

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA NÚM. 003-2023, QUE ESTABLECE EL PROTOCOLO PARA EL TRANSPORTE TERRESTRE DE PRODUCTOS PERECEDEROS.

Considerando: Que, la ley 63-17, crea el Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre INTRANT, organismo rector nacional del sistema de movilidad, transporte terrestre, tránsito y seguridad vial de la República Dominicana.

Considerando: Que, el artículo 9, numeral 4, establece que es atribución de INTRANT, establecer los requisitos con los que debe cumplir el Transporte de Carga, incluyendo cargas especiales y de alto riesgo, de acuerdo a la naturaleza de las mismas y las sobredimensiones de los vehículos.

Considerando: Que, la salud del pueblo dominicano está estrechamente ligada a la inocuidad de los productos perecederos y a la responsabilidad con que se realice cada uno de los eslabones de la cadena de distribución de lo que se consuma, compra o venda nuestro país.

Considerando: Que, dentro de la cadena alimentaria existe una etapa que se repite en sucesivas ocasiones y es la etapa del Transporte Terrestre. El Transporte Terrestre influye directamente en la condición en que el producto llegue a su destino final, por lo que en este sector descansa el compromiso de que los productos mantengan las mismas condiciones fitosanitarias con que salen de los medios de producción, industrias y almacenes de distribución; esto lo incluye como un objeto de estudio permanente en procura de conseguir una mejora continua.

Considerando: Que, las condiciones en la que se realizan las operaciones de traslado de mercancías en cada país son diferentes; el clima, la sociedad, los kilómetros de extensiones territoriales, las economías, entre otras muchas variables convierten que cada cadena de distribución sea muy distinta a otra, como también la realidad de que el mundo cambia y la forma de hacer comercio también va transformándose con él, así como las medidas para proteger la salud de los ciudadanos de algún agente infeccioso.

Considerando: Que, la inocuidad ha dejado de ser tan solo un valor agregado, para convertirse en una obligación comercial y una responsabilidad social, que insta a crear y cumplir nuevos protocolos de buenas prácticas en las instituciones estatales y empresas privadas para un adecuado manejo de los alimentos perecederos, en procura de una mejor vida y salud de los seres humanos.

Considerando: Que, dentro de los procesos de logística de perecederos, se encuentra el transporte terrestre, en vehículos con temperatura controlada o isotérmicos con revestimiento aislante, el cual es un factor fundamental para el mantenimiento de la cadena de frío y, por ende, el mantenimiento de la calidad, inocuidad y propiedades organolépticas de estos productos.

VISTA: La Constitución de la República Dominicana del 13 de junio 2015.

VISTA: La Ley 63-17, sobre Movilidad, Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial de la República Dominicana, del 21 de febrero 2017.

VISTO: El Decreto 346-19, que establece las normas y disposiciones para mantener la cadena de frío de los productos perecederos, del 18 de octubre 2019.

VISTO: El Decreto 258-20, que aprueba el Reglamento de Transporte de Carga, del 16 de julio 2020.

VISTO: El Manual De Perecederos Buenas prácticas para el manejo de productos perecederos a través de la cadena de frío, 2020.

VISTO: El Decreto 414-22, que designa el Director Ejecutivo del INTRAN, del 3 de agosto 2022.

En virtud de las atribuciones conferidas al Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRAN), por la Ley 63-17 y las conferidas por el Decreto 414-22, se dispone lo siguiente:

PROTOCOLO PARA EL TRANSPORTE TERRESTRE DE PRODUCTOS PERECEDEROS.

Primero. Objetivo: Elaborar un protocolo que regule las condiciones en que se realiza el transporte de mercancías perecederas dentro del territorio dominicano, a fin de que estén sujetas a las mejores prácticas internacionales de seguridad alimentaria, que aseguren la inocuidad y propiedades organolépticas de los productos transportados.

Segundo. Glosario de términos: para la interpretación del presente documento y sin perjuicio de las definiciones de Normas Jurídicas de la República Dominicana, se entenderá por:

- 1. Almacenamiento en clima controlado:** espacio diseñado y equipado con un sistema de enfriamiento para proveer un control de temperatura y humedad, según los diferentes requerimientos para almacenar productos perecederos.
- 2. Cadena de Frío:** Mantenimiento continuo en el control de temperatura de un producto y sus variables (humedad relativa, CO₂, etileno, ventilación), de acuerdo con sus características, forma de comercio y uso durante la sucesión de diferentes procesos (post cosecha, producción, empaque, embalaje, almacenaje, transporte y distribución), desde su origen hasta el consumidor final.
- 3. Certificado fitosanitario:** Documento oficial, emitido por la autoridad correspondiente que certifica las exportaciones de plantas, productos y subproductos de origen vegetal hacia los mercados internacionales y que los mismos han sido previamente inspeccionados conforme a los procedimientos establecidos.
- 4. Contaminación:** se produce cuando los microorganismos llegan al alimento a través del aire, insectos, polvo, manos sucias, entre otras y que las mismas no alteran necesariamente las condiciones organolépticas de los productos.
- 5. Contenedor refrigerado:** contenedor térmico que brinda un ambiente de temperatura controlada para proteger los productos perecederos.
- 6. Distribución:** Es el conjunto de actividades que se realizan para colocar un producto en los

canales de comercialización hasta ponerlos a disposición del consumidor final.

7. **Inocuidad:** Es cuando los alimentos preservan sus propias características orgánicas y organolépticas sin la contaminación de microorganismos externos garantizando que estos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.
8. **Inspección:** proceso donde oficiales de las autoridades correspondientes verifican si los requerimientos solicitados para operar o realizar alguna función en toda la cadena de valor cumple con las disposiciones requeridas.
9. **Pre-enfriamiento:** eliminación del calor de un producto, en grado tal que pueda alcanzar la temperatura recomendada para su transporte en poco tiempo.
10. **Producto perecedero:** son aquellos que, por su composición y características físicas, químicas y biológicas, pueden experimentar cambios en el tiempo que afecte sus propiedades y recorten su vida útil.
11. **Refrigeración:** proceso que busca bajar o reducir la temperatura del ambiente a un producto u objeto. Consiste en conservar los alimentos a una temperatura, entre 0 °C y 8°C. Se suele usar en productos frescos para conseguir una mayor duración de sus propiedades y vida útil.
12. **Vehículo Isotermo.** Es el modelo de transporte que cuenta con un habitáculo o caja isotérmica, dotado de paredes aislantes, incluyendo suelo, puertas y techo. Gracias a ello se reduce considerablemente el intercambio de calor entre el interior y el exterior.
13. **Vehículo Frigorífico.** Es el medio de transporte que cuenta con una caja aislante isotérmica con tecnología de producción de frío, que permite reducir la temperatura interior y mantenerla siempre dentro de un intervalo de entre 12 y 20° C, en función del tipo de vehículo utilizado.
14. **Vehículo Refrigerado.** Es el medio de transporte isotérmico, con una fuente de producción de frío que ayuda a impedir un traspaso de calor entre el exterior y el interior del habitáculo y procura conservar los productos durante varias horas para una temperatura exterior media de entre 30 y 20° C.
15. **Vehículo Calorífico.** Es el medio de transporte que dispone de un dispositivo que genera calor y que implica aumentar la temperatura del interior y mantenerla durante 12 horas a una temperatura constante y nunca por debajo de los 12° C.
16. **Transporte de carga:** Es el traslado de bienes de un lugar a otro en un vehículo, utilizando las vías públicas.
17. **Camión:** Vehículo pesado de motor destinado al transporte de carga.
18. **Caja Isotérmica:** es un recipiente o embalaje aislante isotérmico que tiene las características adecuadas para mantener una refrigeración pasiva que busca evitar la



pérdida de temperatura por transmisión del ambiente del exterior. Además, deberá ser apto sanitariamente para tener contacto con productos alimenticios.

19. **Aeronave:** Vehículo con o sin motor con capacidad para desplazarse por vía aérea.
20. **Aeropuerto:** Área extensa delimitada que dispone de las instalaciones adecuadas para permitir un tráfico continuo de aeronaves.
21. **Trasbordo:** Es el traslado de cargas desde una estación a otra, pudiendo ser entre varios medios y tipos de transporte.
22. **Paso fronterizo:** Zona geográfica que marca la división existente entre los límites de dos países vecinos.
23. **Trazabilidad:** Conjunto de procedimientos que permiten identificar el histórico y trayectoria del producto a lo largo de la cadena de suministro.
24. **Centro de distribución (DC):** Instalación localizada en un punto estratégico con capacidad de almacenar mercancías por menor rango de tiempo que los warehouses para la distribución eficiente y efectiva de los productos.
25. **Canal de distribución:** Conjunto de procesos relacionados al transporte que intervienen en la entrega de un producto desde su producción hasta el consumidor final.
26. **Cadena de suministro:** Conjunto de empresas y procesos que intervienen en la entrega del producto desde la obtención de la materia prima hasta el consumidor final.
27. **Terminal de carga:** Empresa que brinda servicios de almacenaje y servicios de logística para todos los agentes de comercio exterior que operan carga aérea en una plataforma aeroportuaria.
28. **Logística:** Es la actividad que comprende todos los procesos necesarios para la administración del flujo de abastecimiento, que comprende el almacenamiento de materias primas, bienes intermedios y productos terminados.

Procesos que se coordinan de manera que estén dispuestos en la cantidad adecuada, en un lugar específico de conveniencia para los operadores de la cadena productiva o de comercio, en el momento apropiado; así como el suministro de los diferentes servicios que forman parte del flujo de enlace entre los procesos.

29. **Operaciones Logísticas:** Son las operaciones que se realizan para hacer posible que un producto llegue al consumidor desde el lugar donde se obtienen las materias primas, pasando por el lugar de su producción hasta los puntos de su comercialización. Son principalmente las operaciones de transporte, almacenamiento y distribución de los productos en el mercado.
30. **Centro Logístico:** Área ubicada en Zona Primaria Aduanera o su extensión, en el interior de la

cual se realizan, por parte de Empresas Operadoras Logísticas, todas las actividades relativas al transporte, logística y distribución de mercancías, tanto para el mercado nacional como para el mercado internacional. En las instalaciones del Centro Logístico deberán existir áreas de inspección de las mercancías que se vayan a nacionalizar.

31. Flete: Gastos adicionales al costo de la mercancía que se relacionan con el transporte del producto hacia el cliente final.

Tercero: Requisitos: Toda unidad que se dedique al transporte de productos perecederos dentro del ámbito nacional deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

- 
1. Las cajas isotérmicas deben ser herméticas en su interior, en las partes del techo, piso, y puertas no deben permitir acceso a ningún agente externo.
 2. Determinar la ubicación del sensor que regula la temperatura del aire de descarga.
 3. La caja isotérmica no debe contar en sus paredes interiores con grietas que puedan alojar algún tipo de partícula.
 4. El diseño de la caja aislante isotérmica debe permitir la fácil extracción de las aguas contaminadas y no potables luego del lavado y desinfección. En caso de contar condrenajes, los mismos deben permanecer sellados hasta el momento que se encuentren alojados en el interior de la caja isotérmica algún tipo de alimento.
 5. Toda unidad donde se movilicen alimentos perecederos, debe contar con un panel de control digital, de fácil manejo y lectura, que indique la temperatura y humedad interna de la caja, desde el momento en que las puertas de la caja isotérmica se encuentren cerradas.
 6. Antes del momento de cargar alimentos, la caja isotérmica debe encontrarse a una temperatura y humedad mínima, conforme a las recomendaciones del manual e instructivos de carga perecedera por tipo de producto y según condición exterior, para esto no provoque un cambio de estado repentino de temperatura en los alimentos que pueda producir descongelamiento, o algún otro tipo de alteración en su condición ambiental.
 7. En ninguna circunstancia se trasladará algún tipo de mercancías que tenga en su fabricación elementos químicos, en vehículos que se realicen traslado de alimentos perecederos. Estos deben estar completamente fuera y aislados de la caja isotérmica de carga todo tipo de herramienta, gomas de refacción, cilindro de gas o cualquier otro elemento que no sea relacionado a la carga de alimentos perecederos transportada.
 8. Los pescados, mariscos, moluscos y carnes en general deben ser transportados preferiblemente solos, en procura de evitar que el olor de estos altere de alguna forma la composición de otros productos alimenticios perecederos.
 9. Deben observarse las recomendaciones que propone el manual de carga perecedera para no mezclar productos perecederos con diferente maduración y emisión de gases.

10. En la parte posterior debe haber una distancia no menos de 10 cm (4 pulgadas), entre el extremo de la carga y las puertas traseras de la unidad, para permitir la libre circulación de la temperatura dentro de la caja isotérmica.
11. Los generadores o manejadores de la mercancía perecedera estarán obligados a colocar en el manifiesto de carga, la temperatura idónea en que el transportista debe mantener la caja isotérmica para el mantenimiento del producto.
12. Se debe utilizar una lista o sistema de verificación de temperatura y humedad y cada movimiento de carga deberá contener un registro de verificación desde el origen hasta el destino final de la carga, que asimismo contemple una trazabilidad y un seguimiento de los cambios, si los hubiesen, de la temperatura y humedad en su manejo y transporte.
13. En las puertas de acceso de la mercancía perecedera, en todas las cajas isotérmicas que no son tipo Reefer deben tener una cortina de plástico para evitar la salida súbita del aire bajo ambiente controlado y la entrada de aire caliente del exterior
14. También podrá utilizarse en los remolques y contenedores, un sistema de atmósfera modificada para mantener un nivel reducido de oxígeno y un nivel elevado de bióxido de carbono y nitrógeno una vez completada la carga. Estos deberán estar provistos de ranuras en la puerta de acceso para instalar una cortina de película de plástico y de aberturas para los gases con vistas a la aplicación del tratamiento. La atmósfera modificada básicamente podría definirse como una tecnología que permite reducir los niveles de oxígeno y aumentar los CO₂, de manera que se consiga mantener la calidad y la frescura de productos. Consiste en una técnica física que no deja residuos químicos en los alimentos, al eliminar el aire del interior del envase y sustituirlo por un contenido gaseoso (generalmente CO₂, O₂ y N₂); mantiene la calidad organoléptica del producto y retrasa su oxidación y pardeamiento negativo o enzimático, de forma que los alimentos conservan sus nutrientes sin sufrir alteraciones. El sistema de atmósfera modificada está altamente recomendado para el transporte de frutas y verduras, ya que posibilita la no utilización de productos químicos. Permite mantener una determinada presión atmosférica, retrasar la maduración y la producción de etileno, así como evitar problemas y pérdidas por podredumbres en alimentos frescos, minimizando el moho y la descomposición. El sistema de temperatura controlada se diferencia de la atmósfera modificada, esta última se refiere al envasado, en el cual se elimina el aire (se crea un vacío) y se sustituye con los gases deseados; mientras que la atmósfera o clima controlado se refiere a una circunstancia por la que se conserva el producto en una temperatura determinada durante su transporte o almacenamiento. Por todo ello, el sistema de atmósfera modificada se ha convertido en una alternativa realmente valorada y utilizada en el transporte y conservación, sobre todo en el transporte a larga distancia.
15. En el vehículo frigorífico, el techo, piso, las puertas y paredes deben aislar suficientemente el interior de la zona de carga del aire exterior. De lo contrario, la atmósfera modificada se disipará rápidamente.



El equipo deberá llevar adheridas etiquetas en las que se advierta que la atmósfera no es compatible con la vida y que la zona de la carga debe ventilarse debidamente antes de que entre en ella el personal encargado de efectuar la descarga.

- 
16. La caja aislante debe ser de un material que no se corroa con la humedad ni el agua en toda su extensión. El proveedor del transporte de carga perecedera deberá mantener las condiciones idóneas conforme a las normas nacionales e internacionales para asegurar la inocuidad de los alimentos en dicho medio de transporte.
17. El contratista, administrador o dueño del transporte refrigerado para productos perecederos deberá tener un programa de mantenimiento del equipo de transporte, del equipo de refrigeración, de la caja isotérmica, de conformidad con las mejores prácticas del manual de carga perecederas, las normas nacionales y las buenas prácticas internacionales.
18. Se deberá auxiliar de una lista de verificación para la trazabilidad de la aplicación de dicho mantenimiento, conteniendo fecha, lugar y tipo de mantenimiento aplicado. La autoridad competente se mantendrá monitoreando la aplicación del mantenimiento de manera recurrente y conforme a incidencias reportadas en ese equipo de transporte.
19. Un servicio con valor agregado cada vez más utilizado y demandado por los propietarios de la carga y los transportistas, es el sistema "Web-Tracking", en que de forma remota se mantiene un flujo de información en tiempo real durante el proceso de tránsito de la mercancía, desde la localidad de origen de la carga, hasta su destino pautado
20. El contratista, administrador o dueño del transporte refrigerado deberá observar los principios y directrices nacionales e internacionales como el "Código Internacional de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos", para mantener la inocuidad de los alimentos transportados, con el propósito de minimizar los riesgos del trasiego de plagas, hongos, enfermedades de origen vegetal, animal o humana.
21. Deberá cumplir con las normas contenidas en Capítulo III, de la Ley No. 63-17, de Movilidad, Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial de la República Dominicana. G. O. No. 10875 del 24 de febrero de 2017, con lo relacionado al transporte de carga.
22. Además, aunque la Rep. Dominicana no ha suscrito este acuerdo, recomendamos guiarse también por el Acuerdo Internacional de Transporte de Mercancías Perecederas (ATP).

El "Acuerdo ATP", sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y vehículos especializados utilizados en este transporte, es un tratado de las Naciones Unidas y se firmó en Ginebra el 01-09-1970, con el fin de garantizar al consumidor final que los alimentos lleguen en condiciones higiénicas adecuadas.

En inglés llamado Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be used for such Carriage (ATP).

Dicho acuerdo es una reglamentación técnico-sanitaria que establece cómo deben

transportarse los alimentos perecederos; especifica los requisitos que debencumplir los vehículos especiales que los transportan y establece los procedimientos de control necesarios para asegurar su cumplimiento.

- 23.** El chofer deberá observar los principios de higiene, aseo personal y vestimenta adecuada a sus labores y a la cadena de frío. Además, al momento de tener lesiones o enfermedades, observará las recomendaciones generalmente aceptadas y dictadas por la autoridad nacional para no ser foco de contaminación de los alimentos.

Cuarto: Documentación: Todos los vehículos tipificados como carga en territorio nacional deberán tener la documentación que exige la ley 63-17 y su reglamento del transporte de carga aprobado mediante el decreto 258-20.

Quinto: Pesos y dimensiones: La cantidad de peso permitido para el transporte de carga de productos perecederos, están suscriptos a las normas establecidas en el reglamento de transporte de carga terrestre de la ley 63-17.

Sexto: Procedimientos: Todos los vehículos de carga que transiten por el territorio nacional, deberán cumplir con lo siguiente:

- 1) De control:** Todo vehículo de transporte de carga que se encuentre en territorio nacional, para poder realizar sus operaciones de traslado de productos perecederos deberán estar sujetos a lo establecido en los artículos No. 10 y 31 de Reglamento de Transporte de Carga, Decreto Núm. 258-20.
- 2) De implementación:** El INTRANT, creará los manuales necesarios para que en el menor tiempo posible, de fiel cumplimiento a las disposiciones emanadas de esta resolución, el Reglamento de Transporte de Carga, Decreto Núm. 258-20 y el Decreto 346-19.
- 3) De sanciones administrativas o disciplinarias:** El INTRANT, creará manual de sanciones administrativas y /o disciplinarias, a fin de mantener el buen funcionamiento y el respeto a las disposiciones emanadas de esta resolución.

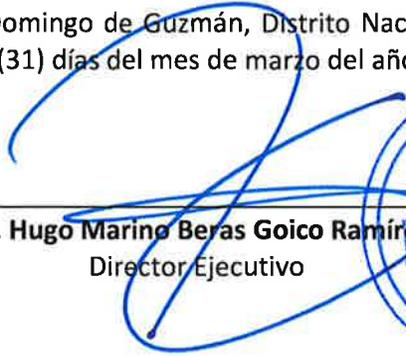
Séptimo: Sanciones: Todas las sanciones que pudiesen ser establecida por la violación de cualquiera de estas normas, estarán suscriptas a las establecidas por la Ley 63-17 y el Decreto 258-20, que emite el Reglamento de Transporte de Carga y sus Normativas Técnicas Derivadas, en conjunto con la Dirección General de Seguridad de Tránsito y Transporte Terrestre (DIGESETT).

Párrafo: Para el caso de los transportistas, choferes y manejadores de carga refrigerada, estos deberán formarse técnicamente y estar certificados por el Instituto de Formación Técnico Profesional (INFOTEP).

Octavo: Disposiciones Finales: Para la debida implementación de este protocolo, se establecerá un período transitorio para la adecuación de los equipos de transportes, los utensilios y la formación técnico conceptual de los recursos humanos.

Noveno: Publicidad y divulgación: Se instruye que el presente protocolo sea remitido a la Dirección de Comunicaciones de Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre, (INTRANS), para su publicación y divulgación.

Dada en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los treinta y un (31) días del mes de marzo del año dos mil veintitrés (2023).



Lic. Hugo Marino Beras Goico Ramírez
Director Ejecutivo

