



ICONTEC

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN



PROCESO DE NORMALIZACION



Norma Técnica

Documento voluntario, publicado por un organismo reconocido y que establece especificaciones y procedimientos para asegurar que un material, producto o servicio es adecuado para el propósito y desempeño previstos

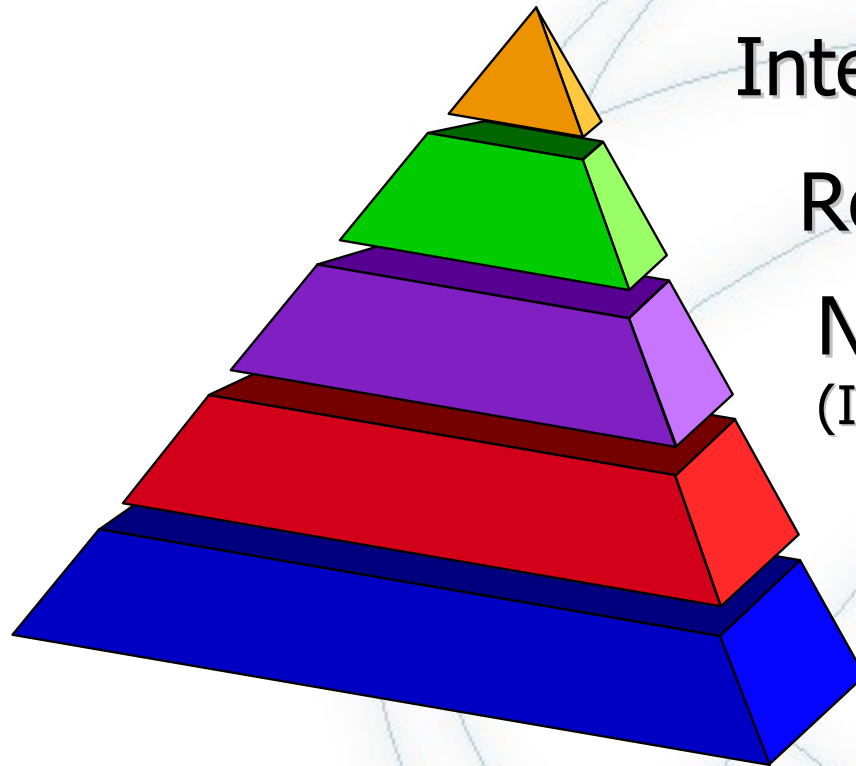


Partes de una Norma Técnica

1. Título
2. Objeto y campo de aplicación
3. Referencias Normativas
4. Definiciones
5. Clasificación
6. Designación
7. Requisitos generales
8. Requisitos específicos: Tablas
9. Toma de muestras y criterio de aceptación y rechazo
10. Ensayos
11. Empaque y rotulado
12. Anexos: Bibliografía y otras consideraciones generales



Niveles de la Normalización *



Internacional (ISO-IEC)

Regional (COPANT-CEN)

Nacional
(ICONTEC-AFNOR-DIN-ANSI-COVENIN)

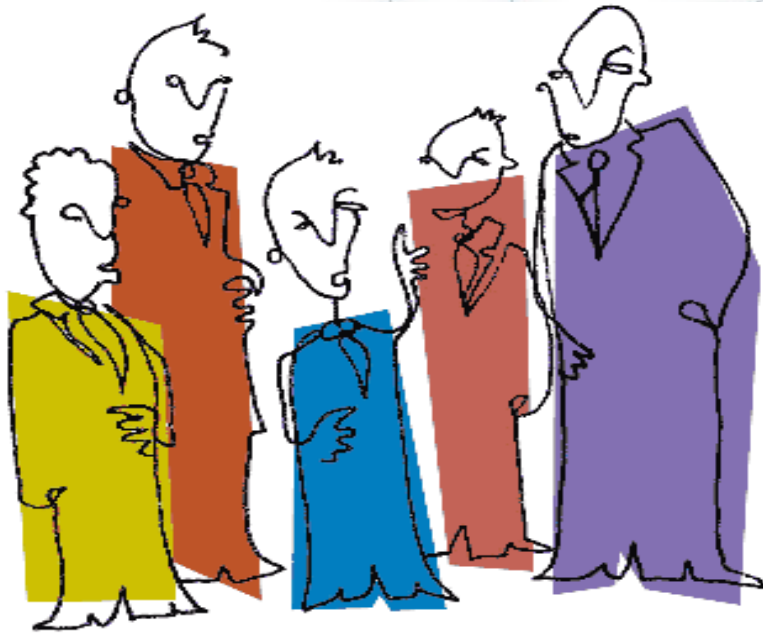
Asociación
(TAPPI-COTELCO-ACODRES-CPG)

Empresa

*El nivel de la normalización se refiere al alcance geográfico, político o económico de Normalización.

¿Quién elabora las normas?

El proceso de normalización nacional se desarrolla a través de comités técnicos en una acción de consenso, respetando las necesidades y el interés general y del gobierno y contribuyendo al desarrollo económico, social y tecnológico del país



205 Comités Técnicos

Consenso

Voluntaria

El Proceso de Normalización





NORMAS TECNICAS

TRABAJADAS EN EL COMITÉ TÉCNICO 48 PESCADOS Y CRUSTÁCEOS (2005-2008)

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

<i>Sector- Comités</i>	<i>Productos</i>	<i>Estado del Documento</i>
CT 48 - Pescado y crustáceos	• NTC 5030:2005, PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS	NORMA RATIFICADA 24-08-2005
	• NTC 4346:2005, PRODUCTOS DE LA PESCA. CAMARONES CONGELADOS CRUDOS, COCIDOS O PRECOCIDOS.	NORMA RATIFICADA 24-08-2005
	• NTC 5443:2006, PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TIULAPIA Y TRUCHA.	NORMA RATIFICADA 22-09-2006

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

<i>Sector- Comités</i>	<i>Productos</i>	<i>Estado del Documento</i>
CT 48 - Pescado y crustáceos	<ul style="list-style-type: none"> • GTC 157:2007, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS. 	NORMA RATIFICADA 18-04-2007
	<ul style="list-style-type: none"> • NTC 1322 (SEGUNDA ACTUALIZACIÓN) PRODUCTOS DE LA PESCA. MÉTODOS DE ANÁLISIS FÍSICOS Y QUÍMICOS. 	NORMA RATIFICADA 12-12-2007
	<ul style="list-style-type: none"> • NTC 1418 (SEGUNDA ACTUALIZACIÓN) PRODUCTOS DE LA PESCA MARITIMA. PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO 	NORMA RATIFICADA 26-03-2008

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

<i>Sector- Comités</i>	<i>Productos</i>	<i>Estado del Documento</i>
CT 48 - Pescado y crustáceos	• NTC 3434 (PRIMERA ACTUALIZACIÓN) PRODUCTOS DE LA PESCA. JAIBAS, CANGREJOS COCIDOS Y CONGELADOS.	NORMA RATIFICADA 26-03-2008
	• NTC 5700 BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA)	NORMA RATIFICADA 30-04-2008
	• DE 34807 CALIDAD DEL SERVICIO PARA EL PEQUEÑO COMERCIO. PARTE 2- REQUISITOS PARA PESCADERÍAS.	CONSEJO TÉCNICO 19-06-2008

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

<i>Comité Andino de Normalización</i>	<i>Productos</i>	<i>Estado del Documento</i>
CT 12 - Pescados y Crustáceos	• PNA 12 005:2007 Anchoas en salazón y envasadas. Requisitos.	Segunda Consulta Pública Andina Propuesto por INDECOPI - Perú
	• PNA 12 006:2008 Trucha fresca. Requisitos y definiciones.	Primera Consulta Pública Andina Propuesto por INDECOPI - Perú
	• PNA 12 007:2008 Truchas. Método para medir el factor de conversión alimenticia.	Primera Consulta Pública Andina Propuesto por INDECOPI - Perú



LANZAMIENTO

PRIMER COMPENDIO

DE

PESCADOS Y CRUSTÁCEOS

(15 y 16 de mayo de 2008)

PRIMER COMPENDIO DE PESCADOS Y CRUSTÁCEOS

1. **NTC 5443:2006**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TILAPIA Y TRUCHA.
2. **GTC 157:2007**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.
3. **NTC 5700:2008**, BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA).

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

1. **NTC 5443:2006**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TILAPIA Y TRUCHA.



Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

1. **NTC 5443:2006**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TILAPIA Y TRUCHA.
 - i. Objeto:
 - Especifica los requisitos necesarios para la manipulación, transporte y comercialización de las especies acuícolas, cachama, tilapia y trucha.
 - La norma es aplicable a las especies de cachama, tilapia, y trucha, provenientes de cultivo enteros, eviscerados, filetes, frescos y congelados, ahumados y subproductos de los mismos.

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

1. **NTC 5443:2006**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y AGUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TILAPIA Y TRUCHA.

ii. Definiciones:

Cachama blanca (*Piaractus brachypomus*), cachama negra (*Colossoma macropomum*) y el híbrido de las dos especies

Trucha (*Oncorhynchus mykiss*)

Tilapia roja o mojarra roja (híbrido rojo de *Oreochromis*)

Tilapia nilótica o mojarra plateada o lora (*Oreochromis niloticus*)

iii. Requisitos físico químicos:

iv. Requisitos Microbiológicos:

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

1. **NTC 5443:2006**, PRODUCTOS DE LA PESCA Y AGUICULTURA. BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES ACUÍCOLAS CACHAMA, TILAPIA Y TRUCHA.

v. Transporte:

- Productor a planta de procesamiento: en vivo, no vivo
- Planta de procesamiento a comercialización: fresco, congelado, elaborados o procesados

vi. Clasificación y lavado

vii. Proceso y empaque

viii. Rotulado

ix. Conservación y almacenamiento

x. Muestreo y análisis y métodos de ensayo

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

2. **GTC 157:2007, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.**
 - i. Está dirigida
 - al sector de productos de la pesca y
 - de la acuicultura;
 - ii. Explica conceptos y procedimientos para realizar el seguimiento de los productos en sus establecimientos de venta.
 - iii. Identifica mediante el etiquetado y la documentación de compra, cualquier producto dentro del establecimiento.
 - iv. **¿Qué es la TRAZABILIDAD?** capacidad de realizar un seguimiento a los procesos y productos a lo largo de todas las fases de la cadena productiva y comercial.

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

2. **GTC 157:2007, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.**
- v. **¿Qué necesitan los establecimientos de productos pesqueros y acuícolas para implementar este sistema de trazabilidad?**
- Necesita asegurar una correcta identificación y/o etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura en todas las fases,
 - documentación de compra de los productos y
 - la implementación de un sistema de autocontrol.

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

3. NTC 5700:2008, BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA).



Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

3. **NTC 5700:2008, BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA).**
 - i. Objeto:
 - Define los requisitos generales y las recomendaciones que sirven de orientación a los productores, tanto para el mercado nacional como para el de exportación, con el fin de mejorar las condiciones de la producción acuícola con un enfoque preventivo y correctivo, asegurando la inocuidad, mejorando la competitividad, la responsabilidad con las comunidades y los trabajadores, el uso racional del recurso y su sostenibilidad ambiental.
 - ii. Términos y definiciones

Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA). Conjunto de prácticas para el mejoramiento de los métodos convencionales de producción acuícola, haciendo énfasis en la inocuidad del producto, y con el menor impacto de las prácticas de producción sobre el ambiente y la salud de los trabajadores.

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

3. NTC 5700:2008, BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA).

iii. Generalidades para la acuicultura (peces camarón y otras especies marinas)

- Infraestructura
- Bienestar animal, manejo y producción
- Bienestar animal, manejo y producción
- Maquinaria y Equipos
- Administración y gestión ambiental
- Agua dulce
- Agua de mar
- Técnicas de muestreo y análisis
- Personal
- Higiene en los centros de producción

Comité Técnico 48 – Pescados y Crustáceos

3. NTC 5700:2008, BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (BPPA).

iv. Otras consideraciones para el cultivo de camarón:

- Laboratorios y granjas de producción de nauplios y post larvas
- Fuentes de nauplios y post larvas
- Suministro de agua
- Alimento
- Transporte
- Manejo y funcionamiento de piscinas
- Cosecha

v. Consideraciones generales para el cultivo de ostras:

- Laboratorios y granjas de producción y fijación de larvas
- Fuentes de larvas
- Transporte
- Manejo y funcionamiento de tendales
- Cosecha



Gracias!

Luz Dary Santamaría Z.
Especialista Normalización Norexport
Web: www.norexport.org

E-mail: lsantamaria@icontec.org