

**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA  
CALIDAD, INDOCAL**

# **Informe del Desarrollo del Trabajo Normativo Abril- Junio 2014**

**Departamento de Normas de Alimentos y de  
Salud**

**Lic. Ángela Urbaez**



**Dirección de  
Normalización**

SEGUNDO TRIMESTRE 2014

## **DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD**

Este Departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización en el ámbito de la alimentación y la salud.

Para este segundo trimestre, este Departamento programó elaborar nueve (9) propuestas de norma, aprobar trece (13) propuestas como anteproyectos de norma y convertir dos (2) anteproyectos a proyectos de norma.

A tales fines, este Departamento elaboró desde abril hasta junio 2014, diez (10) propuestas de normas, aprobó nueve (9) propuesta como anteproyectos de norma y fue convertido un (1) anteproyecto a proyecto de norma.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LA  
DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD**

**AÑO 2014**

<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>CANTIDAD REALIZADA</b>
Propuestas de Normas Elaboradas	<b>10</b>
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos aprobados	<b>9</b>
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	<b>1</b>
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	<b>6</b>
Proyectos de normas para ser aprobados como norma por CODOCA	<b>14</b>
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	<b>0</b>
Notificaciones a la OMC	<b>0</b>
Comités Técnicos Activos	<b>20</b>
Encuestas Públicas publicadas	<b>5</b>
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	<b>0</b>
Constitución de los Comités Técnicos	<b>0</b>
Reactivación de los Comités Técnicos	<b>2</b>
Impartición y asistencia a cursos	<b>4</b>

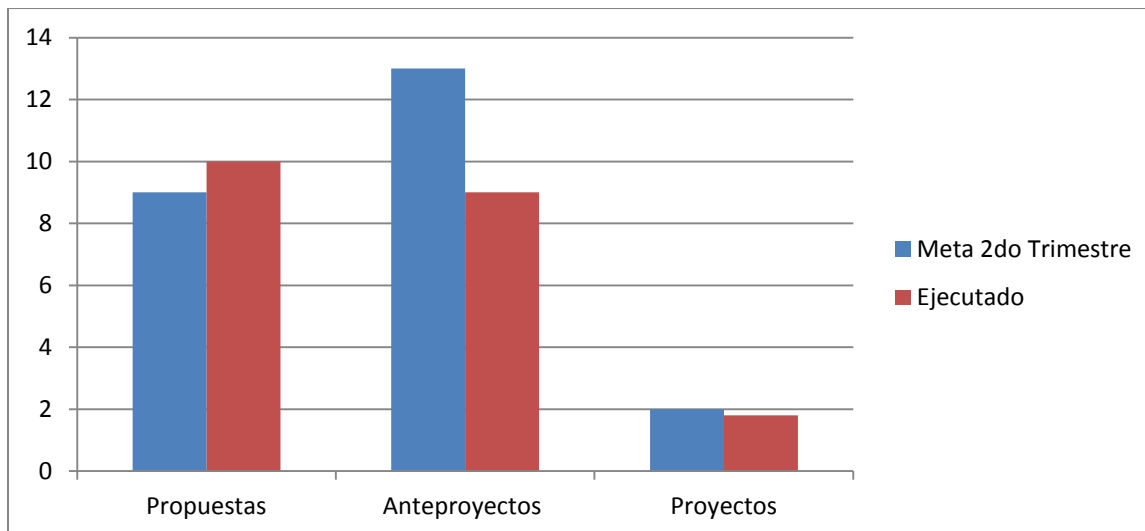


Gráfico de lo proyectado vs. lo ejecutado

## Actividades del Depto. Normas de Alimentos y Salud

El siguiente cuadro detalla las actividades y capacitación específicas para el área de normalización.

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Curso de Alfabetización Digital Lic. José G. Contreras, Sec. Nancy Espino, Lic. Fredesvinda Selmo. Ing. Milagros Pozo, Ing. Maria Sanchez	INAP	05
Video Conferencia de Principios Generales del Codex Alimentarius Lic. Modesta Acosta, Lic. Rosa Asencio Ing. Julia Rodriguez, Lic Fredesvinda Selmo, Ing. Milagros Pozo	IICA	05
Reunión con el Lic. Rafael Núñez, Viceministro para asuntos Económicos y Negociaciones Comerciales Ing. Publio Camilo	Ministerio de Relaciones Exteriores	01
Actualización y Revisión Curricular de la Familia Profesional Industrias Alimentarias y Química Lic. Modesta Acosta, Lic. José Guarino Contreras, Ing. Julia Rodriguez	Dirección de Educación Técnico Profesional	03
Reunión Ordinaria del Subcomité Técnico y Científico de Inocuidad de los Alimentos COTECA Lic. Ángela Urbaez	Ministerio de Agricultura	01
Curso Vigilancia de Vibrio Cholera en Fuentes y Obras de Toma de Acueductos Li. Ángela Urbaez, Ing. Milagros Pozo	INAPA	02
Firma del informe Técnico de los alimentos sólidos Ing. Julia Rodriguez	INABIE	01
Video-Conferencia Nuevo Marco de la Reglamentación Canadiense para las Inspecciones en fabrica de alimentos. Lic. Ángela Urbaez, Lic. Rosa Asencio, Lic Fredesvinda	IICA	03
II Reunión Ordinaria 2014del comité CNMSRF Lic. Ángela Urbaez	Ministerio de Agricultura	
Proyecto CEPAL, Estudios de caso de Medición de Huella de Carbono, Lic Ángela Urbaez	ICEI-RD	01
Reunión con el Dr. Dileccio Vanderlinder, Especialista Técnico Lic. Ángela Urbaez	IICA	01
Detención de Embarques Dominicanos en Estados Unidos 2013, Lic. Ángela Urbaez	DICOEX	01
Participación en la elaboración de proyecto de evaluación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la NORDOM 53 para los productos lácteos ofertadas en la Rep. Dom. Lic Modesta Acosta	Ministerio de Industria y Comercio	01
Evaluación técnica para la licitación de los suplidores de alimentos sólidos para el desayuno escolar Ing. Julia Rodríguez	INABIE	01

Video Conferencia WEBENARIO ISO, Lic Bernardo Vidal, Ing Julia Rodriguez, Lic. Aida Everest	Dirección de Normalización	03
Entrega de Certificados de Acreditación de LAMEDID Ing. Julia Rodriguez, Lic. Aida Everst	Hotel Sheraton	02
Conferencia de Metrología y Mediciones Lic. Modesta Acosta, Lic. Rosa Asencio Ing. Julia Rodriguez, Lic Fredesvinda	INDOCAL	04
Conferencia Titulada Plan de Acción regional para fortalecer las <i>capacidades</i> metrologías básicas en Centroamérica y República Dominicana Ing. Publio Camilo Ing. Julia Rodriguez	Hotel Hilton	02
Reunión Codex Alimentarius Lic. Ángela Urbaez, Lic. Rosa Asencio, Ing. Julia Rodriguez, Lic. Modesta Acosta	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social	04
Taller sobre el Marco Común de Evaluación Lic. Ángela Urbaez, Ing. Milagros Pozo	Hotel Crowne	02
Charla sobre Riesgo Laboral y sobre Seguros de Riesgo Laboral Lic. Modesta Acosta, Lic. Rosa Asencio Ing. Julia Rodriguez, Lic Fredesvinda Lic. José G. Contreras	INDOCAL	05
Reunión Depto. de Alcoholes Dirección General de Impuestos Internos, Ing. Publio Camilo	DGII	01
Reunión revisión propuesta modificación Decreto No. 633-06- Ing. Publio Camilo	CNOTC/ MIC/DICOEX	01
Taller Binacional RD-HAITI Lic. Ángela Urbáez, Lic. Bernardo Vidal	Hotel Embassy Suite by Hilton, Siver Sun Gallery	02
Votación Electrónica ISO C.T 34 para Productos alimenticios determinación de aflatoxina B1, y el contenido total de aflatoxina B1, B2, G1, G2 en cereales, frutos secos y productos derivados, de alto rendimiento	INDOCAL	01
II Simposio Internacional de Calidad, Lic. Bernardo Vidal, Lic. Ángela Urbaez, Lic. Modesta Acosta, Lic. Rosa Asencio, Ing. Julia Rodriguez, Lic Fredesvinda Lic. José G. Contreras, Ing. Publio Camilo	Hotel Embassy Suite by Hilton, Siver Sun Gallery	08
Expo-Feria del Mango Bani, Provincia Peravia Lic. Ángela Urbáez, Ing. Milagros Pozo	Cluster de Mango/Centro Cultural Perelló	02

## DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

### PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

- 1.- **NORDOM 275** Norma general para quesos. Este título sustituye al título original Quesos. Definiciones, clasificación y requisitos
- 2- **NORDOM 67:32-024** Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva.
- 3- **NORDOM 67:19-102** Productos cárnicos. Longaniza, Definiciones, requisitos y especificaciones.
- 4.- **NORDOM 67:32-024** Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva.
- 5.- **NORDOM 71:8-003** Cosmético. Garantía de la calidad.
- 6.- **NORDOM 67:6-005** Directrices Generales para la Declaración de propiedades.
- 7- **NORDOM 632 (1<sup>ra</sup>. Rev)** Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex Stan 193-1995, Enm. 2013)
- 8- **NORDOM 583** Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos
- 9- **NORDOM 67:35-010** Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños.
- 10- **NORDOM 67:36-005** Código de ética para el comercio internacional de alimentos, incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria.

### PROPUESTAS DE NORMA APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1.- **NORDOM 94 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Frutas y hortalizas frescas—Papayas (lechosas). Especificaciones y clasificaciones de calidad (Carica papaya L).
- 2.- **NORDOM 67:21-003** Tomate Especificaciones y clasificaciones (*Lycopersicon esculentum* Mill.)

- |   |  |
|---|--|
| 3- <b>NORDOM 617 (1<sup>ra</sup>. Rev)</b>  | Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios                 |
| 4- <b>.NORDOM 67:1-084</b>                  | Imitación de quesos.   |
| 5- <b>NORDOM 270 (1<sup>ra</sup>. Rev.)</b> | Jugos y néctares.  |
| 6- <b>NORDOM 67:32-023</b>                  | Higiene de los alimentos. Directrices para el control de campylobacter y salmonella en carnes de pollo |
| 7- <b>NORDOM 67:32-024</b>                  | Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva.                               |
| 8- <b>NORDOM 67:6-005</b>                   | Directrices Generales para la Declaración de propiedades   |
| 9- <b>NORDOM 67: 2-009</b>                  | Hortalizas y legumbres en conservas. Especificaciones.   |

#### **ANTEPROYECTOS DE NORMA APROBADOS COMO PROYECTOS**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. <b>NORDOM 67:33:2-021</b> | Código de prácticas para reducir contenido de acrilamida en los alimentos |
|------------------------------|---|

#### **PREPARACIÓN DE PROYECTOS PARA ENVÍO A LA COMISIÓN TÉCNICA DE EXPERTOS DEL CODOCA**

- |   |  |
|---|--|
| 1- <b>NORDOM 207 (1<sup>ra</sup> Rev.)</b>  | Detergentes en polvo para lavar. Especificaciones.                                   |
| 2- <b>NORDOM 235(1<sup>ra</sup> Rev.)</b>   | Aceite de Soya Refinado. Especificaciones  |
| 3- <b>NORDOM 534(1<sup>ra</sup> Rev.)</b>   | Aceite de palma comestible. Especificaciones   |
| 4- <b>NORDOM 483 (1<sup>ra</sup>. Rev.)</b> | Frutas y hortalizas frescas. Banano (guineo). Especificaciones generales de calidad. |
| 5- <b>NORDOM 67:11-009</b>                  | Maltas líquidas. Especificaciones.   |
| 6- <b>NORDOM 67:33:2-021</b>                | Código de prácticas para reducir contenido de acrilamida en los alimentos            |

#### **PROYECTOS DE NORMAS PARA SER APROBADOS COMO NORMA POR CODOCA**

1. **NORDOM 19 (2<sup>da</sup> Rev.)** Leche cruda de vaca. Especificaciones.
2. **NORDOM 269 (2<sup>da</sup> Rev.)** Queso Tipo Cheddar. Definiciones, clasificación y requisitos.
  
3. **NORDOM 67:1-082** Leche pasteurizada, Ultra-alta temperatura (UHT) y esterilizada. Especificaciones.
4. **NORDOM 95 (2<sup>da</sup> Rev.)** Piña. Especificaciones de calidad.
5. **NORDOM 67:18-013** Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.
6. **NORDOM 67:33:2-019** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el café.
7. **NORDOM 67:33:2-020** Código de prácticas para reducir la contaminación por Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo.
  
- 8.- **NORDOM 689** Higiene de las carnes. Norma para el etiquetado de embutidos.
  
- 9.-**NORDOM 65:4-019** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del plátano. (*Musa paradisiaca*).
- 10.-**NORDOM 65:4-020** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la papa – (*Solanum tuberosum*).
- 11.-**NORDOM 65:4-021** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del pepino (*Cucumis sativus*).
- 12.- **NORDOM 65:4-022** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del brócolis (*Brassica oleracea itálica*).
- 13.- **NORDOM 65:4-023** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la coliflor (*Brassica Oleracea var. Botrytis*).
- 14.-**NORDOM 67:35-005** Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Preparados complementarios especificaciones generales.



## ANTEPROYECTOS DE NORMA EN ENCUESTA PÚBLICA

1. **NORDOM 53 (4<sup>ta</sup> Rev.)** Etiquetado General de los Alimentos Previamente. Envasados (preenvasados).
2. **NORDOM 125 (2<sup>da</sup> Rev.)** Leches Evaporadas. Especificaciones.
3. **NORDOM 440 (1ra. Rev.)** Aceite de maíz refinado. Especificaciones
- 4.-**NORDOM 494** Leche y productos lácteos. Leche fermentadas (yogurt, Kefir, Kumys y otras) y leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación.
5. **NORDOM 447 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Hielo envasado para consumo humano. Especificaciones sanitarias.