



RC-DNO-001

# INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD, INDOCAL

## Dirección de Normalización

---

# Plan Nacional de Normalización Técnica 2015-2017

**Dirección: Calle Olof Palme esq. Av. Núñez de Cáceres, contiguo al Edificio IIBI,  
Santo Domingo, Rep. Dominicana. Teléfono: +809-686-2205 Fax: +809-688-3843  
www.indocal.gob.do Email: indocal@indocal.gob.do**



RC-DNO-001

# Plan Nacional de Normalización Técnica

## Instituto Dominicano para la Calidad

### INDOCAL

#### 1 INTRODUCCION.

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, luego de haber realizado un análisis de los aspectos, económicos, socio económicos, ambientales y de seguridad, ha elaborado un Plan Trienal de Desarrollo de Normas Técnicas, el cual contempla en primer término la Armonización del desarrollo de normas basado en normas internacionales, en segundo término la Adopción idéntica de normas internacionales como normas nacionales y en tercer término la Armonización de algunas normas nacionales con las normas del CROSQ, previsto en el Acuerdo CROSQ-INDOCAL, en el entendido de que el proceso Adopción y/o Armonización constituye un recurso que permite al país, aplicar normas elaboradas por expertos a nivel internacional que han aportado sus conocimientos y experiencia plasmados en documentos de fácil acceso.

De igual manera se prioriza el desarrollo de normas técnicas nacionales solicitadas por las partes interesadas, considerando la importancia de los sectores y temas de acuerdo al estudio económico, socio económico, ambiental y de seguridad del país. Hacemos hincapié en el ámbito de la normalización de alimentos y productos relacionados, por ser este uno de los pilares del desarrollo sostenible de la economía nacional, sin obviar temas tan importantes como son los combustibles, materiales de construcción, entre otros.

Por otro lado, debido al interés expresado por el superior gobierno de nuestro país, en la normalización del sector lácteo, hemos decidido mantener el aumento de la frecuencia y duración de las reuniones del Comité Técnico de Normalización de la Leche y Productos Lácteos, a los fines de completar las revisiones de las normas del sector en cuestión, a la vez que se desarrollarán normas nuevas según requerimientos recibidos al respecto, haciendo lo propio, además, con el sector cárnico y de frutas y vegetales.

Tal como lo expresa nuestra misión, nuestro trabajo está orientado, entre otros, a ofrecer servicios de normalización de conformidad con las buenas prácticas internacionales, para garantizar la salud y seguridad de las personas, y contribuir al mejoramiento de la gestión de las organizaciones y de la competitividad del país.

Para lograr el éxito en alcanzar nuestras metas y hacer que los beneficios de la normalización lleguen a toda la sociedad, es de suma importancia contar con la participación activa de todos los sectores interesados.

#### 1.1 Rol de las Normas Internacionales y el compromiso del Organismo Nacional de Normalización para usar Normas Internacionales

Las normas internacionales son aquellas normas desarrolladas por Organismos Internacionales de Normalización (OIN). Existen diferentes OIN dentro de los cuales podemos citar a la Organización Internacional de Normalización (ISO), Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), Comisión del Codex Alimentarius (CODEX), entre otros.



**RC-DNO-001**

El principal rol de las normas internacionales es proporcionar a los países menos adelantados el conocimiento científico basado en estudios que han hecho los expertos de países más adelantados. Este nivel de conocimiento es transferido a los desarrolladores de normas que se encargan aplicar la ciencia a través del avance de la tecnología expresada en las normas. Debido a que para los países menos adelantados participar en el desarrollo de normas a través de los comités resulta muy costoso, la adopción o armonización de las normas nacionales con las normas internacionales minimiza esta barrera de falta de participación en los comités internacionales de normalización.

Al ser República Dominicana firmante del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio y posteriormente haber notificado la aceptación del Anexo 3 de dicho acuerdo “Código de Buena Conducta para la Elaboración, Adopción y Aplicación de Normas”, tiene la obligación de cumplir con el mismo, haciendo más transparente el proceso de normalización dando cumplimiento a las disposiciones de dicho acuerdo sobre el mandato de establecer normas nacionales basadas en normas internacionales.

Cabe señalar que la razón de ser del INDOCAL se basa en su pilar fundamental que es la normalización técnica, garantizada a través del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Normalización Técnica, de los requisitos legales y reglamentarios aplicables y de los requerimientos de sus clientes, acompañado de la innovación conjuntamente con el mejoramiento continuo de sus procesos y fortalecimiento continuo de la institución y la infraestructura de la calidad del país.

## **2 RESUMEN DE LAS PRIORIDADES NACIONALES Y LOS BENEFICIOS ESPERADOS**

### **2.1 Tabla resumen**

La tabla resumen a continuación solamente indica las prioridades nacionales basadas en su importancia económica y socio económica, sin embargo, no significa necesariamente que los sectores se vayan a tomar en cuenta para el plan de normalización 2015-2017, ya que existen factores no económicos que intervienen en la tomadura en cuenta o no para el mismo, como son la seguridad y la inocuidad alimentaria. Del igual modo, se tiene muy en cuenta las solicitudes de normas por parte de las partes interesadas para la conformación de este plan.

**Nota 1:** 1 más prioritario, 5 menos prioritario



RC-DNO-001

Sector	Campo/tema	Importancia Económica		Importancia No Económica	Rol futuro	Ranking global (prioridad)
		PBI	Exportaciones/ Importaciones			
Servicios básicos	General: Salud	3	5	1	1	2.5
	General: Energía y Agua	3	5	1	1	2.5
Transporte	General: Transporte de carga y pasajeros	3	5	2	2	3
Turismo	General: Hoteles y restaurantes	2	5	5	1	3.25
Agropecuaria	General: Agricultura	2	3	2	2	2.25
	General: Pecuaria	3	5	5	2	3.75
Construcción	Temas: Seguridad en construcción	5	5	1	1	3
	Temas: Accesibilidad al medio físico	5	5	4	5	4.75
Manufactura local	Tema(s): Tabaco, cigarro y cigarrillo	3	5	5	2	3.75
	General: Bebidas alcohólicas	3	5	5	4	4.25
	General: Productos de molinería	4	5	4	5	4.5
	Temas: Aceites comestibles	5	5	5	2	4.25
	Tema(s): Azúcar crudo, melaza, miel	4	3	5	3	3.75
Zona Franca	Tema(s): confecciones textiles	4	1	2	1	2
	Tema(s): Productos eléctricos	4	1	5	2	3
	Tema(s): Artículos de joyerías y conexos	4	2	2	1	2.25
	Tema(s): Cosméticos, farmacéuticos y dispositivos médicos	4	1	1	2	2
	Tema(s): Calzados	3	2	4	4	3.25
	Tema(s): Manufactura de tabaco	2	1	3	2	2



RC-DNO-001

## 2.2 Beneficios esperados

El Plan Trienal de Normalización del Instituto para la Calidad, INDOCAL, contempla la adopción y/o utilización de normas internacionales, cuyas ventajas son las siguientes:

- a) Disminución de los costos de elaboración de normas técnicas
- b) Alinear la Normalización Nacional a los requisitos mínimos de calidad aceptados mundialmente a través de la Normalización Internacional.
- c) Posibilidad de poder participar en la Normalización Internacional a través del seguimiento de las votaciones lo cual facilitará la adopción de las Normas Internacionales.
- d) Desarrollar las Normas Técnicas necesarias para el sector, lo cual permitirá mejorar la competitividad de la industria nacional y promover las exportaciones, alineando la Normalización a los planes de gobierno futuros establecidos.
- e) Establecer los lineamientos de base para que el gobierno establezca los Reglamentos Técnicos que se necesiten para los sectores seleccionados.
- f) Asegurar que los consumidores cuenten con Normas Técnicas que protejan y velen por su seguridad.

## 2.3 Justificación

Para la realización del plan de normalización presentado, se utilizaron criterios económicos del país, como son el aporte al Producto Interno Bruto (PIB) e importancia económica en las exportaciones obtenidas a través del Banco Central, así como incidencias no económicas, habiéndose identificado siete (7) sectores prioritarios tal como se aprecia en la tabla antes descrita.

Asimismo se efectuó una identificación de las posibles normas a ser adoptadas de acuerdo a la importancia de los sectores y temas identificados, para ello se efectuó la búsqueda respectiva de normas existentes tanto internacionales (ISO, IEC, CODEX ALIMENTARIUS), como regionales (COPANT), y nacionales, correspondientes a los diferentes países que tienen similitud en los diferentes productos.

De igual manera se tomo en consideración, las solicitudes recibidas de diferentes instancias tanto de Gobierno (sector Salud, Alimentos, Agropecuario, entre otros).

**Nota 2:** Si bien se ha priorizado el desarrollo de normas técnicas de acuerdo al estudio socioeconómico anteriormente descrito, resulta necesario señalar que INDOCAL, recibe cada año solicitudes para el desarrollo de normas técnicas, especialmente del Gobierno, a través de sus diferentes instancias, así como de empresas privadas, según sus necesidades. Estas normas en muchos casos no están vinculadas a los sectores priorizados en el presente Plan, sin embargo no se puede dejar de atender las mismas, debido a que para los solicitantes, se trata de herramientas que permitirán mejorar la calidad de sus productos y/o servicios. Por esta razón además de las normas a ser trabajadas durante estos tres años identificadas en el presente estudio, se incorporarán las solicitudes que se reciban en estos tres (3) años. Ello implicará la necesidad de contar con un número mayor de Desarrolladores de Normas, especialmente, recursos humanos que tengan el dominio del idioma inglés para la traducción de normas ISO.

### **Resumen del Sector**

Datos acumulados para todos los tipos de rubros pertenecientes a cada sector en el período de los tres (3) años de implementación del Plan.



RC-DNO-001

### 3. RECURSOS HUMANOS NECESARIOS

#### 3.1 Recursos humanos por tipo de trabajo y categoría

Sector	Cantidad de temas	Recursos humanos necesarios días-hombre			
		DN	ED	SEC.	Total días-hombre
Alimentos	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 77	1540	77	77	1694
	Rv 73	1460	73	73	1606
Higiene y salud	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 2	40	2	2	44
	Rv 4	80	4	4	88
Electrico	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 9	180	9	9	198
	Rv 2	40	2	2	44
Seguridad	Ad 4	80	4	4	88
	Dn 5	100	5	5	110
	Rv 5	100	5	5	110
Industria textil y tecnología del cuero	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 1	20	1	1	22
	Rv 1	20	1	1	22
Construcción	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 23	460	23	23	506
	Rv 1	20	1	1	22
Industria del petroleo y tecnologías relacionadas	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 4	80	4	4	88
	Rv 3	60	3	3	66
Industria de la goma y el plástico	Ad 0	0	0	0	0
	Dn 1	20	1	1	22
	Rv 5	100	5	5	110
Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad	Ad 22	440	22	22	484
	Dn 4	80	4	4	88
	Rv 0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>246</b>	<b>4920</b>	<b>246</b>	<b>246</b>	<b>5412</b>

**Nota 3:** Ad = Adopción de norma; Dn = Desarrollo de norma; Rv = Revisión de norma existente

**Nota 4:** Un día hombre equivale a 8 horas de trabajo

#### **Recursos necesarios durante el período de 3 años de implementación del plan**

Estimación de los recursos necesarios para la implementación anual del Plan durante el período de tres (3) años cubierto por el Plan, para cada sector.

Datos acumulados para cada uno de los cuatro tipos de acciones (Ad, Dn y Rv):



RC-DNO-001

### 3.2 Recursos humanos necesarios para el Período de tres años por Sector y Categoría

Sector	Cantidad de temas	Año 1 (2015)			Año 2 (2016)			Año 3 (2017)		
		Recursos humanos (días-hombre)			Recursos humanos (días-hombre)			Recursos humanos (días-hombre)		
		DN	ED	SEC.	DN	ED	SEC.	DN	ED	SEC.
Alimentos	150	2200	110	110	580	29	29	220	11	11
Higiene y salud	6	120	6	6	0	0	0	0	0	0
Eléctrico	11	100	5	5	80	4	4	40	2	2
Seguridad	14	140	7	7	140	7	7	0	0	0
Industria textil y tecnología del cuero	2	40	2	2	0	0	0	0	0	0
Construcción	24	260	13	13	160	8	8	60	3	3
Industria del petróleo y tecnologías relacionadas	7	60	3	3	80	4	4	0	0	0
Industria de la goma y el plástico	6	40	2	2	60	3	3	20	1	1
Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad	26	220	11	11	160	8	8	140	7	7
<b>TOTAL</b>	<b>246</b>	<b>3180</b>	<b>159</b>	<b>159</b>	<b>1260</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>480</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

DN= Desarrollador de normas-Analista Normalizador ED= Editor/Traductor SEC= secretaria, staff administrativo



RC-DNO-001

## Anexo 1

### Lista de temas de trabajo incluidos en el Plan Nacional de Normalización de tres años (2015-2017)

<b>AÑO 1 (2015)</b>					
<b>Sector Alimentos</b>					
<b>No.</b>	<b>Campo</b>	<b>Tema</b>	<b>Acción</b>	<b>Prioridad</b>	<b>Antecedente</b>
1	Leche y productos lácteos	Leche Saborizada	Dn	2.38	NOM-155-2003
2	Leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	Dn	2.38	NOM-155-2003
3	Leche y productos lácteos	Uso de terminus lecheros	Rv	2.38	CODEX STAN 206-1999
4	Leche y productos lácteos	Queso de bola	Rv	2.38	N/D
5	Leche y productos lácteos	Queso Samsøe	Rv	2.38	CODEX STAN 268-1966 Rev. 2007/Enm. 2008, 2010 2013
6	Leche y productos lácteos	Leche concentrada sin evaporar	Dn	2.38	N/D
7	Leche y productos lácteos	Queso Edam	Rv	2.38	CODEX STAN 265-1966 Rev. 2007- Enm. 2008, 2010 2013
8	Leche y productos lácteos	Queso Mozzarella	Rv	2.38	CODEX STAN 262-2006-Enm. 2010, 2013
9	Leche y productos lácteos	Queso Ricotta	Rv	2.38	N/D
10	Leche y productos lácteos	Queso picantino (Queso Grana)	Rv	2.38	N/D
11	Leche y productos lácteos	Queso fundido	Rv	2.38	N/D
12	Leche y productos lácteos	Recomendaciones prácticas de higiene para la leche en polvo	Rv	2.38	N/D
13	Leche y productos lácteos	Queso Gouda	Rv	2.38	CODEX STAN 266-1966 Rev. 2007- Enm. 2008, 2010 2013
14	Leche y productos lácteos	Leche rehidratada	Rv	2.38	N/D
15	Leche y productos lácteos	Leche deslactosada	Dn	2.38	N/D
16	Carne y productos cárnicos	Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones.	Dn	2.38	N/D
17	Carne y productos cárnicos	Prácticas de higiene para la elaboración de la carne de	Rv	2.38	N/D





RC-DNO-001

		ave de corral			
18	Carne y productos cárnicos	Carne de bovino	Rv	2.38	N/D
19	Carne y productos cárnicos	Corte de carne de porcino	Rv	2.38	N/D
20	Carne y productos cárnicos	NORDOM 604 Chorizo. Especificaciones	Rv	2.38	N/D
21	Carne y productos cárnicos	NORDOM 65 Salchichón. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D
22	Carne y productos cárnicos	NORDOM 601 Embutidos. Definición , clasificación y requisitos	Rv	2.38	N/D
23	Carne y productos cárnicos	Definición y requisitos de la carne roja	Rv	2.38	N/D
24	Carne y productos cárnicos	Recuento de microorganismos aerobios, extractos facultativos y viables	Rv	2.38	N/D
25	Carne y productos cárnicos	Norma para el control de salmonella y campylobacter en pollo de engorde listo para el consumo.	Dn	2.38	N/D
26	Carne y productos cárnicos	Recuento de clostridium perfringens	Rv	2.38	N/D
27	Carne y productos cárnicos	Pasta de carne. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D
28	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Enumeración de Coliformes Fecales. Método de Referencia.	Rv	2.38	N/D
29	Carne y productos cárnicos	Medición de pH	Rv	2.38	N/D
30	Carne y productos cárnicos	Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Dn	2.38	N/D
31	Carne y productos cárnicos	Carne de bobino. Definiciones de canal, medio canal y cuartas	Rv	2.38	
32	Frutas y vegetales frescos	Aguacate	Rv	1.63	CODEX STAN 310-2013
33	Frutas y vegetales frescos	Lechosa (papaya) fresca	Rv	1.63	CODEX STAN 183-1993 Rev. 2001, Enm. 2005, 2011
34	Frutas y vegetales frescos	Tomate fresco	Dn	1.63	CODEX STAN 293-2007
35	Frutas y vegetales frescos	Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.	Dn	1.63	CAC/RCP 44-1995 Enm. 2004
36	Frutas y vegetales frescos	Jengibre fresco	Dn	1.63	CODEX STAN 218-1999; Enm. 2005



RC-DNO-001

37	Frutas y vegetales frescos	Repollo	Dn	1.63	N/D
38	Frutas y vegetales frescos	Lechuga	Dn	1.63	N/D
39	Frutas y vegetales frescos	Tayota (Chayote)	Dn	1.63	CODEX STAN 216-1999; Enm. 2005, 2011
40	Frutas y vegetales frescos	Brócolis	Dn	1.63	CODEX STAN 110-1981
41	Frutas y vegetales frescos	Coliflor	Dn	1.63	N/D
42	Frutas y vegetales frescos	Zanahoria	Dn	1.63	N/D
43	Frutas y vegetales frescos	Berenjena	Dn	1.63	N/D
44	Frutas y vegetales frescos	Naranja dulce	Rv	1.63	N/D
45	Frutas y vegetales frescos	Ají picante (Chile)	Dn	1.63	CODEX STAN 307-2011
46	Frutas y vegetales frescos	Naranja amarga	Rv	1.63	N/D
47	Frutas y vegetales frescos	Yuca	Rv	1.63	CODEX STAN 238-2003; Enm. 2005, 2011, 2013
48	Nutrición	Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños	Dn	2.38	CAC/GL 81991-Rev. 2013
49	Nutrición	Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños	Dn	2.38	CAC/GL 10-1979- Rev. 2008; Enm. 1983, 1991, 2009
50	Nutrición	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	Dn	2.38	CODEX STAN 203-1995
51	Nutrición	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso. Especificaciones	Dn	2.38	CODEX STAN 181-1991
52	Productos de molinería	Pan de agua. Requisitos	Rv	2.75	N/D
53	Azúcares	Azúcar refino. Especificaciones	Rv	2.38	CODEX STAN 212-1999; Enm. 2001
54	Azúcares	Confituras, jaleas y mermeladas	Dn	2.38	CODEX STAN 296-2009
55	Pescados y mariscos	Arenque del atlántico salado y espadín salado	Dn	2.38	CODEX STAN 244-2004; Enm. 2011, 2013
56	Pescados y	Pescado seco salado tipo	Rv	2.38	CODEX STAN 167-1989; Rev.



RC-DNO-001

	mariscos	bacalao			1995, 2005; Enm. 2011, 2013
57	Agua	Agua Potable. Especificaciones.	Rv	2.38	Guías de la OMS para el agua potable
58	Agua	Muestreo para el agua potable	Rv	2.38	NOM-230-SSA1-2002
59	Higiene de los alimentos	Principios generales de higiene de los alimentos.	Rv	2.38	CAC/RCP 1-1969; Enm. 1999; Rev. 1997, 2003
60	Higiene de los alimentos	Higiene de los alimentos. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación.	Rv	2.38	CAC/RCP 1-1969; Enm. 1999; Rev. 1997, 2003
61	Higiene de los alimentos	Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos	Dn	2.38	CAC/GL 21-1997; REv. 2013
62	Bienestar animal	Alimentos balanceados para animales. Generalidades.	Rv	2.38	N/D
63	Bienestar animal	Alimentos para animales. Determinación de aflatoxinas.	Rv	2.38	N/D
64	Bienestar animal	Código de Prácticas sobre una Buena Alimentación Animal	Dn	2.38	CAC/RCP 54-2004; Enm. 2008
65	Aceites comestibles	Aceite de Girasol Refinado. Especificaciones	Dn	1	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2001, 2003, 2009; Enm. 2005, 2011, 2013
66	Aceites comestibles	Aceite de Canola Refinado. Especificaciones	Dn	2	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2001, 2003, 2009; Enm. 2005, 2011, 2013
67	Aceites comestibles	Oleína de Aceite de Palma. Especificaciones	Dn	2	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2001, 2003, 2009; Enm. 2005, 2011, 2013
68	Aceites comestibles	Estearina de palma	Dn	3	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2001, 2003, 2009; Enm. 2005, 2011, 2013
69	Aceite comestibles	Norma de aceite de coco refinado	Dn	1	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2001, 2003, 2009; Enm. 2005, 2011, 2013
70	Especies y condimentos. Aditivos alimentarios	Sazones. Especificaciones	Dn	3.5	N/D
71	Especies y condimentos. Aditivos alimentarios	Norma de sopas, caldos y consomés	Rv	2.38	N/D
72	Salsas y aderezos.	Mayonesa. Especificaciones	Rv	2.38	N/D
73	Condimentos	Sal de calidad alimentaria.	Rv	2.38	CODEX STAN 150-1985; Rev.



RC-DNO-001

		Especificaciones.			1997, 2012; Enm. 1999, 2001, 2006
74	Salsas y aderezos.	Aderezos. Especificaciones	Dn	2.38	N/D
75	Bebidas no alcohólicas	Bebidas no alcohólicas. Refrescos. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D
76	Cereales	Norma de cereales para el desayuno	Dn	2.38	N/D
77	Café y sucedáneos del café	Norma de Café instantáneo	Dn	2.38	N/D
78	Café y sucedáneos del café	Norma de café tostado y molido	Rv	2.38	N/D
79	Legumbres	Habichuelas rojas, negras y blancas. Especificaciones.	Rv	1.63	N/D
80	Legumbres	Hortalizas y legumbres en conservas. Especificaciones	Dn	1.63	CODEX STAN 297-2009
81	Cereales	Maíz. Especificaciones	Dn	1.63	N/D
82	Bebidas no alcohólicas	Bebidas con sabor a frutas	Dn	2.38	N/D
83	Jabones y detergentes	Detergente líquido	Rv	2.5	N/D
84	Jabones y detergentes	Determinación del pH de jabones y detergentes	Rv	2.5	N/D
85	Jabones y detergentes	Detergentes en barra para lavar. Especificaciones	Rv	2.5	N/D
86	Cosméticos	Cosméticos-(BPM)- Directrices en buenas prácticas de manufactura.(anteproyecto)	Dn	2	N/D
87	Cosméticos	Etiquetado de cosméticos	Dn	2	N/D
88	Bebidas alcohólicas	Ron. Especificaciones.	Rv	2	N/D
89	Bebidas alcohólicas	Categorización de Bebidas Alcohólicas.	Rv	2	N/D
90	Bebidas alcohólicas	Guía para el Etiquetado de Bebidas Alcohólicas.	Dn	2	N/D
91	Bebidas no alcohólicas	Bebidas Energéticas y Energizantes. Especificaciones y Clasificación.	Dn	2.38	N/D
92	Tabaco. Productos de Tabaco, Equipos y Accesorios Conexos	Marca de Conformidad Cigarro Dominicano.	Dn	2.38	N/D
93	Tabaco. Productos de Tabaco, Equipos y Accesorios Conexos	Evaluación Sensorial Cigarro Dominicano. Método de Ensayo.	Dn	2	N/D
94	Metrología y	Adopción Sistema	Rv	2.5	NTC 1000



RC-DNO-001

	Medición	Internacional de Unidades			
95	Metrología y Medición	Vocabulario Internacional de Metrología	Dn	2.5	N/D
96	Aditivos alimentarios	NORDOM 617 (1ra Rev.) Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios	Rv	2	CAC7GL 36-1989; Rev. 2008; Enm. 2013
97	Contaminantes en los alimentos	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos	Rv	2	CODEX STAN 193-1995; Rev. 1997, 2006, 2008, 2009; Enm. 2010, 2012, 2013
98	Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y contaminantes. Aromatizantes naturales. Requisitos generales.	Rv	2	CAC/GL 66-2008
99	Productos de molinería	Semolina de trigo. Especificaciones	Rv	2.75	N/D
100	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de las hortalizas de hojas	Dn	2.38	CAC/MRL 1
101	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes	Dn	2.38	CAC/MRL 1
102	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de los cítricos	Dn	2.38	CAC/MRL 1
103	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la yuca	Dn	2.38	CAC/MRL 1
104	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena	Dn	2.38	CAC/MRL 1
105	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón	Dn	2.38	CAC/MRL 1
106	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del jengibre	Dn	2.38	CAC/MRL 1
107	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el	Dn	2.38	CAC/MRL 1



RC-DNO-001

		manejo de la tayota (chayote)			
108	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del culantro (cilantro)	Dn	2.38	CAC/MRL 1
109	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del tabaco	Dn	2.38	CAC/MRL 1
110	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del apio	Dn	2.38	CAC/MRL 1

## Higiene y salud

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Papel higiénico	Papel higiénico. Especificaciones	Rv	2.38	N/D
2	Jabones y detergentes	Detergente líquido	Rv	2.38	NTC 709
3	Jabones y detergentes	Determinación del pH de jabones y detergentes	Rv	2.38	N/D
4	Jabones y detergentes	Detergentes en barra para lavar. Especificaciones	Rv	2.38	N/D
5	Cosméticos	Directrices en buenas prácticas de manufactura (BPM) de cosméticos	Dn	2.38	N/D
6	Cosméticos	Etiquetado de cosméticos	Dn	2.38	N/D

## Sector Eléctrico

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Iluminación	Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas – Etiquetado	Rv	2.38	COPANT 152-004
2	Iluminación	Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas – Requisitos de Eficiencia.	Rv	2.38	NOM-017-ENER/SCFI-2012
3	Refrigeración	Refrigeradores Electrodoméstico y Congeladores Electrodoméstico. Etiquetado	Dn	2.38	COPANT 1707-2006
4	Refrigeración	Eficiencia energética para equipos de refrigeración comercial autocontenido.	Dn	2.38	INTE 28-01-02-2008



RC-DNO-001

		Etiquetado			
5	Equipos de bombeo electrico	Eficiencia energética - bombas y motobombas centrífugas. Especificaciones y etiquetado	Dn	2.38	PROYECTO COPANT 152-012
<b>Seguridad</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	OHSAS 18001 Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional. Requisitos	Ad	3	OHSAS 18001
2	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Prevención de los riesgos derivados del trabajo	Rv	3	N/D
3	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Tipo de extintores en general	Dn	3	N/D
4	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Brigadas contra incendios	Dn	3	N/D
5	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Sustancias Nocivas. Clasificación y Requisitos Generales de la Seguridad	Rv	3	N/D
6	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Guantes de protección Guantes de Protección contra riesgos térmico (calor y/o fuego)	Rv	3	N/D
7	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Señales de seguridad, colores, símbolos, formas dimensiones de señales de seguridad	Dn	3	NTP 399.010-1 2004.
<b>Industria textil y tecnología del cuero</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Industria de la confección textil	Código de rotulado para el cuidado de telas y confecciones mediante el uso de símbolos.	Dn	3	N/D
2	Industria del calzado	Etiquetado de calzados	Rv	3	N/D
<b>Sector Construcción</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Cemento, concreto y hormigón	Método de ensayo para determinar la expansión de barras de mortero de cemento hidráulico almacenadas de agua	Dn	3	ASTM C 1038



RC-DNO-001

2	Cemento, concreto y hormigón	Especificaciones para cuartos de mezclado, gabinetes húmedos y tanques de almacenamiento de aguas usadas en el ensayo de cementos hidráulicos y hormigón.	Dn	3	ASTM C 511
3	Cemento, concreto y hormigón	Agua normalizada para ensayos de cementos hidráulicos.	Dn	3	ASTM D 193
4	Cemento, concreto y hormigón	Masa de referencia y equipos para la determinación de masa y volumen usados en los ensayos físicos de cementos hidráulicos	Dn	3	ASTMC 1005
5	Cemento, concreto y hormigón	Cementos hidráulicos. Especificaciones del yeso	Dn	3	ASTM C 22
6	Cemento, concreto y hormigón	Arena normalizada para ensayos de cemento hidráulico	Dn	3	ASTM C 778
7	Cemento, concreto y hormigón	Método de ensayo para determinar el cambio de longitud de morteros de cemento hidráulico expuestos a la acción de sulfato	Dn	3	ASTM C 1012
8	Cemento, concreto y hormigón	Cemento hidráulico. Cemento Portland. Especificaciones y clasificaciones	Rv	3	N/D
9	Yeso	Métodos de prueba estándar para el análisis químico de yeso y productos de yeso (métricas)	Dn	3	ASTM C 471
10	Yeso	Métodos de prueba estándar para las pruebas físicas de Yeso	Dn	3	ASTM C 472.
11	Cemento, concreto y hormigón	Método de ensayo para la determinación de la reactividad potencial de los álcalis de mezclas de cemento-agregados	Dn	3	ASTM C 227
12	Suelos y Rocas	Practica estándar para perforación y toma de muestras de roca (núcleos) para investigaciones in situ	Dn	3	ASTM D2113.
13	Cerámica	Proceso de producción para cerámica. Especificaciones	Dn	3	N/D

**Industria del petróleo y tecnologías relacionadas**





RC-DNO-001

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Combustibles	Gas licuado de petróleo (GLP)	Rv	3	N/D
2	Combustibles	Fuel Oil. Especificaciones	Rv	3	N/D
3	Combustibles	Productos derivados del petróleo. Determinación del color	Rv	3	N/D

## Industria de la goma y el plástico

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Envases plásticos	Envases plásticos. Materiales de polietileno. Características y ensayo.	Rv	3	N/D
2	Envases plásticos	Envases plásticos. Láminas de policarbonato. Tipos, dimensiones y características	Rv	3	N/D

## Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Gestión y aseguramiento de la calidad	ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos	Ad	3	ISO 9001:2015
2	Gestión y aseguramiento de la calidad	Sistemas de Gestión de Calidad para PYMES	Dn	3	NTC 6001:2008
3	Documentación	ISO /TR 10013:2001 Directrices para la documentación de sistemas de gestión de calidad.	Ad	3	ISO /TR 10013:2001
4	Normalización	GUÍA NORDOM-COPANT/ISO/IEC 21-1:2006 Adopción regional o nacional de normas internacionales y otros productos de la Normalización Internacional. Parte 1: Adopción de Norma Internacional.	Ad	3	Guía COPANT/ISO/IEC 21-1:2006
5	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 17067:2013 Evaluación de la conformidad - Fundamentos de la certificación de productos y directrices aplicables a los regímenes de certificación de productos	Ad	3	ISO/IEC 17067:2013
6	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 17000:2004 Evaluación de la conformidad. Vocabulario y principios generales	Ad	3	ISO/IEC 17000:2004



RC-DNO-001

7	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC TS 17021-2:2012 Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y certificación de sistemas de gestión - Parte 2: Requisitos de competencia para la auditoría y certificación de sistemas de gestión ambiental	Ad	3	ISO/IEC TS 17021-2:201
8	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC TS 17022:2012 Evaluación de la conformidad - Requisitos y recomendaciones para el contenido de un informe de auditoría de terceros en los sistemas de gestión	Ad	3	ISO/IEC TS 17022:2012
9	Evaluación de la conformidad	Equidad de género	Dn	3	N/D
10	Evaluación de la conformidad	Etiquetado ambiental	Dn	3	N/D
11	Evaluación de la conformidad	Compras sostenibles	Dn	3	N/D

## AÑO 2 (2016)

### Sector Alimentos

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Leche y productos lácteos	Queso Danbo	Rv	2.38	N/D
2	Leche y productos lácteos	Queso Fynbo	Rv	2.38	N/D
3	Carne y productos cárnicos	Productos ahumados con huesos y deshuesados.	Dn	2.38	N/D
4	Carne y productos cárnicos	Salchichas enlatadas	Dn	3.75	N/D
5	Carne y productos cárnicos	Determinación del contenido de Nitrito	Rv	3.75	N/D
6	Carne y productos cárnicos	Determinación del contenido de Nitrogeno Amoniacal	Rv	3.75	N/D
7	Carne y productos cárnicos	Determinación del contenido de sal.	Rv	3.75	N/D
8	Frutas y vegetales frescos	Cilantro (Culantro Coyote)	Dn	1.63	CODEX STAN 304R-2011
9	Frutas y vegetales frescos	Melón	Dn	1.63	N/D
10	Frutas y hortalizas	Código de prácticas de higiene para el melón	Dn	1.63	N/D
11	Frutas y vegetales frescos	Toronja ( <i>Citrus paradisi</i> ). <i>Especificaciones generales de calidad</i>	Rv	1.63	CODEX STAN 219-1999; Enm. 2005, 2011
12	Frutas y vegetales frescos	Pomelo ( <i>Citrus grandis</i> )	Dn	1.63	CODEX STAN 214-1999; Enm. 2005, 2009
13	Frutas y vegetales frescos	Mandarina	Rv	1.63	N/D
14	Frutas y vegetales frescos	Lima-Limón	Dn	1.63	CODEX STAN 213-1999; Enm. 2005, 2011
15	Productos de molinería	Semolina de maíz	Dn	2.75	N/D
16	Producto de molinería	Harinas vegetales. Harina de maíz sin germen fortificada. Requisitos	Rv	2.75	N/D
17	Agua	Análisis de agua. Determinación del color en la escala platino-cobalto	Rv	2.38	N/D
18	Higiene de los alimentos	Norma de higiene para el control de virus en los alimentos	Dn	2.38	N/D
19	Higiene de los alimentos	Metodologías y criterios de Evaluaciones Microb.	Dn	2.38	N/D



RC-DNO-001

		Ambientales (Superficies vivas e Inertes)			
20	Bienestar animal	Nutripellets. Especificaciones	Dn	4	N/D
21	Aditivos alimentarios	Norma general para los aditivos alimentarios	Dn	2	CODEX STAN 192-1995; Rev. 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014.
22	Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios. Código de prácticas para la reducción de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH-ácido) y productos que contienen PVH-ácido.	Dn	2	CAC/RCP 64-2008
23	Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios. Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración.	Dn	2	CAC/GL 75-2010
24	Contaminantes en los alimentos	Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por Patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas	Dn	2	CAC/RCP 50-2003
25	Contaminantes en los alimentos	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina a en el vino.	Dn	2	CAC/RCP 63-2007
26	Bebidas no alcohólicas	Bebidas isotónicas. Especificaciones	Dn	2.38	N/D
27	Bebidas no alcohólicas	Bebidas energizantes	Dn	2.38	N/D
28	Bebidas no alcohólicas	Bebidas no alcohólicas. Determinación de cafeína	Rv	2.38	N/D
29	Bebidas no alcohólicas	Bebidas no alcohólicas. Determinación del porcentaje de azúcar	Rv	2.38	N/D

## Sector Eléctrico

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Refrigeración	Eficiencia Energetica de refrigeradores y congeladores	Dn	2.38	INTE 28-01-04-2012



RC-DNO-001

		electrodomestico. Limites máximo de consumo.			
2	Refrigeración	Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores. Método de ensayo	Dn	2.38	INTE-28-01-03-2008
3	Refrigeración	Eficiencia energética. Acondicionadores de aire. Especificaciones y etiquetado	Dn	2.38	NOM 011-ENERO 2006
4	Iluminación	Eficiencia Energetica. Metodos de ensayo para determinar las medidas electricas y fotometricas de flourescentes compactos y circulares de un solo casquillo	Dn	2.38	INTE 28-01-09-2008

## Seguridad

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	NFPA 10 Extintores portátiles contra incendios	Ad	3	NFPA 10
2	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	NFPA 1 Código de Prevención de Incendios.	Ad	3	NFPA 1
3	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	NFPA 14 Instalación de sistemas de tubería vertical y de mangueras.	Ad	3	NFPA 14
4	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Sustancias nocivas Clasificación Requisitos generales de seguridad	Rv	3	N/D
5	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Clasificación de los factores de riesgos presentes en el ambiente laboral	Rv	3	N/D
6	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Sustancias peligrosas. Guía de respuesta en caso de emergencia	Dn	3	N/D
7	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Clasificación y etiquetado de productos químicos. Sistema mutuamente armonizado	Dn	3	N/D

## Sector Construcción

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Suelos y Rocas	Método de prueba estándar Para determinar la Denominación de Calidad de la Roca (núcleos) (RQD)	Dn	3	ASTM D6032.



RC-DNO-001

2	Suelos y Rocas	Clasificación Uniforme de Suelos para Propósitos de ingeniería (Sistema Unificado de Clasificación de Suelos)	Dn	3	ASTM D2487.
3	Suelos y Rocas	Método de prueba estándar para la prueba de penetración y Rotura en Muestreo de Suelos	Dn	3	ASTM D1586.
4	Metales de uso en construcción	Especificación Estándar para Acero Estructural de Carbono	Dn	3	ASTM A36.
5	Metales de uso en construcción	Especificación para malla electro-soldada corrugada para el refuerzo de hormigón	Dn	3	N/D
6	Cemento, concreto y hormigón	Especificaciones para los agregados del concreto.	Dn	3	ASTM C33.
7	Cemento, concreto y hormigón	Método para el análisis de calidad de Agua usada en hormigón.	Dn	3	N/D
8	Cemento, concreto y hormigón	Determinación del tiempo de fraguado del hormigón	Dn	3	N/D

## Industria del petróleo y tecnologías relacionadas

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Combustibles	Alcohol Hidratado Carburante (AHC): Especificaciones	Dn	3	N/D
2	Combustibles	Método Analítico para Determinación del Contenido de Etanol en Mezclas Etanol y Gasolina	Dn	3	N/D
3	Combustibles	Método para Simulación de Mezclas Etanol-Gasolina en Escala de Laboratorio	Dn	3	N/D
4	Combustibles	Biodiesel (B100) y su mezcla con Diesel (B20). Especificaciones	Dn	3	N/D

## Industria de la goma y el plástico

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Envases plásticos	Envases plásticos. Determinación de la resistencia del rasgado de la película de materiales plásticos.	Rv	3	N/D
2	Envases plásticos	Envases plásticos. Determinación de la resistencia del rasgado de la película de materiales	Rv	3	N/D



RC-DNO-001

		plásticos.			
3	Envases plásticos	Ensayos de migración total de envases y equipos Plásticos en contacto con alimentos	Dn	3	N/D
<b>Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 17043:2010 Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los ensayos de aptitud.	Ad	3	ISO/IEC 17043:2010
2	Evaluación de la conformidad	Evaluación de la conformidad - Orientación sobre un sistema de certificación de terceros para productos	Ad	3	ISO/IEC Guía 28:2004
3	Evaluación de la conformidad	ISO/PAS 17001:2005 Evaluación de la conformidad - Imparcialidad - Principios y requisitos	Ad	3	ISO/PAS 17001:2005
4	Evaluación de la conformidad	ISO/PAS 17002:2004 Evaluación de la conformidad - Privacidad - Principios y requisitos	Ad	3	ISO/PAS 17002:2004
5	Evaluación de la conformidad	ISO/PAS 17003:2004 Evaluación de la conformidad - Las quejas y apelaciones - Principios y requisitos	Ad	3	ISO/PAS 17003:2004
6	Evaluación de la conformidad	ISO/PAS 17004:2005 Evaluación de la conformidad - Divulgación de información - a los principios y requisitos	Ad	3	ISO/PAS 17004:2005
7	Evaluación de la conformidad	ISO/PAS 17005:2008 Evaluación de la conformidad - El uso de los sistemas de gestión - Principios y requisitos	Ad	3	ISO/PAS 17005:2008
8	Evaluación de la conformidad	UNE/ISO 39001:2012 Sistemas de gestión de la seguridad vial. Requisitos y recomendación de buenas prácticas	Ad	3	UNE/ISO 39001:2012

# AÑO 3 (2017)

## Sector Alimentos

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de Grasa Total Método de Referencia 3	Rv	2.38	N/D
2	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del Contenido de Humedad. Método de Referencia 4	Rv	2.38	N/D
3	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del Contenido de Cenizas. Método de Referencia 5	Rv	2.38	N/D
4	Carne y productos cárnicos	Determinación del Contenido de Proteínas. Método de Referencia.	Rv	2.38	N/D
5	Carne y productos cárnicos	Determinación del Estado de Conservación. Reacción de Ácido sulfhídrico.	Rv	2.38	N/D
6	Agua	Requisitos del agua para bebidas no alcohólicas	Rv	2.38	N/D
7	Agua potable	Estándar para la desinfección del agua.	Dn	2.38	AWWA C651.
8	Agua potable	NSF 53. Estándar para las unidades de tratamiento de agua potable- efectos sobre la salud.	Dn	2.38	NSF 53.
9	Contaminantes en los alimentos	Contaminantes alimentarios. Código recomendado de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.	Dn	2	CAC/RCP 19-1979, Rev. 2003
10	Contaminantes en los alimentos	Contaminantes alimentarios. Norma general para los alimentos irradiados. Requisitos.	Dn	2	CODEX STAN 1983; Rev. 2003
11	Contaminantes en los alimentos	Contaminantes alimentarios. Código de prácticas para reducir la Aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos	Dn	2	CAC/RCP 45-1997





RC-DNO-001

		suplementarios para animales productores de leche.			
<b>Sector Eléctrico</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Refrigeración	Eficiencia energética para equipos de refrigeración comercial autocontenido. Límite de los valores de consumo.	Dn	3	INTE-20-01-01-2008
2	Refrigeración	Eficiencia energética para equipos de refrigeración comercial auto contenido. Método de ensayo	Dn	3	N/D
<b>Sector Construcción</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Cemento, concreto y hormigón	Método de prueba estándar para la obtención y ensayo de núcleos perforados y vigas aserradas de concreto	Dn	3	ASTM C42/C42M.
2	Cemento, concreto y hormigón	Práctica estándar para el examen y toma de muestras de concreto endurecido en construcciones	Dn	3	ASTM C823.
3	Cemento, concreto y hormigón	Método de prueba para resistencia a compresión de probetas de hormigón cilíndricos.	Dn	3	ASTM C39.
<b>Industria de la goma y el plástico</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Envases plásticos	Elaboración de sacos. Elaboración y fabricación de sacos plásticos tejidos de poliolefinas para empaque y embalaje.	Rv	3	N/D
<b>Metrología, medición y fenómenos físicos</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
	Medición	NORDOM NTC 1000. Sistema Internacional de Unidades (SI)	Dn	3	NTC 1000
<b>Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad</b>					
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente
1	Evaluación de la	ISO 18091:2014 Sistema de Gestión de la Calidad:	Ad	3	ISO 18091:2014



RC-DNO-001

	conformidad	Directrices para la aplicación de la norma ISO9001:2008 en el gobierno local.			
2	Evaluación de la conformidad	ISO 22301:2012 Seguridad de la sociedad – Sistemas de gestión de la continuidad del negocio – Requisitos.	Ad	3	ISO 22301:2012
3	Evaluación de la conformidad	ISO 31000: 2009 Gestión de Riesgos - Principios y Directrices para la implantación	Ad	3	ISO 31000: 2009
4	Evaluación de la conformidad	ISO 13485:2003 – Dispositivos médicos – Sistemas de gestión de la calidad – Requisitos para fines reglamentarios.	Ad	3	ISO 13485:2003
5	Evaluación de la conformidad	ISO/TS 16949:2009 Sistemas de gestión de la calidad - Requisitos particulares para la aplicación de la norma ISO 9001: 2008 para la producción de automóviles y de piezas de recambio pertinentes	Ad	3	ISO/TS 16949:2009
6	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 31010: 2009 - Técnicas de evaluación de riesgo - La gestión de riesgos.	Ad	3	ISO/IEC 31010:2009
7	Evaluación de la conformidad	NORDOM ISO 27000:2014 Sistemas de seguridad de la información	Ad	3	ISO 27000.2014