

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2009 - 2010

Solicitud	COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN	TÍTULO DE LA NORMA	OBJETO DE LA NORMA
1. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de Aderezos	NSO Salsas y Aderezos. Kétchup. Especificaciones	Establece los requisitos de inocuidad que debe presentar la salsa de tomate catsup.
2. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de grasas y aceites	NSO Norma de calidad para la mayonesa	Establece requisitos de calidad e inocuidad que deben cumplir las mayonesas.
3. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de Leche y Productos Lácteos	NSO Norma para Leches pasteurizada y ultra pasteurizada con sabor	Establecer los tipos, características y requisitos que debe cumplir la bebida de leche con sabor
4. MAG	Comité Técnico de Normalización de Frutas y Hortalizas	NSO Código de buenas prácticas para la higiene de frutas y hortalizas	Aborda las Buenas Prácticas Agrícolas BPA, y las Buenas Prácticas de Fabricación que ayudan a controlar los peligros microbianos, físicos y químicos asociados con todas las etapas de la producción de frutas y hortalizas frescas.
5. MAG	Comité Técnico de Normalización de Frutas y Hortalizas	NSO Código de buenas prácticas para el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas	Se recomiendan las formas de envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
6. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Norma agregados para concreto ASTM C33	Esta especificación define los requisitos para granulometría y calidad del agregado fino y grueso para utilizar en concreto.
7. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Norma para especificación normalizada para concreto premezclado ASTM C 94	Esta especificación trata sobre concreto elaborado y entregado a un comprador recién mezclado
8. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Norma agregados para lechada de mampostería ASTM C404	Esta especificación trata sobre los agregados que debe tener la lechada para mampostería.
9. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Especificación estándar de agregados para mortero de mampostería ASTM C 144	Esta especificación trata sobre los agregados que debe tener el mortero para mampostería.
10. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Especificación estándar de agregado fino para mezclas de pavimentos bituminosos ASTM D 1073	Establece la especificación del agregado fino para uso en mezclas bituminosas para ser usadas en pavimentos
11. CESSA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Especificación estándar de agregado grueso para mezclas de pavimentos bituminosos ASTM D 692	Esta especificación trata sobre el agregado grueso para uso en mezclas bituminosas para ser usadas en pavimentos

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2009 - 2010

12. DC	Comité Técnico de Normalización de Llantas	NSR Norma Técnica para Llantas neumaticas	Establecer requisitos técnicos y de etiquetado de las llantas neumática destinadas al uso de vehículos
13. GALVANIZA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Barras de Acero laminadas en frio conforme a la norma ASTM-496	Establecer los requisitos para barras de acero laminadas en frio
14. GALVANIZA	Comité Técnico de Normalización de materiales de la construcción	NSR Polin C. Especificaciones.	Establecer las características que deben tener los polines para diversos usos
15. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de contaminantes en los alimentos	NSR Código de prácticas para la prevención y reducción de presencia de tomo en los alimentos	Asegurar que los alimentos no contengan este contaminante y así garantizar su inocuidad.
16. MAG	Comité Técnico de Normalización de frutas y hortalizas frescas	NSR Frutas y Hortalizas Frescas. Limón Pérsico. Primera Actualización	Establecer requisitos técnicos y de inocuidad que debe cumplir la fruta limón pérsico
17. CDC	Comité Técnico de Normalización de Medidores de Agua	NSO Medición de Flujo de Agua en Conductos Cerrados. Medidores de Agua Potable Fría. Parte 3	Establecer los métodos de ensayo y los medios que se deben emplear en la determinación de las principales características de los medidores de agua.
18. APHOTELES	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Guías de Turismo	NSR Guías de Turismo. Especificaciones para el desempeño	Especificar los requisitos generales, de gestión y de calidad, así como las competencias que deben cumplir los guías de turismo
19. MITUR	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Canopy	NSR Canopy. Requisitos para la prestación del servicio	Establecer los requisitos mínimos generales, de gestión, calidad y competencias para el desplazamiento en cables en las actividades de canopy
20. MITUR	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Canotaje	NSR Canotaje. Requisitos para la prestación del servicio	Establecer los requisitos mínimos generales, de gestión, calidad y competencias que toda persona natural o jurídica debe cumplir para la realización de servicios guiados de canotaje en mar, ríos y aguas quietas o planas
21.	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Restaurantes	NSR. Restaurantes y Establecimientos similares	Definir requisitos para la prestación del servicio de alimentación y bebidas, en restaurantes y establecimientos gastronómicos similares
22.	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Artesanías	NSR Artesanías. Buenas Prácticas Ambientales	Establecer lineamientos para la implementación de buenas prácticas ambientales, en los procesos de producción artesana

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2009 - 2010

23. DC	Comité Técnico de Normalización de Seguridad de Juguetes	NSO Seguridad de Juguetes	Establecer requisitos de seguridad para los juguetes y la información comercial que deben ostentar
24. LABMET	Comité Técnico de Normalización de Termómetros	NSR Termómetros Clínicos	Especificar los requisitos técnicos incluyendo métodos de ensayo para la aprobación de modelo, aplicables a los termómetros clínicos
25. LABMET	Comité Técnico de Normalización de Normalización de Metrología	NSO Basculas y Balanzas. Especificaciones. Primera Actualización	Actualizar los requisitos técnicos de las básculas y balanzas que se utilizan en las actividades comerciales
26. LABMET	Comité Técnico de Metrología	NSO Esfigmomanómetros invasivos	Especificar los requisitos técnicos incluyendo métodos de ensayo para la aprobación de modelo, aplicables a los esfigmomanómetros mecánicos no invasivos y sus accesorios
27. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Gestión Ambiental y Calidad de Aire	NSO Emisiones atmosféricas. Fuentes Fijas Puntuales	Establecer límites máximos permisibles de concentración de las emisiones de contaminantes descargados a la atmósfera, generados por las fuentes fijas
28. CONACYT	Comité espejo de ISO COPOLCO	NSR Guía ISO 76. Recomendaciones para tratar asuntos relacionados con el consumidor	Establecer una directriz general sobre los asuntos que se han de considerar en las normas para los servicios. A partir de esta directriz, se pueden preparar normas detalladas para cualquier servicio
29. CONACYT	Comité espejo de ISO COPOLCO	NSR Guía ISO 71 Necesidad para minusválidos y personas de la tercera edad	Proporcionar directrices para que en el desarrollo de normas técnicas se consideren las necesidades de personas mayores
30. Defensoría del Consumidor DC	Comité Técnico de Normalización de Etiquetado de Pirotécnicos	NSO Etiquetado de productos pirotécnicos	Establecer la información comercial y de seguridad, que deben tener las etiquetas de los productos pirotécnicos
31. APHOTELES	Comité Técnico de Normalización de Turismo. Buenas Prácticas Ambientales*	NSR Buenas Prácticas Ambientales para Turismo. Especificaciones*	Establecer una serie de recomendaciones acciones y comportamientos para la protección y mejora del medio ambiente en estos sectores productivos
32. CONACYT	Comité Espejo de ISO Responsabilidad Social RS	Proyecto de Norma Internacional de RS	Proporciona una guía a todo tipo de organizaciones, sin importar su tamaño o ubicación, sobre principios y temas de responsabilidad social.
33. CONACYT	Comité Técnico de etiquetado de alimentos preenvasados	Procedimiento de evaluación de etiquetado de alimentos preenvasados	Establecer los mecanismos de verificación de la NSO 67.10.01:03 Norma General para el Etiquetado de los alimentos.
34. CONACYT	Comité Espejo ISO TC 228. TURISMO	Establecimientos que prestan servicio de Spa.	Establecer los requisitos básicos de calidad en instalaciones y servicios que debe cubrir un establecimiento que ofrece servicios SPA
35. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO Eficiencia Energética de Lámparas Fluorescentes Compactas	Establece los límites mínimos de eficacia y la clasificación de eficiencia energética para las lámparas fluorescentes compactas integradas. Asimismo, establece el etiquetado que deben llevar los productos.

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2009 - 2010

36. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO Eficiencia Energética Refrigeradores Comerciales	Establece la metodología para la clasificación de refrigeradores, congeladores y combinados de uso comercial de acuerdo con su desempeño energético, el método de ensayo y las características de la etiqueta de eficiencia energética.
37. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO Eficiencia Energética Refrigeradores Electrodomésticos	Fija los límites máximos de consumo de energía de los refrigeradores y congeladores electrodomésticos autocontenidos operados por motocompresor hermético.
38. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO Eficiencia Energética Aire Acondicionado. Valores límites	Establece el nivel mínimo de relación de eficiencia energética estacional (REEE) que deben cumplir los acondicionadores de aire tipo central de los sistemas de aire acondicionados.
39. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO Eficiencia Energética Aire Acondicionado. Etiquetado	Establece la información mínima requerida relacionada a la eficiencia energética que debe llevar la etiqueta de los sistemas de aire acondicionados.
40. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSR Eficiencia Energética Aire Acondicionado. Métodos de Ensayo	Indica los métodos de ensayo con los cuales se pueden obtener las capacidades de refrigeración y cantidades de flujo de aire de los sistemas de aire acondicionados.
41. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSR Eficiencia energética. Método de ensayo para determinar las medidas eléctricas y fotométricas de fluorescentes compactos y circulares de un solo casquillo.	Establece el método de ensayo para determinar las medidas energéticas y fotométricas de fluorescentes compactos y circulares de un solo casquillo.
42. MINEC	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	NSO eficiencia energética de lámparas fluorescentes de dos bases, requisitos de desempeño energético y etiquetado (Primera Actualización).	Revisar y actualizar los límites mínimos de eficacia, la clasificación de eficiencia energética, el alcance de la etiqueta informativa para las lámparas fluorescentes de hasta dos bases y de los balastos con que ellas operan.
43. CTN de Eficiencia Energética	Comité Técnico de Normalización de Electrotecnia	NSR Eficiencia energética. lavarropas de uso doméstico especificaciones y etiquetado	Establece la metodología para la clasificación de las máquinas de lavar ropas alimentadas por la red eléctrica, de acuerdo con su desempeño energético.
44. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de Pastas de Harina	NSO Pastas alimenticias. Especificaciones	Establece las características y especificaciones sanitarias y nutricionales que deben de cumplir las pastas alimenticias para el consumo humano.
45. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de Fortificación de Alimentos	NSR Enriquecimiento Voluntario de alimentos	Establece un marco uniforme y estándar de principios para la adición racional de nutrientes esenciales a los alimentos procesados que se enriquecen voluntariamente para fines de etiquetado.
46. MAG	Comité Técnico de Normalización de Bebidas no alcohólicas carbonatadas y no carbonatadas	NSR Norma de calidad para Agua saborizada	Establece los requisitos y parámetros fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las bebidas a base de agua saborizada destinadas al consumo humano, así como las metodologías de ensayo empleadas para los análisis correspondientes.

PROGRAMA DE NORMALIZACIÓN 2009 - 2010

47. CONACYT	Comité Técnico de Normalización de Materiales para la Construcción	Procedimiento de evaluación de Conf. Barras de Acero	Establecer los mecanismos de verificación de la NSO 77.13.01:07 Especificaciones para las barras de acero lisas y corrugadas para refuerzo de concreto.
48. CTN EFICIENCIA ENERGETICA	Comité Técnico de Normalización de Eficiencia Energética	Procedimiento de evaluación de Refrigeradores Comerciales	Establecer los mecanismos de verificación de la norma NSO 97.47.03:09 para Refrigeradores Comerciales
49. MSPAS	Comité Técnicos de Inocuidad de Alimentos	Pollo Fresco. Pollo fresco Preenvasado. Especificaciones de Calidad e Inocuidad*	Determinar los requisitos de calidad e inocuidad del pollo fresco empacado para su comercialización.
50. MSPAS	Comité Técnico de Normalización de Aguas Residuales	Agua. Aguas residuales descargadas a un cuerpo receptor.	Establecer las características y valores físico-químicos, microbiológicos y radiactivos permisibles que debe presentar el agua residual para proteger y rescatar los cuerpos receptores.

PROGRAMA DE NORMALIZACION DE REGLAMENTOS TECNICOS CENTROAMERICANOS 2009 - 2010

TITULO DEL RTCA	COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION
Etiquetado de Alimentos pre envasados	Comité Técnico de Etiquetado de Alimentos
Etiquetado de Textiles y prendas de vestir	Comité Técnico de Etiquetado de Textiles
Etiquetado de Bebidas alcohólicas destiladas y no destiladas	Comité Técnico de Etiquetado de Bebidas Alcohólicas
Buenas prácticas de manufactura de alimentos no procesados	Comité Técnico de Inocuidad de Alimentos
Aditivos alimentarios	Comité Técnico de Aditivos Alimentarios
Etiquetado Nutricional de alimentos pre envasados	Comité Técnico de Etiquetado Nutricional
Registro de Medicamentos Veterinarios	Comité Técnico de productos veterinarios
Registro de alimentos para animales	Comité Técnico de Normalización de productos veterinario
Registro para Medicamentos de uso Humano	Comité Técnico de normalización de Medicamentos
Registro de Productos Naturales	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales
Etiquetado de Plaguicidas de Uso Domestico	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales
Registro de Ingrediente Activo de Plaguicidas de Uso Industrial	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales
Buenas Practicas de Manufactura en Medicamentos	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales
Registro de Cosméticos	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales
Etiquetado de Cosméticos	Comité Técnico de Normalización de Productos Naturales

PROGRAMA DEL CODEX ALIMENTARIUS 2009 - 2010

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN
Comité del Codex sobre Grasas y aceites
Comité del Codex sobre residuos de plaguicidas
Comité del Codex sobre Etiquetado de alimentos
Comité del Codex sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos
Comité del Codex sobre el pescado y producto pesqueros
Grupo de acción intergubernamental Especial del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos
Comité del Codex sobre frutas y hortalizas frescas
Comité del Codex sobre nutrición y alimentos para regímenes especiales
Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos
Comité del Codex sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos

PROGRAMA NORMAS REGIONALES 2009 - 2010

No.	Nombre
1.	Norma de calidad turística de servicios e instalaciones para pequeños y medianos hoteles, hostales y apartahoteles.
2.	Categorización de hoteles por estrellas
3.	Norma de calidad para operadores de turismo.
4.	Turismo de aventura. Rafting. Especificaciones para la prestación de servicios.
5.	Turismo de aventura. Canopy. Requisitos.
6.	Cacao y productos derivados del cacao en grano. Clasificación y requisitos.
7.	Envases plásticos. Coronas de rosca. Dimensiones.
8.	Películas de polietileno de baja densidad para uso general y aplicación en empaques.
9.	Plásticos. Películas de polietileno de baja densidad para empaque de alimentos.
10.	Eficiencia energética en acondicionadores de aire para recintos con capacidades de enfriamiento de hasta 10 548 W (36 000 Btu/h). Etiquetado.
11.	Eficiencia energética. Acondicionadores de aire tipo ventana, dividido y paquete. Rangos de eficiencia energética.
12.	Eficiencia energética. Comportamiento de acondicionadores de aire y bombas de calor sin ductos- Métodos de ensayo y clasificación.
13.	Café tostado y molido. Requisitos.