

1991. La Zona D: El área es de 8106m² y ocupa parte del álveo de dominio público del Río de la Plata, cuyo deslinde es el siguiente: al Norte línea recta de 95.15m; al Este recta de 80.00m; al Sur recta de 101.26m; al Oeste línea superior de ribera del Río de la Plata entre los vértices 1 y 4, lindando con la Isla Gorriti (predio sin empadronar). La Zona E: El área es de 8797m² y ocupa parte de la zona costera de la Playa Mansa (predio sin empadronar), cuyo deslinde es el siguiente: al Norte dos líneas rectas de 32.18m y 40.08m, lindando con parte de la zona costera de la Playa Mansa; al Este cinco tramos rectos de 19.04m, 26.91m, 13.59m, 66.43m y 33.42m, frente a la Rambla General Artigas; al Sur recta de 44.23m, que la separan de parte de la zona costera de la Playa Mansa; y al Oeste línea superior de ribera del Río de la Plata, vértices 26, 11, 10 y 9, tres tramos rectos de 40.12m, 20.00m y 34.22m, y línea superior de ribera del Río de la Plata, vértices 6, 3, 4 y 2, que lo separan del álveo de dominio público del Río de la Plata y de la Ampliación del Recinto Portuario del Puerto de Maldonado, aprobado por Decreto Nº 365/007 de 1º de octubre de 2007.

Art. 2º.- Comuníquese, publíquese y vuelva a la Dirección Nacional de Hidrografía del Ministerio de Transporte y Obras Públicas a sus efectos.
JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; ENRIQUE PINTADO.

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
INSTITUTO DEL CINE Y AUDIOVISUAL DEL
URUGUAY - ICAU**

9

Resolución S/n

Otórganse los premios que se determinan.

(737*R)

INSTITUTO DEL CINE Y AUDIOVISUAL DEL URUGUAY

Montevideo, 24 de abril de 2012

VISTO: La realización del Fallo del Fondo de Fomento Cinematográfico 2012, de acuerdo a lo establecido en la ley Nº 18.284 para la asignación de recursos en la modalidad concursable.

CONSIDERANDO: Que el ICAU conformó cinco comités evaluadores para las cinco categorías previstas en el concurso, integrados por Ana Guevara, Tunda Prada y Pablo Girogelli para la categoría Cortometrajes; Geraldo Sarno, Ricardo Iscar y Ronald Melzer para la categoría Largometraje Documental; Hernán Musaluppi, Javier Palleiro, Rossana Seregni, Walter Tournier y Adrián Biniez para la categoría Largometraje de Ficción; José María Ciganda, Pablito Cullel e Inti Cordera para la categoría Contenidos de TV; Magdalena Terra, Natacha López, Jorge Morandera y Adriana González (CEP) para la categoría Muestras y Festivales.

RESULTANDO: Que los comités evaluaron 69 proyectos.

Que emitieron su fallo y labraron un acta por comité, durante las reuniones que mantuvieron los días 19 y 20 de abril de 2012.

Que hicieron entrega al ICAU de las mencionadas actas con el detalle de 12 proyectos audiovisuales, 7 muestras, festivales y 4 menciones especiales.

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto.

EL INSTITUTO DEL CINE Y AUDIOVISUAL DEL URUGUAY

RESUELVE

1º OTORGAR: los siguientes premios con sus respectivos montos en pesos uruguayos: en la categoría Cortometrajes, "En La Orilla", Cortometraje de Ficción, presentado, guionado y con dirección de Stefano Tononi, con un monto de \$ 200.000 (doscientos mil pesos uruguayos), "Cubiertos de Plata", Opera Prima - Premio ANCAP, presentado, guionado y con dirección de David Blankleider, con un monto de \$ 200.000 (doscientos mil pesos uruguayos); "NOCTILUCA", Cortometraje de Animación, presentado, guionado y con dirección de Juan Luis Carve, con un monto de \$ 300.000 (trescientos mil pesos uruguayos). En la categoría Largometraje de Ficción, "Kaplan", presentado, escrito y dirigido por Alvaro Brechner, con un monto

de \$ 2.702.500 (dos millones setecientos dos mil quinientos pesos uruguayos), "Los enemigos del dolor", presentado por Micaela Solé, con guión y dirección de Arauco Hernández, con un monto de \$ 2.702.500 (dos millones setecientos dos mil quinientos pesos uruguayos) y "Cléver", presentado por Federico Borgia, con guión y dirección de Federico Borgia y Guillermo Madeiro, con un monto de \$ 2.702.500 (dos millones setecientos dos mil quinientos pesos uruguayos). En la categoría Largometraje Documental, "Postales", presentado por Yvonne Ruocco, con dirección de José Pedro Charlo, con un monto de \$ 1.175.000 (un millón ciento setenta y cinco mil quinientos pesos uruguayos), "El hombre nuevo", presentado por Micaela Solé, con dirección de Aldo Garay, con un monto de \$ 1.175.000 (un millón ciento setenta y cinco mil pesos uruguayos) y Menciones Especiales para "El hombre congelado", dirigida por Carolina Campo y producida por Gerardo Castelli y "Cometas sobre los muros", dirigida por Federico Pritsch y producida por María Noelia Torres Silva. En la categoría Contenidos Televisivos, "Welkom", Telefilm de Ficción, presentado por Lucía Fernández, con guión de Rodrigo Spagnuolo y dirección de Lucía Fernández y Rodrigo Spagnuolo con un monto de \$ 1.001.069 (un millón mil sesenta y nueve pesos uruguayos), "Maracanã", Telefilm Documental, presentado por Sebastián Bednarik Soares, con guión de Guzmán García y dirección de Sebastián Bednarik Soares, con un monto de \$ 800.000 (ochocientos mil pesos uruguayos), "Laboratorio en Casa" (segunda temporada), Serie de ficción, presentado por Pablo Arriola González, con guión de Martín Avdolov, Virginia Méndez, Martín Otegui y dirección de Sofía Sarlo, con un monto de \$ 2.000.000 (dos millones de pesos uruguayos) más complemento de TNU y Tévé Ciudad, "Primera Persona", Serie Documental, presentado por Francisco Magnou Arnábal, con guión de Francisco Magnou Arnábal y dirección de Federico Veiroj, con un monto de \$ 800.000 (ochocientos mil pesos uruguayos) más complemento de TNU y dos Menciones Especiales a "Lagunas", Telefilm Documental, presentado por Stefano Tononi y El Bichero, presentado por Mario Jacob y "Arte Bruto", Serie de TV Documental, presentado por Leticia Mora. En la categoría Muestras y Festivales, Festivales Internacionales, Festival Internacional de Cine Llamale H, presentado por Mercedes Martín, con un monto de \$ 120.000 (ciento veinte mil pesos uruguayos), "Montevideo Fantástico VII", presentado por Alejandro Yamgotchián, con un monto de \$ 150.000 (ciento cincuenta mil pesos uruguayos), "12º Festival Internacional de Escuelas de Cine", presentado por Enrique Buchichio, con un monto de \$ 100.000 (cien mil pesos uruguayos), "XXI Festival Internacional de Cine para Niños y Jóvenes del Uruguay, Divercine 2012" presentado por Ricardo Casas, con un monto de \$ 100.000 (cien mil pesos uruguayos), Muestras Nacionales, "Efectocine Niños 2012, Concurso de Animación para XO Animate III", presentado por Sebastián Bednarik, con un monto de \$ 50.000 (cincuenta mil pesos uruguayos), Muestras Locales, "Tenemos que Ver, Primer Festival Internacional de Cine y Derechos Humanos", presentado por Flor de María Meza, con un monto de \$ 59.900 (cincuenta y nueve mil novecientos pesos uruguayos), "Pirlápolis de Película", presentado por Renée Pereira Silveira, con un monto de \$ 50.000 (cincuenta mil pesos uruguayos)

3º PUBLIQUESE en el diario oficial.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

10

Decreto 121/012

Adóptase la Resolución 42/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tybo".

(659*R)

**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA**

Montevideo, 16 de Abril de 2012

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que por la Resolución Nº 42/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tybo" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.34;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

CONSIDERANDO: I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Tybo, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el RESULTANDO I);

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Adoptase la Resolución Nº 42/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tybo" que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.34, que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES Nº 42/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 6/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tybo.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal).
Brasil:	Ministerio de Salud Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento
Paraguay:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Ministerio de Agricultura y Ganadería.
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública. Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tybo destinado al consumo humano. El Queso Tybo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tybo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso Tybo es un queso de mediana humedad y semigraso

de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" podrá opcionalmente denominarse "Queso Tybo Sandwich"

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos
Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

- 4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.
- 4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.
- 4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- 4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

- 4.1.2.1. Leche en polvo.
- 4.1.2.2. Crema.
- 4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.
- 4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

- 4.2.1.1. Consistencia. Semidura, elástica.
- 4.2.1.2. Textura. Compacta, lisa, no granulosa.
- 4.2.1.3. Color. Blanco amarillento uniforme.
- 4.2.1.4. Sabor. Láctico suave, ligeramente salado, característico.
- 4.2.1.5. Olor. Característico, poco acentuado.
- 4.2.1.6. Corteza. Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.
- 4.2.1.7. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. FORMA Y PESO.

- 4.2.2.1. Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.
- 4.2.2.2. Peso. De 3 a 5 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

- 4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepresada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- 4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Tybo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12º C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/ elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE.

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tybo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" opcionalmente podrá denominarse "Queso Tybo Sandwich".

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

GOBIERNOS DEPARTAMENTALES
INTENDENCIAS

INTENDENCIA DE CANELONES

11

Resolución 1.773/012

Apruébase la nueva redacción del Reglamento de Licencias.
(735*R)

INTENDENCIA DE CANELONES

REGLAMENTO DE LICENCIAS

Capítulo I
Licencia ordinaria

Art. 1) Licencia anual

Todos los funcionarios de la Intendencia de Canelones tienen derecho a una licencia anual remunerada de veinte días hábiles como mínimo, así como al complemento a que se refiere el artículo siguiente. Los días que correspondan deberán hacerse efectiva en un solo período continuado, dentro del que no se computaran los Sábados, Domingos y Feriados. No obstante, a solicitud del funcionario, y si de ello no derivara perjuicio para el servicio, podrá autorizarse el fraccionamiento en dos períodos el menor de los cuales no podrá ser inferior a diez días hábiles.

Art. 2) Licencia por antigüedad

Los funcionarios con más de cinco años de servicios cumplidos en cualquier organismo estatal tendrán, además, derecho a un día complementario de licencia por cada cuatro años de antigüedad, la que se podrá hacer efectiva conjunta o separadamente al período ordinario e incluso en forma fraccionada.-

Art. 3) Adquisición del derecho

Para tener derecho a la licencia anual el funcionario deberá haber computado doce meses o veinticuatro quincenas o cincuenta y dos

semanas de trabajo, cumplidos en uno o varios organismos estatales

Los funcionarios que por haber sido designados en el curso del año inmediato anterior no puedan computar dentro del año civil el número de meses, quincenas o semanas que exige el inciso anterior, tendrán derecho a los días que puedan corresponderles proporcionalmente desde su designación hasta el 31 de diciembre siguiente.

Art. 4) Goce de licencia

La licencia en su totalidad se hará efectiva dentro del año, a contar desde el vencimiento del último período de trabajo que origina el derecho a la misma, sin perjuicio de lo establecido en el Artículo siguiente.

Art. 5) Denegatoria, Acumulación de licencia y adelanto de licencias

Excepcionalmente podrá negarse a los funcionarios el uso de su licencia anual, cuando medien razones de servicio imposibles de subsanar, las que en todo caso deberán expresarse pormenorizadamente en la denegatoria.

En tales casos, los funcionarios harán uso de su licencia anual en la primera oportunidad posible, no bien hayan desaparecido las razones que fundamentaron la denegatoria. Las licencias denegadas por los motivos expresados en este artículo, se acumularán con las correspondientes a períodos siguientes. En ningún caso podrán denegarse licencias en forma que se acumulen más de dos períodos anuales.

Podrá suspenderse la licencia por razones de enfermedad del funcionario debidamente documentada, con anterioridad a la fecha de la licencia programada, y por duelo.

Podrán postergarse licencias por el plazo de 60 días - período que podrá ser fraccionado - sin que ello implique el descuento de sus haberes del salario vacacional oportunamente liquidado.

Podrá adelantarse el uso de las licencias ya generadas.

Art. 6) Inaplicabilidad de descuentos

En ningún caso se descontarán los días que el funcionario no hubiese trabajado durante la semana, la quincena o el mes, por festividades, asuetos, enfermedad y otras causas no imputables al mismo.

Por enfermedad se comprende tanto las enfermedades comunes como las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo.

A efectos de la aplicación de lo dispuesto en el inciso primero, tampoco se descontarán los períodos de licencias previstos en los Capítulos II a IX del presente reglamento, y Capítulos I y III del Reglamento de Licencias por Enfermedad y Maternidad, los que no obstan el goce de la licencia anual ordinaria.

No estarán comprendidas en esta disposición las licencias especiales sin goce de sueldo así como las suspensiones mayores de 15 días impuestas como sanciones producto de sumarios.

Art. 7) Ruptura de la relación funcional

En todos los casos de ruptura de la relación funcional se deberá abonar al funcionario cesante o a sus causahabientes, en su caso, sin perjuicio de los derechos del cónyuge superviviente, el equivalente en dinero por las licencias ordinarias que hubieren generado y no gozado.

En este caso, el pago de las licencias no podrá exceder de sesenta días corridos ni suspenderá la ejecutividad de los actos de cese.-

Art. 8) Irrenunciabilidad

El derecho a gozar de la licencia no podrá ser objeto de renuncia y será nulo todo acuerdo que implique el abandono del derecho, o su compensación en dinero, fuera de los casos especialmente previstos por la normativa vigente.