Sala del Tribunal Superior de Justicia del Estado, a fin de que se publiquen los edictos respectivos tres veces de siete en siete días en el **Diario Oficial de la Federación** y en el periódico de mayor circulación en la República Mexicana, haciéndole saber a dicho tercero perjudicado que deberá presentarse dentro del término de treinta días, contados a partir del día siguiente al que se haga la última publicación, para que comparezca ante el Tribunal de garantías en defensa de sus intereses, si así lo estima conveniente.

Emplazamiento que se verifica por medio de edictos, en virtud de ignorarse su domicilio.

Para su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** y en uno de los periódicos de mayor circulación en la República Mexicana.

Mexicali, B.C., a 1 de julio de 2002.

El Secretario General de Acuerdos del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Baja California

Lic. Pedro Amaya Rábago

Rúbrica.

(R.- 166642)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial de la Federación

Juzgado Primero de Distrito en Materia Civil en el Estado de Jalisco

Guadalajara, Jal.

EDICTO

A: Alberto Barba Barrera.

En amparo 510/2001-II, promovido por Fernando Emanuel Ramírez Villeda y Laura Avalos de Ramírez, contra actos del Juez Décimo de lo Civil de Esta Ciudad, se ordenó emplazarlo por edictos para que comparezca, por sí o por conducto de representante legal, en treinta días siguientes a la última publicación, si a su interés legal conviene.

Para su publicación por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y el periódico Excéñsiór.

Guadalajara, Jal., a 22 de agosto de 2002.

El Secretario

Lic. Felipe Benítez Orendain

Rúbrica.

(R.- 166650)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial del Estado de Jalisco

Supremo Tribunal de Justicia

Séptima Sala

EDICTO

Emplácese tercero perjudicado Luis Villegas Franco término treinta días a partir día siguiente última publicación, comparezca H. Tribunal Colegiado Tercer Circuito Materia Civil que corresponda, hacer valer derechos, Juicio Constitucional promovido por Sucesión Intestamentaria Otilio Franco González, contra actos H. Séptima Sala Supremo Tribunal de Justicia del Estado. Acto reclamado, sentencia 21 enero 2002, toca 1245/2001, recurso apelación interpuesto actora, contra sentencia 28 junio 2001, Juzgado Segundo Civil Chapala, Jalisco expediente 78/99.

Para publicarse tres veces de siete en siete días en el **Diario Oficial de la Federación.**

Guadalajara, Jal., a 21 de agosto de 2002.

La Secretaria de Acuerdos

Lic. Diana Arredondo Rodríguez

Rúbrica.

(R.- 166651)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial del Estado de Jalisco
Supremo Tribunal de Justicia
Séptima Sala
EDICTO

Emplácese tercero perjudicado Luis Villegas Franco término treinta días a partir día siguiente última publicación, comparezca H. Tribunal Colegiado Tercer Circuito Materia Civil que corresponda, hacer valer derechos, Juicio Constitucional promovido por Sucesión Intestamentaria Otilio Franco González, contra actos H. Séptima Sala Supremo Tribunal de Justicia del Estado. Acto reclamado, sentencia 21 enero 2002, toca 1410/2001, recurso apelación interpuesto actora, contra sentencia 13 septiembre 2001, Juzgado Primero Civil Chapala, Jalisco expediente 57/99.

Para publicarse tres veces de siete en siete días, en el **Diario Oficial de la Federación.**
Guadalajara, Jal., a 21 de agosto de 2002.
La Secretario de Acuerdos
Lic. Diana Arredondo Rodríguez

Rúbrica.

(R.- 166652)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial del Estado de Jalisco
Supremo Tribunal de Justicia
Séptima Sala
EDICTO

Emplácese tercero perjudicado Luis Villegas Franco, término treinta días a partir día siguiente última publicación, comparezca H. Tribunal Colegiado Tercer Circuito Materia Civil que corresponda, hacer valer derechos, Juicio Constitucional promovido por Sucesión Intestamentaria Otilio Franco González, contra actos H. Séptima Sala Supremo Tribunal de Justicia del Estado. Acto reclamado, sentencia 5 octubre 2001, toca 1111/2001, recurso apelación interpuesto actora, contra sentencia 28 junio 2001, Juzgado Segundo Civil Chapala, Jalisco expediente 75/99.

Para publicarse tres veces de siete en siete días, en el **Diario Oficial de la Federación.**
Guadalajara, Jal., a 21 de agosto de 2002.
La Secretario de Acuerdos
Lic. Diana Arredondo Rodríguez

Rúbrica.

(R.- 166653)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial del Estado de Michoacán
Juzgado Tercero Civil
Zamora, Mich.
EDICTO

Se llama a juicio a Reynaldo Hurtado Guerrero y Roselia Mendoza Estrada.

Por auto de fecha 11 once de septiembre de 2000 dos mil se tuvo a Irma y/o Imelda Juárez Sánchez, promoviendo por su propio derecho, en la vía ordinaria civil demanda contra Erika Mejía Juárez, Luis y Samuel Mendoza Guerrero, éste gestor oficio de Reynaldo Hurtado Guerrero y Roselia Mendoza Estrada, a estos mismos y Rosalio Huaroco García y licenciado Gustavo Herrera Equihua, Notario Público número 104, con ejercicio y residencia en Paracho, Michoacán; asimismo, por auto de fecha 17 diecisiete de enero del año en curso, se ordenó emplazar a Reynaldo Hurtado Guerrero y Roselia Mendoza Estrada por medio de edictos que se deberán publicar por tres veces consecutivas en el Periódico Oficial del Estado, **Diario Oficial de la Federación**, uno de mayor circulación de la capital de este Estado y estrados de este Tribunal, para que dentro del término de 90 noventa días, contados a partir de la publicación del primer edicto, comparezcan a este Tribunal a producir contestación de demanda, y en caso de no hacerlo, se tendrá por contestada en sentido negativo; quedan a disposición de los interesados las copias de traslado, en la Secretaría de este Juzgado.- Publíquese.

Atentamente

Zamora, Mich., a 18 de enero de 2002.

El Secretario de Acuerdos del Juzgado Tercero de lo Civil de Primera Instancia

Lic. Héctor Fernando Rubio Cervantes

Rúbrica.

(R.- 166661)

Estados Unidos Mexicanos

Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal

México

Juzgado Primero de lo Concursal

EDICTO

En la ciudad de México, Distrito Federal, el ciudadano Juez Primero de lo Concursal licenciado Jaime Daniel Cervantes Martínez, dictó la sentencia interlocutoria, el veintidós de agosto de dos mil dos, en los autos relativos al juicio de suspensión de pagos de Prisma Internacional, S.A. de C.V., expediente 339/00, en el cuaderno principal, por cual se declara concluida la suspensión de pagos de la persona moral antes indicada, lo que se hace de conocimiento a los interesados, para los efectos legales a que haya lugar.

Para su publicación por tres veces consecutivas en el **Diario Oficial de la Federación** y en el periódico El Sol de México.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 26 de agosto de 2002.

C. Secretario de Acuerdos

Lic. José Angel Cano Gómez

Rúbrica.

(R.- 166669)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial de la Federación

Juzgado Cuarto de Distrito

Tijuana, B.C.

EDICTO

Emplazamiento a Miatech de México, S.A. de C.V., al margen sello escudo nacional, dice: Estados Unidos Mexicanos, Juzgado Cuarto de Distrito en el Estado, Tijuana, Baja California, a uno de agosto de dos mil dos. Juicio de Amparo número 77/2002, promovido por Saturnino Castillo Soto, en representación de Fianzas Monterrey, S.A. de C.V., contra actos de la sala regional del Noroeste I, del Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa, con sede en esta ciudad y otra autoridad, consistente dicho acto en "...La sentencia definitiva dictada por la responsable el día veinticinco de junio de dos mil dos, dentro del expediente número 1448/00-01-02-4 derivado del Juicio de Nulidad presentado por mi representada, dentro de la cual, se plasmo dentro el capítulo de resuelve, que ha aparecido una causal de improcedencia del juicio; en consecuencia: es de sobreseer y se sobresee el presente juicio, dejando con esto en completo estado de indefensión a mi representada"; por auto de esta fecha se acordó emplazar al diverso tercero perjudicado Miatech de México, S.A. de C.V., por medio de edictos que deberán publicarse tres veces de siete en siete días, en el **Diario Oficial de la Federación**, en el periódico Excelsior de la ciudad de México, Distrito Federal y el periódico Mexicano de esta ciudad, haciéndole saber que deberá de presentarse dentro del término de treinta días, contados

al siguiente de la última publicación, apercibido que de no hacerlo, las anteriores notificaciones se le harán por lista que se fije en los estrados de este Tribunal. Señalándose las diez horas del día veinte de septiembre de dos mil dos, para la celebración de la audiencia constitucional de este juicio.

Tijuana, B.C., a 1 de agosto de 2002.

La Secretaria del Juzgado Cuarto de Distrito
en el Estado de Baja California, con Residencia en la Ciudad de Tijuana
Lic. Lidia Medrano Meza
Rúbrica.

(R.- 166702)

Estados Unidos Mexicanos
Procuraduría General de la República
Agencia Segunda del Ministerio Público de la Federación

Gómez Palacio, Durango; a los siete días del mes de agosto del año dos mil dos, se notifica al C. José Castillo Reyes, que dentro de la Averiguación Previa número 29/2001/III instruida en quien resulte responsable, por la comisión de un delito contra la salud, que en fecha siete de febrero del año dos mil uno, esta representación social de la federación, con fundamento en los artículos 40, 41 y 193 ultimo párrafo del Código Penal Federal y 8o. fracción II incisos a) y b), de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados se decreto el aseguramiento de: **PRIMERO.-** Un tracto camión, tipo: quinta rueda, marca: Freightliner, modelo: 1986, color: blanco, número de identificación: 1FUEYDYB9GP290034, placas de circulación: 571-A02 del Servicio Público Federal; **SEGUNDO.-** Una caja refrigerada, marca: Timppte, color: blanco, modelo: 1987, serie: R48021JD069186, para efecto de que hagan valer su derecho de audiencia, en las oficinas de la Subdelegación de Gómez Palacio, Durango; cito en calle mártires 813 Poniente, colonia Centro, código postal 35000, o ante el Servicio de Administración de Bienes Asegurados de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con Sede en la Ciudad de Culiacán, Sinaloa; con domicilio en calzada de los Insurgentes 1221, interior 201, edificio Torre Las Americas, fraccionamiento Centro Sinaloa, código postal 80129, apercibido para el caso de que no haga manifestación alguna se declarara el abandono de los mismos, en términos del artículo 44 de la Ley Federal de Bienes Asegurados.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

El C. Agente Segundo del Ministerio Publico de la Federación
Lic. Miguel Angel Saavedra Alvarez
Rúbrica.

(R.- 166897)

Estados Unidos Mexicanos
Procuraduría General de la República
Agencia de Procedimientos Penales "B"
Mazatlán Sin.

EDICTO

En la Averiguación Previa número MIII/84/2000, iniciada en contra de quien resulte responsable, por el delito contra la salud, fue decretado el aseguramiento de un vehículo marca Ford 350XLT, color rojo, modelo 1992, serie número AC3JYU32848, con placas de circulación TS-70148, y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 7o. y 8o. de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados, por este medio se notifica al propietario, así como los interesados en el vehículo de referencia, dejando a su disposición en la Agencia del Ministerio Público de la Federación, Mesa de Procedimientos Penales III en Materia de Averiguaciones Previas, copia del acta de inventario y sellamiento y acuerdo de aseguramiento, apercibiéndoles para que no enajenen el vehículo de que se trata, así como para que ejerzan su derecho a audiencia, en la inteligencia de que en caso de no manifestar lo que a su derecho convenga dentro de los plazos que señala el artículo 44 de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados, el vehículo en comento causara abandono a favor de la Federación.

Para publicarse en el Diario Oficial de la Federación por dos veces con intervalos de dos días.

Mazatlán, Sin., a 25 de julio de 2002.

El Agente del Ministerio Público de la Federación
adscribo a la Mesa de Procedimientos Penales III
en Materia de Averiguaciones Previas

Lic. Gerardo Laguna Castillo
Rúbrica.

(R.- 166898)

Estados Unidos Mexicanos
Procuraduría General de la República
Delegación Estatal en el Estado de Jalisco
Agencia del Ministerio Público Federal
EDICTO

Notifíquese a quien resulte ser el propietario o con interés jurídico respecto de:

Un bote de plástico con capacidad de diecinueve litros, así mismo una cazanga de metal, un azadón de metal con cabo de madera, los cuales se encuentran en mal estado de conservación; localizados frente al Peñón Negro en la Hacienda de San Marcelo aproximadamente a 1,000 metros hacia el Oriente del Rancho Mascuala en el Municipio de Ixtlahuacan del Río Jalisco Región Centro, asegurados dentro de la Averiguación Previa 1276/2002-III, por un delito de contra la salud, dejando a su disposición en la Agencia Federal número tres de Procedimientos Penales "A", copia del acta de aseguramiento, apercibiéndosele que no podrá enagenar o grabar los bienes asegurados, así mismo se le previene para que en el caso de no hacer manifestación alguna en los plazos señalados por el artículo 44 de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados Decomisados y Abandonados, los bienes causaran abandono a favor de la Federación.

Guadalajara, Jal., a 11 de julio de 2002.

El Agente del Ministerio Público de la
Federación adscrito a la Mesa Dos de la Agencia III de
Procedimientos Penales "A"
Lic. Rafael Morales Ramírez
Rúbrica.

(R.- 166901)

Estados Unidos Mexicanos
Procuraduría General de la República
Delegación Estatal en Michoacán
Agencia Segunda del Ministerio Público de la Federación
Titular de la Mesa II de Averiguaciones Previas,
con residencia en Uruapan, Michoacán
A.P. 34/2002-UII.
EDICTO NOTIFICACION

Al propietario del vehículo de la marca Volkswagen, tipo combi, con placas de circulación 1RPW790, del Estado de California, de los Estados Unidos de Norteamérica, relacionado con la Averiguación Previa número 34/2002-UII, que se instruye en contra de Juan Leal Pérez y quien resulte responsable, por la comisión del delito de ataques a las vías generales de comunicación, en la cual se dictó un acuerdo que a la letra dice:

En la ciudad de Uruapan, Michoacán, a 1 primero de julio de 2002 dos mil dos.

VISTO: El estado que guardan las constancias y actuaciones que integran la Averiguación Previa número 34/2002-UII, instruida en contra de Juan Leal Pérez y quien resulte responsable, por la comisión del delito de ataques a las vías generales de comunicación, tomando en consideración que dentro de la presente indagatoria se encuentra afecto el vehículo de la marca Volkswagen, tipo combi, con placas de circulación 1RPW790, del Estado de California, de los Estados Unidos de Norteamérica, y que de acuerdo al dictamen pericial en materia de identificación, inventario y avalúo del vehículo, practicado por el Ingeniero Enrique Pedraza Moreno, Perito Oficial en Materia de Tránsito Terrestre, de la procuraduría General de la República, se advierte que el vehículo antes referido, debido a los daños causados por la acción del fuego que se inició en el interior del mismo, provocaron la mutilación del elemento de identificación visible, cuyo vehículo no presentó información oculta en la zona del compartimento del motor y cabina; en vista de lo anterior se advierte que no fue posible lograr la identificación del vehículo, en el sentido de saber si éste es nacional o de procedencia extranjera, pero a este respecto, cabe señalar que existen indicios que hacen presumir fundadamente, el origen extranjero de dicho vehículo, tales como las placas de circulación, las propias declaraciones de Juan Leal Pérez, quien refiere la forma en que adquirió dicho vehículo y que además se encontraba en proceso de legalización, sin que pueda especificar ante que dependencia se haya encontrado en

tramite de legalización el referido vehículo, con todo lo anterior se procedió a solicitar informe a la oficina de Interpol, a fin de que con los pocos datos que se cuentan con respecto del vehículo, se informe si se cuenta con reporte de robo, y con fecha 12 de abril del presente año, se recibió dicha información en el sentido de que es imposible contestar a la solicitud, por no contar con los datos necesarios para la debida consulta del automotor, en respuesta a todo lo anterior dio lugar a dejar el vehículo a disposición del Administrador local Jurídico del Servicio de Administración Tributaria, y mediante oficio SAT-16-II-1693, dicha dependencia informó que se encuentra impedida para aceptar la puesta a disposición del referido vehículo y que el órgano competente lo es el Servicio de Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados, haciendo del conocimiento de lo anterior al propio indiciado, en tales circunstancias y pese de haber recibido personalmente la notificación, sin que a la fecha haya hecho manifestación alguna, pese a que por comparecencia anterior de fecha 14 de mayo, se dio por enterado de la negativa de hacerle entrega del vehículo afecto a la presente indagatoria, entre otras razones por no haber acreditado plenamente la legal procedencia del vehículo, ni la propiedad del mismo, por lo que ante esas circunstancias es de considerarse que el vehículo de la marca Volkswagen, tipo combi, con placas de circulación 1RPW790, del Estado de California de Estados Unidos de Norteamérica, ha causado abandono, y ante la imposibilidad de acreditar plenamente la propiedad del mismo, ya que pudiera darse el caso de que existiera alguna otra persona que posiblemente fuera el propietario de dicho automotor, con fundamento legal en lo dispuesto por los artículos 8, fracción II, inciso a) y b), y 44 fracción I, de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados, es de acordarse y se. Acuerda. **UNICO.-** Publíquese el edicto de notificación al propietario del vehículo de la marca Volkswagen, tipo combi, con placas de circulación 1RPW790, del Estado de California de Estados Unidos de Norteamérica, relacionado con la Averiguación Previa número 34/2002-UII, instruida en contra de Juan Leal Pérez, por la comisión del delito de ataques a las vías generales de comunicación, para que sea de su conocimiento que cuenta con un plazo de 6 meses contados a partir de la primera publicación del edicto, para que manifieste lo que su derecho convenga, y en caso contrario el bien antes citado, causará abandono a favor de la Federación, para lo cual, gírese atento oficio a la C. doctora María Manuela de la Rosa Aguilar, Directora General de Comunicación Social de la Procuraduría General de la República, con residencia la ciudad de México, Distrito Federal, a fin de que se sirva hacer la publicación de los edictos correspondientes. Cumplase. Así lo acordó y firma el C. licenciado Julio Villana Angeles, Agente del Ministerio Público de la Federación Investigador Titular de la Mesa II, de Averiguaciones Previas, quien actúa en forma legal con testigos de asistencia que al final firman y dan fe.- Damos fe.

Uruapan, Mich., a 31 de julio de 2002.

Testigos de Asistencia

Ma. de Lourdes Ponce Ortiz

Rúbrica. Rúbrica.

Ma. de la Salud Ponce Ortiz

(R.- 166905)

Procuraduría General de la República

Procedimientos Penales

Mesa Tres

Oficio 1961

Expediente 356/02-III

Asunto: el que se indica

A quien corresponda

Dom desconocido.

En cumplimiento a lo establecido por los artículos 6, 7, 8, 39 y 44 de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados, se notifica que con fecha 1 de agosto del presente año esta Representación Social de la Federación dentro de la Averiguación Previa Penal número 356/2002, que se instruye en contra de quien resulte responsable por la comisión de un delito contra la salud, decreto el aseguramiento del vehículo marca: Ford, cougar, modelo 1989, color azul, con numero de serie IMEPM6048KH682024, con placas de circulación número J56 JFR del estado de Texas. Lo que se hace de su conocimiento con el apercibimiento que deberá de abstenerse de realizar actos que tiendan a modificar la propiedad de dicho mueble, en la inteligencia que queda a su disposición en estas oficinas una copia certificada del acta levantada con motivo de dicho aseguramiento y que incluye el inventario del bien que actualmente se encuentra en poder del Servicio

de Administración dependiente de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Asimismo se le notifica que dentro de un término de seis meses computables a partir de la presente notificación se presente a recoger la unidad vehicular descrita, apercibiéndolo que de no hacerlo se declarara abandonado y causara abandono a favor de la Federación.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Nuevo Laredo, Tam., a 1 de agosto de 2002.

El C. Agente del Ministerio Público de la Federación Titular de la Agencia Federal de Procedimientos Penales número tres

Lic. Cruz López Garza

Rúbrica.

(R.- 166911)

Estados Unidos Mexicanos

Procuraduría General de la República

Agencia Segunda del Ministerio Público de la Federación

Gómez Palacio, Durango; a los doce días del mes de agosto del año dos mil dos, se notifica a los Miguel Angel Sunderley Villegas, Omar Espinoza Rodríguez, Alma Rosa S. y quien resulte responsable, que dentro de la Averiguación Previa número 175/2001/II instruida en contra de los antes mencionados, por la comisión del Delito Violación a los Derechos de Autor, que veintinueve de julio del año dos mil uno, esta representación social de la federación, con fundamento en los artículos 40, 41 y 193 ultimo párrafo del Código Penal Federal y 8o. fracción II incisos a) y b), de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados se decreto el aseguramiento de: **UNICO.-** Una caja de cartón que contiene en su interior (115) ciento quince discos compactos, de diferentes artistas que a dictamen pericial en materia de Propiedad Intelectual; resultaron Apócrifos, de los conocidos comúnmente como piratas para efecto de que hagan valer su derecho de audiencia, en las oficinas de la Subdelegación de Gómez Palacio, Durango; cito en calle Mártires 813 Poniente, colonia Centro, código postal 35000, o ante el Servicio de Administración de Bienes Asegurados de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con sede en la Ciudad de Culiacán, Sinaloa; con domicilio en calzada de los Insurgentes 1221, interior 201, edificio Torre las Americas, fraccionamiento Centro Sinaloa, código postal 80129, apercibido para el caso de que no haga manifestación alguna se declarara el abandono de los mismos, en términos del artículo 44 de la Ley Federal de Bienes Asegurados.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

El C. Agente Segundo del Ministerio Público de la Federación

Lic. Miguel Angel Saavedra Alvarez

Rúbrica.

(R.- 166914)

Procuraduría General de la República

Unidad Especializada Contra el Lavado de Dinero

Averiguación Previa PGR/006/LD/2001

EDICTO

Miguel Rodríguez Ramírez, hago de su conocimiento que esta Representación Social de la Federación, en fecha 23 veintitrés de junio de 2002 en la Averiguación Previa PGR/006/LD/2001, dicto el siguiente acuerdo:

ACUERDA

PRIMERO.- Esta Representación Social de la Federación decreta el aseguramiento precautorio del menaje y todos y cada uno de los objetos localizados en el interior del inmueble que se encuentra asegurado por esta Representación Social de la Federación sito en Calle Cuartel 3o., manzana 17, calle Constitución de Parácuaro, Michoacán, hoy avenida Lázaro Cárdenas sin número en Parácuaro, Michoacán, mismos que se encuentran fedatados e inventariados en la presente indagatoria.

SEGUNDO.- Con la finalidad de dar debido cumplimiento a la garantía de audiencia prevista en el artículo 14 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos es procedente se le notifique el presente acuerdo a Miguel Rodríguez Ramírez de conformidad a lo señalado en el segundo y último párrafo del artículo 7o. de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados vigente, apercibidos que en caso de no manifestar lo que a su derecho convenga

causaran abandono en términos del artículo 44 de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados.

CUARTO.- Notifíquese el presente acuerdo de aseguramiento al Director General del Servicio de Administración y Bienes Asegurados, y pongáse a disposición el inmueble de referencia.

QUINTO.- Notifíquese el presente acuerdo al Director General de Control y Registro de Aseguramiento Ministerial de esta Institución, para los efectos legales conducentes".

Atentamente

15 de agosto de 2002.

La C. Agente del Ministerio Público de la Federación

Lic. Ma. de los Angeles Dorantes Ceh

Rúbrica.

(R.- 166918)

Estados Unidos Mexicanos

Procuraduría General de la República

Unidad Especializada Contra el Lavado de Dinero

Averiguación Previa PGR/006/LD/2001

EDICTO

María Isabel Castillo Oropeza, hago de su conocimiento que esta Representación Social de la Federación, en fecha 12 doce de agosto de 2002 en la Averiguación Previa PGR/006/LD/2001, dicto el siguiente acuerdo:

ACUERDA

PRIMERO.- Esta Representación Social de la Federación decreta el aseguramiento precautorio del menaje y objetos que se encontraron en el interior del inmueble ubicado en lote fracción 1-A, manzana 101 de Predios Urbanos La Mesa hoy avenida de las Ferias 11723, colonia Hipodromo II, en Tijuana Baja California, conformado por cuatro departamentos.

SEGUNDO.- A fin de cumplir con la garantía de audiencia prevista en el artículo 14 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos es procedente se le notifique el presente acuerdo a María Isabel Castillo Oropeza de acuerdo a lo señalado en el segundo y último párrafo del artículo 7o. de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados vigente, apercibidos que en caso de no manifestar lo que a su derecho convenga causaran abandono en términos del artículo 44 de la Ley Federal para la Administración de Bienes Asegurados, Decomisados y Abandonados".

CUARTO.- Notifíquese el presente acuerdo de aseguramiento al Director General del Servicio de Administración y Bienes Asegurados, y pongáse a disposición el inmueble de referencia.

QUINTO.- Notifíquese el presente acuerdo al Director General de Control y Registro de Aseguramiento Ministerial de esta Institución, para los efectos legales conducentes

Atentamente

15 de agosto de 2002.

La C. Agente del Ministerio Público de la Federación

Lic. Ma. de los Angeles Dorantes Ceh

Rúbrica.

(R.- 166924)

TRANSPORTES MARITIMOS MEXICO, S.A.

(fusionante),

SERVICIOS TRANSTER S.A. DE C.V.

(fusionada)

AVISO DE FUSION

En cumplimiento con lo dispuesto por el artículo 223, de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace del conocimiento público que por acuerdos adoptados en la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de Transportes Maritimos Mexico S.A. (TMM MEXICO) y de Servicios Transter, S.A. de C.V. (Transter) ambas de fecha 1 de agosto de 2002, dichas sociedades resolvieron

fusionarse, subsistiendo como sociedad fusionante TMM México y desapareciendo Transter, en su carácter de sociedad fusionada. Con base en dichas resoluciones los delegados especiales de dichas sociedades, en este acto publican las siguientes:

BASES DE FUSION

Las partes acuerdan y aprueban la fusión de TMM México como sociedad fusionante, y de Transter, como sociedad fusionada. La sociedad que subsiste seguirá conservando su denominación de Transportes Marítimos México”, S.A.

La fusión de Transter en TMM México, se llevará a cabo tomando en cuenta los balances generales de dichas sociedades, preparados al 31 de julio de 2002.

Conforme a lo aprobado por las asambleas generales de accionistas de las sociedades que participan en la fusión, el capital social de TMM México se incrementará con el capital social de la sociedad fusionada. Las acciones representativas del capital social de Transter serán canceladas para todos los efectos legales a que haya lugar.

Entre las sociedades que se fusionan y para todos los efectos legales, contables y fiscales, la fusión surtirá efectos a partir del día 1° de Agosto de 2002 y ante terceros la fusión surtirá plenos efectos en los términos que señalan los artículos 223 y 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

En virtud de la fusión, todos los activos y pasivos, así como todos los derechos y obligaciones, que en conjunto forman el patrimonio de Transter, pasan sin reserva ni limitación alguna, a formar parte del patrimonio de TMM México.

TMM México, asumirá todas las obligaciones contraídas por Transter, y se sustituye en todas las garantías que hayan sido otorgadas por Transter, con todo cuanto de hecho y por derecho le corresponda.

Los órganos de administración y vigilancia de Transter, cesarán en sus respectivos cargos, precisamente en la fecha en que surta sus efectos la fusión, conforme al convenio de fusión respectivo. Los poderes otorgados por la sociedad fusionada quedarán revocados al consumarse la fusión, subsistiendo las obligaciones contraídas con anterioridad, mismas, que a partir de la fecha de la fusión quedarán a cargo de TMM México.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, TMM MEXICO conviene en pagar todos y cada uno de los pasivos de Transter que asume por efecto de la fusión en los plazos y de acuerdo con los términos y condiciones de cada uno de dichos pasivos así asumidos.

Para efectos de lo dispuesto en el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se publican los Balances Generales, tanto de Transter, como de TMM México, preparados al día 31 de julio de 2002.

México, D.F. a 1o. de Agosto de 2002.

TRANSPORTES MARITIMOS MEXICO, S.A.

(Fusionante)

Apoderado	Apoderado	
José Manuel Muñoz Arteaga		Victor Alfonso González Paredes
Rúbrica.	Rúbrica.	

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

(Fusionada)

Apoderado	Apoderado	
José Manuel Muñoz Arteaga		Victor Alfonso González Paredes
Rúbrica.	Rúbrica.	

TRANSPORTES MARITIMOS MEXICO, S.A.
BALANCE GENERAL AL 31 DE JULIO DE 2002
(cifras en pesos)

Activo	409,989,413
Pasivo	(22,747,686)
Capital	(387,241,728)

Contralor

C.P. Víctor Alfonso González Paredes

Rúbrica.

SERVICIOS TRANSTER, S.A. DE C.V.
BALANCE GENERAL AL 31 DE JULIO DE 2002
(cifras en pesos)

Activo	(135,718)
Pasivo	5,217,078
Capital	(5,081,361)

Contralor

C.P. Víctor Alfonso González Paredes

Rúbrica.

(R.- 167050)

Liconsá, S.A. de C.V.

Gerencia Estatal Jalisco

LICITACION PUBLICA NACIONAL

En observancia a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo 134, y de conformidad con la Ley General de Bienes Nacionales y lo dispuesto en las Normas para la Administración y Baja de Bienes Muebles de las Dependencias de la Administración Pública Federal, se convoca a los interesados en participar en la licitación pública de carácter nacional para la enajenación de equipo de transporte en desuso, conforme a lo siguiente:

No. de licitación	Costo de las bases	Fecha límite para adquirir bases	Acceso al sitio donde se encuentran los bienes en desuso	Junta de aclaraciones	Acto ofertado
GEJAL/001/2002	\$200.00	20/09/2002	Del 12 al 20 de septiembre de 2002 de 10:00 a 14:00 horas	24/09/2002 10:30 horas	27/09 11:00
Partida	Descripción	Precio mínimo de avalúo		C	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1990	\$11,262.37		1	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1990	\$15,473.74		1	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1991	\$18,410.70		1	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1991	\$19,484.85		1	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1991	\$17,205.65		1	
1	Pick up F-150 marca Ford modelo 1991	\$12,735.80		1	
1	Camión marca Mercedes modelo 1993 con caja seca	\$198,000.00		1	

Las bases de la licitación se encuentran disponibles para consulta y venta en la Coordinación de Activo Fijo de la Gerencia Estatal Jalisco de Liconsá, S.A. de C.V., ubicada en calle Parras número 1668, colonia Alamo Industrial, Guadalajara, Jalisco, en el siguiente horario del 12 al 20 de septiembre de 2002 de 10:00 a 14:00 horas en días hábiles, asimismo, se encuentran para su consulta en la página electrónica: www.liconsá.gob.mx

El costo de las bases es de \$200.00 (doscientos pesos 00/100 M.N.), la comprobación del pago de las bases es requisito indispensable para participar en la licitación.

La forma de pago es, en las instalaciones de la convocante, en efectivo, cheque certificado o de caja, a pagarse en la caja general de la Gerencia Estatal Jalisco de Liconsa, S.A. de C.V., ubicada en el domicilio antes citado.

El acceso al sitio donde se encuentran los bienes será del 12 al 20 de septiembre de 2002 de 10:00 a 14:00 horas, en días hábiles en el domicilio citado con antelación.

La junta de aclaraciones se llevará a cabo el día 24 de septiembre de 2002 a las 10:30 horas, en la oficina de la Subgerencia de Administración y Finanzas de la Gerencia Estatal Jalisco de Liconsa, S.A. de C.V., ubicada en calle Parras número 1668, colonia Alamo Industrial, Guadalajara, Jalisco.

El acto de registro de participantes será el día 27 de septiembre de 2002 e iniciará a las 10:00 horas; y la apertura de ofertas dará inicio en punto de las 11:00 horas del mismo día, después de esta hora no se permitirá el acceso a ningún licitante; el evento se llevará a cabo en la Subgerencia de Administración y Finanzas de la Gerencia Estatal Jalisco de Liconsa, S.A. de C.V., ubicada en el domicilio antes citado.

El fallo será el día 30 de septiembre de 2002 a las 11:00 horas, en el domicilio citado con antelación.

La moneda en que deberán cotizarse las proposiciones será: peso mexicano.

El lugar del retiro de los bienes será dentro de las instalaciones de la Gerencia Estatal Jalisco y en el Centro de Acopio San Miguel El Alto, Jalisco, de Liconsa, S.A. de C.V. ubicado en la calle Elvira López y Cuauhtémoc sin número, San Miguel El Alto, Jalisco, conforme a lo establecido en las bases respectivas de la licitación.

Retiro de los bienes: 10 días hábiles posteriores a la fecha de fallo, previa entrega de la autorización de salida.

Garantía de seriedad de ofertas: deberá presentar cheque certificado o de caja a favor de Liconsa, S.A. de C.V. por el 10% del monto del valor de (los) bien(es) a licitar.

Las condiciones contenidas en las bases de la licitación, así como las proposiciones presentadas por los licitantes, por ningún motivo serán negociadas.

10 de septiembre de 2002.

Subgerente de Administración y Finanzas

C.P. Jaime Manuel Corral López

Rúbrica.

(R.- 167080)

Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado

Subdirección General Jurídica del ISSSTE-Subdirección de Administración del Fondo de la Vivienda del ISSSTE

LICITACION PUBLICA NACIONAL

SEGUNDA CONVOCATORIA

Con fundamento en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Enajenación de Bienes Inmuebles y de Enajenación de Bienes Muebles del ISSSTE, se convoca a las personas físicas y morales que cumplan con los requisitos solicitados en las bases y que deseen participar en las licitaciones públicas nacionales para la enajenación a título oneroso de los siguientes predios:

Fecha de publicación	Costo de bases	Venta de bases	Junta de aclaraciones	Apertura de propuestas económicas
08/2002	\$1,000.00	10 al 20 de septiembre de 2002	Septiembre 26 de 2002; 10:30 horas	Septiembre 27 de 2002; 10:30
del inmueble			Superficie	Uso o destino Valor del inmueble
Colono, Circuito Solidaridad s/n, Col. Campo de Aviación, Municipio de Actopan, Hgo.			18,336.00 m2	Habitacional \$5'267,566.00
Fecha de publicación	Costo de bases	Venta de bases	Junta de aclaraciones	Apertura de propuestas económicas
09/2002	\$1,000.00	10 al 20 de septiembre de 2002	Septiembre 26 de 2002; 11:30 horas	Septiembre 27 de 2002; 11:30
del inmueble			Superficie	Uso o destino Valor del inmueble
Circ. Huasca del Campo y J. Rojo Lugo, Parque Urbano Pachoacan, Pachuca, Hgo.			9,015.90 m2	Habitacional \$7'140,592.00
Fecha de publicación	Costo de bases	Venta de bases	Junta de aclaraciones	Apertura de propuestas económicas

10/2002	\$1,000.00	10 al 20 de septiembre de 2002	Septiembre 26 de 2002; 12:30 horas	Septiembre 27 de 2002; 12:30
del inmueble			Superficie	Uso o destino
n III, Av. Nuevo Pachuca s/n, Parque Urbano Pachoacan, Pachuca, Hgo.			12,238.64 m2	Habitacional
tación	Costo de bases	Venta de bases	Junta de aclaraciones	Apertura de propuestas eco
11/2002	\$1,000.00	10 al 20 de septiembre de 2002	Septiembre 26 de 2002; 13:30 horas	Septiembre 27 de 2002; 13:30
del inmueble			Superficie	Uso o destino
n IV, Av. Lic. Alfonso Corona del Rosal s/n, Parque Urbano Pachoacan, Pachuca, Hgo.			30,557.87 m2	Habitacional
tación	Costo de bases	Venta de bases	Junta de aclaraciones	Apertura de propuestas eco
12/2002	\$1,000.00	10 al 20 de septiembre de 2002	Octubre 2 de 2002; 11:00 horas	Octubre 3 de 2002; 11:00 hora
del inmueble			Superficie	Uso o destino
La Mora, calle prolongación 5 de Mayo, Barrio de San Lorenzo, Zumpango, México			13,255.95 m2	Habitacional

Las bases de licitación se encuentran disponibles para consulta y venta en la Subdirección de Notariado y Bienes Inmuebles, ubicada en Miguel Noreña número 28, 6o. piso, colonia San José Insurgentes, código postal 03900, Distrito Federal, o bien en las Delegaciones Estatales del ISSSTE en los estados de Hidalgo y México, respectivamente, ubicadas en Adrián Guerrero número 100, 3er. piso, colonia Periodistas, código postal 42060, Pachuca, Hgo., y Paseo Tollocan número 319, 5o. piso, colonia Valle Verde, código postal 50110, Toluca, Estado de México de 9:00 a 17:00 horas. El costo de las bases es de \$1,000.00 (un mil pesos 00/100 M.N.), IVA incluido y su forma de pago será en efectivo o cheque certificado a favor del FOVISSSTE.

La visita de inspección a los predios se efectuará en las fechas y horas señaladas en las bases. La junta de aclaración de bases y la de apertura de ofertas se llevarán a cabo en el lugar, día y hora indicados, el fallo será emitido a los cinco días hábiles posteriores a la fecha del acto de apertura de ofertas. El idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español. La moneda en que deberán cotizarse las proposiciones será en peso mexicano. La entrega del bien y las condiciones de pago serán conforme a lo establecido en las bases.

México, D.F., a 10 de septiembre de 2002.

Secretario Ejecutivo del Comité de Bienes Muebles e Inmuebles

Lic. Rodolfo Pérez Reyes

Rúbrica.

(R.- 167085)