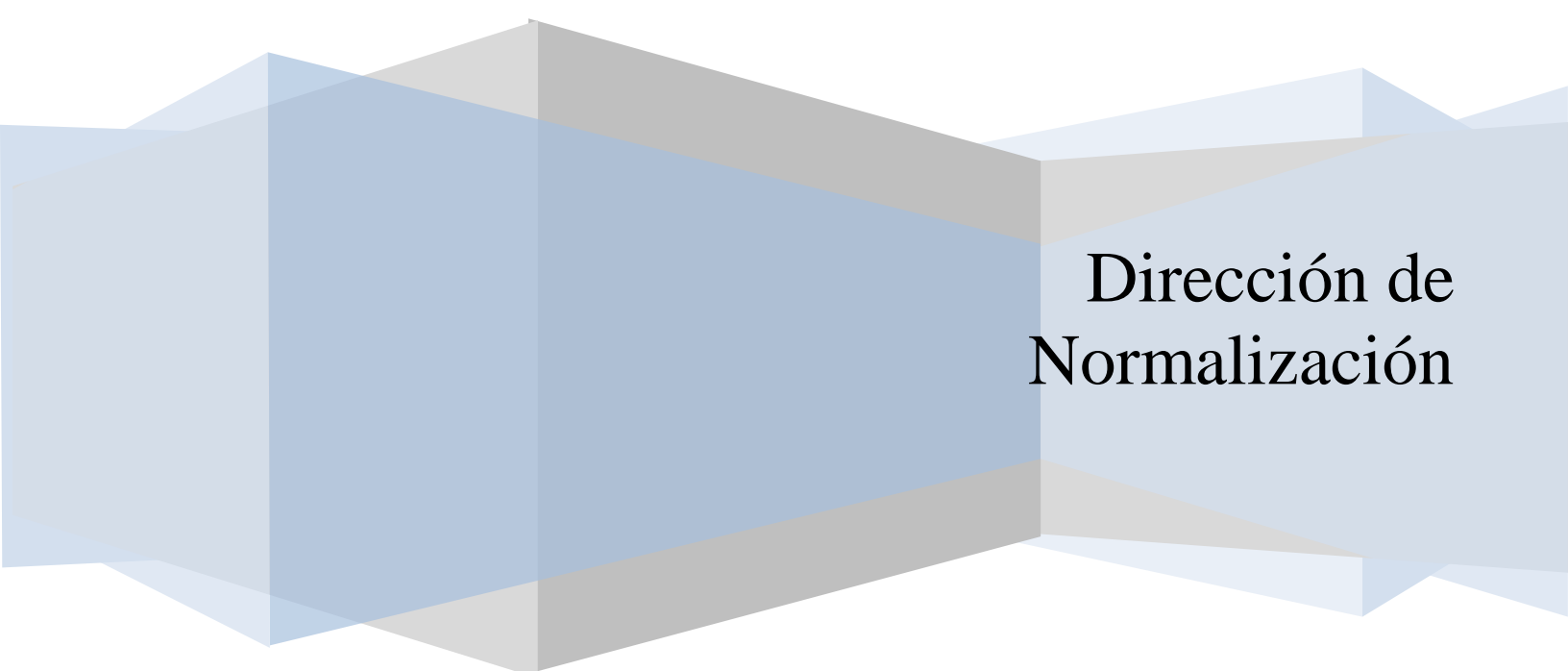


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo del
Departamento de Normas de
Alimentos y Salud, ABRIL –
JUNIO 2023**

Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME PRIMER TRIMESTRE 2023

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.

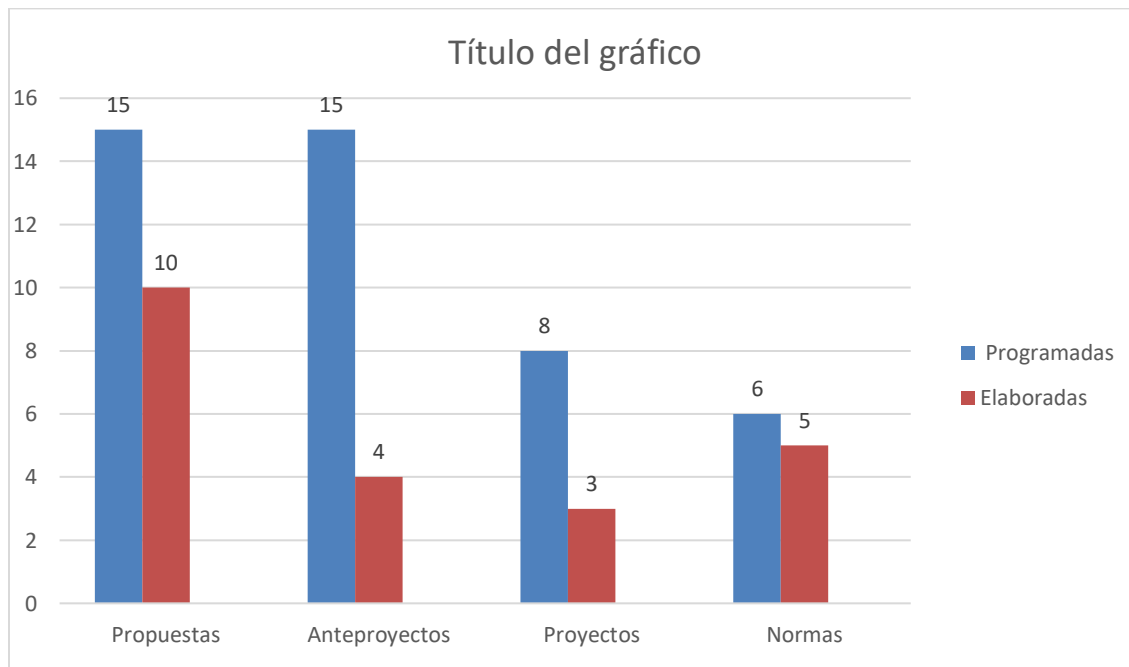
Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud, elaboró desde abril hasta junio 2023, diez (10) propuestas de norma, también fueron aprobados cuatro (04) Anteproyectos de normas, se aprobaron trece (03) Proyectos de norma en este trimestre.

Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud, envió a la reunión 32ª de la Comisión Técnica de Expertos (CTE) del Consejo Directivo del Consejo Dominicano para la Calidad (CODOCA) la cual se celebró el 16 de febrero 2023, nueve (09) proyectos de normas y de los cuales fueron aprobados como Norma Dominicana.

Enviamos a consulta pública 11 anteproyectos de normas la cual inició el 08/02/2023 hasta el 09/04/2023.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL
DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL
PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2023**

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	10
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	04
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	03
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	09
Comités Técnicos Activos	27
Consultas Públicas publicadas	11
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	01
Constitución de los Comités Técnicos	00
Reactivación de los Comités Técnicos	02
Impartición y asistencia a cursos	25



DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN EL SEGUNDO TRIMESTRE

- 1 **NORDOM 570 (1ra. Rev.)** Pescados y mariscos. Pescado fresco al granel. Muestreo. Inspección de aceptación por atributos
- 2 **NORDOM 534 (1ra. Rev.)** Aceite de Palma comestible. Especificaciones.
- 3 **NORDOM 207 (2^{da} Rev.)** Detergentes en polvo para lavar. Especificaciones
- 4 **NORDOM 727 (1ra. Rev.)** Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos pobres en sodio (Incluidos los sucedáneos de la sal). Requisitos
- 5 **NORDOM 275 (3ra. Rev.)** Norma general para quesos
- 6 **NORDOM 789 (1ra. Rev.)** Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1 **NORDOM 235 (2^{da} Rev.)** Aceite de soya refinado. Especificaciones
- 2 **NORDOM 149 (2^{do}.Rev)** Jabones y Detergentes jabón de tocador
- 3 **NORDOM 67-11:003** Bebidas hidratantes para deportistas. Especificaciones
- 4 **NORDOM 65-1:007** Requisitos sanitarios y de bioseguridad para empresas procesadoras y/o importadoras de material genético de especies de interés zootécnico.
- 5-**NORDOM 682 (1ra. Rev.)** Mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal en polvo
- 7 - **NORDOM 67-36:007** Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos
- 8 **NORDOM 727 (1ra. Rev.)** Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal). Requisitos

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN LA 2^{da}. ENCUESTA PÚBLICA DESDE EL 12/05/2023 HASTA EL 10/07/2023

- 1- **NORDOM 397(3ra. Rev.)** Aceites y grasas comestibles. Margarina. Especificaciones
- 2- **NORDOM 639** Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- 3- **NORDOM 726 (1ra. Rev.)** Nutrición y alimentos para regímenes especiales y/o dietéticos. Alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten
- 4- **NORDOM 681 (1ra. Rev.)** Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

5- **NORDOM CXC 53-2003** Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1- **NORDOM 67-5:018** Código de prácticas de higiene para el coco desecado
- 2- **NORDOM 66 (1ra. Rev.)** Higiene de la carne. Salami. Especificaciones
- 3- **NORDOM 65-1:006** Guía para el cálculo del período de retiro en tejidos comestibles
- 4- **NORDOM 57 (1ra. Rev.)** Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de proteínas
- 5- **NORDOM 680 (1ra. Rev.)** Materias grasas lácteas para untar
- 6- **NORDOM 681(1ra. Rev.)** Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

PROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO NORMA DOMINICANA EN LA 34ª REUNIÓN DE CODOCA DE FECHA 24 DE MAYO 2023

1. **NORDOM 65-1:006** Guía para el cálculo del período de retiro en tejidos comestibles.
2. **NORDOM 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.
3. **NORDOM 57 (1ra. Rev.)** Leche y productos lácteos. Determinación de proteínas
4. **NORDOM 680 (1ra Rev.)** Materias grasas lácteas para untar. Definiciones y especificaciones.
5. **NORDOM 681 (1ra Rev.)** Mezclas de leche evaporada descremada (desnatada) y grasa vegetal

Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

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

	Fecha
Asistencia a presentación sobre Directiva INDOCAL Parte 2 Impartido por Bernardo Vidal	03/04/2023 y 17/04/2023
Votación Ballot ASTM D20 (23-02) , (23-03) y (23-04) Plataforma virtual de ASTM Comité Técnico de plásticos D20	10/04/2023
Deberes y derechos del servidor público Por: Leonardo Diaz 10:00am-12:00m	11/04/2023
Participación en el taller virtual sobre el Reglamento del Parlamento Europeo EU 848-2018 con el objetivo establecer los principios y normas de la producción ecológica Facilitador /a: Acelis Ángeles	19/04/2023 8:30am a 12:30pm

ILSI Mesoamérica Día Mundial de la Salud para todos – Autocuidado responsable de la salud. Se trataron diversos temas, por ejemplo: Riesgos de la automedicación, tipos de riesgos y la presencia de efectos adversos severos o evitables. Productos de libre venta y productos naturales y sus problemas de seguridad. Facilitadores: Hannia León, Dra. María Laura Bonilla Dr. Juan Thompson y Gustavo Sáenz	20/04/2023 1:00pm 2:30pm
Reunión con Directora de EC y con Enc. Departamento de Cooperación Internacional y Consultor de seguimiento de proyectos de la UE, Programa binacional Haití/ R.D. Presentación del nuevo jefe de la Asistencia Técnica al Programa de Cooperación Binacional.	21/04/2023
Socialización Guía 21 Parte I. Se abarcaron los temas hasta el apartado 6.2 Facilitador: Bernardo Vidal	24/04/2023
Seminario, Control operacional de la gestión de riesgos según la ISO 31000	25/04/2023
Webinar, ISO 45002:2023: Guía general para la ISO 45001:2018	26/04/2023
Webinar, El estándar ISO 14001:2015 se utiliza para auditar y mejorar los sistemas de gestión ambiental	27/04/2023
Evento Fortalecimiento de capacidades en temas Codex de interés para la región de América latina y el Caribe. Se trataron temas sobre la inocuidad de los alimentos haciendo referencia a salmonella, algas marinas y otros. Por Eleonora Dupoury	28/04/2023 11:00am
Asistencia a Charla <i>Liderazgo situacional, orientado a la Planificación con OKRs</i> Coordinación de capacitaciones / Dpto. Servicios Técnicos / INDOCAL. Impartida por experta nacional e internacional Isabel Jáquez	03/05/2023
Continuamos con la revisión de la Guía 21 referente a los requerimientos y directrices para la adopción de documentos normativos.	08/05/2023 9:30 am a 11:30am
Asistencia a la reunión convocada por el Consejo Nacional de Agricultura Orgánica (CONAO). En esta reunión se presentó el Secretario Ejecutivo del CONAO Licenciado Limbert Cruz y se aprobó el Reglamento Interno	10/05/2023 10:00am a 12:00 m
II Reunión del CONCA Punto de Contacto Codex	10/05/2023 10:00 am a 1:00pm
Charla Virtual: Bilingüismo. Beneficios de un cerebro Multilingüe Por Eduardo Llanos	11/05/2023 10:00am 12:00m
Participación en el taller sobre "Introducción a la normalización" Por Bernardo Vidal	15/05/2023 a la 9:30 hasta la 11:30
Capacitación (webinar) sobre "Gestión y evaluación del desempeño basada en resultados" Dirección de Evaluación del Desempeño Laboral / Viceministerio de Función Pública Por. Lilis Caraballo	19/05/2023
Continuación socialización sobre Normalización Técnica	22/05/2023 9:30 am a 11:30am
ILSI Mesoamérica- Microbiota y envejecimiento saludable: Caso de la Península de Nicoya, Costa Rica Por Dr. Adrián A. Pinto Tomas	23/05/2023 A la 10:00
Webinar. ISO 10017:2021 Gestión de la calidad — Guía sobre técnicas estadísticas para la ISO 9001:2015	24/05/2023 a la 10:00 am

<p>Día Mundial de la Metrología 2023 “Mediciones para apoyar el Sistema Alimentario Mundial” Por: Álvaro Yánez Luis Felipe Quintero Adriana Álvarez</p>	<p>24/05/2023 9:00 am</p>
<p>ISO Tools Excellence Webinar. Transformación Digital en la Gestión de la Protección de Infraestructuras Críticas (CIP) Por: Jorge Olivares Olmos, Guillermo Cabello Gilbert Araujo</p>	<p>25/05/2023 10:00am- 11:30am</p>
<p>Asistencia a charla Cómo priorizar tu Bienestar emocional, con motivo del día de las madres. Dirección de Recursos Humanos / INDOCAL. Impartida por Mildred Ortiz</p>	<p>26/05/2023</p>
<p>Continuación socialización sobre Normalización Técnica. Tema: Reglamentos Técnicos, su relación con las normas técnicas. Por Bernardo Vidal</p>	<p>29/05/2023 9:30 am a 11:30am</p>
<p>Llenado de encuesta sobre clima organizacional del INDOCAL, Sistema de Monitoreo de la Administración Pública (SISMAP)./ MAP</p>	<p>30/05/2023</p>
<p>Asistencia a actividad social de celebración a las madres. Cafecito con canciones</p>	<p>31/05/2023</p>
<p>ISO TOOLS Excellence Webinar Indicadores de un Sistema de Gestión. Buenas prácticas para la toma de decisión Por: Miguel Angulo, Diego Cobeñas y Margot López</p>	<p>01/06/2023 10:00 am hasta 11:30am</p>
<p>Taller sobre Introducción a la Normalización Se abarcaron los temas tales como: Papel de la OMC en la reglamentación y el acuerdo OTC. Impartido por Bernardo Vidal</p>	<p>05/06/2023 9:30 am a 11:30am</p>
<p>Webinar Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Las normas alimentarias salvan vidas. Por Dahiana Quesada, Simone Moraes, Priscila Herrera</p>	<p>07/06/2023 8:30 am a 2:30am</p>
<p>II Reunión Ordinaria del Comité Nacional de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.</p>	<p>13/06/2023 9:00am 9:30am</p>