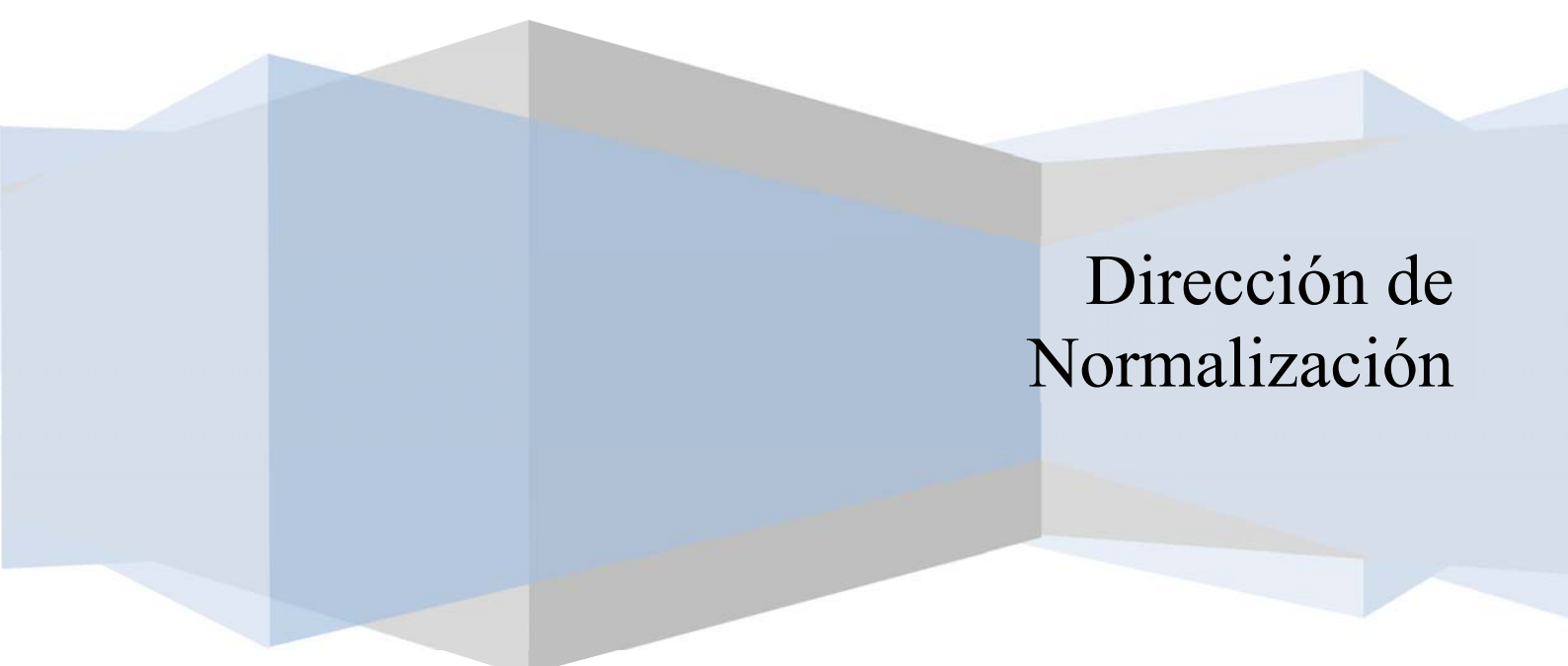


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo del
Departamento de Normas de
Alimentos y Salud, JULIO–
SEPTIEMBRE 2021**

Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME TERCER 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 julio hasta septiembre 2021, diez (10) propuestas de normas , también fue aprobado nueve (09) Anteproyectos de normas, y se aprobaron cuatro (04) Proyectos de norma en este trimestre.

Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud, envió a encuesta publica ocho (08) Anteproyectos de normas, por un periodo de 60 dias, desde el 23 de septiembre 2021 hasta el 21 de noviembre 2021. También enviamos a la reunión 24^a de la Comisión Técnica de Expertos (CTE) del Consejo Directivo del Consejo Dominicano para la Calidad (CODOCA) siete (07) proyectos de normas que fueron aprobados como **Norma Dominicana**.

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

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	10
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	09
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	04
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	07
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	01
Impartición y asistencia a cursos	24

DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN EL TERCER TRIMESTRE

- 1 **NORDON 67:33:2-027** Directrices para el análisis rápido de riesgos tras casos de detección de contaminantes en alimentos cuando no exista un marco regulatorio.
- 2 **NORDOM 67- 5: 020** Norma para las confiterías, jaleas y mermeladas.
- 3 **NORDOM 528 (1ra Rev.)** Chocolates. Especificaciones
- 4 **NORDOM 281 (2da Rev.)** Avena en hojuelas. Especificaciones
- 5 **NORDOM 65-1:003** Guía de Buenas Prácticas de almacenamiento, transporte y distribución de productos veterinarios
- 6 **NORDOM 67-36:007** Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos.
- 7 **NORDOM 439 (2da.Rev.)** Aceites y grasas comestible. Especificación
- 8 **NORDOM 63 (1raRev)** Alimento para animales. Determinación del contenido de calcio
- 9 **NORDOM 66 (1ra. Rev.)** Higiene de la carne. Salami. Especificaciones
- 10 **NORDOM 65-5:016** Productos de tabaco no combustible. Productos de tabaco calentado y dispositivos electrónicos de calentamiento de tabaco. Especificación

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **NORDOM 67- 5: 021** Norma para el concentrado de tomate elaborado (*lycopersicon esculentum p. mil*). Especificaciones.
- 2- **NORDOM 65:2-003** Directrices para los gobiernos sobre la priorización de peligros en los piensos.
- 3- **Norma 65-1:002** Norma de Buenas prácticas de uso de productos veterinarios.
- 4- **NORDOM 67-11:002** Jugos frescos o jugos frescos artesanales. Especificaciones microbiológicas.
- 5- **NORDOM 56 (1ra. Rev.)** Leche y productos lácteos. Determinación de la materia grasa por el método de Gerber.

- 6- **NORDOM 439 (2da.Rev.)** Aceites y grasas comestible. Especificación
- 7- **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente.
- 8- **NORDOM 646 (1raRev.)** Código de prácticas de Higienes para los Alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.
- 9- **NORDOM 65-1:003** Guía de Buenas Prácticas de almacenamiento, transporte y distribución de productos veterinarios

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN PERIODO DE ENCUESTA PUBLICA DESDE EL 23 DE JUNIO DEL 2021 HASTA EL 21 DE AGOSTO DEL 2021

- 1- **NORDOM 65:4-046**, Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la bangaña (*Lagenariasiceraria*) (*Molina*) *Standl*
- 2- **NORDOM 65:4-047**, Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del cundeamor (*Momordica charantia* L)
- 3- **NORDOM 67:24.004 parte 4** Buenas práctica Apícolas para producción y manejo de propóleos.
- 4- **NORDOM 279 (1ra Rev.)** Bebidas no alcohólicas. Refrescos. Especificaciones.
- 5- **NORDOM 527 (1ra Rev.)** Cacao en polvo (cocoa). Especificaciones
- 6- **NORDOM 611 (1ra. Rev.)** Directrices para la formulación, evaluación, aplicación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN PERIODO DE ENCUESTA PUBLICA DESDE EL 23 DE SEPTIEMBRE DEL 2021 HASTA EL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021

- 7- **NORDOM 61 (1^{ra}. Rev.)** Alimentos para animales. Determinación del contenido de fibra cruda
- 8- **NORDOM 606 (1^{ra}. Rev.)** Filete de pescado congelados rápidamente.
- 9- **NORDOM 65-1:002** Guía de buenas prácticas de uso de productos veterinarios.
- 10- **NORDOM 56 (1^{ra}. Rev.)** Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de grasa por el método Gerber.

- 11- **NORDOM 67-11:002** Jugos (zumos) y néctares de frutas y/o vegetales sin pasteurizar. Especificaciones microbiológicas.
- 12- **NORDOM 67-5: 021** Norma para el concentrado de tomate elaborado (*Lycopersicon esculentum* P. Mill). Especificaciones.
- 13- **NORDOM 65-1: 001** Guía de buenas prácticas para la fabricación de medicamentos veterinarios.
- 14- **NORDOM CXG 81:2013** Directrices para los gobiernos sobre la priorización de peligros en los piensos.

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1- **NORDOM 67:21-002** Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
- 2- **NORDOM 67:21-016** Uva de mesa (*Vitis vinífera* L). Especificaciones generales de calidad.
- 3- **NORDOM 67:21-011** Frutas de la pasión (*Passiflora edulis*). Especificaciones generales de calidad.
- 4- **NORDOM 67- 5: 013** Tomates en conserva (*lycopersicon esculentum* p. mil). Especificaciones

PROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO NORMA DOMINICANA EN LA 24ª REUNION DE CODOCA DE FECHA 26 DE AGOSTO 2021

- 1 **NORDOM 874** Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
- 2 **NORDOM 875** Frutas de la pasión (*Passiflora*). Especificaciones generales de calidad.
- 3 **NORDOM 876** Uvas de mesa (*Vitis vinífera* L.). Especificaciones generales de calidad.
- 4 **NORDOM 62 (1ª. Rev.)** Alimentos para animales. Determinación de cenizas.
- 5 **NORDOM 346 (2ª. Rev.)** Miel. Determinación del contenido de sacarosa. Método práctico.

6 NORDOM 474 (2^{da} Rev.) Arroz pulido para consumo humano. Especificaciones y clasificación.

7 NORDOM 667 (1^{ra} Rev.) Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos envasados para lactantes y niños. Requisitos y especificaciones.

Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

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

	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Consejo Nacional para el Cambio Climático. Seminario 2 "Riesgos climáticos para las empresas, estrategias de gestión"	06/07/2021 al 09/07/2021 10:00am 11:30am	01
Webinar # 7 Dole Tropical Products y la implementación de la Ley FSMA	13/07/2021 1:00pm – 2:30pm	04
Taller Evaluación de Riesgos, Gestión de Riesgo y Comunicación de Riesgo. OMC	12/07/2021 10:00am 6:00pm	01
Consejo Nacional para el Cambio Climático. Seminario 3 "Panorama de diferentes herramientas de financiamiento climático en adaptación"	13/07/2021 al 16/07/2021 10:00am 11:30am	01
Webinar # 8 Requisitos del etiquetado de alimentos de la FDA y actualizaciones de la etiqueta de información nutricional (PSA)	20/07/2021 1:00pm – 2:30pm	03
Consejo Nacional para el Cambio Climático. Seminario 4 "El mercado voluntario de carbono y sus beneficios para la adaptación al cambio climático"	20/07/2021 al 23/07/2021 10:00am 11:30am	01
Viaje por la cultura de la inocuidad. Fale com a casa. CCLAC. Viagem pela cultura de segurança dos alimentos	23/07/2021 24/07/2021	01
Webinar # 9 Mejoradores de suelo biológicos: experiencias y recomendaciones de manejo y tratamiento	27/07/2021 1:00pm – 2:30pm	03
Difusión de Procedimiento y formulación de Gestión de la Calidad	16/07/2021 2:00pm	06
La 52 ^{ava} Reunión del Comité del CODEX sobre Residuo de Plaguicida CCPR	26/07/2021 al 30/07/2021 y 03/08/2021	01
Apicultura para todos Charlas los miércoles 1) Apicultura para todos	05/08/2021 12/08/2021	02
2) La nueva ruralidad en la apicultura dominicana y la ley apícola	18/08/2021	
Webinar # 10 Trazabilidad y cultura de inocuidad en la nueva era de la inocuidad alimentaria más inteligente.	11/08/2021 10:30am – 2:00pm	03

Webinar Sistemas Preformulados para la Suspensiones y Solidos Orales	11/08/2021 2:00pm	02
Taller de Intercambio de BP sobre equidad de género e inclusión de género en las normas	12/08/2021	01
Webinar #11 Normas de inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y Adulteración Internacional enfrentando los riesgos, amenazas y vulnerabilidades del suministro de alimentos.	24/08/2021 10:30am – 2:00pm	04
Participación en el Webinar Fundación PROPAGAS / Priorización de los ODS Objetivos de Desarrollo Sostenible	26/08/2021	03
Reunión extraordinaria y N° 93 del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CONCA)	01/09/2021	04
Estas charlas se realizan todos los miercoles por Zoom 1) Propuesta plan de desarrollo de la apicultura 2) Agroquímico y abejas 3) Cría intensiva de abejas 4) Fundamento y manejo de la nosemosis	01/09/2021 08/09/2021 15/09/2021 29/09/2021 8:00pm	02
Invitación “Seminario sobre Cooperación en Normalización para los Países Latinoamericanos y Caribeños Instituto de Calidad, Inspección y Cuarentena de Jiangsu (JSIQ), auspiciado por Ministerio de comercio de la República Popular de China.	19/09/2021 al 23/09/2021 26 al 28/09/2021	03
Segundo foro Nacional sobre consumo responsable y sustentable. Hotel Barceló Santo Domingo, ONPECO	21/09/2021 8:00am a 4:00pm	02
Reunión previa de los grupos de trabajo físico sobre Normas Alimentarias Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos 3:00pm a 6:00pm	21 y 22/09/2021 27/09/2021 al 01/10/2021	01
Asistencia a charla sobre Auditoría Energética - Norma ISO 50002. – Identificando Oportunidades de Mejora. Facilitador : Ing. Lewis Peña	22/09/2021	01
Votación del Comité Técnico de Plásticos D20 de ASTM (Ballot 21-06)	23/09/2021	01
V Conversatorio Producción y consumo responsable cero desperdicios de alimentos	29/09/2021 2:00pm	04