



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

**EL MINISTRO DE AGRICULTURA**

**CONSIDERANDO:** Que el Ministerio de Agricultura debe garantizar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros procedentes de piscifactorías y tiene la obligación de controlar y vigilar el cumplimiento de estos estándares por medio de la inspección y las auditorias.

**CONSIDERANDO:** Que las empresas que procesan pescados del orden Siluriformes y que están registradas y autorizadas por el Departamento de Inocuidad, deben permitir la presencia de un Inspector Oficial, desde el inicio hasta el final de la jornada de procesamiento, con la finalidad de garantizar que el producto procesado no represente riesgo para la salud de los consumidores.

**CONSIDERANDO.** Que la República Dominicana ha iniciado el proceso de equivalencia con el Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspecciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (por sus siglas en inglés FSIS-USDA).

**CONSIDERANDO:** Que la República Dominicana debe garantizar a las autoridades de los Estados la presencia de un Inspector Oficial en cada una de las empresas que procesan pescados del orden Siluriformes, destinados al mercado de los Estados Unidos.

**CONSIDERANDO:** Que la República Dominicana está en el deber de garantizar la calidad e inocuidad de los productos pesqueros destinados al mercado nacional e internacional.

**CONSIDERANDO:** Que el 8 de abril del 2005 este Ministerio de Agricultura emitió la Resolución No.18/2005, que crea el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, como una dependencia de la Subsecretaría de Estado de Extensión y Capacitación Agropecuarias, de la Secretaría de Estado de Agricultura, hoy Viceministerio y Ministerio, respectivamente.

**CONSIDERANDO:** Que el 12 de diciembre del 2006 se emitió la Resolución No.27/2006, que modifica la Resolución No.18/2005, de fecha 8 de abril del año 2005, para introducir nuevas funciones al Departamento de Inocuidad Agroalimentaria.

**CONSIDERANDO:** Que el 19 de junio del 2007, el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública, establecieron un convenio interinstitucional para actividades de cooperación y coordinación para la inspección de carnes, leche, miel y otros productos alimenticios derivados de la pecuaria.

....



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 2 –

**CONSIDERANDO:** Que el Artículo 11 de la Resolución No.27/2006, le otorga la facultad al Departamento de Inocuidad Agroalimentaria de establecer los procedimientos de seguimiento, inspección y certificación.

**CONSIDERANDO:** Que el Artículo 11 del Convenio interinstitucional, establecido entre el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública, faculta al Departamento de Inocuidad Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura a establecer las coordinaciones de lugar con los Departamentos correspondientes del Ministerio de Salud Pública, para facilitar los controles en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufacturas y el establecimiento de Programas HACCP.

**VISTO:** El Acápito f, del Artículo 3, de Ley No.8, de fecha 8 de septiembre del 1965, que faculta al Ministro de Agricultura a "establecer la organización y las modificaciones pertinentes en la estructura interna del Ministerio".

**VISTO:** Los capítulos IV y V del convenio interinstitucional establecido entre el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública, el 19 de junio del 2007.

**VISTA:** La Resolución MA-2017-01, que establece el procedimiento de registro y autorización para empresas dedicadas a las labores de empaque y procesamiento primario de alimentos de origen agropecuario y productos pesqueros, producidos en piscifactorías en la República Dominicana.

En uso de las atribuciones que me confieren los mencionados textos legales, dicto la siguiente:

## RESOLUCIÓN

**Artículo 1:** Se establecen las directrices para la inspección en los establecimientos de procesamientos de productos pesqueros procedentes de piscifactorías, así como los requisitos básicos de buenas prácticas que se aplican en la producción, captura, transporte, procesamiento y empaque de productos pesqueros.

**Artículo 2:** Los establecimientos de procesamiento de productos pesqueros procedentes de piscifactorías, deben estar registrados y autorizados por el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) del Ministerio de Agricultura.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 3 –

**Artículo 3:** El DIA debe garantizar la presencia de un Inspector Oficial, al menos una vez en cada turno de ocho (8) horas de producción de productos pesqueros, en los establecimientos registrados y autorizados.

**Artículo 4:** Los productores acuícolas y los establecimientos de procesamientos, deben dar acceso y facilitar la visita a sus unidades a los Inspectores del DIA debidamente identificados, a fin de que la institución oficial aplique los procedimientos de registro, seguimiento, inspección y control.

**Artículo 5:** Para la Acuicultura de pescados de agua dulce, el agua utilizada como fuente de suministro debe cumplir con la clasificación A, para Aguas Superficiales de la Norma Ambiental de Calidad de Aguas Superficiales del Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales de la República Dominicana y para la Acuicultura de pescados de agua salada, esta debe cumplir con la clasificación E, para Aguas Costeras de la misma Norma Ambiental.

**Artículo 6:** Los productos pesqueros procesados en los establecimientos registrados y autorizados por el DIA, deben cumplir los requisitos de etiquetado establecidos en la legislación nacional, cuando el producto pesquero se destine al mercado dentro de la República Dominicana y los requisitos de etiquetado del país de destino, para producto pesquero destinado a la exportación.

**Artículo 7:** Todos los productos destinados a ser exportados, deben ser previamente inspeccionados por el Inspector Oficial, y la totalidad de los mismos será certificada por medio de un "Certificado de Inspección y Autorización", emitido por el DIA para cada uno de los lotes producidos en un establecimiento registrado y autorizado. Este Certificado de Inspección y Autorización estará sellado por el DIA, y será completado y firmado por el Inspector Oficial asignado a cada establecimiento.

**Artículo 8:** Son funciones del Inspector Oficial asignado a cada establecimiento de procesamiento de productos pesqueros procedentes de piscifactorías:

- a. Tener al día el cuaderno o libro de registro, sellos, formularios de inspección, así como cualquier material que sea obligatorio llevar al establecimiento asignado.
- b. Ser responsable de la custodia y firma de los certificados de inspección oficial.
- c. Entregar al DIA, en las fechas establecidas, los formularios, reportes, así como cualquier otra documentación que sea necesaria para los fines pertinentes.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 4 –

- d. Presentar en los primeros cinco (5) días de cada mes, un informe mensual al DIA de los trabajos realizados en el mes anterior, incluyendo las no conformidades detectadas durante su trabajo y las recomendaciones para corregir las mismas o las sanciones aplicables establecidas.
- e. Realizar la toma de muestras y su envío al laboratorio de acuerdo al programa de monitoreo elaborado por el DIA anualmente.
- f. Hacer cumplir las disposiciones sobre etiquetado.
- g. Mantener una relación armoniosa con la gerencia del establecimiento.
- h. Prestar servicios en el horario establecido en el establecimiento asignado.
- i. Revisar la documentación ante- morten de los peces para comprobar las cantidades, la procedencia de los estanques, situación sanitaria, así como cualquier otra verificación que considere pertinente.

**Artículo 9:** Todos los establecimientos autorizados para procesar productos pesqueros deben cumplir los requisitos mínimos de construcción e ingeniería sanitaria que garanticen la inocuidad de los productos procesados.

**Artículo 10.** Los equipos, utensilios e instrumentos utilizados en el procesamiento y aquellos que entren en contacto con los productos pesqueros destinados al consumo humano, deben ser de acero inoxidable u otro material resistente a la corrosión, grado alimentario y de fácil limpieza y desinfección.

**Artículo 11:** El diseño e instalación de las maquinarias y equipos deben facilitar la limpieza y desinfección de todas sus partes y de las zonas circundantes donde se encuentren instaladas y deben evitar la contaminación del producto final destinado al consumo humano.

**Artículo 12:** Queda prohibido el uso de madera en las salas de procesamiento de productos pesqueros en los establecimientos autorizados por el DIA.

**Artículo 13:** Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza, funcionamiento y debidamente calibrados, de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 5 –

**Artículo 14:** El agua a utilizar en los establecimientos registrados y aprobados por el DIA debe ser potable.

**Artículo 15:** En caso de usar fuente propia para el suministro de agua, el establecimiento debe realizar cada seis (6) meses como mínimo, un análisis químico y cada treinta (30) días un análisis microbiológico que permita apreciar la potabilidad del agua.

**Artículo 16:** El agua potable debe reunir las condiciones microbiológicas y químicas establecidas en la Norma Dominicana, NORDOM 1, Agua para Uso Doméstico.

**Artículo 17:** El hielo utilizado en contacto con los productos alimenticio debe ser producido a partir de agua potable.

**Artículo 18:** Las cámaras frigoríficas deben estar limpias, sin deterioro físico y ser desinfectadas con soluciones antisépticas aprobadas por la autoridad competente y estar provistas de termómetros calibrados de máxima y mínima temperatura.

**Artículo 19:** Los peces que sean llevados para el sacrificio deben estar limpios, de manera que no ponga en peligro la higiene durante la matanza y el procesamiento.

**Artículo 20:** Cada establecimiento debe elaborar y poner en práctica los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que aseguren la limpieza y desinfección de todas las instalaciones y equipos utilizados en el procesamiento del pescado.

**Artículo 21:** Los establecimientos registrados y autorizados por el DIA deben implementar un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Programas Pre-requisitos. El plan HACCP debe ser revisado por la empresa cada dos años o cuando ocurran cambios en el proceso o situaciones de nuevos peligros que pongan en riesgo la salud del consumidor.

**Artículo 22:** Toda la documentación debe estar disponible, para ser verificada y auditada por el Servicio de Inspección del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) y deben conservarse por lo menos por dos (2) años.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 6 –

**Artículo 23:** El Inspector Oficial asignado a un establecimiento de procesamiento de pescado procedente de piscifactoría, tendrá tres sellos oficiales con el logo del Ministerio de Agricultura con las leyendas: *"Inspeccionado y Aprobado"*, *"Retenido"* y *"Rechazado"*.

**Artículo 24:** El Inspector debe colocar en todos los empaques finales que contenga el producto de un lote, el sello de *"Inspeccionado y Aprobado"* del *Departamento de Inocuidad* del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 25:** El Inspector colocará el sello de *"Rechazado"* a cualquier equipo, utensilio o compartimento que no esté en condiciones aptas para garantizar la inocuidad del producto procesado, indicando las causas del rechazo. También, cuando determine que un producto pesquero procesado no es apto para el consumo humano.

**Artículo 26:** El Inspector Oficial colocará el sello de *"Retenido"* para un posterior análisis, cuando encuentre productos pesqueros en el establecimiento que se sospeche ha sido adulterado y pueda representar un riesgo para la salud de los consumidores. Debe colocar una descripción de la razón de la retención y la fecha.

**Artículo 27:** El certificado oficial que se emita debe tomar en cuenta los requisitos del mercado de destino.

**Artículo 28:** Las zonas de recolección y todos los equipos que se empleen para la recolección, captura, selección, clasificación, acarreo y transporte de los productos vivos, se proyectarán de manera que se manipulen con rapidez y eficacia y sin ocasionarles daños mecánicos; deben ser fáciles de limpiar y libres de contaminación.

**Artículo 29:** Los equipos que se empleen para el transporte de productos vivos y faenados estarán contruidos en materiales idóneos resistentes a la corrosión que no transmitan sustancias tóxicas, y no deben provocar daños mecánicos.

**Artículo 30:** Todas las personas que trabajen en un establecimiento registrado y aprobado por el DIA, deben mantener un alto grado de limpieza personal y adoptar todas las precauciones necesarias para impedir la contaminación.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 7 –

**Artículo 31:** No debe emplearse en la preparación, manipulación o transporte ninguna persona de la que se sepa que sufre o es portadora de una enfermedad contagiosa, o que tenga heridas infectadas o lesiones abiertas.

**Artículo 32:** Los establecimientos deben analizar el agua contenida en el cuerpo de agua (estanques, jaulas flotantes, y otros sistemas de cultivo) donde los pescados se estén criando. Estos análisis tienen el propósito de asegurar que los parámetros de calidad de la mismas (tales como oxígeno disuelto, pH, nitrógeno amoniacal, alcalinidad, dureza, temperatura, y Nitritos) estén dentro de los niveles mínimos que aseguran un buen estado de salud de los pescados provenientes de la acuicultura. Estos análisis deben realizarse diariamente para determinar la temperatura, el pH, y el oxígeno disuelto, y por lo menos cada 15 días para los demás parámetros.

**Artículo 33:** Los productos de limpieza y agentes desinfectantes utilizados deben estar aprobados por la autoridad competente.

**Artículo 34:** Cada establecimiento de procesamiento de productos pesqueros acuícolas procedentes de piscifactorías debe contar con los siguientes programas:

- a. Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos.
- b. Programa de procesos.
- c. Programa de control de proveedores.
- d. Programa de control de plagas.
- e. Programa de mantenimiento.
- f. Programa de retiro de productos.
- g. Programa de verificación y validación.

**Artículo 35:** Cada establecimiento de procesamiento de productos pesqueros acuícolas procedentes de piscifactorías, debe contar con estaciones de lavado de manos adecuadas y convenientes y estar abastecidas de agua que fluya a una temperatura apropiada. En las estaciones de lavado de mano debe haber:

1. Servicio de toallas sanitarias o dispositivos de secado de manos adecuados.
2. Dispositivos o accesorios, tales como válvulas de control de agua, diseñados y contruidos de forma que se protejan las manos limpias y desinfectadas de volver a ser contaminadas.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 8 –

3. La disponibilidad oportuna de materiales gastables, tales como jabón líquido, desinfectante, papel para secado de manos, y papel sanitario.

4. Zafacones, mantenidos de forma adecuada.

**Artículo 36:** El establecimiento debe asegurar que las larvas y alevines producidos cumplan los requisitos mínimos de sanidad.

**Artículo 37:** El establecimiento debe poblar con alevines y larvas los cuerpos de agua donde se desarrollan sus actividades acuícolas, hasta una densidad adecuada que permita garantizar que la misma no sea un factor de incidencia en la salud de los mismos, de acuerdo a la especie trabajada.

**Artículo 38:** Diariamente los establecimientos deben observar con detenimiento si en el cuerpo de agua de cría, hay pescados enfermos y muertos, en este caso, estos deben ser retirados y dispuestos adecuadamente.

**Artículo 39:** Los productos acuícolas que sean llevados a un establecimiento para ser sacrificados deben estar vivos y libres de enfermedades.

**Artículo 40:** Los productos pesqueros que contengan de forma accidental o intencional, microorganismos patógenos, parásitos, sustancias químicas o radioactivas u objetos extraños que ponen en riesgo la salud del consumidor, serán considerados adulterados y no aptos para el consumo humano

**Artículo 41:** Cuando se determine que un producto esta adulterado, el establecimiento puede reprocesarlo, usarlo como alimento para animales o descartarlo. Cada establecimiento debe elaborar un procedimiento para el tratamiento de productos adulterados.

**Artículo 42:** Las Piscifactorías serán inspeccionadas por un Inspector del DIA del Ministerio de Agricultura.

**Artículo 43:** Las Piscifactorías de Siluriformes mixtas o exportadoras, solo podrán recibir Pescados o Alevines Siluriformes vivos de otra Piscifactoría Registrada y Autorizada por el DIA.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 9 –

**Artículo 44:** Si una unidad o establecimiento considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha producido, manejado, procesado, empacado o distribuido no cumple los requisitos de inocuidad de los alimentos, procederá inmediatamente a su retirada del mercado cuando los alimentos hayan dejado de estar sometidos al control inmediato de ese productor inicial e informará de ello a las autoridades competentes.

**Artículo 45:** Todos los establecimientos de procesamiento deberán tener por escrito un procedimiento de retiro de productos en caso de sospecha o evidencia de peligros que puedan poner en riesgo la salud del consumidor. El plan de retiro debe ser elaborado de acuerdo a los procedimientos establecidos por DIA para retiro de productos.

**Artículo 46:** El DIA podrá paralizar la producción por un periodo determinado o recomendar el cierre definitivo de aquellas unidades de producción y establecimiento de procesamiento de productos pesqueros producidos en piscifactorías, a los cuales, como consecuencia de los programas de inspección, auditoría y monitoreo que implementa el Ministerio de Agricultura, se le detecten no conformidades relacionadas con la presencia de peligros que pongan o puedan poner en riesgo la salud del consumidor.

**Artículo 47:** El DIA podrá retener o recomendar la destrucción de los productos pesqueros que se detecte o sospeche la presencia de peligros que puedan poner en riesgo la salud del consumidor. Para estos fines se elaborará un procedimiento.

**Artículo 48:** Los trabajadores de las unidades de producción y establecimientos de procesamiento de productos pesqueros deben cumplir con las buenas prácticas de higiene, y estar en buen estado de salud, avalado por los análisis de laboratorios clínicos correspondientes.

**Artículo 49:** Los trabajadores deben contar con las instalaciones necesarias para su bienestar, seguridad y para evitar contaminación, tales como lugar de comida, baños, lavado de manos, cambio de ropa, equipos de emergencia; estas áreas deben permanecer limpias, ordenadas e higiénicas y separadas de las áreas de uso de los animales.

**Artículo 50:** Los trabajadores en las unidades de producción y establecimientos deben estar bajo un programa de capacitación de manera permanente de acuerdo a sus competencias, principalmente en los aspectos de higiene para evitar contaminación en las personas.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 10 –

**Artículo 51:** Toda persona que trabaje en una o varias fases productivas, tales como aquellas que siempre u ocasionalmente tienen contacto directo con los productos, con superficies que entran en contacto con los alimentos, y con materiales de empaque de los alimentos, deben apegarse a las prácticas higiénicas durante sus labores en la medida que sea necesario para proteger a los alimentos de contaminación. Los métodos para mantener la limpieza incluyen, pero no se limitan a:

1. Realizar sus necesidades fisiológicas solamente en las instalaciones sanitarias provistas por el establecimiento.
2. Vestir prendas exteriores apropiadas y acordes a las diferentes operaciones realizadas en el establecimiento, de tal manera que se proteja de contaminación a los alimentos, a las superficies que entran en contacto con los alimentos, o a los materiales de empaque de los alimentos.
3. Mantener higiene personal adecuada.
4. Lavar las manos intensivamente en una estación de lavado de manos apropiada antes de iniciar las labores, después de cada ausencia de la estación de trabajo, y en cualquier otro momento durante el cual las manos puedan haberse ensuciado o contaminado.
5. Remover todas las joyas u otros objetos que puedan caer y contaminar los alimentos.
6. Mantener los guantes en condiciones intactas, limpias y sanitarias si están siendo usados en la manipulación de los alimentos. Los guantes deben estar hechos de un material impermeable.
7. Usar, cuando sea apropiado y de manera efectiva, redecillas y bandas para el cabello, gorras, mascarillas para cubrir la barba, u otros medios efectivos para restringir el cabello.
8. Almacenar prendas de vestir u otros artículos personales en áreas donde no hay alimentos expuestos ni donde se lavan el equipo o los utensilios.
9. Restringir las siguientes actividades a áreas en las que no hay alimentos expuestos, ni donde se lavan el equipo o los utensilios: comer, mascar chicle, beber, o consumir tabaco.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 11 –

10. Tomar cualquier otra precaución necesaria para proteger los alimentos, las superficies que entran en contacto con los alimentos, o a los materiales de empaque de los alimentos de contaminación por microorganismos o sustancias extrañas.

**Artículo 52:** El DIA debe establecer un programa de monitoreo de residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, nitrofuranos, metales pesados y salmonella para productos pesqueros procesados procedentes de piscifactorías.

**Artículo 53:** El Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) del Ministerio de Agricultura es el laboratorio oficial para realizar los análisis indicados en el artículo precedente.

**Artículo 54:** El DIA debe realizar las inspecciones y auditoria que considere necesaria para garantizar que los análisis realizados por el LAVECEN, cumplen los requisitos de calidad para garantizar la idoneidad de los resultados.

**Artículo 55:** El DIA podrá usar los servicios de otros laboratorios cuando lo considere necesario.

**Artículo 56:** Las infracciones a las disposiciones de esta resolución serán del conocimiento y aplicación de los tribunales e instituciones competentes, en virtud de denuncia formal de los afectados por dichas violaciones, del público o de las instituciones oficiales responsables de velar por su cumplimiento.

**Artículo 57:** La violación a esta resolución será sancionada por las autoridades del Ministerio de Agricultura a través del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, aplicando el principio precautorio, con el decomiso, tratamiento o destrucción de los productos pesqueros, y cierre temporal o definitivo con la consecuente anulación del registro, cuando exista la posibilidad de poner en riesgo la salud humana.

**Artículo 58:** Los Inspectores del DIA deben levantar la correspondiente acta de no conformidad, según sea el caso, en la cual constará al menos la siguiente información: Lugar, dirección y fecha de levantamiento del acta y número de registro; nombres y calidades de los funcionarios del Ministerio; nombres y calidades del representante de la persona natural o jurídica dueña o encargada de la unidad de producción; nombre, cantidad, presentación del o los productos y razones por las que se adoptan las medidas; firmas de los funcionarios del Ministerio y del dueño o encargado de la unidad de producción y dos testigos, si los hubiere.



REPUBLICA DOMINICANA

*Ministerio de Agricultura*

*"Año del Fomento de las Exportaciones"*

**RESOLUCION No. RES-MA-2018-1**

Página – 12 –

**PARRAFO I.-** En el caso de que el representante, dueño o encargado de la unidad de producción se niegue a firmar el acta, se hará constar en la misma.

**Artículo 59:** En virtud de la presente resolución el Ministerio de Agricultura podrá disponer de los productos afectados sin ninguna responsabilidad económica.

**Artículo 60:** La falta de cumplimiento de esta resolución detectada de forma reincidente a través de inspecciones o por denuncia comprobada, será sancionada con cierre temporal o definitivo en función del riesgo.

**PARRAFO II.-**El cierre temporal se establece entre 30 a 45 días. Para el cierre definitivo será necesario la sentencia de un tribunal competente.

**Artículo 61:** En el caso de que se demuestre que el funcionario público actuó en complicidad para alterar el resultado de la sanción; se le impondrá la sanción correspondiente en función de lo establecido en la Ley 41-08 de función Pública.

**Dada** en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los tres (03) días del mes de enero del año dos mil dieciocho (2018).

Ángel Estévez  
Ministro de Agricultura



AE  
WEM/RR  
mc