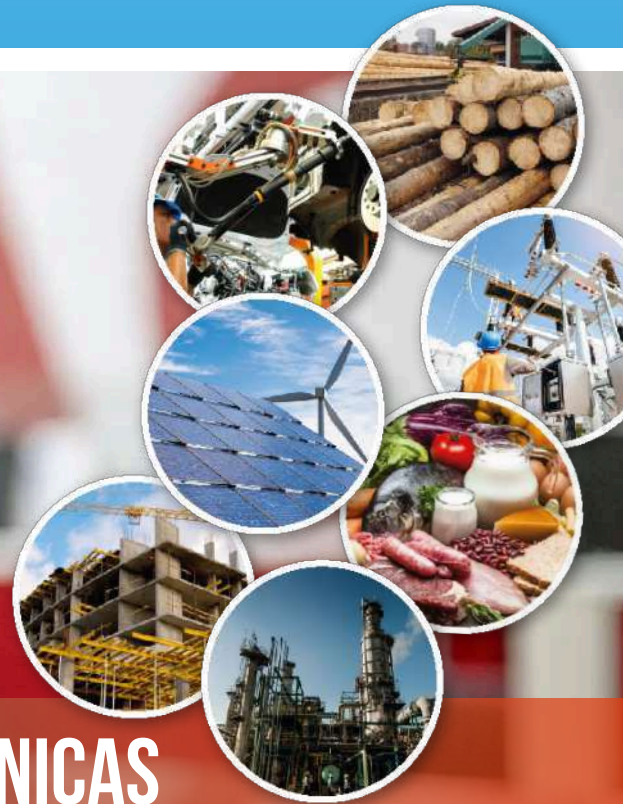
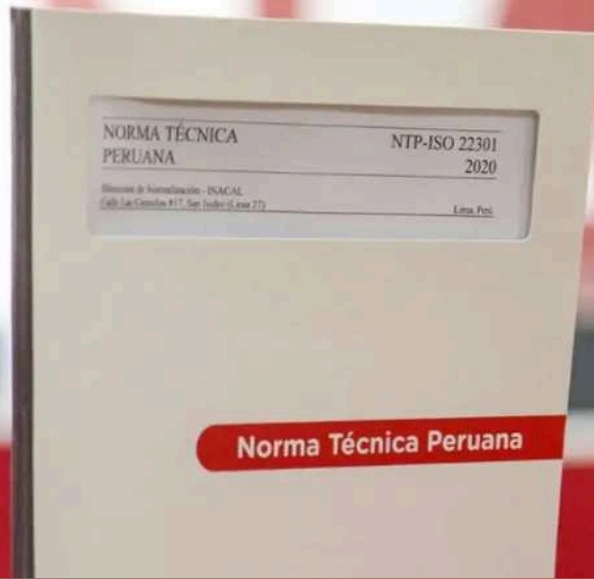


ALIDAD

BOLETÍN INFORMATIVO



ENERO 2026



MÁS DE 400 NORMAS TÉCNICAS PERUANAS YA SON OBLIGATORIAS EN EL PERÚ



INACAL:
Actualiza norma metrológica para medir el ruido ambiental



HELADOS DE CALIDAD:
Nuevos estándares para su comercialización

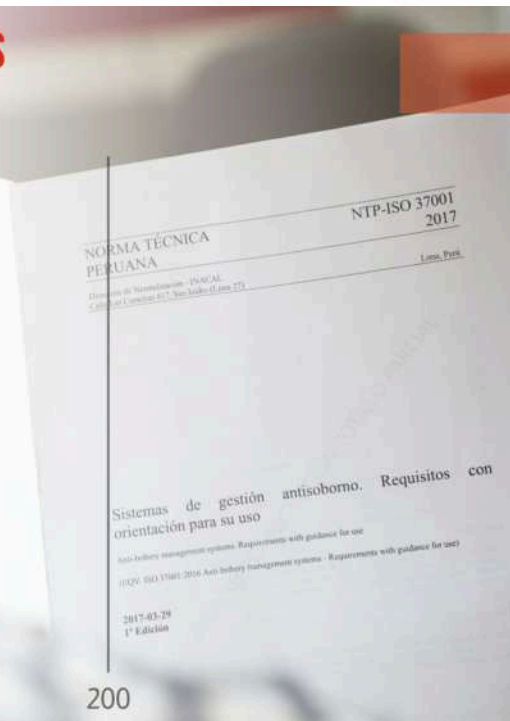
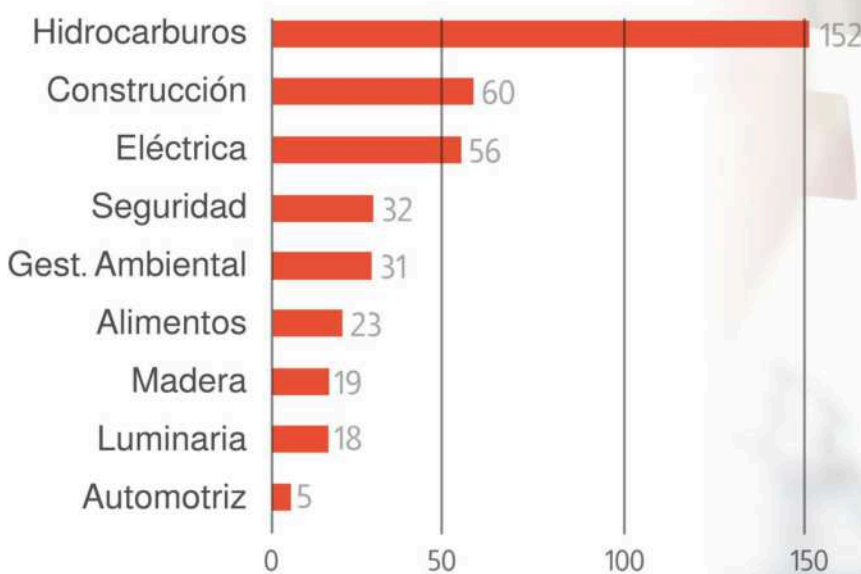
Más de **400** NORMAS TÉCNICAS PERUANAS FORTALECEN LA REGULACIÓN EN EL PAÍS

Las NTP ya forman parte de dispositivos legales obligatorios en sectores estratégicos

En el marco del balance de gestión 2025, el Instituto Nacional de Calidad (Inacal) informó que más de 400 Normas Técnicas Peruanas (NTP) han sido incorporadas en dispositivos normativos de carácter obligatorio emitidos por entidades del primer nivel de gobierno.

Esta integración consolida a las NTP como herramientas clave para regular la producción, comercialización y prestación de servicios, fortaleciendo la seguridad, sostenibilidad y confianza en los mercados, tanto a nivel nacional como internacional.

NÚMERO DE NORMAS TÉCNICAS PERUANAS REFERENCIADAS EN DISPOSITIVOS OBLIGATORIOS SEGÚN SECTORES



Fuente: CID/INACAL - Listado de Normas Técnicas Peruanas citadas en dispositivos legales obligatorios.
Elaboración: Oficina de Estudios económicos - INACAL

Incorporar normas técnicas en la regulación sectorial eleva los estándares del país y reduce riesgos para las personas, el ambiente y la economía.

ESTÁNDARES QUE GENERAN CONFIANZA Y COMPETITIVIDAD

Las Normas Técnicas Peruanas establecen parámetros de calidad, seguridad y desempeño, alineados con estándares internacionales, permitiendo a las empresas mejorar sus procesos productivos, acceder a mercados más exigentes y elevar su competitividad.

Su aplicación contribuye a la seguridad industrial, la eficiencia energética, la sostenibilidad ambiental y la inocuidad de los alimentos, fortaleciendo el comercio interno y exterior.

DE APLICACIÓN VOLUNTARIA A CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Si bien las NTP son, en su mayoría, de aplicación voluntaria, adquieren carácter obligatorio cuando son referenciadas en reglamentos técnicos o normativas sectoriales, convirtiéndose en instrumentos fundamentales para la fiscalización y el control técnico del Estado.

SECTORES ESTRATÉGICOS IMPACTADOS

Las normas técnicas obligatorias abarcan diversos sectores, entre ellos:

Energía y gas natural (MINAM, OSINERGMIN, PRODUCE, MTC): requisitos de seguridad para el transporte y almacenamiento de GNL y GNV, gas natural seco, así como eficiencia energética en luminarias y dispositivos eléctricos.

Construcción (MVCS): manejo de residuos de construcción y demolición, señalización para accesibilidad universal, y normas sobre la correcta instalación, uso de andamios y sistemas de protección contra caídas, fundamentales para la seguridad laboral y el cumplimiento normativo en obras.

Gestión ambiental (MINAM, MINSA): manejo de residuos sólidos y de aparatos eléctricos y electrónicos, medición de emisiones atmosféricas y control de calidad del aire.

Agroindustria y alimentos (MIDAGRI): requisitos de calidad para productos como carne de cuy, leche UHT, queso fresco y harina de trigo, entre otros.

Biocombustibles y manufactura (MINEM, PRODUCE): especificaciones técnicas para biodiésel, adhesivos industriales, cuero y textiles.

Salud, seguridad ocupacional y gestión antisoborno (MINTRA, MTC, MEF): requisitos para guantes y ropa de protección; uso, mantenimiento y retiro de conectores y arneses de cuerpo entero, y sistemas de gestión antisoborno.

Seguridad de la información y tecnología (PCM): sistemas de gestión de ciberseguridad, protección de la privacidad e inteligencia artificial.



FISCALIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

El cumplimiento de estas normas es supervisado por ministerios, organismos reguladores y gobiernos locales, según el ámbito de competencia.

METROLOGÍA

Inacal actualiza estándar para medir el ruido ambiental

Nueva Norma Metroológica Peruana refuerza la fiscalización y garantiza mediciones más precisas que protegen la salud pública.



El Inacal aprobó la Norma Metroológica Peruana NMP 011:2025 “Electroacústica. Sonómetros. Parte 3: Ensayos periódicos”, que actualiza el marco técnico vigente desde 2007 y refuerza la exactitud y confiabilidad de las mediciones de ruido ambiental en el país.

La norma adopta la segunda edición del estándar internacional IEC 61672-3:2013, incorporando criterios técnicos más exigentes para evaluar el desempeño de los sonómetros utilizados en la vigilancia y control de la contaminación sonora.

La norma eleva el nivel de exigencia técnica en la evaluación de los sonómetros utilizados en el país.

MEDICIONES MÁS PRECISAS PARA UNA MEJOR FISCALIZACIÓN

La NMP 011:2025 establece los ensayos periódicos obligatorios que deben aplicarse a los sonómetros con ponderación temporal, integradores-promediadores e integradores, correspondientes a las clases 1 y 2, con el fin de verificar su correcto funcionamiento y desempeño técnico. Su aplicación fortalece la fiscalización ambiental y contribuye a la protección de la salud y la calidad de vida de la población.

ALCANCE Y APLICACIÓN DE LA NORMA

La norma está dirigida a laboratorios de calibración y de ensayo, así como a entidades públicas y privadas que emplean sonómetros para el monitoreo del ruido ambiental, especialmente los gobiernos locales, responsables de la vigilancia de la contaminación sonora en sus jurisdicciones.

De acuerdo con el DS N.º 085-2003-PCM, los equipos utilizados por las municipalidades deben ser calibrados por entidades autorizadas y certificadas. En ese marco, los Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC) deberán adecuar sus procedimientos técnicos a la nueva Norma Metroológica Peruana.

INACAL

Fortalece
su red de
expertos en
calibración

La Dirección de Acreditación del Inacal viene consolidando su Red de Expertos Técnicos para Laboratorios de Calibración, con el objetivo de fortalecer la competencia técnica y la confiabilidad de los servicios de calibración en el país.

Esta iniciativa forma parte del fortalecimiento de la Infraestructura de la Calidad, integrada por la Normalización, la Metrología y la Acreditación.

La Red de Expertos Técnicos es clave para asegurar la competencia y confiabilidad de los laboratorios de calibración acreditados en el país.

CALIBRACIÓN EN RADIACIONES IONIZANTES: UN CAMPO ESTRATÉGICO

La convocatoria está dirigida a expertos en calibración de radiaciones ionizantes, un ámbito clave para sectores productivos, científicos, industriales y de salud. Contar con especialistas permitirá impulsar la acreditación de laboratorios y garantizar mediciones exactas y confiables.

PERFIL Y EXPERIENCIA REQUERIDA

Formación en ingeniería física (bachiller, titulado o máster) u otras ingenierías afines al manejo de dosímetros y equipos de medición.

Conocimientos en radiaciones ionizantes y conceptos de dosis absorbida.

Dominio de métodos y técnicas de calibración.

Experiencia mínima de cuatro años en calibración de instrumentos y aparatos de medición en el campo de las radiaciones ionizantes, con al menos dos años de experiencia específica en la calibración de equipos de medición.

SI CUMPLES
CON LOS
REQUISITOS
INGRESA A
ESTE ENLACE



HELADOS CON ESTÁNDARES DE CALIDAD MÁS ESTRICTOS

Nueva norma técnica refuerza la seguridad, composición y conservación de este producto.

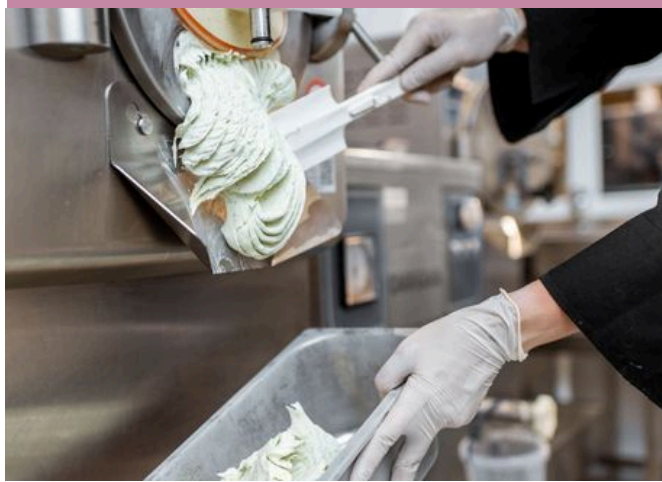


Con el aumento del consumo durante la temporada de verano, el Inacal aprobó la Norma Técnica Peruana NTP 202.057:2025 “Leche y productos lácteos. Helados. Requisitos (3.ª edición)”, que establece estándares de calidad para helados de crema, leche y agua.

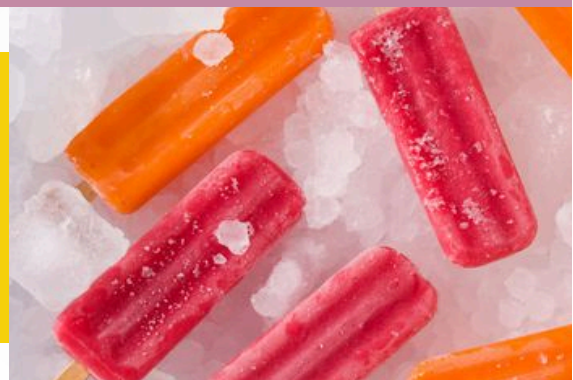
“El control de la temperatura es clave para preservar la calidad del helado”

REQUISITOS DE CALIDAD Y CONSERVACIÓN

- ▼ Los helados deben tener un olor y color característico del producto, de apariencia atractiva, textura suave, consistencia uniforme y sin presentar hielo visible, ni cristales de lactosa.
- ▼ Todas las mezclas líquidas utilizadas en la elaboración del helado deben ser previamente pasteurizadas o sometidas a procesos de higiene aprobados, lo que refuerza la importancia de revisar la etiqueta y la información nutricional antes de adquirir el producto.
- ▼ La norma también establece condiciones estrictas de conservación, fundamentales para mantener la calidad y seguridad del producto.
 - Los helados deben conservarse a una temperatura máxima de -16°C .
 - En el punto de expendio fijos o móviles, los helados duros deben tener una temperatura máxima de -8°C .
 - Los helados blandos deben mantenerse a -5°C .



“La calidad de los helados también es una cuestión de salud pública y protección al consumidor”.



¿QUÉ SABOR DE HELADO ES TU PREFERIDO!

Helados de chocolate: deben contener un mínimo de 3 % de cacao o chocolate, si su sabor proviene exclusivamente del extracto seco magro de cacao.

Helados de fruta: requieren un mínimo de 20 % de fruta natural.

Helados de frutas ácidas: el contenido mínimo es del 10 %.

Helados de limón u otras frutas con alto contenido de vitamina C: deben contener al menos 5 % de fruta.

Helados con frutas secas o coco rallado: deben incorporar un mínimo del 5 % en base seca, garantizando un producto sabroso.



INGREDIENTES PERMITIDOS

Para la elaboración de helados, la norma considera ingredientes como azúcar, yogurt, manjarblanco, grasas y proteínas vegetales, frutas frescas o procesadas, huevos y derivados, edulcorantes, así como cacao, chocolate, malta, café, entre otros, siempre que cumplan con los requisitos técnicos establecidos.



**La NTP 202.057:2025
“Leche y productos
lácteos. Helados.
Requisitos”**

se encuentra
disponible en la Sala de
Lectura Virtual del
Inacal

GRANADILLA Y PITAHAYA

elevan su
estándar
de calidad

Nuevas normas de Buenas Prácticas Agrícolas impulsan la competitividad de dos frutas con alto potencial exportador

El Instituto Nacional de Calidad (Inacal), aprobó nuevas Normas Técnicas Peruanas que establecen Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la granadilla y la pitahaya, dos cultivos estratégicos de la agroexportación peruana. Estas normas técnicas buscan elevar los estándares de producción, garantizar la calidad e inocuidad de los frutos y fortalecer la competitividad de los productores nacionales en mercados cada vez más exigentes.

Se trata de la NTP 012.001:2025 “Granadilla. Buenas prácticas agrícolas - 2.ª Edición” y la NTP 012.201:2025 “Pitahaya. Buenas prácticas agrícolas y poscosecha”, documentos técnicos que abordan de manera integral todas las etapas de la cadena productiva, desde la selección del terreno y el material vegetal, hasta la cosecha, poscosecha y gestión ambiental.

En el caso de la granadilla, la norma establece lineamientos para asegurar la trazabilidad del cultivo, el manejo adecuado del vivero, la nutrición vegetal, el control fitosanitario bajo principios de Manejo Integrado de Plagas (MIP) y prácticas sostenibles que protegen el suelo y el entorno. Su aplicación permitirá reducir pérdidas poscosecha, mejorar la calidad del fruto y acceder a mercados mejor remunerados.





“La calidad empieza en el campo: nuevas normas técnicas fortalecen la granadilla y la pitahaya peruanas.”

Por su parte, la norma técnica para la pitahaya incorpora criterios específicos para garantizar la inocuidad, calidad y sostenibilidad del fruto, incluyendo la georreferenciación de parcelas, el uso de material vegetal certificado, el manejo responsable del agua y del suelo, así como buenas prácticas en cosecha y poscosecha. Su alcance abarca las principales regiones productoras del país en la costa, sierra y selva.

Con la aprobación de estas Normas Técnicas Peruanas, el Inacal reafirma su compromiso con una agricultura moderna, sostenible y orientada a la calidad, promoviendo cadenas productivas más eficientes, responsables con el medio ambiente y alineadas con los estándares internacionales.

La pitahaya peruana consolida su presencia en mercados como Estados Unidos, Europa y China. En el caso de la granadilla, las exportaciones crecieron 309 % en volumen y 408 % en valor en 2024, alcanzando los US\$ 902 mil, según ADEX Data Trade.

Las Normas Técnicas Peruanas de la pitahaya y granadilla se encuentran disponibles para su lectura en la plataforma “Sala de Lectura Virtual” del Inacal





🍦 Un helado se disfruta más cuando sabes que es de calidad. Fruta de verdad, cacao real y temperatura correcta no son casualidad: están en la NTP 202.057:2025. 😊❄️



✓ La pitahaya peruana sigue creciendo. Con nuevas buenas prácticas agrícolas, mejoramos su calidad, cuidamos la inocuidad y abrimos más puertas a los mercados del mundo 🌍.



El Programa Jóvenes Profesionales Inacal 2026 te conecta con la normalización, la innovación y la calidad, fortaleciendo tus capacidades y acercándote a estándares nacionales e internacionales.

Postula y sé parte de la nueva generación que impulsa el desarrollo del país con calidad. 🇵🇪 ✨

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

