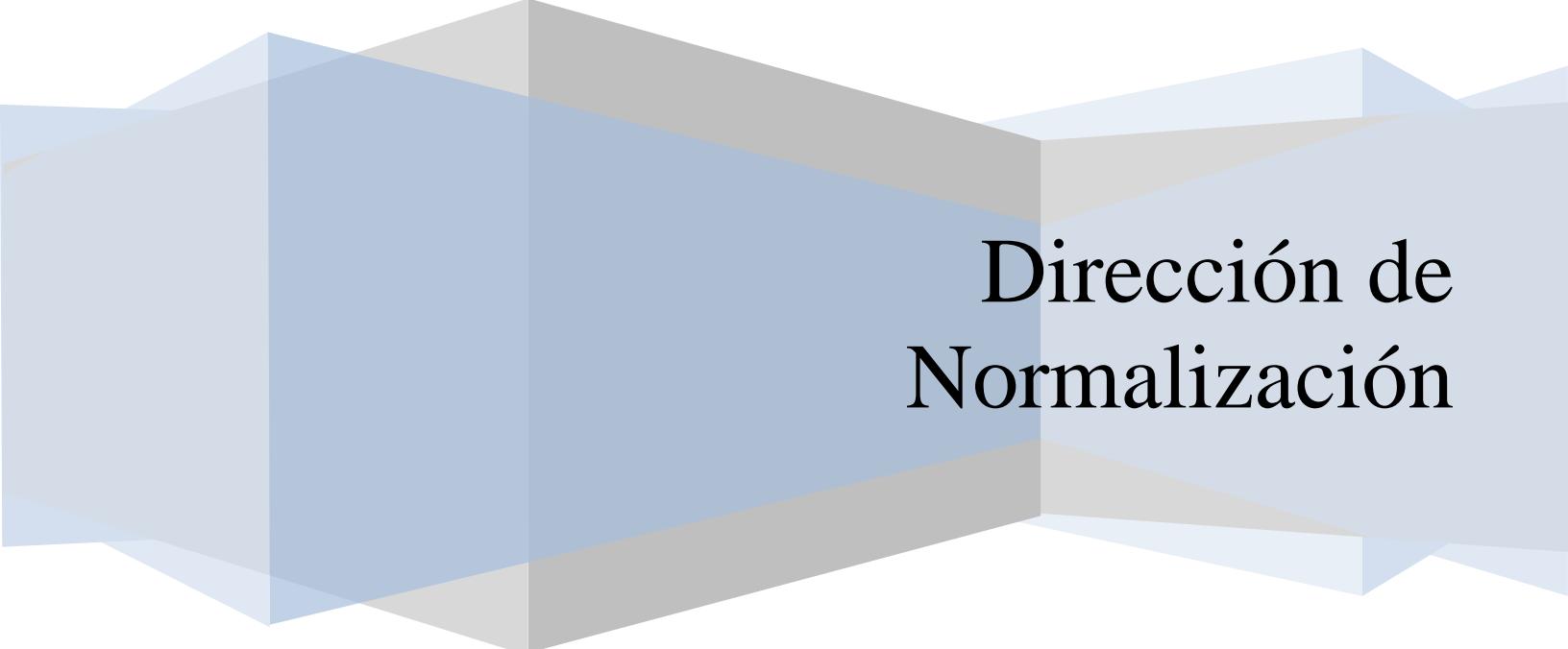


INSTITUTO DOMINICANO PARA LA  
CALIDAD

# Informe del Desarrollo del Trabajo Normativo Enero- Marzo 2014

Departamento de Normas de Alimentos y Salud

Lic. Ángela Urbaez



Dirección de  
Normalización

## PRIMER TRIMESTRE 2014

### **DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD**

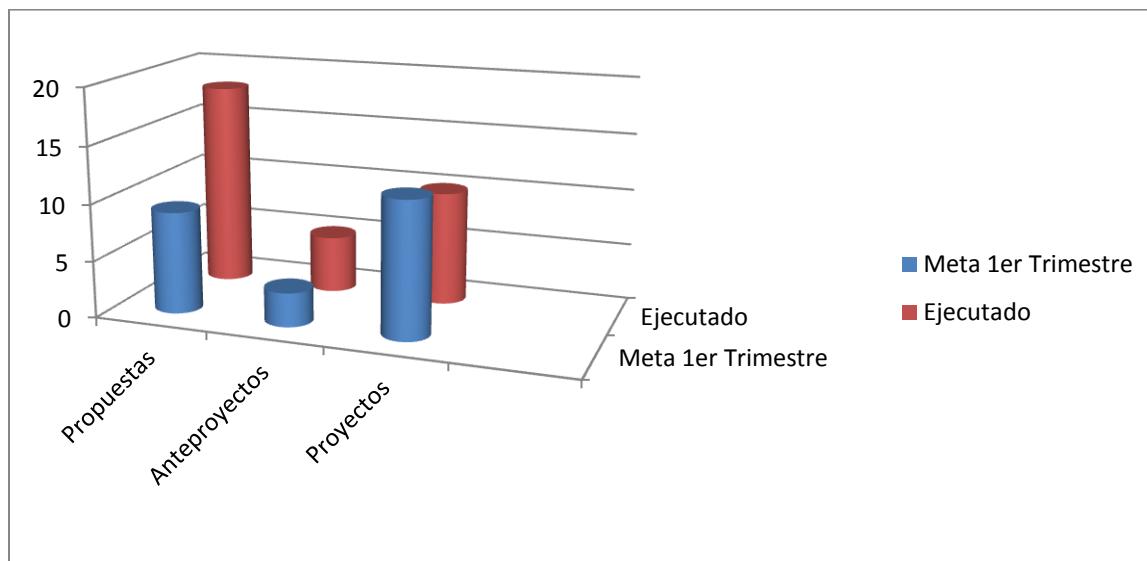
Este Departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización en el ámbito de la alimentación y la salud.

Para este primer trimestre, este Departamento programó elaborar nueve (9) propuestas de norma, aprobar tres (3) propuestas como anteproyectos de norma y convertir doce (12) anteproyectos a proyectos de norma.

A tales fines, este Departamento elaboró desde enero hasta marzo 2014, dieciocho (18) propuestas de normas, aprobó cinco (05) propuesta como anteproyectos de norma y fueron convertidos diez (10) anteproyectos a proyectos de norma.

**RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL  
DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD**  
**AÑO 2014**

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	<b>18</b>
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos aprobados	<b>5</b>
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	<b>10</b>
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	<b>14</b>
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	<b>3</b>
Notificaciones a la OMC	<b>0</b>
Comités Técnicos Activos	<b>24</b>
Encuestas Públicas publicadas	<b>0</b>
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	<b>01</b>
Constitución de los Comités Técnicos	<b>0</b>
Reactivación de los Comités Técnicos	<b>0</b>
Impartición y asistencia a cursos	<b>8</b>



## Gráfico de lo proyectado/ejecutado

## **Actividades de Capacitación**

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>
Taller de Elaboración de yogurt y queso, 21 de marzo de 20014, Lic. Fredesvinda Selmo	Feria ganadera	01
Video Conferencia sobre Residuos de Contaminantes, Lic. Ángela Urbáez	IICA,	01
Taller de Etiquetado de Productos lácteos, Lic. Bernardo Vidal	USDA, FDA, APROLECHE	01
Curso Habilitación Docente, Ing. Julia Rodríguez	INFOTEP	01
Conferencia OTC en Santiago de los Caballeros, Ing. Publio Camilo	Ministerio Industria y Comercio –DICOEX	01
Video Conferencia Regional Control de Salmonella en carnes, Lic. Fredesvinda Selmo/ Lic. Guarino Contreras	IICA	02
Taller de Validación de la Norma de Uso y Aplicación de Plaguicidas, Lic. Angela Urbáez	Ministerio de Agricultura	01
Video Conferencia Frutas y Hortalizas Frescas, Lic. Angela Urbáez, Lic. Guarino Contreras	IICA	02

## **DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO**

## **PROYECTOS DE NORMAS ELABORADAS**

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1.- NORDOM 530 (1 <sup>ra</sup> Rev.) | Frutas y Hortalizas frescas —Aguacate— Especificaciones generales de calidad   |
| 2.- NORDOM 94 (1 <sup>ra</sup> Rev.)  | Frutas y hortalizas frescas—Papayas (lechosas). Especificaciones y clasificaciones de calidad ( <i>Carica papaya L.</i> ). |
| 3.- NORDOM 140 (1 <sup>ra</sup> Rev.) | Frutas y hortalizas frescas—Naranjas amargas. Especificaciones de calidad. ( <i>Citrus aurantium var. Amara</i> )          |

4.- NORDOM 500 (1 <sup>ra</sup> Rev.)	Frutas y vegetales frescos—Naranjas dulce —Especificaciones de la calidad
5.- NORDOM 67:21-002	Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas
6.- NORDOM 67:21-004	Jengibre- Especificación y clasificación ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe)
7.- NORDOM 67:21-003	Tomate - Especificaciones y clasificaciones ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill,)
8.- NORDOM 605 (1 <sup>ra</sup> Rev.)	Hortalizas tubérculos y raíces—Yuca (mandioca) comestible —Especificaciones,
9-NORDOM 67:5-009	Brócoli congelados rápidamente – Especificaciones ( <i>Brassica oleracea L. var. italicica</i> )
10.- NORDOM 67:5 -010	Coliflores congeladas rápidamente- Especificaciones ( <i>Brassica oleracea L. var. botrytis L.</i> )
11.- NORDOM 67:5 -011	Coles de Bruselas congeladas rápidamente- Especificaciones ( <i>Brassica oleracea L. var.</i> )
12.- NORDOM 67:5-014	Tomates en conserva—Especificaciones ( <i>Lycopersicum esculentum P. Mill</i> )
13- NORDOM 67:5-012	Zanahoria congeladas rápidamente- Especificaciones ( <i>Daucus carota L.</i> ).
14 NORDOM 65:4-025	Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del tabaco ( <i>Nicotiana tabacum</i> )
15-NORDOM 65:4-026	Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicida permitido para el cultivo y el manejo del apio ( <i>apium graveolens</i> )
16- NORDOM 65:4-027	Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la papaya ( <i>Carica papaya L.</i> )
17- NORDOM 67:11-012	Bebidas energizantes.
18- NORDOM 67:2-013	Hortalizas y legumbres en conservas. Especificaciones

## **PROPUESTAS DE NORMA APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS**

1.- NORDOM 494 (2 <sup>da</sup> Rev.)	Leche y productos lácteos- Leches fermentadas (Yogurt, Kefir, Kumys y otras) y leches fermentadas tratadas térmicamente después de fermentación.
2.- NORDOM 125 (2 <sup>da</sup> .Rev.)	Leches Evaporadas
3.- NORDOM 53 (4 <sup>ta</sup> . Rev.)	Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados)
4.- NORDOM 440 (1 <sup>ra</sup> . Rev.)	Aceite de maíz refinado. Especificaciones
5.- NORDOM 447 (1 <sup>ra</sup> . Rev.)	Hielo para consumo humano, envasado – Especificaciones sanitarias.

## **ANTEPROYECTOS DE NORMA APROBADOS COMO PROYECTOS**

1. NORDOM 483 (1<sup>ra</sup>. Rev.) Frutas y vegetales frescos — Frutas frescas Banano — (guineo) — Especificaciones y clasificaciones
2. NORDOM 95 (2<sup>da</sup> Rev.) Frutas y hortalizas frescas — piña — especificaciones de calidad
3. NORDOM 19 (2<sup>da</sup> Rev.) Leche cruda de vaca
4. NORDOM 269 Queso tipo cheddar
5. NORDOM 321 Queso crema
6. NORDOM 67:1-082 Leche Pasteurizada, Ultra pasteurizada, Ultra-alta temperatura (UHT) y Esterilizada. Especificaciones
7. NORDOM 390 Queso de freír
8. NORDOM 207 (1<sup>ra</sup> Rev.) Detergentes en polvo para lavar. Especificaciones.
9. NORDOM 235(1<sup>ra</sup> Rev.) Aceite de Soya Refinado. Especificaciones
10. NORDOM 534(1<sup>ra</sup> Rev.) Aceite de palma comestible. Especificaciones

## **PROYECTOS DE NORMA APROBADOS COMO NORMA**

1. NORDOM 149 (1<sup>ra</sup> Rev. 2014) Jabones de tocador en pasta o barra

2. NORDOM 281 (1<sup>ra</sup> Rev. 2014) Avena en hojuelas. Especificaciones
3. NORDOM 492 (1<sup>ra</sup> Rev. 2014) Aceite crudo de palma. Especificaciones