



ALIDAD

BOLETÍN INFORMATIVO



Perú acogerá la 35ª Asamblea de Acreditación más importante de las Américas en el 2026



Reforzará la competitividad en los productos y servicios peruanos



INACAL
Instituto Nacional de Calidad

Expoalimentaria 2025
Normas Técnicas Peruanas impulsan la Agroindustria

Nueva Guía fortalece el control metrológico en luz y agua



Perú será sede de la asamblea de acreditación más importante de las américas

2026

El Perú fue elegido anfitrión de la 35.ª Asamblea General de la Cooperación Interamericana de Acreditación (IAAC) 2026, el evento más importante de las Américas en materia de acreditación, competitividad y confianza internacional. Así lo dio a conocer el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), organismo adscrito al Ministerio de la Producción.

La designación se oficializó en la 34.ª Asamblea realizada en República Dominicana, con la participación de más de 100 representantes de 26 países.



Oportunidad histórica para el país

Ser sede de este encuentro atraerá a los principales expertos internacionales en acreditación y proyectará al Perú como un país confiable en estándares de calidad.

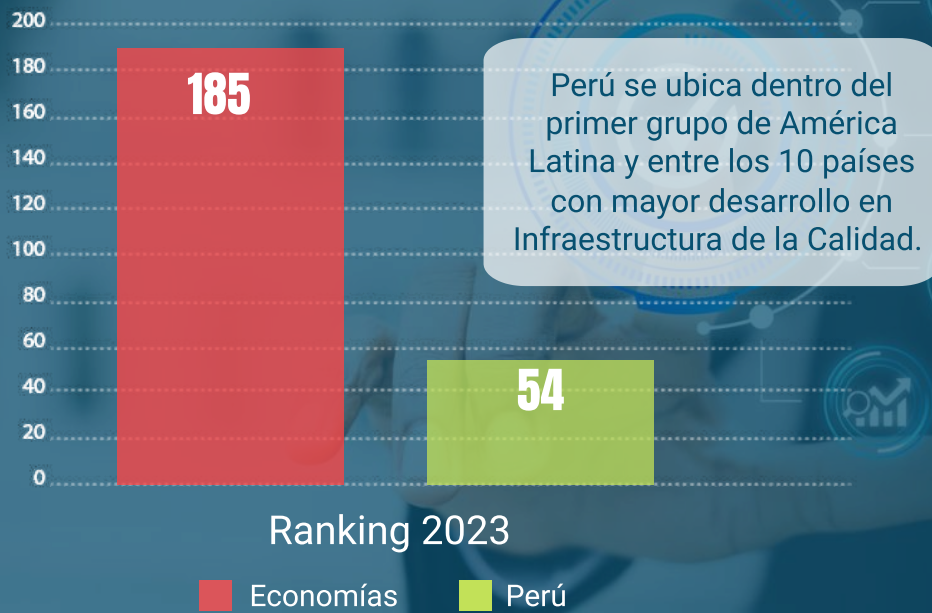
Beneficios para el país:

- Fortalecer la confianza en productos y servicios acreditados.
- Abrir nuevos mercados internacionales.
- Impulsar sectores estratégicos: salud, agricultura, industria, medio ambiente y exportaciones.
- Reforzar políticas públicas y competitividad empresarial.

Perú en el Global Quality Infrastructure Index (GQII) 2023

Durante el evento se presentaron los resultados del Global Quality Infrastructure Index (GQII) 2023, índice global que mide el avance de 185 economías en tres componentes clave: metrología, normalización y acreditación. En este ranking, nuestro país destacó por su avance consistente en los tres pilares de la calidad:

Resultados del Global Quality Infrastructure Index



“El Perú muestra un desarrollo equilibrado en los tres componentes de la Infraestructura de la Calidad, ubicándose en el primer grupo de América Latina”

Ulrich Harmes-Liedtke, investigador y coautor del índice

Un espacio de integración regional

La Asamblea IAAC constituye un espacio estratégico de alto nivel donde se adoptan decisiones clave para el desarrollo regional. Entre ellas destacan:

- Ampliación de los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral (MLA).
- Incorporación de nuevos miembros.
- Consolidación de alianzas técnicas estratégicas.



En la edición 34.^a de la IAAC, se suscribió un memorando de entendimiento con el Sistema Interamericano de Metrología (SIM), fortaleciendo la articulación en beneficio de toda la región.

La IAAC agrupa a las entidades responsables de garantizar la calidad de bienes y servicios en las Américas y el Caribe, promoviendo acuerdos de reconocimiento mutuo que impulsan el comercio internacional.

EXPOALIMENTARIA 2025

Más de mil Normas Técnicas para la calidad en la agroindustria



Con la finalidad de promover estándares de calidad para el fortalecimiento de la competitividad y la confianza de los productos peruanos en el mundo, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), participó en la XVII edición de la Expoalimentaria 2025, realizada del 24 al 26 de setiembre en el Centro de Exposiciones Jockey.

Durante el evento, el Inacal puso en vitrina su aporte a la agroindustria a través de la implementación de más de 1,000 Normas Técnicas Peruanas (NTP) que garantizan calidad, inocuidad, trazabilidad y buenas prácticas en toda la cadena productiva.

El Inacal impulsa más de 1,000 Normas Técnicas Peruanas que elevan la competitividad de la agroindustria

ESTANDARIZACIÓN QUE ABRE MERCADOS

En el stand del Inacal, especialistas brindaron información técnica a empresarios, MYPE y productores agroexportadores, quienes conocieron de primera mano cómo la Infraestructura de la Calidad se convierte en una herramienta estratégica para acceder a nuevos mercados internacionales.





Las más de mil NTP aprobadas abarcan sectores clave como:

Bebidas (106 NTP): desde jugos, néctares y gaseosas hasta vino, pisco y anís.



Productos marinos (64 NTP): tilapia, especies amazónicas, concha de abanico, langostino, entre otros.



Lácteos (69 NTP): leche, quesos andinos, mantequilla, yogur, manjarblanco, entre otros.



Cárnicos (56 NTP): carnes de ovino, porcino, alpaca, llama y cuy; además de embutidos, charqui, entre otros.



Café (45 NTP): desde café pergamino hasta soluble e instantáneo.

Alimentos procesados (533 NTP): cacao, chocolate, camu camu, páprika, maca, quinua, sachá inchi, galletas, entre otros.



Productos agrícolas frescos (222 NTP): mango, palta, uva, papa, arándanos, ajo, choclo, entre otros.



Cada norma contribuye a que los alimentos peruanos cumplan con los exigentes parámetros de calidad de los mercados internacionales, generando confianza en consumidores y socios comerciales.



Para acceder a las Normas Técnicas Peruanas y a documentos afines para fortalecer sus procesos productivos deberán ingresar a la Sala de Lectura Virtual



La Expoalimentaria, organizada por la Asociación de Exportadores (ADEX) con el apoyo del MIDAGRI, volvió a consolidarse como la feria de alimentos y bebidas más importante de Latinoamérica.

En Corea del Sur

PERÚ impulsa la Economía Circular en APEC

Liderazgo técnico y cooperación internacional

El Instituto Nacional de Calidad (Inacal), organismo adscrito al Ministerio de la Producción, reafirmó el liderazgo del Perú en sostenibilidad al encabezar un taller internacional sobre economía circular en Incheon, Corea del Sur, con el respaldo del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC).



El encuentro reunió a representantes de 11 economías miembro para analizar políticas públicas que fortalezcan la Infraestructura de la Calidad como motor de modelos productivos circulares. El Perú, que ostenta a través del Inacal la vicepresidencia del Subcomité de Estándares y Conformidad (SCSC) de APEC, compartió experiencias y buenas prácticas orientadas a reducir residuos, optimizar el uso de recursos y adaptar los sistemas de calidad a los desafíos ambientales actuales.





Los resultados del taller servirán de base para un informe técnico regional con recomendaciones de política, reforzando el compromiso peruano con una agenda de desarrollo sostenible que impulse principios de circularidad en sectores estratégicos como la industria, el agro, la minería y la manufactura, con innovación, calidad y cooperación internacional.

Inacal, articulador técnico en Asia-Pacífico

Durante el evento, especialistas del Inacal presentaron el estudio “Identificación y Análisis de Políticas Públicas que Promuevan Servicios de Infraestructura de la Calidad para la Implementación de la Economía Circular”, resaltando el papel de las normas técnicas, la metrología, la acreditación y la evaluación de la conformidad como herramientas para la transición hacia modelos productivos sostenibles.

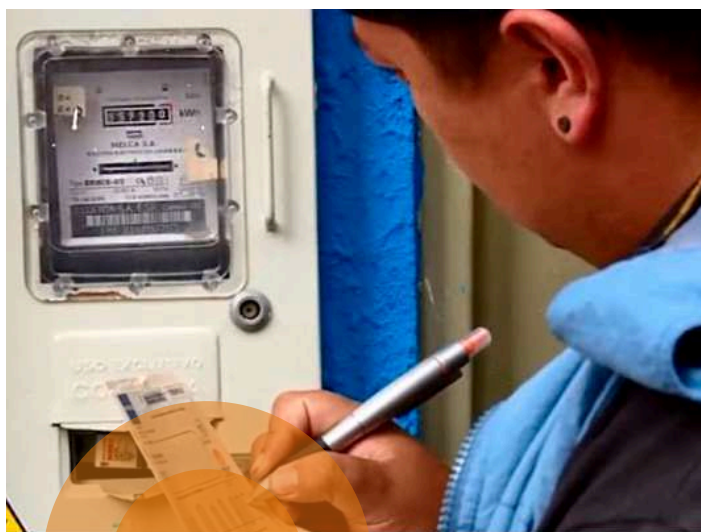
Estas acciones consolidan el Sistema Nacional de Calidad y fortalecen la posición del Perú como referente técnico en la región Asia-Pacífico.

“La Infraestructura de la Calidad es un facilitador clave para economías sostenibles”



Inacal refuerza el control metrológico en MEDIDORES DE LUZ Y AGUA

Nueva guía incorpora normas actualizadas para garantizar servicios confiables



Con el objetivo de fortalecer el control metrológico de los instrumentos de medición empleados en la facturación de servicios públicos y privados, principalmente agua potable y energía eléctrica, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), aprobó la “Guía para la Atención de los Servicios y Procedimientos TUPA de Metrología Legal y sus Anexos”, mediante la Resolución Directoral N° 00034-2025-INACAL/DM.

¿QUÉ TRAE LA NUEVA GUÍA?

Elaborada por la Dirección de Metrología del Inacal, la guía detalla de manera clara los requisitos, formatos y procedimientos que deben seguir fabricantes, importadores, comercializadores y usuarios de medidores para realizar trámites como:

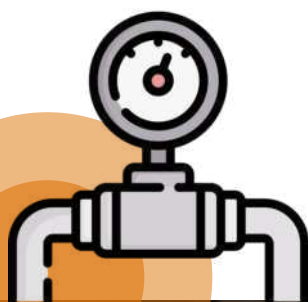
Aprobación de modelos.

Verificación metrológica.

Homologación de certificados extranjeros.

Ensayos de evaluación de instrumentos de medición.

Además, define los criterios técnicos que deben cumplir los reportes de evaluación de ensayos exigidos para la homologación de certificados de aprobación emitidos en el extranjero y establece condiciones para la aceptación de pruebas realizadas en laboratorios distintos al Inacal, siempre que cumplan los estándares internacionales.



ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

La versión 04 de este documento responde a la reciente aprobación de las Normas Metrológicas Peruanas:

NMP 014-2024 y NMP 015-2024 → regulan medidores de energía eléctrica.

NMP 022-2024 → equipos de medición de la energía eléctrica.

NMP 005-2018 → Aplica a modelos de medidores de agua con componentes electrónicos.

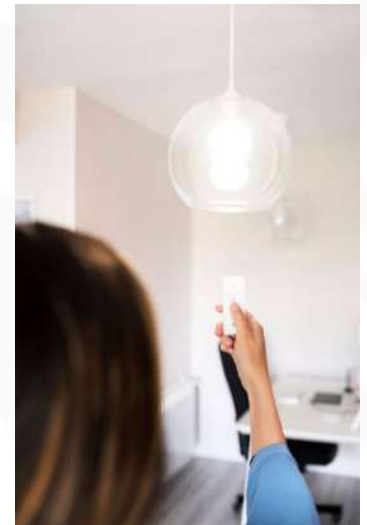
Con ello, la guía se adapta a la realidad tecnológica y a las consultas crecientes sobre certificaciones de equipos modernos.



METROLOGÍA LEGAL: CLAVE PARA LA CONFIANZA CIUDADANA

La metrología legal asegura que los instrumentos de medición usados en el comercio y en servicios públicos sean exactos y confiables, en línea con normativas nacionales e internacionales. Su impacto es directo:

- ▶ Protege los derechos de los consumidores.
- ▶ Promueve la competencia leal.



Con esta guía, el Inacal busca:

- ▶ Atender la creciente demanda de medidores certificados solicitados por las empresas concesionarias.
- ▶ Impulsar servicios confiables para la ciudadanía.



Accede a la guía completa

El documento y sus anexos están disponibles en el portal institucional del Inacal

Queso andino

estándares de calidad que fortalecen la producción láctea

El queso es el segundo producto lácteo más consumido en el Perú, después de la leche evaporada: 7 de cada 10 peruanos lo incluyen en su dieta habitual. Para elevar su calidad y competitividad, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) aprobó la **Norma Técnica Peruana (NTP) "105.004:2024 Leche y productos lácteos. Quesos regionales. Requisitos. 1.ª edición"**, que fija estándares de inocuidad, autenticidad y presentación para el queso andino, producto emblemático de la sierra peruana.

La norma establece que el queso debe elaborarse con leche pasteurizada, cuajo u otras enzimas coagulantes y cultivo láctico, sin sustitutos de grasa o proteínas no lácteas, y con un mínimo de 21 días de maduración.

- 🧀 Cilíndrico o rectangular.
- 🧀 Con corteza natural ligera .
- 🧀 Color uniforme entre crema y amarillento.
- 🧀 Olor lácteo suave y sabor delicado.
- 🧀 Textura compacta, firme y ligeramente elástica.
- 🧀 Su conservación debe realizarse a una temperatura máxima de 6 °C, en envases inocuos.
- 🧀 En el etiquetado debe consignar información clara sobre el tiempo de maduración.

Según el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), el país cuenta con más de 388 000 productores lácteos de la agricultura familiar vinculados a la cadena del queso y 6 500 plantas queseras distribuidas a nivel nacional. Puno lidera la producción, seguido de Cajamarca, Ayacucho, Arequipa y Junín, regiones reconocidas por su diversidad quesera e innovación.



10 normas técnicas para una cadena láctea más competitiva

La nueva NTP para el queso andino se suma a otras nueve normas elaboradas por el Inacal, que abarcan quesos frescos, madurados y regionales. Estas establecen parámetros de humedad, grasa, contenido máximo de sal (4 %) y condiciones óptimas de refrigeración (2 a 6 °C).

Asimismo, incorporan buenas prácticas desde el ordeño hasta la pasteurización, requisitos para quesos fundidos y lineamientos para variedades tradicionales como el queso paria. Con ello, productores y consumidores cuentan con un marco integral que refuerza la confianza en el mercado nacional y abre puertas al comercio internacional.

Calidad que nace en las regiones

La calidad no se queda en Lima. El Inacal viene fortaleciendo la Infraestructura de la Calidad en regiones clave para la producción láctea como Huánuco y Cajamarca, donde miles de productores de la agricultura familiar se articulan a la cadena del queso.

Huánuco: escenario del Festival Nacional del Queso

En esta región, el Inacal participó en el I Congreso de Ciencia y Tecnología Lechera, desarrollado en el marco del Primer Festival Nacional del Queso Peruano y la III Copa América del Queso. El evento reunió a especialistas, productores e investigadores, posicionando al queso peruano como un producto competitivo y con identidad cultural.

Cajamarca: líder en producción de leche

Cajamarca concentra el 17,5 % de la producción nacional de leche (382 460 toneladas anuales). Allí, el Inacal organizó el evento gratuito “Estándares aplicables a la industria láctea”, que convocó a productores de Cutervo, Chota, Cajamarca y Celendín, con el objetivo de fortalecer la competitividad y promover la aplicación de las Normas Técnicas Peruanas en la cadena láctea.

En total, se han difundido 71 Normas Técnicas Peruanas para el sector lácteo, que abarcan desde leche cruda y en polvo hasta quesos frescos, madurados, andinos y fundidos, además de mantequillas, yogures y manjarblanco.



Un motor de desarrollo regional

Con estas acciones, el Inacal demuestra que la calidad también se construye desde las regiones, mejorando la competitividad, fortaleciendo la confianza de los consumidores y generando oportunidades de exportación.

Huánuco y Cajamarca confirman que la tradición productiva respaldada por estándares de calidad, puede convertirse en motor de desarrollo sostenible.



Las Normas Técnicas Peruanas para la industria láctea pueden consultarse en la Sala de Lectura Virtual del Inacal



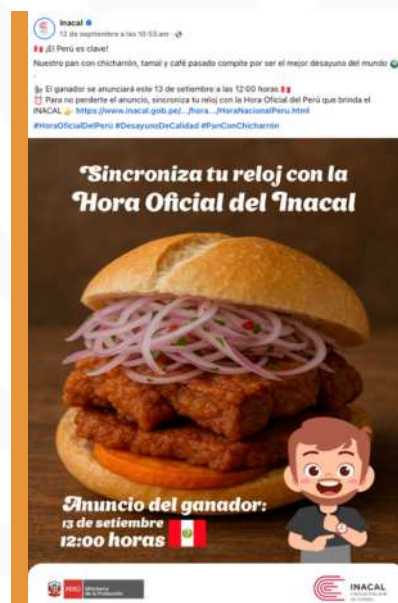
Lo más visto en nuestras redes sociales



🥛🐄 Detrás de cada vaso de leche, queso o yogur hay más de 450 mil familias peruanas que forman parte de la cadena láctea.



🌱 ¡La alcachofa peruana se fortalece con calidad! El Inacal actualizó la NTP 209.453:2012 (rev. 2025), que establece nuevos requisitos para su agroexportación.



🇵🇪 ¡El Perú es clave! Nuestro pan con chicharrón, tamal y café pasado compite por ser el mejor desayuno del mundo 🌍

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



Construyendo confianza con Calidad

Producido por la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional del Inacal