



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



OCTUBRE 2025

ALIDAD

BOLETÍN
INFORMATIVO



DÍA MUNDIAL DE LA NORMALIZACIÓN 2025

Peru, sede mundial de la gestión de la calidad



METROLOGÍA
nuevos laboratorios itinerantes
fortalecerán servicios en regiones



CUY PERUANO
sabor y calidad que
conquistan mercados

PERÚ

sede mundial de la gestión de la calidad

Reunión Plenaria del Comité Técnico ISO/TC 176 impulsa la competitividad de las MYPE

El Perú se convirtió en el epicentro mundial de la gestión de la calidad al ser, por primera vez, anfitrión de la **Reunión Plenaria del Comité Técnico ISO/TC 176 – Gestión y Aseguramiento de la Calidad**, principal espacio donde se definen y actualizan las normas ISO 9000 e ISO 9001, pilares globales de los sistemas de gestión de la calidad.

El evento, organizado por el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), se realizó en Lima en el marco del Día Mundial de la Normalización, y reunió a 22 delegaciones, entre ellas las de Canadá, Estados Unidos, Reino Unido, México, y otros países líderes en normalización internacional.

Durante las jornadas se revisaron las normas ISO sobre gestión y aseguramiento de la calidad, se compartieron tendencias globales en competitividad, innovación y sostenibilidad, destacando el papel estratégico de las MYPE en la adopción de estándares internacionales para acceder a nuevos mercados.



Foro Industria y MYPE: calidad para competir



Como antesala al encuentro mundial, el Inacal organizó el Foro de la Industria y MYPE: **“Tendencias globales en la gestión de la calidad y su impacto en la competitividad”**, realizado en la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).

El espacio convocó a representantes de la industria, la academia y gremios productivos, promoviendo la innovación, la mejora continua y el posicionamiento del Perú como referente regional en calidad y normalización.

Entre los ponentes internacionales destacaron Jeffrey Hunt (Canadá), presidente del Comité Internacional ISO/TC 176; Marnie Schmidt (EE. UU.), coordinadora del Grupo de Trabajo ISO 9000; y Sam Somerville (Reino Unido), presidenta del Subcomité de Sistemas de Calidad de ISO.

El panel nacional estuvo integrado por Juan Carlos Mathews, exministro de Comercio Exterior y Turismo; Luis Tenorio, director ejecutivo del Centro de Desarrollo Industrial – SNI; Jesús Salazar Nishi, presidente ejecutivo de Koplast; y José Carlos Flores, director del Instituto para la Calidad PUCP, entre otros especialistas.



Mira el FORO completo AQUÍ



Crecimiento en certificaciones ISO: la calidad como motor del desarrollo

Perú sumó 3 473
certificaciones ISO 9001
(+24% respecto a 2023)

2024



De acuerdo con el último reporte de la ISO Survey, en 2024 se registraron 1 474 118 certificaciones ISO 9001 a nivel mundial. Los sectores con mayor número de certificados fueron productos metálicos, comercio, repuestos automotrices, equipos eléctricos, construcción y servicios.

En el Perú, se alcanzaron 3 473 certificaciones ISO 9001, lo que representó un crecimiento del 24% respecto al año anterior, consolidando la cultura de la calidad como factor clave para mejorar procesos, elevar la productividad y abrir oportunidades en mercados internacionales.

14 OCTUBRE

DÍA MUNDIAL DE LA NORMALIZACIÓN

Cada 14 de octubre se celebra el Día Mundial de la Normalización, impulsado por la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) y la Unión Internacional de Telecomunicaciones (ITU), para reconocer la labor de los expertos que desarrollan normas técnicas internacionales y nacionales.

El lema global de 2025 **“Una visión compartida para un mundo mejor”**, destaca el papel de las alianzas, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) - N° 17, mediante la cooperación entre gobiernos, empresas y sociedad civil como motor para enfrentar los desafíos globales como el cambio climático, la energía limpia, las ciudades inteligentes o la transformación digital.

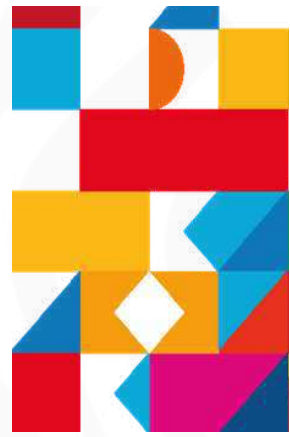


1970

se celebró por primera vez el Día Mundial de la Normalización.

78%

de las empresas que apoyan los ODS lo hacen mediante alianzas (ONU Pacto Mundial).



Reconocimiento al aporte nacional en normalización

El Inacal rindió un reconocimiento especial a los Comités y Subcomités Técnicos de Normalización por su valioso aporte en la elaboración de más de 5700 Normas Técnicas Peruanas, Guías y documentos afines, que fortalecen el aparato productivo nacional, protegen los derechos del consumidor y garantizan la calidad de los productos y servicios en el país.

Durante la ceremonia, se destacó el impacto de la normalización en más de 30 mil empresas manufactureras de diversos sectores, entre ellos el textil, calzado, alimentos, agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, donde la adopción de estándares técnicos ha contribuido a mejorar la productividad, competitividad y sostenibilidad.

Asimismo, se entregó diplomas y trofeos a los Comités que cumplieron de 5 a 30 años de labor ininterrumpida, así como a aquellos que alcanzaron los mejores resultados y desempeño en la mejora de la calidad dentro de sus respectivos sectores. Este reconocimiento resalta el compromiso de los especialistas y organizaciones que, a través del consenso técnico, consolidan una cultura de calidad que proyecta al Perú hacia un futuro más competitivo y sostenible.

De igual forma, se reconoció a las instituciones que hicieron posible la realización de reuniones plenarias de la ISO en el Perú, como el Colegio de Ingenieros del Perú, la Universidad del Pacífico, el Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), por su permanente apoyo a la Infraestructura de la Calidad en el país.





Nuevos laboratorios itinerantes fortalecerán los servicios de calibración en el país

Con el objetivo de atender la creciente demanda de servicios metrológicos en la industria y cadenas productivas, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) implementará nuevos Laboratorios Itinerantes de Metrología en regiones estratégicas del **Norte, Centro y Sur** del país.

Esta iniciativa forma parte del concurso impulsado por el Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación – ProInnovate, con financiamiento del Banco

Interamericano de Desarrollo (BID), y busca reducir las brechas de la Infraestructura de la Calidad en regiones donde aún no cuentan con laboratorios de calibración acreditados ni capacidades desarrolladas en metrología.

La medida apunta a fortalecer el ecosistema regional de innovación, permitiendo que las empresas cuenten con servicios de medición confiables, precisos y estandarizados, esenciales para mejorar la productividad, la competitividad y la calidad de sus productos y procesos.

Metrología para el desarrollo productivo



La metrología, ciencia de la medición, constituye un pilar fundamental para garantizar la calidad industrial, la seguridad en salud, la vigilancia ambiental y el cumplimiento normativo.

La puesta en marcha de los laboratorios itinerantes representa una estrategia descentralizada que permitirá al Estado acercar servicios especializados de calibración a empresas y productores regionales, reduciendo costos logísticos y tiempos de atención.

Equipamiento y despliegue regional

Los Laboratorios Itinerantes de Metrología estarán equipados con tecnología de última generación para la calibración de instrumentos de medición utilizados en distintos sectores productivos.

Su despliegue facilitará la atención directa a cadenas productivas, industrias y sectores emergentes, impulsando la eficiencia operativa, la innovación tecnológica y el potencial exportador de las regiones.

Asimismo, se proyecta que las universidades sean aliadas clave para brindar soporte técnico y asegurar la sostenibilidad del servicio.



Más información AQUÍ

CUYES

con estándares
de calidad
conquistarán
los mercados



El cuy no solo es un alimento de gran arraigo cultural en el Perú, sino también una fuente altamente nutritiva y cada vez más demandada en mercados nacionales e internacionales. Por ello, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal), impulsa la aplicación de la Norma Técnica Peruana NTP 201:058 "Carne y productos cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de las carcasas y carne de cuy".

Esta norma técnica fija estándares de calidad, inocuidad y conservación para garantizar un producto seguro, nutritivo y con potencial exportador. Detalla los criterios de clasificación de la carne de cuy según su peso, edad y características físicas (conformación, color de la grasa, consistencia, carne y piel).

Además, establece parámetros sensoriales, químicos, microbiológicos, de conservación y transporte que garantizan que la carne llegue al consumidor en óptimas condiciones.



VIDEO



Principales requisitos de calidad

- Clasificación en cortes comerciales: carcasa entera, media carcasa, cuarto anterior y posterior.
- Color de la carne: rosa pálido, rosado o rojo claro, dentro de rangos aceptables.
- Color de grasa: blanco cremoso o amarillento.
- Color de piel: de blanco a rosado pálido o con tonalidad amarillenta.
- Consistencia: firme al tacto en carne y grasa.
- Categorías:
 - ◀ Cuy tierno: machos o hembras menores de 3 meses, entre 550 y 800 gramos.
 - ◀ Cuy joven: mayor de 3 meses, sin actividad reproductiva.
 - ◀ Cuy adulto: animales con actividad reproductiva.
- Olor: característico del cuy, libre de aromas extraños.
- Tener un pH entre 5,5 y 6,4 para carne fresca, indicador de buena calidad.
- Congelación: proceso rápido hasta $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el núcleo y conservación a la misma temperatura (sin uso de hielo).
- Transporte: equipos refrigerados o isotérmicos que mantengan la cadena de frío ($\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ refrigerado, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ congelado).
- Envases y embalajes: materiales inocuos, impermeables, sin transferencia de olores o sabores, con rotulado que asegure trazabilidad y diferenciación del producto.

Con la implementación de esta norma, se busca que la carne de cuy cumpla estándares reconocidos internacionalmente, en beneficio directo de productores, consumidores y exportadores peruanos.

Dato



Según el Midagri, el Perú lidera la exportación de carne de cuy, con una participación cercana al 71,3 % del mercado internacional.

A nivel interno, las regiones de gran tradición gastronómica son Cusco, Arequipa, La Libertad, Puno, Ayacucho, Cajamarca, Apurímac, Huánuco, Moquegua, Huancavelica, Tacna y Áncash.

Su consumo ha crecido sostenidamente en los últimos años como una alternativa saludable y con gran potencial de exportación.

Valor nutricional

La carne de cuy destaca por su alto contenido proteico, bajo nivel de grasa y aporte de vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales, lo que le otorga un alto valor biológico.

Conoce la norma técnica en la Sala de Lectura Virtual del Inacal





Expo Amazónica 2025

11 normas técnicas impulsan la competitividad del SACHA INCHI

Con el propósito de consolidar al sacha inchi como producto emblemático de la Amazonía y posicionarlo en los mercados nacionales e internacionales, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) presentó 11 Normas Técnicas Peruanas (NTP) específicas para este cultivo, durante la Expo Amazónica 2025.

Estas normas abarcan desde buenas prácticas agrícolas y poscosecha hasta lineamientos para el almacenamiento, producción de harina proteica, bocaditos, torta y aceite para uso alimentario y cosmético, además de productos tostados. Con ello, los productores podrán asegurar mayor valor agregado, trazabilidad y confianza en los consumidores, fortaleciendo la competitividad del sacha inchi en toda su cadena productiva.



Durante el Foro “Amazonía Innovadora y Competitiva”, el Inacal participó en el panel “Promoción de la bioeconomía y la circularidad como fuentes de innovación en productos y procesos en la Amazonía”, donde se destacó el avance del proceso de aprobación de los requisitos de calidad del aceite de sacha inchi en la norma internacional del Codex Alimentarius, liderado por el Inacal.



El sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.), originario de la Amazonía, destaca por su alto contenido de aceite (49–53 %) y proteínas (33 %), cualidades que lo han posicionado en mercados internacionales, abriendo oportunidades para miles de productores en San Martín, Loreto, Ucayali, Huánuco, Amazonas, Madre de Dios y Ayacucho.

Entre las nuevas normas técnicas aprobadas este año destacan:

NTP 151.401:2025 “Aceite de Sacha Inchi. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 2.ª edición”

Define requisitos y procedimientos desde la recepción de la materia prima hasta el envasado, almacenamiento y transporte, asegurando estándares de higiene y manipulación acordes con los mercados nacionales e internacionales.

NTP 151.404:2025 “Sacha Inchi y sus derivados. Trazabilidad. 2.ª edición”

Establece los requisitos mínimos para garantizar la trazabilidad del sacha inchi a lo largo de toda la cadena de valor, fortaleciendo la transparencia en los mercados alimenticios, cosméticos y medicinales.

Norma del Codex Alimentarius CXS 210-1999

Se incorporó el aceite de sacha inchi en la lista internacional de aceites vegetales especificados, decisión adoptada durante el 47.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, consolidando su reconocimiento global.



Las Normas Técnicas Peruanas del sacha inchi están disponibles en la plataforma Sala de Lectura Virtual del Inacal

Inacal acredita a SANIPES para que se fortalezca la vigilancia sanitaria en el sector hidrobiológico

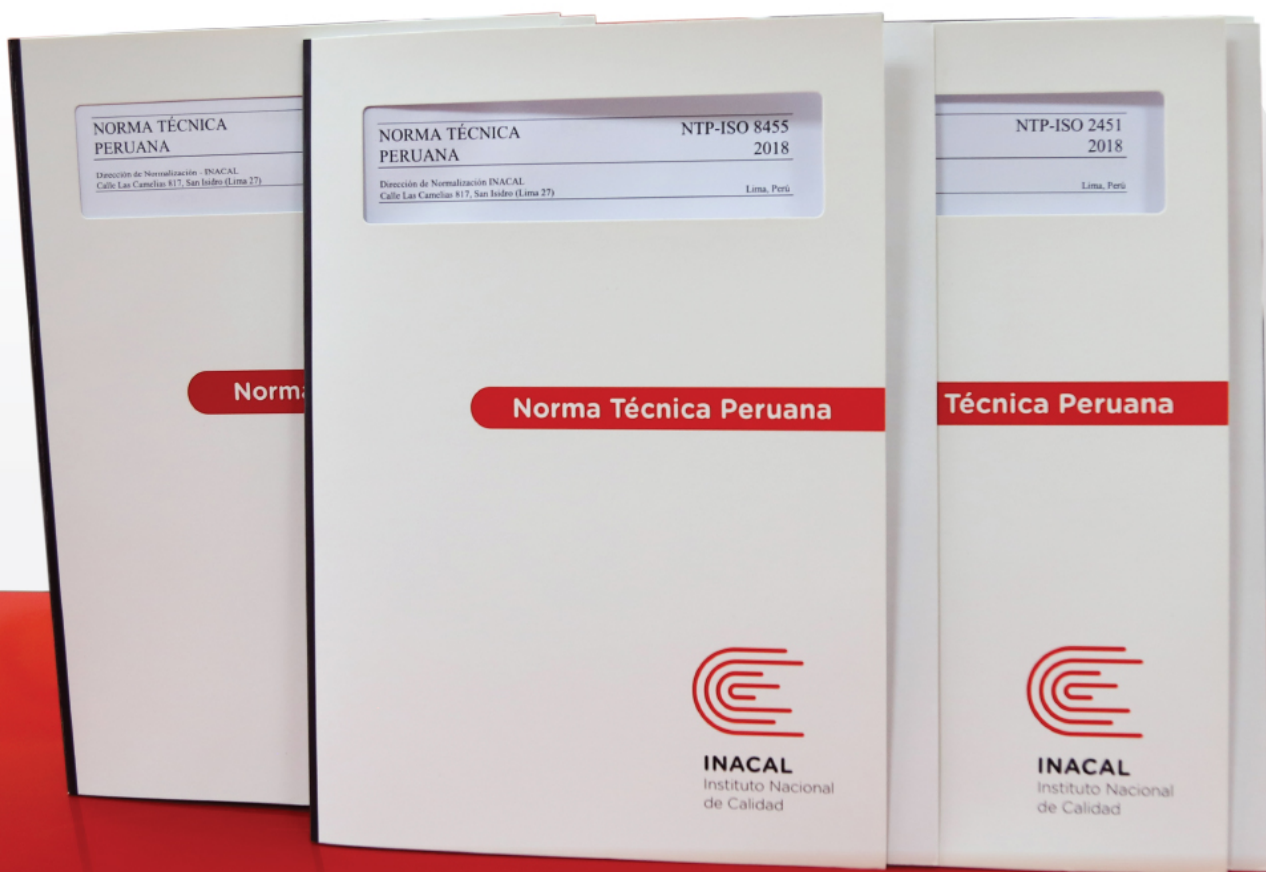


El Instituto Nacional de Calidad (Inacal) acreditó a la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES) como Organismo de Inspección bajo la norma NTP-ISO/IEC 17020:2012, fortaleciendo su rol en la vigilancia sanitaria de plantas procesadoras de productos hidrobiológicos congelados en el país.

La acreditación, que tendrá vigencia por tres años, garantiza la competencia técnica, imparcialidad y confiabilidad de las inspecciones, consolidando a SANIPES como Organismo de Inspección Tipo B y respaldando su trabajo en seguridad alimentaria en el sector pesquero y acuícola.

Con esta acción, el Inacal como ente rector del Sistema Nacional para la Calidad reafirma su compromiso de seguir consolidando la Infraestructura de la Calidad en el Perú y la protección al consumidor, asegurando que los productos peruanos cumplan los más altos estándares internacionales.





LEER
AQUÍ



BOLETÍN NORMAS TÉCNICAS PERUANAS Y TEXTOS AFINES

Agrupación temática de las últimas Normas Técnicas Peruanas y Textos Afines, aprobadas por la Dirección de Normalización.

Día Internacional para la Reducción del Riesgo de Desastres: con lo más destacado en Normalización, Acreditación y Metrología.



Más de 5 mil calibraciones ambientales. Los servicios metrologógicos aseguran mediciones precisas para proteger la salud y el ambiente.



¿Tu organización está preparada para una emergencia? Con la NTP ISO 22320, aprobada por el Inacal, podrás gestionar incidentes y fortalecer tu capacidad de respuesta.



Inacal refuerza la vigilancia ambiental. 179 laboratorios acreditados bajo la norma ISO/IEC 17025 garantizan análisis confiables de agua, aire y suelo.

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