



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

***Seminario:
LA CERTIFICACION, GARANTÍA EN EL
DESARROLLO DE LAS EMPRESAS***

***“La importancia de la normalización nacional,
regional e internacional en el sector
alimenticio”***

Buenos Aires, 9 de junio de 2010

SISTEMA NACIONAL DE NORMAS, CALIDAD Y CERTIFICACIÓN



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

OAA✓

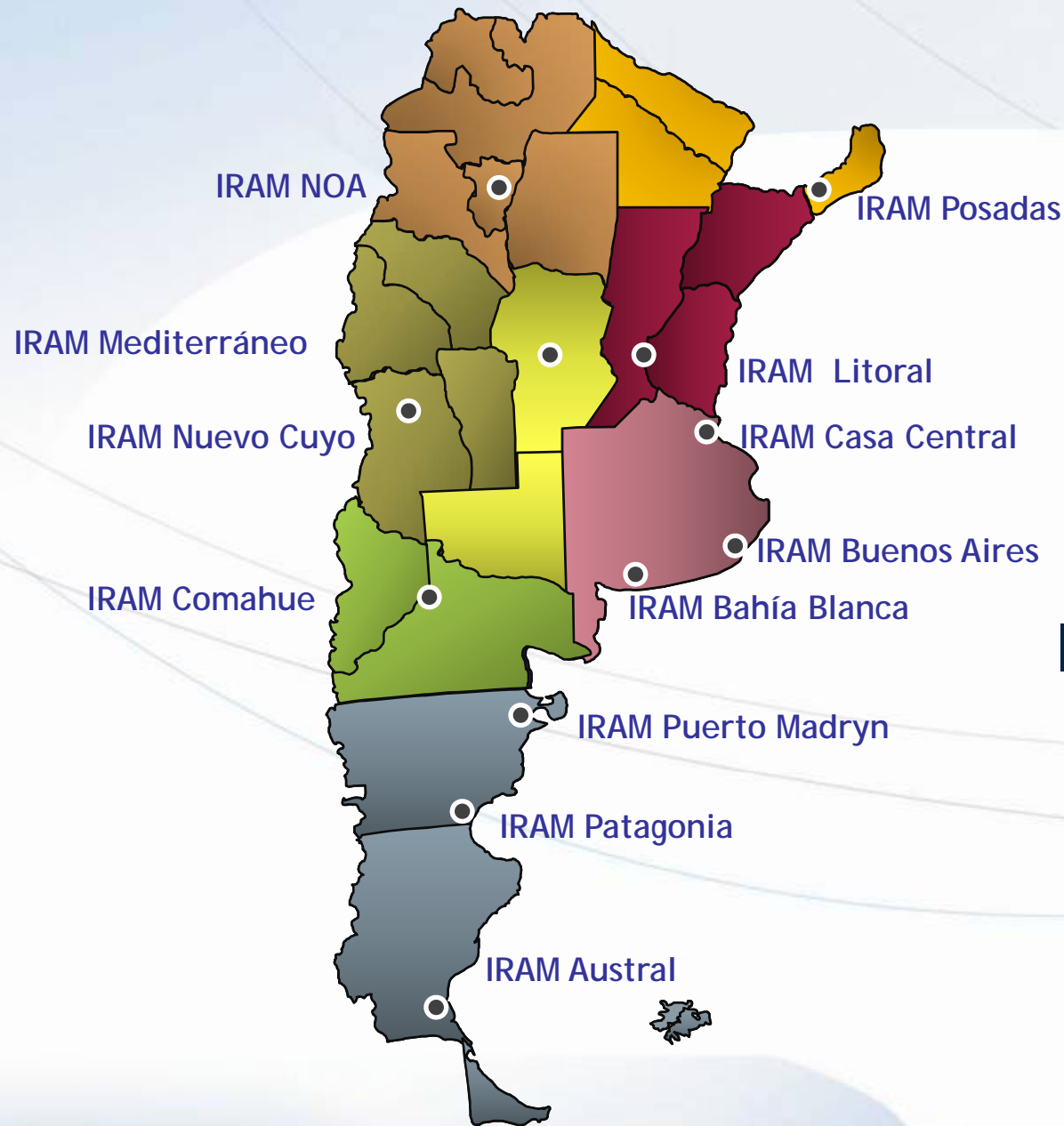
Organismo
Argentino de
Acreditación



DECRETO N° 1474/94



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN



IRAM ARGENTINA



NORMALIZACIÓN



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

**Las normas
nos protegen a todos,
su participación tiene valor**

energía y ambiente
gestión de la calidad
alimentos y salud
construcción
eléctrica y electrónica
mecánica y metalúrgica
ingeniería
tecnología química

INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

IRAM Casa Central | Perú 556 | C1668AB Buenos Aires | Tel +54 11 4366-0600 | normalizacion@iram.org.ar | www.iram.org.ar

NORMALIZACIÓN

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

COMITÉ
GENERAL DE NORMAS

ENERGÍA Y
ASUNTOS AMBIENTALES

SEGURIDAD Y
SALUD OCUPACIONAL

ELÉCTRICA -
ELECTRÓNICA

CONSTRUCCIONES

MECÁNICA Y
METALURGIA

TECNOLOGÍA
QUÍMICA

ALIMENTOS Y SALUD

SISTEMAS DE
GESTIÓN DE LA CALIDAD



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

Dirección de Normalización

Gerencia Alimentos y Salud

**COMITÉ DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
(CPA)**



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

¿QUE ES UNA NORMA?

- Especificación técnica, que establece para usos comunes y repetidos, reglas, directivas o características para actividades o sus resultados,
- Establecida por consenso de las partes interesadas:
 - ✓ Productores,
 - ✓ Consumidores e
 - ✓ Intereses generales



Comunidad Mundial de Normalización

Niveles de Normalización

¿DÓNDE SE ESTUDIAN LAS NORMAS?

AUMENTO DE LA UNIVERSABILIDAD Y APLICABILIDAD

AUMENTO DE LA ESPECIFICIDAD



TIPOS DE NORMAS

 TERMINOLOGÍA

Establecen términos, generalmente con su definición, notas explicativas ilustraciones, ejemplos, etc.

 ENSAYOS

Establecen las metodologías analíticas para la determinación de diferentes parámetros

 MUESTREO

Definen los variables del muestreo (donde, como, cantidad, etc.)



 PRODUCTOS

Establece los requisitos que debe cumplir un producto o grupo de productos para asegurar su aptitud en el empleo



¿QUIÉNES REDACTAN LAS NORMAS?

INTERESES GENERALES

NORMALIZACIÓN

PRODUCTORES

USUARIOS



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

¿DÓNDE SE ESTUDIAN LAS NORMAS?

ORGANISMOS DE ESTUDIO DE NORMAS

- COMITÉS
- SUBCOMITÉS
- GRUPOS DE TRABAJO



IRAM

Gerencia Alimentos y Salud



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

Actividades de normalización del Comité de Productos Alimentarios (CPA)

- **A nivel nacional – IRAM**
- A nivel regional - MERCOSUR
- A nivel internacional - ISO



CPA

Subcomités

**LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS**

**MARCADORES
MOLECULARES**

MICROBIOLOGÍA

MIEL

**AROMATIZANTES
Y ESPECIAS**

TÉ

TOXINAS NATURALES

YERBA MATE



CPA

Subcomités

ACEITES Y GRASAS

Grupo de trabajo
Aceite de oliva

AZÚCAR

CEREALES

**INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

ANÁLISIS SENSORIAL

VINOS

FILTROS DE AGUA

**IRRADIACIÓN DE
ALIMENTOS**



Inocuidad alimentaria

Grupos de trabajo

**Buenas Prácticas
de Manufactura (BPM)**

**Buenas prácticas
Alimentación animal**

**Buenas prácticas
Alimentación Asistencial**

HACCP – ISO 22000

**Buenas prácticas
Servicios de alimentos**

**Buenas prácticas
Alimentación enteral**

Trazabilidad



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

Actividades de normalización del CPA

- A nivel nacional – IRAM
- **A nivel regional - MERCOSUR**
- A nivel internacional - ISO





ASOCIACIÓN
MERCOSUR DE
NORMALIZACIÓN

NORMALIZACIÓN REGIONAL

COMITÉ SECTORIAL MERCOSUR CSM 26 – SEGURIDAD ALIMENTARIA



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

COMITÉ SECTORIAL MERCOSUR 26 (CSM 26) SECRETARIA TÉCNICA: IRAM (Argentina)

- Se han aprobado, por vía epistolar, 4 normas MERCOSUR :
- NM-ISO 22000: 2008
- NM-ISO 22003: 2008
- NM-ISO 22004: 2008
- NM-ISO 22005: 2009



COMITÉ SECTORIAL MERCOSUR 26 (CSM 26) (en estudio)

- Se están estudiando 3 anteproyectos MERCOSUR con el objetivo de contar con las respectivas normas MERCOSUR:
- 26:00-0001 Diseño e implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- 26:00-00002 Servicios de alimentos. BPM
- 26:00-00003 Industria de alimentos. BPM



Actividades de normalización del CPA

- A nivel nacional – IRAM
- A nivel regional - MERCOSUR
- **A nivel internacional - ISO**





NORMALIZACIÓN INTERNACIONAL

ISO/TC 34 FOOD PRODUCTS



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

ISO/TC 34

Subcomités

SC 2, Semillas oleaginosas

SC 3, Vegetales frescos

SC 4, Cereales y legumbres

SC 5, Productos lácteos

SC 6, Carnes, pollos y huevos

SC 7, Especias y condimentos

SC 8, Té

SC 9, Microbiología

SC 10, Alimentos para animales

SC 11, Aceites y grasas

SC 12, Análisis sensorial

SC 14, Vegetales secos

SC 15, Café

SC 16, Marcadores moleculares

SC 17, Inocuidad Alimentaria



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN

ISO/TC 34

Grupos de Trabajo

**GT 11,
JOINT ISO/TC 34-CASCO
(Francia)**

**GT 10, Irradiación de
Alimentos
(IRAM, Argentina)**

ISO 14470 (ex 22008)



**INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN**

Gerencia Alimentos y Salud (GEAS)

Alimentos (CPA)

➤ NACIONAL

Subcomités	16
Grupos de trabajo	8
Normas aprobadas	1100
Normas en estudio	117

➤ REGIONAL

Comités Sectorial	CSM 26
Secretaría técnica	1

➤ INTERNACIONAL

Miembros P	15
Miembros O	4
Secretaría Técnica ISO/SC 12	1
Convenor ISO/TC 34 WG 10	1



Muchas gracias

Ing. Luis Trama
ltrama@iram.org.ar

Lic. María del Carmen Fernández
mfernandez@iram.org.ar



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN