

# Diario de Centro América

FUNDADO EN 1880 • DECANO DE LA PRENSA DEL ISTMO

MIÉRCOLES 19 de NOVIEMBRE de 2025 No. 51 Tomo CCCXXVIII

Director General: Edín Hernández

www.dca.gob.gt

EN ESTA EDICIÓN ENCONTRARÁ:

|   |           |
|---|-----------|
| ORGANISMO EJECUTIVO   |           |
| MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN                   |           |
| ACUERDO MINISTERIAL No. 183-2025                                      | Página 1  |
| MINISTERIO DE EDUCACIÓN   |           |
| ACUERDO MINISTERIAL No. 4394-2025                                     | Página 2  |
| PUBLICACIONES VARIAS  |           |
| MUNICIPALIDAD DE SAN LUCAS SACATEPÉQUEZ, DEPARTAMENTO DE SACATEPÉQUEZ |           |
| ACTA NÚMERO 83-2025, PUNTO TERCERO                                    | Página 3  |
| MUNICIPALIDAD DE CASILLAS, DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA                 |           |
| ACTA NÚMERO 41-2025, PUNTO DÉCIMO SEGUNDO                             | Página 7  |
| ANUNCIOS VARIOS   |           |
| - Matrimonios   | Página 9  |
| - Nacionalidades  | Página 9  |
| - Títulos Supletorios   | Página 9  |
| - Edictos   | Página 11 |
| - Remates   | Página 14 |
| - Convocatorias   | Página 15 |

ORGANISMO EJECUTIVO



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

ACUERDO MINISTERIAL No. 183-2025

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 12 de noviembre de 2025

LA MINISTRA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO

Que, de conformidad con la Constitución Política de la República de Guatemala, es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos de salud higiénico-sanitarios. Además, el Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

CONSIDERANDO

Que según el artículo 44 del Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República, **Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos**, los establecimientos de alimentos están sujetos a inspección y supervisión higiénico sanitarias, siendo el propietario o el representante legal de dichos establecimientos, los responsables de permitir y facilitar a los funcionarios y personal autorizado realizar las inspecciones y supervisiones técnicas pertinentes.

CONSIDERANDO

Que es fundamental contar con una normativa específica a fin de establecer el procedimiento para llevar a cabo las inspecciones basadas en riesgo para los establecimientos de alimentos no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos, con el fin de preservar su calidad, minimizar los riesgos y garantizar la inocuidad de los alimentos, en concatenación de los principios de salud pública y seguridad alimentaria.

POR TANTO

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22, 27 literal m) y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala, 130 literal b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; y, 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010 del Presidente de la República.

ACUERDA:

**ESTABLECER EL PROCEDIMIENTO PARA LLEVAR A CABO INSPECCIONES BASADAS EN RIESGO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS NATURALES NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICOS.**

Capítulo I  
Disposiciones generales

**Artículo 1. Objeto.** El presente acuerdo tiene por objeto establecer el procedimiento para llevar a cabo la inspección basada en riesgo para los establecimientos de alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos.

COLECCIÓN LITERATURA

Obras de narrativa, poesía y teatro de los clásicos de la literatura guatemalteca.



Comunicate al PBX: 1590 ext. 112 y 613 para más información, o visítanos en 18 calle 6-72, zona 1



**Artículo 2. Ámbito de aplicación.** El presente Acuerdo Ministerial es de observancia obligatoria para todo establecimiento que produzca, transforme y almacene, transporte, importe y exporte alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal o hidrobiológico que cuente con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, extendida por la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.

**Artículo 3. Definiciones.** Para la correcta interpretación y aplicación del presente Acuerdo se establecen las definiciones siguientes:

- a) **Acción correctiva:** Acción destinada a eliminar las causas de un incumplimiento detectado durante una inspección.
- b) **Análisis de riesgos:** Proceso estructurado y sistemático para identificar, evaluar, gestionar y comunicar los riesgos alimentarios. Se divide en tres etapas: evaluación, gestión y comunicación de riesgos.
- c) **Categoría de riesgo:** Etapa donde se estima la probabilidad y gravedad de los efectos adversos para la salud de una determinada población, basada en información recolectada en etapas anteriores a la evaluación de riesgo.
- d) **Frecuencia de inspección:** Periodicidad con la que se realizarán las inspecciones oficiales, determinada en función del riesgo del producto y del riesgo del establecimiento. Los establecimientos con un riesgo final más alto tendrán una frecuencia de inspección mayor que aquellos con riesgo bajo.
- e) **Inocuidad de alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destina.
- f) **Inspección:** Proceso de evaluación que consiste en el examen de los productos alimenticios y sus materias primas, su elaboración y distribución, la verificación de los sistemas de gestión de la inocuidad, así como la realización de ensayos y pruebas para comprobar que los productos cumplen con la normativa de inocuidad de los alimentos.
- g) **Lista de verificación:** Lista de chequeo que usa el inspector para verificar de forma sistemática, el correcto cumplimiento de los sistemas de gestión de inocuidad.
- h) **Riesgo:** Función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto como consecuencia de uno o más peligros en los alimentos.
- i) **VISAR:** Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Capítulo II  
Procedimiento de inspección y evaluación basado en riesgo

**Artículo 4. Inspección basada en riesgo.** Es el proceso de evaluación *in situ* que la Dirección de Inocuidad realiza para determinar el riesgo en el que se encuentra el establecimiento.

**Artículo 5. Evaluación de Riesgo del Establecimiento.** Para determinar el riesgo del establecimiento, se establece a través de la matriz de riesgo usada por la Dirección de Inocuidad, la que posee factores a evaluar, volumen de producción del establecimiento, riesgo del alimento que produce, resultados de la inspección realizada al establecimiento, entre otros, que determinará la frecuencia de inspección, según categoría: riesgo alto, riesgo medio y riesgo bajo.

**Artículo 6. Lista de verificación.** Para que el establecimiento sea aprobado, deberá alcanzar una puntuación mínima de 81 puntos, utilizando la lista de verificación cuantitativa, diseñada para determinar mediante una puntuación porcentual, el nivel de cumplimiento del establecimiento.

**Artículo 7. Plan de Acción Correctivo.** Cuando el establecimiento no alcance la nota de aprobación, deberá implementar un Plan de Acción Correctivo, el cual tendrá por objeto subsanar las no conformidades detectadas durante la inspección, el que será remitido a la Dirección de Inocuidad en un periodo de quince (15) días hábiles, contados a partir de su notificación. El establecimiento consignará los plazos de cumplimiento de las acciones correctivas, dichos plazos y cumplimiento de las no conformidades serán verificados por la Dirección de Inocuidad.

**Artículo 8. Frecuencia de inspección.** La Dirección de Inocuidad determinará un número de inspecciones para cada establecimiento, acorde al nivel de riesgo obtenido mediante lo establecido en el artículo 5 del presente Acuerdo Ministerial.

Capítulo III  
Obligaciones e Incumplimiento

**Artículo 9. Obligaciones de los establecimientos y prohibiciones.**

- a) Los establecimientos deberán permitir las inspecciones programadas por la Dirección de Inocuidad.
- b) Los establecimientos deberán proporcionar toda la información y documentación requerida por la autoridad competente.
- c) Los establecimientos deberán de implementar el Plan de Acción Correctivo que permita garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 10. Sanciones.** El incumplimiento de lo establecido en el presente Acuerdo Ministerial, dará lugar a que la Dirección de Inocuidad aplique las sanciones establecidas en el Libro III del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

Capítulo IV  
Disposiciones finales

**Artículo 11. Controversias y casos no previstos.** Toda controversia o situación no contemplada en este Acuerdo será analizada y resuelta por el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con base en la normativa vigente, los principios de inocuidad y seguridad alimentaria, normas de Codex Alimentarius y las mejores prácticas internacionales.

**Artículo 12. Publicación.** Por ser estrictamente de interés del Estado de Guatemala, la publicación del presente Acuerdo Ministerial se encuentra exenta del pago de la tarifa respectiva, la cual se establece en el artículo 12 del Tarifario de los Servicios que presta la Dirección General del Diario de Centro América y Tipografía Nacional, Acuerdo Gubernativo número 112-2015 del Presidente de la República, de fecha 26 de marzo de 2015.

**Artículo 13. Vigencia.** El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia treinta días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE,

  
Ina María Fernanda Rivera Dávila  
MINISTRA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN



IE-800-2025/19-noviembre



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ACUERDO MINISTERIAL No. 4394-2025

Guatemala, 12 de noviembre de 2025

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política de la República de Guatemala, establece que el Estado garantiza la libertad de enseñanza y de criterio docente y es su obligación proporcionar y facilitar educación a sus habitantes sin discriminación alguna. Se declara de utilidad y necesidad pública la fundación y mantenimiento de centros educativos culturales y museos.

CONSIDERANDO:

Que el Decreto número 12-91, del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Educación Nacional, en el artículo 33 numeral 26 faculta al Ministerio de Educación a dotar a los centros educativos oficiales de la Infraestructura necesaria, mobiliario escolar y enseres necesarios para el buen desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

CONSIDERANDO:

Que para concretar los fines enunciados en los considerandos que anteceden, con el objeto de promover la práctica sistemática de la educación física es necesaria la creación de un programa que permita la indispensable atención al mantenimiento y reparación de instalaciones deportivas de los centros educativos públicos del Ministerio de Educación, por medio de las Organizaciones de Padres de Familia -OPF-. El propósito de este programa es generar un ambiente digno para que los alumnos, en todos los niveles de educación del sector público, desarrollen el proceso de enseñanza-aprendizaje en espacios dignos y saludables. Por lo que se hace necesario emitir la disposición legal correspondiente, lo cual es de estricto interés del Estado y como consecuencia, la publicación en el Diario de Centroamérica deberá efectuarse sin costo alguno.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confiere el Artículo 194 literales a), f) e i), de la Constitución Política de la República de Guatemala; Artículo 27, literales d), f) y m) del Decreto número 114-97, Ley del Organismo Ejecutivo; Artículos 33 numeral 26, y 78 del Decreto número 12-91, Ley de Educación Nacional; Decreto número 76-97, Ley Nacional para el Desarrollo de la Cultura Física y del Deporte, todos del Congreso de la República de Guatemala; Acuerdo Gubernativo número 55-2016, Reglamento de Manejo de Subsidios y Subvenciones; Acuerdo Gubernativo número 233-2017, Reglamento de las Organizaciones de Padres de Familia -OPF- y Acuerdo Ministerial 1096-2012, Reglamento para la Transferencia de Recursos Financieros a los Consejos Educativos y Otras Organizaciones de Padres de Familia Legalmente Constituidas de Centros Educativos Públicos.

ACUERDA:

CREAR EL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INSTALACIONES DEPORTIVAS DE LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**ARTÍCULO 1. DENOMINACIÓN:** El programa denominado MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INSTALACIONES DEPORTIVAS DE LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, que se constituye por el presente acuerdo, estará a cargo de la DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN FÍSICA -DIGEF- a la que le corresponderá la organización y administración, la cual deberá adecuarse administrativa y operativamente con el objeto de dar cumplimiento al presente programa. A su vez, dicha Dirección deberá promover y divulgar los aspectos técnicos normados en el área de instalaciones deportivas escolares ante las instancias ejecutoras del presente programa. El proceso de mantenimiento y reparación consistirá en la actividad permanente, cuyo propósito es prevenir o subsanar el menoscabo existente en las instalaciones deportivas de los centros educativos públicos del Ministerio de Educación, cuyas causas pueden ser: a) El uso intenso; b) El transcurso del tiempo, y c) Los estropicios derivados de fenómenos naturales.

**ARTÍCULO 2. OBJETO:** El objeto del programa consiste en proporcionar de forma preventiva y/o correctiva el mantenimiento y reparación de las instalaciones deportivas de los centros educativos públicos del Ministerio de Educación, mediante la asignación de recursos financieros a las Organizaciones de Padres de Familia -OPF- con el propósito de generar espacios dignos y saludables para el fomento de la educación física y el deporte, y a su vez garantizar la efectiva y correcta ejecución de los recursos presupuestarios asignados al presente programa.

**ARTÍCULO 3. UNIDAD EJECUTORA:** Se constituye como unidad ejecutora del presente programa a la Dirección General de Educación Física -DIGEF-, por lo que se delega en dicha Dirección, la planificación, programación, formulación y ejecución presupuestaria del referido programa.

**ARTÍCULO 4. DELEGACIÓN.** La representación del Ministerio de Educación, para la suscripción de los convenios que se celebren con las Organizaciones de Padres de Familia -OPF- para la ejecución del programa que se constituye en el presente acuerdo, se delega en la Dirección General de Educación Física -DIGEF-, conforme al procedimiento que se establezca para el efecto.



## ACUERDO MINISTERIAL No. 183-2025

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 12 de noviembre de 2025

### LA MINISTRA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

#### CONSIDERANDO

Que, de conformidad con la Constitución Política de la República de Guatemala, es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos de salud higiénico-sanitarios. Además, el Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

#### CONSIDERANDO

Que según el artículo 44 del Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República, **Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos**, los establecimientos de alimentos están sujetos a inspección y supervisión higiénico sanitarias, siendo el propietario o el representante legal de dichos establecimientos, los responsables de permitir y facilitar a los funcionarios y personal autorizado realizar las inspecciones y supervisiones técnicas pertinentes.

#### CONSIDERANDO

Que es fundamental contar con una normativa específica a fin de establecer el procedimiento para llevar a cabo las inspecciones basadas en riesgo para los establecimientos de alimentos no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos, con el fin de preservar su calidad, minimizar los riesgos y garantizar la inocuidad de los alimentos, en concatenación de los principios de salud pública y seguridad alimentaria.

#### POR TANTO

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22, 27 literal m) y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala, 130 literal b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; y, 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010 del Presidente de la República.

#### ACUERDA:

**ESTABLECER EL PROCEDIMIENTO PARA LLEVAR A CABO INSPECCIONES BASADAS EN RIESGO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS NATURALES NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICOS.**

#### Capítulo I

#### Disposiciones generales

**Artículo 1. Objeto.** El presente acuerdo tiene por objeto establecer el procedimiento para llevar a cabo la inspección basada en riesgo para los establecimientos de alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos.



**Artículo 2. Ámbito de aplicación.** El presente Acuerdo Ministerial es de observancia obligatoria para todo establecimiento que produzca, transforme y almacene, transporte, importe y exporte alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal o hidrobiológico que cuente con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, extendida por la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.

**Artículo 3. Definiciones.** Para la correcta interpretación y aplicación del presente Acuerdo se establecen las definiciones siguientes:

- a) **Acción correctiva:** Acción destinada a eliminar las causas de un incumplimiento detectado durante una inspección.
- b) **Análisis de riesgos:** Proceso estructurado y sistemático para identificar, evaluar, gestionar y comunicar los riesgos alimentarios. Se divide en tres etapas: evaluación, gestión y comunicación de riesgos.
- c) **Categoría de riesgo:** Etapa donde se estima la probabilidad y gravedad de los efectos adversos para la salud de una determinada población, basada en información recolectada en etapas anteriores a la evaluación de riesgo.
- d) **Frecuencia de inspección:** Periodicidad con la que se realizarán las inspecciones oficiales, determinada en función del riesgo del producto y del riesgo del establecimiento. Los establecimientos con un riesgo final más alto tendrán una frecuencia de inspección mayor que aquellos con riesgo bajo.
- e) **Inocuidad de alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso a que se destina.
- f) **Inspección:** Proceso de evaluación que consiste en el examen de los productos alimenticios y sus materias primas, su elaboración y distribución, la verificación de los sistemas de gestión de la inocuidad, así como la realización de ensayos y pruebas para comprobar que los productos cumplen con la normativa de inocuidad de los alimentos.
- g) **Lista de verificación:** Lista de chequeo que usa el inspector para verificar de forma sistemática, el correcto cumplimiento de los sistemas de gestión de inocuidad.
- h) **Riesgo:** Función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto como consecuencia de uno o más peligros en los alimentos.
- i) **VISAR:** Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

## Capítulo II

### Procedimiento de Inspección y evaluación basado en riesgo

**Artículo 4. Inspección basada en riesgo.** Es el proceso de evaluación *in situ* que la Dirección de Inocuidad realiza para determinar el riesgo en el que se encuentra el establecimiento.

**Artículo 5. Evaluación de Riesgo del Establecimiento.** Para determinar el riesgo del establecimiento, se establece a través de la matriz de riesgo usada por la Dirección de Inocuidad, la que posee factores a evaluar, volumen de producción del establecimiento, riesgo del alimento que produce, resultados de la inspección realizada al establecimiento, entre otros, que determinará la frecuencia de inspección, según categoría: riesgo alto, riesgo medio y riesgo bajo.

**Artículo 6. Lista de verificación.** Para que el establecimiento sea aprobado, deberá alcanzar una puntuación mínima de 81 puntos, utilizando la lista de verificación cuantitativa, diseñada para determinar mediante una puntuación porcentual, el nivel de cumplimiento del establecimiento.



**Artículo 7. Plan de Acción Correctivo.** Cuando el establecimiento no alcance la nota de aprobación, deberá implementar un Plan de Acción Correctivo, el cual tendrá por objeto subsanar las no conformidades detectadas durante la inspección, el que será remitido a la Dirección de Inocuidad en un periodo de quince (15) días hábiles, contados a partir de su notificación. El establecimiento consignará los plazos de cumplimiento de las acciones correctivas, dichos plazos y cumplimiento de las no conformidades serán verificados por la Dirección de Inocuidad.

**Artículo 8. Frecuencia de inspección.** La Dirección de Inocuidad determinará un número de inspecciones para cada establecimiento, acorde al nivel de riesgo obtenido mediante lo establecido en el artículo 5 del presente Acuerdo Ministerial.

### **Capítulo III Obligaciones e Incumplimiento**

**Artículo 9. Obligaciones de los establecimientos y prohibiciones.**

- a) Los establecimientos deberán permitir las inspecciones programadas por la Dirección de Inocuidad.
- b) Los establecimientos deberán proporcionar toda la información y documentación requerida por la autoridad competente.
- c) Los establecimientos deberán de implementar el Plan de Acción Correctivo que permita garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Artículo 10. Sanciones.** El incumplimiento de lo establecido en el presente Acuerdo Ministerial, dará lugar a que la Dirección de Inocuidad aplique las sanciones establecidas en el Libro III del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.


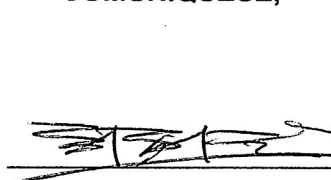
### **Capítulo IV Disposiciones finales**

**Artículo 11. Controversias y casos no previstos.** Toda controversia o situación no contemplada en este Acuerdo será analizada y resuelta por el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con base en la normativa vigente, los principios de inocuidad y seguridad alimentaria, normas de Codex *Alimentarius* y las mejores prácticas internacionales.

**Artículo 12. Publicación.** Por ser estrictamente de interés del Estado de Guatemala, la publicación del presente Acuerdo Ministerial se encuentra exenta del pago de la tarifa respectiva, la cual se establece en el artículo 12 del Tarifario de los Servicios que presta la Dirección General del Diario de Centro América y Tipografía Nacional, Acuerdo Gubernativo número 112-2015 del Presidente de la República, de fecha 26 de marzo de 2015.

**Artículo 13. Vigencia.** El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia treinta días después de su publicación en el Diario de Centro América.

**COMUNÍQUESE,**



*Ing. María Fernanda Rivera Dávila*  
MINISTRA DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN