

ALIDAD

BOLETÍN INFORMATIVO



Perú brilla en Corea: medalla de bronce para el COAR Tacna



Nuevo Laboratorio Itinerante de Metrología en Piura



Palta de exportación: más calidad y sabor



INACAL
Instituto Nacional de Calidad



Perú brilla en Corea: medalla de bronce para el COAR Tacna

Destacaron entre más de 15 países de APEC en la 20^a Olimpiada Internacional de Normalización



Tres estudiantes del COAR Tacna hicieron que la bandera peruana vuelva a ondear en el podio internacional de la calidad, al obtener la medalla de bronce en la 20.^a edición de la Olimpiada Internacional de Normalización, realizada en Seúl, Corea del Sur. El equipo estuvo integrado por Angélica Aceituno Machaca, Máximo Isaí Patiño Álamo y Darío Jaquehua Belizario, quienes compitieron con más de 40 delegaciones de 15 países de Asia, Europa y África.

Los alumnos presentaron la propuesta de norma técnica internacional “Dispositivos inteligentes – Criterios de ensayo de desempeño y métodos de ensayo relacionados para el reconocimiento de voz”, que busca estandarizar y verificar la eficacia de estos sistemas para interpretar y convertir la voz humana en texto o comandos ejecutables.

Este estándar tiene un impacto directo en la mejora de asistentes virtuales como Alexa, Siri o Google Assistant, así como en teléfonos inteligentes, altavoces conectados, vehículos inteligentes y otros dispositivos, aportando mayor precisión, confiabilidad, protección de la privacidad y prevención de fraudes por suplantación de voz.



Del triunfo nacional al reconocimiento global

El éxito internacional del COAR Tacna fue posible gracias a su victoria en la 7.ª Olimpiada Nacional de Normalización, organizada por el Inacal con apoyo del Ministerio de Educación.

En esa etapa, compitieron contra 189 jóvenes de 21 regiones, agrupados en 63 equipos, y destacaron con un proyecto orientado a la generación distribuida de energía para gestionar riesgos urbanos en crisis climáticas. Su propuesta abordó una problemática clave frente a sequías, olas de calor y lluvias intensas, y fue reconocida por su enfoque innovador y compromiso social, demostrando que la calidad también es una herramienta para la resiliencia y la sostenibilidad.

Un semillero de talento para la cultura de la calidad

La Olimpiada Internacional de Normalización es organizada por la Agencia de Normalización de Corea (KSA) y patrocinada por la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) y otras entidades académicas y técnicas. El evento busca formar en los jóvenes una cultura de calidad, pensamiento normativo y responsabilidad ciudadana.



En el Perú, el Inacal impulsa este programa desde hace más de siete años, fomentando competencias técnicas, creatividad científica y la capacidad de aplicar normas en soluciones concretas para las comunidades. Los ganadores de la etapa nacional acceden a representar al país en Corea del Sur, llevando innovación y visión global.

Con esta medalla, el Perú reafirma que sus nuevas generaciones están listas para liderar con estándares de calidad, desarrollar soluciones de alto impacto y contribuir al bienestar de la sociedad.



**Podio
Internacional
2025**

Oro
República de China

Plata
Arabia Saudita

Bronce
Perú – COAR Tacna



Nuevo Laboratorio Itinerante de Metrología en Piura

Medición precisa al servicio de la Macrorregión Norte

En el marco de la descentralización de los servicios de Infraestructura de la Calidad, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), implementa un nuevo Laboratorio Itinerante de Metrología – CALILAB PIURA, con el objetivo de fortalecer los servicios metrológicos en la región norte del país.

Este laboratorio móvil, desarrollado por la Dirección de Metrología del Inacal, está acondicionado en un contenedor metálico que replica las condiciones técnicas de un laboratorio convencional. Cuenta con equipos de alta precisión y personal especializado para brindar servicios de calibración de instrumentos de medición a empresas e instituciones de sectores clave como: agroindustria, pesca, minería, salud, saneamiento, grifos, estaciones de servicio, y laboratorios de ensayo y calibración.

Cobertura Regional

CALILAB PIURA ofrecerá atención en las regiones de Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Cajamarca y Amazonas, zonas que actualmente presentan baja cobertura de servicios metrológicos por parte del sector privado.

El laboratorio funcionará en la Universidad Nacional de Piura (Facultad de Ingeniería Pesquera – puerta N.º 1), en la intersección de las avenidas Andrés A. Cáceres y Luis Montero.

Horario de atención: lunes a viernes, de 08:30 a 13:00 y de 14:00 a 16:30 horas.



Servicios que ofrece CALILAB PIURA:

Masa

Calibración de balanzas clase I y II hasta 40 kg (in situ), y pesas M2 (1 g a 20 kg).

Volumen

Calibración de pipetas, buretas, matraces, probetas hasta 500 ml y medidores volumétricos patrón (Serafines 5 gal).

Presión

Calibración de manómetros de trabajo (de 0,15 a 700 bar, clase >1).

Temperatura y humedad relativa

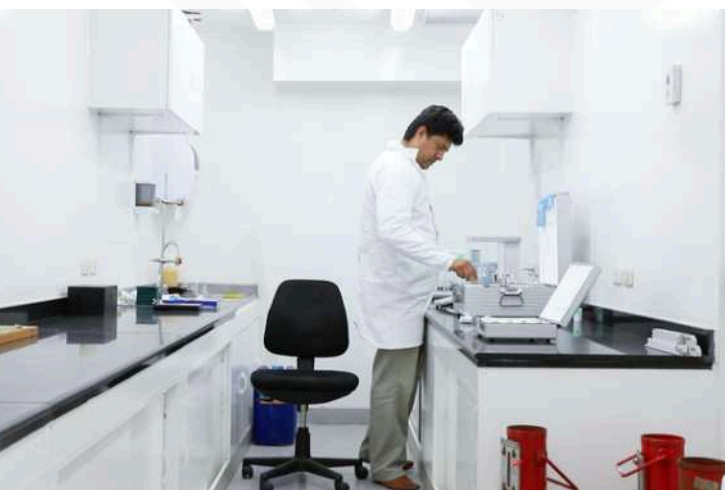
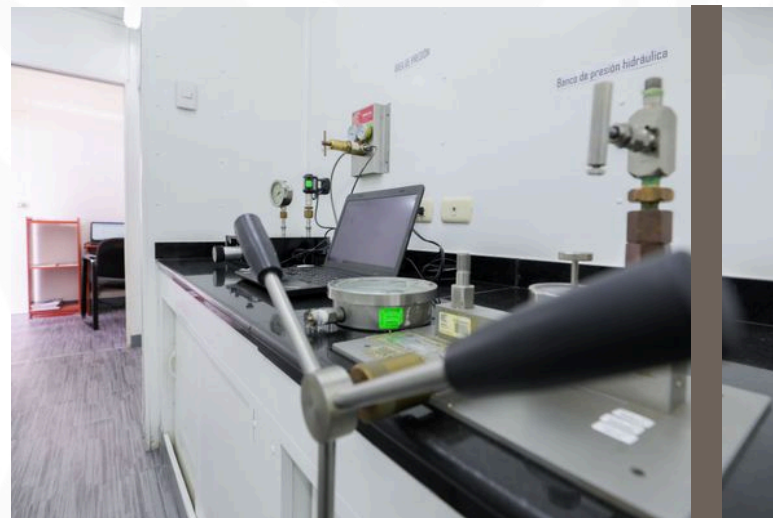
Calibración de termohigrómetros (tres puntos estándar y adicionales).



Articulación con la comunidad universitaria

La instalación de este laboratorio en la universidad local permitirá a estudiantes de ingeniería y carreras afines acceder a herramientas científicas aplicadas, fortaleciendo la cultura de la calidad, la formación técnica y la investigación aplicada en la región.

Asimismo, esta iniciativa impulsa la acreditación de laboratorios, el aseguramiento metrológico en las facultades, y la consolidación de un ecosistema científico-tecnológico alineado al desarrollo sostenible del norte del país.



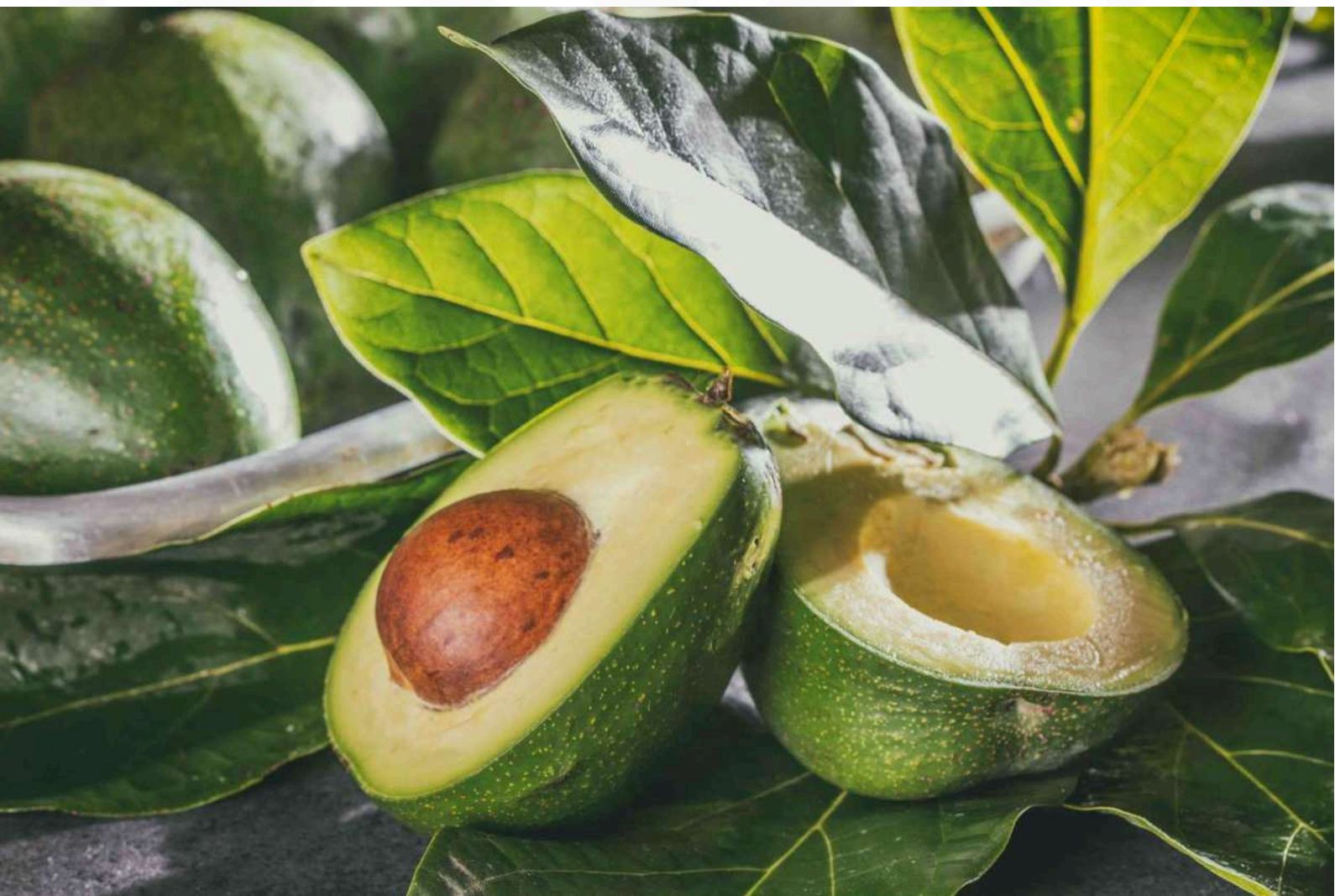
Procedimiento par solicitar atención:

Los usuarios interesados deberán registrar su solicitud a través del Sistema de Citas en Línea.

Seleccionar la opción "Laboratorio Itinerante – sede Piura" y seguir los pasos indicados.

Palta de exportación: más calidad y sabor

Inacal eleva los requisitos para la variedad Hass



El Instituto Nacional de Calidad (Inacal) aprobó la Norma Técnica Peruana NTP 011.018:2025 – Palta. Requisitos (7ª Edición), con el objetivo de optimizar los estándares de calidad de la palta (*Persea americana* Mill) destinada al consumo en estado fresco, reforzando la competitividad del Perú en los mercados internacionales.

Uno de los principales cambios es el incremento del contenido mínimo de materia seca a 22 % para la variedad Hass, lo que asegura un fruto más maduro, con mejor textura y sabor para el consumidor final. En el caso de otras variedades, el porcentaje mínimo varía según sus características.

Una norma alineada al mercado internacional

La norma se aplica a cultivares como Hass, Nabal, Zutano, Ettinger, Hall y Fuerte, entre otros, y excluye frutos sin semilla (partenocárpicos) o destinados a uso industrial.

El contenido de materia seca es un indicador clave de madurez fisiológica al momento de la cosecha, lo que influye directamente en la calidad sensorial, vida útil y aceptación en destino.



Principales requisitos de calidad para la palta

Aspecto general: Las paltas deben presentar la forma característica de la variedad, estar enteras, sanas, limpias, sin residuos visibles, libres de plagas, olores extraños o humedad anormal. El pedúnculo debe tener un máximo de 10 mm y estar limpio.

Madurez: La variedad Hass debe alcanzar un mínimo de 22 % de materia seca al momento de la cosecha. Otras variedades tienen exigencias proporcionales a sus características.

Clasificación por calidad:

- **Categoría Extra:** Calidad superior, sin defectos significativos.
- **Categoría I:** Buena calidad; tolera defectos leves en una superficie total que no supere 4 cm².
- **Categoría II:** Calidad comercial mínima; permite defectos leves en una superficie total que no supere 6 cm².

Tolerancia de calibre: Se permite hasta un 10 % en número o peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

Empaque: En envases nuevos, resistentes, ventilados, sin materiales extraños ni olores. El etiquetado debe permitir la trazabilidad del producto.

Seguridad sanitaria: No deben exceder los límites establecidos por la entidad competente para contaminantes como metales pesados o residuos de plaguicidas. El análisis se realiza conforme al Codex Alimentarius.

Buenas prácticas: Se recomienda la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y lineamientos de higiene establecidos en normas como la NTP-CODEX CXC 53 y legislación nacional vigente.

Impacto esperado: calidad, sostenibilidad y acceso a mercados

Aunque su aplicación es voluntaria, la norma es una herramienta estratégica para productores, exportadores y profesionales del agro que buscan mejorar la calidad, sostenibilidad y seguridad de su producción, así como cumplir con las exigencias de los mercados internacionales.

“Más sabor, mejor textura y mayor competitividad para la palta peruana”



Dato clave


Exportaciones en crecimiento
Según la SUNAT, el Perú exportó más de 571 mil toneladas de palta fresca a 67 países en 2024, consolidándose como el segundo exportador mundial. Europa concentró el 55,3% del volumen (Países Bajos y España), seguido por Estados Unidos (13,1 %), Chile (9,4 %) y Reino Unido (7,5 %).



Consulta la norma técnica
El Inacal invita al sector agroexportador a revisar el contenido de la norma a través de su Sala de Lectura Virtual

Dos nuevas Normas Técnicas impulsan la Economía Circular en el Perú

Miden y aceleran la transición hacia modelos productivos sostenibles



“La circularidad no es una opción, es el futuro productivo”

Durante la I Cumbre Produce Circular, el Inacal presentó dos nuevas Normas Técnicas Peruanas alineadas con estándares internacionales:

NTP-ISO 59020:2025 - Medición y evaluación del desempeño circular.

NTP-ISO 59010:2025 - Orientación para la transición de modelos de negocios y redes de valor.

Con ellas, el Perú suma 7 Normas Técnicas Peruanas y 2 Guías Peruanas en economía circular, consolidando una base normativa moderna para impulsar procesos más eficientes, sostenibles y competitivos.

Aplicación práctica: sector construcción

Un caso piloto con una microempresa dedicada a fabricar adoquines a partir de residuos de construcción y demolición aplicó la metodología ISO 59020, obteniendo resultados destacados:

78,23 % de insumos reutilizados en el proceso productivo.

100 % de los adoquines pueden reincorporarse al sistema al final de su vida útil.

Este ejemplo demuestra que las nuevas normas son aplicables incluso en micro y pequeñas empresas, con beneficios medibles en eficiencia y sostenibilidad.



Contexto y oportunidad

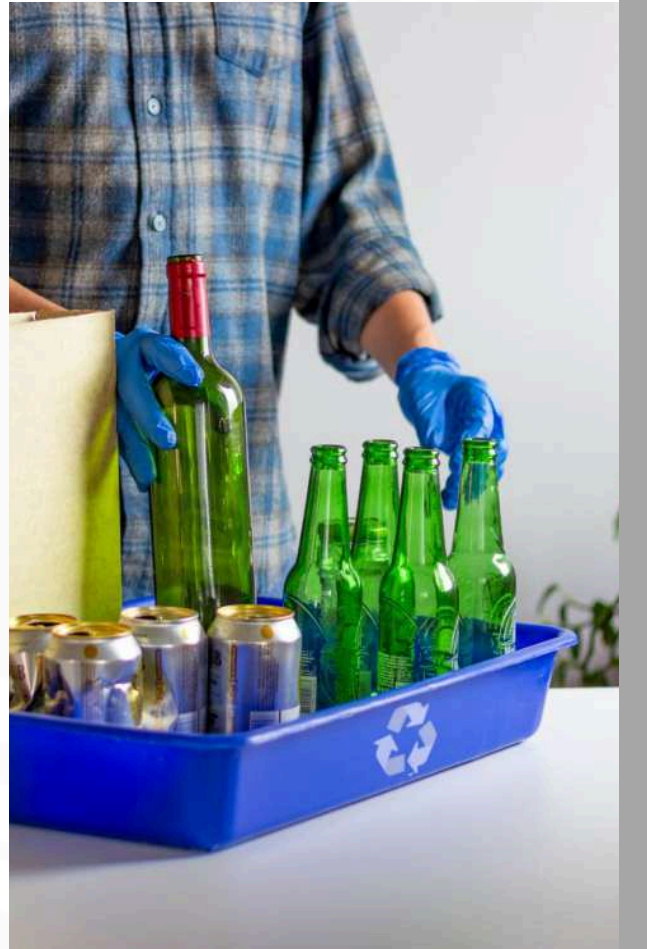
Según el Foro Económico Mundial, la economía circular podría generar hasta 4,5 billones de dólares a nivel global hacia 2030. En América Latina, más del 90% de los residuos aún se disponen en botaderos informales, lo que refuerza la urgencia de adoptar modelos productivos regenerativos.

I Cumbre Produce Circular

El evento, organizado por el Ministerio de la Producción, reunió a expertos nacionales e internacionales para promover un ecosistema industrial más competitivo, eficiente y respetuoso del ambiente.

Entre las conferencias destacaron:

- “Estándares en economía circular – Perspectivas de certificación para empresas circulares”, a cargo del Inacal.
- “Infraestructura de la Calidad para la Economía Circular”, a cargo de Carolina Pérez Guzmán, especialista en economía circular de Argentina.



Asimismo, en la Expoferia de productos circulares y sostenibles, el Inacal presentó un módulo informativo para difundir las Normas Técnicas Peruanas en Economía Circular y los principales alcances del proyecto “Promoción de la economía circular en el sector turismo y manufacturero del Perú a través de la generación de capacidades en la Infraestructura de la Calidad”.



Consulte las normas técnicas en la Sala de Lectura Virtual del Inacal.

INACAL acredita laboratorio del OEFA y USIL

Garantía de resultados confiables e impacto en la protección ambiental y alimentaria

OEFA

El Instituto Nacional de Calidad (Inacal) sigue consolidando la cultura de la calidad en el país, otorgando acreditaciones bajo la norma internacional ISO/IEC 17025:2017 a instituciones clave para la salud pública, el medio ambiente y la seguridad alimentaria.

En el ámbito ambiental, el Laboratorio de Ensayo Ambiental del Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA) fue acreditado por su competencia técnica para generar resultados confiables en el monitoreo de la calidad del aire y del agua.

Esta certificación le permitirá aplicar 12 métodos de ensayo en matrices de agua y aire, midiendo parámetros como pH, turbidez, oxígeno disuelto, material particulado (PM10 y PM2.5), dióxido de azufre (SO₂) y monóxido de carbono (CO). Con ello, el OEFA refuerza su capacidad de fiscalización ambiental con datos trazables y validados, fundamentales para decisiones regulatorias y acciones de control.



USIL

En el sector alimentario, el Instituto de Ciencias de los Alimentos y Nutrición (ICAN) de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL) también obtuvo la acreditación ISO/IEC 17025, que avala la calidad de su infraestructura, equipamiento y personal especializado para realizar ensayos en matrices alimentarias. Este reconocimiento internacional garantiza resultados confiables y precisos, fortaleciendo la investigación, la innovación y la competitividad de las empresas que confían en sus servicios.



Ambas acreditaciones son el resultado de rigurosos procesos técnicos liderados por la Dirección de Acreditación del Inacal, que evalúan la idoneidad del personal, los sistemas de gestión, la infraestructura y la metodología empleada. En un contexto donde el Perú presenta niveles de contaminación del aire superiores a los límites recomendados por la OMS, y donde la seguridad alimentaria requiere controles basados en evidencia científica, contar con laboratorios acreditados es esencial para proteger la salud, preservar el medio ambiente y fortalecer la competitividad nacional.

Más información
Conozca más sobre el proceso de acreditación en el portal
institucional



Lo más visto en nuestras redes sociales



En el Día de la Juventud, celebramos el talento, la creatividad y el compromiso de nuestros jóvenes que inspiran y transforman el mundo.

En el INACAL trabajamos con integridad
Revisa nuestro Sistema de Gestión Antisoborno



🌟 Hoy celebramos el #DíaDelCajón, Patrimonio Cultural de la Nación. 🇵🇪 Desde el Inacal, contribuimos a su preservación y mejora con normas técnicas.



🇵🇪 El Inacal renueva con éxito su certificación en ISO/IEC 27001:2022, estándar internacional que garantiza la seguridad de la información, con vigencia hasta 2027.

Construyendo confianza con Calidad

Producido por la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional del Inacal