

RC-DNO-001 	PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013
Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL	Dirección: Calle Oloff 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

INTRODUCCIÓN

Como todos los años, presentamos el programa de estudio de normas propuesto, en este caso para el año 2013, elaborado en base a las necesidades de normalización detectadas y/o manifestadas por los diferentes sectores de la actividad económica. Además, este programa da seguimiento al estado de cumplimiento del programa del año 2012.

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. 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.

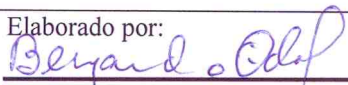
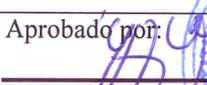
Para lograr el éxito en alcanzar nuestras metas y hacer que los beneficios de la normalización lleguen a toda la sociedad, es de suma importancia contar con la participación activa de todos los sectores interesados.

Para este año hemos reestructurado todos los comités de la División de Normas de Alimentos y Salud a los fines de reorganizar la estructura operativa de esta división, además estamos en proceso de hacer lo propio con la División de Normas de Ingeniería, Ciencias y Servicios

Como es habitual, los planes específicos de cada comité técnico se han ordenado reflejando su dependencia de la División correspondiente que abarca el área temática considerada.

OBJETIVO

Dar a conocer los trabajos en materia de normalización a realizar en el año 2013 por el Departamento de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

Sistema de código de etapas: 1. Propuesta de norma a elaborar. 2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión. 3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública. 4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública. 5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización		
Elaborado por:  Enc. Dpto. de Normalización	Aprobado por:  Director General	Revisado por:  Subdirector Técnico

RC-DNO-001 	PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013	
	Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL	Dirección: Calle Oloff 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

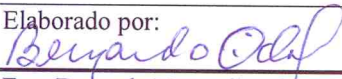
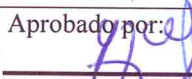
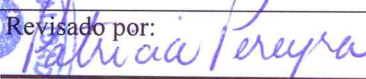
PROGRAMA DEL AÑO 2013

Cuadro 1 Programa de normalización 2013

DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:33 ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES						
CÓDIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 67:33:2-009	Contaminantes alimentarios. Código recomendado de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.	67.020	CAC/RCP-19-1979-Rev. 1-2003			X		
NORDOM 67:33:2-010	Contaminantes alimentarios. Norma general para los alimentos irradiados. Requisitos.	67.020	CODEX STAN106-1983-Rev. 1-2003			X		
NORDOM 67:33:2-014	Contaminantes alimentarios. Código de prácticas para reducir la Aflatoxina B ₁ presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche.	65.020.30	CAC/RCP 45-1997			X		
NORDOM 617 (Revisión)	Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios	67.220.20	CAC/GL 36-1989-Rev. 2011			X		
NORDOM 67:33:1-001	Norma general para los aditivos alimentarios	67.220.20	CX 193-1995-Rev. 2010			X		
NORDOM 67:33:2-017	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.	67.080.10	CAC/RCP 50-2004			X		
NORDOM 67:33:2-018	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino.	67.160.10	CAC/RCP 63-2007			X		
NORDOM 67:33:2-019	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de Ocratoxina A en el café	67.140.20	CAC/RCP 69-2009			X		
NORDOM 67:33:2-020	Código de prácticas para reducir la contaminación de por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por ahumado y secado directo	67.020	CAC/RCP 68-2009			X		
NORDOM 67:33:1:008	Aditivos alimentarios. Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración.	67.220.20	CAC/GL 75-2010			X		
NORDOM 67:33:2-021	Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos.	67.040	(CAC/RCP 67-2009)	X				

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:  Enc. Dpto. de Normalización	Aprobado por:  Director General	Revisado por:  Subdirector Técnico
--	--	---

RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

RTD 632-2009	Principios generales para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos (en Rev.), incluyendo los niveles de referencia para el acrilonitrilo y el monómero de cloruro de vinilo en los alimentos y los materiales de envasado de alimentos	67.040	CAC/GL 6-1991			X			
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.	67.220.20	CAC/RCP 64-2008			X			
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:7 ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 492 (1ª Rev.)	Aceite crudo de palma. Especificaciones	67.200.10	RTCA 67.040.40:07						X
NORDOM 534 (1ª Rev.)	Aceite de palma comestible. Especificaciones	67.200.10	RTCA 67.040.40:07						X
NORDOM 440 (1ª Rev.)	Aceite de maíz refinado. Especificaciones	67.200.10	RTCA 67.040.40:07						X
NORDOM 21 (1ª Rev.)	Aceite comestible de maní. Especificaciones	67.200.10	RTCA 67.040.40:07						X
NORDOM 226 (1ª Rev.)	Norma general para aceites vegetales comestibles	67.200.10	CODEX STAN 19-1981, Rev. 1999, Enm. 2009						X
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:35 ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:35-008	Alimentos exentos de gluten. Especificaciones	67.040.00	CODEX STAN 118-1979						X
NORDOM 67:35-009	Alimentos pobres en sodio (incluido los sucedáneos de la sal). Especificaciones	67.040.00	CODEX STAN 53-1981						X
NORDOM 67:35-005	Preparados (alimentos) complementarios	67.040.00	CODEX STAN 156-1987						X
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:5 FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 216 (En Rev.)	Frutas y hortalizas elaboradas. Pasta de Tomate	67.080.20	CODEX STAN 57-1981, Rev. 2007			X			
NORDOM 293 (En Rev.)	Frutas y hortalizas elaboradas. Derivados del	67.080.20	NTC 921-2008			X			

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Benigno Odaf
 Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

[Firma]
 Director General

Revisado por:

[Firma]
 Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

	tomate. Cáctchup o Kéctchup								
NORDOM 67:29-009	Brócolis (Brécoles) congelados rápidamente. Especificaciones	67.080	CODEX STAN 111-1981						X
NORDOM 67:29-010	Coliflores congelados rápidamente. Especificaciones.	67.080	CODEX STAN110-1981						X
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:21 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 530 (Rev.)	Frutas y hortalizas frescas. Aguacate. Especificaciones generales de calidad.	67.040.00 67.080.10	CODEX STAN 197-1995, Emd.1-2005.						X
NORDOM 483 (Rev.)	Frutas y hortalizas frescas. Banano (guineo). Especificaciones generales de calidad.	67.080.10 67.040.00	CODEX STAN 205-1997, Emd.1-2005.						X
NORDOM 67:21-002	Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas	67.040.00 67.080.10	CAC/RCP 44-1995				X		
NORDOM 95 (2da Rev.)	Frutas y hortalizas Frescas. Piña. Especificaciones de calidad	67.040.00 67.080.10	CODEX STAN 182-1993-Rev. 2005						X
NORDOM 605 (1ª Rev.)	Yuca (mandioca) comestible. Especificaciones	67.080.10	CODEX STAN 238-2003, Enm. 2005						X
NORDOM 500 (1ª Rev.)	Naranjas. Clasificación y especificaciones	67.080.10	CODEX STAN245-2004, Enm. 2005						X
NORDOM 94 (1ª Rev.)	Papaya (lechosa). Especificaciones	67.080.10	CODEX STAN 183-1993, Rev. 2001, Enm. 2005				X		
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:17 CALDOS, SOPAS, CONSOMÉS, ESPECIAS, CONDIMENTOS SALSAS Y ADEREZOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 238 (Rev.)	Caldos, sopas y consomés. Definiciones, clasificación y especificaciones. Esta norma fue unificada con la 234	67.220 67.220.10	CODEX STAN 117-1981, Rev.2-2001. DGNTI-COPANIT-36-475-2008						X
NORDOM 540 (1ª Rev.)	Mayonesa. especificaciones	67.220.10	N/A		X				
NORDOM 67:17-10	Sazón líquido. Especificaciones	67.220.10	N/A	X					
NORDOM 67:17-011	Sazón en polvo. Especificaciones	67.220.10	N/A	X					

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Bonifacio Odif
Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

[Firma]
Director General

Revisado por:

[Firma]
Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

NORDOM 14 (En Rev.)	Sal de calidad alimentaria. Especificaciones.	67.220.20	CODEX STAN150-1-1985, 2-2001, 3-2006						X
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 65:2 BUENA ALIMENTACIÓN ANIMAL							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 90 (Rev.)	Alimento para animales. Alimento balanceados para animales. Especificaciones	65.120	NOM-061-200-1999				X		
NORDOM 91 (Rev.)	Alimento para animales. Determinación de Aflatoxinas (Micotoxinas) Alimento para animales. Código de prácticas sobre una buena alimentación animal.	67.120	COVENIN 10:2-010 Manejo de los alimentos Vol. 1 GIPSA-FGIS 2008-111				X		
NORDOM 65:2-001	Alimento para animales. Código de prácticas sobre una buena alimentación animal.	65.120	CAC/RCP 54-2004				X		
NORDOM 60 (Rev.)	Alimento para animales. Muestreo	65.120 67:240	COVENIN 10:8-001			X			
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:30 MÉTODO DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRA							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 20 (Rev.)	Método de análisis y toma de muestra. Determinación del contenido de sólidos totales.	67:240	CODEX STAN 234-1999-2006 AOAC-Rev. 1997					X	
NORDOM 67:30-002	Método de análisis y toma de muestra Directrices generales sobre muestreo	67:240	CAC/GL 50-2004	X					
NORDOM 67:30-001	Método de análisis y toma de muestra. Directrices sobre la terminología analítica	67:240	CAC/GL 72-2009			X			
NORDOM 239 (Rev.)	Caldos, sopas y consomés. Caldo de pollo deshidratado. Determinación del contenido de grasa	67.220 67.220.10	ICONTEC 668. ITINTEC 209.036.			X			
NORDOM 315 (Rev.)	Caldos, sopas y consomés. Caldo de pollo deshidratado. Determinación de la humedad	67.220 67.220.10	ISO 1442			X			
NORDOM 301 (1ª Rev.)	Caldo de pollo deshidratado. Determinación del nitrógeno total por el método de Kjeldal	67.220.10	N/A			X			
NORDOM 316 (Rev.)	Caldos, sopas y consomés. Caldo de pollo deshidratado. Determinación de hongos y levaduras	67.220 67.220.10	Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentario, CLEIBA, Lima, Perú, 1967				X		
NORDOM 50 (1ª Rev.)	Frutas y hortalizas frescas. Toma de muestra	67.080	N/A						
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 65:1 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
	Residuos de Medicamentos Veterinarios en los		CAC/GL 16-1995				X		

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Bernardo Odl
Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

[Firma]
Director General

Revisado por:

[Firma]
Subdirector Técnico

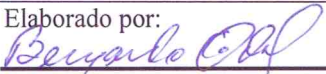
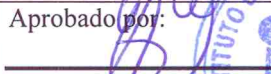


RC-DNO-001 	PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013
Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL	Dirección: Calle Oloff Palme esq. Av. Núñez de Cáceres, contiguo al Edificio IIBI, Santo Domingo, Rep. Dominicana Teléfono: +809-686-2205 Fax: +809-688-3843 www.indocal.gob.do

NORDOM 67:31-003	Alimentos. Directrices para el establecimiento de un programa de reglamentación del control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	67.120	Vol. 3						
NORDOM 67:31-004	Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Muestreo para el control de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.	67:120	CAC/GL 16-1995					X	
NORDOM 67:31-005	Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Residuos tóxicos en carnes, grasas, hígado y riñón de bovinos, equinos porcinos y ovinos.	67:120	NOM-EM-003-1994, CAC/LMR02-2011					X	
NORDOM 67:31-006	Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.	65.120	CAC/LMR02-2011						X
NORDOM 67:31-007	Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. Código internacional recomendado de prácticas para la regulación del uso de medicamentos veterinarios	65.120	CAC/RCP38-1993				X		
NORDOM 67:31-008	Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Muestreo para el control de residuos de medicamentos veterinarios en productos a base de pescado, leche y huevos	65.120	CAC/GL 16-1995 Vol. 3				X		
DIVISION: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:2 CEREALES, LLEGUMBRES Y LEGUMINOSAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 281 (En Rev.)	Granos Y Cereales. Avena en Hojuela Especificaciones.	67.060	COVENIN 2383:1998 CODEX STAN 201-1995						X
DIVISION: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:1 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:1-081	Bebidas lácteas. Especificaciones.	67.100.10	NOM-155-2003			X			
NORDOM 67:1-083	Queso tipo Cream Cheese. especificaciones	67.100.30	CODEX STAN 275-1973, Rev. 2007, Enm. 2010			X			

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:  Enc. Dpto. de Normalización	Aprobado por:  Director General	Revisado por:  Subdirector Técnico
--	--	---

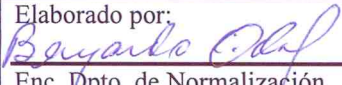
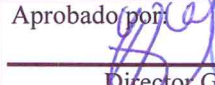
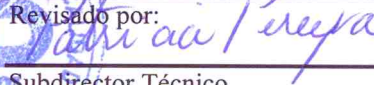


RC-DNO-001 	PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013
Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL	Dirección: Calle Oloff Palme esq. Av. Núñez de Cáceres, contiguo al Edificio IIBI, Santo Domingo, Rep. Dominicana Teléfono: +809-686-2205 Fax: +809-688-3843 www.indocal.gob.do

NORDOM 321 2da Rev.	Queso blanco crema. Definición y especificaciones.	67.100.30	CODEX STAN 275- 1-2007 ,2— 2010						X
NORDOM 269 2da Rev.	Queso tipo cheddar .Especificaciones	67.100.10	CODEX STAN 281-2010						X
NORDOM 19 (2da Rev.)	Leche cruda de vaca. Especificaciones	67.100.10	Decreto 616 Colombia 2006						X
NORDOM 67:1-082	Leche pasteurizada, esterilizada y ultra pasteurizada (UHT). Especificaciones	67.100.10	67.01.02:07 y Decreto 616 2006 Colombia						X
NORDOM 583 1era Rev.	Practica de higienes para la leche y los productos lácteos	67: 040.00	CAC/RCP 57-2004 2-2009.						X
NORDOM 390 (2 ^{da} Rev.)	Leches y productos lácteos. Queso de freír. Especificaciones.	67.100.30	CODEX STAN 283 1978 Enm. 2008						X
NRDOM 275 (Rev.)	Norma general de quesos	67.100.30	CODEX STAN 283-1978, Rev. 1999, Enm. 2008			X			
NORDOM 574 (1 ^{ra} Rev.)	Queso fundido y los preparados a base de queso fundido. Especificaciones	67.100.30	NORDOM 574			X			
NORDOM 494 (2 ^{da} Rev.)	Yogurt. Especificaciones	67.100.01	NORDOM 494			X			
NORDOM 591 (Rev.)	Términos lecheros	67.100.10	CODEX STAN 206-1999			X			
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:32 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:32-022	Higiene de los alimentos. Recomendaciones practicas de higiene para alimentos de baja acidez y alimentos de baja acidez acidificados envasados	67.020.10	CAC/RCP 23-1993						X
67.32-023	Higiene de los alimentos. Directrices para el control de campylobacter y salmonella en carnes de pollo.	67: 020:10	CAC/ GL 78-2011						X
NORDOM	Código de prácticas de hiegiene para las frutas y las hortalizas frescas	67.120.10	CAC/RCP 53-	X					

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:  Enc. Dpto. de Normalización	Aprobado por:  Director General	Revisado por:  Subdirector Técnico
--	--	---

RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

67:32-024			2003, Rev. 2010						
DIVISION: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ 67:19 HIGIENE DE LAS CARNES, AVES Y HUEVOS							
NORDOM 67:19-100 (689)	Etiquetado de embutidos	67.120.10	Guía de etiquetado de embutidos 2010 Costa Rica					X	
NORDOM 67:19-102	Carnes ahumadas. Especificaciones	67.120.10	N/A			X			
NORDOM 106 (2 ^{da} Rev.)	Definición y requisitos para las carnes rojas	67.120.10	N/A			X			
NORDOM 67:19-103	Longaniza. Especificaciones	67.120.10	N/A	X					
NORDOM 601 (1 ^{ra} Rev.)	Embutidos. Definición, clasificación y requisitos	67.120.10	N/A	X					
NORDOM 67:19-101 (697)	Higiene de las carnes. Fiambre. Especificaciones	67.120.10	Norma Venezolana para Fiambre Covenin 3124: 2001 Guía de etiquetado de embutidos 2010 Costa Rica					X	
DIVISION: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 65:4 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 65.4 -019,	Limites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del plátano	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura						X
NORDOM 65:4-020	Limites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la papa	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura						X
NORDOM 65:4-021	Limites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del pepino	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de						X

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

			agricultura						
NORDOM 65:4-022	Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del brócolis.	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura						X
NORDOM 65:4-023	Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la coliflor	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura						X
NORDOM 65:4-024	Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del tomate	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura						X
NORDOM 65:4-025	Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del apio	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura			X			
NORDOM 65:4-026	Límites máximos de Residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la lechoza	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura			X			
NORDOM 65:4-027	Límites máximos de Residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la Hortaliza de hoja.	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura			X			
NORDOM 65:4-028	Límites máximos de Residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la Zanahoria.	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura			X			
NORDOM 65:4-029	Límites máximos de Residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura	X					

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

NORDOM 65:4-030	Límites máximos de Residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los cítricos	65.100	Registro de LMR por cultivo del ministerio de agricultura	X					
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:6 ETIQUETADO DE ALIMENTOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:6-003	Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables.	67.040.00	CODEX CAC/GL 023 1997				X		
NORDOM 67:6-005	Etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación/ Ingeniería Genética.	67.040.00	CODEX STAN-32 1999				X		
NORDOM 53 (Rev.)	Etiquetado de alimentos previamente envasados (preenvasados)	67.040	CODEX STAN1			X			
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:20 PROTEINAS VEGETALES							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 197 (Rev.)	Pan de agua. Requisitos	67.060.00	NORMA OMS/OPS TOMO 2					X	
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:25 BEBIDAS ALCOHOLICAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:25-010	Categorización de bebidas alcohólicas (Rev.)	67.160.10	N/A					X	
NORDOM 477 (Rev.)	Ron. Especificaciones	67.160.10	N/A				X		
NORDOM 67:25-021	Etiquetado de bebidas alcohólicas	67.160.10	Reglamento UE 110/2008		X				
NORDOM 67:25-022	Vinos. Definiciones y especificaciones	67.160.10	N/A	X					
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:11 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 67:11-010	Maltas líquidas. Especificaciones	67.160.20	N/A	X					
NORDOM 270 (En Rev.)	Zumos (jugos) y néctares de frutas. Especificaciones	67.080.20	CODEX STAN 274-2005					X	
NORDOM 67:11-011	Bebidas gaseosas. Especificaciones	67.160.20	N/A		X				
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 13:3 CALIDAD DEL AGUA Y HIELO							
CODIGO	DOCUMENTO	CÓDIGO	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

INTERNO		ICS						
NORDOM 447 (1 ^{ra} Rev.)	Hielo. Especificaciones y prácticas higiénicas sanitarias para su elaboración y manejo	13.060.20	NOM-201 SSA1-2002			X		
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 67:18 PESCADOS Y MARISCOS						
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 67:18-013	Código de Prácticas para Pescados y Productos Pesqueros	67.120.30	CAC/RCP 52					X
DIVISIÓN: ALIMENTOS Y SALUD		COMITÉ: 71:2 JABONES Y DETERGENTES						
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 149 (1 ^{ra} Rev.)	Jabones detergentes. Jabón de tocador en pastillas.	71-100.40	NB 74021					X
NORDOM 207 (1 ^{ra} Rev.)	Jabones y detergentes. Detergentes en polvo para lavar	71-100.40	NB74025 NSO 71.36.01:04					X
NORDOM 246 (1 ^{ra} Rev.)	Jabones y Detergentes. Detergentes líquidos.	71-100.40	NTC 709				X	
NORDOM 284 (1 ^{ra} Rev.)	Jabones y detergentes. Determinación de Ph.	71-100.40	NB74023				X	
NORDOM 241 (1 ^{ra} Rev.)	Jabones y detergentes. Determinación del contenido de humedad y materia volátil	71.100.40	NB74024		X			
DIVISIÓN: INGENIERÍA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 75:1 PRODUCTOS DERIVADOS DEL PETRÓLEO						
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 220 (1 ^{ra} Rev.)	Productos Derivados del Petróleo. Gas licuado de petróleo, GLP.	75.160.01 75.160.20 75.160.30	ASTM D 1835.76 SI 690		X			
DIVISIÓN: INGENIERÍA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ 59:1 FIBRAS TEXTILES						
NORDOM 59:1-004	Información del rotulado de productos textiles	59.080.30	NTC 340			X		
59:1.005	Código de rotulado para el cuidado de telas y confecciones mediante el uso de símbolos.	59.080.01	NTC 1806			X		
DIVISIÓN: INGENIERÍA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 13:2 MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL						
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 493 (1 ^{ra} Rev.)	Señales de seguridad, colores, símbolos, formas dimensiones de señales de seguridad.	13.100	NORMA TECNICA PERUANA (NTP)399.010-1 2004			X		
13:2-035	Planes de seguridad.	13.100	Norma PETROACUADOR -S.I 004					X
NORDOM 496 (1 ^{ra} Rev.)	Prevención de los riesgos derivados del trabajo	13.100	N/A					X
NORDOM 567 (1 Rev.)	Seguridad contra incendios. Clase de fuegos	13.100	N/A				X	

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

NORDOM 13:2-036	Tipo de extintores en general	13.10	NFPA 10		X				
NORDOM 13:2-037	Brigadas contra incendios	13.10	NFPA 600	X					
NORDOM 13:2-038	Clasificación y etiquetado de productos químicos. Sistema mutuamente armonizado	13.10	UNE-EN ISO 11683:1998	X					
NORDOM 13:2-039	Sustancias peligrosas. Guía de respuesta en caso de emergencia	13.020.01 13.300	Guía de respuesta en caso de emergencia 2012	X					
DIVISION: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS COMITÉ: 23:2 ENVASES PARA GASES DE GLP									
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
23:2-005	Válvulas utilizadas en recipientes portátiles para contener gas licuado de petróleo. Especificaciones y métodos de prueba.	23.060.01	NOM-016-SEDG:2003			X			
DIVISION: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS COMITÉ: 17:1 METROLOGIA Y MEDICION									
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 17:2-013	Equipos de medida de la Energía Eléctrica (C.A.). Requisitos particulares. Parte 21; Contadores de Energía activa (clase 1 y 2)	17.220.20	IEC 62053-21						X
NORDOM 17:2-014	Transformadores de medida. Parte 1, Transformadores de intensidad.	17.220.20	IEC 60044-1 IEC 60044-1 Modificación-1 2000						X
DIVISION: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS COMITÉ: 29:3 ILUMINACIÓN									
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 655 (1ª Rev.)	Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas. Etiquetado.	29.140.01 29.140.30	NORDOM 655			X			
DIVISION: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS COMITÉ: 97:2 ECONOMÍA DOMESTICA									
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 97:2-003	Eficiencia energética de refrigeradores electrodomésticos y congeladores electrodomésticos. Etiquetado.	97.040.30	NOM-015-ENER-2002			X			
97:2-004	Eficiencia energética para equipos de refrigeración comercial auto contenidos. Etiquetado.	97.130.20	NOM-022-ENER/SCFVECOL-2000			X			
DIVISION: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS COMITÉ: 83:2 ENVASE PLÁSTICOS									
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 83:2-006	Requerimientos para empaques plásticos en contacto con alimentos	83.080.01	NTC 1257:1991						X

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

NORDOM 83:2-007	Guía de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos de plásticos en contactos con alimentos	83.080.01	AVED 04			X			
DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 91:1 CEMENTOS HIDRÁULICOS							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 91:1-020	Cementos hidráulicos. Ensayos químicos	91.100.10-10	ASTM C 114						X
NORDOM 91:1-026	Cementos hidráulicos. Contenido de aire en morteros	91.100.10-10	ASTM C 158	X					
NORDOM 91:1-022	Cementos hidráulicos. Determinación de expansión potencial en morteros expuestos a la acción de sulfatos	91.100.10-10	ASTM C 452	X					
NORDOM 91:1-021	Método de ensayo de cementos hidráulicos. Determinación de la composición química del clinker Portland y cementos por fluorescencia de rayos X	91.100.10-10	UNE 80-210-94						X
NORDOM 179 (1 ^{ra} Rev.)	Cementos Hidráulicos. Determinación de finura. Método Blaine.	91.100.10-10	ASTM C 204						X
NORDOM 183 (1 ^{ra} Rev.)	Cementos hidráulicos. Falso fraguado	91.100.10-10	ASTM C 451						X
NORDOM 91:1-023	Cemento Portland. Determinación del trióxido de azufre óptimo.	91.100.10-10	ASTM C 563			X			
NORDOM 91:1-024	Cemento Portland. Determinación de humedad	91.100.10-10	UNE 80-220:200/ASTM D 2216			X			
NORDOM 184 (1 ^{ra} Rev.)	Cemento Portland. Método de ensayo para determinar la gravedad específica.	91.100.10-10	N/A						X
NORDOM 181 (1 ^{ra} Rev.)	Cementos hidráulicos. Determinación de la consistencia normal del cemento	91.100.10-10	N/A						X
NORDOM 177 1 ^{ra} Rev.)	Cementos hidráulicos. Muestreo	91.100.10-10	N/A						X
NORDOM 375 (1 ^{ra} Rev.)	Cemento hidráulicos. Método para determinar la fluidez de morteros. Descripción de la mesa de flujo.	91.100.10-10	N/A						X
DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 91:4 MATERIALES DE CONTRUCCIÓN							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM 91:4-004	Especificaciones para alambre de acero, liso y corrugado para el refuerzo del hormigón.	77.140	ASTM A 82						X

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

NORDOM 91:4-005	Especificación para malla electro-soldada corrugada para el refuerzo de hormigón	77.140	ASTM A 497		X				
NORDOM 91:4-008	Aislación térmica. Poliestireno expandido. requisitos	83.080.20	NCh 1070.0f84		X				
DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 91:7 HORMIGÓN Y PRODUCTOS DE HORMIGÓN							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDON 91: 7-012	Hormigón. Elaboración y curado en laboratorio	91.100.30	NTC 1377						X
NORDON 91: 7-013	Hormigón. Elaboración y curado en obra	91.100.30	NTC 550						X
NORDON 91: 7-014	Hormigón. Contenido de aire	91.100.30	NTC 1028						X
NORDOM 91:7-015	Método estándar de ensayo para determinar el contenido de aire del hormigón recién mezclado por el método de presión.	91.130.30	ASTM C 231			X			
91:7-016	Hormigón. Método Standard para análisis de calidad de Agua usada en hormigón.	91.130.30	ASTM C 1602			X			
91:7-017	Hormigón. Determinación de la masa unitaria y los vacíos entre partículas y agregados	91.130.30	ASTM C 29			X			
91:7-018	Hormigón. Método de ensayo para determinar por secado el contenido total de humedad de los agregados.	91.130.30	ASTM C 566			X			
DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 01:1 NORMALIZACIÓN. REGLAS GENERALES							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
GUIA NORDON-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	01.120	GUIA COPANT/ISO/IEC 21-1:2006						X
NORDOM ISO 1000	Sistema Internacional de Unidades (SI)	01.120 01.060	ISO 1000:1992						X
DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS		COMITÉ: 03:4 GESTIÓN DE LAS ORGANIZACIONES							
CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5	
NORDOM ISO	Gestión de riesgos	03.100.01	ISO 31000:2009	X					

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

Director General

Revisado por:

Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

31000								
NORDOM ISO 27000	Sistemas de seguridad de la información	01.040.35 35.040	ISO/IEC 27000:2012		X			
NORDOM ISO 26000	Orientación sobre la responsabilidad social	03.100.01	ISO 26000:2010	X				
NORDOM ISO 50001	Gestión de eficiencia energética	27.010	ISO/IEC 50001:2011	X				
NORDOM ISO 14045	Eficiencia de los sistemas de evaluación de productos - Principios, requisitos y directrices	13.020.60 13.020.10	ISO 14045:2012		X			

DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS

COMITÉ: 03:5 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM ISO/IEC 17020:2012	Evaluación de la conformidad. Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección	03.120.20	UNE-EN ISO/IEC 17020:2012					X
NORDOM ISO/IEC 17024:2012	Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para organismos de certificación de personas	03.120.20	ISO/IEC 17024:2012					X
NORDOM ISO 17011:2004	Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los organismos de acreditación que realizan la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad	03.120.20	UNE-EN ISO/IEC 17011:2004					X
NORDOM ISO 17021:2011	Evaluación de la conformidad. Requisitos para los organismos que realizan auditoría y la certificación de sistemas de gestión.	03.120.20	UNE-EN ISO/IEC 17021:2011					X
NORDOM ISO 17065:2012	Evaluación de la conformidad - Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios	03.120.20	ISO 17065:2012					X

DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS

COMITÉ: 97:5 ARTÍCULOS PARA EL ARTE Y LA ARTESANÍA

CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 97:5-001	Proceso de producción para cerámica. Especificaciones	97.195 81.060.20	NTC 5637			X		
NORDOM 97:5-002	Referencia nacional de joyería de ambar y larimar	97.195 39.060	NTC 5637					X
NORDOM 97:5-003	Artículos para el arte y la artesanía. Etiquetado de productos artesanales	97.195	ISO 14020 ISO 14021 NTC 5637		X			

DIVISIÓN: INGENIERIA, CIENCIAS Y SERVICIOS

COMITÉ: 87:1 PINTURAS

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Benigno Cifuentes
 Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

[Firma]
 Director General

Revisado por:

[Firma]
 Subdirector Técnico



RC-DNO-001



PROGRAMA DE TRABAJO DE NORMALIZACIÓN PARA EL AÑO 2013

Nombre del Organismo de Normalización: Instituto
Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Dirección: Calle Oloff 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

CODIGO INTERNO	DOCUMENTO	CÓDIGO ICS	ANTECEDENTE	1	2	3	4	5
NORDOM 120 (1 ^{ra} Rev.)	Pinturas. Adelgazadores (Thinner). Especificaciones	87.060.30	NTE INEN 2 166:1999 NTE INEN 2 266: 2009					X
TOTAL DE NORMAS								66

Sistema de código de etapas:

1. Propuesta de norma a elaborar.
2. Propuesta de norma a ser sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Elaborado por:

Benigno Ochoa
Enc. Dpto. de Normalización

Aprobado por:

[Firma]
Director General

Revisado por:

Patricia Pereyra
Subdirector Técnico

