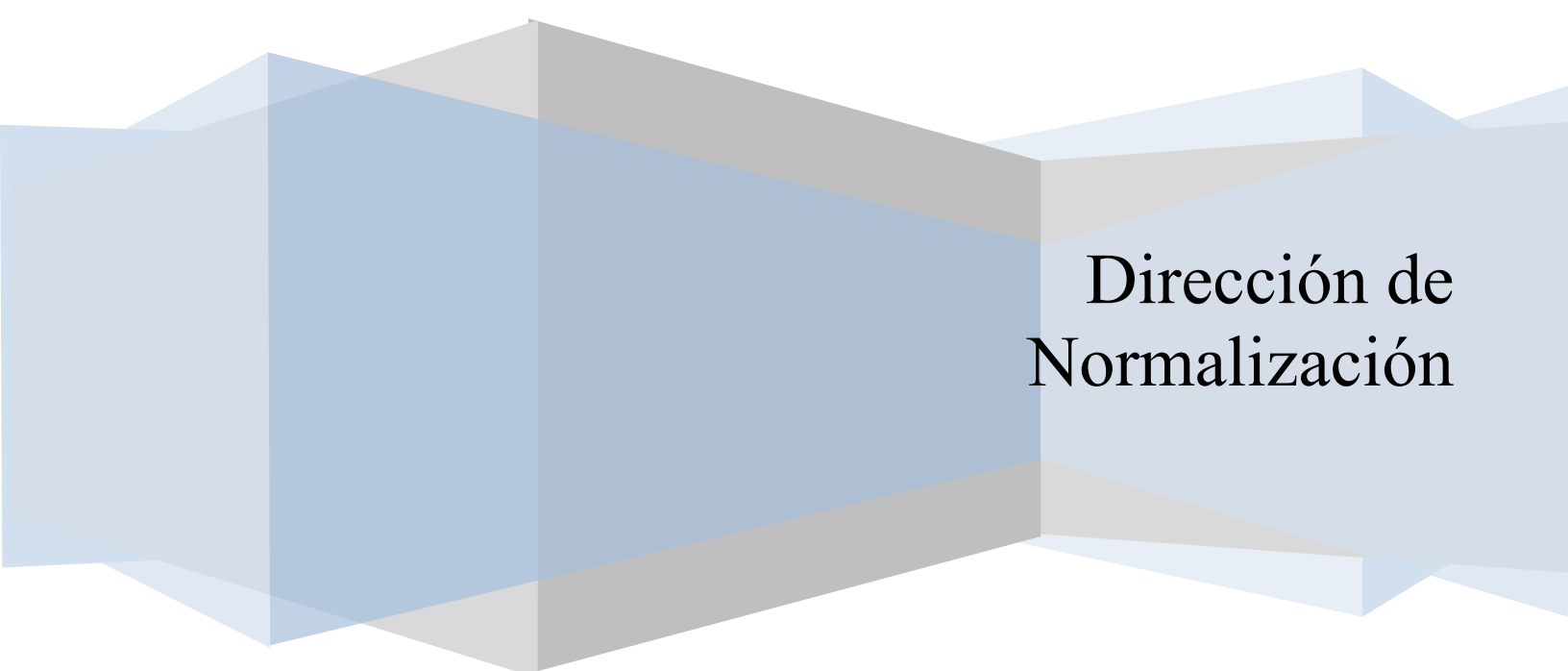


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo del
Departamento de Normas de
Alimentos y Salud, ENERO –
MARZO 2024**

Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME PRIMER TRIMESTRE 2024

DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

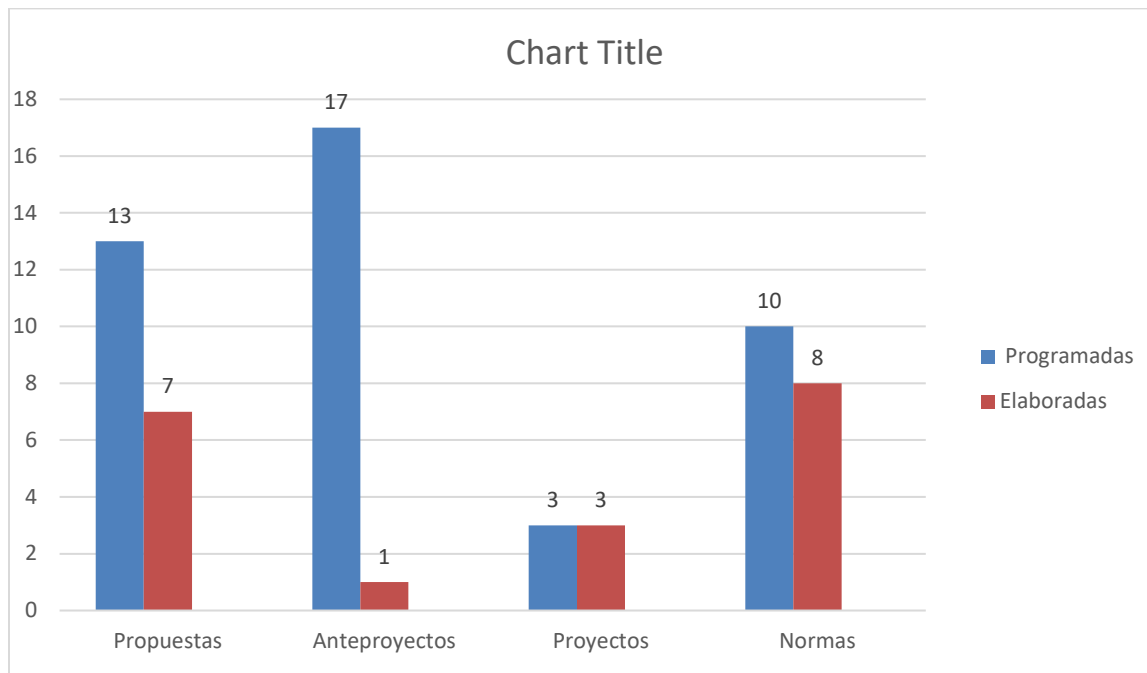
Este Departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud, elaboró desde enero hasta marzo 2024, siete (07) propuestas de norma, también fue aprobado un (01) Anteproyectos de normas, se aprobaron tres (03) Proyectos de norma en este trimestre.

Este Departamento de Normas de Alimentos y Salud, envió a la primera consulta pública cinco (05) anteproyectos de norma, la inicio el día 16 de febrero 2024 y finaliza el 15 de abril 2024. Enviamos a la reunión 38^a de la Comisión Técnica de Expertos (CTE) del Consejo Directivo del Consejo Dominicano para la Calidad (CODOCA) la cual se celebró el 22 de febrero 2024, ocho (08) proyectos de normas, los cuales fueron aprobados como Normas Dominicanas.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL
DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL
PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2024**

| ACTIVIDAD REALIZADA | CANTIDAD REALIZADA |
|---|---------------------------|
| Propuestas de Normas Elaboradas | 07 |
| Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos | 01 |
| Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos | 03 |
| Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas | 08 |
| Comités Técnicos Activos | 27 |
| Consulta Públicas publicadas | 05 |
| 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 | 17 |



DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN EL PRIMER TRIMESTRE

- 1- **NORDOM 591 (1ra. Rev.)** Uso de términos lecheros
- 2- **NORDOM 67-35:014** Preparados para lactantes y preparados para usos medicinales destinados a lactantes
- 3- **NORDOM CXG 89- 2016** Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos
- 4- **NORDOM CXG 38-2001** Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos
- 5- **NORDOM 394 (2^{da}-Rev.)**, Aceites y grasas comestibles — Muestreo
- 6- **NORDOM 238 (1ra. Rev.)** Caldos, sopas y consomés. Definiciones, clasificación y especificaciones
- 7- **NORDOM 67-6:006** Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **NORDOM 591 (1ra. Rev.)** Uso de términos lecheros

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN LA 1^{ra}. CONSULTA PÚBLICA DESDE EL 16/02/2024 HASTA EL 15/04/2024

- 1- **NORDOM CXG 91-20217** Principios y directrices sobre el monitoreo del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos.
- 2- **NORDOM 789 (1ra. Rev.)** Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento.
- 3- **NORDOM 534 (2da. Rev.)** Aceite de palma comestible. Especificaciones.
- 4- **NORDOM 78 (2da. Rev.)** Sal para uso en la industria alimentaria. Especificaciones.
- 5- **NORDOM 246 (2da. Rev.)** Detergentes líquidos. Especificaciones.

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1) **NORDOM 67-36:010** Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos CXG 53-2003.
- 2) **NORDOM CXG 89- 2016** Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos.
- 3) **NORDOM 65-5: 017** Productos y dispositivos de vapeo. Requisitos relativos a la nicotina y sustancias empleadas e-liquido de los dispositivos electrónicos

PROYECTOS DE NORMA QUE FUERON APROBADOS COMO NORMA DOMINICANA EN LA 38ª REUNIÓN DE CODOCA DE FECHA 22 DE FEBRERO 2024

1 -**NORDOM 65-1:007** Guía de buenas prácticas sanitarias y de bioseguridad para empresas centrales de recolección y procesamiento, unidades de procesamiento, unidades de recolección e importadoras de material genético de especies de interés zootécnico.

2- **NORDOM 275 (3ra. Rev.)** Norma general para quesos.

3- **NORDOM 682 (1ra. Rev.)** Mezclas de leche descremada (desnatada) y grasa vegetal, en polvo.

4 -**NORDOM 67-11:003** Bebidas hidratantes para deportistas. Especificaciones.

5- **NORDOM CAC/GL 62 – 2007** Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para ser aplicados por los gobiernos.

6- **NORDOM CAC/RCP 49- 2001** Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas.

7 -**NORDOM CAMEVET Reg. – Bio 001** Guía para la realización de estudios de bioequivalencia para medicamentos veterinarios.

8- **NORDOM CAMEVET Reg. – Res 001** Guía para la validación de los métodos analíticos para la determinación de residuos en matrices biológicas de origen animal

Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

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

| Capacitación | Fecha |
|--|--|
| Curso: El Concepto Halal El Marco Regulatorio Halal Facilitador Tomas Guerrero director de Halal Trade &Marketing | 18/01/2024 25/01/2024 10:00 a.m. a 12:00 m |
| Reunión 1era del Voluntariado INDOCAL, Salón reuniones del INDOCAL Dirección de Comunicaciones | 25/01/2024 10:00am a 12:00m |
| Reunión informativa sobre la Plataforma ISOLUTIONS Por Edgar Diaz Se tomaron los acuerdos referentes a la fecha inicio y tiempo de duración de la capacitación sobre el uso de la plataforma | 05/02/2024 9:30am a 11:30am |
| Reunión Comisión apícola en el Consejo Nacional de Producción Pecuaria CONAPROPE, Ciudad Ganadera | 09/02/2024 9:00am 1:00pm |
| ILSI Mesoamérica- Campylobacter generalidades del microorganismo y estrategias de prevención y control | 14/02/2024 12:00m a 2:00pm |
| Capacitación en el uso de Plataforma ISOLUTIONS Taller virtual vía zoom sobre la implementación y uso de la Plataforma ISolutions, herramienta útil para la gestión de los Comités Técnicos de Normalización. | 26/02/2024 28/02/2024 29/02/2024 9:30am a 11:30am |
| Inicio votación ASTM D20 (24-02) Plataforma virtual ASTM | 05/03/2024 9:30 am |

| | |
|---|---------------------------------|
| Reunión interna, Dirección Normalización para continuar capacitación en el uso de la plataforma ISOLutions | 11/03/ 2024 9:30 am |
| Webinar Costos y fijación de precios en la exportación Por Ransis García Sabater | 12/03/2024 10:00am a 11:30am |
| Reunión del CONAO Ministerio de Agricultura | 13/03/2024 10:00am a 12:00m |
| ILSI Mesoamérica Campylobacter: generalidades del microorganismo y estrategias de prevención y control | 14/03/2024 12:00 m a 2:00pm |
| Taller COPANT Hoja de ruta para la Normalización en Economía Circular | 19/03/2024 10:00am a 12:00m |
| Seminario Web: IICA/FDA De brotes a la prevención aprendiendo de los fracasos y cuasi accidentes en la industria de productos agrícolas frescos | 21/03/2024 12:00am a 2:00pm |
| Reunión continuación Revisión DEL PR DNO-002 Oficinas Dirección de Normalización Por Edgar Diaz | 25/03/2024 9:30 am |
| Colaboración en el programa de inducción a pasante, estudiante de Nutrición, en el Dpto. de Normas de Alimentos y Salud. | 25/03/2024 9:00am |
| Webinar sobre ISO /TC 338 Menstrual Products ISO /TC 338 Menstrual Products Vía Zoom | 26/03/2024 |
| Voto en ISO TC 34/ SC 18 Cacao ISO TC 34/ SC 18 Cacao Plataforma ISOLutions | 27/03/2024 |