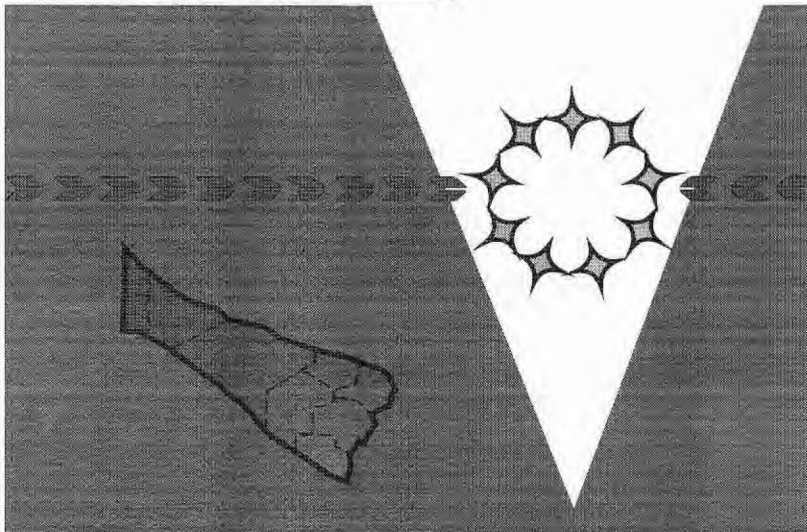


BOLETIN OFICIAL



DE LA PROVINCIA DE FORMOSA

EDITADO EN EL BOLETIN OFICIAL

REGISTRO NACIONAL
DE LA PROPIEDAD
INTELLECTUAL
Nº 1.433.043

ADMINISTRACION Y TALLERES: JOSE M. URIBURU 1563/77

EDICIÓN, DE 05 PAGINAS

Aparece los días hábiles

AÑO LXI

FORMOSA, 04 DE JUNIO DE 2020

11.525

Gobernador:.....**Dr. GILDO INFRÁN**
Vicegobernador:..... **Dr. EBER WILSON SOLIS**
Ministerio Jefatura de Gabinete:.....**Dr. ANTONIO EMERITO FERREIRA**
Ministerio Secretario General del Poder Ejecutivo:.....**Dra. MARÍA CECILIA GUARDIA MENDONCA**
Ministerio de Gobierno, Justicia, Seguridad y Trabajo:.....**Dr. JORGE ABEL GONZÁLEZ**
Ministerio de la Producción y Ambiente:.....**Dr. RAÚL OMAR QUINTANA**
Ministerio de Economía, Hacienda y Finanzas:.....**Dr. JORGE OSCAR IBAÑEZ**
Ministerio de Desarrollo Humano:.....**Dr. JOSÉ LUIS DÉCIMA**
Ministerio de Cultura y Educación:.....**Dr. ALBERTO MARCELO ZORRILLA**
Ministerio de Turismo:.....**A/C. Dr. JORGE OSCAR IBAÑEZ**
Ministerio de Planificación, Inversión, Obras y Servicios Públicos:.....**C.P. DANIEL MARCOS MALICH**
Ministerio de la Comunidad**Dr. ANIBAL FRANCISCO GÓMEZ**

DISPOSICIÓN

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN Y AMBIENTE

DISPOSICIÓN Nº 053/20

FORMOSA, 29 DE MAYO DE 2020.

VISTO:

Las Leyes Provinciales Nos. 1314, 1320, 1060 y el Decreto Nº 100/20 y el DNU 297/20 y 493/20; y

CONSIDERANDO:

Que, la Ley Nº 1314, Código Rural, en su Capítulo IV, Art. 313º al 350º, declara de interés público la pesca y el aprovechamiento racional que comprenda a toda la fauna y flora que vive permanentemente en todo cuerpo de agua, así también el ejercicio de la pesca en aguas públicas estará sujeto a las limitaciones que se establecen en ese Código y en los reglamentos que en consecuencia dicte el Poder Ejecutivo para su aprovechamiento sustentable, recreativo, comercial y de subsistencia.

Que, en ese sentido, el Art. 94º de la Ley Nº 1060, establece que la autoridad de aplicación provincial establecerá medidas tendientes a un manejo racional y concertado del recurso fauna silvestre, mediante mecanismos institucionales y biogeográficos que hacen al manejo del recurso fáunico.

Que, la situación de Emergencia Sanitaria declarada en el país, y en especial en la provincia de Formosa a través del Decreto Nº100/20, a raíz de la pandemia de coronavirus –COVID 19- declarada por la OMS.

Que, dentro de las medidas ordenadas por DNU 297/20 y 493/20, del Poder Ejecutivo Nacional, se encuentra el aislamiento social, preventivo y obligatorio.

Que, la misma norma citada exceptúa del aislamiento y la prohibición de circular, a las actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria y de pesca.

Que, la nueva normativa requiere instrumentar una modalidad especial para la pesca comercial y la extracción de carnada viva, como así también la instrumentación de un protocolo de seguridad;

Por ello:

EL DIRECTOR DE RECURSOS NATURALES Y GESTIÓN
DISPONE:

ARTICULO 1º: PERMÍTASE, la "Pesca Comercial y Extracción de Carnada Viva", en las aguas de la jurisdicción territorial de la Provincia de Formosa, a partir de las 00:00 hs. del día lunes 01 de junio de 2020 y hasta que se disponga lo contrario, conforme al visto y considerando precedente.

ARTICULO 2º: IMPLÉMENTESE, el PROTOCOLO COVID-

19 PARA LA ACTIVIDAD PESQUERA COMERCIAL Y EXTRACCIÓN DE CARNADA VIVA establecido como Anexo I, que forma parte integrante de esta Disposición.

ARTICULO 3º: CONDICIONESE, a lo prescripto en el Artículo 1º del presente apartado, el cumplimiento de las pautas y condiciones vigentes en las Disposiciones 126/19 y 027/20 de esta Dirección.

ARTICULO 4º: REGISTRESE. Tomen conocimiento quienes correspondan. Remítase al Boletín Oficial para su debida publicación. Cumplido. ARCHÍVESE.

Ing. JULIO SOUPET
Director de Recursos Naturales y Gestión
(3/3)

ANEXO I**PREVENIR PARA NO PROPAGAR EL COVID-19
PROTOCOLO – ACTIVIDAD PESQUERA COMERCIAL**

El COVID-19 también conocida como enfermedad por coronavirus o, incorrectamente, como neumonía por coronavirus, es una enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2. Se detectó por primera vez en la ciudad de Wuhan, China, en diciembre de 2019. Habiendo llegado a más de 100 territorios, el 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud la declaró Pandemia. El coronavirus debe su nombre al aspecto que presenta, ya que es muy parecido a una corona o un halo. Se trata de un tipo de virus presente sobre todo en los animales, pero también en los humanos.

Se transmite mediante pequeñas gotas que se emiten al hablar, estornudar, toser o respirar, que al ser despedidas por un portador (que puede no tener síntomas de la enfermedad o estar incubándola) pasan directamente a otra persona mediante la inhalación, o quedan sobre los objetos y superficies que rodean al emisor, y luego, a través de las manos, que lo recogen del ambiente contaminado, toman contacto con las membranas mucosas orales, nasales y oculares, al tocarse la boca, la nariz o los ojos.

Los síntomas aparecen entre dos y catorce días, con un promedio de cinco días, después de la exposición al virus. Existe evidencia limitada que sugiere que el virus podría transmitirse uno o dos días antes de que se tengan síntomas, ya que la viremia alcanza un pico al final del período de incubación. El contagio se puede prevenir con

el lavado de manos frecuente, o en su defecto la desinfección de las mismas con alcohol en gel, cubriendo la boca al toser o estornudar, ya sea con la sangradura (parte hundida del brazo opuesta al codo) o con un pañuelo y evitando el contacto cercano con otras personas, entre otras medidas profilácticas, como el uso de mascarillas.

En el marco del COVID-19 se recomienda No salir de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y delegue las actividades productivas.

OBJETIVOS

Preservar la salud y garantizar la seguridad dentro de la actividad pesquera comercial y la extracción de carnada viva.

Garantizar el normal desarrollo de la actividad pesquera comercial y extracción de carnada viva en el marco de la emergencia COVID-19

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Implementar todas las medidas generales básicas de desinfección, seguridad, higiene y limpieza de las embarcaciones con las que desarrollan sus actividades.

El uso de barbijo obligatorio.

Disponer de artículos de limpieza personales y para la desinfección continua de elementos para la pesca/extracción.

Realizar control de temperatura corporal y chequear que los pescadores/extractores no posean otros síntomas asociados al coronavirus.

Realizar inmediata notificación y seguimiento de las indicaciones de las autoridades, para el caso de acreditarse cuadro de temperatura corporal y/o la presencia de síntomas asociados a la enfermedad.

Implementar la menor cantidad de personas por embarcación.

Establecer horarios de entrada y salida escalonados del lugar de desembarque y arribo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Reforzar los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección de la embarcación y artes de pesca. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza, cada 2 horas con solución de lavandina.

En superficies que no se pueda utilizar lavandina se utilizará etanol al 95% o 70% según corresponda.

Utilizar para las tareas de limpieza guantes de vinilo, y los desechará de forma segura tras cada uso,

procediendo posteriormente al lavado de manos con agua y jabón o en su defecto con alcohol en gel.

Cada embarcación debe tener y utilizar sus propios elementos de limpieza y deberá limpiar antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lavandina (hipoclorito de sodio) y agua.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN

Sobre la pesca comercial:

La pesca comercial se realizará los días establecidos por la veda extendida (lunes a viernes) de 8:00 a 19:00, con turnos distanciados de media hora para cada embarcación, los sábados y domingos queda prohibida la actividad.

Sólo podrán desembarcar en los puertos o destacamentos de Prefectura presentes en la provincia, siendo el Puerto Formosa, Puerto Colonia Cano, Destacamento Bouvier, Destacamento Dalmacia y Destacamento Herradura, en caso de que no exista un Destacamento de Prefectura próximo, la Dirección de Registro, Control y Fiscalización podrá establecer sitios de desembarco seguro y controlado.

Las embarcaciones serán registradas por la Prefectura o el Agente de control en una planilla, estableciéndose turnos para el embarque y desembarque, con intervalos de media hora para evitar aglomeraciones, en caso de no cumplir el horario designado, esto será sujeto de sanciones. También se registrará la temperatura al inicio y a la finalización de dicha actividad a cada pescador y se controlará el uso obligatorio del barbijo.

Queda prohibido el embarcar o desembarcar en lugares no habilitados, como así también el montaje de campamentos en la zona de ribera.

Sobre la extracción de carnada viva:

La extracción de carnada viva se realizará los días establecidos por la veda extendida (martes a sábados) de 8:00 a 19:00, en equipos de no más de 2 (dos) personas, con redes del tipo cuadro con medidas mínimas de 2 (dos) metros por 2 (dos) metros o redes de arrastre de por lo menos 2 (dos) metros de longitud, no pudiendo existir más de un equipo en el mismo lugar de extracción y manteniendo una distancia mínima entre equipos de 50 (cincuenta) metros de un sitio al otro y cumpliendo con todos los procedimientos de prevención e higiene descriptos anteriormente, queda totalmente prohibida la actividad los días domingos y lunes.

Con respecto a la locación de los sitios de extracción los mismos no podrán estar a más de 40 km de su lugar de residencia y deberán informar a la Dirección de Registro, Control y Fiscalización la ubicación del mismo con 24 hs de antelación como también el horario de trabajo ya que será este organismo el encargado de controlar que se

cumpla lo establecido en este protocolo además se podrá registrar la temperatura de cada extractor y el uso obligatorio del barbijo.

Queda prohibido realizar extracciones de carnada en lugares no habilitados, como así también el montaje de campamentos en la zona de próxima al sitio de extracción.

Para tener en cuenta:

Lavarse las manos con agua y jabón o alcohol. Limpiar los objetos.

Evitar el contacto con personas con gripe, mantener un distanciamiento de 1 metro.

No tocarse los ojos, nariz y boca sin lavarse las manos.

Estornudar o toser sobre un pañuelo descartable. Si no tiene pañuelo estornudar o toser sobre el codo o brazo flexionado.

Quedarse en casa si tiene síntomas o si está enfermo.

Busque atención médica si tiene los siguientes síntomas: tos, fiebre y dificultad para respirar.

IMPORTANTE

El correcto lavado de manos resulta una de las claves al momento de prevenir el contagio de dicha enfermedad. Presta atención al siguiente procedimiento:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.

El lavado debe ser frecuente, durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 70% de alcohol. Cubra todas las superficies de sus manos y frótelas juntas hasta que se sientan secas. Siempre deben lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Paso 1: Aplicar jabón en las manos y frotar la palma de la mano con los dedos entrelazados.

Paso 2: Colocar una palma en el dorso de otra mano y frotar los dedos. Cambiar de mano.

Paso 3: Frotar entre los dedos.

Paso 4: Frotar la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Hacer lo mismo con la otra mano.

Paso 5: Frotar el pulgar con la otra mano. Hacer lo mismo con el otro pulgar.

Paso 6: Frotar las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano.

Paso 7: Frotar la muñeca de una mano con la otra mientras se gira. Hacer lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realizar cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuaga las manos con agua corriente.

AVISO

LOS SAUCES SOCIEDAD ANONIMA CONVOCATORIA A ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

Convocase a los accionistas de **LOS SAUCES SOCIEDAD ANONIMA**, de conformidad al Artículo 237 de la Ley de Sociedades Comerciales, a la ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA para el día diecinueve (19) de junio del dos mil veinte (2020), a las diez horas treinta minutos (10,30 hs.), en su sede social sita en la Av. Italia N° 995 de la ciudad de Formosa –Capital, para dar tratamiento al siguiente ORDEN DEL DIA:

- 1) Elección de dos socios para suscribir el Acta,
 - 2º) Consideración y aprobación de las razones que justifican la extemporánea convocatoria a Asamblea General Ordinaria correspondiente al ejercicio económico finalizado el 31 de diciembre del 2019;
 - 3º) Consideración y aprobación de la gestión realizada por el Directorio durante el ejercicio económico iniciado el 1º de enero y finalizado el 31 de diciembre del 2019;
 - 4º) Consideración y aprobación de la Memoria, Estado de Situación Patrimonial, Estado de Resultados, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Estado de Flujo de Efectivo, Anexos y Notas Complementarias correspondientes al Ejercicio Económico XXVI, finalizado el 31 de diciembre del 2019;
 - 5º) Consideración, aprobación, y distribución del resultado correspondiente al Ejercicio Económico XXVI, finalizado el 31 de diciembre del 2019; y
 - 6º) Aprobación de los Honorarios del Directorio pagados durante el Ejercicio Económico XXVI Finalizado el 31 de diciembre de 2019.- Oscar N. Soterías – presidente (Rec. 11.101) (5/5)
-