

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA
CALIDAD, INDOCAL

Bernardo Vidal Peralta

INFORME DEL DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO AÑO 2017

Este informe recoge los resultados del proceso de desarrollo, revisión y/o adopción de normas a través de los diferentes Comités de Normalización, en todo el año 2017

DIRECCION DE NORMALIZACION

Resumen ejecutivo de actividades

Esta Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

Esta Dirección cuenta con un Departamento de Orientación y Divulgación de Normas, además cuenta con tres (3) departamentos desarrollo de normas, a saber: Departamento de Normas de servicios con cuatro (4) comités activos, Departamento de Normas de Ingeniería y Ciencias con veinte y uno (21) comités activos y Departamento de Normas de Alimentos y Salud con veintitrés (23) comités activos, para un total de cuarenta y uno (41) Comités Técnicos activos a través de los cuales se elaboró desde enero hasta diciembre 2017 treinta y ocho (38) propuestas de normas, treinta y uno (31) anteproyectos y cincuenta y seis (56) proyectos de normas.

Fueron preparados 62 proyectos de normas para ser sometidos a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA, de los cuales fueron sometidos 45, de estos fueron aprobados cuarenta y uno (41) como Normas Dominicanas (NORDOM) por la Comisión Técnica de Experto del CODOCA. En Encuesta Pública fueron publicados treinta y seis (36) documentos, por un período de sesenta (60) días.

Es oportuno destacar que la Comisión Técnico de Expertos no ha emitido aun las resoluciones relativas a las normas aprobadas en el 2017. Tan pronto esta Comisión emita las resoluciones de las normas aprobadas en las dos reuniones celebradas en el 2017, contaremos con una base de datos de Normas Dominicanas de setecientos ochentaicuatro (784) normas NORDOM desarrolladas y cuarentainueve (49) normas adoptadas idénticas de diferentes organismos internacionales de normalización, para un total de ochocientos treintaitrés (833).

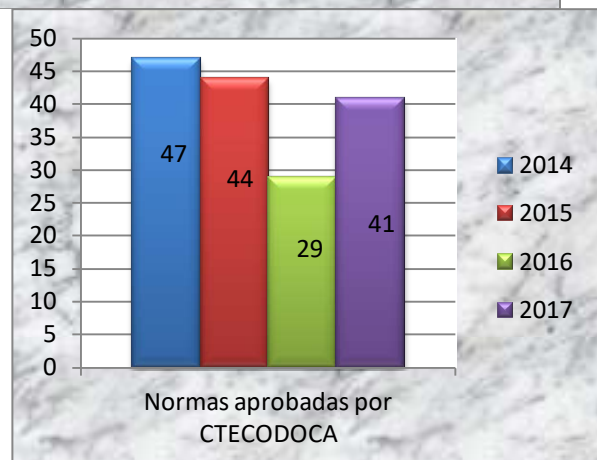
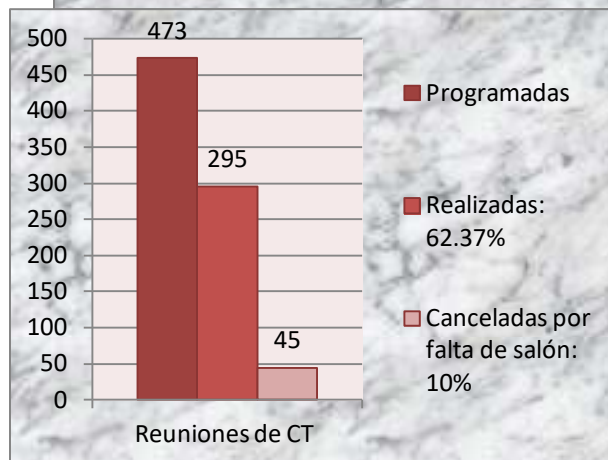
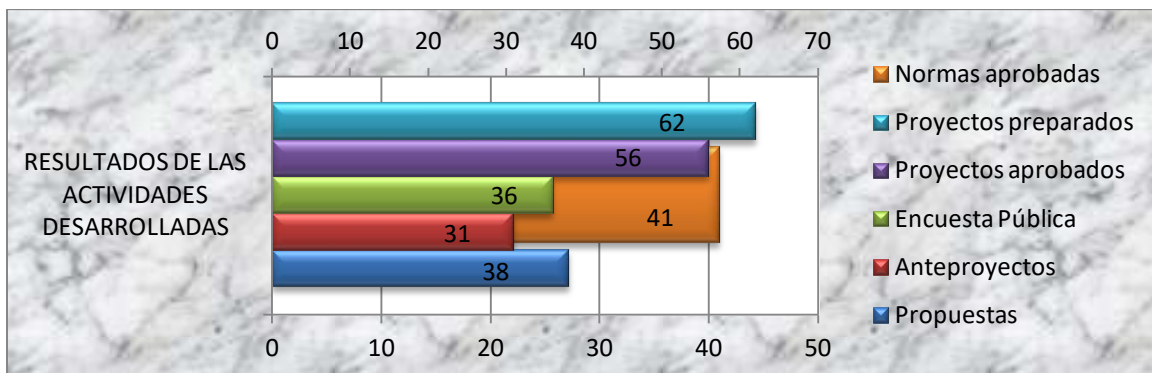
En cuanto a la normalización internacional, nos mantenemos como Miembros Activos de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), de igual modo, seguimos siendo miembros de la Organización Internacional de Normalización (ISO), pero esta vez pasamos de ser Miembro Corresponsal, a ser Miembro de Pleno derechos (Full Member). Del mismo modo, seguimos siendo Miembros Afiliados de la Comisión Internacional de Electrotecnia (IEC), pero esta vez reactivamos el Comité Nacional Espejo de IEC. Por otro lado, tenemos un Comité Técnico Nacional por cada comité activo del Codex Alimentarius.

Finalmente, somos Miembros de los siguientes comités y subcomités internacionales y regionales:

Comité	Título	ISO
		ISO
		Miembro P
ISO/TC 126	Tabaco y productos del tabaco	
ISO/TC 176	Gestión de la Calidad y garantía de calidad	
ISO/TC 228	Turismo y servicios relacionados	
ISO/TC 34/SC3	Frutas y vegetales y susproductos derivados	
ISO/CASCO	Comité sobre evaluación de la conformidad	
		Miembro O
ISO/TC 34	Productos alimenticios	
ISO/TC 34/SC 17	Sistema de gestión para la inocuidad de alimentos	
ISO/TC 61	Plásticos	
ISO/COPOLCO	Comité sobre políticas de los consumidores	
ISO/DEVCO	Comité sobre asuntos de países en desarrollo	
		IEC
NEC	Comité de Electrotecnia Nacional-República Dominicana	
		COPANT
PAN COPOLCO	Grupo focal de COPANT sobre las Políticas de los C	
CT 151	Electrotecnia y smartgrid	
CT 152	Eficiencia energética y energías renovables	
COPANT GT RS - WG RS	Grupo de trabajo de Responsabilidad Social	
GF 207	Grupo focal Medio Ambiente	
		ASTM
E05	Normas contra incendio	
E34	Salud y seguridad ocupacional	
E50	Evaluación ambiental, gestión de riesgo y acción correctiva	
D20	Plásticos	

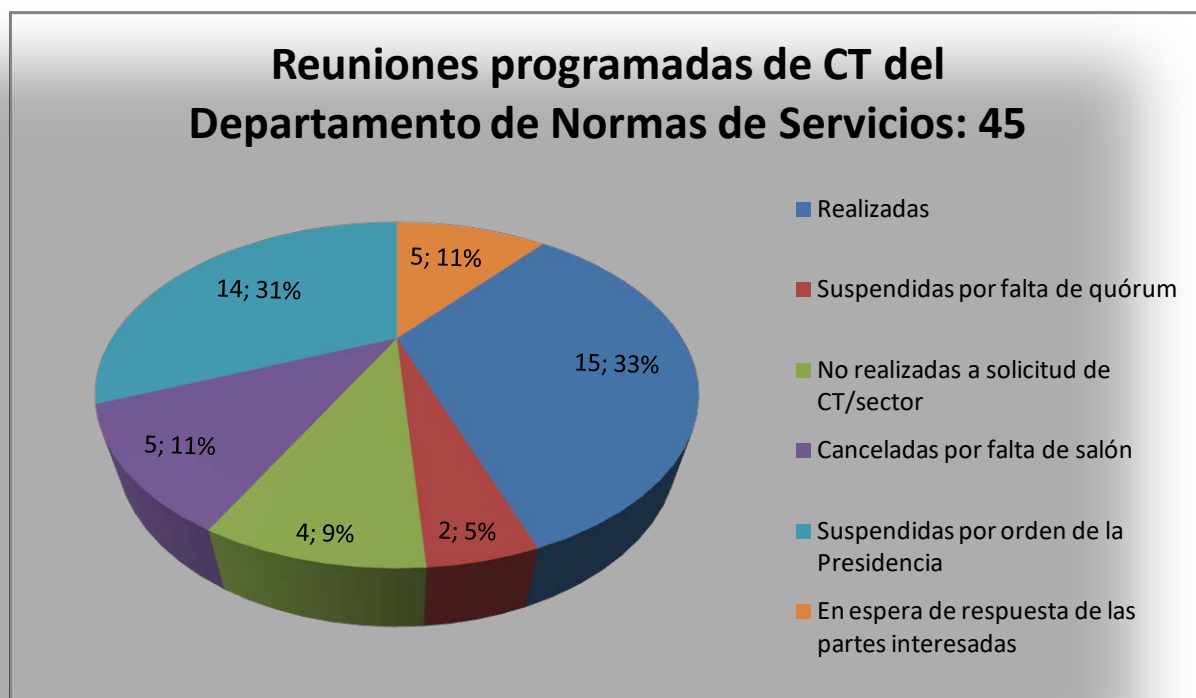
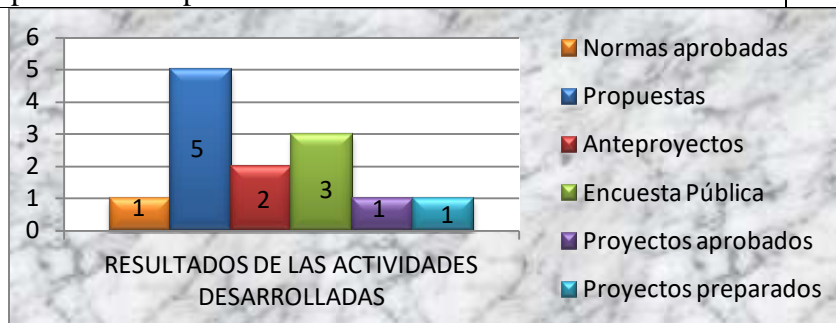
Resumen de las actividades desarrolladas

Actividad	Resultados
Propuestas de Normas Elaboradas	38
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	31
Anteproyectos en Encuesta Publica	36
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	56
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	62
Proyectos sometidos a la Comisión Técnica de Expertos	45
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	41
Comités Técnicos Activos	48
Asistencia a actividades de capacitación nacional	88
Actividades de Normalización Internacional	9
Total de Normas Dominicanas para la base de datos	833
Reuniones de CT programadas	473
Reuniones realizadas	295
Reuniones canceladas por falta de salón	45
Satisfacción de los clientes de normalización (faltan los datos de 3 ^{er} trimestre)	97%
Cumplimiento con los requisitos de calidad de las normas	93%



Departamento de Normas de Servicios

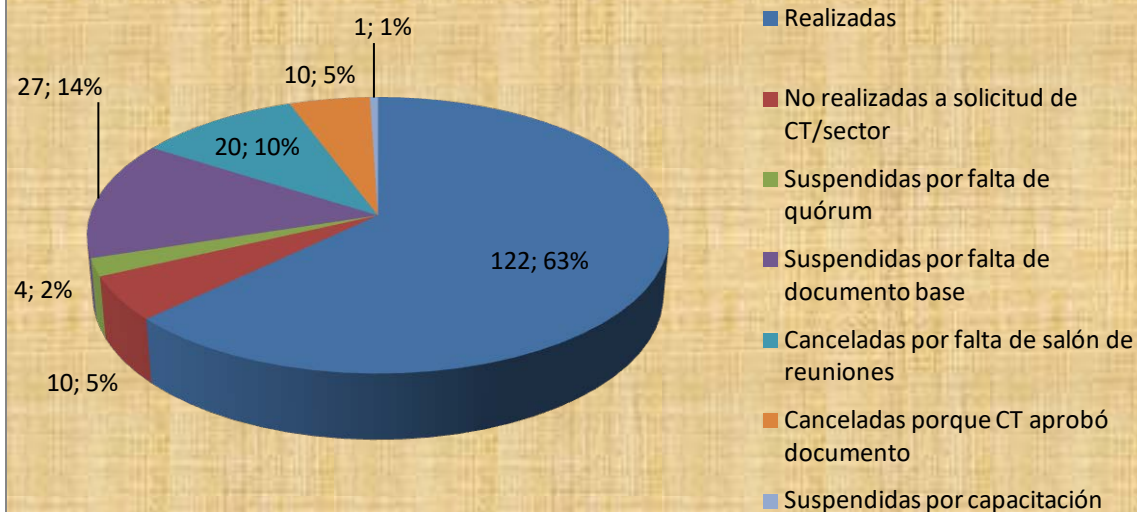
Actividad	Resultados
Propuestas de Normas Elaboradas	5
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	2
Anteproyectos en Encuesta Publica	3
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	1
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	1
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	1
Comités Técnicos Activos	4
Reuniones de CT programadas	45
Reuniones de CT realizadas	15
Suspendidas por falta de quórum	2
Reuniones no realizadas a solicitud de CT/sector	4
Canceladas por falta de salón de reuniones	5
Suspendida por comunicación recibida desde la Presidencia	14
En espera de respuesta de las partes interesadas	5

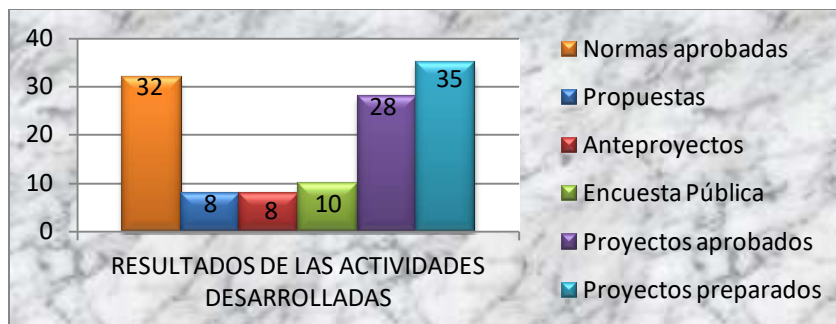


Departamento de Normas de Ingeniería y Ciencias

Actividad	Resultados
Propuestas de Normas Elaboradas	8
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	8
Anteproyectos en Encuesta Publica	10
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	28
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	35
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	32
Comités Técnicos Activos	21
Reuniones de CT programadas	194
Reuniones de CT realizadas	122
Reuniones no realizadas a solicitud de CT/sector	10
Suspendidas por falta de quórum	4
Suspendidas por falta de documentación base	27
Canceladas por falta de salón de reuniones	20
Suspendidas por capacitación	1
Canceladas porque CT aprobó el documento antes del tiempo previsto	10

Reuniones programadas de CT del Departamento de Ing. y Ciencias: 194



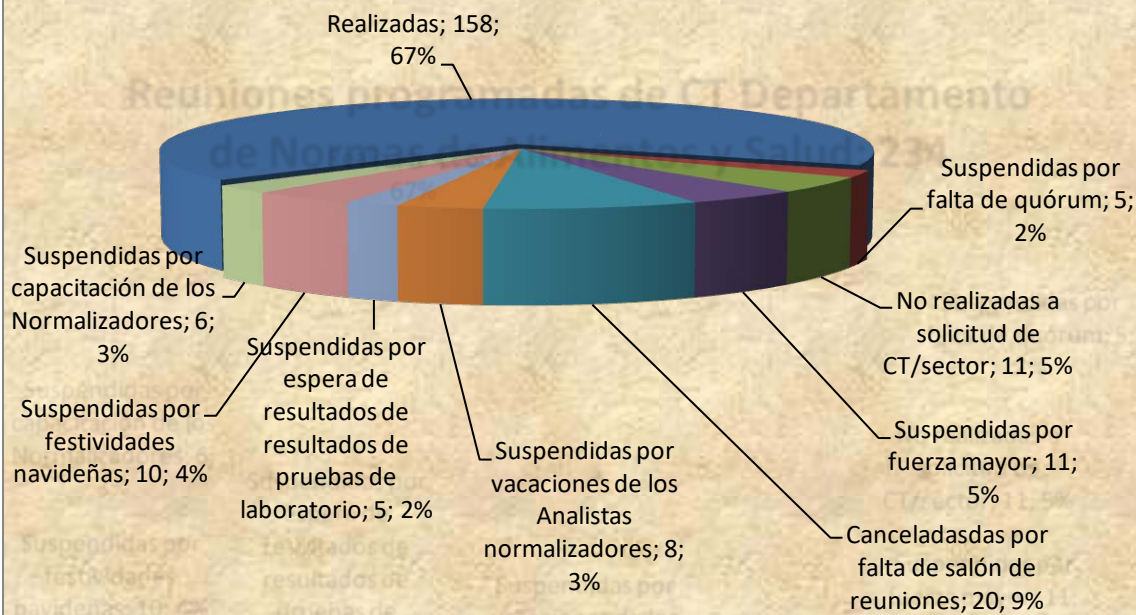


Departamento de Normas de Alimentos y Salud

Actividad	Resultados
Propuestas de Normas Elaboradas	25
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	21
Anteproyectos en Encuesta Publica	23
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	27
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	26
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	8
Comités Técnicos Activos	23
Reuniones de CT programadas	234
Reuniones de CT realizadas	158
Suspendidas por falta de quórum	5
Reuniones no realizadas a solicitud de CT/sector	11
Suspendidas por fuerza mayor	11
Canceladas por falta de salón de reuniones	20
Suspendidas por vacaciones de los Analistas Normalizadores	8
Suspendidas por espera de resultados de pruebas de laboratorios	5
Suspendidas por festividades navideñas	10
Suspendidas por cursos o talleres de los Normalizadores	6



Reuniones programadas de CT Departamento de Normas de Alimentos y Salud: 234



DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

Departamento de normas de servicios

1. **NORDOM 03:5-003** Calidad de servicio para pequeños comercio Parte 2: Requisitos para pescaderías
2. **NORDOM 746 (Enm. 2015)** Referencial nacional de joyería
3. **NORDOM 03:6-003** Seguridad para el transporte y la logística
4. **NORDOM 03:1-002** Alojamiento turísticos. Hoteles. Requisitos para calificación
5. **NORDOM 97:4-001** Seguridad de los juguetes. Parte 7: Pinturas de dedos. Requisitos y métodos de ensayos

Departamento de normas de ingeniería y ciencias

1. **NORDOM 23:2-001** Recipientes de acero para GLP vehicular. Especificaciones.
2. **NORDOM 03:5-001** Esquema de Certificación para el otorgamiento del sello "Hecho en República Dominicana".
3. **NORDOM 137(2^{da} Revisión)** Cementos Hidráulicos. Cemento Portland. Definiciones y tipos
4. **NORDOM 11:2-003** Accesibilidad a las comunicaciones
5. **GUIA COPANT/ISO/IEC 21-1** Adopción regional o nacional de normas internacionales y otros productos de la Normalización Internacional. Parte 1: Adopción de Norma Internacional.
6. **NORDOM ISO / IEC 17043: 2010** Evaluación de conformidad: requisitos generales para las pruebas de aptitud.
7. **NORDOM ISO / IEC 17021-1: 2015** Evaluación de conformidad - Requisitos para organismos que proporcionan auditoría y certificación de sistemas de gestión - Parte 1: Requisitos.
8. **NORDOM ISO 10002:2014** Gestión de la calidad — Satisfacción del cliente — Directrices para el tratamiento de las quejas en las organizaciones.

Departamento de normas de alimentos y salud

1. **NORDOM 67:33:2-009** Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.
2. **NORDOM CAC/RCP 61-2005** Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos.
3. **NORDOM 67:33:2-010** Norma General para los alimentos irradiados.
4. **NORDOM 601 (1^{ra} Rev.)** Carnes y productos cármicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.

5. **NORDOM 106 (2^{da} Rev.)** Carnes y productos cárnicos. Definición y requisitos de las carnes rojas.
6. **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma. Especificaciones
7. **NORDOM 293** Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Derivados del tomate, salsa, Catchup o kétchup
8. **NORDOM 605 (1^{ra} Rev.)** Yuca (mandioca) comestible. Especificaciones.
9. **NORDOM 67:35-013** Lista de referencia de compuesto de nutrientes para alimentos para fines dietéticos especiales destinados a niños pequeños.
10. **NORDOM 65:4-041** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del cacao (*Theobroma cacao L.*)
11. **NORDOM 592** Tratamientos térmicos para la leche y nata (crema). Definiciones.
12. **NORDOM 288 (2da. Rev.)** Miel. Determinación del contenido de humedad y de los sólidos totales
13. **NORDOM 632 (1^{ra} Rev.)** Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
14. **NORDOM 74(3ra. Rev.)** Leche en polvo. Especificaciones
15. **NORDOM 60 (1ra. Rev.)** Alimentos para animales. Muestreo
16. **NORDOM 289 (2da. Rev.)** Miel. Determinación del contenido de sustancias minerales (cenizas). Método calcinación directa
17. **NORDOM 65:4-042** Límite máximo de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del café o cafeto (*Coffea L.*)
18. **NORDOM 67:36-008** Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
19. **NORDOM 67:19-103** Carne y productos cárnicos. Carnes de conejo en canal. Especificaciones generales
20. **NORDOM 327 (2da. Rev.)** Miel. Determinación de acidez
21. **NORDOM 605 (1ra. Rev.)** Yuca (mandioca) comestible. Especificaciones
22. **NORDOM 649 (1ra. Rev.)** Quesos de suero
23. **NORDOM 67:8-002** Manteca de cacao .Especificaciones.
24. **NORDOM 328 (2da. Rev.)** Miel. Preparación del almidón para la determinación de la actividad diastásica.
25. **NORDOM 65:4-043** Límite Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitido para el cultivo y el manejo del coco o cocotero (*Cocos nuciferae L.*)

PROPUESTAS DE NORMA APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

Departamento de normas de servicios

1. **NORDOM 03:6-002** Transporte. Logística y servicios. Transporte público de pasajeros. Definición de la calidad del servicio, objetivos y mediciones
2. **NORDOM 03:1-001** Servicios turísticos, hoteles y otros tipos de alojamiento. Terminología

Departamento de normas de ingeniería y ciencias

1. **NORDOM 13:3-001** Gestión Medio Ambientes. Norma para demostrar la Carbono Neutralidad en las Organizaciones. Requisitos.
2. **NORDOM 01:1-001** Guía para la redacción, estructuración y preparación de los Reglamentos Técnicos Dominicanos.
3. **NORDOM 97:2-006** Acondicionadores de aire y bombas de calor Especificaciones y etiquetado.
4. **NORDOM 11:2-002** Requisitos de accesibilidad para el contenido en la web.
5. **NORDOM 91:7-020** Método de ensayo. Obtención y ensayo de núcleos perforados y vigas aserradas de hormigón.
6. **NORDOM 91:8-002** Grifería. Llaves. Requisitos
7. **NORDOM 69** Cilindros para Gases Licuados de Petróleo (GLP) uso doméstico.
8. **NORDOM 137 (2^{da}. Revisión)** Cementos Hidráulicos. Cemento Portland. Definiciones y tipos.

Departamento de normas de alimentos y salud

1. **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente.
2. **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma. Especificaciones
3. **NORDOM 203 (2da Rev.)** Muestreo
4. **NORDOM 67:33:2-009** Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.
5. **NORDOM 67:33:2-010** Norma General para los alimentos irradiados.
6. **NORDOM 65:4-041** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del cacao (*Theobroma cacao* L.)
7. **NORDOM 67:35 -012** Preparados dietéticos para regímenes de control de peso.
8. **NORDOM 91 (1ra. Rev.)** Alimentos para animales. Determinación de aflatoxina.
9. **NORDOM 230 (2^{da}. Rev.)** Cacao en grano. Clasificación y requisitos.
10. **NORDOM 592** Tratamientos térmicos para la leche y nata (crema). Definiciones.
11. **NORDOM 288 (2da. Rev.) Miel.** Determinación del contenido de humedad y de los sólidos totales.
12. **NORDOM 289 (2da. Rev.) Miel.** Determinación del contenido de sustancias minerales (cenizas). Método calcinación directa
13. **NORDOM 65:4-034** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón (*cucumis melo* L.)

14. **NORDOM CAC/GL 71-2009** Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos
15. **NORDOM 74** Leche en polvo. Especificaciones
16. **NORDOM 603** Directrices para la producción, elaboración y comercialización de los alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999).
17. **NORDOM 65:4-042** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del café o cafeto (*Coffea L.*)
18. **NORDOM 197 (1^{RA}. Rev)** Pan de agua. Requisitos
19. **NORDOM 67:35-013** Lista de referencia de compuesto de nutrientes para alimentos para fines dietéticos especiales destinados a niños pequeños.
20. **NORDOM 327 (2da. Rev.)** Miel. Determinación de acidez
21. **NORDOM 649(1ra. Rev.)** Quesos de suero

ENCUESTA PÚBLICA PUBLICADAS

Departamento de normas de servicios

1. **NORDOM 745 (Enm. 2015)** Referencial nacional de joyería
2. **NORDOM 03:6-002** Transporte. Logística y servicios. Transporte público de pasajeros. Definición de la calidad del servicio, objetivos y mediciones
3. **NORDOM 03:1-001** Servicios turísticos, hoteles y otros tipos de alojamiento. Terminología

Departamento de normas de ingeniería y ciencias

1. **NORDOM 97:2-005** Refrigeradores y congeladores comerciales — Método de prueba.
2. **NORDOM 97:2-004** Equipos de refrigeración comercial – Término y definiciones.
3. **NORDOM 100 (1ra. Rev.)** Sistema Internacional de Unidades.
4. **NORDOM 91:1-035** Cementos Hidráulico — Método de ensayo para determinar la reactividad potencial alcalina de combinación cemento-agregado (método de la barra de mortero).
5. **NORDOM 13:3-001** Gestión Medio Ambientes — Norma para demostrar la Carbono Neutralidad en las Organizaciones. Requisitos.
6. **NORDOM 65:5-015** Evaluación sensorial del cigarro dominicano. Método de ensayo
7. **NORDOM 01:1-001** Guía para la redacción, estructuración y preparación de los Reglamentos Técnicos Dominicanos.
8. **NORDOM 97:2-006** Eficiencia energética — Acondicionadores de aire. Especificaciones y etiquetado
9. **NORDOM 91:7-020.** Método de ensayo — Obtención y ensayo de núcleos extraídos de hormigón
10. **NORDOM 11:2-002** Requisitos de accesibilidad para el contenido en la web.

Departamento de normas de alimentos y salud

1. **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (*sechium edule*)
2. **NORDOM 65:4-035** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la yuca o mandioca (*manihot esculenta*)
3. **NORDOM 67:33:1-007** 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
4. **NORDOM 67:33-2-017** Contaminantes alimentarios — 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
5. **NORDOM 604 (1^{ra} Rev)** Chorizo. Especificaciones.
6. **NORDOM 65 (2^{da} Rev)** Salchichón. Especificaciones.
7. **NORDOM 424** Queso Danbo. Definiciones y especificaciones
8. **NORDOM 67:1-089** Queso de hoja. Definiciones y especificaciones
9. **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo.
10. **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente
11. **NORDOM 203 (2da Rev.)** Miel. Muestreo. Especificaciones
12. **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma — Especificaciones.
13. **NORDOM 67:33:2-009** Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.
14. **NORDOM 91 (1ra. Rev.)** Alimentos para animales — Determinación de aflatoxina.
15. **NORDOM 67:35 -012** Preparados dietéticos para regímenes de control de peso.
16. **NORDOM 230 (2^{da} Rev.)** Cacao en grano — Clasificación y requisitos
17. **NORDOM 65:4-034** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón (*cucumis melo* L.)
18. **NORDOM 65:4-041** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del cacao (*Theobroma cacao* L.)
19. **NORDOM 67:33:2-010** Norma General para los alimentos irradiados.
20. **NORDOM 288 (2da. Rev.) Miel.** Determinación del contenido de humedad y de los sólidos totales
21. **NORDOM 592** Tratamientos térmicos para la leche y nata (crema). Definiciones.
22. **NORDOM 650** Quesos no madurados incluido el queso fresco.
23. **NORDOM 289 (2da. Rev.)** Miel. Determinación del contenido de sustancias minerales (cenizas). Método calcinación directa

ANTEPROYECTOS DE NORMA APROBADOS COMO PROYECTOS

Departamento de normas de servicios

1. **NORDOM 745 (Enm. 2015)** Referencial nacional de joyería de ámbar y Larimar

Departamento de normas de ingeniería y ciencias

1. **NORDOM 29:5-004** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de cobre.
2. **NORDOM 29:5-005** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de aluminio.
3. **NORDOM 29:5-006** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores trenzados de baja tensión.
4. **NORDOM 29:5-007** Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero cobreado desnudo.
5. **NORDOM 29:5-008** Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero para retenidas.
6. **NORDOM 29:5-009** Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero para retenidas.
7. **NORDOM 323 (1^{ra}. Rev.)** Queroseno para turbinas de avión.
8. **NORDON 493 (1ra. Rev.)** Señales de Seguridad.
9. **NORDOM 91:8-001** Instalaciones Sanitarias — Piezas cerámicas y requerimientos hidráulicos para tazas, lavamanos y orinales.
10. **NORDOM 97:2-004** Equipos de refrigeración comercial auto contenido — Términos, definiciones y clasificaciones.
11. **NORDOM 97:2-005** Equipos de refrigeración comercial — Método de ensayo.
12. **NORDOM 91:1-035.** Cementos Hidráulicos — Método de ensayo para determinar la reactividad potencial alcalina de combinaciones cemento-agregado (método de la barra de mortero)
13. **NORDOM 91:7-019.**Metodo de ensayo — Determinación del tiempo de fraguado de mezclas de hormigón para su resistencia a la penetración.
14. **NORDOM 524 (1ra. Rev.)** Guantes de protección Térmica.
15. **NORDOM 01:1-001** Guía para la redacción, estructuración y preparación de los Reglamentos Técnicos Dominicanos.
16. **NORDOM 13:3-001** Gestión Medio Ambientes — Norma para demostrar la Carbono Neutralidad en las Organizaciones. Requisitos.
17. **NORDOM 100 (1ra. Rev.)** Sistema Internacional de Unidades.
18. **NORDOM 97:2-006** Acondicionadores de aire y bombas de calor — Especificaciones y etiquetado)
19. **NORDOM 29:5-004** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores desnudos — aleación aluminio (AAAC)

20. **NORDOM 29:5 -005** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de aluminio. Tipo SEU (Service Entrance Cable).
21. **NORDOM 29:5-006** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de cobre. Tipo SEU (Service Entrance Cable).
22. **NORDOM 29:5-007** Conductores — Especificaciones técnicas de conductores trenzados de baja tensión aérea — Tipo triple.
23. **NORDOM 29:5-008** Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero cobreado desnudo.
24. **NORDOM 29:5-009** Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero para retenidas.
25. **GUIA COPANT/ISO/IEC 21-1** Adopción regional o nacional de normas internacionales y otros productos de la Normalización Internacional — Parte 1: Adopción de Norma Internacional.
26. **NORDOM ISO/IEC 17043: 2010**
Evaluación de conformidad: requisitos generales para las pruebas de aptitud.
27. **NORDOM ISO / IEC 17021-1: 2015**
Evaluación de conformidad — Requisitos para organismos que proporcionan auditoría y certificación de sistemas de gestión — Parte 1: Requisitos.
28. **NORDOM ISO 10002:2014** Gestión de la calidad — Satisfacción del cliente — Directrices para el tratamiento de las quejas en las organizaciones.

Departamento de normas de alimentos y salud

1. **NORDOM 585 (1ra. Rev)** Camarones congelados rápidamente — Especificaciones
2. **NORDOM 65:4-035** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la yuca o mandioca (manihot esculenta)
3. **NORDOM 67:33:1-007** 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
4. **NORDOM 67:33-2-017** Contaminantes alimentarios — 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
5. **NORDOM 424** Queso Danbo — Definiciones y especificaciones
6. **NORDOM 67:1-089** Queso de hoja — Definiciones y especificaciones
7. **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo
8. **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (sechium edule)
9. **NORDOM 604 (1^{ra}. Rev.)** Chorizo — Especificaciones.
10. **NORDOM 65 (2^{da}. Rev.)** Salchichón — Especificaciones.
11. **NORDOM 483 (Rev.)** Frutas y hortalizas frescas. Banano — Especificaciones generales de calidad.
12. **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente.

13. **NORDOM 634 (1ra. Rev.)** Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos.
14. **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (*sechium edule*)
15. **NORDOM 203 (2da Rev.)** Miel. Muestreo — Especificaciones
16. **NORDOM 67:35 -012** Preparados dietéticos para regímenes de control de peso.
17. **NORDOM 91 (1ra. Rev.)** Alimentos para animales — Determinación de aflatoxina
18. **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma — Especificaciones.
19. **NORDOM 230 (2^{da}. Rev.)** Cacao en grano — Clasificación y requisito
20. **NORDOM 67:33:2-009** Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.
21. **NORDOM 65:4-034** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón (*cucumis melo* L.)
22. **NORDOM 65:4-041** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del cacao (*Theobroma cacao* L.)
23. **NORDOM 67:33:2-010** Norma General para los alimentos irradiados.
24. **NORDOM 288 (2^{da} Rev.)** Miel. Determinación del contenido de humedad y de los sólidos totales
25. **NORDOM 592** Tratamientos térmicos para la leche y nata (crema). Definiciones.
26. **NORDOM 650** Quesos no madurados incluido el queso fresco.
27. **NORDOM 289 (2^{da} Rev.)** Miel. Determinación del contenido de sustancias minerales (cenizas). Método calcinación directa

PROYECTOS DE NORMA APROBADOS COMO NORMA POR LA COMISIÓN TÉCNICA DE EXPERTOS

Departamento de normas de servicios

1. **NORDOM 797**, Vehículos de carretera — Código identificador de fabricante mundial (WMI)

Departamento de normas de ingeniería y ciencias

1. **NORDOM 496 (1^{ra} Rev. 2017)**, Prevención de riesgos laborales — Definiciones.
2. **NORDOM 184 (1^{ra} Rev. 2017)**, Cemento hidráulico — Método de ensayo para determinar la densidad
3. **NORDOM 792**, Cuarto de mezclado, cuartos húmedos y tanques para el almacenamiento de agua, empleados en los ensayos de cementos hidráulicos y hormigones.
4. **NORDOM 793** Masas de referencia y equipos para determinar masa y volúmenes para su uso en ensayos físicos de cemento hidráulico.

5. **NORDOM 794**, Determinación del contenido de aire del hormigón fresco por el método de presión.
6. **NORDOM 795**, Hormigón y productos de hormigón — Determinación de la masa untaría y los vacíos entre partículas de agregados.
7. **NORDOM 796**, Especificación para mezclar el agua utilizada en la producción de hormigón de cemento hidráulico.
8. **NORDOM ISO 14050: 2009**, Gestión ambiental — Vocabulario.
9. **NORDOM ISO TR 14069:2015**, Gases de efecto invernadero — cuantificación e informe de las organizaciones – Orientación para la aplicación de la Norma ISO 14064-1
10. **NORDOM ISO 14065:2013**, Gases de efecto invernadero — Requisitos para los organismos de validación y verificación de gases de invernadero para su uso en acreditación u otras formas de reconocimiento.
11. **NORDOM ISO 14031:2013**, Gestión ambiental — Evaluación del desempeño ambiental — Directrices.
12. **NORDOM ISO 14064-1:2006**, Gases de Efecto invernadero — Parte 1: Especificaciones con orientación, a nivel de organizaciones, para la cuantificación y el informe de las emisiones y remociones de gases de efecto invernadero.
13. **NORDOM ISO 14064-2:2006**, Gases de Efecto invernadero — Parte 2: Especificaciones con orientación, a nivel de proyectos, para la cuantificación y el seguimiento y el informe de la reducción de emisiones o el aumento en las remociones de gases de efecto invernadero.
14. **NORDOM ISO 14064-3:2006**, Gases de Efecto invernadero — Parte 3: Especificaciones con orientación, para la validación y verificación de declaración sobre gases de efecto invernadero.
15. **NORDOM UNE EN IEC 62058-11**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Inspección de aceptación — Parte 11: Métodos generales inspección de aceptación.
16. **NORDOM 798 (13:4-001)**, Gestión Medio Ambientes. Norma para demostrar la Carbono Neutralidad en las Organizaciones. Requisitos.
17. **NORDOM 806 (91:8-001)**, Instalaciones sanitarias – Piezas cerámicas y requerimientos hidráulicos para tazas, lavamanos y orinales.
18. **NORDOM 799 (29:5-004)**, Conductores — Especificaciones técnicas de conductores desnudos-aleación aluminio (AAAC).
19. **NORDOM 800 (29:5-005)**, Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de aluminio.
20. **NORDOM 801 (29:5-006)**, Conductores — Especificaciones técnicas de conductores concéntricos de cobre.
21. **NORDOM 802 (29:5-007)**, Conductores — Especificaciones técnicas de conductores trenzados de baja tensión aérea.
22. **NORDOM 803 (29:5-008)**, Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero cobreado desnudo.
23. **NORDOM 804 (29:5-009)**, Cables — Especificaciones técnicas de cable de acero para retenidas.

24. **NORDOM 323 (1^{ra} Rev. 2017)**, Querosén (jet A-1) para turbinas de aeronaves — Especificaciones.
25. **NORDOM UNE EN IEC 62052-11**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos generales, ensayos y condiciones de ensayos — Parte 11: Equipos de medida.
26. **NORDOM UNE EN IEC 62053-11**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos particulares — Parte 11: Contadores electromecánicos de energía activa (Clases 0,5; 1 y 2).
27. **NORDOM UNE EN IEC 62053-21**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos particulares — Parte 21: Contadores estáticos de energía activa (Clases 1 y 2).
28. **NORDOM UNE EN IEC 62053-22**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos particulares — Parte 22: Contadores estáticos de energía activa (clases 0,2 S y 0,5 S).
29. **NORDOM UNE EN IEC 62053-23**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos particulares — Parte 23: Contadores estáticos de energía activa (Clases 1 y 2).
30. **NORDOM UNE EN IEC 62053-24**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Requisitos particulares — Parte 24: Contadores estáticos para la componente fundamental de la energía reactiva (Clases 0,5 S; 1 S y 1).
31. **NORDOM UNE EN IEC 62058-31**, Equipos de medida de la energía eléctrica (c.a) — Inspección de aceptación — Parte 31: Requisitos particulares para contadores estáticos de energía activa (Clases 0,2 S; 0,5 S; 1 y 2 e índices de clase A, B y C).
32. **NORMA NORDOM VIM: 2012**, Vocabulario internacional de metrología — Conceptos fundamentales y generales, y términos asociados.

Departamento de normas de alimentos y salud

1. **NORDOM 790 (67:33:1-008)**, Aditivos alimentarios — Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración
2. **NORDOM 791 (67:33:2-018)**, Contaminantes alimentarios — Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el vino
3. **NORDOM 14 (1^{ra} Rev. 2017)**, Sal de calidad alimentaria — Especificaciones.
4. **NORDOM 585 (1^{ra} Rev. 2017)**, Camarones congelados rápidamente — Especificaciones
5. **NORDOM 805 (67:1-085)**, Leche y productos lácteos deslactosados
6. **NORDOM 549 (1^{ra} Rev. 2017)**, Mango fresco — Especificaciones generales de calidad.
7. **NORDOM Codex Stan 192-1995 Rev. 2017)**, Norma general para los aditivos alimentarios
8. **NORDOM CAC/GL 36:2017 (anteriormente NORDOM 617)**, Norma genéricos y sistema de numeración de aditivos alimentarios

ACTIVIDADES CONEXAS

Nombre de la actividad	Organizador y lugar	Cantidad Asistentes
Curso de Oratoria	INDOCAL	08
Taller “enfoco a Proceso N544R3 Diagramación y Ficha Técnicas de Procesos y Gestión de Indicadores	INDOCAL	05
Taller reforzamiento Auditor Interno ISO 19011:2011 & ISO9001:2015	INDOCAL	05
Taller Gestión de Acciones Correctivas	INDOCAL	05
Taller Planificación Estratégicas	INDOCAL	05
Taller Gestión de Riesgo	INDOCAL	05
Taller Reforzamiento de Evaluacion del Desempeño basado en resultados , competencias, y régimen Ético y Disciplinario	INDOCAL	04
Taller Resumen Ejecutivo de la ISO 9001:2015	INDOCAL	05
Taller interpretación y Aplicación de la ISO 9001:2015	INDOCAL	05
Taller Como Escribir Normas	INDOCAL	15
Taller “Un tallo de artesanía”	CENADARTE	01
Taller de validación para la presentación del proyecto fondo regional de eficiencia energética para países del SICA (FOREECA), etapa III de consultoría.	Ministerio Energía y Minas	01
Reunión del Dialogo Binacional de Haití-RD	HAITI	01
Invitación al “Lanzamiento del Programa Fortalecimiento de la Calidad para el Desarrollo de las MIPYMES”	MICM/Hotel Crowne	01
Curso de “Fundamentos de Metrología”	Hotel Weston	01
Taller del Comité de Seguridad Industrial	Ministerio de Trabajo	02
Metrología Legal – Adiestramiento sobre combustibles	HAINA	01
“Workshop Codes & Standards Dominican Republic 2017”; respecto a la reciente adopción del Código Eléctrico Nacional de la Republica Dominicana.	Hotel Jaragua	01
Taller Tramites de Comercio Exterior	CEI-RD	02
Taller Importancia de la Ley 180-01 y el Fortalecimiento y Recopilación del Rol de CONALECHE	APROLECHE	01
Taller Acuerdos Comerciales	CEI-RD	01
Taller para la evaluación del Reglamento y Manual de Procedimientos para el Registro y Control de Post Registro de los Bioinsumos Comerciales de uso Agrícola	IIBI	03
Foro Nacional de Regulación de Cosméticos y Productos de Aseo	Hotel Radisson	02
Foro Nacional de Regulación de Alimentos	Hotel Radisson	08
Invitación al “Lanzamiento del Programa Fortalecimiento de la Calidad para el Desarrollo de las MIPYMES”	Hotel Crowne	01
Video Conferencia del Comité de Importaciones y Exportación	IICA	02
Taller de Validación del plan Intersectorial y de los Lineamientos para la Reducción del Consumo de Azúcar, Grasas y Sal/Sodio	Hotel Barceló/OPS	01
Taller: “Análisis del Sistema de Purificación del Agua Lluvia para consumo humano y otros usos”.	FAO	01
Seminario Internacional, Conozca el proceso de Compra de los Pequeños y Medianos Importadores de América	CEI-RD	01
Sistema de Vigilancia Integrado del Caribe en la	IICA	02

Resistencia Antimicrobiana en la Agricultura. Proyectos Piloto (CISARA: Caribbean Integrated Surveillance System on Antimicrobial Resistance in Agriculture Pilot Projects)		
Charla Taller "Votación Nacional de Electrónica (VNE)	INDOCAL	14
Curso Medida Sanitaria y Fito Sanitario	CEIRD	01
Curso Monitoreo de Plagas, los umbrales de daños económicos y los umbrales de acción	JAD	01
Curso Taller Control Biológico de Plagas: Aspectos Teóricos y Prácticos	JAD	01
Curso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	JAD	01
Curso sobre Procedimientos Operativos y Estandarizados de Saneamiento (POES)	JAD	01
Taller "Servicios de Tecnología de la Información (TI) para Administradores de Usuarios" MBUA	INDOCAL	14
Taller Marco Institucional de Eficiencia Energética en República Dominicana	HOTEL CROWNE PLAZA	01
Charla sobre Sistema de Clima Laboral "SECAP".	INDOCAL	01
Taller Jornada Directiva "Como facilitar y automatizar la Transición a ISO 9001:2015 y Posterior Gestión	HOTEL COUREJARD BY MARRIOTT	02
Seminario Gestión de Riesgo y Automatización en las Organizaciones	INDOCAL	01
Curso "Excelencia en el Servicio"	INDOCAL	04
Primer Seminario de TIC Inclusivas en Rep. Dom.	Hotel Crowne	02
Taller de consenso para la Elaboración de una Hoja de ruta para la transferencia de tecnología de envoltantes energéticamente eficientes en edificios residenciales, comerciales y públicos en Rep. Dom.	COMISION NACIONAL DE ENERGIA	02
Curso de Manejo de Conflicto	INDOCAL	03
Curso Medida Sanitaria y Fitosanitario	CEI-RD	03
"Taller sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC"	Hotel Embajador	02
Curso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	JAD	02
Curso sobre Procedimientos Operativos y Estandarizados de Saneamiento (POES)	JAD	04
Curso Taller Control Biológico de Plagas: Aspectos Teóricos y Prácticos	JAD	04
Curso Monitoreo de Plagas, los umbrales de daños económicos y los umbrales de acción	JAD	04
Curso Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	JAD	01
Curso Capacitación a Capacitadores en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	La Vega	04
Taller Lanzamiento del Plan Internacional para la prevención del sobrepeso y obesidad en la niñez y la adolescencia.	Hotel Radisson	01
Taller Binacional República Dominicana: "Como Hacer Negocios Con Japón"	Hotel Real Intercontinental	01
Taller "Servicios de Tecnología de la Información (TI) para Administradores de Usuarios	INDOCAL	08
Curso "Propiedad Industrial como Desarrollo de las MiPymes con Vocación Exportadora"	CEI-RD	02
Taller: "Análisis del Sistema de Purificación del Agua Lluvia para consumo humano y otros usos".	FAO	01
Taller sobre la modernización de la Ley de Alimento de los EEUU (FSMA)	Embassy Suite by Hilton	02
Curso "Excelencia en el Servicio"	INDOCAL	04
Primer Seminario de TIC Inclusivas en Rep. Dom.	Hotel Crowne	02

Taller de consenso para la Elaboración de una Hoja de ruta para la transferencia de tecnología de envolventes energéticamente eficientes en edificios residenciales, comerciales y públicos en Rep. Dom.	Comisión Nacional de Energía	02
Curso de Manejo de Conflicto	INDOCAL	03
Continuación de la jornada de capacitación interna. Directiva INDOCAL Parte 2	INDOCAL	13
Taller "Hoja de Ruta para el Desarrollo de la Eficiencia Energética en el Sector Turismo en la Rep. Dom.	Hotel Crowne	01
Gestionando el Éxito Sostenido de la Organización con ISO/DIS 9004	Hotel Sheraton	04
Curso Taller Control Biológico de Plagas: Aspectos Teóricos y Prácticos	JAD	01
Capacitación Directiva INDOCAL Parte II	INDOCAL	14
Charla sobre Ley 63-17 sobre Tránsito Terrestre	INDOCAL	06
Curso Medida Sanitaria y Fitosanitario	JAD	01
"Curso de auditor líder de calidad"	Hotel Barceló	01
Curso Métodos de Muestreo para Análisis de Residuos de Plaguicidas	JAD	03
Curso de Análisis de Riesgo en Inocuidad de los Alimentos	JAD	04
Curso Taller de Capacitación y Extensión Agrícola en enfoque de Manejo Integrado de Plagas	JAD	04
Curso Taller de planificación y Evaluación en el Esquema de la implementación de un programa MIP	JAD	04
Curso Taller Manejo Integrado de Plagas en Vegetales	JAD	01
Curso de Métodos de Inspección Fitosanitaria en Cultivos de Exportación	JAD	04
Curso sobre aspectos fundamentales de las Exigencias y Requisitos de los Mercados de Vegetales y Frutas Frescas.	JAD	04
Curso Principios Fitosanitarios del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América'	JAD	04
Curso de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en el Comercio Internacional	CEI-RD	03
Tercer Encuentro Nacional apícola 2017	CEI-RD	02
Curso-Taller Normalización y certificación en la cadena apícola. Análisis FODA, definición de árbol de problemas y objetivos del sector	CEDAF	02
Mesa de Nutrición, Inocuidad y Salud de la consultoría de "Propuesta de ley o política pública del programa de alimentación"	Monte Plata	02
XVI Jornada de Investigación Científica	UASD	02
Capacitación Directiva Parte II	INDOCAL	06
Reunión Plataforma Nacional del coco	MA	02
Programa Fortalecimiento de la calidad para el Desarrollo de la MIPYMES, situación actual de la Metrología Química en República Dominicana, Marco referencial para la creación de la Red Nacional de Metrología Química.	IDIAF UASD CAASD JAD	01
Actividades de Normalización Internacional		
Participar en la presentación sobre las "Recomendaciones para un Mapa de Carreteras para el Desarrollo del Esquema Regional de Etiquetado para Aparatos Eléctricos	Georgetown, Guyana	01

3 ^{er} Foro Regional sobre Programas de Etiquetado de eficiencia	COLOMBIA	01
Para participar en el taller "Regional COPANT-PTB-IEC para Latinoamérica y el Caribe	Lima Perú	01
Capacitación en Servicios de TI para Administradores de Usuarios (MBUA).	ISO/ICONTEC Colombia	01
Taller Regional del Desarrollo de Estrategias de Normalización Nacional.	Habana, Cuba	01
Reunión Web con COPANT del comité 207 Sistema de Gestión Ambiental ISO 14007 y 14008.	INDOCAL	01
Taller XII: Encuentro. ISO/TC 228 Turismo y Servicios relacionados	PANAMA	01
Taller Binacional de Haití-RD, sobre Buena Práctica de Normalización y Evaluación de la Conformidad.	HAITI	02
Taller Raising Awareness on the Use of Good Regulatory Practice (GRP) in the Development of effective Regulations	TRINIDAD y TOBAGO	01
Taller Regional sobre "Participación de las partes interesadas y gestión de la participación de las partes interesadas en el trabajo de Normalización"	Lima, Perú	02
X Pasantía COPANT de Normalización	Bogotá, Colombia	01