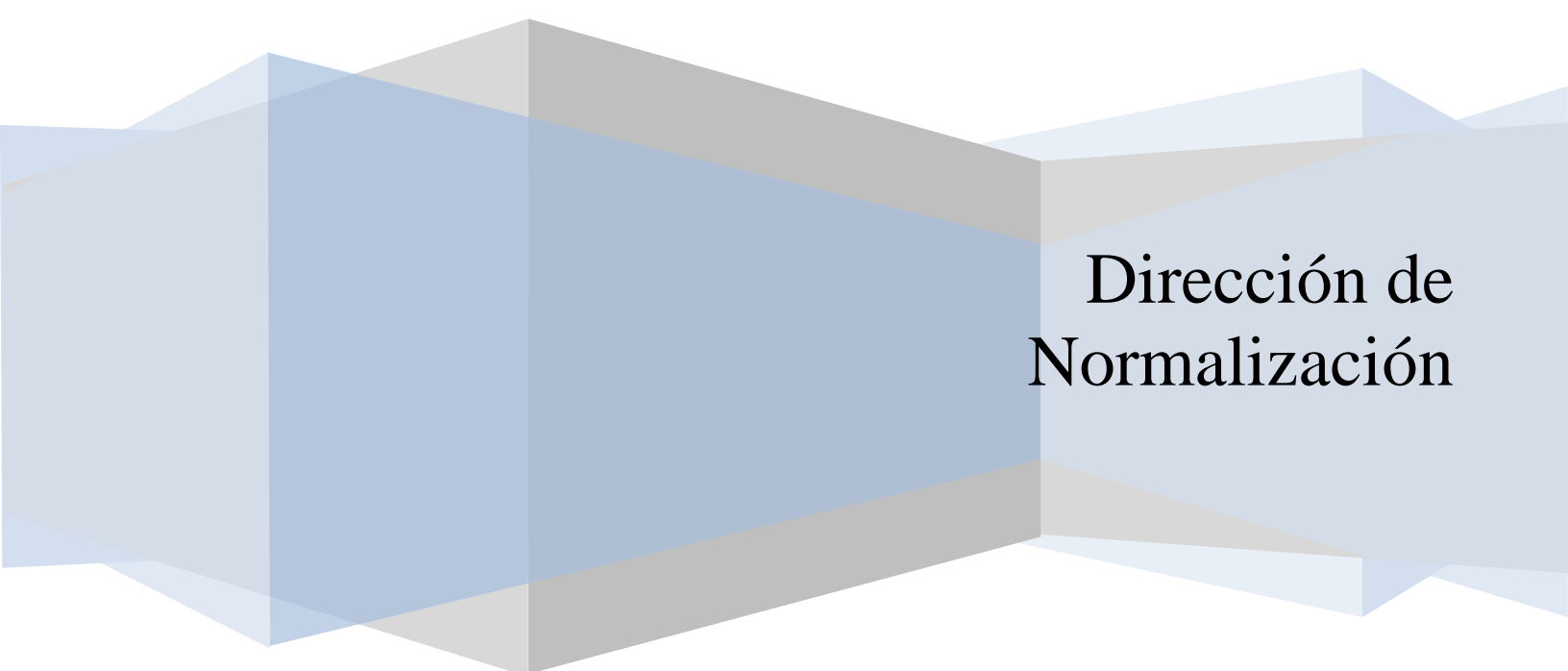


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del Desarrollo del
Departamento de Normas
de Alimentos y Salud,
Enero–Marzo 2021**

Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME PRIMER TRIMESTRE 2021

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 2021, tres (03) propuestas de normas, también fueron aprobadas tres (03) Anteproyectos de normas, y se aprobaron seis (06) Proyectos de norma en este trimestre.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL DEPARTAMENTO
DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO
2021**

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	03
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	03
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	06
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	00
Comités Técnicos Activos	25
Encuestas Públicas publicadas	08
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	01
Constitución de los Comités Técnicos	00
Reactivación de los Comités Técnicos	00
Impartición y asistencia a cursos	09

DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN EL PRIMER TRIMESTRE

- 1 NORDOM 698 (1ra. Rev)** Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del arroz (*Oriza sativa L*).
- 2 NORDOM 65:2-003** Directrices para los gobiernos sobre la priorización de peligros en los piensos.
- 3 NORDOM 67-24:00 parte 5** Buenas prácticas apícolas para la producción de cera

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1 NORDOM 67:24.004 parte 4** Buenas práctica Apícolas para producción y manejo de propóleos.
- 2 NORDOM 611 (1ra. Rev.)** Directrices para la formulación, evaluación, aplicación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.
- 3 NORDOM 279 (1ra Rev.)** Bebidas no alcohólicas. Refrescos. Especificaciones

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1 NORDOM 678 (1ra. Rev.)** Contaminantes alimentarios. Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas. Con anexos.
- 2 NORDOM 20 (1ra. Rev.)** Leche y Productos Lácteos. Determinación de los sólidos totales.
- 3 NORDOM 30 (1ra. Rev.)** Toma de muestra de la leche y los productos lácteos.
- 4 NORDOM 67- 5:019** Norma para los productos acuosos de coco –Leche de coco y Crema de coco.
- 5 NORDOM 62 (1ra Rev.)** Alimentos para animales. Determinación de cenizas.
- 6 NORDOM 65:2-002** Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos.

ACTIVIDADES CONEXAS

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Charla sobre la ley 41-08	MAP/Virtual	04
Herramientas en pagina Web para miembros de ASTM	ASTM Internacional	01
Mesa redonda experiencias en la participación de evaluación de la conformidad	Instituto mexicano ANCE	01
Primera charla de la Mentoría con el comité brasileño de electricidad, iluminaciones y telecomunicaciones	INDOCAL/IEC/Brasil.	01
Taller de Reglamentación Técnica.	CODOCA/INDOCAL	03
Participación en reunión del Comité de Certificación del INDOCAL (2021-01), la vigésima novena reunión regular. En ésta fueron tomadas decisiones relacionadas al sello de calidad de varias empresas.	Virtual	01
Reunión virtual de entrenamiento de ASTM: Herramientas en página web para miembros de comités de ASTM (Member website tolos)	ASTM/Virtual	01
Votación de ASTM, Ballot 21-01 del Comité de Plásticos D20	COPANT/virtual	01
Taller Intercambio Experiencias 1: Buenas Prácticas de uso de normas para establecer políticas públicas	Miembros COPANT	02