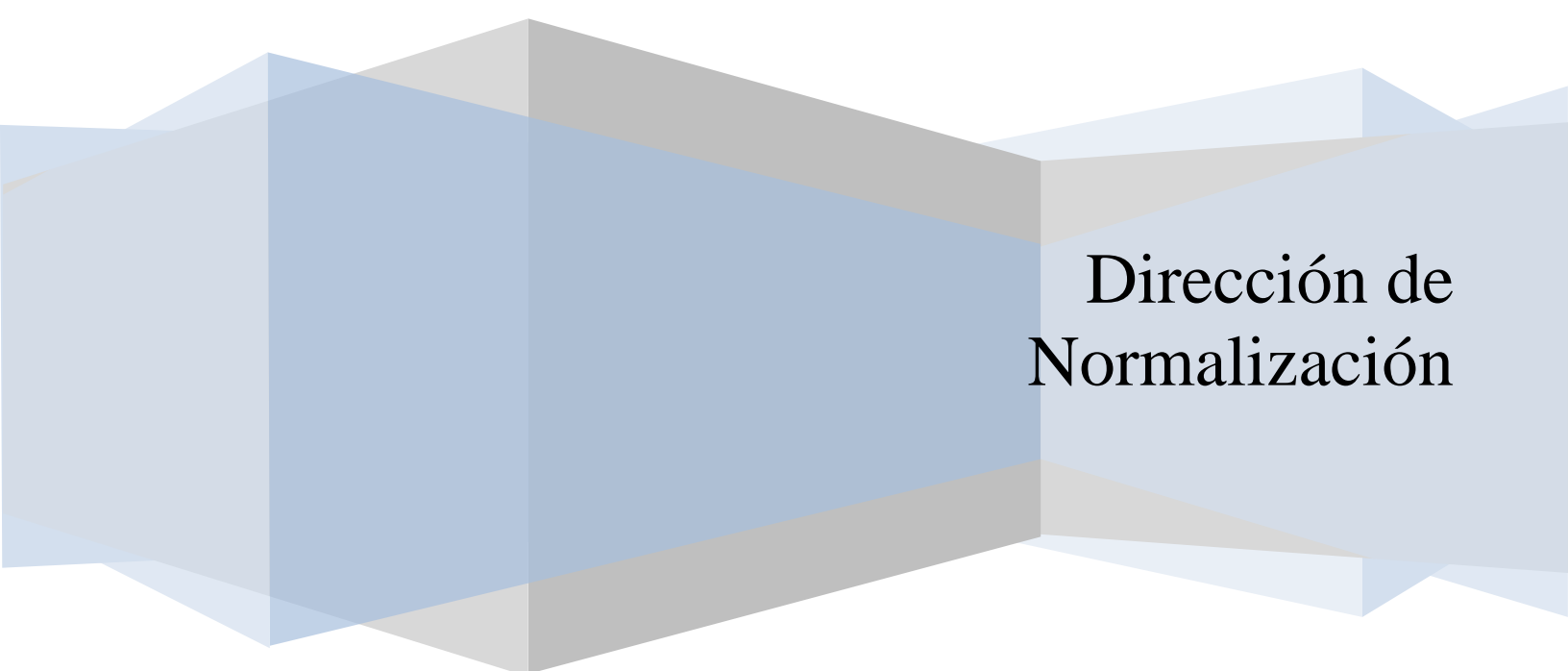


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo del
Departamento de Normas de
Alimentos y Salud, Enero–
Marzo 2019**

Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME PRIMER TRIMESTRE 2019

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.

Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud elaboró desde enero hasta marzo 2019, una (01) propuestas de normas, también fueron aprobadas tres (03) Anteproyectos de normas, fue aprobado un (01) Proyectos de normas. Fueron a encuesta pública once (11) Anteproyectos.de normas, el periodo de dicha encuesta pública está comprendido desde el 31 de diciembre del 2018 hasta el 1ro. de marzo del 2019.

No alcanzamos el logro de los objetivos de este departamento en este primer trimestre porque los analistas han estado participando en diversos cursos, talleres y diplomado referentes a Normalización. Además, tuvimos que suspender una gran parte de las reuniones de los diferentes comités técnicos por falta de salones de reuniones.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL
DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL
PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2019**

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	01
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	03
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	01
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	00
Comités Técnicos Activos	25
Encuestas Públicas publicadas	11
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	00
Constitución de los Comités Técnicos	00
Reactivación de los Comités Técnicos	00
Impartición y asistencia a cursos	18

DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN EL PRIMER TRIMESTRE

- 1- **NORDOM 67:8-003.** Licor de cacao y torta de cacao. Especificaciones

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **NORDOM 67-33:024** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Micotoxinas en las especies.
- 2- **NORDOM 67:21-007** Tayota (chayote). Especificaciones generales de calidad
- 3- **NORDOM 552 (1^{ra} Rev.)** Higiene de los alimentos. Prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles

ANTEPROYECTOS EN PERIODO DE ENCUESTA PÚBLICA DESDE EL 31 DE DICIEMBRE HASTA EL 1 DE MARZO 2019

- 1- **NORDOM 65:4-044,** Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la guayaba (*Psidium guajava L.*).
- 2- **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.*)
- 3- **NORDOM 1 (1^{era} Rev)** Agua potable. Especificaciones.
- 4- **NORDOM 576** Conservas envasadas de Pescados. Especificaciones
- 5- **NORDOM 67-33-2:023** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por arsénico en el arroz.
- 6- **NORDOM 685** Mezclas de leche condensada, edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal. Definiciones y especificaciones

- 7- **NORDOM 668 (1ra. Rev.)** Nutrición y alimento para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños. Requisitos y especificaciones.
- 8- **NORDOM 684** Productos elaborados a base de grasa de la leche.. Definiciones y especificaciones
- 9- **NORDOM 689 (1ra, Rev.)** Higiene de las carnes. Norma para el etiquetado de embutidos.
- 10-**NORDOM 601 (1ra, Rev.)** Carnes y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.
- 11- **NORDOM 67:8-002** Manteca de cacao .Especificaciones.

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1 **Codex Stan 193:1995-2017** Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

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

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Subvenciones para el desarrollo de dos cadenas de valor (frutas procesadas y productos de belleza e higiene)	Ministerio de Industria y Comercio	03
Taller Adiestramiento en el SIM”	INDOCAL	07
Jornada de capacitación de alto nivel en acreditación para la calidad a la comisión técnica de expertos del CODOCA	Hotel Barceló Lina	01
Charla sobre el Sistema Internacional de Unidades	INDOCAL	10
Taller Intercambio de experiencias” Proceso actual de desarrollo de documentos normativos” COPANT	INDOCAL	07
Charla sobre el Procedimiento Manejo de los Requerimientos del cliente.	INDOCAL	07

Participar en el Webinar que será impartido por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Unión Europea	Ministerio de Industria y Comercio	02
Plataforma Nacional del coco	Ministerio de Agricultura	02
Taller “Revisión de reglamentos de los comités técnicos”	INDOCAL	07
Video conferencia CT 67-7 Aceites y grasas comestibles	IICA	02
Curso “Capacitación para productores de la alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos.	CEI-RD	04
Diplomado de Normalización-Evaluación de la conformidad	Hotel Barceló, Lina	10
Revisión del Manual de Procedimiento Funcionamiento de los Comités Técnicos INDOCAL	INDOCAL	10
Feria del Agua	Dominican Fiesta	01