LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfonos: 2228-3791 / 2222-7344

Tiraje: 580 Ejemplares
56 Páginas

Valor C$ 45.00
Córdobas

AÑO CXX	Managua, Lunes 18 de Abril de 2016	No. 71

SUMARIO

Pág.

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Estatutos Fundación Planeta Verde Azul (FUNDAPVERA).....3042

Estatutos Asociación Unidos para Ayudar Nicaragua (UPA NICARAGUA).....3044

MINISTERIO DEL AMBIENTE Y DE LOS RECURSOS NATURALES

Certificación NTON 05 028-13.....3049

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TURISMO

Certificaciones.....3056

PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Notificación.....3058

EMPRESA NICARAGÜENSE DE ELÉCTRICIDAD

Aviso.....3059

DIRECCIÓN GENERAL DE INGRESOS

Resolución.....3059
Convocatorias.....3060
Aviso.....3060

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdo.....3061
Aviso.....3061

SECCIÓN MERCANTIL

Certificaciones.....3062
Citatoria.....3065

SECCIÓN JUDICIAL

Certificaciones.....3066

UNIVERSIDADES

Títulos Profesionales.....3069

MINISTERIO DEL AMBIENTE Y DE LOS RECURSOS NATURALES

Reg. 0726 – M. 401081 – Valor C$ 1, 900.00

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van de la ciento cuarenta (140) a la ciento cuarenta y cinco (145), se encuentra el **Acta No. 001-2015 "Primera Reunión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)"**)", la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del miércoles dieciocho de marzo del año dos mil quince, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), por notificación de convocatoria enviada previamente a los Miembros de la Comisión por el Ministro del MIFIC el cinco de marzo del año dos mil quince, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC:* ***Orlando Solórzano Delgadillo****, Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC;* ***Benjamín Dixon****, en representación del Ministro Agropecuario (MAG);* ***Yelba*** López, *en representación de la Ministra del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA);* ***Oscar Escobar****, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI);* ***Ricardo Orozco****, en representación de la Ministra de Salud (MINSA);* ***Manuel Álvarez*** *en representación de la Ministra del Trabajo (MITRAB);* ***Onasis Delgado*** *en representación del Presidente del Instituto Nicaragüense de Energía (INE);* ***Sheyla Gadea*** *en representación del Presidente Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR);* ***Francisco Javier Vargas****, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario;* ***Eduardo Fonseca Fábregas,*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial;* ***Zacarías Mondragón****, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial;* ***María del Carmen Fonseca****, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico –Técnico. Asimismo, participan en esta Sesión,* ***Noemí Solano Lacayo****, en su carácter de Secretaría Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales:* ***Manuel Gutierrez, Hugo Ordoñez*** *y* ***Jorge Rodríguez*** *del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA);* ***Rubén Machado*** *del Ministerio Agropecuario;* ***Erwin Ramírez, Guillermo Marín, Karla Brenes, Salvador Guerrero, Silfida Miranda*** *y* ***Denis Saavedra****, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...)* ***I. Lectura del Acta Anterior****. La Cra. Noemí Solano informa a los miembros los puntos más relevantes de la sesión anterior, se les señala (...), en el caso de la NTON 05 028 – 13 (Primera revisión) Protección de los Cuerpos de Agua Afectados por los Vertidos Líquidos y Sólidos Provenientes de los Beneficios Húmedos de Café, el Ministerio Agropecuario (MAG) no tiene objeción a su aprobación, luego de realizada la consulta a este Ministerio, de acuerdo a lo establecido en el Acta 001-2014 de la CNNC (...). No habiendo otro asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día dieciocho de marzo del dos mil quince. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC".* A solicitud del **Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA)**, en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los diecinueve días del mes de noviembre del año dos mil quince. (F) ***NOEMÍ SOLANO LACAYO,*** *Secretaría Ejecutiva. Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.*

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE PROTECCIÓN DE LOS CUERPOS DE AGUA AFECTADOS POR LOS VERTIDOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS PROVENIENTES DE LOS BENEFICIOS HÚMEDOS DE CAFÉ

NTON 05 028-13
Primera revisión

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada, **NTON 05 028-13 Protección de los cuerpos de agua afectados por los vertidos líquidos y sólidos provenientes de los beneficios húmedos de café**, ha sido preparada por el Comité Técnico de Normalización de Ambiente, en su elaboración participaron las siguientes personas:

Gloria Téllez	**UNA**
Godofredo Cárcamo	**CAFECRU**
Francisco Lanzas M.	**ASOCAFEMAT**
Francisco Lanzas T.	**ASOCAFEMAT**
Néstor Calero Cuadra	**CONACAFÉ**
Victor H. Cáceres	**MAGFOR**
Maria Amanda DelCarmen	**UGA-MIFIC**
Meriluz Mendoza	**UGA-MIFIC**
Gustavo Martinez	**UGA-MIFIC**
Yelba López G	**MARENA-DGCA**
Nora Yescas	**MARENA-R. HÍDRICOS**
Silfida Miranda	**MIFIC**

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día jueves 21 de marzo del 2013.

1. OBJETO
Esta norma tiene por objeto establecer los criterios técnicos ambientales para la ubicación, operación, prácticas de conservación de agua, manejo de residuos sólidos y líquidos en los beneficios húmedos de café.

2. CAMPO DE APLICACIÓN
Esta norma es de aplicación en todo el territorio nacional y de cumplimiento obligatorio para todas las personas naturales o jurídicas que se dediquen al proceso del beneficiado húmedo de café.

3. DEFINICIONES
Para los efectos de esta norma se entenderá por:

3.1 Barlovento. Parte de donde viene el viento con respecto a un punto o lugar determinado.

3.2 Descarga. Cualquier contribución, lanzamiento, derrame, bombeo, vaciado, emisión, o disposición de un contaminante en o sobre el terreno o a cualquier cuerpo de agua, o la entrada de cualquier contaminante a un cuerpo receptor.

3.3 Residuos. Cualesquiera materiales líquidos, sólidos, gaseosos o radiactivos, que son descargados, emitidos, depositados, enterrados o diluidos en volúmenes tales que puedan, tarde o temprano, producir alteraciones en el ambiente.

3.4 Residuos sólidos no peligrosos. Todos aquéllos residuos o combinación de residuos que no representan un peligro inmediato o potencial para la salud humana o para otros organismos vivos.

3.5 Mesocarpio. Capa media de las tres que forman el pericarpio de los frutos, que es carnosa y envuelve la semilla.

3.6 Pericarpio. Parte externa del fruto de la planta que cubre la semilla.

3.7 Programa de Gestión Ambiental (PGA). Conjunto de planes y acciones debidamente articulados en etapas que tienen como finalidad mejorar el desempeño ambiental de una empresa, actividad e industria y reducir o eliminar el impacto ambiental negativo que estas causan al medio ambiente.

3.8 Reuso. Es el retorno de un bien o producto a la corriente económica para ser utilizado en forma exactamente igual a como se utilizó antes, sin cambio alguno en su forma o naturaleza.

3.9 Sotavento. Sitio ubicado en dirección contrario de donde viene el viento.

4. TERMINOLOGÍA

4.1 Alimento animal. Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que al ser ingeridas aportan al organismo los nutrientes esenciales y la energía requerida para mantener la salud y productividad.

4.2 Beneficiado húmedo de café. Es el proceso de despulpado, fermentado y lavado del café, hasta llevarlo a café pergamino oreado.

4.3 Bokashi. Es una técnica para transformar de manera rápida todo tipo de materiales orgánicos en abono fermentado, teniendo como base la activación de los microorganismos mediante la inoculación de materiales agregados.

4.4 Café. Es el término empleado para el fruto y granos de plantas del género Coffea (cafeto), así como también los productos provenientes del fruto y el grano en etapa diferentes de su procesamiento y uso, destinado para el consumo humano.

4.5 Café pergamino. Es el grano de café procedente de frutos maduros, bien despulpados, con fermentación adecuada, lavado.

4.6 Café pergamino mojado. Es el grano de café pergamino que contiene un rango de humedad del 46.1 a 50.0 %.

4.7 Café pergamino húmedo. Es el grano de café pergamino que contiene un rango de humedad del 42.6 a 46.0%.

4.8 Café pergamino oreado. Es el grano de café pergamino que contiene un rango de humedad del 30.1 a 42.6%.

4.9 Caracterización de aguas residuales. Descripción cualitativa y cuantitativa del contenido físico, químico y bacteriológico de las aguas residuales.

4.10 Compost. Material que se genera a partir de la descomposición de los residuos sólidos orgánicos y sirve como mejorador del suelo agrícola, parques y jardines, y recuperación de tierras no fértiles.

4.11 Compostaje. Proceso de producción de abono orgánico o compost.

4.12 Desmucilaginación. Es el proceso mecánico para desprender el mucílago del café pergamino.

4.13 Despulpado. Es la remoción por medio mecánico del exocarpio (cáscara o pulpa) y parte del mesocarpio (mucílago).

4.14 Disposición final. Es la acción de depósito permanente de los residuos en sitios y condiciones adecuadas para evitar daños al ambiente.

4.15 Fermentación. Es el proceso bioquímico mediante el cual se hace soluble en agua el mesocarpio (mucílago).

4.16 Lavado. Es la acción de remover con agua el mucílago (mesocarpio) del café pergamino.

4.17 Lombricultura. Técnica de crianza controlada de lombrices con residuos sólidos orgánicos para producir Humus.

4.18 Mucílago. Es la sustancia gelatinosa, melosa, azucarada que rodea el grano de café pergamino.

4.19 Pergamino. Es el endocarpio (cascarilla) del fruto del café o envoltura celulósica del grano del café.

4.20 Pilas de fermentación. Son estructuras diseñadas para depositar el café despulpado.

4.21 Pulpa. Es la parte externa de la cereza del café o exocarpio (cáscara).

4.22 Sistema de Tratamiento de Aguas Residuales (STAR). Conjunto de procesos físicos, químicos o biológicos, que se aplican al agua residual con el fin de mejorar su calidad.

4.23 Titular. Toda aquella persona natural o jurídica propietaria de un Beneficio Húmedo de Café.

4.24 Tolva. Estructura en forma de cono que sirve para recibir el café cereza antes del despulpado.

5. DISPOSICIONES Y CRITERIOS TÉCNICOS GENERALES

5.1 Disposiciones Generales.

5.1.1 Es responsabilidad del titular del beneficio el manejo y tratamiento de los residuos líquidos y sólidos generados por el beneficiado húmedo del café desde su generación hasta su disposición final.

5.1.2 Los nuevos beneficios húmedos de café son sujetos de cumplimiento inmediato de las disposiciones de la presente normativa.

5.1.3 Los propietarios de los beneficios húmedos de café existentes, deberán cumplir la presente norma, a través de un Programa de Gestión Ambiental (PGA) el que contendrá las medidas y acciones necesarias para alcanzar las especificaciones técnicas de la norma. Las directrices del PGA se encuentran establecidas en el anexo 1 de la presente norma.

5.1.4 Para la presente normativa, los beneficios se clasifican conforme a la cantidad de kilogramos de café uva o cereza que benefician por ciclo agrícola, de la siguiente manera:

Tipos de Beneficio	Capacidad de procesamiento por cosecha
Beneficio Micro	Menor a 13,154 kg café uva por cosecha (aproximadamente 1000.30 latas de café uva por cosecha)

Beneficio Pequeño	Entre 13,154 kg café uva por cosecha (aproximadamente 1000.30 latas de café uva por cosecha) a 78,924 kg café uva por cosecha (aproximadamente 6001.82 latas de café uva por cosecha)
Beneficio Mediano	Entre 78,924 kg café uva por cosecha (aproximadamente 6001.82 latas de café uva por cosecha) a 263,080 kg café uva por cosecha (aproximadamente 20,006.08 latas de café uva por cosecha)
Beneficio Grande	Mayor a 263,080 Kg café uva por cosecha (20,006.08 latas de café uva por cosecha)

5.1.5 Para los nuevos beneficios húmedos de café se requiere de los siguientes permisos y autorizaciones establecidos en la legislación ambiental vigente.

Cuando el beneficio húmedo se instale en áreas protegidas, debe solicitar autorización a MARENA, atendiendo a lo dispuesto en los Planes de Manejo del área protegida en cuestión y/o las directrices de administración establecidas en el Decreto 01-2007 Reglamento de áreas protegidas de Nicaragua.

Si la actividad, está enmarcada en el artículo 17, numeral 35 "Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales Industriales que generen un caudal superior a los 200 m^3/día", se solicita permiso Ambiental a MARENA Central, de acuerdo a la Categoría II del Decreto 76-2006 Sistema de Evaluación Ambiental.

Si la actividad está enmarcada en el artículo 18 numeral 18 "Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales Industriales que generen un caudal inferior a los 200 m^3/día, siempre y cuando el efluente no contenga sustancias tóxicas, peligrosas y similares", se solicita la Autorización Ambiental a la Delegación Territorial de MARENA, de acuerdo a la Categoría III del Decreto 76-2006 Sistema de Evaluación Ambiental.

5.1.6 Con el objetivo de mejorar las condiciones productivas ambientales del beneficiado de café los propietarios priorizarán la aplicación continua y gradual de técnicas de producción más limpia a través de la implementación de acciones para alcanzar metas en aspectos como eficiencia en el uso de agua, optimización de materiales e insumos, reducción de toxicidad, gestión de residuos, eficiencia energética de tal forma que se obtenga la reducción de la contaminación, el aumento en la competitividad y el mejor cumplimiento legal de los beneficios húmedos de café.

5.2 Criterios Técnicos Generales.

5.2.1 Ubicación.

5.2.1.1 Para la ubicación de un beneficio húmedo nuevo, éste debe estar ubicado en terrenos que no ofrezcan riesgos a deslaves o inundación y de acuerdo al Plan de Ordenamiento Territorial y el Plan de Desarrollo del Municipio cuando exista.

5.2.1.2 Los nuevos beneficios húmedos de café deberán estar ubicados con respecto a cualquier asentamiento, escuela, centro de salud, mercado, fábrica y comercio y en una posición tal que no perjudique con sus olores a la población, de acuerdo a los siguientes criterios:

Clasificación del beneficio	Barlovento	Sotavento
Beneficios micros	50 m - 499 m	25 m - 99 m
Beneficios pequeños		
Beneficios medianos	500 m - 1499 m	100 m - 499 m
Beneficios grandes	1500 m a más	500 m a más

5.2.1.3 Los sistemas de tratamiento de agua residual (STAR) de los nuevos beneficios húmedos de café y de los existentes que aún no cuenten con un STAR, con respecto a fuentes de agua deberán ubicarse a las distancias especificadas en la siguiente tabla:

Clasificación del Beneficio	Distancia del STAR a fuentes de agua superficial
Beneficios micros	Igual o mayor de 100 m de la línea de máxima crecida
Beneficios pequeños	
Beneficios medianos	Igual o mayor de 300 m de la línea de máxima crecida
Beneficios grandes	Igual o mayor de 500 m de la línea de máxima crecida

5.2.1.4 Los sistemas de tratamiento deberán estar ubicados aguas abajo de cualquier pozo individual de agua para consumo.

5.2.1.5 En caso de existir campos de pozo de abastecimiento de agua para consumo humano, los sistemas de tratamiento de todos los beneficios húmedos, nuevos y existentes, deberán ubicarse a un radio de 1000 m (mil metros) medidos desde el pozo más cercano según lo dispuesto en la NTON 05 027-05 o versión vigente, para regular los sistemas de tratamiento de aguas residuales y su reuso.

5.2.1.6 Con respecto a las vías de acceso principales (Troncal Principal, Troncal Secundario, Colector Principal, Colector Secundario, caminos vecinales según MTI), los nuevos beneficios húmedos deberán ubicarse a partir del derecho de vía en las distancias especificadas en la siguiente tabla.

Tipos de Beneficio	Distancia
Beneficios micros	25 m a más
Beneficios pequeños	
Beneficios medianos	100 m a más
Beneficios grandes	

5.2.1.7 El beneficio debe de ubicarse en terreno que no ofrezcan riesgos de deslaves e inundaciones.

5.2.2 No se permite realizar el beneficiado de café de manera ambulatoria.

5.2.3 Parámetros de calidad de agua residual tratada.

5.2.3.1 Los titulares de beneficios existentes que no cumplen con las especificaciones técnicas de la norma deberán proponer en el Programa de Gestión Ambiental establecido en el Anexo 1, medidas para el cumplimiento de los parámetros de calidad de agua residual tratada establecidos en el Decreto 33-95.

5.2.3.2 Entre las medidas que el propietario puede considerar están, la posibilidad de subcontratar el proceso de beneficiado incluyendo el tratamiento de aguas residuales sen otras instalaciones cuya capacidad

de procesamiento le permita recibir mayor volumen de café sin que ello ocasione incumplimiento a las disposiciones de la presente norma.

6. PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN DE AGUA

6.1 Para reducir el consumo de agua en el beneficio húmedo. Los titulares deberán implementar prácticas de ahorro, optimización y adecuado tratamiento de las aguas residuales, cumpliendo con las medidas siguientes:

a) Mantener el buen estado de las tuberías y mangueras para transporte de agua así como todos los grifos y válvulas de pase utilizadas en el beneficio.
b) Realizar mantenimiento rutinario – preventivo de tuberías, mangueras, válvulas, grifos y otros dispositivos, con el fin de evitar la aparición de fugas. Este mantenimiento deberá realizarse al menos 2 veces durante la cosecha y procesamiento del café.
c) Colocar pistolas metálicas de bajo volumen y alta presión en las mangueras con válvulas de cierre rápido.
d) Garantizar que los recolectores clasifiquen los frutos maduros separando de este los frutos verdes, frutos secos y cuerpos extraños (piedras, palos, cabuyas, hojas, basura, otros) que pudieran deteriorar las máquinas despulpadoras y afecten el funcionamiento de las mismas requiriendo un mayor volumen de agua para su funcionamiento.
e) Realizar el transporte de café uva durante el proceso de despulpado utilizando medios mecánicos o agua recirculada.
f) La tolva de recibo deberá tener una pendiente para asegurar que el movimiento del grano sea por gravedad, sin el uso de agua.
g) Garantizar que la despulpadora se encuentre debidamente regulada para realizar el proceso de despulpado en seco o con la mínima cantidad de agua.
h) Dar mantenimiento por lo menos dos (2) veces durante la cosecha y llevar registro de la fecha de mantenimiento.
i) Recircular el agua de los despulpadores. Para tales fines, se deberá construir una pileta con tamices colocados en ángulo de 45° con el objeto de lograr una mejor retención de sólidos.
j) Utilizar pilas de fermentación con las esquinas y paredes de fondo redondeadas, con rejillas en el centro, teniendo una pendiente dirigido hacia las rejillas y hacia el canal. Las dimensiones de cada pila de fermentación dependerán del volumen de café procesado en el beneficio. Este volumen se determinará teniendo como referencia la producción del día pico de cada beneficio usando como equivalencia que en una pila de 1m3 caben 816,47 kg de café despulpado.
k) Durante el proceso de lavado, una vez finalizada la fermentación, se debe garantizar que el nivel de agua no debe ser mayor a 10 cm por encima del nivel del café contenido en la pila.
l) Minimizar el uso de agua en el proceso utilizando como máximo 1.5 m^3 de agua por 45.359 kg oro de café equivalente a (1qq).
m) Dimensionar los canales de correteo o canales de clasificación acordes al volumen de producción.
n) Reutilizar el agua proveniente del último lavado del café.
o) Utilizar la mínima cantidad de agua al realizar la limpieza y lavado de las instalaciones diariamente.
p) Medir la cantidad de agua utilizada en el procesamiento del café. Los beneficios micros y pequeños podrán utilizar dispositivos tecnificados o artesanales para esta medición. Los beneficios medianos y grandes deben instalar medidores de flujo. En todos los casos se deberá llevar un registro de la cantidad de agua gastada por cada quintal de café oro procesado.

7. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

7.1 El manejo de residuos sólidos de los beneficios húmedos, comprende las siguientes actividades:

a) Limpieza del beneficio.
b) Recolección y almacenamiento temporal de la pulpa.
c) Traslado de la pulpa diariamente del beneficio al pulpero.
d) Remoción de la nata proveniente de los sistemas de tratamiento de aguas residuales.
e) Tratamiento de la pulpa.
f) Transporte de la pulpa tratada al sitio de disposición final.
g) Disposición final de residuos sólidos.

7.2 Los titulares de los beneficios húmedos de café, deben mantener limpias las instalaciones, áreas internas, aceras, jardines y otros espacios no construidos, de cualquier otro desecho sólido cumpliendo con la NTON para el Manejo, Tratamiento y Disposición Final de los Residuos Sólidos no Peligrosos.

7.3 Todos los beneficios húmedos deben construir pulperos donde se depositará la pulpa proveniente del proceso de beneficiado, protegidos de la intemperie para garantizar el proceso de biodegradación y mantener la calidad requerida de la pulpa tratada.

Los siguientes criterios se deben considerar:

a) Los pulperos deben ubicarse lo más cerca posible del área de despulpe.
b) El área de los pulperos debe tener pisos impermeabilizados y canales de drenajes, de tal manera que permitan el escurrimiento del lixiviado de la pulpa y faciliten su posterior descomposición para el uso al que se determine.
c) El área de los pulperos debe estar techado para garantizar un adecuado manejo de los lixiviados y que la pulpa no pierda calidad.
d) Los lixiviados provenientes de los pulperos deberán escurrir hacia el filtro de las aguas mieles en donde serán posteriormente tratadas.
e) Las dimensiones del área del pulpero, estará en dependencia del volumen de café que se despulpe diariamente, tomando como referencia el día pico y teniendo en cuenta que 267,6 kg de pulpa fresca ocupan 1,0 m^3 de volumen, debidamente tapado y sin agua.
f) Para la recuperación de sólidos pequeños (restos de pulpa) de las aguas producto del proceso de lavado, se debe aplicar técnicas como por ejemplo colocar tamices finos, dispuestos a la salida del canal de correteo. Los tamices utilizados para la retención de sólidos deben ser limpiados todos los días.
g) Para el tratamiento de la pulpa, se deben considerar las siguientes alternativas: alimento animal, bokashi, compost, lombricultura o cualquier otra alternativa técnicamente viable.

8. MANEJO DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS

8.1 El manejo de residuos líquidos de los beneficios húmedos de café comprende las siguientes actividades:

a) Limpieza del beneficio y equipos.
b) Desmucilaginación.
c) Recolección de aguas mieles.
d) Tratamiento de aguas mieles.
e) Disposición final de aguas tratadas.

8.2 Los titulares de los beneficios húmedos están obligados a realizar un adecuado manejo de los residuos líquidos procedentes de las instalaciones del beneficio. Para tales fines, se deberá cumplir con las siguientes especificaciones generales:

a) El agua residual proveniente del lavado de vehículos, maquinarias, o equipos de procesos no debe ser mezclada con agua residual del beneficio húmedo.
b) Los residuos de los aceites y lubricantes usados en las maquinarias,

automotores o equipos de proceso, deben ser entregados en los centros de recolección autorizados o centros de acopio en recipientes herméticos adecuados; de acuerdo a la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el manejo ambiental de aceites lubricantes usados.
c) Los sacos utilizados en los beneficios húmedos de café deben de ser lavados dentro de las instalaciones descargando sus aguas en el canal de aguas mieles y no a los cuerpos de agua.
d) Separar los drenajes de las aguas mieles de los de agua de lavado, tratando cada uno de los efluentes por separado. Las agua mieles podrán ser utilizadas para otros fines tales como generación de biogás, abonos foliares u otras alternativas que sean viables.

8.3 La responsabilidad del tratamiento de los residuos líquidos corresponde al titular del beneficio húmedo de café. Para tales fines todo beneficio húmedo de café debe garantizar el manejo de aguas residuales de acuerdo a lo establecido en la NTON 05 027-05 "Norma Técnica Ambiental para Regular los Sistemas de Tratamientos de Aguas Residuales y Reuso, o en su versión vigente, y en el articulo 38 del Decreto 33-95 "Disposiciones para el Control de la Contaminación Proveniente de las Descargas de Aguas Residuales, Domésticas Industriales y Agropecuarias".

Los siguientes criterios técnicos deberán ser considerados.

a) Contar con un manual de operaciones y mantenimiento de sus sistemas de tratamiento de aguas residuales.
b) Restringir el acceso a personal no autorizado al área del sistema de tratamiento para evitar cualquier accidente y mantener limpia el área circundante, realizando control de vectores en los alrededores de la planta con la periodicidad que sea necesaria.
c) Las aguas mieles tratadas pueden ser utilizadas para reuso (agrícola), si cumple con los parámetros establecidos en la NTON 05 027-05 Norma Técnica Ambiental para Regular los Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales y su Reuso o en su versión vigente.
d) Para evitar que los STAR se rebalsen durante la época de lluvia, se deberá construir los canales necesarios para el drenaje pluvial.

9. CONTROL AMBIENTAL
9.1 Todo beneficio húmedo de café debe conservar la limpieza del entorno de la zona de ubicación y áreas afectadas durante todo el año.

9.2 El perímetro de los beneficios de café debe de reforestarse con plantas nativas de la zona como medida compensatoria por la obra realizada.

9.3 Se deben utilizar productos biodegradable para la limpieza o lavado de equipos de los beneficios de café.

9.4 Las bodegas para el almacenamiento de insumo químico del beneficio húmedo, deben estar ventiladas y con piso impermeabilizado para evitar cualquier tipo de intoxicación o contaminación.

9.5 En el caso de existir tanques de almacenamiento de hidrocarburos en el beneficio, sus características deben cumplir con el acápite 7 de la NTON 05 004-01, Norma Técnica para el Control Ambiental de las Estaciones de Servicios de Automotor o en su versión vigente.

9.6 En caso de existir talleres o áreas de lavado, engrase y cambio de aceite y lubricante de vehículos automotor deben de estar ubicado fuera del área del beneficio y contar con trampas de grasas, desarenadores y separadores de aguas.

9. El titular del beneficio, de conformidad con el anexo 1 del Decreto 33-95, "Disposiciones para el Control de la Contaminación proveniente de las Descargas de Aguas Residuales Domésticas, Industriales y Agropecuarias" será responsable de la caracterización y monitoreo de los efluentes en laboratorios que tengan debidamente acreditados sus ensayos.

10. CIERRE DE OPERACIONES
10.1 En caso de cierre de operaciones de los beneficios húmedos de café, el titular deberá notificar a la delegación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA) y a las Autoridades Municipales en un período no menor de 60 días antes del cierre, presentando el plan de cierre correspondiente, el cual tendrá como principal objetivo retornar el ecosistema o ecosistemas afectados durante el funcionamiento del beneficio, a condiciones similares a las que se encontraba al inicio.

10.2 El plan de cierre debe contener estrategias que mitiguen las fuentes y/o las presiones en ecosistemas.

10.3 En el caso de existir tanques de almacenamiento de hidrocarburos al momento de cierre de operaciones del beneficio, se debe cumplir con el acápite 9 de la NTON 05 004-01 Norma Técnica para el Control Ambiental de Las Estaciones de Servicios de Automotor o en su versión vigente.

10.4 Se debe firmar un acta de cierre total de conformidad con lo establecido en el plan de cierre entre el titular del beneficio húmedo, la municipalidad correspondiente y la delegación de MARENA.

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA
MARENA es la Institución responsable de la observancia de la presente normativa de acuerdo a la legislación ambiental vigente.

12. ENTRADA EN VIGENCIA
La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

13. IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA
Los titulares de beneficios existentes que no cumplan con la presente norma, deben elaborar y presentar al MARENA un Programa de Gestión Ambiental en un período máximo de 6 meses a partir de la entrada en vigencia de la presente Norma. El Programa de Gestión Ambiental deberá incluir un Plan de Implementación de Medidas Ambientales con su cronograma de ejecución considerando los plazos, que se establece en el Decreto 33-95 o en su versión vigente para cumplir a cabalidad las medidas propuestas, conforme al programa de implementación, diseño y construcción y entrada en funcionamiento del STAR.

14. SANCIONES
Las sanciones por infracciones se aplicarán, de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Ley 217, Ley General del Medio Ambiente y los Recursos Naturales y sus correspondientes reformas, y Ley 620, Ley General de Aguas Nacionales.

Las faltas y delitos ambientales se aplicarán conforme a lo establecido en la Ley 641, Código Penal.

15. PERÍODO DE REVISIÓN
La revisión de la presente norma se realizará cuando sea pertinente o cuando el sector lo solicite a partir de la fecha de su puesta en vigencia.

16. REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

Documentos Técnicos
1. FPP-MARENA. 2004. Beneficiado Húmedo Limpio de Café. Desde la cosecha al manejo de pulpa y aguas mieles.
2. MIFIC. UE. 2010. Compendio de Normas Ambientales para sectores industriales MIPYME.
3. CPmL MIFIC. 2010. Documento de Taller de Capacitación: Buenas Prácticas Ambientales en Beneficiados de Café Húmedo.
4. CPmL. MIFIC. 2010. Documento Taller de Capacitación: Tratamiento de Aguas Residuales en el sector café.
5. MARENA-FPP. s/f. Estudio de Ramas Industriales Rama: Café.
6. FPP-MARENA, 2004. Beneficiado Húmedo Limpio de Café. Desde la cosecha al manejo de pulpa y aguas mieles.
7. FPP-MARENA, 2004 Estudio de Ramas Industriales. Guerrero, J. (s/f). Estudio de diagnóstico y diseño de Beneficios Húmedos de Café. Mangua: IICA/MIFIC/FCPB/ OIC.2008.
8. MARENA. USAID. CCAD. 2007. Guía Ambiental del Inversionista.
9. MARENA. 2000. Manual sobre Regulaciones de Calidad Ambiental.
10. Plan Nacional de Desarrollo Humano 2009-2011. Encontrado en: http://www.pndh.gob.ni/ documentos/pndh Actualizado/pndh.pdf.
12. Pujol, Rosendo. 2002. Estudio de Impacto Ambiental del Cultivo de Café y Procesamiento de Café. Programa de Desarrollo Urbano Sostenible, Universidad de Costa Rica, San José.
13. MARENA. 2009. Sistema de Evaluación Ambiental de Nicaragua: Una valiosa herramienta para fortalecer el desarrollo sostenible.
14. Starbucks Coffe Company, 2004. Lineamientos generales de evaluación de C.A.F.E. Practices.
15. Vázquez, Rolando. 1997. El Manejo de Efluente del Café en Costa Rica, Agronomía Costarricense 21(1); 69-76.
16. MAGFOR: Rendimiento de Productos Nacionales, Café, 2005. Encontrado en: www.magor.gob.ni/tematicas.
17. MARENA: Legislación Ambiental. Encontrado en: www.marena.gob.ni.
18. MIFIC: Plan Nacional de Desarrollo. Encontrado en: www.mific.gob.ni

Normas Jurídicas.
1. Ley 217, Ley General del Medio Ambiente y los Recursos Naturales. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 105 del 6 de junio de 1996.
2. Ley 647, Reforma y Adiciones a la Ley 217. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 62 del 3 de abril de 2008.
3. Ley 290, Ley de Organización, competencia y procedimientos del Poder Ejecutivo. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 102 del 03 de junio de 1998.
4. Ley 368, Ley el Café. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 17 del 24 de Enero del 2001.
5. Ley 641, Código Penal. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 83 del lunes 5 de mayo del 2008.
6. Decreto 33-95. Disposiciones para el Control de la Contaminación Proveniente de las Descargas de Aguas Residuales Domésticas, Industriales y Agropecuarias. La Gaceta, Diario Oficial No. 118 de 26 de junio de 1995.
7. Decreto 9-96 Reglamento de la Ley General del Medio Ambiente y los Recursos Naturales. La Gaceta, Diario Oficial No. 163 del 29 de agosto de 1996.
8. Decreto 71-98 Reglamento de la Ley 290 de Organización, Competencia y Procedimientos del Poder Ejecutivo. La Gaceta, Diario Oficial No. 14 del 30 de octubre de 1998.
9. Decreto 78-2002. De Normas, Pautas y Criterios Para el Ordenamiento Territorial. Publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 174 del 13 de Septiembre del 2002.
10. Decreto 22-2006, Política Nacional de Producción más Limpia. Publicado en La Gaceta, Diario Oficia No. 68 del 05 de Abril del 2006.
11. Decreto 76-2006, Sistema de Evaluación Ambiental. Publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 248 del 22 de diciembre de 2006.

Normas Técnicas Nicaragüenses:
1. NTON 01-001-96 Metodología para la Presentación de Normas Técnicas Nicaragüenses. La Gaceta, Diario Oficial No. 87 de 12 de mayo de 1999.
2. NTON 05 004-01 Norma Técnica Ambiental Estaciones de Servicios Automotor. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 211 del 6 de noviembre de 2002 y Ademdum en La Gaceta Diario Oficial No. 52 del 15 de marzo de 2004.
3. NTON 05 013-01Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Rellenos Sanitarios para Residuos Sólidos no Peligrosos. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 73 del 22 de abril del 2002.
4. NTON 02010-02 Norma Técnica Ambiental para la Clasificación Ecotoxicología y Etiquetado de Plaguicida, Sustancias Toxicas, Peligrosas y otras similares. Publicada en Las Gacetas, Diario Oficial No. 212, 213 y 214 los días 7, 8 y 11 de noviembre del 2002.
5. NTON 05-014-02 Norma Técnica Ambiental para el Manejo, Tratamiento y Disposición Final de los Residuos Sólidos no Peligrosos. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 96 del 24 de mayo de 2002.
6. NTON 05 027-05 Norma Técnica Ambiental para regular los Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales y su Reuso. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 90 del 10 de mayo de 2006.
7. NTON 03 025-03. Norma Técnica de Café Verde. Clasificación de Calidades, Determinación de Materia Extraña y Defectos. Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 244 del 24 de diciembre del 2003.

ANEXOS
Anexo No.1. Directrices del Programa de Gestión Ambiental para empresas existentes.

ANEXO No. 1
(Normativo)

DIRECTRICES DEL PROGRAMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EMPRESAS EXISTENTES

1. Datos generales
a. Propietario.
b. Representante legal.
c. Ubicación y Coordenadas Geográficas.
d. Monto de la inversión.

2. Datos del beneficio
a. Cantidad de café que procesa.
b. Descripción de las instalaciones para procesamiento, almacenamiento, etc.
c. Descripción del equipo y la maquinaria.
d. Descripción de las operaciones de producción y mantenimiento de las instalaciones y la maquinaria.
i. Fuente de consumo de agua para las operaciones del beneficio, fuente de energía para las operaciones del beneficio.
ii. Manejo del agua residual generada en las operaciones de producción y mantenimiento.
iii. Manejo de los residuos sólidos generado en las operaciones de producción y mantenimiento.
iv. Manejo de otros residuos tales como aceites usados, envases vacíos de agroquímicos, etc.
e. Descripción de obras adyacentes: caminos de acceso, sitio de ubicación de los pulperos.
f. Descripción y ubicación del STAR.

3. Descripción del entorno de la actividad / beneficio húmedo
El entorno está descrito de la siguiente manera:
a. Dibujos o mapas del sitio.

b. Pozos, ríos, quebradas u otro cuerpo de agua cercano a las instalaciones. Uso que tienen esta agua (consume humano, riego de cultivos, etc.), distancia a las instalaciones del beneficio.
c. Bosques, llanos arbustivos o matorralosos u otra formación vegetal existente en el entorno.
d. Topografía del suelo, pendientes del terreno (identificar las pendientes mayores de 30%).
e. Identificar si se encuentra en un área protegida y si es así, que tipo de área.
f. Poblaciones, escuelas, centros de salud, caminos en un radio de 500 m – 1,500 m del sitio de ubicación del beneficio.
g. Identificación y descripción de flora y fauna circundante. Identificar especies amenazadas o en peligro de extinción, especies nativas de la zona, áreas de anidación, entre otros.

4. Identificación de impactos ambientales
Utilizar matriz de interacción aspectos/factores ambientales que deberá evaluar como mínimo los aspectos y factores identificados en esta matriz.

Factores / Actividades	Agua		Aire	Suelo		Flora	Fauna	Medio Socioeconómico	
	Disminución de la Cantidad	Cambios en la Calidad	Aumento de niveles de Ruido	Generación de malos Olores	Contaminación de suelos	Perdida de Especies	Perdida de Especies	Afectación a otras actividades	Afectación a la salud humana
Ubicación de las instalaciones									
Uso del agua									
Generación de residuos sólidos (pulpa)									
Generación de aguas residuales (aguas mieles)									
Generación de aguas de lavado de las instalaciones									
Generación de otros residuos de las operaciones de mantenimiento del equipo y maquinaria									
Almacenamiento de combustible									

Marcar con una X en la casilla de intercepción actividad/Factor ambiental, si considera que la actividad genera impactos negativos. Si considera que no hay impacto, marcar con N, si el impacto es beneficioso marcar con una B.

5. Plan de implementación de medidas ambientales
Impactos identificados y las medidas a implementar.

Impacto Identificado	Factor Ambiental afectado	Medida a implementar

6. Plan de monitoreo

Factores que serán monitoreados y registrados para evaluar su comportamiento:

a. Consumo de agua de cada Ciclo de Producción.
b. Parámetros de vertido:
1. pH
2. Sólidos Suspendidos Totales (SST)
3. Sólidos Sedimentables Totales (SDT)
4. Demanda Bioquímica de Oxígeno – cinco días. (DBO5)
5. Demanda Química de Oxigeno (DQO)
6. Materia flotante
7. Grasas y aceites
8. Otros que regule el Decreto de vertidos

7. Plan de seguimiento y control

Cuadro con las medidas identificadas; la forma en que serán realizados, el plazo de cumplimiento y el costo de las mismas.

Medida a implementar	Forma de implementarla	Responsable	Plazo de Ejecución	Costo de la medida

8. Plan de cierre / abandono

a. Inventario de equipos a retirar.
b. Volumen de obras a demoler.
c. Procedimientos a emplear.

-ÚLTIMA LÍNEA-

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TURISMO

Reg. 0723 – M 409596 – Valor C$190.00

CERTIFICACIÓN
N° 011-306-JIT-2016

El suscrito Secretario de la Junta de Incentivos Turísticos del Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR), de conformidad con el sub numeral 8, numeral 4 del art. 9 del Reglamento de la Ley N° 306, Ley de Incentivos para la Industria Turística de la República de Nicaragua, Decreto N° 89-99, publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 168 del 2 de septiembre de 1999, CERTIFICO: Que en el Libro de Actas Número Cinco (5) que lleva la Junta de Incentivos Turísticos, del frente de la página veintinueve al reverso de la página treinta y uno, se encuentra el acta que literalmente dice:""**ACTA DOS (2).** En la ciudad de Managua, a las dos y quince minutos de la tarde del día cuatro de marzo del año dos mil dieciséis, reunidos los suscritos miembros de la Junta de Incentivos Turísticos en la Sala de Conferencias del Instituto Nicaragüense de Turismo, convocados de conformidad con el numeral 5° del art. 9 del Reglamento de la Ley N° 306, Ley de Incentivos para la Industria Turística de la República de Nicaragua. Siendo estos el lugar, fecha y hora señaladas para realizar esta sesión, están presentes los miembros: Nombres y apellidos. Institución que representa. 1. Elvia Estrada Rosales, preside la sesión, INTUR. 2. María Eugenia Acuña Hernández, DGI. 3. Ernesto José López Blandón, INIFOM. 4. Yadira Gómez Cortez, MHCP. 5. Francisco Javier Pérez Ortega, CANIMET. 6. Mario Rivas Reyes, SEPRES. 7. Wilfredo Altamirano López, DGA. Eduardo Sandino Montes, Secretario. Inconducentes...La Cra. Estrada comprobó el quórum y declaró abierta la sesión. Inconducentes...Seguidamente procedió a exponer los proyectos y la Junta en el uso de sus facultades resolvió:

Inconducentes...

4. Solicitud de aprobación del proyecto nuevo Hotel El Viejo Inn.
Inconducentes...Se sometió a votación y se aprobó por unanimidad. Inconducentes...

ACUERDO IV. Aprobar el proyecto denominado **HOTEL EL VIEJO INN**, propiedad de la sociedad comercial **TRANSPORTE E**